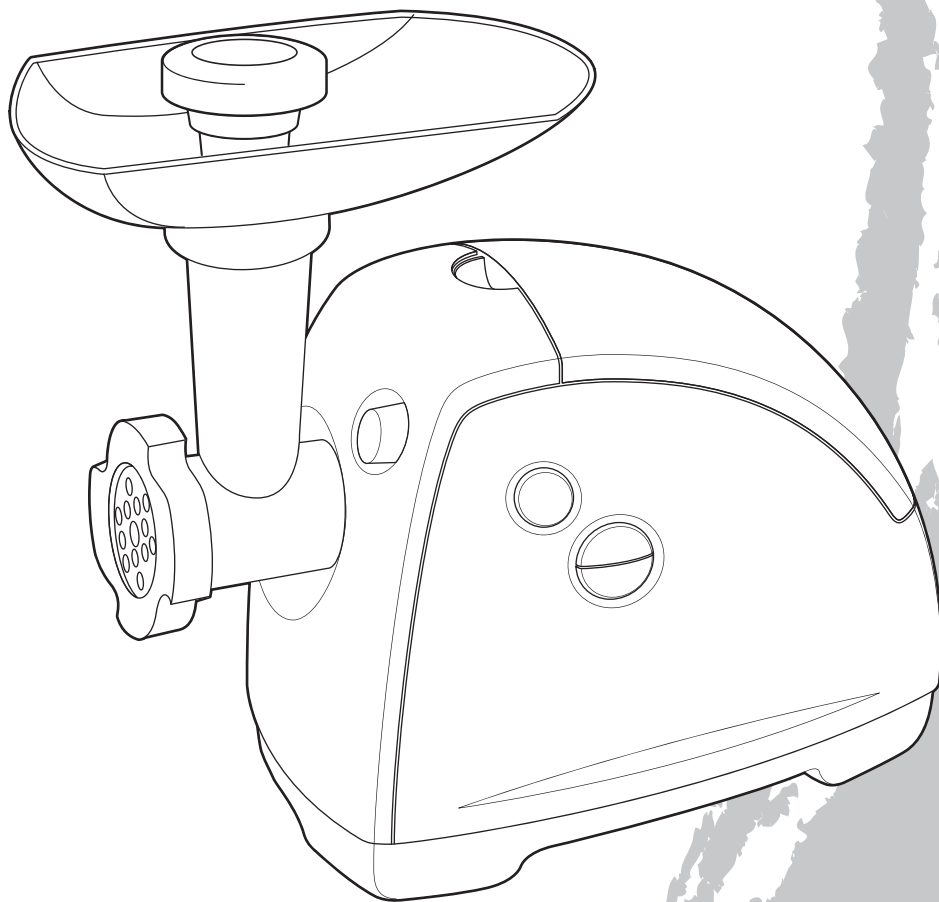
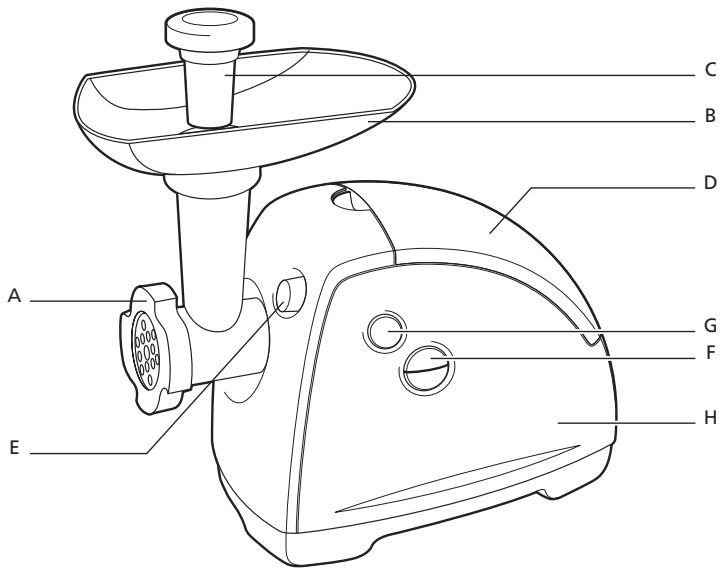


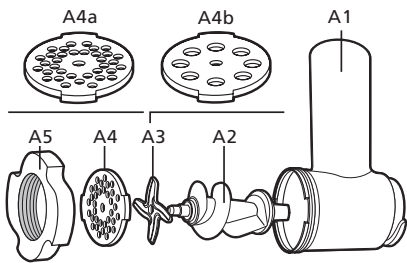
# Moulinex



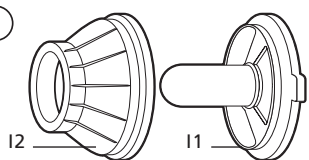
1



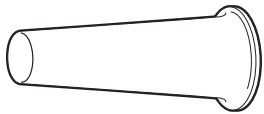
A



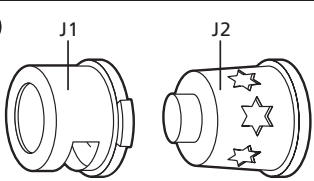
I



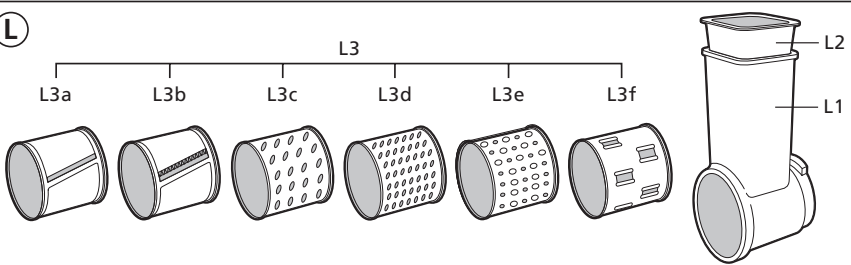
K

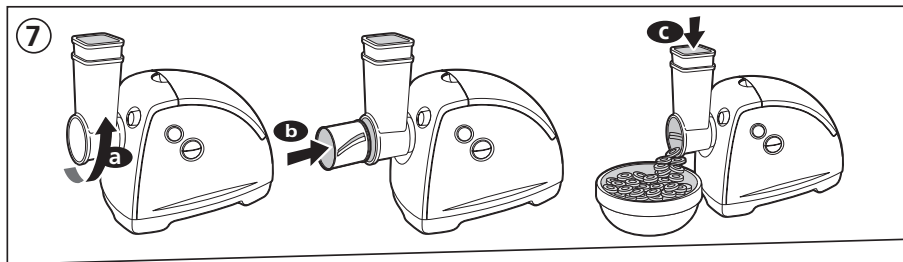
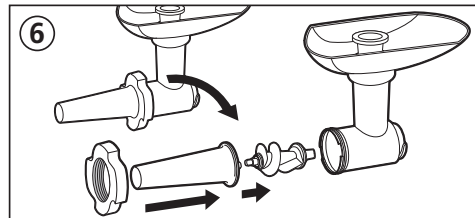
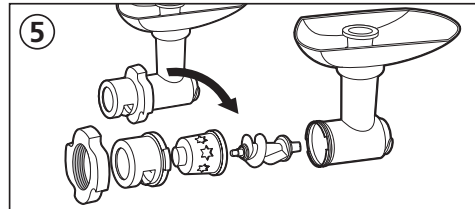
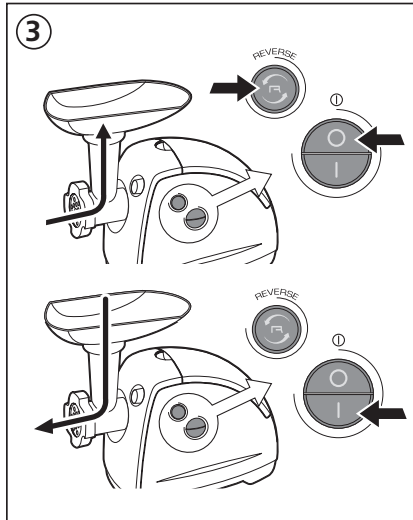
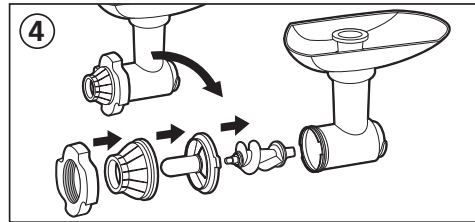
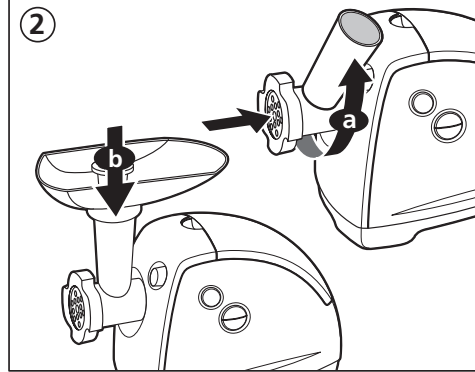
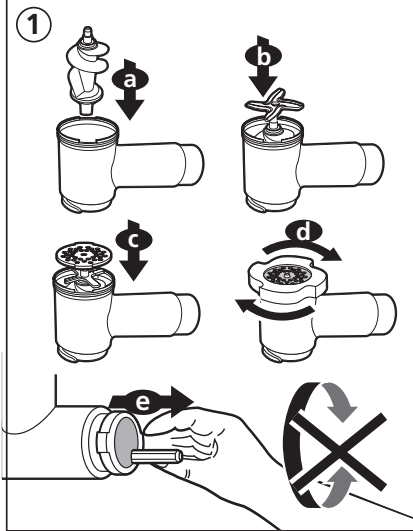


J



L









**Français** p. 6

**English** p. 9

**Deutsch** S. 13

**Nederlands** p. 17

**Español** p. 20

**Português** p. 24

**Italiano** p. 27

**Dansk** s. 31

**Norsk** s. 34

**Svenska** s. 37

**Suomi** s. 40

**Ελληνικά** σ. 44

**Türkçe** s. 48

**عربي** 55

**فارسی** 59

**Moulinex**



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

## Description

<b>A</b>	<b>Tête hachoir amovible</b>
A1	Corps
A2	Vis
A3	Couteau inox auto-affûtable
A4	Grilles
	A4a Grille petits trous : haché fin
	A4b Grille gros trous : haché gros
A5	Ecrou
<b>B</b>	<b>Plateau amovible</b>
<b>C</b>	<b>Poussoir à viande</b>
<b>D</b>	<b>Capot de rangement des accessoires</b>
<b>E</b>	<b>Bouton de déverrouillage de la tête hachoir</b>
<b>F</b>	<b>Touche Marche/Arrêt (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>Touche « Reverse » (marche arrière momentanée)</b>
<b>H</b>	<b>Bloc moteur</b>
<b>I</b>	<b>Accessoire à kebbe (selon modèle)</b>
I1	Embout de filière
I2	Bague
<b>J</b>	<b>Filière à biscuits (selon modèle)</b>
J1	Support
J2	Moule
<b>K</b>	<b>Entonnoir à saucisses (selon modèle)</b>
<b>L</b>	<b>Coupe-légumes (selon modèle)</b>
L1	Magasin
L2	Poussoir
L3	Tambours (selon modèle)
	L3a Tambour tranché
	L3b Tambour tranché en forme
	L3c Tambour râpé gros
	L3d Tambour râpé fin
	L3e Tambour à parmesan
	L3f Tambour à glace

## Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance,

sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

### Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison et sous surveillance.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne laissez pas pendre de cheveux longs, d'écharpe ou de cravate au dessus des accessoires en fonctionnement.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez et lors de la mise en place ou du retrait des accessoires.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- 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 Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.

## Avant une première utilisation

Lavez tous les accessoires et essuyez-les aussitôt soigneusement.

Enduisez-les d'huile.

La grille et le couteau doivent rester gras.

Ne faites pas tourner votre appareil à vide si la grille et le couteau ne sont pas graissés.

## Mise en service

### 1 TÊTE HACHOIR

#### 1a. Montage de la tête hachoir

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

1b- Emboîtez le couteau (A3) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.

1c- Placez la grille choisie (A4a ou A4b) sur le couteau (A3) en faisant correspondre les 2 ergots avec les 2 encoches du corps (A1).

1d- Vissez, à fond sans bloquer, l'écrou (A5) sur le corps (A1).

1e- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

#### 2. Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil

2a- Face au bloc moteur débranché, présentez la tête hachoir cheminée inclinée vers la droite. Engagez la tête hachoir à fond sur le bloc moteur.

- Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage.

2b- Engagez le plateau amovible (B) sur les ergots de la cheminée.

Branchez l'appareil. Il est prêt à l'emploi.

#### . Utilisation

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher.

- Éliminez les os, les cartilages et les nerfs.

- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ) et placez-les sur le plateau (B).

- Placez un récipient sous la tête hachoir.

- Appuyez sur la position « I » de la touche (F).

- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (C).

- **Ne poussez jamais avec les doigts ou tout autre ustensile.**

- N'utilisez pas votre appareil plus de 14 minutes lorsque vous hachez de la viande.

**Astuce :** en fin d'opération, vous pouvez passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

#### 3. Que faire en cas d'engorgement ?

- Arrêtez le hachoir en appuyant sur la position « 0 » de la touche (F).

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

- Appuyez sur la position « I » de la touche (F) pour continuer le hachage.

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

**Recettes :**

**Nota :** Pour les recettes qui nécessitent une

puissance élevée, le temps d'utilisation ne doit pas dépasser 20 secondes.

**Exemple de recette :** Mouton aux pois cassés.

150g de mouton, 90 g de pois cassés, 60 g de farine, 30 g d'eau, 1 oignon moyen, 2 gousses d'ail, sel, poivre.

Dans un récipient, mélangez les pois cassés et la farine puis ajoutez l'eau progressivement pour obtenir un mélange régulier.

Le poussoir étant dans la cheminée, versez ce mélange sur le plateau.

Mettez l'appareil en marche et poussez doucement le mélange dans la cheminée avec le poussoir.

Coupez l'oignon, l'ail et la viande en petits morceaux.

Ajoutez-les au hachis, versez dans une casserole avec 0,8 litre d'eau, le sel et le poivre et faites cuire doucement pendant une heure.

Couvrez après avoir écumé.

### ACCESSOIRE À KEBBE (SELON MODÈLE)

#### 4. Montage

4a- Mettez la vis (A2) en place dans le corps (A1) de la tête hachoir (A).

4b- Placez l'embout de filière (I1) sur la tête (A) en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches de la tête hachoir.

4c- Positionnez la bague (I2) sur l'embout de filière (I1), puis l'écrou (A5) et vissez-le très fort.

- Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur comme indiqué en 2A.

**Remarque :** cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau.

### FILIÈRE A BISCUITS (SELON MODÈLE)

#### 5. Montage

- Mettez la vis (A2) en place dans le corps (A1) de la tête hachoir (A).

- Placez le moule (J2) dans le support (J1).

- Faites correspondre les deux ergots du support (J1) avec les deux encoches de la tête hachoir (A).

- Vissez à fond, sans bloquer, l'écrou (A5) sur le corps (A1).

- Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur comme indiquée en 2A.

**Remarque :**

Cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau.

#### . Utilisation

- Préparez la pâte.

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

- Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie.

- Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

### ENTONNOIR À SAUCISSES (SELON MODÈLE)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête hachoir (A) vous permet de réaliser des saucisses de toutes sortes adaptées à vos goûts personnels.

#### 6. Montage

- Mettez la vis (A2) en place dans le corps (A1) de la tête hachoir (A).
- Positionnez l'entonnoir (K), puis l'écrou (A5) et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur comme indiqué en 2A.

**Remarque** : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

#### . Utilisation

- Cet accessoire est à utiliser une fois que vous avez haché votre viande et que vous avez assaisonné votre hachis selon votre goût.
- Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour qu'il retrouve son élasticité, enfillez-le sur l'entonnoir (K) en laissant dépasser 5 cm environ.
- Remplissez de hachis la cheminée du corps (A1) de la tête hachoir (A), mettez en marche et appuyez avec le poussoir de façon à amener le hachis juste à l'extrémité de l'entonnoir.
- Arrêtez l'appareil.
- Faites un nœud avec les 5 cm de boyau qui dépassent. Repoussez le nœud sur l'extrémité de l'entonnoir pour éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.
- Remettez en marche et continuez à approvisionner en hachis. Le boyau se remplit. Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.
- Ce travail se fera plus facilement à deux : l'un approvisionnant le hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit.
- Quand tout le hachis est passé, arrêtez l'appareil, retirez le boyau restant sur l'entonnoir et faites un nœud.
- Donnez aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau de place en place.

### COUPE-LÉGUMES (SELON MODÈLE)

#### 7. Montage

- 7a- Face au bloc moteur (H) débranché, présentez le magasin (L1) en l'inclinant vers la droite.
- Enfoncez la tige dépassant du magasin (L1) dans l'axe du bloc moteur.
- Ramenez la cheminée vers la gauche jusqu'à la verticale.
- 7b- Prenez le tambour choisi (L3) et présentez-le dans le magasin en le faisant légèrement tourner pour qu'il s'engage bien jusqu'au fond de son logement.
- Vérifiez le montage.

- **N'utilisez pas la touche « Reverse » (G) avec le coupe-légumes.**

#### 7c. Utilisation

- Préparez toute la quantité d'aliment.
- Placez un récipient sous le magasin (L1).
- Branchez l'appareil. Mettez en marche en appuyant sur la position « I » de la touche (F).
- Placez les aliments dans la cheminée du magasin (L1) et appuyez avec le poussoir (L2). Approvisionnez régulièrement.
- **Ne poussez jamais avec les doigts ou tout autre ustensile.**
- Ne mettez pas les doigts à l'intérieur des tambours pendant le fonctionnement.

### Nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez votre appareil.
- Pressez le bouton de déverrouillage (E) puis inclinez l'ensemble (tête hachoir (A) + plateau (B) ou coupe-légumes (L)) vers la droite pour l'enlever du bloc moteur (H).
- Pour démonter la tête hachoir, ôtez le plateau (B) de la cheminée, dévissez l'écrou (A5), retirez la grille (A4), le couteau (A3) et la vis (A2).
- Manipulez les parties tranchantes avec précaution.
- **Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les soigneusement.**
- **La grille (A4) et le couteau (A3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.**
- Ne laissez jamais pénétrer d'humidité dans le bloc moteur (H). Essuyez-le simplement avec un chiffon légèrement humide.
- **Ne mettez pas la tête hachoir (A) au lave-vaisselle, c'est à dire le corps (A1), la vis (A2), le couteau (A3), les grilles (A4) et l'écrou (A5).**

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

- Vérifiez le branchement.

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**  
Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).



**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.



Thank you for choosing an appliance from the Moulinex range.

## Description

<b>A</b>	<b>Removable mincer head</b>
A1	Body
A2	Feed screw
A3	Self-sharpening, stainless steel cutter
A4	Meat screens
A4a	Small-hole screen: fine mince
A4b	Large-hole screen:coarse mince
A5	Nut
<b>B</b>	<b>Removable hopper tray</b>
<b>C</b>	<b>Meat pusher</b>
<b>D</b>	<b>Accessory storage cover</b>
<b>E</b>	<b>Mincer head release button</b>
<b>F</b>	<b>On/Off button (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>“Reverse” button (run briefly in reverse)</b>
<b>H</b>	<b>Motor unit</b>
<b>I</b>	<b>Kebbe accessory (depending on model)</b>
I1	Kebbe making end
I2	Ring
<b>J</b>	<b>Biscuit maker attachment (depending on model)</b>
J1	Support
J2	Mould
<b>K</b>	<b>Sausage filler tube (depending on model)</b>
<b>L</b>	<b>Vegetable cutter (depending on model)</b>
L1	Body
L2	Pusher
L3	Drums (depending on model)
L3a	Slicer drum
L3b	Shape cutter drum
L3c	Coarse grater drum
L3d	Fine grater drum
L3e	Parmesan grater drum
L3f	Ice drum

## Safety instructions

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time; any use which does not conform to the instructions for use will absolve Moulinex from any liability.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Check that the power rating of the appliance does in fact match that of your mains supply.

**Any connection error will render the guarantee null and void.**

- Your appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- Your appliance is intended only for indoor, domestic use, for culinary purposes. Do not leave it running unsupervised.

- Use your appliance on a level, clean and dry surface.

- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to dangle over accessories during operation.

- Disconnect your appliance as soon as you have finished using it, for cleaning and when fitting or removing accessories.

- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this is the case, contact a Moulinex approved service centre (see list in 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.

- If the supply cable or the plug is damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by a Moulinex approved service centre (see list in the service booklet).

- Do not place the appliance, the supply cable or the plug in water or in any other liquid.

- Do not allow the supply cable to hang down within reach of children.

- The supply cable must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance or any other source of heat and should be kept away from sharp edges.

- For your own safety, use only the Moulinex accessories and spare parts that are suitable for your appliance.

## Before first use

Wash all the accessories and dry them carefully, at once.

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

## Using your appliance for the first time

### MINCER HEAD

#### 1. Assembling the mincing head

1a- Take the body (A1) by the feed tube, holding the wider opening uppermost. Insert the feed screw (A2) (long shaft first) into the body (A1).

1b- Fit the cutter (A3) onto the short shaft with the cutting edges facing outwards.

1c- Fit the chosen screen (A4a or A4b) on the cutter (A3), locating the two lugs in the corresponding notches in the body (A1).

1d- Screw the nut (A5) home on the body (A1) without locking it.

1e- Check the assembly. The shaft should have no play, neither should it be able to turn on its own. Otherwise, repeat the assembly procedure.

#### 2. Fitting the mincing head on the appliance

2a- Facing the motor unit, which should be disconnected, insert the mincer head with the feed tube inclined to the right. Push the mincer head home in the motor unit.

- Turn the mincer head until it latches with the feed tube in the vertical position.

2b- Engage the removable hopper tray (B) with the lugs on the feed tube.

Connect the appliance. It is ready for use.

#### Using

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

- Cut the meat into pieces (about 1 inch square) and put them in the hopper tray (B).

- Place a bowl beneath the mincer head.

- Press position "I" of button (F).

- Push the meat, piece by piece, down the feed tube, using the pusher (C).

- **Never push with the fingers or any other implement.**

- Do not use your appliance continuously for more than 14 minutes when mincing meat.

**Tip:** you can follow up the meat with a few small pieces of bread to clear any meat remaining in the machine.

#### 3. What should you do if the machine is clogged?

- Stop the mincer by pressing position "0" of button (F).

- Then press the "Reverse" button (G) for a few seconds to release the jam.

- Press position "I" of button (F) to continue mincing.

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

#### Recipes:

**Note:** For recipes requiring a high power, the appliance should not be run continuously for more than 20 seconds.

**Recipe example:** Mutton with split peas.

150 g mutton, 90 g split peas, 60 g flour, 30 g (ml) water, 1 medium onion, 2 cloves of garlic, salt and pepper.

In a bowl, mix the split peas and the flour and then add the water slowly to obtain a smooth mixture.

With the pusher in the feed tube, pour this mixture into the hopper tray.

Start the appliance and gently push the mixture down the feed tube with the pusher.

Cut the onion, garlic and meat into small pieces.

Add them to the minced mixture, turn into a saucepan with 800 ml water, add salt and pepper and simmer for one hour.

Skim and cover.

### KEBBE ACCESSORY (DEPENDING ON MODEL)

#### 4. Assembly

4a- Insert the feed screw (A2) in the body (A1) of the mincer head (A).

4b- Fit the kebbe making end (I1) to the head (A), locating the two lugs in the two notches in the mincer head.

4c- Fit the ring (I2) over the kebbe making end (I1), followed by the nut (A5), which must be well tightened.

- Fit the assembled mincer head on the motor unit as shown in 2A.

**Note:** This accessory is used without meat screen and cutter.

### BISCUIT MAKER ATTACHMENT (DEPENDING ON MODEL)

#### 5. Assembly

- Insert the feed screw (A2) in the body (A1) of the mincer head (A).

- Fit the mould (J2) in the support (J1).

- Locate the two lugs on the support (J1) in the two notches in the mincer head (A).

- Screw the nut (A5) home on the body (A1) without locking.
- Fit the assembled mincer head on the motor unit as shown in 2A.

**Note:**

This accessory is used without meat screen and cutter.

**. Using**

- Prepare the dough.
- You will obtain the best results with a slightly soft dough.
- Choose the shape by lining up the arrow with the chosen shape.
- Keep feeding dough until you have obtained the desired number of biscuits.

**SAUSAGE FILLER TUBE (DEPENDING ON MODEL)**

This accessory, which can be fitted on the mincer head (A), enables you to make any kind of sausage to your personal taste.

**6. Assembly**

- Insert the feed screw (A2) in the body (A1) of the mincer head (A).
- Place the filler tube (K) in position, followed by the nut (A5), which must be firmly tightened.
- Fit the assembled mincer head on the motor unit as shown in 2A.

