



# Moulinex®



Français	p	1
----------	---	---

English	p	4
---------	---	---

Nederlands	p	7
------------	---	---

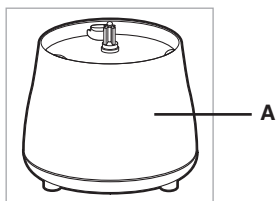
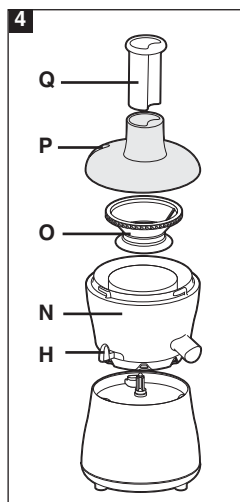
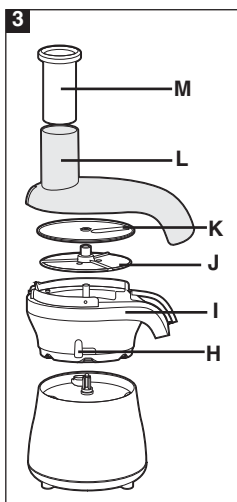
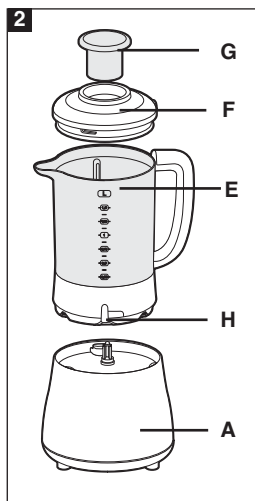
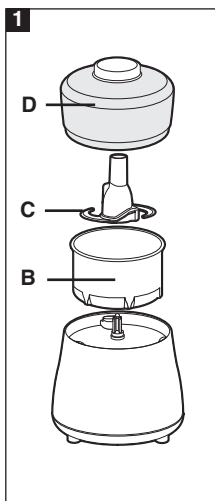
Italiano	p	11
----------	---	----

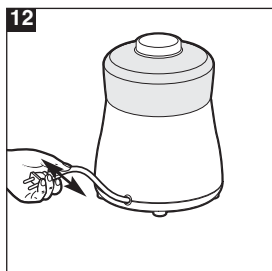
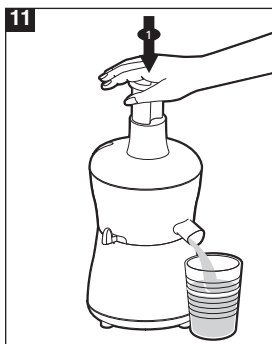
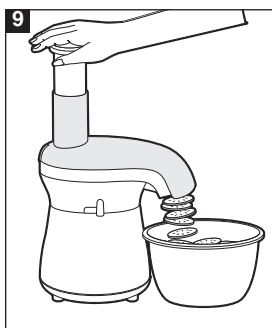
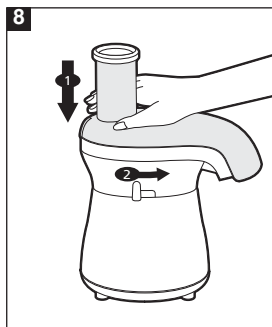
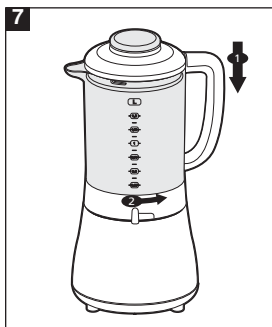
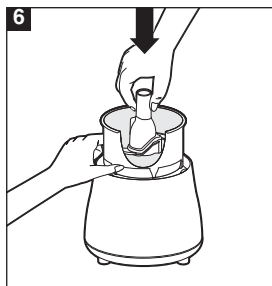
Deutsch	p	14
---------	---	----

Türkçe	p	18
--------	---	----

عربي	p	21
------	---	----

فارسی	p	24
-------	---	----





## Description

- A Base moteur
- B Bol Hachoir
- C Couteau
- D Couvercle
- E Bol mixeur
- F Couvercle du bol mixeur
- G Bouchon doseur
- H Bouton Marche/Arrêt
- I Bloc coupe-légumes
- J Disque entraîneur
- K Disque coupe-légumes réversible
- L Couvercle du coupe-légumes
- M Poussoir du coupe-légumes
- N Bloc centrifugeuse
- O Panier filtre
- P Couvercle centrifugeuse
- Q Poussoir centrifugeuse

## Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**
- **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 et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser ou pour le nettoyer.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne

- pas correctement ou s'il a été endommagé.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Ne mettez pas la base moteur **(A)**, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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 SAV).
- N'utilisez jamais la centrifugeuse si le couvercle ou le filtre sont abîmés. Afin d'éviter tout risque de rupture du filtre de la centrifugeuse, changez-le dès les premiers signes d'usure ou de détérioration. Prévoyez son remplacement tous les 2 ans, en moyenne, pour un usage quotidien.

## Mise en service

Avant la première utilisation, lavez et séchez les pièces qui seront en contact avec les aliments.

### Fonction moulinette (selon modèle)

- Posez la base moteur **(A)** sur la table
- Ne branchez pas encore votre moulinette.
- Posez le bol hachoir **(B)** sur la base moteur **(A)** **1** et verrouillez-le en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte bien.
- À l'intérieur du bol hachoir **(B)**, posez le couteau **(C)** sur l'axe central.
- Manipulez le couteau **(C)** avec précaution. Il est extrêmement aiguisé.
- Placez dans le bol hachoir **(B)** les aliments coupés en morceaux.
- Posez le couvercle **(D)** sur le bol hachoir **(B)**. Alors seulement, vous pouvez brancher votre Moulinette.
- Appuyez sur le couvercle, la Moulinette se met aussitôt à fonctionner **5**.
- Pour stopper, cessez la pression sur le couvercle: l'appareil s'arrête automatiquement.
- N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt total du couteau **(C)**.

- Débranchez l'appareil après chaque opération et avant tout nettoyage.
- Retirez alors le couteau **(C) 6** de l'intérieur du bol hachoir **(B)** avant d'utiliser votre préparation hachée.

### Conseils pratiques

- Important: vous obtiendrez un meilleur hachage en procédant par impulsions.
- Appuyez plus ou moins longtemps selon la finesse désirée.
- Pour obtenir un hachis ou un émincé plus fin, décollez les aliments en cours de hachage avec une spatule et répartissez-les dans le bol hachoir **(B)**.
- Laissez refroidir l'appareil 2 minutes après chaque utilisation. Ne pas utiliser à vide
- Temps recommandés :

Ingrédients	Quantité Max	Temps Max
Persil	20 g	6 s
Oignons	250 g	12 s
Echalotes	150 g	9 s
Ail	140 g	10 s
Biscotte	50 g	5 s
Amandes	250 g	9 s
Noisettes	200 g	12 s
Noix	150 g	10 s
Parmesan	100 g	10 s
Viande	330 g	6 s

### Fonction bol mixeur (selon modèle)

- Placez le bol mixeur **(E)** sur la table. Toutes les manipulations, doivent être effectuées, le bol mixeur posé sur la table, jamais sur la base moteur **(A) 2**.
- Mettez dans le bol mixeur **(E)** les ingrédients à mixer en plaçant en premier les liquides.
- Posez le couvercle **(F)** sur le bol mixeur **(E)**. Ne jamais placer le bol mixeur **(E)** sur la base moteur **(A)** sans son couvercle **(F)**.
- Pour mettre en place le bol mixeur **(E)** positionnez-le avec son couvercle sur la base moteur **(A)** et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'emboîte bien **7**.
- Branchez la prise de l'appareil et mettez-le en marche en déplaçant le bouton Marche/Arrêt **(H)** à droite sur "I" **7** par utilisation de 30 secondes.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton Marche/Arrêt **(H)** à gauche sur "0".

- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas mettre en marche le bol mixeur sans son couvercle équipé du bouchon doseur.
- Ne pas utiliser le bol mixeur à vide.
- N'enlevez le bol mixeur que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.
- **ATTENTION** : Ne jamais verser ou mixer dans le bol des liquides ou aliments dont la température serait supérieure à 80°C (175°F). Lors du mixage d'aliments chauds éloigner les mains du couvercle et du bouchon afin d'éviter tout risque de brûlure.

### Fonctions coupe-légumes et centrifugeuse

Ne pas traiter plus de 0,5 kg de légumes ou de fruits par opération, chaque opération ne devant pas excéder 1min30. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 opérations avec 2 minutes d'arrêt minimum entre chacune d'elles.

### Fonction coupe-légumes (selon modèle)

Le disque coupe-légumes réversible **(K)** vous permet de râper **(face A)**, et de trancher **(face B)**.

- Positionnez le bloc coupe-légumes **(I)** sur la base moteur **(A)** et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'emboîte bien,
- Mettez le disque entraîneur **(J)** puis le disque coupe-légumes **(K)** sur le bloc coupe-légumes **(I)**, **3**.
- Verrouillez le couvercle **(L)** de gauche à **droite sur le bloc coupe-légumes (I) 8**.
- Disposez un récipient ou le bol sous le bec de sortie **9**.
- Branchez l'appareil,
- Mettez en marche en déplaçant le bouton Marche/Arrêt **(H)** à droite sur "I".
- **Attention** : Si le couvercle n'est pas bien positionné, le bouton Marche/Arrêt **(H)** ne pourra pas s'enclencher et l'appareil ne fonctionnera pas (Système de sécurité Moulinex). Pour la même raison, le couvercle ne peut pas se démonter si le coupe-légumes est en marche.
- Otez le poussoir **(M)**,
- Introduisez doucement les légumes dans la cheminée du couvercle **(L)** une fois le moteur en marche.
- Poussez sans forcer les aliments avec le poussoir **(M)**. N'utilisez aucun autre ustensile.

- Ne poussez surtout pas avec les doigts.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton Marche/Arrêt (H) à gauche sur "0".