**Note:** This accessory is used without meat screen and cutter.

**. Using**

- This accessory is for use once you have minced your meat and seasoned your mince to taste.
- After soaking the sausage skin in tepid water to make it supple, thread it onto the filler tube (K) leaving about 5 cm (2 in.) hanging over the end.
- Fill the feed tube of the body (A1) of the mincer head (A) with your prepared sausage meat; start the appliance and press down with the pusher until the meat shows at the end of the filler tube.
- Stop the appliance.
- Make a knot in the overhanging end of the sausage skin. Push the knot up against the end of the filler tube to avoid any air being trapped in the sausage skin.
- Start the appliance again and keep up the supply of sausage meat. The sausage skin will fill with meat. To avoid overstretching the sausage skin, do not make your sausages too fat.
- This job is more easily done by two people, one to feed the meat and the other to support and control the sausage skin.
- When all the sausage meat has been used, stop the appliance, pull the remaining sausage skin off the filler tube and tie a knot.

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

**VEGETABLE CUTTER (DEPENDING ON MODEL)**

**7. Assembly**

- 7a)** - Facing the motor unit (H), which should be disconnected, hold the body of the vegetable cutter (L1) with the feed tube inclined to the right.
- Push the protruding shaft of the body (L1) into the shaft of the motor unit.
- Turn the cutter body anticlockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- 7b)** - Take the chosen drum (L3) and insert it in the body, turning it slightly so that it engages fully in its fitting.
- Check the assembly.
- **Do not use the "Reverse" button (G) with the vegetable cutter.**

**7c. Using**

- Prepare all of the foodstuffs to be processed.
- Place a bowl beneath the body (L1).
- Connect the appliance. Start the appliance by pressing position "I" of button (F).
- Place the food in the feed tube of the body (L1) and press down with the pusher (L2). Keep up a regular supply of food.
- **Never push with the fingers or any other implement.**
- Do not insert your fingers in the drum with the appliance running.

**Cleaning**

- Before cleaning, disconnect your appliance.
- Press the release button (E) and turn the assembly (mincer head (A) + hopper tray (B) or vegetable cutter (L)) clockwise to release it from the motor unit (H).
- To dismantle the mincer head, take off the hopper tray (B) from the feed tube, unscrew the nut (A5), remove the meat screen (A4), the cutter (A3) and the feed screw (A2).
- Handle the cutting parts with care.
- **Wash all the parts in hot, soapy water, rinse and carefully wipe them dry.**
- **The meat screen (A4) and the cutter (A3) must remain greased. Coat them with oil.**
- Never allow water to penetrate the motor unit (H). Simply wipe it with a slightly damp cloth.
- **Do not put the mincer head (A) in the dishwasher; this applies to the body (A1), the feed screw (A2), the cutter (A3), the meat screens (A4) and the nut (A5).**

## What to do if your appliance does not work

- Check the electrical connection.

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

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations team first for expert help and advice:

0845 602 14 54 - UK

(01) 47 51 947 - Ireland

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



**Environment protection first !**

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

Wir freuen uns, dass Sie ein Gerät von **Moulinex** gewählt haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

## Beschreibung

<b>A</b>	<b>Abnehmbarer Fleischwolf</b>
A1	Gehäuse
A2	Schnecke
A3	Selbstschleifendes Edelstahlmesser
A4	Lochscheiben
A4a	Lochscheibe mit kleinen Löchern: Feingehacktes
A4b	Lochscheibe mit großen Löchern: Grobgehacktes
A5	Mutter
<b>B</b>	<b>Abnehmbare Einfüllschale</b>
<b>C</b>	<b>Stopfer</b>
<b>D</b>	<b>Deckel des Zubehörfachs</b>
<b>E</b>	<b>Knopf zur Entriegelung des Fleischwolfs</b>
<b>F</b>	<b>Ein/Aus-Schalter (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>„Reverse“-Knopf (kurzzeitiger Rückwärtslauf)</b>
<b>H</b>	<b>Motorblock</b>
<b>I</b>	<b>Kebbe-Vorsatz (je nach Modell)</b>
I1	Vorsatzhalter
I2	Ring
<b>J</b>	<b>Spritzgebäck-Vorsatz (je nach Modell)</b>
J1	Halter
J2	Tülle
<b>K</b>	<b>Wurstfülltrichter (je nach Modell)</b>
<b>L</b>	<b>Gemüseschneider (je nach Modell)</b>
L1	Einfülltrichter
L2	Stopfer
L3	Trommeln (je nach Modell)
L3a	Scheibenschneidetrommel
L3b	Julienne-Trommel
L3c	Trommel zum Grobraspeln
L3d	Trommel zum Feinschnetzeln
L3e	Parmesan-Trommel
L3f	Eistrommel

## Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren

**Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.

**Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**

- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln im Rahmen des Hausgebrauchs in geschlossenen Räumen und unter Aufsicht bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, sauberen und trockenen Unterlage auf.
- Halten Sie lange Haare, Schals und Krawatten von dem laufenden Gerät fern.
- Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung, während der Reinigung und beim Anbringen und Entfernen von Zubehörteilen aus.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder Schäden aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein anerkanntes Moulinex-Kundendienst-zentrum (siehe Adressenliste im Serviceheft).
- Alle anderen Eingriffe, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, dürfen nur durch anerkannte Moulinex-Kundendienstzentren durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie diese Teile zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt ausschließlich in anerkannten Moulinex-Kundendienstzentren auswechseln (Adressenliste siehe Service-heft).
- Tauchen Sie das Gerät, die Zuleitung und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in die Nähe oder in Kontakt mit den heißen Teilen des Geräts, in der Nähe einer Hitzequelle oder einer scharfen Kante geraten.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie ausschließlich für Ihr Gerät geeignetes Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Waschen Sie alle Zubehörteile und trocknen Sie sie gleich sorgfältig ab.

Die Lochscheibe und das Messer müssen stets mit einem Ölfilm bedeckt sein. Ölen Sie diese Teile.

Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen, wenn die Lochscheibe und das Messer nicht geölt sind.

## Inbetriebnahme

### FLEISCHWOLF

#### 1. Montage des Fleischwolfs

- 1a- Nehmen Sie das Gehäuse (A1) am Einfülltrichter und richten Sie die Öffnung nach oben. Führen Sie nun die Schnecke (A2) mit der langen Achse zuerst in das Gehäuse (A1) ein.
- 1b- Stecken Sie das Messer (A3) mit den Schneidflächen nach vorne auf die kurze Achse.
- 1c- Stecken Sie die gewünschte Lochscheibe (A4a oder A4b) auf das Messer (A3) und achten Sie darauf, dass die beiden Zapfen der Lochscheibe in die beiden Vertiefungen des Gehäuses (A1) einrasten.
- 1d- Ziehen Sie die Mutter (A5) fest, aber ohne sie zu blockieren, auf dem Gehäuse (A1) an.
- 1e- Überprüfen Sie die Montage. Die Achse darf kein Spiel haben und sich auch nicht um sich selbst drehen können. Im gegenteiligen Fall müssen die vorhergehenden Arbeitsschritte wiederholt werden.

#### 2. Befestigung des Fleischwolfs auf dem Gerät

- 2a- Halten Sie den Fleischwolf mit nach rechts gedrehtem Einfülltrichter an den ausgesteckten Motorblock und stecken Sie ihn fest auf den Motorblock.
  - Drehen Sie den Einfülltrichter bis zum Einrasten nach oben.
- 2b- Stecken Sie die abnehmbare Einfüllschale (B) auf die Zapfen des Einfülltrichters.
  - Stecken Sie das Gerät an. Es ist nun einsatzbereit.

### . Gebrauch

- Bereiten Sie die gesamte Menge des Hackguts vor. Entfernen Sie alle Knochen, Knorpel und Sehnen.
- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (etwa 2 cm x 2 cm) und geben Sie diese in die Einfüllschale (B).
- Stellen Sie eine Schüssel unter den Fleischwolf.
- Drücken Sie auf das Symbol „I“ des Ein/Aus-Schalters (F).
- Füllen Sie die Fleischstücke mit Hilfe des Stopfers (C) einzeln in den Einfülltrichter.
- **Schieben Sie niemals mit den Fingern oder Utensilien jeder Art nach.**
- Lassen Sie das Gerät beim Fleischhacken nicht länger als 14 Minuten in Dauerbetrieb.

**Ein Tipp:** Um das gesamte Hackfleisch aus der Maschine zu befördern, kann man am Schluss ein paar kleine Brotstückchen in den Einfülltrichter geben.

#### 3. Was tun, wenn das im Gerät befindliche Hackfleisch im Fleischwolf festsetzt?

- Schalten Sie den Fleischwolf durch einen Druck auf das Symbol "0" des Ein/Aus-Schalters (F) aus.

- Drücken Sie anschließend einige Sekunden lang auf den „Reverse“-Knopf (G). Das im Gerät befindliche Hackfleisch tritt nun aus.

- **Drücken Sie auf das Symbol „I“ des Ein/Aus-Schalters (F) und machen Sie weiter.**

**Wichtig:** Der „Ein“-Knopf (F) und der „Reverse“-Knopf (G) dürfen erst nach völligem Stillstand des Geräts gedrückt werden.

#### **Rezepte:**

**Nota:** Bei Rezepten, die eine hohe Leistung erfordern, darf die Betriebsdauer des Geräts 20 Sekunden nicht überschreiten.

**Rezeptbeispiel:** Lammfleisch mit Grünen Bohnen.

150g Lammfleisch, 90 g Grüne Bohnen, 60 g Mehl, 30 g Wasser, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer.

Mischen Sie in einer Schüssel die Grünen Bohnen mit dem Mehl und geben Sie nach und nach das Wasser zu, bis eine homogene Masse entsteht.

Stecken Sie den Stopfer in den Einfülltrichter und geben Sie die Mischung in die Einfüllschale.

Schalten Sie das Gerät an und schieben Sie die Mischung mit dem Stopfer langsam in den Einfülltrichter.

Schneiden Sie dann die Zwiebel, den Knoblauch und das Lammfleisch in kleine Würfel.

Die durchgedrehten Bohnen beifügen, mit 0,8 Liter Wasser, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und bei schwachem Feuer eine Stunde lang köcheln lassen.

Nehmen Sie den Schaum ab und geben Sie einen Deckel auf den Topf.

#### **KEBBE-VORSATZ (JE NACH MODELL)**

##### **4. Montage**

**4a-** Führen Sie die Schnecke (A2) in das Gehäuse (A1) des Fleischwolfs (A) ein.

**4b-** Stecken Sie den Vorsatzhalter (I1) auf den Fleischwolf (A) und achten Sie darauf, dass die beiden Zapfen des Vorsatzhalters in die Vertiefungen des Fleischwolfs einrasten.

**4c-** Stecken Sie erst den Ring (I2) und dann die Mutter (A5) auf den Vorsatzhalter (I1) und ziehen Sie sie fest an.

- Bringen Sie den derart präparierten Fleischwolf wie in 2A angegeben auf dem Motorblock an.

**Bitte beachten:** Dieses Zubehörteil wird ohne Lochscheibe und Messer verwendet.

#### **SPRITZGEBÄCK-VORSATZ (JE NACH MODELL)**

##### **5. Montage**

- Führen Sie die Schnecke (A2) in das Gehäuse (A1) des Fleischwolfs (A) ein.

- Stecken Sie die Tülle (J2) auf den Vorsatzhalter (J1).

- Achten Sie darauf, dass die beiden Zapfen des Vorsatzhalters (J1) in die Vertiefungen des Fleischwolfs (A) einrasten.

- Ziehen Sie die Mutter (A5) fest, aber ohne sie zu blockieren, auf dem Gehäuse (A1) an.

- Bringen Sie den derart präparierten Fleischwolf wie in 2A angegeben auf dem Motorblock an.

#### **Bitte beachten:**

Dieses Zubehörteil wird ohne Lochscheibe und Messer verwendet.

#### **. Gebrauch**

- Bereiten Sie den Teig zu.

Mit etwas weichem Teig werden bessere Ergebnisse erzielt.

- Wählen Sie nun das gewünschte Dekor, indem Sie den Pfeil aus das gewünschte Dekor drehen.

- Führen Sie so lange Teig ein, bis Sie die gewünschte Menge Spritzgebäck hergestellt haben.

#### **WURSTFÜLLTRICHTER (JE NACH MODELL)**

Dieses Zubehörteil des Fleischwolfs (A) dient zur Herstellung von Würsten aller Art ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

#### **. Montage**

- Führen Sie die Schnecke (A2) in das Gehäuse (A1) des Fleischwolfs (A) ein.

**6** - Stecken Sie den Wursteinfülltrichter (K) und die Mutter (A5) auf und ziehen Sie sie fest an.

- Bringen Sie den derart präparierten Fleischwolf wie in 2A angegeben auf dem Motorblock an.

**Bitte beachten:** Dieses Zubehörteil wird ohne Lochscheibe und Messer verwendet.

#### **. Gebrauch**

- Dieses Zubehörteil kommt zum Einsatz, wenn das Fleisch bereits gehackt und nach Ihrem persönlichen Geschmack gewürzt ist.

- Lassen Sie die Wursthaut in lauwarmem Wasser einweichen, um sie wieder geschmeidig zu machen, ziehen Sie sie anschließend auf den Wursteinfülltrichter (K) und lassen Sie unten etwa 5 cm überstehen.

- Füllen Sie den Einfülltrichter des Gehäuses (A1) des Fleischwolfs (A) mit Wurstbrät, setzen Sie das Gerät in Betrieb und schieben Sie mit dem Stopfer nach, bis das Brät bis fast an den Wursteinfülltrichter hinreicht.

- Schalten Sie das Gerät aus.

- Machen Sie einen Knoten in die überstehenden 5 cm Wursthaut und schieben Sie ihn in Richtung Wursteinfülltrichter hoch, um zu verhindern, dass sich Luftblasen in der Wursthaut bilden.

- Schalten Sie das Gerät wieder ein und füllen Sie weiter Brät nach. Die Wursthaut füllt sich. Um ein übermäßiges Aufblähen der Wursthaut zu

verhindern, sollten die Würste nicht allzu prall gefüllt werden.

- Diese Aufgabe lässt sich leichter zu zweit bewältigen: einer füllt Brät nach und der andere hält die sich füllende Wursthaut fest.
- Wenn das ganze Brät verbraucht ist schalten Sie das Gerät aus, nehmen die verbleibende Wursthaut ab und verknoten sie.
- Drehen Sie nun die Würste in der jeweils gewünschten Länge ab.

#### GEMÜSESCHNEIDER (JE NACH MODELL)

##### 7. Montage

- 7a - Halten Sie den nach rechts gedrehtem Einfülltrichter (L1) an den ausgesteckten Motorblock (H).
  - Führen Sie den Antriebsstift des Einfülltrichters (L1) gerade in den Motorblock (H) ein.
  - Drehen Sie den Einfülltrichter nach links.
- 7b - Nehmen Sie die gewünschte Trommel (L3) und stecken Sie auf den Einfülltrichter. Drehen Sie sie dabei leicht, damit sie richtig fest sitzt.
  - Überprüfen Sie die Montage.
  - Der „Reverse“-Knopf (G) darf bei Benutzung des Gemüseschneiders nicht eingesetzt werden.

##### 7c. Gebrauch

- Bereiten Sie die gesamte Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel vor.
- Stellen Sie eine Schüssel unter den Einfülltrichter (L1).
- Stecken Sie das Gerät an. Nehmen Sie es durch Drücken des Symbols „I“ am Ein/Aus-Schalter (F) in Betrieb.
- Geben Sie das Hackgut in den Einfülltrichter (L1) und schieben Sie gleichmäßig mit dem Stopfer (L2) nach.
- **Schieben Sie niemals mit den Fingern oder Utensilien jeder Art nach.**
- Halten Sie niemals bei laufendem Gerät Ihre Finger in die Trommel.

## Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf (E) und kippen Sie das Ensemble (Fleischwolf (A) + Einfüllschale (B) oder Gemüseschneider (L)) zum Abnehmen vom Motorblock (H) nach rechts ab.
- Zum Abnehmen des Fleischwolfs nehmen Sie die Einfüllschale (B) vom Einfülltrichter ab, schrauben Sie die Mutter (A5) auf und nehmen Sie die Lochscheibe (A4), das Messer (A3) und die Schnecke (A2) ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den scharfen Teilen um.
- **Reinigen Sie alle Teile mit warmem Seifenwas-**

**ser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.**

- **Die Lochscheibe (A4) und das Messer (A3) müssen gefettet werden. Reiben Sie sie mit Öl ein.**
- Bringen Sie den Motorblock (H) nicht mit Wasser in Berührung. Reiben Sie ihn einfach nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Der Fleischwolf (A), also das Gehäuse (A1), die Schnecke (A2), das Messer (A3), die Lochscheiben (A4) und die Mutter (A5) sind nicht spülmaschinenfest.

## Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

- Überprüfen Sie, ob das Gerät auch wirklich richtig angesteckt ist.

**Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein anerkanntes Moulinex-Kundendienstzentrum (Adressen siehe Serviceheft).**



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Wij danken u voor uw keuze van een apparaat uit het assortiment van **Moulinex**.

## Beschrijving

<b>A</b>	<b>Afneembare vleesmolen</b>
A1	Houder
A2	Schroef
A3	RVS zelfslijpend mes
A4	Roosters
A4a	Rooster met kleine gaten: fijn hakken
A4b	Rooster met grote gaten: grof hakken
A5	Moer
<b>B</b>	<b>Afneembaar plateau</b>
<b>C</b>	<b>Vleesaandrukstop</b>
<b>D</b>	<b>Kap opbergvak accessoires</b>
<b>E</b>	<b>Ontgrendelingsknop van de vleesmolen</b>
<b>F</b>	<b>Aan/Uit-toets (O - I)</b>
<b>G</b>	<b>Toets "Reverse" (tijdelijk achteruit lopen)</b>
<b>H</b>	<b>Motorblok</b>
<b>I</b>	<b>Accessoire voor kebbe (afhankelijk van het model)</b>
I1	Vormdop
I2	Ring
<b>J</b>	<b>Biscuitvorm (afhankelijk van het model)</b>
J1	Houder
J2	Vorm
<b>K</b>	<b>Worstvorm (afhankelijk van het model)</b>
<b>L</b>	<b>Groentesnijder (afhankelijk van het model)</b>
L1	Reservoir
L2	Aandrukstop
L3	Trommels (afhankelijk van het model)
L3a	Trommel snijden
L3b	Trommel in vorm snijden
L3c	Trommel grof raspen
L3d	Trommel fijn raspen
L3e	Trommel voor parmezaanse kaas
L3f	Trommel voor ijs

## Veiligheidsvoorschriften

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Indien zij geen ervaring hebben met het gebruik van of kennis hebben van het apparaat, dienen zij onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon die bekend is met het gebruik van het apparaat. Er moet toezicht op jonge kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie.

**Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.**

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk culinair gebruik binnenshuis en onder toezicht.

- Gebruik uw apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond.

- Laat lang haar, sjaals of stropdassen nooit los boven de werkende accessoires hangen.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet meer gebruikt, wanneer u het schoonmaakt en wanneer u accessoires wilt plaatsen of verwijderen.

- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een door Moulinex erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).

- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door Moulinex erkende onderhoudsdienst te gebeuren.

- Maak geen gebruik van het apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een door Moulinex erkende onderhoudsdienst om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).

- Doe het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.

- Laat de voedingskabel niet binnen het bereik van kinderhanden hangen.

- De voedingskabel mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.

- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.



## Vóór de eerste ingebruikname

Was alle accessoires en droog ze onmiddellijk zorgvuldig af.

Het rooster en het mes moeten ingevet blijven. Smeer ze in met olie.

Laat het apparaat niet leeg werken als het rooster en het mes niet ingevet zijn.

## Inbedrijfstelling

### VLEESMOLEN

#### 1. Montage van de vleesmolen

1a- Pak de houder (A1) vast aan de vulschacht en richt de breedste opening naar boven. Plaats de schroef (A2) (met de lange as naar voren) in de houder (A1).

1b- Schuif het mes (A3) op de korte as met de snijdende delen naar buiten.

1c- Plaats het gekozen rooster (A4a of A4b) op het mes (A3); de twee pennetjes moeten in de twee inkepingen van de houder (A1) vallen.

1d- Draai de moer (A5) stevig vast op de houder (A1).

1e- Controleer de montage. De as mag geen speling hebben of om zichzelf kunnen draaien. Is dit wel het geval, herhaal dan bovenvermelde handelingen.

#### 2. Plaatsing van de vleesmolen op het apparaat

2a- Zet de vleesmolen tegenover het uitgeschakelde motorblok, met de vulschacht naar rechts gebogen. Steek de vleesmolen diep op het motorblok.

- Zet de vulschacht weer verticaal totdat deze blokkeert.

2b- Plaats het afneembare plateau (B) op de pennen van de vulschacht.

Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat is klaar voor gebruik.

#### . Gebruik

- Bereid de gehele te malen hoeveelheid voor. Verwijder botjes, kraakbeen en zenuwen.

- Snijd het vlees in stukjes (ongeveer 2 x 2 cm) en plaats deze op het plateau (B).

- Plaats een bak onder de vleesmolen.

- Druk op de stand "I" van de toets (F).

- Doe het vlees stukje voor stukje in de vulschacht met behulp van de aandrukstop (C).

- **Nimmer met de vingers of een ander hulpmiddel duwen.**

- Gebruik uw apparaat niet langer dan 14 minuten wanneer u vlees hakt.

**Tip:** aan het einde van de handeling kunt u er enkele stukjes brood in doen zodat al het gehakte vlees verwijderd wordt.

#### 3. Wat te doen in geval van verstopping?

- Zet de hakmolen uit en druk op de stand "0" van de toets (F).

- Druk opnieuw enkele seconden op de toets "Reverse" (G) om de etensresten te verwijderen.

- Druk op de stand "I" van de toets (F) om door te gaan met hakken.

**Belangrijk:** wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen alvorens te drukken op "Aan" (F) of "Reverse" (G).

#### Recepten:

**N.B.:** Voor de recepten die om een hoog vermogen vragen, mag de gebruikstijd niet meer dan 20 seconden bedragen.

**Receptvoorbeeld:** Schapenvlees met kikkererwten.

150g schapenvlees, 90 g kikkererwten, 60 g meel, 30 g water, 1 middelgrote ui, 2 teentjes knoflook, zout, peper.

Meng in een bak de kikkererwten met het meel en voeg hier vervolgens geleidelijk aan het water aan toe tot een gelijkmatige massa verkregen wordt.

Stort met de aandrukstop in de vulschacht geplaatst dit mengsel op het plateau.

Zet het apparaat aan en druk langzaam het mengsel door de vulschacht met behulp van de aandrukstop.

Snijd de uien, de knoflook en het vlees in kleine stukjes.

Voeg dit toe aan het mengsel, doe dit in een pan met 0,8 liter water, het zout en de peper en laat deze gedurende een uur zachtjes koken.

Bedekken na het schuim verwijderd te hebben.

### ACCESSOIRE VOOR KEBBE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

#### 4. Montage

4a- Zet de schroef (A2) op zijn plaats in de houder (A1) van de vleesmolen (A).

4b- Plaats de dop van de vorm (I1) op de vleesmolen (A) waarbij de twee pennen in de inkepingen van de vleesmolen komen te rusten.

4c- Plaats de ring (I2) op de vormdop (I1), en vervolgens de moer (A5) en draai deze stevig vast.

- Plaats de aldus gemonteerde vleesmolen op het motorblok zoals aangegeven in 2A.

**Opmerking:** dit accessoire wordt zonder rooster of mes gebruikt.

### BISCUITVORM (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

#### 5. Montage

- Zet de schroef (A2) op zijn plaats in de houder (A1) van de vleesmolen (A).

- Plaats de vorm (J2) in de houder (J1).

- Zorg dat de twee pennen van de houder (J1) in de

- inkepingen van de vleesmolen (A) rusten.
- Draai de moer (A5) stevig vast op de houder (A1), zonder hem te blokkeren.
- Plaats de aldus gemonteerde vleesmolen op het motorblok zoals aangegeven in 2A.

**Opmerking:**

Dit accessoire wordt zonder rooster of mes gebruikt.

**. Gebruik**

- Bereid het deeg.
- U krijgt een beter resultaat wanneer het deeg enigszins zacht is.
- Kies het motief door de pijl op de gekozen vorm te zetten.
- Bijvullen tot u de gewenste hoeveelheid biscuit verkregen heeft.

**WORSTVORM (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)**

Met dit accessoire, dat op de vleesmolen (A) past, kunt u allerlei soorten worstjes, naar eigen smaak, maken.

**6. Montage**

- Zet de schroef (A2) op zijn plaats in de houder (A1) van de vleesmolen (A).
- Plaats de vorm (K), vervolgens de moer (A5) en draai deze zeer stevig vast.
- Plaats de aldus gemonteerde vleesmolen op het motorblok zoals aangegeven in 2A.

**Opmerking:** dit accessoire wordt zonder rooster of mes gebruikt.

**. Gebruik**

- Dit accessoire moet gebruikt worden wanneer u het vlees al gehakt en op smaak gebracht heeft.
- Laat de darm in lauw water weken om zijn elasticiteit terug te krijgen en plaats hem vervolgens over de vorm (K), waarbij deze ongeveer 5 cm uitsteekt.
- Vul de vulschacht van de houder (A1) van de vleesmolen (A) met het gehakte vlees, zet het apparaat aan en druk met de aandrukstop zodanig dat het gehakte vlees tot aan het uiteinde van de vorm gebracht wordt.
- Zet het apparaat uit.
- Maak een knoop met de 5 cm darm die uitsteekt. Duw de knoop op het uiteinde van de vorm om te voorkomen dat er lucht in de darm achterblijft.
- Zet het apparaat weer aan en ga verder met het vullen met de vleesmassa. De darm wordt gevuld. Om te voorkomen dat de darm te strak gespannen wordt, moet u de worstjes niet te dik maken.
- Dit werk is eenvoudiger als u het met zijn tweeën doet: één persoon doet de vleesmassa in de vulschacht en de andere persoon houdt de zich vullende worst vast.
- Wanneer al het gehakte vlees uit het apparaat

- gekomen is, zet u het apparaat uit, verwijdert u de resterende darm van de vorm en maakt u een knoop.
- Geef de worstjes de gewenste lengte door op de gewenste plaatsen in de worst te prikken en de darm te draaien.

**GROENTESNIJDER (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)**

**7. Montage**

- 7a)** Plaats tegenover het uitgeschakelde motorblok (H) het reservoir (L1) dat enigszins naar rechts gebogen is.
- Steek het stangetje dat uit het reservoir (L1) steekt in de as van het motorblok.
- Draai de vulschacht terug naar links totdat hij verticaal staat.
- 7b)** Neem de gekozen trommel (L3) en plaats deze in het reservoir, waarbij u hem enigszins draait zodat hij stevig in zijn zitting geplaatst wordt.
- Controleer de montage.
- **Gebruik de toets " Reverse " (G) niet met de groentesnijder.**

**7c. Gebruik**

- Bereid de gewenste hoeveelheid.
- Plaats een bak onder het reservoir (L1).
- Steek de stekker in het stopcontact. Zet het apparaat aan door op de stand " I " van de toets (F) te drukken.
- Plaats het voedsel in de vulschacht van het reservoir (L1) en druk op de aandrukstop (L2). Regelmatig bijvullen.
- **Nimmer met de vingers of een ander hulpmiddel duwen.**
- Tijdens de werking uw vingers niet in de trommels doen.

**Reinigen**

- Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de ontgrendelingsknop (E) en duw het geheel (vleesmolen (A) + plateau (B) of groentesnijder (L)) naar rechts om het van het motorblok (H) te verwijderen.
- Om de vleesmolen te demonteren, verwijdert u het plateau (B) van de vulschacht en draait u de moer (A5) los, alvorens het rooster (A4), het mes (A3) en de schroef (A2) te verwijderen.
- Wees voorzichtig met de scherpe onderdelen.
- **Was alle onderdelen met warm zeepwater, spoel ze af en droog ze zorgvuldig af.**
- **Het rooster (A4) en het mes (A3) moeten ingevet blijven. Smeer ze in met olie.**

- Zorg dat er nimmer vocht in het motorblok (H) komt. Neem dit alleen af met een enigszins vochtige doek.
- **Doe de vleesmolen (A) niet in de vaatwasser, dat wil zeggen, de houder (A1), de schroef (A2), het mes (A3), de roosters (A4) en de moer (A5).**

## Wat te doen indien uw apparaat niet werkt?

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

**Werkt uw apparaat nog steeds niet?** Neem contact op met een door Moulinex erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).



**Wees vriendelijk voor het milieu !**

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama **Moulinex**.

## Descripción

<b>A</b>	<b>Cabezal picador extraíble</b>
A1	Cuerpo
A2	Tornillo
A3	Cuchilla de acero inoxidable auto-afilable
A4	Rejillas
A4a	Rejilla de orificios pequeños: picado fino
A4b	Rejilla de orificios grandes: picado grueso
A5	Tuerca
<b>B</b>	<b>Bandeja extraíble</b>
<b>C</b>	<b>Empujador de carne</b>
<b>D</b>	<b>Tapa para guardar los accesorios</b>
<b>E</b>	<b>Botón de desbloqueo del cabezal picador</b>
<b>F</b>	<b>Tecla Funcionamiento/Parada (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>Tecla " Reverse " (marcha atrás momentánea)</b>
<b>H</b>	<b>Bloque motor</b>
<b>I</b>	<b>Accesorio para kebbe (según modelo)</b>
I1	Accesorio para moldear
I2	Anillo
<b>J</b>	<b>Accesorio para repostería (según modelo)</b>
J1	Soporte
J2	Molde
<b>K</b>	<b>Embudo para salchichas (según modelo)</b>
<b>L</b>	<b>Corta-verduras (según modelo)</b>
L1	Depósito
L2	Empujador
L3	Tambores (según modelo)
L3a	Tambor cortador
L3b	Tambor cortador con forma
L3c	Tambor rallador grueso
L3d	Tambor rallador fino
L3e	Tambor para parmesano
L3f	Tambor para hielo

## Consejos de seguridad

- **Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar por primera vez el aparato: una utilización no conforme con dichas instrucciones liberaría a Moulinex de cualquier responsabilidad.**

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Compruebe que el voltaje del aparato corresponde al de su instalación eléctrica.

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

- Su aparato está destinado únicamente para uso doméstico culinario, dentro de la casa y bajo vigilancia.
- Utilice el aparato en una superficie plana, limpia y seca.
- No deje que cabellos largos, bufandas o corbatas cuelguen por encima de los accesorios en funcionamiento.
- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo, mientras lo limpie y cuando coloque o retire los accesorios.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si se ha dañado. En este caso, diríjase a un servicio técnico autorizado Moulinex (ver la lista en el folleto del servicio técnico).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habituales por parte del cliente, deberá realizarse en un servicio técnico autorizado Moulinex.
- Si el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, un servicio técnico autorizado Moulinex deberá reemplazarlos obligatoriamente (ver lista en el folleto del servicio técnico).
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas Moulinex adaptadas al aparato.

### Antes de la primera utilización

Lave todos los accesorios y a continuación séquelos cuidadosamente.

La rejilla y la cuchilla deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite.

No ponga a funcionar el aparato en vacío si la rejilla y la cuchilla no están engrasadas.

## Puesta en marcha

### CABEZAL PICADOR

#### 1. Montaje del cabezal picador

- 1a- Coja el cuerpo (A1) por la chimenea, colocando la abertura más ancha hacia arriba. A continuación introduzca el tornillo (A2) (primero eje largo) en el cuerpo (A1).
- 1b- Encaje la cuchilla (A3) en el eje corto colocando las aristas cortantes hacia fuera.
- 1c- Coloque la rejilla elegida (A4a o A4b) en la cuchilla (A3) haciendo que las 2 patillas encajen en las 2 ranuras del cuerpo (A1).
- 1d- Enrosque a fondo la tuerca (A5) en el cuerpo (A1) sin bloquear.
- 1e- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego ni poder girar sobre sí mismo. En caso contrario, inicie de nuevo las operaciones anteriores.

#### 2. Colocación del cabezal picador en el aparato

- 2a- Frente al bloque motor desconectado, presente el cabezal picador chimenea inclinado hacia la derecha. Encaje el cabezal picador hasta el fondo en el bloque motor.
  - Volver a poner la chimenea en posición vertical hasta el bloqueo.
- 2b- Encaje la bandeja extraíble (B) en las patillas de la chimenea.

Conecte el aparato. Está listo para ser utilizado.

#### . Utilización

- Prepare toda la cantidad de alimentos para picar. Retire los huesos, los cartílagos y los nervios.
- Corte la carne en trozos (2 x 2 cm aproximadamente) y colóquelos en la bandeja (B).
- Coloque un recipiente debajo del cabezal picador.
- Presione en la posición " I " de la tecla (F).
- Introduzca la carne trozo por trozo en la chimenea mediante el empujador (C).
- **No empuje nunca con los dedos o con cualquier otro utensilio.**
- Cuando pique carne, no utilice el aparato más de 14 minutos.

**Consejo:** al final de la operación, puede meter unos pequeños trozos de pan para que salgan todos los restos de picadillo.

#### 3) ¿Qué hacer en caso de obstrucción?

- Pare la picadora presionando en la posición " 0 " de la tecla (F).
- A continuación, presione unos segundos la tecla " Reverse " (G) para sacar los alimentos.
- Presione en la posición " I " de la tecla (F) para continuar picando.

**Importante:** espere a que el aparato se haya parado completamente antes de accionar el mando "Funcionamiento" (F) o el mando "Reverse" (G).

#### Recetas:

**Nota:** Para las recetas que necesiten una potencia alta, el tiempo de utilización no debe sobrepasar los 20 segundos.

**Ejemplo de receta:** Cordero con guisantes majados.

150g de cordero, 90 g de guisantes majados, 60 g de harina, 30 g de agua, 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, sal, pimienta.

En un recipiente, mezclar los guisantes majados y la harina y a continuación añadir agua progresivamente para obtener una mezcla homogénea.

Como el empujador está en la chimenea, depositar esta mezcla en la bandeja.

Ponga el aparato en funcionamiento y empuje suavemente la mezcla por la chimenea con el empujador.

Cortar la cebolla, el ajo y la carne en pequeños trozos.

Añadirlos a la mezcla y a continuación póngala en una cacerola con 0,8 litros de agua, sal y pimienta y déjelo cocer a fuego lento durante una hora.

Tápelo después de escurrir.

#### ACCESORIO PARA KEBBE (SEGÚN MODELO)

##### 4. Montaje

4a- Ponga el tornillo (A2) en el lugar que le corresponde en el cuerpo (A1) del cabezal picador (A).

4b- Coloque el accesorio para moldear (I1) en el cabezal (A) haciendo que las dos patillas encajen en las dos ranuras del cabezal picador.

4c- Coloque el anillo (I2) en el accesorio para moldear (I1), y a continuación la tuerca (A5) y enrósquela muy fuerte.

- Coloque el cabezal montado de este modo en el bloque motor como se indica en el 2A.

**Observación:** este accesorio se utiliza sin rejilla y sin cuchilla.

#### ACCESORIO PARA REPOSTERÍA (SEGÚN MODELO)

##### 5. Montaje

- Ponga el tornillo (A2) en el lugar que le corresponde en el cuerpo (A1) del cabezal picador (A).

- Coloque el molde (J2) en el soporte (J1).

- Haga que las dos patillas encajen en el soporte (J1) con las dos ranuras del cabezal picador (A).

- Enrosque la tuerca (A5) hasta el fondo en el cuerpo (A1) sin bloquear.

- Coloque el cabezal montado de este modo en el bloque motor como se indica en el 2A.

#### Observación:

Este accesorio se utiliza sin rejilla y sin cuchilla.

#### . Utilización

- Prepare la masa.

Obtendrá mejores resultados con una masa un poco blanda.

- Elija el dibujo haciendo corresponder la flecha y la forma elegida.

- Abastecer hasta que haya obtenido la cantidad deseada de masa.

#### EMBUDO PARA SALCHICHAS (SEGÚN MODELO)

Este accesorio que se adapta al cabezal picador (A) le permite hacer salchichas de cualquier clase adaptadas a sus gustos.

##### 6. Montaje

- Ponga el tornillo (A2) en el lugar que le corresponde en el cuerpo (A1) del cabezal picador (A).

- Coloque el embudo (K), y a continuación la tuerca (A5) y enrósquela muy fuerte.

- Coloque el cabezal montado de este modo en el bloque motor como se indica en el 2A.

**Observación:** este accesorio se utiliza sin rejilla y sin cuchilla.

#### . Utilización

- Utilizará este accesorio una vez que haya picado la carne y haya condimentado el picadillo a su gusto.

- Después de haber dejado la tripa a remojo en agua tibia para que recobre la elasticidad, introdúzcala por el embudo (K) dejando fuera aproximadamente 5 cm.

- Llène de picadillo la chimenea del cuerpo (A1) del cabezal picador (A), póngalo en funcionamiento y presione con el empujador de tal manera que el picadillo llegue justo al extremo del embudo.

- Pare el aparato.

- Haga un nudo con los 5 cm de tripa que quedaron fuera. Empuje el nudo hacia el extremo del embudo para evitar que quede aire en la tripa.

- Póngalo de nuevo en funcionamiento y continúe introduciendo picadillo. La tripa se irá llenando. Para evitar que la tripa se estire demasiado, no haga salchichas muy gruesas.

- Este trabajo será más fácil entre dos: uno introducirá el picadillo y el otro sujetará la tripa que se va llenando.

- Cuando haya pasado todo el picadillo, pare el aparato, retire la tripa que queda en el embudo y haga un nudo.

- Puede dar a las salchichas la longitud que desee, apretando la tripa y girándola de un lado a otro.

#### CORTA-VERDURAS (SEGÚN MODELO)

##### 7. Montaje

7a- Frente al bloque motor (H) desconectado, presente el depósito (L1) inclinándolo hacia la derecha.

- Encajar la varilla que sobresale del depósito (L1) en el eje del bloque motor.
- Lleve la chimenea hacia la izquierda hasta que esté en posición vertical

7b- Coja el tambor elegido (L3) y preséntelo en el depósito haciéndolo girar ligeramente para que se encaje hasta el fondo de su alojamiento.

- Compruebe el montaje.

- **No utilice la tecla “ Reverse ” (G) con el corta-verduras.**

7c. **Utilización**

- Prepare toda la cantidad de alimentos.
- Coloque un recipiente debajo del depósito (L1).
- Conecte el aparato. Póngalo en funcionamiento, presionando en la posición “ 1 ” de la tecla (F).
- Coloque los alimentos en la chimenea del depósito (L1) y presione con el empujador (L2). Abastezca regularmente.
- **No empuje nunca con los dedos o con cualquier otro utensilio.**
- No introduzca los dedos dentro de los tambores mientras estén funcionando.

## Limpieza

- Antes de limpiarlo, desconecte el aparato.
- Presione el botón de desbloqueo (E) y a continuación incline el conjunto (cabezal picador (A) + bandeja (B) o corta-verduras (L)) hacia la derecha para retirarlo del bloque motor (H).
- Para desmontar el cabezal picador, retire la bandeja (B) de la chimenea, desenrosque la tuerca (A5), retire la rejilla (A4), la cuchilla (A3) y el tornillo (A2).
- Maneje las partes cortantes con precaución.
- **Lave todas las piezas con agua caliente y jabón, aclárelas y séquelas cuidado-samente.**
- **La rejilla (A4) y la cuchilla (A3) deben quedar con grasa. Embadúrnelas con aceite.**
- No deje nunca que penetre humedad en el bloque motor (H). Séquelo simplemente con un paño ligeramente humedecido.
- **No introduzca el cabezal picador (A) en el lavavajillas, es decir, el cuerpo (A1), el tornillo (A2), la cuchilla (A3), las rejillas (A4) y la tuerca (A5).**

## ¿Qué hacer si el aparato no funciona?

- Compruebe la conexión.

**¿El aparato continúa sin funcionar?** Diríjase a un servicio técnico autorizado Moulinex (ver lista en el folleto del servicio técnico).



**Participe en la conservación del medio ambiente !!**

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Gostaríamos, antes de mais, de lhe agradecer por ter escolhido um aparelho da gama **Moulinex**.

## Descrição

<b>A</b>	<b>Cabeça picadora amovível</b>
A1	Corpo
A2	Parafuso
A3	Lâmina em inox auto-afiável
A4	Grelhas
A4a	Grelha orifícios pequenos: picar fino
A4b	Grelha orifícios grandes: picar grosso
A5	Porca
<b>B</b>	<b>Tabuleiro amovível</b>
<b>C</b>	<b>Calcador para carne</b>
<b>D</b>	<b>Tampa para arrumação dos acessórios</b>
<b>E</b>	<b>Botão de desbloqueio da cabeça picadora</b>
<b>F</b>	<b>Tecla Ligar/Desligar (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>Tecla “Reverse” (funcionamento momentâneo para trás)</b>
<b>H</b>	<b>Bloco do motor</b>
<b>I</b>	<b>Acessório para kebabs (consoante o modelo)</b>
I1	Ponteira de feira
I2	Aro
<b>J</b>	<b>Fieira para bolos secos (consoante o modelo)</b>
J1	Suporte
J2	Molde
<b>K</b>	<b>Funil para salsichas (consoante o modelo)</b>
<b>L</b>	<b>Corta-legumes (consoante o modelo)</b>
L1	Caixa
L2	Calcador
L3	Tambores (consoante o modelo)
L3a	Tambor cortador
L3b	Tambor cortador em forma
L3c	Tambor picar grosso
L3d	Tambor picar fino
L3e	Tambor para queijo parmesão
L3f	Tambor para gelo

## 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.**

- **Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho. .**

- Verifique se a tensão de alimentação do seu aparelho corresponde à da instalação eléctrica de sua casa.

### Qualquer erro de ligação anula a garantia.

- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica culinária, no interior de casa e apenas sob vigilância.

- Utilize o seu aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca.

- Não aproxime os cabelos compridos, écharpes, gravatas dos acessórios em funcionamento.

- Desligue o seu aparelho logo que deixar de o utilizar, sempre que proceder à sua limpeza e aquando da colocação ou remoção dos acessórios.

- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Nesse caso, dirija-se a 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.

- Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande-os substituir num Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto “Serviço Moulinex”).

- Não molhe o aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha com água ou qualquer outro líquido.

- Não deixe o cabo eléctrico pendurado ou ao alcance das crianças.

- O cabo eléctrico nunca deve estar na proximidade nem em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor nem sobre um ângulo cortante.

- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças separadas Moulinex adaptadas ao seu aparelho.

## Antes de uma primeira utilização

Lave todos os acessórios e seque-os logo de seguida com cuidado.

A grelha e a lâmina devem manter-se lubrificadas. Unte-as com óleo.

Não ponha o aparelho a funcionar vazio se a grelha e a lâmina não estiverem lubrificadas.

## Funcionamento

### CABEÇA PICADORA

#### 1. Montagem da cabeça picadora

1a- Segure no corpo (A1) através da chaminé, colocando a abertura mais larga virada para cima. De seguida, introduza o parafuso (A2) (eixo comprido em primeiro lugar) no corpo (A1).

1b- Encaixe a lâmina (A3) no eixo curto, colocando as arestas afiadas viradas para fora.

1c- Coloque a grelha escolhida (A4a ou A4b) na lâmina (A3), inserindo os 2 espigões nos 2 entalhes do corpo (A1).

1d- Aperte até ao fundo, sem bloquear, a porca (A5) no corpo (A1).

1e- Verifique a montagem. O eixo não deve ficar com folga nem poder rodar sobre ele mesmo. Caso contrário, comece de novo as operações anteriores.

#### 2. Colocação da cabeça picadora no aparelho

2a- Virada para o bloco do motor desligado, coloque a cabeça picadora, com a chaminé inclinada para a direita. Bloqueie a cabeça picadora até ao fundo no bloco do motor.

- Volte a colocar a chaminé na vertical, até esta ficar bloqueada.

2b- Coloque o tabuleiro amovível (B) nos espigões da chaminé.

Ligue o aparelho. Está pronto a ser usado.

#### . Utilização

- Prepare toda a quantidade de alimentos a picar. Elimine os ossos, as cartilagens e os nervos.

- Corte a carne aos bocados (cerca de 2 x 2 cm) e coloque-os no tabuleiro (B).

- Coloque um recipiente por baixo da cabeça picadora.

- Prima a posição "I" da tecla (F).

- Introduza a carne na chaminé, bocado por bocado, com a ajuda do calcador (C).

- **Nunca empurre com os dedos nem com qualquer outro tipo de utensílio.**

- Não utilize o seu aparelho mais de 14 minutos enquanto estiver a picar carne.

**Dica:** no final da operação, pode passar alguns pedaços pequenos de pano de modo a fazer sair toda a carne picada.

#### 3. Que fazer no caso de obstrução?

- Pare a picadora, premindo a posição "0" da tecla (F).

- De seguida, prima durante alguns segundos

a tecla "Reverse" (G) de modo a soltar os alimentos.

- Prima a posição "I" da tecla (F) para continuar a picar.

**Importante:** aguarde até o aparelho parar por completo antes de accionar o comando "Ligar" (F) ou o comando "Reverse" (G).

#### Receitas:

**Nota:** Para as receitas que necessitam de uma potência elevada, o tempo de utilização não deve exceder 20 segundos.

**Exemplo de receita:** Carne de carneiro com ervilhas.

150 g de carneiro, 90 g de ervilhas, 60 g de farinha, 30 g de água, 1 cebola média, 2 dentes de alho, sal, pimenta.

Num recipiente, misture as ervilhas e a farinha e, de seguida, adicione progressivamente a água de modo a obter uma mistura uniforme.

Com o calcador inserido na chaminé, deite esta mistura no tabuleiro.

Ponha o aparelho a funcionar e empurre cuidadosamente a mistura pela chaminé com a ajuda do calcador.

Corte as cebolas, o alho e a carne em pequenos bocados.

Adicione-os à carne picada, deite numa panela com 0,8 litros de água, o sal e a pimenta e faça cozer a lume brando durante uma hora.

Tapete depois de ter eliminado a espuma.

### ACESSÓRIO PARA KEBABS (CONSOANTE O MODELO)

#### 4. Montagem

4a- Coloque o parafuso (A2) no corpo (A1) da cabeça picadora (A).

4b- Monte a ponteira da feira (I1) na cabeça (A), introduzindo os dois espigões nos dois entalhes da cabeça picadora.

4c- Posicione o aro (I2) na ponteira da feira (I1) e, de seguida, a porca (A5) e aperte-o com muita força.

- Coloque a cabeça montada desta forma no bloco do motor, tal como indicado no passo 2A.

**Observação:** Este acessório é utilizado sem grelha nem lâmina.

### FIEIRA PARA BOLOS SECOS (CONSOANTE O MODELO)

#### 5. Montagem

- Coloque o parafuso (A2) no corpo (A1) da cabeça picadora (A).

- Insira o molde (J2) no suporte (J1).

- Introduza os dois espigões do suporte (J1) nos dois entalhes da cabeça picadora (A).

- Aperte até ao fundo, sem bloquear, a porca (A5) no corpo (A1).



- Coloque a cabeça montada desta forma no bloco do motor, tal como indicado no passo 2A.

#### **Observação:**

Este acessório é utilizado sem grelha nem lâmina.

#### **Utilização**

- Prepare a massa.

Obterá, sem dúvida alguma, melhores resultados com uma massa um pouco mole.

- Escolha o desenho, fazendo corresponder a seta e a forma escolhida.

- Vá colocando massa até obter a quantidade de bolos secos pretendida.

#### **FUNIL PARA SALSICHAS (CONSOANTE O MODELO)**

Este acessório, que se adapta à cabeça picadora (A), permite-lhe fabricar salsichas de todos os géneros, adaptadas ao seu gosto pessoal.

#### **6. Montagem**

- Coloque o parafuso (A2) no corpo (A1) da cabeça picadora (A).

- Posicione o funil (K) e, depois, a porca (A5) e aperte-o com muita força.

- Coloque a cabeça montada desta forma no bloco do motor, tal como indicado no passo 2A.

**Observação:** este acessório é utilizado sem grelha nem lâmina.

#### **Utilização**

- Este acessório destina-se a ser usado depois de ter picado a carne e de ter temperado o picado a seu gosto.

- Depois de ter deixado a tripa embebida em água morna de modo a que recupere a sua elasticidade, enfie-a no funil (K), deixando passar cerca de 5 cm.

- Encha de carne picada a chaminé do corpo (A1) da cabeça picadora (A), ponha a funcionar e pressione com o calçador de modo a fazer com que a carne picada chegue à extremidade do funil.

- Desligue o aparelho.

- Faça um nó com os 5 cm de tripa que sobra. Empurre o nó para a extremidade do funil de forma a evitar que fique ar na tripa.

- Volte a ligar o aparelho e continue a colocar a carne picada. A tripa fica cheia. Para evitar que esta última fique excessivamente esticada, não faça salsichas demasiado grossas.

- Este trabalho é levado a cabo com mais facilidade com duas pessoas: uma que vá assegurando a presença de carne picada e a outra que segure na tripa que se vai enchendo.

- Depois de ter passado toda a carne picada, desligue o aparelho, retire o picado que tenha permanecido no funil e faça um nó.

- Confira às salsichas o comprimento pretendido, apertando e rodando a tripa com regularidade.

#### **CORTA-LEGUMES (CONSOANTE O MODELO)**

#### **7. Montagem**

**7a)** - Coloque a caixa (L1), virada para o bloco do motor (H) desligado, inclinando-a para a direita.

- Enfie a haste que sai da caixa (L1) no eixo do bloco do motor.

- Puxe a chaminé para a esquerda, até ficar na vertical.

**7b)** - Pegue no tambor escolhido (L3) e insira-o na caixa, fazendo-o rodar ligeiramente de modo a que fique devidamente colocado até ao fundo do seu habitáculo.

- Verifique a montagem.

- **Não utilize a tecla “ Reverse ” (G) com o corta-legumes.**

#### **7c) Utilização**

- Prepare a quantidade de alimentos pretendida.

- Coloque um recipiente por baixo da caixa (L1).

- Ligue o aparelho à corrente. Ponha-o a funcionar premindo a posição “ I ” da tecla (F).

- Coloque os alimentos na chaminé da caixa (L1) e pressione com o calçador (L2). Coloque os alimentos regularmente.

- **Nunca empurre com os dedos nem com qualquer outro tipo de utensílio.**

- Não coloque os dedos no interior dos tambores no decorrer do funcionamento.