### Fonction centrifugeuse (selon modèle)

- Posez la base moteur (A) sur la table.
- Ne branchez pas encore votre centrifugeuse.
- Positionnez le bloc centrifugeuse (N), le filtre (O) et le couvercle (P) sur la base moteur (A), et faites-la tourner jusqu'à ce qu'elle s'emboîte bien **4 10**.
- Coupez les fruits en morceaux et mettez un verre sous le bec verseur **11**.
- Branchez l'appareil.
- Mettez en marche en déplaçant le bouton Marche/Arrêt (H) à droite (**position "I"**). Si le couvercle (P) n'est pas bien positionné, le bouton Marche/Arrêt (H) ne pourra pas s'enclencher et l'appareil ne fonctionnera pas (Système de sécurité Moulinex).
- Introduisez ensuite les fruits et les légumes par la cheminée du couvercle (P) en exerçant une légère pression avec le poussoir (Q), jamais avec les doigts.
- N'utiliser aucun autre ustensile.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton Marche/Arrêt (H) à gauche (position "0").

**Important :** Lorsque le réceptacle à pulpe est plein, arrêter l'appareil, vider le réceptacle.

- Attendez l'arrêt complet du filtre avant de démonter l'appareil.
- Débranchez l'appareil après chaque opération et avant tout nettoyage.

### Conseils pratiques :

- Pelez les fruits à peau épaisse ; retirez les noyaux et ôtez la partie centrale de l'anas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, etc.
- Raisins, coings ou groseilles : pour obtenir un meilleur rendement nettoyez le filtre tous les 300 gr.
- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures.

## Nettoyage

- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Pour un nettoyage optimum du bol mixeur (E), remplissez-le avec un peu d'eau chaude, mettez le couvercle et mettez-le en marche quelques secondes. Videz l'eau et faites sécher.
- La base moteur (A) se nettoie avec une éponge humide (ne surtout pas passer sous l'eau)
- Le bloc coupe-légumes (I) et la centrifugeuse (N) se nettoient à l'eau courante.
- Pour le panier filtre (O) n'utilisez jamais de l'eau de javel ou d'éponge abrasive.
- Nettoyez-le immédiatement après chaque utilisation à l'aide d'une éponge ou une brosse douce (type brosse à dent).
- Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle (panier supérieur)

## Rangement du cordon

Pour ranger le cordon, ou l'ajuster à la longueur désirée, poussez-le à l'intérieur de la base moteur (A) **12**.

## Accessoires

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

- bol hachoir	réf. XF 0010
- bol mixeur	réf. XF 0020
- coupe-légumes	réf. XF 0030
- centrifugeuse	réf. XF 0040

## Appareil électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## Description

- A Motor base
- B Grinder/chopping bowl
- C Blade
- D Lid
- E Blender jug
- F Blender jug lid
- G Measuring cap
- H On/Off button
- I Vegetable cutter unit
- J Feed disc
- K Vegetable cutter disc (reversible)
- L Vegetable cutter lid
- M Vegetable cutter pusher
- N Juicing unit
- O Filter
- P Juicer lid
- Q Juicer pusher

## Safety instructions

- **Read the user manual carefully before first using your appliance. Moulinex cannot not be held responsible for any use that does not comply with the operating instructions.**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Never leave the appliance in reach of children**
- Check that your appliance's power supply rating corresponds to your mains electrical supply. Any error in connection negates the guarantee.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance as soon as you stop using it and when cleaning.
- Do not use the appliance if it does not run correctly or if it has been damaged.

- Any intervention other than cleaning or normal maintenance by the customer must be performed by a Moulinex approved centre.
- Do not put the motor base (A), power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance if the power supply cord or the plug are damaged. Avoid taking risks and have them replaced by a Moulinex approved centre (see after-sale booklet).
- Never use the juicer if the lid or filter are damaged. To avoid any risk of the juicer filter breaking, replace it as soon as it shows signs of wear or damage. See that is replaced every 2 years for appliance's used on a daily basis.

## Using your appliance

Before first use, wash and dry the parts that will come into contact with food.

### Processor chopping function

(according to model)

- Place the motor base (A) on the table.
- Do not plug in the processor yet.
- Place the grinder/chopping bowl (B) on the motor base (A) **1** and lock it into place by turning it anti-clockwise until it fits.
- Fit the blade (C) on the central axis inside the grinder/chopping jug (B).
- Handle the blade (C) with care, they are extremely sharp.
- Cut the food up into pieces before placing it in the grinder/chopping bowl (B).
- Fit the lid (D) to the grinder/chopping bowl (B). Now you can plug the processor in.
- Press down on the lid to start the processor immediately **5**.
- To stop it, release pressure on the lid and the appliance will stop at once.
- Never remove the lid until the blade (C) have come to a complete stop.
- Unplug the appliance each time after use and before any cleaning operation.
- To remove the blade (C) **6**, first take the grinder/chopping bowl (B) in one hand and press down on the blade button with your thumb.
- Now remove the blade (C) from inside the grinder/chopping bowl (B) before serving your preparation.

### Hints

- Important: you will obtain a better chopping



consistency by operating in pulses instead of continually.

- Press for the required time you need to get the chopped consistency you want.
- To obtain a finer consistency, use the spatula to release food that has become stuck during chopping and re-distribute evenly inside the grinder/chopping bowl **(B)**.
- Over time, the blade **(C)** can become blunt and will need to be replaced.  
A new blade = better performance.
- Let the appliance cool for 2 minutes before using again. Never use the appliance empty.

### Recommended times:

Ingredients	Maximum Quantity	Maximum Time
Parsley	20 g	6 sec
Onions	250 g	12 sec
Shallots	150 g	9 sec
Garlic	140 g	10 sec
Rusks	50 g	5 sec
Almonds	250 g	9 sec
Hazelnuts	200 g	12 sec
Walnuts	150 g	10 sec
Parmesan	100 g	10 sec
Raw meat	330 g	6 sec

### Blender jug function (according to model)

- Place the blender jug **(E)** on the work surface and not onto the motor. All handling operations must be performed with the blender jug placed on the work surface, never fitted to the motor base **(A)**.
- Put the ingredients to be blended in the blender jug **(E)**, pouring in liquids first followed by solids.
- Fit the lid **(F)** to the blender jug **(E)**. Never place the blender jug **(E)** on the motor base **(A)** without its lid firmly fitted in place **(F)**.
- With the lid on the blender jug **(E)**, position it on the motor base **(A)** and turn until it slots correctly into position **7**.
- Plug in the appliance and start up by turning the On/Off button **(H)** to the right to "I" **7** and use it for a maximum of 30 seconds only, then let the appliance cool for 2 minutes before using again.
- To stop the appliance, move the On/Off button **(H)** to the left to "0".
- Never put your fingers or any other object in

the blender jug when the appliance is running.

- Do not operate the blender jug without its lid and measuring cap.
- Do not operate the blender jug empty.
- Wait until the appliance has come to a complete stop before removing the blender jug from the motor **(A)**.

**CAUTION** : Never pour or blend ingredients into the blender jug if their temperature is above 80°C (175°F). When blending hot ingredients, keep your hands away from lid and cap to avoid any risk of burns.

### Vegetable slicer and Juicer functions

Do not process more than 0.5 kg of fruits or vegetables per operation, and each operation should not exceed 1½ minute. You can carry out up to 3 successive operations with a minimum of 2 minutes pause between each one.

#### Vegetable cutting function (according to model)

- Use the vegetable cutting disc **(K)** to grate **(face A)** and slice **(face B)**.
- With the appliance unplugged, position the vegetable cutter unit **(I)** on the motor base **(A)** and turn it until it slots into place correctly.
- Fit the feed disc **(J)** and then the vegetable cutter disc **(K)** onto the vegetable cutter unit **(I)** **3**.
- Lock the lid **(L)** from left to right on the vegetable cutter unit **(I)** **8**.
- Place a small bowl or jug under the outlet spout **9**.
- Plug in the appliance.
- Switch on by moving the On/Off button **(H)** to the right to "I".
- Caution: If the lid is not fitted correctly, the On/Off button **(H)** will not engage and the appliance will not operate (Moulinex safety system). For the same reason, you cannot remove the lid while the vegetable cutter is running.
- Remove the pusher **(M)**.
- Once the motor has started to run, gently introduce the vegetables into the funnel of the lid **(L)**.
- Push the food in with the pusher **(M)** without forcing it. Do not use any other utensil for this purpose. Above all, never push using your fingers.
- To stop the appliance, turn the On/Off button **(H)** back to the left to "0".

## Juicing function (according to model)

- Place the motor base (**A**) on the work surface.
- Do not plug in your juicer yet.
- Position the juicing unit (**N**), filter (**O**) and lid (**P**) on the motor base (**A**) and turn until it slots into place correctly **4** **10**.
- Cut the fruit into pieces and place a glass under the pouring spout **11**.
- Plug in the appliance.
- Start up by turning the On/Off button (**H**) to the right ("I" position). If the lid (**P**) is not fitted correctly, the On/Off button (**H**) will not engage and the appliance will not operate (Moulinex safety system).
- Now introduce the fruit and vegetables through the funnel of the lid (**P**) exerting gentle pressure with the pusher (**Q**). Never use your fingers or any other tool.
- To stop the appliance, turn the On/Off button (**H**) to the left (position "0").

**Important notice:** stop the equipment and discard the pulp when full.

- Wait for the filter to come to a complete stop before opening the lid.
- Unplug the appliance each time after use and before any cleaning operation.

## Hints

- For thick-skinned fruits, remove the stones or cores and take out and discard the central part of pineapples.
- Some fruits and vegetables cannot be juiced, e.g. bananas, avocado pears, blackberries, etc.
- Grapes, quinces and gooseberries: for better results clean the filter after every 300 gr.
- You can prepare juices from various fruits and vegetables without cleaning the juicer every time; the tastes will not mix.
- If desired you can add lemon juice to prevent the juice from fruits such as apples or pears from turning brown.

## Cleaning

Be careful while handling the blades when you empty the jug or clean the appliance.

- For optimum cleaning of the blender jug (**E**), fill it with a little warm water, fit the lid and run it for a few seconds.
- Empty out the water and dry.
- Clean the motor base (**A**) with a moist sponge (never put it under water).
- Wash the vegetable cutter unit (**I**) and juicer (**N**) under running water.

- Never use bleach, harsh cleaning abrasives or a scouring pad on the filter basket (**O**). Clean it immediately after use with a sponge or a soft brush (toothbrush type).
- You can wash all other accessories in the dishwasher (top basket)
- Over time the strong coloured natural juices from food such as carrots and beetroot may stain the plastic parts of the juicer – this is normal. These parts may be cleaned by soaking them in mild bleach (non abrasive) straight after use.

## Power cord storage

To store the cord or adjust its free length, push into the recess in the motor base (**A**) **12**.

## Accessories

You can customise your appliance and get the following accessories from your usual retailer or a Moulinex approved centre:

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| - grinder/mincer bowl | Ref. XF 0010 |
| - blender jug         | Ref. XF 0020 |
| - vegetable cutter    | Ref. XF 0030 |
| - juicer              | Ref. XF 0040 |

## Electrical or electronic product at end of service life



**Environment protection first !**



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



Leave it at a local civic waste collection point.

## HELPLINE

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

**0845 602 1454 - UK**

**(01) 677 4003 - Ireland**

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

## Beschrijving

- A Motoronderstel
- B Hakkom
- C Mes
- D Deksel
- E Mengkom
- F Deksel van de mengkom
- G Doseeropening
- H Aan/uit-knop
- I Snijblok voor groenten
- J Aandrijfschijf
- K Snijschijf voor groenten
- L Deksel voor de groentesnijder
- M Aandrukstaaf voor de groentesnijder
- N Centrifugeblok
- O Filter
- P Deksel van de centrifuge
- Q Aandrukstaaf voor de centrifuge

## Veiligheidsadviezen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig 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 vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Er moet toezicht op jonge kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor keukengebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt of wanneer u het wilt schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed functioneert of wanneer het beschadigd is.
- Behalve het schoonmaken en het gebruikelijke onderhoud door de klant dienen alle andere ingrepen verricht te worden door een erkend servicepunt van Moulinex.
- Doe het motoronderstel (A), de

voedingskabel of de stekker niet in water of een andere vloeistof.

- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u ze te laten vervangen door de MOULINEX reparatieservice (zie adres in het SAV serviceboekje).
- Gebruik de centrifuge nooit als het deksel of de filter beschadigd is. Om elk breukrisico van de het centrifugefilter te vermijden is het raadzaam bij de eerste tekenen van slijtage of beschadiging over te gaan tot vervanging. Zorg bij dagelijks gebruik voor vervanging om de 2 jaar.

## Voor het eerste gebruik

Was de onderdelen die in contact komen met het voedsel voor het eerste gebruik af, en droog ze daarna af.

### Werking van de 'Moulinette' / pureermolen (afhankelijk van model)

- Zet het motoronderstel (A) op de tafel.
- Zet uw 'Moulinette' nog niet aan.
- Zet de hakkom (B) op het motoronderstel (A) **1** en vergrendel deze door tegen de richting van de klok in te draaien totdat deze goed op z'n plaats zit (klik-geluid moet te horen zijn).
- Binnen in de hakkom (B) het mes (C) plaatsen op de centrale as door op de knop te drukken totdat u de vergrendelklik hoort.
- Zet het mes (C) binnen in de hakkom (B) op de centrale as door op de knop te drukken totdat u de klik van de vergrendeling hoort.
- Ga voorzichtig om met het mes (C). Het is zeer scherp geslepen.
- Plaats de in stukken gesneden ingrediënten in de hakkom (B).
- Zet het deksel (D) op de hakkom (B). Nu kunt u uw pureermolen pas aanzetten.
- Druk op het deksel en de 'Moulinette'/pureermolen treedt meteen in werking **5**.
- Om te stoppen houdt u op met drukken op het deksel: het apparaat stopt automatisch.
- Verwijder het deksel nooit voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen (C) **6**.
- Zet het apparaat altijd af nadat u het gebruikt hebt en voordat u het schoonmaakt.
- Om het mes (C) **6** te verwijderen neemt u eerst de hakkom (B) met één hand en drukt u

met de duim op de knop van het mes.

- Verwijder het mes **(C)** dan uit de hakkom **(B)** voordat u uw gehakte bereiding gebruikt.

### Praktische wenken

- Belangrijk: u bereikt een beter resultaat door de pulse-functie te gebruiken.
- Druk kortere of langere tijd naar gelang de gewenste fijnheid/grofheid.
- Om een fijner haksel of mengsel te krijgen kunt u de voedselresten die tijdens het malen aan de wand blijven hangen met de spatel losmaken en terugdoen in de hakkom **(B)**.
- Het mes **(C)** kan na veelvuldig gebruik bot worden ; aarzel dan niet het te vervangen. Een nieuw mes is alsof u een nieuw apparaat aangekocht heeft.
- Laat het apparaat na elk gebruik altijd 2 minuten afkoelen. Het apparaat nooit zonder ingrediënten laten draaien

Ingrediënten	Maximale hoeveelheid	Maximale tijdsduur
Peterselie	20 g	6 s
Uien	250 g	12 s
Sjalotten	150 g	9 s
Knoflook	140 g	10 s
Beschuiten	50 g	5 s
Amandelen	250 g	9 s
Hazelnoten	200 g	12 s
Walnoten	150 g	10 s
Parmezaanse kaas	100 g	10 s
Vlees	330 g	6 s

### Werking van de mengkom

(afhankelijk van het model)

- Plaats de mengkom **(E)** op de tafel. Alle handelingen moeten verricht worden met de mengkom op de tafel geplaatst, nooit op het motoronderstel **(A)**.
- Stop de te malen ingrediënten in de mengkom **(E)** door eerst de vloeistoffen er in te doen.
- Zet het deksel **(F)** op de mengkom **(E)**. De mengkom **(E)** nooit zonder deksel **(F)** op het motoronderstel **(A)** plaatsen.
- Om de mengkom **(E)** te plaatsen zet u deze met het bijbehorende deksel op het motoronderstel **(A)** en draait u het geheel totdat het goed in elkaar past **7**.
- Zet de stekker in het stopcontact, en zet het apparaat aan door de aan/uit-knop naar

rechts te verplaatsen naar "I" **7**.

- Om het apparaat stop te zetten brengt u de aan/uit-knop **(H)** naar links op "0".
- Stop nooit uw vingers of enig ander voorwerp in de mengkom terwijl het apparaat in werking is.
- De mengkom niet in werking zetten zonder het deksel voorzien van de doseerdop.
- De mengkom niet zonder ingrediënten in werking zetten.
- Haal de mengkom pas weg wanneer het apparaat pas volledig tot stilstand is gekomen.
- **OPGELET:** nooit vloeistoffen of andere ingrediënten toevoegen of malen/mengen waarvan de temperatuur boven de 80°C (175°F) ligt. Om het risico van verbranding te vermijden kunt u beter uw handen uit de buurt van het deksel of de dop houden.

### Functies Groentesnijder en Sapcentrifuge

Niet meer dan 0.5 kg groente of fruit per beurt verwerken, iedere beurt mag niet langer dan 1 min 30 duren. U kunt tot 3 beurten achter elkaar uitvoeren, met minstens 2 minuten pauze na iedere beurt.

### Werking van de groentesnijder (afhankelijk van het model)

- Met de omkeerbare snijschijf voor groenten **(K)** kunt u raspen **(kant A)**, en (plakjes) snijden **(kant B)**.
- Plaats het snijblok voor groenten **(I)** op het motoronderstel **(A)** en draai het tot het goed in elkaar past,
- Plaats de aandrijfschijf **(J)** en daarna de snijschijf voor groenten **(K)** op het snijblok voor groenten **(I)** **3**.
- Vergrendel het deksel **(L)** van links naar rechts op het snijblok voor groenten **(I)** **8**.
- Plaats een bak of de kom onder de uitgang **9**.
- Doe de stekker in het stopcontact,
- Zet het apparaat aan door de aan/uit-knop **(H)** naar rechts te verplaatsen naar "I".
- Opgelet : als het deksel niet goed geplaatst is kan de aan/uit-knop **(H)** niet aangezet worden ; het apparaat zal dan ook niet werken (Veiligheidssysteem van Moulinex). Om dezelfde reden kan het deksel niet gedemonteerd worden als de groentesnijder in werking is.
- Verwijder de aandrukstaaf **(M)**,

- Voer de groenten geleidelijk via de koker van het deksel (**L**) naar binnen als de motor eenmaal draait.
- Druk het voedsel zonder al te veel kracht te zetten aan met de aandrukstaaf (**M**). Gebruik geen ander keukengerei. Vooral niet aandrukken met de vingers.
- Om het apparaat stop te zetten, zet u de aan/uit-knop (**H**) weer naar links op "0".

## Werking van de centrifuge

(afhankelijk van model)

- Zet het motoronderstel (**A**) op de tafel.
- Zet uw centrifuge nog niet aan.
- Plaats het centrifugeblok (**N**), de filter (**O**) en het deksel (**P**) op het motoronderstel (**A**), en draait u het geheel totdat het goed in elkaar grijpt **4 10**.
- Snij de vruchten in stukjes en plaats een glas onder de schenkuit **11**.
- Doe de stekker in het stopcontact,
- Zet het apparaat aan door de aan/uit-knop (**H**) naar rechts te verplaatsen naar "stand I". Als het deksel niet goed geplaatst is kan de aan/uit-knop (**H**) niet aangezet worden ; het apparaat zal dan ook niet werken (Veiligheidssysteem van Moulinex).
- Voer vervolgens het fruit en de groenten via de koker van het deksel (**P**) door een lichte druk uit te oefenen met de aandrukstaaf (**Q**). Nooit met de vingers aandrukken! Gebruik geen enkel ander keukengerei.
- Om het apparaat stop te zetten, zet u de aan/uit-knop (**H**) weer naar links (stand "0").

## Belangrijk :

- Als het opvangbakje voor pulp vol is dient u het apparaat uit te zetten en het bakje te legen.
- Wacht tot het filter helemaal tot stilstand is gekomen alvorens het deksel te openen.
- Trek de stekker uit het stopcontact na elk gebruik en voordat u het schoonmaakt.