## **Limpeza**

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho.

- Prima o botão de desbloqueio (E) e, de seguida, incline o conjunto (cabeça picadora (A) + tabuleiro (B) ou corta-legumes (L)) para a direita, de modo a retirá-lo do bloco do motor (H).

- Para desmontar a cabeça picadora, puxe o tabuleiro (B) da chaminé para fora, desaperte a porca (A5) e retire a grelha (A4), a lâmina (A3) e o parafuso (A2).

- Manuseie as peças afiadas com precaução.

- **Lave todas as peças com água quente e sabão, passe-as por água e seque-as cuidadosamente.**

- **A grelha (A4) e a lâmina (A3) têm de ficar com gordura. Cubra-as de óleo.**

- Nunca deixe penetrar humidade no bloco do motor (H). Limpe-o apenas com um pano ligeiramente humedecido.

- **Não coloque a cabeça picadora (A) na máquina da loiça, ou seja, o corpo (A1), o parafuso (A2), a lâmina (A3), as grelhas (A4) e a porca (A5).**

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

- Verifique as ligações.

**O seu aparelho continua sem funcionar?** Neste caso, dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto "Serviço Moulinex").



**Protecção do ambiente em primeiro lugar!**

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma **Moulinex**.

## Descrizione

<b>A</b>	<b>Testa tritattutto amovibile</b>
A1	Corpo
A2	Vite
A3	Coltello inox autoaffilante
A4	Griglie
	A4a Fori piccoli: trito fine
	A4b Fori grandi: trito grosso
A5	Dado
<b>B</b>	<b>Piatto amovibile</b>
<b>C</b>	<b>Pressino per carne</b>
<b>D</b>	<b>Capottina di sistemazione degli accessori</b>
<b>E</b>	<b>Tasto di sblocco della testa tritattutto</b>
<b>F</b>	<b>Tasto avvio/arresto (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>Tasto "Reverse" (marcia indietro momentanea)</b>
<b>H</b>	<b>Blocco motore</b>
<b>I</b>	<b>Accessorio kebbe (a seconda del modello)</b>
I1	Ghiera per trafilatura
I2	Anello
<b>J</b>	<b>Trafilatura per biscotti (a seconda del modello)</b>
J1	Supporto
J2	Stampo
<b>K</b>	<b>Accessorio per salsicce (a seconda del modello)</b>
<b>L</b>	<b>Taglia-verdure (a seconda del modello)</b>
L1	Caricatore
L2	Pressatore
L3	Rulli (a seconda del modello)
	L3a Rullo per fette
	L3b Rullo per fette in forme speciali
	L3c Rullo grattugiato spesso
	L3d Rullo grattugiato fine
	L3e Rullo per parmigiano
L3f	Rullo per ghiaccio

## Consigli di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme prescritte manleverà Moulinex da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza,

salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.

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

- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico in cucina, all'interno della vostra abitazione e sotto una sorveglianza adeguata.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Non lasciate penzolare capelli lunghi, sciarpe o cravatte sopra gli accessori in funzionamento.
- Scollegate l'apparecchio dalla corrente elettrica quando questo non è in uso, durante le operazioni di pulizia e quando inserite o disinserite gli accessori.
- Se il vostro apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato, non utilizzatelo. In tal caso rivolgetevi a 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.
- Se il cavo o la presa di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un Centro di Assistenza autorizzato Moulinex (vedere l'elenco nel libretto).
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o contro uno spigolo vivo.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali Moulinex, gli unici ad essere veramente adatti al vostro apparecchio.

## Primo utilizzo

Lavate e asciugate accuratamente tutti gli accessori.

La griglia e il coltello devono restare unti. Cospargeteli di olio.

Non fate girare l'apparecchio a vuote se la griglia e il coltello non sono ingrassati.

## Avviamento

### TESTA TRITATUTTO

#### 1. Montaggio della testa tritatutto

- 1a- Afferrate il corpo (A1) dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto. Inserite quindi la vite (A2) (perno lungo per primo) nel corpo dell'apparecchio (A1).
- 1b- Inserite il coltello (A3) nel perno corto con le parti affilate verso l'esterno.
- 1c- Sistemate la griglia scelta (A4a o A4b) sul coltello (A3) facendo corrispondere i due incastri con le tacche del corpo (A1).
- 1d- Avvitare bene, ma senza bloccare, il dado (A5) sul corpo (A1).
- 1e- Verificate il montaggio. Il perno non deve avere gioco né girare su se stesso. In caso contrario, effettuare nuovamente le operazioni descritte in precedenza.

#### 2. Installazione della testa tritatutto sull'apparecchio

- 2a- Con l'imboccatura superiore inclinata verso destra, collocate la testa tritatutto di fronte al blo\_cco motore scollegato dalla corrente elettrica. Inserite a fondo la testa tritatutto nel blocco motore.
  - Riportate l'imboccatura superiore in verticale fino al bloccaggio.
- 2b- Inserite il piatto amovibile (B) negli incastri dell'imboccatura.  
Collegate la spina. L'apparecchio è pronto all'uso.

#### Utilizzo

- Preparate gli alimenti da tritare. Rimuovete ossa, cartilagini e nervi.
- Tagliate la carne in pezzetti (2 x 2 cm circa) e collocateli sul piatto (B).
- Sistemate un recipiente sotto la testa tritatutto.
- Premete il tasto (F) portandolo in posizione "I".
- Introducete la carne nell'imboccatura pezzo per pezzo aiutandovi con il pressino (C).
- **Non utilizzate mai le dita o altri utensili per spingere la carne all'interno dell'apparecchio.**
- Quando tritate la carne, non utilizzate l'apparecchio per oltre 14 minuti senza interruzione.

**Consiglio:** finito di tritare, potete passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.

#### 3. Cosa fare in caso di ostruzione?

- Spegnete il tritatutto portando il tasto (F) in posizione "0".
- Premete per alcuni secondi il tasto "Reverse" (G) per sbloccare gli alimenti.
- Premete il tasto (F) riportandolo in posizione "I" per continuare a tritare.

**Importante:** aspettate l'arresto completo dell'apparecchio prima di azionare il comando "marcia" (F) o il comando "Reverse" (G).

## Ricette:

**Nota:** Per le ricette che richiedono una potenza elevata, il tempo di utilizzo senza interruzione non deve superare i 20 secondi.

**Esempio di ricetta:** Maiale ai piselli schiacciati.

150 g di lombata di maiale disossata, 90 g di piselli schiacciati, 60 g di farina, 30 g d'acqua, 1 cipolla media, 2 spicchi d'aglio, sale, pepe.

In un recipiente, mescolate i piselli schiacciati e la farina, poi aggiungete progressivamente l'acqua per ottenere un impasto omogeneo.

Con il pressino nell'imboccatura, versate il composto sul piatto.

Azionate l'apparecchio e premete delicatamente il composto nell'imboccatura aiutandovi con il pressino.

Aggiungete in seguito le cipolle, l'aglio e la lombata tagliata a dadi.

Miscelate il trito con una forchetta, versate in una pentola con 0,8 litri d'acqua, sale e pepe e fate cuocere a fuoco moderato per un'ora.

Dopo aver eliminato il grasso, coprite.

## ACCESSORIO KEBBE (A SECONDA DEL MODELLO)

### 4. Montaggio

4a) - Inserite la vite (A2) nel corpo (A1) della testa tritattutto (A).

4b) - Sistemate la ghiera della trafila (I1) sulla testa (A) facendo corrispondere i due incastri con le tacche della testa tritattutto.

4c) - Sistemate l'anello (I2) sulla ghiera della trafila (I1), poi il dado (A5) e avvitate molto saldamente.

- Sistemate la testa così montata sul blocco motore come indicato al punto 2A.

**Nota:** questo accessorio si utilizza senza griglia e senza coltello.

## TRAFILA PER BISCOTTI (A SECONDA DEL MODELLO)

### 5. Montaggio

- Inserite la vite (A2) nel corpo (A1) della testa tritattutto (A).

- Sistemate lo stampo (J2) nel supporto (J1).

- Fate corrispondere i due incastri del supporto (J1) con le tacche della testa tritattutto (A).

- Avvitate bene, ma senza bloccare, il dado (A5) sul corpo (A1).

- Sistemate la testa così montata sul blocco motore come indicato al punto 2A.

**Nota:**

questo accessorio si utilizza senza griglia e senza coltello.

#### . Utilizzo

- Preparate la pasta.

I risultati migliori si ottengono con una pasta un po' soffice.

- Scegliete il disegno facendo corrispondere la freccia e la forma scelta.

- Aggiungete pasta fino ad ottenere la quantità di biscotti desiderata.

## ACCESSORIO PER SALSICCE (A SECONDA DEL MODELLO)

Questo accessorio si monta sulla testa tritattutto (A) e vi consente di insaccare salsicce di ogni genere secondo i vostri gusti.

### 6. Montaggio

- Inserite la vite (A2) nel corpo (A1) della testa tritattutto (A).

- Sistemate l'accessorio (K) poi il dado (A5) e avvitate molto saldamente.

- Sistemate la testa così montata sul blocco motore come indicato al punto 2A.

**Nota:** questo accessorio si utilizza senza griglia e senza coltello.

#### . Utilizzo

- Questo accessorio si utilizza dopo aver tritato e condito la carne a vostro piacimento.

- Lasciate ammorbidire il budello in acqua tiepida per renderlo più elastico, inseritelo sull'accessorio (K) lasciando l'estremità libera per 5 cm circa.

- Riempite di trito l'imboccatura superiore del corpo (A1) della testa tritattutto (A), accendete l'apparecchio e utilizzate il pressino per portare il trito all'estremità dell'accessorio per salsicce.

- Spegnete l'apparecchio.

- Fate un nodo con i 5 cm di budello in eccesso. Respingete il nodo all'estremità dell'accessorio per evitare di imprigionare dell'aria all'interno del budello.

- Riaccendete l'apparecchio e continuate a inserire il trito. Il budello si riempie. Per evitare che il budello si tenda eccessivamente, non preparate salsicce troppo grosse.

- Questo lavoro si esegue più facilmente in due: uno inserisce il trito e l'altro sorregge il budello man mano che si riempie.

- Quando tutto il trito è passato, spegnete l'apparecchio, togliete il budello rimasto sull'accessorio e praticate il nodo.

- Conferite alle salsicce la lunghezza desiderata stringendole e girando il budello di qua e di là.

## TAGLIA-VERDURE (A SECONDA DEL MODELLO)

### 7. Montaggio

7a) - Collocate il caricatore (L1) inclinato verso destra di fronte al blocco motore (H) scollegato dalla corrente elettrica.

- Inserite l'asta che attraversa il caricatore (L1) nel perno del blocco motore.

- Riportate l'imboccatura superiore verso sinistra fino alla verticale.

- 7b- Prendete il rullo scelto (L3) e inseritelo nel caricatore facendolo leggermente girare affinché si posizioni fino in fondo alla sua sede.
- Verificate il montaggio.
  - **Non utilizzate il tasto “Reverse” (G) con il taglia-verdure.**

- 7c. **Utilizzo**
- Preparate tutti gli alimenti da tritare.
  - Sistemate un recipiente sotto il caricatore (L1).
  - Collegate la spina. Accendete il tritatutto portando il tasto (F) in posizione “I”.
  - Inserite gli alimenti nell’imboccatura superiore del caricatore (L1) aiutandovi con il pressatore (L2). Aggiungete regolarmente gli alimenti da tagliare.
  - **Non utilizzate mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti all’interno dell’apparecchio.**
  - Non mettete mai le dita all’interno dei rulli durante il funzionamento.

## Pulizia

- Prima di pulire l’apparecchio, scollegatelo dalla corrente elettrica.
- Premete il tasto di sblocco (E) poi inclinate l’insieme (testa tritatutto (A) + piatto (B) o taglia-verdure (L)) verso destra per toglierlo dal blocco motore (H).
- Per smontare la testa tritatutto, togliete il piatto (B) dall’imboccatura superiore, svitare il dado (A5), togliete la griglia (A4), il coltello (A3) e la vite (A2).
- Maneggiate le parti taglienti con attenzione.
- **Lavate tutti i pezzi con acqua calda e sapone, sciacquateli e asciugateli accuratamente.**
- **La griglia (A4) e il coltello (A3) devono rimanere lubrificati. Cospargeteli d’olio.**
- Non lasciate mai che l’umidità penetri nel blocco motore (H). Asciugatelo solo con un panno leggermente umido.
- **Non mettete la testa tritatutto (A) in lavastoviglie, ovvero il corpo (A1), la vite (A2), il coltello (A3), le griglie (A4) e il dado (A5).**

## Cosa fare se il vostro apparecchio non funziona?

- Verificate il collegamento elettrico.
- Il vostro apparecchio seguita a non funzionare?**  
Rivolgetevi a un Centro di Assistenza autorizzato Moulinex (vedi elenco sul libretto).



**Partecipiamo alla protezione dell’ambiente !**

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Tillykke med Deres nye **Moulinex** apparat.

## Beskrivelse

<b>A</b>	<b>Aftagelig kødhakker</b>
A1	Kødhakkerhus
A2	Snegl
A3	Selvslibende kniv i rustfrit stål
A4	Hulskiver
A4a	Skive med små huller: Fin hakning
A4b	Skive med store huller: Grov hakning
A5	Skruering
<b>B</b>	<b>Aftagelig plade</b>
<b>C</b>	<b>Nedstopper</b>
<b>D</b>	<b>Rum til opbevaring af tilbehør</b>
<b>E</b>	<b>Knap til udløsning af kødhakkeren</b>
<b>F</b>	<b>Start/Stop knap (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>“ Reverse ” knap (kortvarig reverserbewægelse)</b>
<b>H</b>	<b>Motorblok</b>
<b>I</b>	<b>Kebbe tilbehør (afhængig af model)</b>
I1	Studs
I2	Ring
<b>J</b>	<b>Kage tilbehør (afhængig af model)</b>
J1	Holder
J2	Form
<b>K</b>	<b>Pølsehorn (afhængig af model)</b>
<b>L</b>	<b>Grønsagssnitter (afhængig af model)</b>
L1	Hus
L2	Nedstopper
L3	Tromler (afhængig af model)
L3a	Snittetromle
L3b	Snittetromle med form
L3c	Grov rivetromle
L3d	Fin rivetromle
L3e	Rivetromle til parmesan
L3f	Tromle til is

## Gode råd om sikkerhed

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug første gang; Moulinex påtager sig intet ansvar for skader der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om bru-

gen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Kontroller at el-nettets spænding svarer til den, der er anført på apparatet.

**Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.**

- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning og under opsyn.
- Brug apparatet på en plan, ren og tør overflade.
- Lad ikke langt hår, tørklæder eller slips hænge ned over tilbehørsudstyret, mens det arbejder.
- Afbryd strømmen til apparatet, så snart De er færdig med at bruge det, når det skal rengøres og når tilbehørsdele skal sættes på eller tages af.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller hvis det er beskadiget. Henvend Dem i så fald til et godkendt Moulinex serviceværksted (se adressen i service hæftet).
- Reparationer og service, som ikke vedrører kundens almindelige vedligeholdelse og rengøring af apparatet, skal udføres af et godkendt Moulinex service værksted.
- Apparatet må ikke bruges, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer må de beskadigede dele kun udskiftes af et godkendt Moulinex service værksted (se adressen i service hæftet).
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller en anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Sørg for at ledningen aldrig kommer i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele eller en varmekilde og anbring den aldrig, så den hænger over skarpe kanter.
- For at der ikke skal ske uheld eller skader under brugen af apparatet, må der kun anvendes Moulinex tilbehør og reservedele, som passer til Deres model.

## Før første ibrugtagning

Vask alt tilbehør og tør det straks omhyggeligt af. Hulskiven og kniven skal altid være fedtede. Smør dem med olie.  
Start ikke apparatet uden fødevarer, hvis hulskiven og kniven ikke er blevet smurt.

## Betjening

**KØDHAKKER**

### 1. Montering af kødhakkeren

- 1a) Tag fat i kødhakkerhusets (A1) påfyldningstragt således, at den bredeste åbning vender opad.

Anbring derefter sneglen (A2) (den lange aksel først) i kødhakkerhuset (A1).

- 1b- Sæt kniven (A3) på sneglens korte aksel med de skarpe sider vendt udad.
- 1c- Sæt den valgte hulskive (A4a eller A4b) på kniven (A3). De 2 fremspring på hulskiven skal gå ind i de 2 indhak i kødhakkerhuset (A1).
- 1d- Spænd skrueringen (A5) godt fast på kødhakkerhuset (A1) uden at blokere den.
- 1e- Kontroller, at delene er monteret rigtigt. Akslen må ikke kunne arbejde sig løs eller dreje rundt. Hvis det ikke er tilfældet, gentag fremgangsmåden ovenfor.

## 2. Montering af kødhakkeren på apparatet

- 2a- Kontroller, at motorblokkens stik er taget ud. Før kødhakkeren frem foran motorblokken med påfyldningstragten drejet til højre. Skub kødhakkeren helt ind i motorblokken.
  - Drej påfyldningstragten tilbage til lodret stilling, indtil den blokeres.
- 2b- Sæt den aftagelige plade (B) på påfyldningstragtens fremspring.

Tilslut apparatet. Det er nu klar til brug.

### . Brug

- Forbered de fødevarer, der skal hakkes. Kødet skal udbenes og befri for brusk og sener.
- Skær kødet i stykker (ca. 2 x 2 cm) og læg det på pladen (B).
- Stil en skål under kødhakkeren.
- Tryk på position "1" på knappen (F).
- Stop et kødstykke ad gangen ned i påfyldningstragten med nedstopperen (C).
- **Brug aldrig fingrene eller køkkenredskaber.**
- Brug ikke apparatet i mere end 14 minutter, når der hakkes kød.

**Tips:** Når hakninger er slut, kan man komme nogle små stykker brød i for at få alt det hakkede kød til at komme ud.

## 3 Hvis kødhakkeren er tilstoppet:

- Stands kødhakkeren ved at trykke på position "0" på knappen (F).
- Tryk derefter i nogle sekunder på knappen "Reverse" (G) for at frigøre fødevarerne.
- Tryk igen på position "1" på knappen (F) for at fortsætte med at hakke.

**Vigtigt:** Vent til apparatet er helt standset, før der trykkes på "Start" (F) eller "Reverse" (G).

### Opskrifter:

**NB :** For opskrifter, der kræver en høj effekt, må kødhakkeren ikke bruges i over 20 sekunder i træk.

**Eksempel på opskrift:** Fårekød med gule ærter.

150 g fårekød, 90 g gule ærter, 60 g mel, 30 g vand, 1 mellemstort løg, 2 fed hvidløg, salt, peber.

Bland gule ærter og mel sammen i en skål. Tilsæt vandet gradvist for at få en regelmæssig blanding.

Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten og hæld dernæst blandingen på pladen.

Start apparatet og skub forsigtigt blandingen ned i påfyldningstragten med nedstopperen. Skær løg, hvidløg og fårekød i små terninger. Kom dem i de hakkede fødevarer, hæld blandingen i en gryde med 0,8 liter vand, salt og peber og lad den koge i en time ved svag varme. Dæk til med låg efter at have skummet blandingen.

### KEBBE TILBEHØR (AFHÆNGIG AF MODEL)

#### 4. Montering

- 4a- Sæt sneglen (A2) ind i kødhakkerens (A) hus (A1).
- 4b- Sæt studsens (I1) på kødhakkeren (A). De to fremspring skal gå ind i de to indhak i kødhakkeren.
- 4c- Anbring ringen (I2) på studsens (I1) og spænd derefter skrueringen (A5) godt fast.
  - Sæt denne montering på motorblokken som vist på tegning 2A.

**Bemærk:** Dette tilbehør bruges uden hulskive og kniv.

### KAGE TILBEHØR (AFHÆNGIG AF MODEL)

#### 5. Montering

- Sæt sneglen (A2) ind i kødhakkerens (A) hus (A1).
- Sæt formen (J2) ind i holderen (J1).
- De to fremspring på holderen (J1) skal gå ind i de to indhak på kødhakkeren (A).
- Spænd skrueringen (A5) godt fast uden at blokere den på huset (A1).
- Sæt denne montering på motorblokken som vist på tegning 2A.

### Bemærk:

Dette tilbehør bruges uden hulskive og kniv.

### . Brug

- Tilbered dejen.
- Man får det bedste resultat med en lidt blød dej.
- Vælg tegningen ved at få pilen til at svare til den valgte form.
- Kom dej i påfyldningstragten, indtil De har det ønskede antal kager.

### PØLSEHORN (AFHÆNGIG AF MODEL)

Med dette tilbehør, der kan sættes på kødhakkeren (A), kan De lave alle slags pølser og tilberede dem efter personlig smag.

#### 6. Montering

- Sæt sneglen (A2) ind i kødhakkerens (A) hus (A1).
- Sæt pølsehornet (K) på og spænd derefter skrueringen (A5) godt fast.
- Sæt denne montering på motorblokken som vist på tegning 2A.

**Bemærk:** Dette tilbehør bruges uden hulskive og kniv.

#### **Brug**

- Dette tilbehør skal bruges, når kødet er hakket og det hakkede kød er tilberedt og krydret efter smag.
- Tarmen skal læges i blød i lunkent vand for at genfinde sin elasticitet. Træk derefter tarmen på pølsehornet (**K**) og lad ca. 5 cm rage ud.
- Kom det hakkede kød ned i kødhakkerens (**A**) påfyldningstragt (**A1**). Start apparatet og stop ned med nedstopperen indtil det hakkede kød kommer ud ved pølsehornets ende.
- Stands apparatet.
- Knyt en knude med de 5 cm tarm, der rager ud. Skub knuden ind mod pølsehornets ende for at undgå at lave luftbobler i tarmen.
- Start apparatet igen og kom mere hakket kød ned i påfyldningstragten. Tarmen bliver fyldt. Lav ikke for tykke pølser for at undgå at stramme tarmen for meget.
- Det er lettere at være to til at lave pølser: En der kommer hakket kød ned i påfyldningstragten og en anden der håndterer tarmen, der bliver fyldt.
- Stands apparatet, når alt det hakkede kød er fyldt på. Tag den del af tarmen, der er tilbage på pølsehornet, af og knyt en knude.
- Giv pølserne den ønskede længde ved at knibe tarmen sammen og dreje den rundt flere steder.

#### **GRØNSAGSSNITTER (AFHÆNGIG AF MODEL)**

##### **7. Montering**

- 7a)** Kontroller, at motorblokkens (**H**) stik er taget ud. Før huset (**L1**) frem foran motorblokken og drej den til højre.
  - Før husets (**L1**) stav ind i motorblokken aksel.
  - Drej huset tilbage til lodret stilling.
- 7b)** Tag den valgte tromle (**L3**), før den ind i huset og drej den lidt for at få den helt ind og så den sidder korrekt.
  - Kontroller, at delene er monteret rigtigt.
  - **Brug ikke "Reverse" knappen (G) sammen med grønsagssnitteren.**
- 7c) Brug**
  - Forbered alle grønsagerne.
  - Stil en skål under huset (**L1**).
  - Tilslut apparatet. Start apparatet ved at trykke på position "I" på knappen (**F**).
  - Kom fødevarerne ned i husets (**L1**) påfyldningstragt og skub ned med nedstopperen (**L2**). Kom regelmæssigt flere grønsager i.
  - **Skub aldrig ned med fingrene eller køkkenredskaber.**
  - Stik ikke fingrene ind i tromlerne mens apparatet arbejder.

## Rengøring

- Tag apparatets stik ud før rengøring.
- Tryk på udløsningsknappen (**E**) og drej helheden (kødhakker (**A**) + plade (**B**) eller grønsagssnitter (**L**)) til højre for at tage den af motorblokken (**H**).
- Afmontering af kødhakkeren: Tag pladen (**B**) af påfyldningstragten, skru skrueringen (**A5**) af, tag hulskiven (**A4**), kniven (**A3**) og sneglen (**A2**) af.
- Håndter de skærende dele forsigtigt.
- **Vask alle delene i varmt sæbevand, skyl og tør dem omhyggeligt af.**
- **Hulskiven (A4) og kniven (A3) skal være indsmurt i fedt. Smør dem med lidt madolie.**
- Lad aldrig fugt trænge ind i motorblokken (**H**). Tør den blot af med en lidt fugtig klud.
- **Kødhakkeren (A) dvs. kødhakkerhuset (A1), sneglen (A2), kniven (A3), hulskiverne (A4) og skrueringen (A5) må ikke stilles i opvaskemaskine.**

## Hvis apparatet ikke virker?

- Kontroller el-tilslutningen.

**Hvis apparatet stadig ikke virker**, kontakt et godkendt Moulinex serviceværksted (se adressen i service hæftet).



**Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!**

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.



Takk for at du valgte et **Moulinex** produkt.