## Praktische wenken

- Voor vruchten met een dikke schil de pit verwijderen. Gebruik alleen het binnenste gedeelte van de ananas.
- Het is onmogelijk om sap te verkrijgen van de volgende vruchten en groenten: bananen, avocado's, bramen, etc.
- Druiven, kweeperen of aalbessen (zwarte bessen) : reinig het filter om de 300 g voor een beter resultaat.
- U kunt uw sappen met verschillende vruchten

en groenten bereiden zonder steeds de centrifuge schoon te maken: er treedt geen smaakvermenging op.

- Consumeer de sappen snel na de bereiding, of voeg wat citroensap toe om ze langer te bewaren.

## Schoonmaken

Er dienen voorzorgsmaatregelen genomen te worden tijdens het manipuleren van de scherpe mesjes bij het legen van de kom en bij het schoonmaken.

- Voor optimaal reinigen van de mengkom (**E**) vult u deze met een beetje warm water, doe het deksel erop en zet het apparaat enige seconden in werking. Gooi het water weg en laat drogen.
- Het motoronderstel (**A**) kan met een vochtige spons worden afgenomen (vooral niet onder water houden).
- Het snijblok voor groenten (**I**) en de centrifuge (**N**) kunnen onder de kraan schoongemaakt worden.
- Gebruik voor het filtermandje (**O**) nooit bleekwater of een schuurspons. Maak het meteen schoon na elk gebruik met een spons of een zachte borstel (type tandenborstel).
- Alle andere accessoires kunnen in de vaatwasser gezet worden (bovenste vak).

## Opbergen van het snoer

Als u het snoer wilt opbergen of tot de gewenste lengte wilt oprollen kunt u het binnen in het motoronderstel (**A**) **12** drukken.

## Accessoires

U kunt een persoonlijk tintje aan uw apparaat geven door bij de gebruikelijke after-sales service of een erkend servicepunt van Moulinex de volgende accessoires aan te schaffen:

- hakkom	ref. XF 0010
- mengkom	ref. XF 0020
- groentesnijder	ref. XF 0030
- centrifuge	ref. XF 0040

## Einde van de levensduur van uw elektrisch of elektronisch apparaat



Wees vriendelijk voor het milieu !



Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.



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

## Descrizione

- A Base motore
- B Recipiente tritatutto
- C Lama
- D Coperchio
- E Bicchieri graduato mixer
- F Coperchio mixer
- G Dosatore
- H Tasto ON/OFF
- I Blocco affettaverdure
- J Disco di azionamento
- K Disco affettaverdure
- L Coperchio affettaverdure
- M Pressino affettaverdure
- N Blocco centrifuga
- O Filtro
- P Coperchio centrifuga
- Q Pressino centrifuga

## Istruzioni di sicurezza

- **Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il libretto delle istruzioni.**
- **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.**
- Verificare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda effettivamente a quella dell'impianto elettrico utilizzato.
- Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio è esclusivamente destinato ad un uso domestico.
- Disinserire la spina dopo l'uso o per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è stato danneggiato.
- Qualsiasi intervento oltre alla normale pulizia e manutenzione da parte del cliente deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato Moulinex.
- Non immergere la base motore (A), il cavo di

alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.

- Se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati non mettere in funzione il tritatutto.
- Per evitare qualsiasi pericolo, rivolgersi presso un Centro Assistenza autorizzato MOULINEX (vedi elenco nell'opuscolo Service) per la loro sostituzione.
- Non utilizzare mai la centrifuga se il coperchio o il filtro sono danneggiati. Per evitare qualsiasi rischio di rottura del filtro, sostituirlo ai primi segni di usura o deterioramento. Prevederne la sostituzione ogni due anni, in media, in caso di uso quotidiano.

## Messa in funzione

Al primo utilizzo, lavare ed asciugare i componenti a contatto con gli alimenti.

**Funzione tritatutto** (secondo i modelli)

- Appoggiare la base motore (A) sul tavolo.
- Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Posizionare il recipiente tritatutto (B) sulla base (A) **1** e bloccarlo facendolo ruotare in senso antiorario, fino a che s'incastrerà correttamente.
- Posizionare all'interno del recipiente tritatutto (B) la lama (C) sull'asse centrale.
- Manipolare la lama (C) con estrema precauzione poiché è molto affilata.
- Posizionare all'interno del recipiente tritatutto (B) gli alimenti tagliati a dadini.
- Posizionare il coperchio (D) sul recipiente tritatutto (B).
- Solo a questo punto è possibile collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Premere sul coperchio, il tritatutto si mette immediatamente in funzione **5**.
- Per fermarlo, smettere di premere sul coperchio: l'apparecchio si ferma automaticamente.
- Non togliere mai il coperchio prima dell'arresto completo della lama (C).
- Disinserire l'apparecchio dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
- Per estrarre la lama (C) **6** afferrare prima il recipiente tritatutto (B) con una mano e premere con il pollice il tasto della lama.
- Estrarre la lama (C) dal recipiente tritatutto

**(B)** prima di utilizzare il preparato tritato.

### Consigli pratici

- Importante: per ottenere un trito migliore, lavorare ad impulsi.
- Premere più o meno a lungo secondo la finezza desiderata.
- Per tritare o affettare finemente, durante l'operazione staccare gli alimenti dalle pareti del recipiente con l'apposita spatola e ripartirli in modo omogeneo all'interno del recipiente **(B)**.
- A lungo andare, la lama **(C)** può smussarsi; occorre pertanto sostituirla.  
Lama nuova = apparecchio nuovo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 2 minuti dopo l'uso. Non utilizzarlo mai a vuoto

### Tempi raccomandati:

Ingredienti	Quantità massima	Tempo massimo
Prezzemolo	20 g	6 s
Cipolle	250 g	12 s
Scalogni	150 g	9 s
Aglio	140 g	10 s
Fette biscottate	50 g	5 s
Mandorle	250 g	9 s
Nocciole	200 g	12 s
Noci	150 g	10 s
Parmigiano	100 g	10 s
Carne	330 g	6 s

### Funzione mixer (secondo i modelli)

- Appoggiare il bicchiere graduato del mixer **(E)** sul tavolo. Tutte le operazioni devono essere effettuate con il bicchiere graduato del mixer appoggiato sul tavolo e non sulla base motore **(A)**.
- Mettere gli alimenti nel bicchiere graduato **(E)** iniziando con gli ingredienti liquidi.
- Posizionare il coperchio **(F)** sul bicchiere graduato **(E)**. Non posizionare mai il bicchiere graduato **(E)** sulla base motore **(A)** senza il coperchio **(F)**.
- Per posizionare il bicchiere graduato **(E)** appoggiarlo con il coperchio sulla base motore **(A)** e farlo ruotare sino al clic **7**.
- Inserire la spina dell'apparecchio e metterlo in funzione portando il tasto ON/OFF **(H)** a destra su "I" **(H)** à droite sur "I" **7** per 30 secondi.
- Per fermare l'apparecchio, riportare il tasto ON/OFF **(H)** a sinistra su "0".
- Non infilare mai le dita o qualsiasi altro

oggetto nel bicchiere graduato del mixer durante il funzionamento.

- Non utilizzare mai il bicchiere graduato del mixer senza il relativo coperchio dotato di tappo dosatore.
- Non utilizzare il bicchiere graduato del mixer a vuoto.
- Togliere il bicchiere graduato dalla base solo quando l'apparecchio è completamente fermo.
- **ATTENZIONE:** Non versare o miscelare nel bicchiere graduato liquidi o alimenti la cui temperatura sia superiore a 80°C. Durante il funzionamento con alimenti caldi, allontanare le mani dal coperchio e dal tappo per evitare ustioni.

### Funzioni Affettaverdure e Centrifuga

Non trattare più di 0,5 kg di verdure o di frutta per operazione; ogni operazione non deve superare 1 minuto 30. Potete fare susseguire fino a 3 operazioni con minimo 2 minuti di pausa tra ognuna di esse.

### Funzione affettaverdure (secondo i modelli)

- Il disco affettaverdure reversibile **(K)** permette di grattugiare **(lato A)** e di affettare **(lato B)**.
- Posizionare il blocco affettaverdure **(I)** sulla base motore **(A)** e ruotarlo sino al clic.
- Mettere il disco di azionamento **(J)** poi il disco affettaverdure **(K)** sul blocco affettaverdure **(I)**, **3**.
- Bloccare il coperchio **(L)** da sinistra a destra sul blocco affettaverdure **(I)** **8**.
- Disporre un recipiente sotto il beccuccio di uscita **9**.
- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Metterlo in funzione portando il tasto ON/OFF **(H)** a destra su "I".
- **Attenzione:** se il coperchio non è correttamente posizionato, il tasto ON/OFF **(H)** non si sposterà e l'apparecchio non funzionerà (sistema di sicurezza Moulinex). Per gli stessi motivi, il coperchio non può essere tolto se il disco affettaverdure gira.
- Togliere il pressino **(M)**.
- Introdurre delicatamente le verdure attraverso il canale del coperchio **(L)** una volta messo in funzione il motore.
- Spingere senza forzare gli alimenti con il pressino **(M)**. Non utilizzare mai un utensile da cucina e non spingere per alcun motivo



con le dita.

- Per fermare l'apparecchio, riportare il tasto ON/OFF (H) a sinistra su "0".

### Funzione centrifuga (secondo i modelli)

- Appoggiare la base motore (A) sul tavolo.
- Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Posizionare il blocco centrifuga (N), il filtro (O) ed il coperchio (P) sulla base motore (A) e farlo ruotare sino al clic **4 10**.
- Tagliare la frutta a pezzetti e mettere un bicchiere sotto il beccuccio **11**.
- Inserire la spina.
- Mettere la centrifuga in funzione portando il tasto ON/OFF (H) a destra su "I". Se il coperchio (P) non è correttamente posizionato, l'interruttore non si sposterà e l'apparecchio non funzionerà (sistema di sicurezza Moulinex).
- In seguito, inserire la frutta e la verdura attraverso il canale del coperchio (P) esercitando una leggera pressione con l'apposito pressino (Q), non spingere per alcun motivo con le dita, né utilizzare un utensile da cucina.
- Per fermare l'apparecchio, riportare il tasto ON/OFF (H) a sinistra su "0".

**Importante:** quando il ricettacolo della polpa è pieno, fermare l'apparecchio e svuotare il ricettacolo.

- Attendere l'arresto completo del filtro prima di aprire il coperchio
- Disinserire l'apparecchio dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.

### Consigli pratici

- Per i frutti con la buccia dura, togliere i nocciolini e la parte centrale (ananas).
- È impossibile estrarre il succo di alcuni frutti e ortaggi come banane, avocado, more, ecc.
- Uva, mela cotogna o ribes rosso: per ottenere un miglior risultato, pulire il filtro ogni 300 gr.
- È possibile preparare succhi con diversi frutti ed ortaggi, senza pulire ogni volta la centrifuga. I sapori non si mischiano.
- Consumare rapidamente il succo dopo la preparazione e aggiungere succo di limone per conservarlo qualche ora in frigorifero.

### Pulizia dell'apparecchio

Durante la manipolazione delle lame affilate, quando si svuota il bicchiere o durante la pulizia, adottare le debite precauzioni.

- Per una pulizia ottimale del bicchiere graduato (E), riempirlo con un po' di acqua calda, posizionare il coperchio e metterlo in funzione per pochi secondi. Svuotare l'acqua ed asciugarlo.
- Pulire la base motore (A) con una spugna umida (non metterla per alcun motivo sotto il rubinetto).
- Il blocco affettaverdure (I) e la centrifuga (N) possono essere lavati con acqua corrente.
- Per pulire il filtro (O) non utilizzare mai candeggina o spugne abrasive. Pulire immediatamente il filtro dopo l'uso con una spugna o una spazzola delicata (come uno spazzolino da denti).
- Tutti gli altri accessori possono essere lavati nel cestello superiore della lavasto viglie.

### Sistemazione del cavo

Per sistemare il cavo o regolarlo alla lunghezza desiderata, spingerlo all'interno della base motore (A) **12**.

### Accessori

È possibile personalizzare l'apparecchio, acquistando presso un rivenditore o un centro autorizzato Moulinex i seguenti accessori:

- recipiente tritatutto art. XF 0010
- bicchiere graduato mixer art. XF 0020
- affettaverdure art. XF 0030
- centrifuga art. XF 0040

### Prodotti elettrici o elettronici da smaltire



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



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



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

## Beschreibung

- A Motorblock
- B Arbeitsschale
- C Messer
- D Deckel
- E Mixaufsatz
- F Deckel des Mixaufsatzes
- G Dosierzubehör
- H Ein-/Aus-Schalter
- I Schnitzelwerk
- J Antriebsscheibe
- K Gemüseschneidescheibe
- L Deckel des Schnitzelwerks
- M Stopfer für den das Schnitzelwerk
- N Entsafterblock
- O Reibscheibenfilter
- P Deckel des Entsafters
- Q Stopfer für den Entsafter

## Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts sorgfältig durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Dasselbe gilt für Personen, die nicht die erforderliche Erfahrung und die erforderlichen Kenntnisse besitzen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher Anweisungen bezüglich den Betrieb des Geräts erhalten haben.**
- **Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der Versorgungsspannung Ihres Geräts übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und für den Einsatz in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung des Geräts oder um es zu reinigen.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder wenn es beschädigt ist.

- Sofern es sich nicht um die im Haushalt übliche Reinigung und Pflege handelt, müssen Eingriffe vom Moulinex Kundendienst durchgeführt werden.
- Den Motorblock **(A)**, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt von einem autorisierten Moulinex-Servicestützpunkt austauschen (siehe Adressenliste im Serviceheft).
- Verwenden Sie den Entsafter niemals, wenn der Deckel oder der Reibscheibenfilter beschädigt sind. Um zu vermeiden, dass der Reibscheibenfilter der Zentrifuge bricht, sollten Sie diesen austauschen, sobald er erste Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung aufweist. Bei täglicher Verwendung ist er durchschnittlich alle 2 Jahre auszuwechseln.

## Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen die Geräteteile, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, mit etwas Spülmittel und warmen Wasser gewaschen und getrocknet werden.

### Funktion der Moulinette (je nach Modell)

- Stellen Sie den Motorblock **(A)** auf den Tisch.
- Schließen Sie Ihre Moulinette noch nicht an die Steckdose an.
- Setzen Sie die Arbeitsschale **(B)** auf den Motorblock **(A)** **1** und verriegeln Sie ihn, indem sie ihn entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
- Bringen Sie das Messer **(C)** auf der Mittelachse in der Arbeitsschale **(B)** an.
- Handhaben Sie das Messer **(C)** mit Vorsicht. Es ist sehr scharf.
- Füllen Sie die in Stücke geschnittenen Zutaten in die Arbeitsschale **(B)**
- Setzen Sie den Deckel **(D)** auf das Gerät **(B)**. Erst jetzt können Sie Ihre Moulinette an die Steckdose anschließen.
- Drücken Sie auf den Deckel und die Moulinette beginnt zu laufen **5**.
- Zum Anhalten einfach nicht mehr auf den Deckel drücken: Das Gerät bleibt automatisch stehen.

- Nehmen Sie den Deckel niemals ab, bevor das Messer **(C)** nicht vollkommen still steht.
- Das Kabel darf nicht in die Nähe oder in Kontakt mit sich drehenden Teilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten o. ä. nicht über dem Gerät hängen.

Ziehen den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose und lassen Sie das Kabel nicht herunter hängen.

Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, lassen Sie diese Teile zu Ihrer Eigenen Sicherheit

durch den Kundendienst erneuern.

Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehörteile passend zu Ihrem Gerät.

Fassen Sie niemals in sich noch drehende Teile.

Beachten Sie die min. und max. Füllmenge. Lassen Sie das Gerät nie leer laufen.

Sind Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Speisen.

Vor jedem Zubehör wechseln immer den Stecker ziehen.

Vorsicht im Umgang mit dem Messer und den Arbeitsscheiben des Schnitzelwerkes, sie sind sehr scharf.

- Um das Messer **(C)** **6** herauszunehmen, halten Sie zuerst den die Arbeitsschale **(B)** mit einer Hand fest und drücken Sie mit dem Daumen auf den Knopf des Messers.

- Nehmen Sie dann das Messer **(C)** aus der Arbeitsschale **(B)** heraus, bevor Sie Ihre zerkleinerte Zubereitung verwenden.

### Praktische Hinweise

- Wichtig: Ihre Zutaten werden besser zerkleinert, wenn Sie stoßweise vorgehen.
- Drücken Sie je nach gewünschter Feinheit mehr oder weniger lang auf den Deckel.
- Damit die Zutaten feiner gehackt oder geschnitten werden, diese während des Zerkleinerungsvorgangs von Becherwand und -boden lösen und in der Arbeitsschale **(B)** verteilen.
- Mit der Zeit kann das Messer **(C)** abstumpfen. Sie können es jederzeit auswechseln.
- Das Gerät nach jeder Verwendung 2 Minuten abkühlen lassen. Nicht ohne Zutaten verwenden.

### - Empfohlene Zerkleinerungsdauer:

Zutaten	Höchstmenge	Höchstdauer
Petersilie	20 g	6 Sek
Zwiebeln	250 g	12 Sek
Schalotten	150 g	9 Sek
Knoblauch	140 g	10 Sek
Zwieback	50 g	5 Sek
Mandeln	250 g	9 Sek
Haselnüsse	200 g	12 Sek
Walnüsse	150 g	10 Sek
Parmesan	100 g	10 Sek
Fleisch	330 g	6 Sek

### Funktion Mixaufsatz (je nach Modell)

Stellen Sie den Mixaufsatz **(E)** auf den Tisch. Bei allen Handhabungen muss der Mixaufsatz auf dem Tisch stehen, niemals auf dem Motorblock **(A)**.

- Füllen Sie zuerst die Flüssigkeiten und dann die anderen Zutaten in den Mixaufsatz **(E)**.
- Setzen Sie den Deckel **(F)** auf den Mixaufsatz **(E)**. Stellen Sie den Mixaufsatz **(E)** nie ohne Deckel **(F)** auf den Motorblock **(A)**.
- Den Mixaufsatz **(E)** mit seinem Deckel auf den Motorblock **(A)** stellen und drehen, bis er einrastet **7**.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie es ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter **(H)** für jeweils 30 Sekunden nach rechts auf "I" schieben **7**.
- Zum Ausschalten des Geräts den Schalter **(H)** wieder nach links auf "0" stellen.
- Halten Sie bei eingeschaltetem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Mixaufsatz.
- Den Mixaufsatz nicht ohne Deckel und Dosierzubehör einschalten.
- Den Mixaufsatz nicht ohne Zutaten laufen lassen.
- Nehmen Sie den Mixaufsatz erst ab, wenn das Gerät vollkommen stillsteht.
- **ACHTUNG:** Geben Sie niemals Flüssigkeiten oder Zutaten, die heißer als 80°C sind, in den Mixaufsatz. Beim Mixen heißer Zutaten die Hände vom Deckel und vom Verschluss nehmen, um jegliches Verbrennungsrisiko zu vermeiden.

## Funktionen Gemüseschneider und Entsafter:

Bearbeiten Sie nicht mehr als 0,5 kg Gemüse oder Obst pro Durchgang. Die Zeitdauer der einzelnen Durchgänge ist auf 1 Minute 30 Sekunden begrenzt. Hintereinander können bis zu 3 Durchgänge ausgeführt werden, wobei zwischen den einzelnen Durchgängen eine Pause von mindestens 2 Minuten eingelegt werden muss.