## Beskrivelse

<b>A</b>	<b>Avtakbart kvernhode</b>
A1	Kvernenhet
A2	Skrue
A3	Selvslipende kniv i rustfritt stål
A4	Hullskiver
A4a	Hullskive med små hull: finmaling
A4b	Hullskive med store hull: grovmaling
A5	Festemutter
<b>B</b>	<b>Avtakbart brett</b>
<b>C</b>	<b>Nedstapper</b>
<b>D</b>	<b>Deksel for tilbehørsrom</b>
<b>E</b>	<b>Utløserknapp for kvernhodet</b>
<b>F</b>	<b>Start-/Stopp-knapp (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>“Revers”-knapp (kort reversoperasjon)</b>
<b>H</b>	<b>Motorblokk</b>
<b>I</b>	<b>Kebbe-tilbehør (avhenger av modell)</b>
I1	Dysespiss
I2	Ring
<b>J</b>	<b>Kakedyser (avhenger av modell)</b>
J1	Holder
J2	Form
<b>K</b>	<b>Pølsehorn (avhenger av modell)</b>
<b>L</b>	<b>Grønnsakssnitter (avhenger av modell)</b>
L1	Materør
L2	Nedstapper
L3	Tromler (avhenger av modell)
L3a	Trommel til skiver
L3b	Trommel til større skiver
L3c	Trommel til grovriving
L3d	Trommel til finriving
L3e	Trommel til parmesanost
L3f	Trommel til is

## Gode råd om sikkerhet

- Les bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk første gang. All bruk som ikke er i overensstemmelse med disse anvisningene vil frita Moulinex fra alt garantiansvar.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Kontroller at spenningen i apparatet samsvarer

med spenningen i ledningsnettet.

## Garantien faller bort dersom apparatet feiltilkoples.

- Apparatet er kun beregnet på innendørs bruk i privathusholdninger, og kun til matlaging.
- Apparatet er fremstilt for å brukes under oppsyn av brukeren.
- Ikke la langt hår, skjerv, slips osv... henge løst over tilbehørsdeler som er i funksjon.
- Trekk alltid ut støpselet ved endt bruk, ved rengjøring og ved montering eller demontering av tilbehør.
- Bruk aldri apparatet dersom det ikke fungerer ordentlig eller er blitt skadet, men ta kontakt med et godkjent Moulinex servicesenter (se liste i brosjyren).
- All behandling av apparatet utover rengjøring og vanlig vedlikehold skal foretas av et godkjent Moulinex servicesenter.
- Dersom ledningen eller støpselet skades må apparatet ikke brukes. Av sikkerhetsgrunner må ødelagte deler skiftes ved et godkjent Moulinex servicesenter (se liste i brosjyren).
- Plasser aldri apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- La aldri ledningen henge innenfor barns rekkevidde.
- Ledningen må aldri komme nær eller i kontakt med varme deler eller varmekilder, og må aldri hvile på skarpe kanter.
- Av hensyn til din egen sikkerhet, bruk kun Moulinex tilbehør og reservedeler spesielt tilpasset dette apparatet.

## Før første gangs bruk

Rengjør alt tilbehøret, og tork det godt umiddelbart etterpå.

Hullskiven og kniven skal smøres. Dynk dem med matolje.

Ikke kjør apparatet på tomgang hvis hullskiven og kniven ikke er smurt.

## Bruk av apparatet

### KVERNHODE

#### 1. Montering av kvernhodet

- 1a- Ta tak i selve kvernenheten (A1) og la materøret med den bredeste åpningen peke oppover. Før deretter skruen (A2) (den lange enden først) inn i kvernenheten (A1).
- 1b- Sett kniven (A3) på den korte enden med kniveggene pekende mot utsiden.
- 1c- Plasser den valgte skiven (A4a eller A4b) på kniven (A3). De 2 hakene må stemme overens med de 2 hakkene i kvernenheten (A1).

1d) - Skru mutteren (A5) helt til på kvernenheten (A1) uten å blokkere den.

1e) - Kontroller monteringen. Akselen må ikke ha noe spillrom og heller ikke kunne dreie rundt seg selv. I motsatt tilfelle må monteringsoperasjonene foretas på nytt.

## 2. Montering av kvernhodet på apparatet

2a) - Plasser kvernhodet med materøret pekende skrått mot høyre rett foran den utkoblede motorblokken. Før kvernhodet helt inn på motorblokken.

- Skyv materøret opp i vertikal stilling helt til det blokkeres.

2b) - Før det avtakbare brettet (B) inn på hakene på materøret.

Kople til apparatet, og det er klart til å tas i bruk.

### . Bruk

- Tilbered hele den mengden kjøtt som skal males. Fjern bein, brus og nerver.

- Skjær kjøttet i biter (ca. 2 x 2 cm) og legg de på brettet (B).

- Plasser en beholder under kvernhodet.

- Trykk på posisjonen "I" på knappen (F).

- Før kjøttet bit for bit ned i materøret ved hjelp av nedstapperen (C).

- **Stapp aldri ned kjøttet med fingrene eller et hvilket som helst annet redskap.**

- Ikke bruk apparatet i mer enn 14 minutter når du maler kjøtt.

**Tips:** på slutten av malingen kan du kjøre noen små brødbiter gjennom kvernen for å få ut all det malte kjøttet.

## 3. Dersom det oppstår tilstopping

- Stans kvernen ved å trykke på posisjonen "0" på knappen (F).

- Trykk deretter noen sekunder på knappen "Revers" (G) for å frigjøre matvarene.

- Trykk på posisjonen "1" på knappen (F) for å fortsette malingen.

**Viktig:** vent til apparatet har stanset helt før du trykker på knappen "Start" (F) eller knappen "Revers" (G).

### Oppskrifter:

**Merk:** For de oppskriftene som krever høy effekt, må ikke brukstiden overstige 20 sekunder.

**Oppskriftseksempel:** Sauekjøtt med gule erter.

150 g sauekjøtt, 90 g gule erter, 60 g mel, 30 g vann, 1 mellomstor løk, 2 hvitløksfedd, salt, pepper.

Bland guler erter og mel i en bolle og tilsett vann litt etter litt for å få en jevn blanding.

Hell blandingen på brettet med nedstapperen på plass i materøret.

Start apparatet og stapp forsiktig blandingen ned i materøret med nedstapperen.

Skjær deretter opp løk, hvitløk og sauekjøttet i små biter.

Tilsett dette i blandingen, og hell den i en kasserolle

med 0,8 liter vann, salt og pepper og la det koke forsiktig i en time.

Dekk til kasserollen etter å ha tatt av skummet.

## KEBBE-TILBEHØR (AVHENGER AV MODELL)

### 4. Montering

4a) - Sett skruen (A2) på plass i kvernhodets (A) kvernenhet (A1).

4b) - Plasser dysespissen (I1) på hodet (A). De to hakene må stemme overens med de to hakkene i kvernhodet.

4c) - Plasser ringen (I2) på dysespissen (I1), deretter mutteren (A5) og skru så denne hardt til.

- Plasser det således monterte kvernhodet på motorblokken som vist på 2A.

**Merk:** Dette tilbehøret brukes uten skive og uten kniv.

## KAKEDYSE (AVHENGER AV MODELL)

### 5. Montering

- Sett skruen (A2) på plass i kvernhodets (A) kvernenhet (A1).

- Plasser formen (J2) i holderen (J1).

- De to hakene på holderen (J1) må stemme overens med de to hakkene i kvernhodet (A).

- Skru mutteren (A5) helt til på kvernenheten (A1) uten å blokkere den.

- Plasser det således monterte kvernhodet på motorblokken som vist på 2A.

### Merk:

Dette tilbehøret brukes uten skive og uten kniv.

### . Bruk

- Tilbered deigen.

Du vil oppnå best resultater med en litt bløt deig.

- Velg motiv ved å stille pilen og den valgte formen rett overfor hverandre.

- Tilfør deig helt til du har oppnådd ønsket kakemengde.

## PØLSEHORN (AVHENGER AV MODELL)

Dette tilbehøret som passer på kvernhodet (A), gjør det mulig å lage alle slags pølser etter egen smak og behag.

### 6. Montering

- Sett skruen (A2) på plass i kvernhodets (A) kvernenhet (A1).

- Sett på plass pølsehornet (K), deretter mutteren (A5) og skru så denne hardt til.

- Plasser det således monterte kvernhodet på motorblokken som vist på 2A.

**Merk:** Dette tilbehøret brukes uten skive og uten kniv.

### . Bruk

- Dette tilbehøret skal brukes etter at du har malt ferdig kjøttet ditt og krydret kjøttdeigen etter smak.

- Etter at tarmen har ligget i bløtt i lunkent vann slik at den er blitt elastisk igjen, fører du den inn på pølsehornet (**K**) og lar ca. 5 cm stikke utenfor.
- Fyll kvernhodets (**A**) materør (**A1**) med kjøttdeig, start kvernen og trykk kjøttdeigen ned med nedstapperen slik at kjøttdeigen blir ført helt ut til enden av pølsehornet.
- Stans apparatet.
- Lag en knute på tarmen med de 5 cm som stikker utenfor pølsehornet. Skyv knuten helt inn til enden av hornet for å unngå at det blir stengt luft inne i tarmen.
- Sett apparatet igang igjen og fortsett og trykke kjøttdeig ned i materøret. Tarmen fylles, og for å unngå at den ikke blir strukket for mye må du ikke lage for tykke pølser.
- Dette arbeidet går lettere hvis man er to om det. Den ene fyller kjøttdeig i materøret og den andre holder tarmen som fylles.
- Når det ikke er mer kjøttdeig igjen, stans apparatet, ta av resten av tarmen på pølsehornet og lag en knute.
- Gi pølsene den lengden du ønsker ved å trykke tarmen flat og slynge den rundt for hver pølse du vil lage.

#### GRØNNSAKSSNITTER (AVHENGER AV MODELL)

##### 7. Montering

- 7a) Plasser materøret (**L1**) pekende skrått mot høyre rett foran den utilkoblede motorblokken (**H**).
  - Før stangen som stikker ut fra materøret (**L1**) inn i akselen på motorblokken.
  - Skyv materøret mot venstre og opp i vertikal stilling.
- 7b) Ta den valgte trommelen (**L3**) og plasser den i materøret ved å dreie den lett slik at den føres riktig og helt inn på plass sin.
  - Kontroller monteringen.
  - **Ikke bruk "Revers"-knappen (G) med grønnsakssnitteren.**
- 7c) **Bruk**
  - Tilbered hele den matmengden du ønsker.
  - Plasser en beholder under materøret (**L1**).
  - Kople til apparatet. Sett apparatet igang ved å trykke på posisjonen "I" på knappen (**F**).
  - Legg ingrediensene i materøret (**L1**) og trykk de ned med nedstapperen (**L2**). Tilfør ingredienser regelmessig.
  - **Stapp aldri ned ingrediensene med fingrene eller et hvilket som helst annet redskap.**
  - Ikke stikk fingrene inn i trommelen mens apparatet er i drift.

## Rengjøring

- Kople apparatet fra strømmettet før du rengjør det.
- Trykk på utløserknappen (**E**) og skyv enheten (kvernhode (**A**) + brett (**B**)) eller grønnsakssnitter (**L**)) mot høyre for å kunne ta den av motorblokken (**H**).
- For å demontere kvernhodet, ta brettet (**B**) av materøret, skru løs mutteren (**A5**), og fjern skiven (**A4**), kniven (**A3**) og skruen (**A2**).
- De skarpe delene må håndteres med forsiktighet.
- **Rengjør alle delene i varmt såpevann, skyll og tork de deretter godt.**
- **Skiven (A4) og kniven (A3) må være fettete. Sett de inn med olje.**
- La det aldri komme fuktighet inn i motorblokken (**H**). Tork den helt enkelt av med en lett fuktig klut.
- **Kvernhodet (A) kan ikke vaskes i oppvaskmaskin, det vil si kvernheten (A1), skruen (A2), kniven (A3), skivene (A4) og skruen (A5).**

## Dersom apparatet ikke fungerer

- Kontroller de elektriske tilkoplingene.
- Dersom apparatet fortsatt ikke fungerer**, ta kontakt med et godkjent Moulinex service senter (se liste i brosjyren).

Tack för att du valt en produkt ifrån **Moulinex** sortimentet.

## Beskrivning

<b>A</b>	<b>Avtagbar köttkvarn</b>
A1	Köttkvarnstillsats
A2	Skruv
A3	Knivblad i rostfritt stål självslipande
A4	Hålskivor
A4a	Fin hålskiva: finmalet
A4b	Grov hålskiva: grovmalet
A5	Mutter
<b>B</b>	<b>Avtagbar bricka</b>
<b>C</b>	<b>Matarpropp kött</b>
<b>D</b>	<b>Lock till förvaring av tillbehör</b>
<b>E</b>	<b>Spärr för köttkvarn</b>
<b>F</b>	<b>På/Av knapp (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>Knapp " Tillbaka " (tillfälligt bakåt)</b>
<b>H</b>	<b>Motorenhet</b>
<b>I</b>	<b>Kebbe tillbehör (beroende på modell)</b>
I1	Skivmunstycke
I2	Ring
<b>J</b>	<b>Kaksprits (beroende på modell)</b>
J1	Hållare
J2	Form
<b>K</b>	<b>Korvhorn (beroende på modell)</b>
<b>L</b>	<b>Grönsaksskärare (beroende på modell)</b>
L1	Grönsakstillsats
L2	Matarpropp
L3	Trummor (beroende på modell)
L3a	Skivtrumma
L3b	Skivtrumma i form
L3c	Grov rivtrumma
L3d	Fin rivtrumma
L3e	Parmesantrumma
L3f	Istrumma

## Säkerhetsanvisningar

- Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten. Moulinex främtar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning. Om barn använder denna apparat måste det övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten.

## Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.

- Apparaten är endast avsedd för matlagning inomhus, för hushållsbruk och endast under uppsikt av användaren.
- Använd apparaten på en plan, ren och torr yta.
- Var försiktig så att långt hår, scarves eller slipsar inte hänger ner över tillbehören under användning.
- Dra alltid ur kontakten efter varje användning, före rengöring och när du sätter i eller tar av tillbehör.
- Använd inte apparaten om den fungerar onormalt eller om den uppvisar skador. I så fall, kontakta en serviceverkstad godkänd av Moulinex (se lista i servicehäftet).
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en serviceverkstad godkänd av Moulinex.
- Om nätkabeln eller stickproppen skadats, använd inte apparaten. För att undvika all fara är det nödvändigt att de byts ut av en serviceverkstad godkänd av Moulinex (se lista i servicehäftet).
- Doppa aldrig ner apparaten, nätkabeln eller stickproppen i vatten eller annan vätska.
- Lämna inte nätkabeln hängande inom räckhåll för barn.
- Nätkabeln skall aldrig befinna sig i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller på vassa kanter.
- För din säkerhet, använd endast Moulinex tillbehör och reservdelar som är avsedda för din apparat.

## Före den första användningen

Diska alla tillbehören och torka dem därefter noggrant med en gång. Hålskivan och kniven ska vara smorda. Smörj in dem med olja. Kör inte apparaten tom om hålskivan och kniven inte är insmorda.

## Användning

### KÖTTKVARN

- 1. Montering av köttkvarnen**
  - 1a)** Fatta tag i köttkvarnstillsatsens (A1) matarrör och vänd den större öppningen uppåt. Sätt därefter i skruven (A2) (lång axel först) i själva tillsatsen (A1).
  - 1b)** Sätt fast knivbladet (A3) på den korta axeln med eggen utåt.
  - 1c)** Placera önskad hålskiva (A4a eller A4b) på knivbladet (A3) så att de 2 stiften motsvarar de 2 skårorna i tillsatsen (A1).
  - 1d)** Skruva på muttern (A5) grundligt, utan att spärra, på tillsatsen (A1).
  - 1e)** Kontrollera monteringen så att allting sitter

ordentligt på plats och så att ingenting rör sig av sig själv. Om inte, börja om monteringen från början enligt ovanstående.

## 2. Sätt i köttkvarnen på apparaten

2a- Placera köttkvarnens matarrör, lutat mot höger, mot den urkopplade motorenheten. Sätt fast köttkvarnen grundligt på motorenheten.

- För matarröret till vertikalt läge tills det spärras.
- Sätt fast den avtagbara brickan (B) på matarrörets stift.

Sätt i kontakten i eluttaget. Apparaten är klar att användas.

## 2b. Användning

- Förbered det som ska malas innan du sätter igång. Bena ur och ta bort senor.
- Skär köttet i mindre bitar (ca 2 x 2 cm) och lägg det på brickan (B).
- Placera en bunke under köttkvarnen.
- Tryck på läget "1" på knappen (F).
- För in köttet i matarröret, bit för bit, med hjälp av matarproppen (C).
- **Använd aldrig fingrarna eller redskap.**
- Använd inte apparaten i mer än 14 minuter när du maler kött.

**Tips:** när du malt färdigt, kan du mala några bitar bröd för att få ut allt köttet.

## 3. Om det blir stopp i köttkvarnen?

- Stanna köttkvarnen genom att trycka på läget "0" på knappen (F).
- Tryck därefter några sekunder på knappen "Tillbaka" (G) för att få loss ingredienserna.
- Tryck på läget "1" på knappen (F) för att fortsätta att mala.

**Viktigt:** vänta tills apparaten stannat helt innan du trycker på knappen "På" (F) eller "Tillbaka" (G).

### Recept:

**Obs:** för recept som kräver kraftig effekt, ska användningstiden inte överskrida 20 sekunder.

**Exempel på recept:** Får med spritade ärter.

150 g får, 90 g spritade ärter, 60 g mjöl, 30 g vatten, 1 medelstor lök, 2 vitlöksklyftor, salt, peppar.

Blanda de spritade ärtorna och mjölet i en bunke, tillsätt därefter gradvis vattnet till en jämn smet.

Med matarproppen i matarröret, håll smeten på brickan.

Starta apparaten och för försiktigt ner smeten i matarröret med matarproppen.

Skär lök, vitlök och kött i små bitar.

Tillsätt i blandningen, håll i en kastrull tillsammans med 0,8 liter vatten, salt och peppar och låt koka sakta i en timme.

Skumma av och täck över.

### KEBBE TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

## 4. Montering

4a- Sätt skruven (A2) på plats i själva tillsatsen (A1) i köttkvarnen (A).

4b- Placera skivmunstycket (I1) på köttkvarnen (A) så att de två stiften motsvarar de två skårorna i köttkvarnen.

4c- Sätt ringen (I2) på skivmunstycket (I1), därefter muttern (A5) och skruva på den ordentligt.

- Placera det monterade tillbehöret på motorenheten enligt anvisningarna i 2A.

**Anmärkning:** tillbehöret används utan vare sig hålskiva eller knivblad.

### KAKSPRITS (BEROENDE PÅ MODELL)

## 5. Montering

- Sätt skruven (A2) på plats i själva tillsatsen (A1) i köttkvarnen (A).

- Placera formen (J2) i hållaren (J1).

- Se till att de två stiften i hållaren (J1) motsvarar de två skårorna i köttkvarnen (A).

- Skruva på muttern (A5) grundligt, utan att spärra, på tillsatsen (A1).

- Placera det monterade tillbehöret på motorenheten enligt anvisningarna i 2A.

### Anmärkning:

Tillbehöret används utan vare sig hålskiva eller knivblad.

### Användning

- Gör degen.

Bäst resultat uppnås med en lite mjuk deg.

- Välj kakform genom att ställa pilen på önskad form.

- Tillsätt deg ända tills du uppnått önskat antal småkakor.

### KORVHORN (BEROENDE PÅ MODELL)

Tillbehöret anpassas till köttkvarnen (A) och gör det möjligt att göra alla typer av korv enligt egna önskemål.

## 6. Montering

- Sätt skruven (A2) på plats i själva tillsatsen (A1) i köttkvarnen (A).

- Sätt i korvhornet (K), därefter muttern (A5) och skruva på den ordentligt.

- Placera det monterade tillbehöret på motorenheten enligt anvisningarna i 2A.

**Anmärkning:** tillbehöret används utan vare sig hålskiva eller knivblad.

### Användning

- Tillbehöret används när köttet redan är malet och efter att det kryddats enligt önskemål.

- Efter att ha låtit skinnet ligga i blöt i ljummet vatten så att det återfår sin elasticitet, trå på det på korvhornet (K) och låt ca 5 cm bli över.

- Fyll tillsatsens (A1) matarrör med malet kött i köttkvarnen (A), starta och tryck med matarproppen så att köttet når korvhornets extremitet.

- Stanna apparaten.

- Slå en knut med de 5 cm överblivet skinn. För knuten till korvhornets extremitet för att undvika att det samlas luft i skinnet.
- Starta igen och fortsätt att fylla i malet kött. Skinnet fylls. För att undvika att skinnet blir alltför utspänt, gör inte för tjocka korvar.
- Arbetet går lättare om man är två: den ene lägger i malet kött och den andre håller i skinnet som fylls.
- När allt malet kött passerat, stanna apparaten, ta av resterande skinn på korvhornet och slå en knut.
- Ge korvarna önskad längd genom att nypa ihop och vrida om skinnet på lämpliga avstånd.

#### GRÖNSAKSSKÄRARE (BEROENDE PÅ MODELL)

#### 7. Montering

- 7a - Placera grönsakstillsatsen (L1) lutad mot höger, mot den urkopplade motorenheten (H).
  - Tryck in stiftet som sticker ut från tillsatsen (L1) i motorenhetens axel.
  - För matarröret till vänster tills det är vertikalt.
- 7b - Sätt fast önskad trumma (L3) i tillsatsen genom att vrida den lätt så att den sätts grundligt på plats.
  - Kontrollera monteringen.
  - **Använd inte knappen " Tillbaka " (G) med grönsaksskäraren.**

#### 7c. Användning

- Förbered alla ingredienserna.
- Placera en bunke under tillsatsen (L1).
- Sätt i kontakten i eluttaget. Starta genom att trycka på läget " I " på knappen (F).
- Placera ingredienserna i tillsatsens (L1) matarrör och tryck med matarproppen (L2). Fyll på regelbundet.
- **Använd aldrig fingrarna eller redskap.**
- Stick aldrig in fingrarna i trummorna när apparaten är igång.

## Rengöring

- Dra ur kontakten före all rengöring.
- Tryck på spärren (E) luta därefter det hela (köttkvarn (A) + bricka (B) eller grönsaksskärare (L)) mot höger för att ta av motorenheten (H).
- För att ta isär köttkvarnen, avlägsna brickan (B) från matarröret, skruva av muttern (A5), ta av hålskivan (A4), knivbladet (A3) och skruven (A2).
- Var försiktig när du hanterar de vassa delarna.
- **Diska alla delarna i varmt vatten, skölj och torka noggrant.**
- **Hålskivan (A4) och knivbladet (A3) ska vara inoljade. Smörj dem med matolja.**
- Låt inte motorenheten (H) bli våt. Torka endast av den med en lätt fuktad trasa.

- **Köttkvarnen (A) ska inte diskas i diskmaskin, d.v.s. tillsatsen (A1), skruven (A2), knivbladet (A3), hålskivorna (A4) och muttern (A5).**

## Om apparaten inte fungerar?

- Kontrollera att kontakten sitter i.

**Om apparaten fortfarande inte fungerar?** Kontakta en serviceverkstad godkänd av Moulinex (se lista i servicehäftet).



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Onnittelumme viisaasta **Moulinex-laitteen** valinnasta.

## Laitekuvaus

<b>A</b>	<b>Irrotettava myllysoa</b>
A1	Runko
A2	Ruuvi
A3	Itseteroittuva terä ruostumatonta terästä
A4	Reikälevyt
A4a	Pienireikäinen levy: hieno jauhatus
A4b	Isoreikäinen levy: karkea jauhatus
A5	Mutteri
<b>B</b>	<b>Irrotettava lautanen</b>
<b>C</b>	<b>Lihansyöttöpainin</b>
<b>D</b>	<b>Varusteiden säilytyskotelon kansi</b>
<b>E</b>	<b>Myllyosan lukitsimen irrotuspainike</b>
<b>F</b>	<b>Käyttökytkin (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>Painike « Peruutus » (hetkellinen peruutus)</b>
<b>H</b>	<b>Moottoriosa</b>
<b>I</b>	<b>Kebbe - lisävaruste (mallista riippuen)</b>
I1	Suukappale
I2	Holkki
<b>J</b>	<b>Pikkuleipiä valmistaja (mallista riippuen)</b>
J1	Tukiosa
J2	Muotti
<b>K</b>	<b>Makkarasuppilo (mallista riippuen)</b>
<b>L</b>	<b>Vihannesleikkuri (mallista riippuen)</b>
L1	Säiliö
L2	Syöttöpainin
L3	Siivilät (mallista riippuen)
L3a	Viipalointisiivilä
L3b	Muotoilusiivilä
L3c	Karkearaastesiivilä
L3d	Hienoraastesiivilä
L3e	Parmesaanijuustosiivilä
L3f	Jäätelösiivilä

## Turvallisen käytön ohjeita

- Lue käyttöohje huolellisesti, ennen kuin ryhdyt ensimmäistä kertaa käyttämään laitetta: mikäli laitetta käytetään ohjeiden vastaisesti, Moulinex vapautuu kaikesta vastuusta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt

ovat rajoittuneet. Laitetta ei saa myöskään käyttää henkilö, jolla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen toiminnasta, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut edeltäviä ohjeita laitteen käyttöturvallisuudesta.

**Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteen kanssa.**

- Tarkista, että omassa taloudessasi on sama jännite kuin laitteeseen merkitty jännite.