### Funktion Gemüseschneider (je nach Modell)

- Mit der doppelseitigen Gemüseschneidscheibe (**K**) können Sie raspeln (**Seite A**) und schneiden (**Seite B**).
- Den Gemüseschneideblock (**I**) auf den Motorblock (**A**) stellen und drehen, bis er einrastet.
- Bringen Sie die Antriebsscheibe (**J**) und dann die Gemüseschneidscheibe (**K**) auf dem Schnitzelwerk an (**I**) **3**.
- Verriegeln Sie den Deckel (**L**) von links nach rechts auf dem Schnitzelwerk (**I**) **8**.
- Stellen Sie einen Behälter oder den Aufsatz unter den Auslauf **9**.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an,
- Zum Einschalten des Geräts den Ein-/Aus-Schalter (**H**) nach rechts auf "I" stellen.
- Achtung: Wenn der Deckel nicht richtig sitzt, kann der Ein-/Ausschalter (**H**) nicht einrasten und das Gerät funktioniert nicht (Moulinex-Sicherheitssystem). Aus dem gleichen Grund kann man den Deckel nicht abnehmen, solange das Schnitzelwerk in Betrieb ist.
- Nehmen Sie den Stopfer (**M**) ab,
- Führen Sie das Gemüse langsam in den Schacht des Deckels (**L**) ein, sobald der Motor läuft.
- Die Stücke ohne Gewalt mit dem Stopfer (**M**) einschieben. Verwenden Sie dazu keine anderen Utensilien. Drücken Sie niemals mit den Fingern.
- Zum Ausschalten des Geräts den Schalter (**H**) wieder nach links auf "0" stellen.

### Funktion Entsafter (je nach Modell)

- Stellen Sie den Motorblock (**A**) auf den Tisch.
- Schließen Sie Ihren Entsafter noch nicht an die Steckdose an.

- Bringen Sie den Entsafterblock (**N**), den Reibscheibenfilter (**O**) und den Deckel (**P**) auf dem Motorblock an und drehen Sie, bis dieser gut einrastet **4 10**.
- Schneiden Sie die Früchte in Stücke und stellen Sie ein Glas unter die Auslauftülle **11**.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Zum Einschalten des Geräts den Ein-/Aus-Schalter (**H**) nach rechts auf "I" stellen. Wenn der Deckel (**P**) nicht richtig sitzt, kann der Ein-/Ausschalter (**H**) nicht einrasten und das Gerät funktioniert nicht (Moulinex-Sicherheitssystem).
- Füllen Sie dann das Obst und Gemüse durch den Schacht im Deckel (**P**) ein. Drücken Sie dazu leicht mit dem Stopfer (**Q**), niemals mit den Fingern. Verwenden Sie keine anderen Utensilien.
- Zum Ausschalten des Geräts den Ein-/Aus-Schalter (**H**) wieder nach links auf "0" stellen.

**Wichtig:** Wenn der Fruchtfleischbehälter voll ist, das Gerät anhalten und den Behälter ausleeren.

- Warten Sie, bis der Reibscheibenfilter vollständig stillsteht, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Ziehen Sie nach jeder Betätigung und vor jeder Reinigung den Netzstecker des Geräts.

### Praktische Hinweise

- Früchte mit dicker Haut entkernen und bei Ananas den mittleren Teil entfernen.
- Manche Obst- und Gemüsesorten können nicht entsaftet werden: Bananen, Avocados, Brombeeren, usw.
- Trauben, Quitten oder rote Johannisbeeren: für eine bessere Ausbeute den Reibscheibenfilter alle 300 g reinigen.
- Sie können Säfte mit verschiedenen Obst und Gemüsesorten zubereiten, ohne den Entsafter jedesmal zu reinigen, denn sie vermischen sich nicht miteinander.
- Trinken Sie die Säfte frisch, sobald Sie zubereitet sind und fügen Sie Zitronensaft hinzu, um sie einige Stunden aufzubewahren.

## Reinigung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie beim Ausleeren des Mixaufsatzes und bei der Reinigung die scharfen Messer handhaben.
- Für eine optimale Reinigung des

Mixaufsatzes (E) diesen mit etwas warmem Wasser füllen, den Deckel aufsetzen und einige Sekunden einschalten. Das Wasser ausleeren und trocknen.

- Der Motorblock (A) wird mit einem feuchten Tuch gereinigt (niemals in Wasser tauchen).
- Das Schnitzelwerk (I) und der Entsafter (N) werden unter fließendem Wasser gereinigt.
- Verwenden Sie für den Reibscheibenfilter (O) niemals einen Chlorreiniger oder einen Scheuerschwamm. Reinigen Sie ihn sofort nach jeder Verwendung mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste (z.B. Zahnbürste).
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet (oberer Korb).

## Kabelstauraum

Zum Verstauen des Kabels oder um es auf die gewünschte Länge einzustellen, schieben Sie es in den Motorblock (A) **12**.

## Zubehör

Sie können bei Ihrem Händler oder dem Moulinex-Kundendienst folgende Zubehörteile beziehen:

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| - Zerkleinerungsaufsatz | Art-Nr. XF 0010 |
| - Mixaufsatz            | Art-Nr. XF 0020 |
| - Schnitzelwerk         | Art-Nr. XF 0030 |
| - Entsafter             | Art-Nr. XF 0040 |

## Entsorgung des Geräts



Schützen Sie die Umwelt!



Ihr Gerät enthält mehrere unterschiedliche, wiederverwertbare Wertstoffe.



Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte Ihrer Stadt oder Gemeinde (Wertstoffhof).

## Tanim

- A Motor gövdesi
- B Öğütücü/doğrayıcı haznesi
- C Bıçak
- D Kapak
- E Karışım haznesi
- F Karışım haznesi kapağı
- G Ölçü ayarlayıcı
- H Açma/Kapama düğmesi
- I Sebze doğrayıcı bıçak ünitesi
- J Döner disk
- K Sebze dilimleme diski
- L Sebze doğrayıcı bıçak ünitesi kapağı
- M Sebze doğrayıcı bastırma çubuğu
- N Katı meyve sıkacağı
- O Süzgeç
- P Katı meyve sıkacağı kapağı
- Q Katı meyve sıkacağı bastırma çubuğu

## Güvenlik talimatları

- İlk kullanım öncesinde kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun: **çalıştırma talimatlarına uygun olmayan kullanımlardan Moulinex sorumluluk kabul etmez.**
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal 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 oynamalarından emin olmak için, çocukların gözetim altında bulundurulmaları tavsiye edilir.
- Bağlantı sırasında meydana gelen her türlü hata cihazın garantisini geçersiz kılar.
- Cihaz, ev içi kullanımda gıda hazırlanması için tasarlanmıştır.
- Cihazı kullandıktan sonra veya temizlerken prizden çekin.
- Cihaz doğru çalışmıyorsa veya arızalıysa kullanmayın.
- Temizlik ve normal bakım dışındaki tüm işlemler MOULINEX yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Motor gövdesini (A), kabloyu ve fişi su ya da başka herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Elektrik kablosu ya da fişi zarar görmüşse cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeden

- kaçınmak için, MOULINEX yetkili servisine başvurun (bkz. kitapçıktaki servis listesi).
- Kapağı ya da süzgeci hasar görmüşse katı meyve sıkama aparatını kullanmayın. Süzgecin çatlamasını önlemek için aşınma ya da hasar belirtileri görür görmez hemen değiştirin. Günlük kullanımda ortalama her 2 yılda bir değiştirilmesi gerekir

## Inbetriebnahme

İlk kullanım öncesinde gıdalarla temas edecek parçaları yıkayın ve kurulaşın.

### Parçalaması fonksiyonu (modele göre)

- Motor gövdesini (A) masaya koyun.
- Robotun fişini henüz takmayın.
- Değirmen kabını (B) motor bloğuna (A) 1 yerleşirin ve saat yönünün tersine çevire rek tamamen yerine oturmasını sağlaşın.
- Öğütücü/doğrayıcı haznesinin içindeki (B) orta aksın üzerine bıçağı oturtun (C), bıçağın yerine kilitlendiğine işaret eden kilitleme sesini duyuşna kadar düğmeye basın.
- Bıçağı (C) kullanırken dikkat edin, çok keskindir.
- Gıdaları öğütücü/doğrayıcı haznesine (B) atmadan önce parçalaşın
- Öğütücü/doğrayıcı haznesine (B) kapağı oturtun (D).
- Robotunuz fişe takılmaya hazırdır.
- Kapağı bastırınca robotunuz çalışmaya başlar 5.
- Cihazı durdurmak istediğinizde, kapağı bastırmayı bırakın, cihaz hemen durur.
- Bıçak (C) tamamen durana kadar kapağı çıkarmayın.
- Cihazı, her kullanımdan sonra ve bakımını yapmadan önce, fişten çekin.
- Bıçağı çıkarmak için (C), 6 bir elinizle öğütücü/doğrayıcı haznesini (B) tutun ve baş parmağınızla bıçağın düğmesine basın.
- Öğütülen gıdaları çıkarmadan önce öğütücü/doğrayıcı haznesinin içinden (B) bıçağı (C) sökün.

### Pratik öneriler

- **Önemli:** anlık çalıştırma fonksiyonu ("pulse") sayesinde kıyım işlemi daha iyi gerçekleşir.
- İsteddiğiniz kıyımama göre çalıştırma süresini uzatıp kısaltabilirsiniz.
- İnce kıyım ya da dilimleme için, spatula yardımıyla kıyım işlemi sırasında yapışan gıdaları çıkarın ve öğütücü/doğrayıcı haznesi içinde (B) pürüzsüzce karıştırın.

- Bıçak (C) kullandıkça körelir, değiştirmeyi ihmal etmeyin.

Yeni bir bıçak = yeni bir cihaz

- Her kullanımdan sonra cihazın soğuması için 2 dakika bekleyin. Cihazı asla boşken çalıştırmayın.

### - Önerilen süre:

Malzemeler	Azami miktar	Azami süre
Maydanoz	20 gr	6 sn
Soğan	250 gr	12 sn
Kırmızı soğan	150 gr	9 sn
Sarımsak	140 gr	10 sn
Etimek	50 gr	5 sn
Badem	250 gr	9 sn
Fındık	200 gr	12 sn
Ceviz	150 gr	10 sn
Tulum peyniri	100 gr	10 sn
Et	330 gr	6 sn

### Karıştırma fonksiyonu (modele göre)

- Karışım haznesini (E) masaya koyun. Karışım haznesi ile yapacağınız her işlemde kap, motor gövdesi (A) üzerinde değil, masada olmalıdır.

- Karışım haznesine (E) öncelikle sıvılar olmak üzere karıştırılacak malzemeleri koyun .

- Karışım haznesine (E) kapağı (F) takın. Karışım haznesini (E) hiçbir zaman motor gövdesine (A) kapaksız (F) olarak koymayın.

- Karışım haznesini (E), kapağı ile birlikte motor gövdesine (A) yerleştirin ve tam yerine oturana kadar çevirin 7 .

- Cihazın fişini takın ve Açma/Kapama (H) düğmesini sağa çevirerek (pozisyon «1») 30 saniye için aleti çalıştırın 7 .

- Cihazı kapatmak için Açma/Kapama (H) düğmesini sola çevirerek «0» pozisyonuna getirin.

- Cihaz çalışırken karışım haznesine elinizi veya başka herhangi bir cisim sokmayın.

- Karışım haznesinin kapağı takılı değilken cihazı çalıştırmayın.

- Karışım haznesi boşken cihazı çalıştırmayın.

- Karışım haznesini cihaz tamamen durduktan sonra çıkarın.

**Dikkat:** Karışım haznesine ısısı 80°C'yi (175°F) aşan gıdaları koymayın. Sıcak gıdaları mikserden geçirirken yan mamanz için kapağa ve hız ayarına dokunmayın.

### Sebze doğrayıcı ve santrifüj fonksiyonu

Her işlemde 0.5 kg'dan fazla sebze veya meyve kullanmayın, her işlemin süresi 1 dakikayı 30 aşmamalıdır. Aralarında en az 2 dakika duraklama ile 3 işlemi arka arkaya yapabilirsiniz.

### Sebze doğrama fonksiyonu (modele göre)

- Çift yönlü sebze doğrayıcı disk (K), rendeleme (A yüzü) ve dilimlemler (yön B yüzü) için kullanın.

- Sebze doğrama ünitesini (I) motor gövdesine (A) oturtun.

- Sebze doğrama ünitesine (I) döner disk (J) ve sebze dilimleme diskini (K) yerleştirin 3 .

- Sebze doğrama ünitesinin (I) kapağını (L) soldan sağa çevirerek kilitleyin 8 .

- Ağızlığın altına bir kap koyun 9 .

- Cihazın fişini takın.

- Açma/Kapama (H) düğmesini sağa, «1» pozisyonuna çevirerek çalıştırın.

- Dikkat: Kapak iyi kapanmamışsa Açma/Kapama düğmesi (H) dönmez ve cihaz çalışmaz. (Moulinex güvenlik sistemi). Aynı nedenden dolayı cihaz çalışırken kapak çıkartılamaz.

- Bastırma çubuğunu çıkarın (M).

- Motor çalışır durumdayken sebzeleri yavaşça kapağın hunisinden (L) atın.

- Bastırma çubuğu (M) yardımıyla sebzeleri zorlamadan itin. Bu işlemi kesinlikle parmaklarınızla yapmayın veya başka herhangi bir alet kullanmayın.

- Cihazı kapatmak için Açma/Kapama (H) düğmesini sola çevirin, pozisyon «0».

### Katı meyve sıkma fonksiyonu (modele göre)

- Motor gövdesini (A) masaya koyun.

- Katı meyve sıkma aparatının fişini henüz takmayın.

- Motor gövdesine (A) sıkma ünitesini (N), süzgeci (O), kapağı (P) takın ve yerine oturana kadar çevirin 4 10 .

- Meyveleri dilimleyin ve ağızlığın altına bir bardak koyun.

- Cihazın fişini takın.

- Açma/Kapama (H) düğmesini sağa çevirerek (pozisyon «1») cihazı çalıştırın. Kapak (P) iyi kapanmamışsa Açma/Kapama düğmesi dönmez ve cihaz çalışmaz. (Moulinex

güvenlik sistemi).

- Kapağın hunisinden **(P)** bastırma çubuğu **(Q)** yardımıyla sebze ve meyveleri cihaza atın. Bastırma işlemini kesinlikle parmaklarınızla veya başka herhangi bir cisimle yapmayın.
- Cihazı kapatmak için Açma/Kapama **(H)** düğmesini sola çevirin (pozisyon «0»).

**Önemli:** Posa kabı dolduğunda cihazı durdurun ve kabı boşaltın.

- Kapağı çıkarmadan önce süzgecin iyice durmasını bekleyin.
- Cihazın fişini, her kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, çekmeyi unutmayın.

### Pratik öneriler

- Kalın kabuklu meyvelerin çekirdeklerini çıkarın. Ananasın göbek kısmını kesip atın.
- Bazı meyvelerin suyu çıkmaz: muz, avokado, böğürtlen vb.
- Üzüm, ayva, beктаşi üzümü kullanırken daha iyi sonuç elde etmek için süzgeci her 300 gr."dan sonra temizleyin.
- Meyve sıkacağına temizlemeden birkaç çeşit meyve veya sebzenin suyunu sıkabilirsiniz, tatları birbirine karışmaz.
- Meyve veya sebze suyunu derhal tüketin, birkaç saatliğine saklamak isterseniz de limon sıkın.

### Temizleme

- Karışım haznesini **(E)** en iyi şekilde temizlemek için içine biraz ılık su koyun, kapağını takın ve birkaç saniye cihazı çalıştırın.
- Motor gövdesini **(A)** nemli bir süngerle silin (kesinlikle musluk altına tutmayın).
- Sebze doğrayıcı bıçak ünitesi **(I)** ve sıkma ünitesi **(N)** musluk altında yıkanır.
- Süzgeci **(O)** temizlerken çartıcı temizlik maddeleri veya bulaşık teli kullanmayın. Her kullanımdan sonra derhal sünger ya da yumuşak bir fırça yardımıyla temizleyin (diş fırçası gibi).
- Diğer tüm aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir (bardak kısmında).

### Kabloyu saklama

Kabloyu toplamak veya uzunluğunu ihtiyacınıza göre ayarlamak istiyorsanız, motor gövdesinin içindeki yuvaya itin **(A) 12** .

### Aksesuarlar

Cihazınızı Moulinex yetkili satıcılarından veya servislerinden temin edeceğiniz aksesuarlar sayesinde ihtiyacınıza göre değiştirebilirsiniz:

- öğütücü/doğrayıcı haznesi ç. XF 0010
- karışım haznesi ç. XF 0020
- sebze doğrayıcı ç. XF 0030
- katı meyve sıkacağı ç. XF 0040

### Elektrikli cihazınız ömrünü doldurduğunda

Cihazınız uzun yıllar kullanabilmeniz için üretilmiştir.


Ancak, eski cihazınızı yenisiyle değiştirmek istediğinizde, çöpe atmak yerine, belediyeler tarafından öngörülms toplama noktalarına (ya da uygun olduğu takdirde, atık toplama alanına) götürün .



يمكن تنظيف كافة الأكسسوارات الأخرى في جهاز غسل الأطباق (السلة العلوية).

## توضيب الشريط الكهربائي

يمكن توضيب الشريط الكهربائي أو استخدام طول معين منه بدفعه داخل وحدة

المحرك (A) 

## الأكسسوارات

يمكنكم إضفاء صبغة شخصية على جهازكم والحصول على أحد الأكسسوارات التالية لدى متجركم المعتاد أو مركز الخدمة المعتمد من مولينكس:

- وعاء الفرم ref. A 10F01
- وعاء الخلط ref A 10F02
- أكسسوار تقطيع الخضار ref A 10F03
- عصارة الفاكهة ref A 10F04

## المنتجات الكهربائية أو الإلكترونية المنتهي استعمالها



لنساهم في حماية البيئة !

يحتوي جهازك على عدة مواد قيمة أو مواد يمكن إعادة تصنيعها

قم بتسليم الجهاز إلى مركز تجميع ، و إن لم يتواجد فسلمه إلى مركز خدمة معتمد حتى يقوم بمعالجته .



— يوصل الجهاز بالتيار .

— يشغل الجهاز بإدارة زر التشغيل/الإيقاف (H) إلى الوضعية (I). وإذا لم يكن الغطاء (P) مثبتا بلحاكم فلن يمكن إدارة زر التشغيل/الإيقاف (H) أو تشغيل الجهاز (نظام الأمان من مولينكس).

— تدخل الفاكهة عبر عتق الغطاء (P) وتضغط بشفة بواسطة المكبس (Q). ويحظر استخدام الأصابع.

— لإيقاف الجهاز عن العمل، يدار زر التشغيل/الإيقاف (H) إلى الوضعية (O).

— يجب الانتظار حتى يتوقف الجهاز عن العمل تماما قبل تفكيكه.

— يفصل الجهاز عن التيار بعد الانتهاء من استعماله وقبل تنظيفه.

### نصائح عملية

— تزال نواة الفاكهة ذات القشرة السمكية، كما يزال الجزء المركزي من الأناناس قبل عصره.

لا يمكن عصر بعض أنواع الفاكهة كالموز والأفوكادو والتوت.

للحصول على أفضل النتائج عند عصر العنب أو السفرجل، يرجى تنظيف الفلتر بعد عصر 300 غرام.

— يمكنكم تحضير عصائر فاكهة أو خضار مختلفة دون تنظيف الجهاز لأن النكهة لا تختلط.

— يرجى استهلاك العصير بسرعة أو إضافة قليل من عصير الليمون للاحتفاظ بها بضعة ساعات.

## التنظيف

— يجب توخي الحذر الشديد عند الإمساك بالسكاكين حادة الحواف و ذلك أثناء القيام بإفراغ الوعاء وأثناء التنظيف

— لتنظيف الوعاء (E) على نحو تام، يرجى ملؤه بقليل من الماء الساخن وتركيب الغطاء ثم تشغيل الجهاز لبضعة ثوان. يفرغ الماء من الوعاء ثم يجفف. ولتنظيف أفضل يمكنكم فك السكين عن وعاء الخلط (E).

— تنظف وحدة المحرك (A) بإسفنجة رطبة (ويحظر تمريرها تحت الماء).

— ينظف أكسسوار تقطيع الخضار (I) وأكسسوار عصر الفاكهة (M) بالماء.

— يحظر استخدام ماء جافل أو إسفنجة قاشطة لتنظيف الفلتر (O)، بل ينظف فور الانتهاء من استعمال الجهاز بواسطة إسفنجة أو فرشاة ناعمة.