**Liitäntä väärään jännitteeseen kumooa takuun.**

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotona, sisätiloissa ja valvonnan alaisena käytettäväksi ruuanvalmistukseen.
- Käytä laitetta tasaisella, puhtaalla ja kuivalla pinnalla.
- Älä anna pitkien hiusten, huivien tai solmioiden riippua käytössä olevien varusteiden yläpuolella.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta heti lopetettuasi laitteen käytön, puhdistaessasi sitä, sijoittaessasi tai irrottaessasi varusteet.
- Älä käytä laitetta, ellei se toimi moitteettomasti tai jos se on vioittunut. Ota tällaisessa tapauksessa yhteyttä valtuutettuun Moulinex-huoltoon (katso listaa käyttöoppaasta).
- Kaikki huoltotoimenpiteet laitteen tavanomaista puhdistusta ja hoitoa lukuunottamatta on jätettävä valtuutetun Moulinex-huollon tehtäväksi.
- Jos liitosjohto tai pistotulppa ovat vahingoittuneet, älä käytä laitetta. Vaaratilanteiden välttämiseksi ne saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu Moulinex-huolto (katso listaa käyttöoppaasta).
- Älä upota laitetta, liitosjohtoa tai pistotulppaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan lasten olottuville.
- Liitosjohto ei saa koskaan joutua kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa sijoiteta lämmönlähteen lähelle tai terävalle reunalle.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan alkuperäisiä laitteeseen suunniteltuja Moulinex lisä- ja varaosia.

## Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Pese kaikki varusteet ja kuivaa ne heti huolellisesti. Ritilän ja terän on aina oltava voideltuja. Voitele ne öljyllä. Älä anna laitteen pyöriä, jos ritilä ja terä eivät ole voideltuja.

## Käyttö

MYLLYOSA

1. Myllyosan kokoaminen
- 1a) Tartu runkoon (A1) täyttöpuksesta suurempi

aukko ylöspäin. Aseta ruuvi (A2) (pitkä akseli ensimmäisenä) runkoon (A1).

- (1b) Aseta terä (A3) lyhyelle akselille sijoittaen terävät leikkuupinnat ulospäin.
- (1c) Sijoita valitsemasi reikälevy (A4a tai A4b) terälle (A3) siten että levyn kaksi tappia asettuut vastaaviin koloihin rungossa (A1).
- (1d) Kierrä mutteri (A5) kiinni lujasti runkoon (A1) kuitenkin lukitsematta sitä.
- (1e) Tarkista koottu laite. Akseli ei saa olla väljä eikä kiertyä itsensä ympäri. Jos näin on, kokoaminen on suoritettava uudelleen.

## 2. Myllyosan sijoitus laitteeseen

(2a) Aseta myllyosa virrasta pois kytketyn moottoriosan eteen täyttöputki kallistettuna oikealle. Työnnä myllyosa kokonaan moottoriosaan.

- Nosta täyttöputki pystysuoraan ylös kunnes se lukittuu.

(2b) Sijoita lautanen (B) täyttöputken tappeihin.

Työnnä laitteen pistotulppa pistorasiaan. Se on nyt käyttövalmis.

### . Käyttö

- Ota esille kaikki jauhettava liha. Poista siitä luut, rustot ja jänteet.
- Leikkaa liha pieniin paloihin (noin 2 x 2 cm) ja sijoita palat lautaselle (B).
- Sijoita astia myllyosan alle.
- Paina käyttökytkin (F) asentoon « 1 » .
- Aseta lihapalat yksitellen täyttöputkeen syöttöpainimen (C) avulla.
- **Älä työnnä paloja koskaan sormin tai jollakin muulla työvälineellä.**
- Älä käytä laitetta lihan jauhamiseen koskaan enemmän kuin 14 minuuttia.

**Vihje:** voit työn loppuvaiheessa jauhaa muutaman leivänpalan, jotta kaikki jauheliha poistuisi myllystä.

## 3. Mitä teet, jos mylly tukkeutuu?

- Pysähdytä mylly painamalla käyttökytkin (F) asentoon « 0 » .
- Paina sen jälkeen muutamia sekunteja peruutuspainiketta « Peruutus » (G) aineksien irrottamiseksi.
- Paina käyttökytkin (F) asentoon « 1 » jatkaaksesi jauhamista.

**Tärkeää!** Odota että laite on täysin pysähtynyt ennen kuin käynnistät sen painamalla käyttökytkintä (F) asentoon « 1 » tai peruutuspainiketta « Peruutus » (G).

### Ruuanvalmistusohjeita:

**Huom!** Korkeata tehoa vaativassa ruuanvalmistuksessa laitteen käyttöaika ei saa ylittää 20 sekuntia.

**Esimerkki:** Herne-lampaanlihamuhennos.

150g lampaanlihaa, 90 g puolikuivia herneitä, 60 g jauhoja, 30 g vettä, 1 keskikokoinen sipuli, 2 valkosipulinkynttä, suolaa, pippuria.

Sekoita astiassa herneet ja jauhot ja lisää vesi vähitellen kunnes saat niistä tasaisen seoksen.

Kaada seos lautaselle syöttöpainin sijoitettuna täyttöputkeen.

Käynnistä laite ja työnnä seos varovasti täyttöputkeen syöttöpainimen avulla.

Leikkaa sipuli, valkosipuli ja liha pieniin palasiin.

Lisää ne sen jälkeen seokseen ja kaada kattilaan, jossa on 0,8 litraa vettä, suola ja pippuri ja anna kiehua hiljakseen tunnin verran.

Pane kansi paikoilleen poistettuasi keitoksen päälle nousseen vaahdon.

## KEBBE - LISÄVARUSTE (MALLISTA RIIPPUEN)

### 4. Kokoaminen

(4a) Sijoita myllyosan (A) ruuvi (A2) paikoilleen runkoon (A1).

(4b) Aseta suukappale (I1) myllyosaan (A) siten että sen kaksi tappia asettuvat myllyosan vastaaviin koloihin.

(4c) Sijoita holkki (I2) suukappaleelle (I1), aseta sen jälkeen mutteri (A5) paikoilleen ja kierrä se tiukasti kiinni.

- Sijoita näin koottu varuste moottoriosalle kuten kuvassa 2A.

**Huom!** Tätä lisävarustetta käytetään ilman reikälevyä ja terää.

## PIKKULEIPIEN VALMISTAJA (MALLISTA RIIPPUEN)

### 5. Kokoaminen

- Sijoita myllyosan (A) ruuvi (A2) paikoilleen runkoon (A1).

- Aseta muotti (J2) tuelleen (J1).

- Aseta tukiosan (J1) kaksi tappia myllyosan (A) vastaaviin koloihin.

- Kierrä mutteri (A5) kiinni lujasti runkoon (A1) kuitenkin lukitsematta sitä. .

- Sijoita näin koottu varuste moottoriosalle kuten kuvassa 2A.

### Huom!

Tätä lisävarustetta käytetään ilman reikälevyä ja terää.

### . Käyttö

- Valmista taikina.

Parhaan tuloksen saat löysähköllä taikinalla.

- Valitse haluamasi kuvio siirtämällä nuoli valittuun muotoon.

- Syötä taikinaa niin kauan että saat haluamasi määrän pikkuleipiä.

## MAKKARASUPPILO (MALLISTA RIIPPUEN)

Tällä myllyn (A) päähän sovitettavalla lisävarusteella voit valmistaa kaikenlaisia oman makusi mukaisia makkaroita.



## 6. Kokoaminen

- Sijoita myllyosan (A) ruuvi (A2) paikoilleen runkoon (A1).
- Aseta paikoilleen suppilo (K), sen jälkeen mutteri (A5) ja ruuvaa se hyvin kiinni.
- Sijoita näin koottu varuste moottoriosalle kuten kuvassa 2A.

**Huom!** Tätä lisävarustetta käytetään ilman reikälevyä ja terää.

### Käyttö

- Tätä lisävarustetta voit käyttää sen jälkeen kun olet jauhanut lihan ja maustanut saadun jauhelihan makusi mukaan.
- Vedä haaleassa vedessä liottamalla pehmenetty suoli suppilon (K) päälle jättäen siihen noin 5 cm ylimääräistä pituutta.
- Täytä myllyn (A) rungon täyttöputki (A1) jauhetulla lihalla, käynnistä laite ja paina syöttöpainimella siten, että jauheliha kulkeutuu tarkasti suppilon suulle.
- Pysäytä laite.
- Tee suoleen solmu ylimääräisen 5 cm:n pituuden avulla. Työnnä solmu tiiviisti suppilon kärkeen, jotta suoleen ei jäisi ilmaa.
- Käynnistä laite uudelleen ja lisää jauhelihaa. Suoli täytyy. Älä valmista liian paksuja makkaroita, jotta suoli ei kiristyisi liikaa.
- Tämä työ on helppo tehdä toisen henkilön kanssa: yksi lisää jauhelihaa ja toinen pitelee täyttyvää makkaran-suolta.
- Kun koko jauhelihamäärä on jauhettu, pysäytä laite, poista suppilon päälle jäänyt suoli ja tee solmu.
- Tee makkaroista sopivan pituisia puristamalla ja kiertämällä suolta halutuun väleihin.

## VIHANNESLEIKKURI (MALLISTA RIIPPUEN)

### 7. Kokoaminen

- 7a** - Aseta säiliö (L1) virrasta pois kytketyn moottoriosan (H) eteen kallistettuna oikealle.
- Työnnä säiliön varsi (L1) kokonaan moottoriosan akseliin.
- Kierrä täyttöputkea vasemmalle, kunnes se on pystysuorassa
- 7b** - Ota valitsemasi siivilä (L3) ja työnnä se säiliöön kiertämällä sitä kevyesti siten, että se asettuu täysin kohdalleen pohjaan asti.
- Tarkista koottu varuste.
- **Älä käytä painiketta « Peruutus » (G) vihannesleikkuria käyttäessäsi.**

### 7c. Käyttö

- Ota esille haluamasi määrä vihanneksia.
- Aseta astia säiliön (L1) alle.
- Työnnä pistotulppa pistorasiaan. Käynnistä laite painamalla käyttökytkin (F) asentoon « I ».

- Sijoita vihannekset säiliön (L1) täyttöputkeen ja työnnä niitä syöttöpainimella (L2). Lisää aineksia säännöllisesti.
- **Älä työnnä aineksia koskaan sormin tai jollakin muulla työvälineellä.**
- Älä vie sormia siivilöiden sisälle laitteen toimiessa.

## Puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Paina lukitsimen irrotuspainiketta (E) ja taivuta koko varuste (myllyosa (A) + lautanen (B) tai vihannesleikkuri (L)) oikealle poistaaksesi sen moottoriosasta (H).
- Jotta voisit irrottaa myllyosan, poista lautanen (B) kannattimestaan, kierrä kiinnitysmutteri (A5) auki, poista reikälevy (A4), terä (A3) ja ruuvi (A2).
- Käsittele teräviä osia hyvin varovasti.
- **Pese kaikki osat lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti.**
- **Reikälevy (A4) ja terä (A3) on pidettävä voideltuna. Sivele niihin öljyä.**
- Älä koskaan päästä kosteutta moottoriosaan (H). Pyyhi se ainoastaan kevyesti kostutetulla pyyhkeellä.
- **Älä puhdistu astianpesukoneessa myllyosaa (A), eli runkoa (A1), ruuvia (A2), terää (A3), reikälevyjä (A4) ja mutteria (A5).**

## Ellei laite toimi, mitä teet?

- Tarkista, että liitosjohto on kunnolla pistorasiassa.

**Laite ei sittenkään toimi?** Ota yhteys valtuutettuun Moulinex-huoltoon (katso listaa käyttöoppaasta).



### Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Σας ευχαριστούμε που προτιμήσατε συσκευή της γκάμας Moulinex.

## Περιγραφή

<b>A</b>	<b>Αποσπώμενη κεφαλή κόπτη</b>
A1	Σώμα κεφαλής
A2	Έλικα
A3	Αυτοακονιζόμενο ανοξειδωτο μαχαίρι
A4	Σχάρες
A4a	Σχάρες με μικρές οπές:κόψιμο λεπτών φετών
A4b	Σχάρες με μεγάλες οπές: κόψιμο χοντρών φετών
A5	Παξιμάδι
<b>B</b>	<b>Αποσπώμενος δίσκος</b>
<b>C</b>	<b>Πιεστήρας για κρέας</b>
<b>D</b>	<b>Κάλυμμα αποθήκευσης αξεσουάρ</b>
<b>E</b>	<b>Κουμπί κλειδώματος κεφαλής κόπτη</b>
<b>F</b>	<b>Πλήκτρο Έναρξης/Παύσης λειτουργίας (0 - I)</b>
<b>G</b>	<b>Πλήκτρο «Αντίστροφη κίνηση» (στιγμιαία όπισθεν κίνηση)</b>
<b>H</b>	<b>Σώμα συσκευής</b>
<b>I</b>	<b>Αξεσουάρ παρασκευής κύβων αρνίσου και πλιγουριού (ανάλογα με το μοντέλο)</b>
I1	Εξάρτημα σύνδεσης αξεσουάρ
I2	Δακτύλιος
<b>J</b>	<b>Αξεσουάρ παρασκευής γλυκών (ανάλογα με το μοντέλο)</b>
J1	Βάση
J2	Μύλος
<b>K</b>	<b>Χωνί παρασκευής λουκανίκων (ανάλογα με το μοντέλο)</b>
<b>L</b>	<b>Κόπτης Λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο)</b>
L1	Χώρος αποθήκευσης
L2	Πιεστήρας
L3	Τύμπανα (ανάλογα με το μοντέλο)
L3a	Τύμπανο για κόψιμο φετών
L3b	Τύμπανο για κόψιμο σε σχήματα
L3c	Τύμπανο για χοντρό τρίψιμο
L3d	Τύμπανο για ψιλό τρίψιμο
L3e	Τύμπανο για τυρί
L3f	Τύμπανο για παγάκια

## Οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η Moulinex δε φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη. Επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος που αναγράφεται στην πλάκα στοιχείων κατασκευής της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Κάθε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σας σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
- Μην αφήνετε να κρέμονται μακριά μαλλιά, κασκόλ ή γραβάτα πάνω από τα κινούμενα αξεσουάρ.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μόλις τελειώνετε τη δουλειά σας, όταν θέλετε να την καθαρίσετε και όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε τα αξεσουάρ.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δε λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά. Σε μια τέτοια περίπτωση θα πρέπει να επικοινωνήσετε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Moulinex (υπάρχει κατάλογος στο βιβλιαράκι "Σέρβις Moulinex").
- Εκτός από τον καθαρισμό και τη συντήρηση οιαδήποτε άλλη εργασία θα πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Moulinex.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις πάθει ζημιά μη χρησιμοποιείτε άλλο τη συσκευή. Προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο θα πρέπει να ζητήσετε να σας τα αντικαταστήσουν υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Moulinex (υπάρχει κατάλογος στο βιβλιαράκι "Σέρβις Moulinex").
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις στο νερό ή σε οιοδήποτε άλλο υγρό.

- Μην αφήνετε να κρέμεται το ηλεκτρικό καλώδιο σε μέρος που το φτάνουν παιδιά.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής σας. Επίσης δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά σε οιαδήποτε πηγή θερμότητας ούτε να αγγίζει οιαδήποτε κοφτερή γωνία.
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά Moulinex σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.

## Πριν από την πρώτη χρήση

Πλύντε όλα τα αξεσουάρ και σκουπίστε τα αμέσως με προσοχή.

Η εσχάρα και η λεπίδα πρέπει να παραμείνουν λαδωμένα. Επαλείψτε τα με λάδι.

Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περιστροφής ενώ είναι άδεια εάν η εσχάρα και η λεπίδα δεν είναι λαδωμένα.

## Λειτουργία

### ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΤΗ

- 1. Συναρμολόγηση της κεφαλής κόπτη**
  - 1a**- Πιάστε το σώμα κεφαλής (A1) από το στόμιο διατηρώντας το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα πάνω. Στη συνέχεια, εισάγετε την έλικα (A2) (μεγάλο άξονα πρώτα) στο σώμα κεφαλής (A1).
  - 1b**- Περάστε το μαχαίρι (A3) στον κοντό άξονα βάζοντας την κοφτερή πλευρά προς τα έξω.
  - 1c**- Τοποθετήστε τη σχάρα που θέλετε (A4a ή A4b) στο μαχαίρι (A3) ταιριάζοντας τις 2 προεξοχές με τις 2 εσοχές του σώματος κεφαλής (A1).
  - 1d**- Βιδώστε μέχρι τέρμα χωρίς να μπλοκάρετε το παξιμάδι (A5) στο σώμα κεφαλής (A1).
  - 1e**- Ελέγξτε τη συναρμολόγηση. Ο άξονας δεν πρέπει να έχει τζόγο ούτε να γυρίζει γύρω από τον εαυτό του. Αν δεν το πετύχετε, ξαναρχίστε τις παραπάνω διαδικασίες.
- 2. Τοποθέτηση της κεφαλής κόπτη στη συσκευή**
  - 2a**- Έχοντας απέναντι το σώμα συσκευής αποσυνδεδεμένο από το ρεύμα, φέρτε την κεφαλή κόπτη με το στόμιο κεκλιμένο προς τα δεξιά. Περάστε την κεφαλή κόπτη μέχρι τέρμα στο σώμα συσκευής.
    - Επαναφέρετε το στόμιο σε κάθετη θέση μέχρι να κλειδώσει.
  - 2b**- Περάστε τον αποσπώμενο δίσκο (B) στις προεξοχές του στομίου. Βάλτε τη συσκευή στο ρεύμα. Τώρα πλέον είναι έτοιμη για χρήση.

### . Χρήση

- Ετοιμάστε όλη την ποσότητα υλικών που θέλετε να κόψετε. Αφαιρέστε τα κόκαλα, το χόνδρο και τα νεύρα.
- Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (2 x 2 cm περίπου) και βάλτε τα πάνω στο δίσκο (B).
- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την κεφαλή κόπτη.
- Πατήστε τη θέση «I» του πλήκτρου (F).
- Εισάγετε το κρέας κομμάτι - κομμάτι στο στόμιο χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα (C).
- **Μη σπρώχνετε ποτέ με τα δάκτυλα ούτε με άλλο κουζινικό εργαλείο.**

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας πάνω από 14 συνεχόμενα λεπτά όταν κόβετε κρέας κιμά.

**Χρήσιμη συμβουλή:** στο τέλος της διαδικασίας, μπορείτε να περάσετε μερικά μικρά κομμάτια ψωμιού για να βγάλετε όλο τον κιμά.

### 3. Τί να κάνετε σε περίπτωση φρακαρίσματος

- Σταματήστε τον κόπτη πατώντας τη θέση «0» του πλήκτρου (F).
- Στη συνέχεια, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Αντίστροφη κίνηση» (G) για να απελευθερώσετε τα υλικά.
- Πατήστε τη θέση «I» του πλήκτρου (F) για να συνεχίσετε το κόψιμο.

Σημαντικό: περιμένετε να σταματήσει τελείως η συσκευή πριν πατήσετε το πλήκτρο «Εναρξη λειτουργίας» (F) ή το πλήκτρο «Αντίστροφη κίνηση» (G).

### Συνταγές:

**Σημείωση:** για τις συνταγές που απαιτούν υψηλή ισχύ, ο χρόνος χρήσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 δευτερόλεπτα.

**Παράδειγμα συνταγής:** Αρνί με φάβα  
150 g αρνίσιο κρέας, 90 g καθαρισμένα και σπασμένα μπιζέλια, 60 g αλεύρι, 30 g νερό, 1 μέτριο κρεμμύδι, 2 σκελίδες σκόρδο, αλάτι, πιπέρι.

Μέσα σε ένα δοχείο αναμινύετε τα καθαρισμένα και σπασμένα μπιζέλια με το αλεύρι και προσθέτετε σιγά-σιγά το νερό μέχρι να πετύχετε ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Με τον πιεστήρα μέσα στο στόμιο, βάζετε το μείγμα πάνω στο δίσκο του κόπτη.

Βάζετε σε λειτουργία τη συσκευή και σπρώχνετε σιγά-σιγά το μείγμα με τον πιεστήρα μέσα από το στόμιο.

Στη συνέχεια, κόβετε το κρεμμύδι, το σκόρδο και το κρέας σε κύβους.

Τα προσθέτετε στο μείγμα, ρίχνετε το μείγμα σε μια κατσαρόλα με 0,8 λίτρα νερό, το αλάτι και το πιπέρι και σκεπάζετε αφού αφαιρέσετε τον αφρό.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΥΒΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΛΙΓΟΥΡΙΟΥ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

### 4. Συναρμολόγηση

- 4a- Βάλτε την έλικα (A2) στη θέση της στο σώμα (A1) της κεφαλής κόπτη (A).
- 4b- Τοποθετήστε το εξάρτημα σύνδεσης του αξεσουάρ (I1) στην κεφαλή (A) ταιριάζοντας τις 2 προεξοχές με τις 2 εσοχές της κεφαλής κόπτη.
  - Τοποθετήστε το δακτύλιο (I2) στο εξάρτημα σύνδεσης του αξεσουάρ (I1) και κατόπιν το παξιμάδι (A5) και σφίξτε το γερά.
  - Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη κεφαλή στο σώμα συσκευής όπως απεικονίζεται στο σχέδιο 2A.

**Παρατήρηση:** το αξεσουάρ αυτό χρησιμοποιείται χωρίς σχάρα και χωρίς μαχαίρι.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

### 5. Συναρμολόγηση

- Βάλτε την έλικα (A2) στη θέση της στο σώμα (A1) της κεφαλής κόπτη (A).
- Τοποθετήστε το μύλο (J2) στη βάση (J1).
- Ταιριάξτε τις δύο προεξοχές της βάσης (J1) με τις δύο εσοχές της κεφαλής κόπτη (A).
- Βιδώστε μέχρι τέρμα χωρίς να μπλοκάρετε το παξιμάδι (A5) στο σώμα κεφαλής (A1).
- Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη κεφαλή στο σώμα συσκευής όπως απεικονίζεται στο σχέδιο 2A.

#### Παρατήρηση:

Το αξεσουάρ αυτό χρησιμοποιείται χωρίς σχάρα και χωρίς μαχαίρι.

#### . Χρήση

- Ετοιμάστε τη ζύμη.
- Θα πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα με λίγο μαλακή ζύμη.
- Διαλέξτε το σχέδιο που θέλετε φέρνοντας το βέλος απέναντι από το σχέδιο.
- Τροφοδοτήστε το στόμιο μέχρι να πετύχετε την ποσότητα γλυκών που θέλετε.

## ΧΩΝΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Το αξεσουάρ αυτό το οποίο προσαρμόζεται στην κεφαλή κόπτη (A) σας επιτρέπει να παρασκευάζετε κάθε είδους λουκάνικα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

### 6. Συναρμολόγηση

- Βάλτε την έλικα (A2) στη θέση της στο σώμα (A1) της κεφαλής κόπτη (A).
- Τοποθετήστε το χωνί (K) και κατόπιν το παξιμάδι (A5) και σφίξτε το γερά.
- Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη κεφαλή στο σώμα συσκευής όπως απεικονίζεται στο

σχέδιο 2A.

**Παρατήρηση:** το αξεσουάρ αυτό χρησιμοποιείται χωρίς σχάρα και χωρίς μαχαίρι.

#### . Χρήση

- Το αξεσουάρ αυτό πρέπει να το χρησιμοποιείτε αφού κόψετε το κρέας κιμά και αφού καρυκεύσετε το μείγμα σας όπως επιθυμείτε.
- Αφού αφήσετε να μουλιάσει το έντερο μέσα σε χλιαρό νερό και να ξαναβρεί την ελαστικότητά του, περάστε το στο χωνί (K) αφήνοντας να περισσεύει κατά 5 cm περίπου.
- Γεμίστε με μείγμα το στόμιο του σώματος (A1) της κεφαλής κόπτη (A), βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία και πατήστε με τον πιεστήρα μέχρι να φέρετε το μείγμα μέχρι την άκρη του χωνιού.
- Σταματήστε τη συσκευή.
- Κάντε ένα κόμπο με τα 5 cm εντέρου που περισσεύουν και σπρώξτε τον κόμπο προς την άκρη του χωνιού για να αποτρέψετε την παγίδευση αέρα μέσα στο έντερο.
- Ξαναβάλτε τη συσκευή σε λειτουργία και συνεχίστε να τροφοδοτείτε με μείγμα. Το έντερο γεμίζει. Για να αποφύγετε το υπερβολικό τέντωμα του εντέρου, μη φτιάχνετε πολύ μεγάλα λουκάνικα.
- Η δουλειά αυτή γίνεται ευκολότερα με δύο άτομα: το ένα να τροφοδοτεί με μείγμα και το άλλο να κρατά το έντερο που γεμίζει.
- Αφού περάσει όλο το μείγμα, σταματήστε τη συσκευή, αφαιρέστε το υπόλοιπο έντερο και κέντε ένα κόμπο.
- Δίνετε στα λουκάνικα το μήκος που θέλετε σφίγγοντας και γυρίζοντας το έντερο από σημείο σε σημείο.

## ΚΟΠΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

### 7. Συναρμολόγηση

- 7a- Έχοντας απέναντι το σώμα συσκευής (H) αποσυνδεδεμένο από το ρεύμα, παρουσιάστε το χώρο αποθήκευσης (L1) κλινώντας τον προς τα δεξιά.
  - Πατήστε τη ράβδο που προεξέχει από το χώρο αποθήκευσης (L1) στον άξονα του σώματος συσκευής.
  - Φέρτε το στόμιο προς τα αριστερά μέχρι να πάρει κάθετη θέση
- 7b- Πιάστε το τύμπανο που θέλετε (L3) και φέρτε το μέσα στο χώρο αποθήκευσης, γυρίζοντας το λίγο για να περάσει μέχρι τέρμα στο βάθος της υποδοχής του.
  - Ελέγξτε τη συναρμολόγηση.
  - **Μη χρησιμοποιείτε το πλήκτρο «Αντίστροφη κίνηση» (G) με τον κόπτη λαχανικών.**
- 7c- **Χρήση**
  - Ετοιμάστε όλη την ποσότητα υλικών.

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το χώρο αποθήκευσης (L1).
- Βάλτε τη συσκευή στο ρεύμα. Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία πατώντας τη θέση «I» του πλήκτρου (F).
- Τοποθετήστε τα υλικά στο στόμιο του χώρου αποθήκευσης (L1) και πατήστε με τον πιεστήρα (L2). Τροφοδοτείτε τακτικά.
- **Μη σπρώχνετε ποτέ με τα δάκτυλα ούτε με άλλο κουζινικό εργαλείο.**
- Μη βάζετε ποτέ τα δάκτυλα μέσα στα τύμπανα κατά τη λειτουργία.

## Καθαρισμός

- Πριν από τη διαδικασία καθαρισμού, βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Πατήστε το κουμπί ξεκλειδώματος (E) και κατόπιν κλίνετε στο σύστημα (κεφαλή κόπτη (A) + δίσκος (B) ή κόπτης λαχανικών (L)) προς τα δεξιά για να το βγάλετε από το σώμα συσκευής (H).
- Για να αποσυναρμολογήσετε την κεφαλή κόπτη, αφαιρέστε το δίσκο (B) του στομίου, ξεβιδώστε το παξιμάδι (A5), αφαιρέστε τη σχάρα (A4), το μαχαίρι (A3) και την έλικα (A2).
- Πιάνετε με προφύλαξη τα κοφτερά εξαρτήματα.
- **Πλύντε όλα τα αξεσουάρ σε ζεστή σαπουνάδα, ξεβγάλετε τα και σκουπίστε τα καλά.**
- **Η σχάρα (A4) και το μαχαίρι (A3) πρέπει να παραμένουν λιπαρά. Αλείψτε τα με λάδι.**
- Μην αφήνετε ποτέ να μπαίνει υγρασία στο σώμα συσκευής (H). Σκουπίζετε το απλώς με ένα υγρό πανί.
- **Μην πλένετε την κεφαλή κόπτη (A), δηλαδή το σώμα κεφαλής (A1), την έλικα (A2), το μαχαίρι (A3), τις σχάρες (A4) και το παξιμάδι (A5) στο πλυντήριο πιάτων.**

## Τι να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος λειτουργίας

- Ελέγξτε τη σύνδεση με το ρεύμα.
- Αν η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Moulinex (υπάρχει κατάλογος στο βιβλιαράκι “Σέρβις Moulinex”).



**Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!**

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➡ Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εταιρία «ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ Α.Ε» τηλ. 210-5319762, fax 210-5319766, ή επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση [www.electrocycle.com](http://www.electrocycle.com).

Moulinex ürün yelpazesinden bir cihaz seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

## Ürün Tanımı

<b>A</b>	<b>Çıkarılabilir kıyma aparatı</b>
A1	Gövde
A2	Vida
A3	Kendinden bilemeli paslanmaz çelik bıçak
A4	Izgaralar
A4a	Küçük delikli izgara: ince kıyma
A4b	Büyük delikli izgara: kalın kıyma
A5	Somun
<b>B</b>	<b>Yerinden çıkarılabilir tepsi</b>
<b>C</b>	<b>Et bastırma çubuğu</b>
<b>D</b>	<b>Aksesuar saklama kapağı</b>
<b>E</b>	<b>Kıyma aparatı açma düğmesi</b>
<b>F</b>	<b>Çalıştırma/durdurma tuşu (0 - 1)</b>
<b>G</b>	<b>« Geri » tuşu (anlık geri çalıştırma)</b>
<b>H</b>	<b>Motor gövdesi</b>
<b>I</b>	<b>İçli Köfte aparatı (modele göre)</b>
I1	İçli köfte hazırlama ağız
I2	Halka
<b>J</b>	<b>Bisküvi hazırlama aparatı (modele göre)</b>
J1	Dayanak
J2	Kalıp
<b>K</b>	<b>Sosis aparatı (modele göre)</b>
<b>L</b>	<b>Sebze kesici (modele göre)</b>
L1	Gövde
L2	Bastırma çubuğu
L3	Kasnaklar (modele göre)
L3a	Dilimli kasnak
L3b	şekilli kesici kasnak
L3c	Kalın rende kasnağı
L3d	İnce rende kasnağı
L3e	Parmesan peyniri rende kasnağı
L3f	Buz kasnağı

## Güvenlik tavsiyeleri

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun ve saklayın: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde Moulinex'in tüm sorumluluğu ortadan kalkar.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan kişiler (çocuklar

dahil), ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu olan kişilerin gözetiminde ve cihazın kullanımını hakkında önceden bilgilendirilmiş olmaları halinde bu cihazı kullanabileceklerdir. Bu cihazla oynamamalarından emin olmak için, çocukların gözetim altında bulundurulmaları tavsiye edilir.

## Hertürlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi yürürlükten kaldırır.

- Cihaz yalnızca yemek hazırlama amaçlı olarak ve gözetim altında olmak üzere ev içi kullanım içindir.
- Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihaz çalışırken, aksesuarlar üzerine saç, eşarp veya kravat sarkmamasını sağlayın.
- Temizlerken ve aksesuarları takarken ya da çıkarırken, cihazı kullanmayı bitirir bitirmede, cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazınız normal çalışmıyorsa veya hasar görmüşse kullanmayın. Böyle bir durumda, bir Moulinex yetkili servisine başvurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- Müşteri tarafından yapılan olağan temizlik ve bakım dışındaki her türlü müdahale, bir Moulinex yetkili servisi tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik kablosu veya fişhasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeden kaçınmak amacıyla, bunları bir Moulinex yetkili servisi aracılığıyla değiştirmeniz gereklidir (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- Cihazı, fişi veya elektrik kablosunu, su veya diğer herhangi bir sıvıya sokmayın.
- Elektrik kablosunun çocukların erişebileceği yerlerde sarkmasına izin vermeyin.
- Elektrik kablosu, hiçbir zaman cihazınızın sıcak kısımlarının, bir ısı kaynağının yakınında veya onlarla temasta olmamalı ve keskin kenarlardan uzak tutulmalıdır.
- Güvenliğiniz için yalnızca cihazınızla uyumlu Moulinex aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.

## İlk kullanım öncesi

Bütün aksesuarları yıkayın ve derhal özenle kurulayın. Izgara ile bıçak yağlı kalmalıdır. Üzerlerine yağ sürün. Izgara ile bıçak yağlı değilse, cihazınızı boş durumda döndürmeyin.

## Çalıştırma

### K ■

#### 1. Kıyma aparatının takılması

- 1a- En geniş açıklık en üste gelecek şekilde, gövdeyi (A1) yiyecek ekleme borusundan tutun. Daha sonra, vidayı (A2) (uzun eksen ilk olarak) gövde (A1) içerisine sokun.
- 1b- Kesici uçları dışa gelecek şekilde, bıçağı (A3) kısa eksen üzerine yerleştirin.
- 1c- 2 uzantıyı, gövdenin (A1) 2 çentiği ile karşı karşıya getirerek seçilmiş ızgarayı (A4a veya A4b) bıçak üzerine (A3) yerleştirin.
- 1d- Somunu (A5) sıkıştırmadan, gövde (A1) üzerine sonuna kadar vidalayın.
- 1e- Montajı kontrol edin. Eksende boşluk olmamalıdır ve kendi etrafında dönmemelidir. Aksi takdirde, yukarıdaki işlemleri tekrar edin.

#### 2. Kıyma aparatının cihaz üzerine yerleştirilmesi

- 2a- Yiyecek ekleme borusu sağa doğru eğilmiş olarak, kıyma aparatını prize takılı olmayan motor gövdesi ile karşı karşıya getirin. Kıyma aparatını, sonuna kadar motor gövdesi üzerine geçirin.
- 2b- Yiyecek ekleme borusu bloke oluncaya kadar dikey olarak yerine yerleştirin.
- Yerinden çıkarılabilir tepsiyi (B) yiyecek ekleme borusunun uzantıları üzerine takın. Cihazı prize takın. Kullanılmaya hazırdır.

#### . Kullanım

- Kıyma yapılacak yiyeceğin tümünü hazırlayın. Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri çıkarın.
- Eti parçalar halinde kesin (yaklaşık 2 x 2 cm) ve tepsi (B) üzerine yerleştirin.
- Kıyma aparatı altına bir kap yerleştirin.
- (F) tuşunun « 1 » konumu üzerine basın.
- Bastırma çubuğu (C) yardımıyla, eti, parça parça yiyecek ekleme borusunun içine sokun.

#### - Hiç bir zaman parmaklarınızla veya başka bir gereçle itmeyin.

- Eti kıyma haline getirirken cihazınızı 14 dakikadan fazla kullanmayın.

**Püf noktası:** İşlem sonunda, bütün kıymayı dışarı çıkarmak için birkaç küçük ekmeç parçasını kıyma aparatından geçirebilirsiniz.

#### 3. Tıkanma halinde ne yapmalı?

- (F) tuşunun « 0 » konumu üzerine basarak kıyma makinesini durdurun.

- Daha sonra, yiyecekleri dışarı atmak için birkaç saniye « Geri » tuşuna (G) basın.
- Kıyma işlemine devam etmek için (F) tuşunun « 1 » konumu üzerine basın.

**Önemli:** « Çalıştırma » (F) veya « Geri » (G) kumandasını harekete geçirmeden önce cihazın tamamen durmasını bekleyin.

#### Tarifler:

**Not:** Yüksek bir güç gerektiren tarifler için, kullanım zamanı 20 saniyeyi geçmemelidir.

**Tarif örneği:** Bezelyeli kuzu eti.

150 g kuzu eti, 90 g kırık bezelye, 60 g un, 30 g su, 1 orta boy soğan, 2 diş sarımsak, tuz, biber.

Bir kap içinde, kırık bezelyeleri ve unu karıştırın ve daha sonra kıvamında bir karışım elde etmek için yavaş yavaş su ekleyin.

Bastırma çubuğu, yiyecek yerleştirme aparatı içinde iken, bu karışımı tepsi üzerine dökün. Cihazı çalıştırınız ve bastırma çubuğu ile, karışımı yavaşça yiyecek ekleme borusu içinde itin.

Daha sonra, soğanları, sarımsağı ve kuşbaşı kesilmiş kuzu etini ilave edin.

Kıymayı çatala karıştırınız, bir tencere içine 0,8 litre su, tuz ve biber ile birlikte koyun ve bir saat boyunca hafif ateşte pişirin.

Köpüğünü aldıktan sonra üzerini kapatın.

### i

### Ç

### L

### ■

#### 4. Montaj

- 4a- Kıyma aparatının (A) gövdesi (A1) içinde vidayı (A2) yerine takın.
- 4b- İki uzantıyı kıyma aparatının iki çentiği ile karşı karşıya getirerek, hazırlama ağızını (I1) aparat (A) üzerine yerleştirin.
- Halkayı (I2) ve daha sonra somunu (A5) hazırlama ağız (I1) üzerine yerleştirin ve çok sıkı bir şekilde vidalayın.
- Bu şekilde montajı yapılmış aparatı, 2A'da belirtildiği gibi motor gövdesi üzerine yerleştirin.

**Not:** Bu aksesuar, ızgarasız ve bıçaksız kullanılır.

### B

### i

### i

### ■

### ■

#### 5. Montaj

- Kıyma aparatının (A) gövdesi (A1) içinde vidayı (A2) yerine yerleştirin.
- Kalıbı (J2), dayanak (J1) içinde yerleştirin.

- Dayanağın (J1) iki uzantısını, kıyma aparatının (A) iki çentiği ile karşı karşıya getirin.
- Somunu (A5) sıkıştırmaksızın, gövde (A1) üzerinde sonuna kadar vidalayın.
- Bu şekilde montajı yapılmış aparatı, 2A'da belirtildiği gibi motor gövdesi üzerine yerleştirin.

#### Not:

Bu aksesuar, ızgarasız ve bıçaksız kullanılır.

#### . Kullanım

- Hamuru hazırlayın.

Biraz yumuşak bir hamur ile daha iyi sonuçlar elde edebilirsiniz.

- Oku ve seçili şekli karşı karşıya getirerek resmi seçin.
- İstenen bisküvi miktarını elde edinceye kadar besleyin.

#### si

Kıyma aparatı (A) üzerine adapte olan bu aksesuar, kişisel zevklerinize uygun ve her şekilden sosislere yapmanıza imkan verir.

#### 6. Montaj

- Vidayı (A2) kıyma aparatının (A) gövdesi (A1) içinde yerine yerleştirin.
- Önce sosis aparatını (K) ve daha sonra somunu (A5) yerleştirin ve çok sıkı vidalayın.
- Bu şekilde montajı yapılmış aparatı, 2A'da belirtildiği gibi motor gövdesi üzerine yerleştirin.

**Not:** Bu aksesuar, ızgarasız ve bıçaksız kullanılır.

#### . Kullanım

- Bu aksesuar, etinizi kıyma yapmanızdan ve kıymanınızı ağız tadınıza göre çeşniledirmenizden sonra kullanılır.
- Bağırsağı, esnekleşmesi için ılık suda bekletin ve daha sonra, yaklaşık 5 cm taşacak şekilde sosis aparatı (K) üzerine geçirin.
- Kıyma aparatının (A) gövdesindeki (A1) yiyecek ekleme borusunu kıyma ile doldurun, çalıştırın ve kıymayı tam sosis aparatının ucuna kadar getirecek şekilde bastırma çubuğu ile bastırın.
- Cihazı durdurun.
- Taşan 5 cm bağırsak ile bir düğüm yapın. Bağırsak içinde hava kalmasına engel olmak için, düğümü, sosis aparatının ucu üzerine itin.
- Tekrar çalıştırın ve kıyma koymaya devam edin. Bağırsak dolar. Bağırsağın aşırı gerilmesinden kaçınmak için, çok büyük sosisler yapmayın.

- Bu işlem, iki kişi ile daha kolay yapılır: biri kıyma koyar ve diğeri, dolan bağırsağı tutar.
- Bütün kıyma geçtiğinde, cihazı durdurunuz, sosis aparatı üzerinde kalan bağırsağı çıkarın ve bir düğüm yapın.
- Sıkıştırarak ve bağırsağı yer yer çevirerek sosislere istenen uzunluğu verin.

#### SEİC 8

#### 7. Montaj

- 7a - Gövdeyi (L1) sağa doğru eğerek, prizden çekilmiş motor gövdesi (H) ile karşı karşıya getirin.
- Gövdeden (L1) taşan çubuğu, motor gövdesi eksenine sokun.
- Yiyecek ekleme borusunu, dikey konuma gelene kadar sola doğru çevirin.
- 7b - Seçilmiş kasnağı (L3) alınız ve yuvasının sonuna kadar tam oturması için hafifçe çevirerek gövdenin içine getirin.
- Montajı kontrol edin.
- **Sebze kesici ile « Geri » (G) tuğunu kullanmayın.**

#### 7c. Kullanım

- Yiyeceğin tümünü hazırlayın.
- Gövde (L1) altına bir kap yerleştirin.
- Cihazı prize takın. (F) tuşunun « 1 » konumu üzerine basarak çalıştırın.
- Yiyecekleri, gövdenin (L1) yiyecek ekleme borusuna yerleştirin ve bastırma çubuğu (L2) ile bastırın. Düzenli olarak besleyin.
- **Hiç bir zaman parmaklarınızla veya başka bir gereçle itmeyin.**
- Cihaz çalışırken, kasnakların içine parmaklarınızı sokmayın.

#### Temizlik

- Temizlikten önce cihazınızı prizden çekin.
- Açma düğmesine (E) basın ve daha sonra, bütünü (kıyma aparatı (A) + tepsi (B) veya sebze kesici (L)), motor gövdesinden (H) ayırmak için sağa doğru eğin.
- Kıyma aparatını sökmek için, tepsiyi (B) yiyecek ekleme borusundan ayırın, somunu (A5) gevşetin, ızgarayı (A4), bıçağı (A3) ve vidayı (A2) çıkarın.
- Kesici kısımları tutarken dikkat edin.
- **Bütün parçaları sabunlu sıcak su ile yıkayın, durulayın ve dikkatle kurulayın.**
- **İzgara (A4) ve bıçak (A3) yağlı olmalıdır. Bitkisel sıvı yağla batırın.**



- Motor gövdesi (H) içine nem girmesine izin vermeyin. Yalnızca hafifçe nemli bir bez ile silin.
- Kıyma aparatını (A), yani gövdeyi (A1), vidayı (A2), bıçağı (A3), ızgaraları (A4) ve somunu (A5) bulaşık makinesine koymayın.

### **Cihazınız çalışmazsa ne yapmalı?**

- Elektrik bağlantısını kontrol edin.
- Cihazınız hala mı çalışmıyor?** Bir Moulinex yetkili servisine başvurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).



### حماية البيئة أولاً!

① يحتوى هذا المنتج على الكثير من العناصر ذات القيمة التي يمكن إعادة تصنيعها.  
في حال تخليت عن المنتج القديم، أودعه لدى مركز تجميع المهملات المحلي.

- يجب أن تبقى الشبكة (A4) والشفرة (A3) دهنية. اطيها بالزيت.
- لا تترك أبدا الرطوبة تتسرب إلى كتلة المحرك (H). جففها فقط بقطعة قماش خفيفة الترطيب.
- لا تغسل رأس المفرمة (A) في الغسالة الكهربائية، أي الجسم (A1)، والبرغي (A2) والشفرة (A3) والشبكات (A4) والصمولة (A5).

### جهازك لا يشتغل، ما العمل؟

- افحص التوصيلات.
- **جهازك، لا يزال لا يشتغل؟** اتصل بمركز للخدمة معتمد من طرف مولينيكس (انظر القائمة في كتيب الخدمة).

- ركب قالب (J2) على المسند (J1).
- اجعل نتوءي المسند (J1) يطابقان الحزبتين على رأس المفرمة (A).
- شد بقوة، دون حصر، الصمولة (A5) على جسم الجهاز (A1).
- ضع الرأس بعد تركيبها على كتلة المحرك كما ه، مشار إليه في 2A .

#### ملاحظة :

تستعمل هذه الملحقة دون شبكة أو شفرة.

#### الاستعمال

- تحضير العجين
- تحصلون على أفضل النتائج في حالة استعمال عجينة مرنة نسبياً.
- اختر الرسم بمطابقة السهم للرسم الذي تم اختياره.
- أضف العجين إلى غاية الحصول على كمية المبسكوية المرغوب فيها.

#### قم للمقائن (حسب النموذج)

تسمح لك هذه الملحقة التي تتلام مع رأس المفرمة (A) بصنع مقائن من جميع الأشكال تكون ملائمة لأذواقك الشخصية.

#### التركيب

- ركب البرغي (A2) في مكانه على جسم الجهاز (A1)
- في رأس المفرمة (A).
- ركب القمع (K) ثم الصمولة (A5) وشدها جيداً.
- ضع الرأس بعد تركيبها على كتلة المحرك كما هو مشار إليه في 2A .

ملاحظة : تستعمل هذه الملحقة دون شبكة أو شفرة.

#### الاستعمال

- تستعمل هذه الملحقة بعد فرم اللحم وبعد تنبيل اللحم المفروم حسب ذوقك.
- بعد غطس الأنبوب في الماء الدافئ لكي يستعيد مرونته، أدخله في القمع (K) ودعه يتجاوز بـ 5 سم تقريباً.
- إملاً مدخل جسم الجهاز (A1) من رأس المفرمة (A)، شغل الجهاز واضغط على أداة الدفع بطريقة تجعلك تدفع المواد المفرومة إلى أقصى القمع.
- أوقف الجهاز.
- اعقد عقدة من الـ 5 سم للأنبوب الزائدة، إدفع العقدة إلى طرف القمع لتفادي حبس الهواء في الأنبوب.
- أعد تشغيل الجهاز وواصل التعبئة بالمواد المفرومة.
- يمتألاً القمع، لتفادي شد الأنبوب فوق اللزوم، لا تحضر مقائن غليظة جداً.

- من الأفضل والأسهل أن يقوم شخصان بهذا العمل : الأول يعبئ بالمواد المفرومة والثاني يمسك بالأنبوب الذي يمتألاً.
- عند مرور كل المواد المفرومة، أوقف الجهاز، اسحب الأنبوب المتبقي على القمع واعقد عقدة.
- اعط للمقائن الطول الذي تريده بإدارة الأنبوب من مكان لآخر.

#### مقطعة الخضار (حسب النموذج)

##### 7 التركيب

- 7a أمام كتلة المحرك (H) المنفصل عن التيار، قدم الخزان (L1) بإمالتها نحو اليمين.
- عشق القصب الخارج من الخزان (L1) في محور كتلة المحرك.
- ادفع المدخل نحو اليسار إلى أن يصبح عمودياً.
- 7b خذ الأسطوانة التي تختارها (L3) وأدخلها في الخزان بإدارتها قليلاً لكي تتركب جيداً داخل موضعها.
- افحص التركيب.

##### لا تستعمل الزر «عاكس» (G) مع مقطعة الخضار.

##### 7c الاستعمال

- حضر كمية المواد بكاملها.
- ركب وعاء تحت الخزان (L1).
- وصل الجهاز بالتيار، شغله بالضغط على الوضعية «I» للزر (F).
- ركب المواد في مدخل الخزان (L1) واضغط بأداة الدفع على (L2). عبي بانتظام.
- لا تقم أبداً بدفع المواد بأصابعك أو بأي أداة أخرى.
- لا تدخل أصابعك إلى داخل الأسطوانات خلال التشغيل.

#### تنظيف الجهاز

- قبل أي تنظيف للجهاز، افصله عن التيار.
- اضغط على زر فك الإغلاق (E) ثم أمل المجموع (رأس المفرمة (A) + الصحن (B) أو مقطعة الخضار (L)) نحو اليمين لإزالته من كتلة المحرك (H).
- لإزالة رأس المفرمة، اسحب الصحن (B) من المدخل، فك الصمولة (A5)، اسحب الشبكة (A4)، والشفرة (A3) والبرغي (A2).
- تناول الأطراف الحادة بعناية.
- اغسل جميع القطع بالماء الساخن والصابون، اشفطها بالماء وجففها بعناية.

## تشغيل الجهاز

### رأس المفرمة

#### ① تركيب رأس المفرمة

- ①a أسك جسم الجهاز (A1) من المدخل بتركيب الفتحة الأكثر اتساعا نحو الأعلى.
- أدخل بعد ذلك البرغي (A2) (المحور الطويل أولا) في جسم الجهاز (A1).
- ①b أدخل الشفرة (A3) على المحور الأقصر بوضع الشوكات الحادة نحو الخارج.
- ①c ركب الشبكة التي تختارها (A4a أو A4b) على الشفرة (A3) وذلك بوضع التوتئين أمام الحزتين في جسم الجهاز (A1).
- ①d شد بعمق دون حصر الصمولة (A5) على جسم الجهاز (A1).
- ①e تأكد من التركيب بفحصه. لا يجب أن يكون هناك خلوص في المحور أو أن يدور على نفسه. بخلاف ذلك، أعد العمليات السابقة.

#### ② وضع رأس المفرمة على الجهاز

- ②a أمام كتلة المحرك وهي منفصلة عن التيار، قدم رأس المفرمة على أن يكون المدخل مائلا نحو اليمين. عشق رأس المفرمة بعمق في جسم المحرك.
- أرجع المدخل إلى وضعية عمودية إلى غاية الحصر.
- ②b أدخل الصحن المتحرك (B) في التوتوين للمدخل. وصل الجهاز بالتيار، إنه جاهز للاستعمال.

#### استعمال الجهاز

- حضر مجموع كمية المواد التي تريد فرمها. أزل العظام والغضروف والعروق.
- قطع اللحم إلى مربعات (2X2 سم تقريبا) وضعها على الصحن (B).
- ركب وعاء تحت رأس المفرمة.
- اضغط على الوضعية «I» للزر (F).
- أدخل اللحم في المدخل قطعة قطعة بمساعدة أداة الدفع (C).
- لا تدفع أبدا اللحم بأصابعك أو بأي قطعة أخرى.
- لاستعمل جهازك لمدة تتجاوز 15 دقيقة عند تقوم بفرم اللحم.

**حيلة :** عند نهاية العملية، يمكنك إدخال بضعة قطع صغيرة من الخبز من أجل إخراج كل اللحم المفروم.

### ③ ما العمل في حالة احتباس الجهاز ؟

- أوقف المفرمة بالضغط على الوضعية «0» للزر (F).
  - اضغط بعد ذلك لضبع ثوان على الزر «عاكس» (G) من أجل إخراج المواد.
  - اضغط على الوضعية «I» للزر (F) لمواصلة الفرغ.
- هام :** انتظر التوقف الكامل للجهاز قبل الضغط على الزر «تشغيل» (F) أو على التحكم «عاكس» (G).

#### وصفات الطبخ :

**ملاحظة :** بالنسبة للوصفات التي تتطلب جهدا عاليا ، فإن مدة الاستعمال لا يجب أن تتجاوز 20 ثانية.

**مثال وصفة طبخ :** لحم الخروف بالجبانة المكسورة. 150 غ من لحم الخروف دون عظام، 90 غ من الجبانة المكسورة، 60 غ من الدقيق، 30 مل من الماء، 1 بصل متوسط، 2 رأس ثوم، ملح وبهار. خلط داخل وعاء الجبانة المكسورة والدقيق ثم أضف الماء تدريجيا للحصول على خليط منتظم. بما أنه أداة الدفع في المدخل، أسكب هذا الخليط على الصحن.

شغل الجهاز وادفع بعناية الخليط في المدخل مع أداة الدفع. قطع بعد ذلك البصل والثوم واللحم إلى مربعات صغيرة. أضفها إلى الخليط المفروم، اسكبها في قدر مع 0,8 لتر من الماء والملح والبهار واطهيها بعناية لمدة ساعة. غطيه بعد ظهور الزيت.

#### ملحقة خاصة بالكلبة (حسب النموذج)

##### ④ التركيب

- ④a ركب البرغي (A2) في مكانه على جسم الجهاز (A1) في رأس المفرمة (A).
  - ④b ضع طرف اللولب (II) على الرأس (A) مع جعل التوتئين يطابقان الحزتين على رأس المفرمة.
  - ④c ركب الطوق (I2) على طرف اللولب (II)، ثم الصمولة (A5) وشدها بقوة.
  - ضع الرأس بعد تركيبها على كتلة المحرك كما ه، مشار إليه في 2A.
- ملاحظة :** تستعمل هذه الملحقة دون شبكة أو شفرة.

#### لولب خاص بالسكويت (حسب النموذج)

##### ⑤ التركيب

- ركب البرغي (A2) في مكانه على جسم الجهاز (A1) في رأس المفرمة (A).

نشارك لاختيارك جهازاً من تشكيلة مولينكس.

## وصف الجهاز

- لم يُعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسية وعقلية 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 يعبتون بالمنتج.
- تأكد من أنّ شدة تيار جهازك تناسب التيار في منزلك.
- **أي خطأ في التوصيل الكهربائي يلغي الضمان.**
- إنّ جهازك مصمّم فقط لاستعمال المنزلي، داخل المنزل (و فقط للاستعمال في المطبخ).
- إنّ جهازك مصمم فقط للطبخ في المنزل وتحت مراقبة المستعمل.
- استعمال جهازك على مساحة مستوية ونظيفة وجافة.
- لا تترك شعرك الطويل أو الوشاح أو ربطة العنق يتدلى فوق الملحقات أثناء اشتغالها.
- افصل جهازك عن الكهرباء بمجرد التوقف عن استعماله أو عند تنظيفه أو عند تركيب أو سحب الملحقات.
- لا تشغل جهازك إذا كان لا يشتغل بشكل سليم أو إذا كان به عطل. في هذه الحالة، اتصل بأقرب مركز للصيانة معتمد من مولينكس (انظر اللائحة في كتيب الخدمة).
- أي تدخل ما عدا التنظيف أو الصيانة المعتادة من طرف الزبون يجب أن يتم من قبل مركز خدمة معتمد من مولينكس.
- إذا حدث إتلاف الشريط الكهربائي أو الفيش، فلا يجب استعمال الجهاز، ولتفادي أي خطر، يجب إلزاماً استبدالهما في مركز خدمة معتمد من مولينكس (انظر اللائحة في كتيب الخدمة).
- لا تضع الجهاز أو كابل التغذية الكهربائية أو الفيش في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تترك الشريط الكهربائي يتدلى على مقربة من أيدي الأطفال.
- لا تجعل أبدأ الشريط الكهربائي على مقربة أو على تماس مع أجزاء الجهاز الساخنة أو بالقرب من أي مصدر للحرارة أو بالقرب من زاوية حادة.
- من أجل سلامتك، لا تستعمل إلا ملحقات وقطع غيار مولينكس تكون مناسبة لجهازك.

## قبل أول استعمال

اغسل جميع الملحقات وجففها مباشرة وباعتناء. يجب دهن الشبكة و السكين بالزيت على الدوام. لا تشغل الجهاز فارغاً في حال عدم دهن الشبكة و السكين.

<b>A</b>	<b>رأس المفرمة المتحرك</b>
A1	جسم المفرمة
A2	برغي
A3	شفرة من الإينوكس ذاتية-الشحن
A4	الشبكات
A4a	شبكة صغيرة الثقوب : فرم دقيق
A4b	شبكة كبيرة الثقوب : فرم كبير
A5	صمولة
<b>B</b>	<b>صحن متحرك</b>
<b>C</b>	<b>أداة دفع اللحم</b>
<b>D</b>	<b>غطاء تجميع الملحقات</b>
<b>E</b>	<b>زر فك إغلاق رأس المفرمة</b>
<b>F</b>	<b>زر تشغيل / إيقاف (0-I)</b>
<b>G</b>	<b>زر «عاكس» (تشغيل خلفي مؤقت)</b>
<b>H</b>	<b>كتلة المحرك</b>
<b>I</b>	<b>ملحقة خاصة بالكبة (حسب النموذج)</b>
I1	طرف اللولب
I2	طوق
<b>J</b>	<b>لولب البسكويت (حسب النموذج)</b>
J1	مسند
J2	قالب
<b>K</b>	<b>قمع خاص بالمقانع (حسب النموذج)</b>
<b>L</b>	<b>مقطعة الخضار (حسب النموذج)</b>
L1	الخران
L2	أداة دفع
L3	اسطوانات (حسب النموذج)
L3a	اسطوانة تقطيع شرائح
L3b	اسطوانة تقطيع شرائح بأشكال
L3c	اسطوانة بشر كبير
L3d	اسطوانة بشر دقيق
L3e	اسطوانة جن البارمزان
L3f	اسطوانة القطع الثلجية

## تعليمات السلامة

- إقرأ بتمعن كتيب الاستعمال قبل استعمال الجهاز لأول مرة : أي استعمال غير مطابق لدليل الاستعمال يعني مولينكس من أية مسؤولية.



### در درجه اول، حفاظت از محیط زیست!

- ① دستگاه شما دارای با ارزشی است که قابل ترمیم یا باز یافت میباشد.
- ② انر در محل مخصوص جمع آوری مواد زائد در شهرها کنید.

- قطعات یاد شده را آب کشیده و بگذارید کاملاً خشک شود.
- سپس قطعات فلزی درگیر با مواد غذایی را (مثل تیغه و شیبکه) با گریس مخصوص مواد غذایی یا روغن خوراکی بسیار کم و ملایم، چرب نمایید.
- برای تمیز کردن قسمت موتور H هرگز آنرا زیر آب و یا مایع دیگری نگیرید. برای اینکار دستمال مرطوبی را به آرامی به روی دستگاه بکشید و سپس رطوبت حاصله را با یک دستمال دیگر خشک نمایید.
- می توانید روکش D را باز کرده و یک قسمت از قطعات را داخل آن بگذارید. (برای نگهداری).

### اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

- ابتدا اطمینان حاصل نمائید که اتصالات شما درست است و پریز برق دارد.
- در صورتیکه از برق مطمئن شدید و دستگاه کار نکرد با نمایندگی مجاز تماس حاصل نمائید.
- در صورت عدم دسترسی به نمایندگی مجاز سرویس در نزدیکی محل زندگیتان برای راهنمایی بیشتر می توانید با شماره تلفنهای 88895547-9 شرکت بدرسان الکترونیک تماس حاصل نمائید.



- تیغه و شبکه بکار می رود.
- خروجی چرخ گوشت در این حالت بصورت استوانه ای است که می توانید آنرا به قطعات دلخواه برش دهید.
- لازم بذکر است که در این حالت به گوشت چرخ شده مواد لازم و ادویه ها را افزوده سپس داخل چرخ گوشت می ریزید.

### رنده سبزیجات: (بسته به مدل)

- قسمت موتور دستگاه H در جای ثابت و غیر قابل لغزش قرار دهید. توجه نمایید که دستگاه در برق نباشد.
- گلوئی مخصوص سبزیجات یعنی قطعه L1 را بطوریکه به سمت راست کج شده است داخل دستگاه فرو برده و آنرا بچرخانید تا روی دستگاه قفل گردد. (دقیقاً مثل حالت قفل) رنده یکی از رنده های L3 را انتخاب کرده (رنده دلخواه) و آنرا درون گلوئی L1 قرار دهید.
- مواد غذائی را حاضر کرده و روی سینی چرخ گوشت بریزید. دستگاه را به برق زده و آنرا روشن نمایید.
- مواد غذائی را با فشاری مخصوص سبزیجات به داخل گلوئی فشار دهید، در ضمن زیر خروجی دستگاه یک ظرف و یا یک کاسه بگذارید تا مواد آماده شده داخل آن بریزید.
- هرگز از انگشتان دست و یا چیز هائی مثل چاقو برای فشار دادن مواد غذائی استفاده ننمایید.

### تمیز کردن دستگاه

- قبل از تمیز کردن دستگاه آنرا خاموش کرده و از برق بکشید.
- دکمه E را فشار دهید تا گلوئی خلاص گردد. در حالتی که دکمه E را فشار داده اید گلوئی را در جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده و آنرا به آرامی بیرون بکشید. سپس E را رها کنید.
- مهره چرخ گوشت را باز کرده و تیغه، شبکه و مارپیچ (و یا هر قطعه دیگر) را بیرون آورید.
- قسمتهای مهره، مارپیچ، گلوئی، تیغه ها و شبکه ها و دیگر لوازم جانبی و سینی و فشاری را در آب گرم خیسانده و آنها را کاملاً با آب و مایع ظرفشویی شستشو دهید.
- بسیار بهتر خواهد بود اگر از یک برس نرم برای شستن درزها و شکافها و داخل گلوئی استفاده نمایید.

- همانند آنچه که گفته شد سری را روی چرخ گوشت گذاشته و آنرا قفل کنید.
- توجه نمایید که این لوازم جانبی بدون استفاده از تیغه و شبکه به کار می رود.
- حالاً موارد لازم کبه را با هم و با گوشتی که قبلاً چرخ کرده اید، مخلوط کرده روی سینی ریخته دستگاه را به برق زده و دکمه روشن شدن دستگاه را بریزید.
- فشاری جهت فرو بردن مواد غذائی داخل لوله گلوئی استفاده ننمایید. خروجی، کبه را به شما میدهد.
- بیسکویت ساز: (بسته به مدل). این قطعه مواد غذائی را به شکلهائی که روی قطعه J2 قرار دارد به ما میدهد.
- مارپیچ چرخ گوشت را همانند آنچه که گفته شد، داخل گلوئی قرار دهید.
- J2 را مطابق شکل مورد نظران با J1 منطبق نموده و این دو را با هم روی دهانه گلوئی قرار دهید، بطوریکه دو زانده آن درون شکافهای کوچک گلوئی قرار گیرد.
- مهره چرخ گوشت را روی گلوئی ببندید.
- سری را روی چرخ گوشت بسته و قفل نمایید. (مثل آنچه که گفته شد).
- توجه نمایید که این لوازم جانبی بدون استفاده از تیغه و شبکه بکار می رود.
- خمیر بیسکویت، مورد نظران را آماده کنید.
- شکل مورد نظران را با چرخاندن قطعه توئی که با پیکان مشخص شده است انتخاب نمایید.
- خمیر را داخل گلوئی ریخته و دستگاه را روشن نمایید.

### سوسیس ساز (بسته به مدل).

- مارپیچ چرخ گوشت را همانند آنچه که گفته شد، داخل گلوئی قرار دهید.
- قطعه K را به دهانه گلوئی متصل نمایید، بطوریکه دهانه گنسادتر مخروط به سمت خروجی گلوئی باشد، سپس مهره چرخ گوشت را ببندید، بطوریکه کاملاً سفت شود.
- سری چرخ گوشت را طبق آنچه که در گذشته گفته شد داخل دستگاه نمایید.
- دستگاه را روشن کرده و مواد غذائی را (گوشت چرخ شده ای که قبلاً حاضر کرده اید) به داخل چرخ گوشت بریزید.
- توجه نمایید که این لوازم جانبی بدون استفاده از



## قبل از استفاده از دستگاه

- تمام قطعات بدکی و لوازم جانبی را با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته و خشک نمایید. شبکه و تیغه‌ها باید چرب باشند. آنها را با روغن چرب کنید. در صورتی که شبکه و تیغه‌ها چرب نباشند، دستگاه را بطور خالی بچکرت درنیاورید.

## استفاده از دستگاه برای اولین بار

### سری چرخ گوشت

#### A روی هم سوارکردن سری چرخ گوشت

- 1a. گلوئی A1 را برداشته، بصورتی که دهانه آن به طرف بالا باشد، مارپیچ A2 را از سمتی که شفت بلندتر است، داخل گلوئی نمایید.
- 2a. تیغه A3 را روی شفت کوتاه‌تر مارپیچ قرار دهید، طوری که لبه‌های تیز تیغه به سمت بیرون باشد.
- 3a. یکی از شبکه‌های A4a و یا A4b را روی تیغه قرار دهید بطوریکه زانده‌های روی شبکه درون شکافهای روی گلوئی رفته و جا بیافتد.
- 4a. مهره A5 را روی گلوئی ببیچانید تا بسته شود.

#### B جاگذاری سری چرخ گوشت به روی دستگاه:

- 1b. توجه نمایید که دستگاه به برق متصل نباشد. دستگاه را در جانی مطمئن که لغزش نداشته باشد قرار دهید.
- 2b. سری چرخ گوشت را در دست گرفته و در حالیکه کمی به سمت راست متمایل است در قسمت خروجی موتور قرار داده و محکم کنید.
- 3b. سپس سری را بچرخانید تا روی بدنه قفل شده و صدای قفل شدن آن روی دستگاه را بشنوید.
- 4b. اکنون دستگاه شما آماده برای کار است. آنرا به برق وصل نمایید.
- 5b. سینی B را روی لوله گلوئی قرار داده و آنرا سفت کنید.

### طریقه استفاده

- مواد غذایی را که می‌خواهید چرخ کنید آماده کرده و گوشت را از استخوان و رگ و ریشه‌های آن جدا نمایید.
- گوشت را در اندازه‌های تقریباً 3 سانتی‌متر قطعه‌قطعه نمایید. و آنرا روی سینی چرخ گوشت بریزید.
- ظرفی را زیر دهانه خروجی قرار دهید تا گوشتهای آنرا که می‌خواهید چرخ کنید داخل آن بریزید.

- دکمه روشن شدن دستگاه را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند. تکه‌های گوشت را به داخل لوله گلوئی هدایت کنید و از فشاری برای فشار دادن آنها به داخل چرخ گوشت استفاده نمایید.

#### توجه:

- هرگز از انگشتان دست یا هر چیز دیگری مثل چاقو و امثال آن برای فشار دادن گوشت استفاده نکنید.
- هرگز از دستگاه به‌طور ممتد بیشتر از 15 دقیقه استفاده نکنید. برای استفاده‌های بلند مدت، بعد از 15 دقیقه استفاده، بگذارید دستگاه 5 دقیقه خاموش باشد و سپس مجدداً شروع به کار نمایید.
- نکته: برای اینکه گوشتهای باقیمانده در گلوئی کاملاً خارج شوند، در پایان کار از چند تکه نان برای بیرون آمدن گوشتهای باقیمانده استفاده نمایید.

#### اگر چرخ گوشت وسط کار گیر کرد چه

#### بکنیم؟

در هنگام چرخ کردن گوشت ممکن است که لوله داخلی گلوئی مسدود شده و دستگاه گیر کند. در این هنگام دستگاه را توسط کلید روشن و خاموش، خاموش کنید و سپس دکمه چرخش معکوس (G) را چند ثانیه ای فشار دهید تا دستگاه شروع به کار نماید.

**نکته مهم:** هنگام فشار دادن دکمه چرخش معکوس G صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد بعد G را فشار دهید و پس از رفع گیر، هنگامیکه می‌خواهید دستگاه را مجدداً روشن نمایید، باز هم بگذارید دستگاه کاملاً از دور معکوس بیفتد، سپس دکمه روشن را بزنید.

لوازم جانبی I، J، K و L لوازم اضافی هستند که به چرخ گوشت اضافه می‌گردند که وجود آنها بر روی دستگاه بستگی دارد.

**کبه ساز (بسته به مدل)** (کبه یک نوع غذای عربی می‌باشد که تقریباً مانند کتلت می‌باشد).

مارپیچ چرخ گوشت را همانند آنچه که گفته شد، داخل گلوئی قرار دهید.

سپس قطعه 11 را روی دهانه گلوئی قرار دهید بطوریکه زانده‌های روی آن بر روی شکافهای گلوئی ثابت شوند. سپس قطعه 12 را روی آن قرار دهید.

مهره چرخ گوشت را ببندید بطوریکه قطعات 11 و 12 را نسبتاً محکم کند.







## توصیه های ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه دستورالعمل را با دقت مطالعه نمایید. هرگونه استفاده از دستگاه که مطابق این دفترچه نباشد شرکت را از مسئولیت عواقب ناشی از آن خلع خواهد کرد.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی های جسمی، فکری و روانی می باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد. باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- اطمینان حاصل فرمائید که برق منزل لتان، مطابق با ولتاژ و برق مورد استفاده دستگاهتان باشد. آسیب دیدگی دستگاه بر اساس عدم تطابق برق مورد استفاده در دستگاه و شبکه شهری، دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد.
- دستگاه شما برای استفاده در منزل ساخته شده است و استفاده انبوه و صنعتی از آن توصیه نمی گردد.
- هنگام کار کردن دستگاه مراقب باشید که موهای بلند و کروات و یا امثال آنها روی ادوات متحرک دستگاه، به حرکت در نیاید.
- پس از استفاده از دستگاه (حتی در هنگام قطع برق) و در موقع تمیز کردن دستگاه آنرا از برق بکشید.
- دستگاه، سیم برق و یا پریز آنرا در آب و یا مایع دیگری فرو نبرید.
- اگر سیم برق و یا دوشاخه و یا هر قسمت دیگری از دستگاه آسیب دیده باشد از آن استفاده نکنید و در اولین فرصت برای تعمیر و یا تعویض سیم و دو شاخه و یا قسمت آسیب دیده با مراکز مجاز سرویس و خدمات محصولات مولینکس تماس حاصل نمایید.
- وسایل جانبی را فقط در هنگامی که دستگاه در برق نیست از آن جدا یا وصل نمایید.
- خود دستگاه، بخصوص سیم یا دوشاخه آن را در نزدیکی لبه های تیز مثل چاقو و یا لبه های کابینت و یا منابع حرارتی مثل اجاق گاز قرار ندهید.
- پس از استفاده از دستگاه ادواتی مثل تیغه و شیکه ها را با روغن کمی چرب نمایید تا از زنگ زدن آنها جلوگیری گردد.
- برای محافظت خودتان از قطعات و لوازم جانبی مولینکس برای دستگاهتان استفاده نمایید.

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

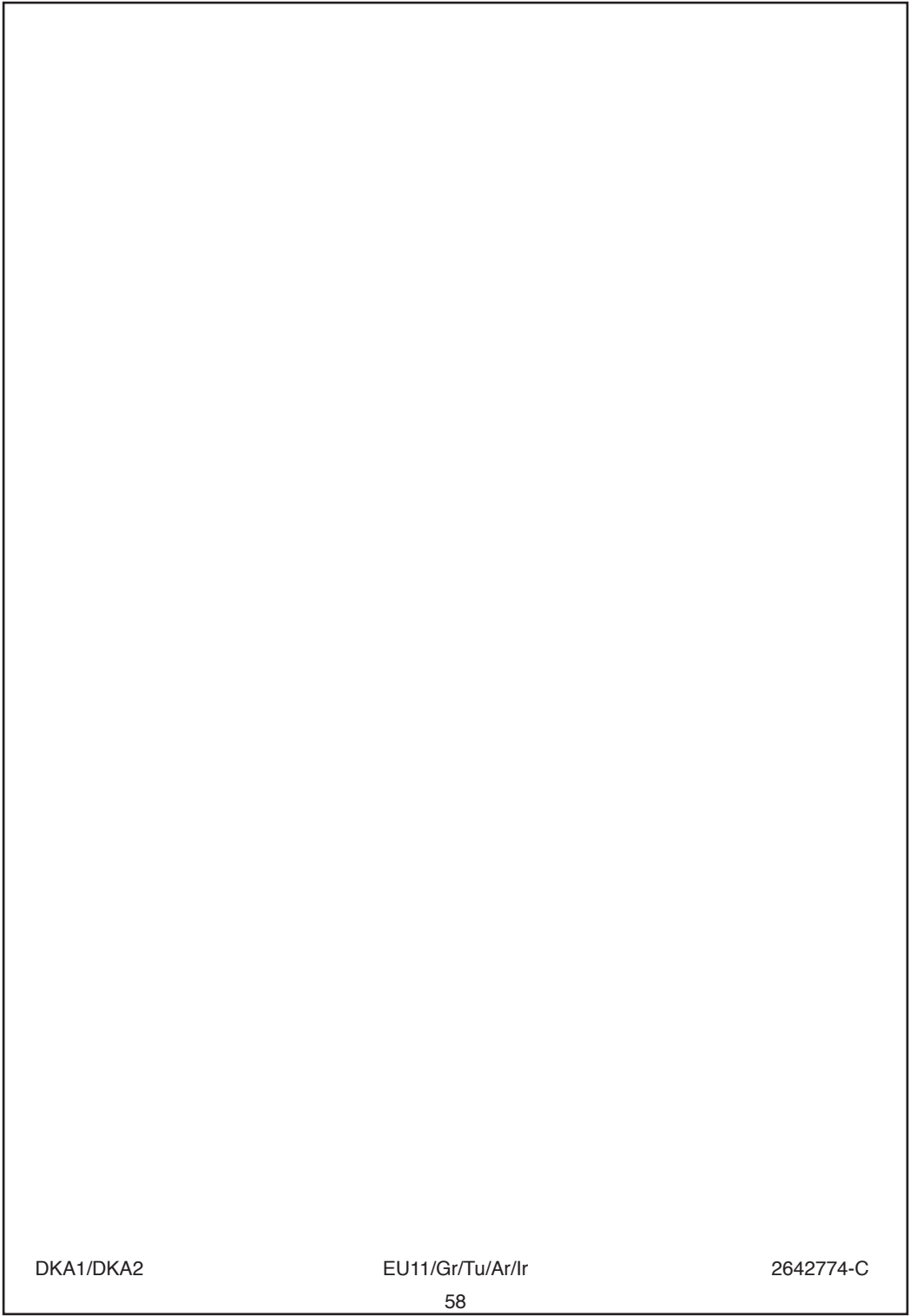
در صورت عدم دریافت کارت ضمانت شرکت بدرسان الکتریک این کالا توسط نماینده رسمی مولینکس (شرکت بدرسان الکتریک) وارد کشور نشده است و مشمول هیچیک از خدمات گارانتی نخواهد شد.

دستگاه چرخ گوشت شما دستگاهی است بسیار ایمن با قدرتی بالا (1400 وات) که از تکنولوژی روز دنیا، برای ساخت آن استفاده شده است.

## معرفی قطعات

- A : سری اصلی چرخ گوشت.  
 A1 : گلوئی چرخ گوشت.  
 A2 : مارپیچ.  
 A3 : تیغه چرخ گوشت.  
 A4 : پنجره چرخ گوشت. در دو نوع:  
 A4a "با سوراخهای کوچک" و  
 A4b "با سوراخهای بزرگتر"  
 A5 : مهره سری گلوئی (مهره).  
 B : سینی سر گلوئی قابل جدا شدن.  
 C : فشاری.  
 D : درب قسمت جای لوازم جانبی.  
 E : دکمه درآوردن و جاکردن گلوئی چرخ گوشت.  
 F : دکمه روشن و خاموش کردن دستگاه.  
 G : دکمه چرخش معکوس (هنگام گیر کردن دستگاه و یا هنگام تمیز کردن دستگاه).  
 H : قسمت موتور.  
 I : لوازم جانبی ساخت کنتل (وجود این قطعه بستگی به مدل دارد).  
 J : لوازم جانبی ساخت بیسکویت (وجود این قطعه بستگی به مدل دارد).  
 K : لوازم جانبی ساخت سوسیس (وجود این قطعه بستگی به مدل دارد).  
 L : رنده های سبزیجات (وجود این قطعات بستگی به مدل دارد).  
 در مدل DKA1 قطعات J ، K و L موجود نبوده و این قطعات مخصوص مدل DKA2 می باشد.





DKA1/DKA2

EU11/Gr/Tu/Ar/Ir

2642774-C