— تزال السكن (C) من مكانها داخل وعاء  
الفرم (B) قبل استعمال الطعام المفروم.

## نصائح عملية

— هام: يمكن الحصول على نتائج أفضل  
باستخدام التشغيل المتقطع.

— يضغط الجهاز لفترة أقصر أو أطول وفقاً  
لدرجة الفرغ المرغوبة.

— للحصول على درجة فرم ناعمة، يمكنكم  
إزالة المكونات اللاصقة على جدران الوعاء  
بواسطة الملعقة المسطحة وتم توزيعها على نحو  
متجانس ضمن الوعاء (B) قبل متابعة الفرغ.

— يرجى ترك الجهاز ليبرد مدة دقيقتين بعد كل  
استعمال، ويحظر تشغيله فارغاً.

— زمن الفرغ الموصى به:

المكونات	الكمية القصوى	الزمن الأقصى
بققدونس	20 غ	6 ثوان
بصل	250 غ	12 ثانية
ثوم	140 غ	10 ثوان
توست	50 غ	5 ثوان
لوز	250 غ	9 ثوان
بندق	200 غ	12 ثانية
جوز	150 غ	10 ثوان
بارميزان	100 غ	10 ثوان
قطع سكر	200 غ	20 ثانية
لحم	300 غ	6 ثوان

## الخلط (وفقاً للموديل)

— يوضع وعاء الخلط (E) على المنضدة.  
وتجري جميع عمليات التركيب في هذه  
الوضعية دون تثبيت الوعاء على وحدة المحرك  
(A).

— توضع المحضرات المراد خلطها في وعاء  
الخلط (E) بدءاً بالسوائل.

— يوضع الغطاء (F) على وعاء الخلط (E).  
ويحظر تركيب الوعاء (E) على وحدة المحرك  
(A) دون غطائه (F).

— لتثبيت الوعاء يجب وضعه على وحدة  
المحرك (A) وإدارته حتى يحكم تثبيته في  
مكانه.

— يوصل الجهاز بالتيار الكهربائي ويشغل  
بتحريك زر الإيقاف/التشغيل (H) إلى الوضعية  
(I).

— لإيقاف الجهاز يعاد زر التشغيل/الإيقاف (H)  
إلى الوضعية (O).

— يحظر إدخال الأصابع أو أية أشياء أخرى  
ضمن وعاء الخلط خلال اشتغال الجهاز.

— يحظر رفع وعاء الخلط من مكانه قبل توقف  
الجهاز عن العمل توقفاً تاماً.

## وظيفة تقطيع الخضار و العصر

— لا تحضر كمية تفوق ٠,٥ كلغ من الخضار  
أو الفواكه مرة واحدة. يجب أن ألا تتجاوز مدة كل  
عملية ١ دقيقة. يمكن إجراء ٣ عمليات متتالية مع  
توقف لمدة ٢ دقيقتين على الأقل بين عملية و أخرى.

## وظيفة تقطيع الخضار (وفقاً للموديل)

— تتيح أسطوانة تقطيع الخضار القابلة للاستخدام  
على الجانبين (K) بشر الخضار (على الجانب  
A) أو تقطيعها إلى شرائح (الجانب B).

— يوضع أكسسوار تقطيع الخضار (I) على  
وحدة المحرك (A) ويدار حتى تثبيته بإحكام.

— تركيب الأسطوانة الدوارة (J) ثم أسطوانة  
تقطيع الخضار (K) على الأكسسوار (I).

— يغلق الغطاء (L) بإدارته من اليسار إلى  
اليمن على أكسسوار التقطيع (I).

— يوضع وعاء تحت مخرج الجهاز.

— يوصل الجهاز بالتيار الكهربائي.

— يشغل الجهاز بإدارة زر التشغيل/الإيقاف  
(H) إلى الوضعية (I).

— التحية: لا يمكن إدارة زر التشغيل (H) أو  
تشغيل الجهاز (نظام الأمان من مولينكس) إذا  
كان الغطاء غير مثبت بإحكام. كما لا يمكن  
إزالة الغطاء خلال عمل الجهاز.

— يزال المكبس (M).

— تمرر الخضار في عنق الغطاء (L) بعد  
تشغيل المحرك.

— تدفع الخضار بواسطة المكبس (M) ويحظر  
استخدام أية أداة أخرى أو دفع الخضار بواسطة  
الأصابع.

— لإيقاف الجهاز عن العمل، يدار زر

التشغيل/الإيقاف (H) إلى الوضعية (O).

## أكسسوار عصر الفاكهة (وفقاً للموديل)

— توضع وحدة المحرك (A) على المنضدة.

— لا يوصل الجهاز بالتيار في هذه المرحلة.

— توضع مجموعة عصر الفاكهة (N) والفلتر  
(O) والغطاء (P) فوق وحدة المحرك (A)  
وتدار المجموعة حتى تثبتها بإحكام.

— تقطع الفاكهة إلى قطع ويوضع كوب تحت  
فوهة الجهاز.

## الوصف

– يحظر وضع وحدة المحرك (A) أو الشريط الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.

– يحظر إدخال الأصابع أو أداة أخرى في وعاء الخلط خلال عمل الجهاز.

– يرجى الامتناع عن استعمال الجهاز إذا أصيب الشريط الكهربائي أو القابس بعطب. ولتجنب أي خطر يجب استبداله لدى مكتب خدمة معتمد من مولينكس (انظر القائمة في كتيب الخدمة).

– يحظر استخدام عصارة الفاكهة إذا أصيب الغطاء أو الفلتر بعطب. ولتجنب انكسار الفلتر، يرجى المبادرة إلى استبداله عند ظهور أو علامات الاستهلاك، ويجب استبداله مرة كل عامين في حال استخدام الجهاز يوميا.

## التشغيل

يرجى غسل وتخفيف القطع التي تلامس الأطعمة قبل استخدامها للمرة الأولى.

### جهاز الفرغ (وفقا للموديل)

– توضع وحدة المحرك (A) على المنضدة.

– يرجى الانتظار قبل وصل الجهاز بالكهربائي


– تركيب مجموعة الفرغ (B) على وحدة المحرك (A) ولفها عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تشابكها وربطها بإحكام.

– قم بوضع السكين (C) داخل وعاء الفرغ (B) و تركيبه على المحور المركزي .

– يرجى توخي الحذر عند الإمساك بالسكين (C) لأنها قاطعة للغاية..

– توضع المكونات المراد فرمها في وعاء الفرغ (B) بعد تقطيعها.

– يوضع الغطاء (D) على وعاء الفرغ (B) وعندها فقط يمكنك تشغيل الجهاز .

– يبدأ الجهاز بالعمل عند الضغط على الغطاء 

– يتوقف الجهاز عن العمل أوتوماتيكيا عند إزالة الضغط عنه.

– يحظر إزالة الغطاء قبل توقف السكين (C) عن العمل.

– يفصل الجهاز عن التيار بعد الانتهاء من استعماله وقبل تنظيفه.

- A وحدة المحرك
- B وعاء الفرغ
- C سكين
- D غطاء
- E وعاء الخلط
- F غطاء وعاء الخلط
- G مكبال
- H زر التشغيل/ إيقاف
- I مجموعة تقطيع الخضر
- J أسطوانة دوارة
- K أسطوانة تقطيع الخضر
- L غطاء مجموعة تقطيع الخضر
- M مكبس تقطيع الخضر
- N مجموعة عصارة الفاكهة
- O فلتر
- P غطاء العصارة
- Q مكبس العصارة

## تعليمات السلامة

– يرجى قراءة تعليمات الاستعمال بانتباه قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى. إن الاستخدام بصورة مخالفة لتعليمات الاستعمال يخلي مسؤولية مولينكس.

– لم يُعد هذا الجهاز ليستخدم من قبل أشخاص لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو ذهنية سليمة (بمن فيهم الأطفال) أو من قبل أشخاص ليس لديهم خبرة أو سابق معرفة، ما لم تتم مراقبتهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم أو إرشادهم عن كيفية استخدام الجهاز.

– يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعثون بالجهاز .

– يرجى التحقق من أن شدة تيار الجهاز موافقة لشدة التيار المنزلي. وأي خطأ في وصل الجهاز بالتيار سيؤدي إلى إلغاء الكفالة.

– هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المطبخ وداخل المنزل.

– يرجى فصل الجهاز عن التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه أو عند تنظيفه.

– يحظر استخدام الجهاز إذا أصيب بعطب أو بضرر.

– يجب إكمال أي عملية صيانة إلى المركز المعتمد من مولينكس، باستثناء عمليات التنظيف والصيانة خلال الاستخدام.

## نگهداری سیم تغذیه

به منظور نگهداری و تنظیم طول دلخواه سیم تغذیه، آن را به داخل محل تعبیه شده سیم هدایت کنید. 12

## لوازم جانبی

شما می‌توانید بسته به نیاز خود، لوازم جانبی ذیل را از طریق یکی از نمایندگیهای مجاز تهیه کنید.

- محفظه خردکن/آسیاب
- محفظه مخلوط‌کن
- سبزی خردکن
- آبمیوه‌گیری

## پایان عمر دستگاه



دستگاه شما برای استفاده در طول سالهای متمادی در نظر گرفته شده است.

با این همه روزی که مترصد تعویض آن شدید، دستگاه را دور نیندازید، بلکه آن را به مرکز جمع‌آوری محل خود ببرید (در صورت مقتضی به مراکز بازیافت).



گوشه کوب به داخل آبمیوه‌گیری هدایت کنید. نحن هیچ شرایطی از انگشتان خود یا هر وسیله دیگری برای این کار استفاده نکنید.

- برای متوقف کردن دستگاه، دکمه روشن/خاموش (H) را به حالت (0) بازگردانید.

- **نکته مهم:** در صورت پر شدن محفظه، دستگاه را خاموش کرده و تفاله‌ها را خارج کنید.

- پیش از برداشتن سرپوش اجازه دهید تا فیلتر کاملاً متوقف شود.

- دستگاه را بعد از هر استفاده و قبل از تمیز کردن از برق بکشید.

- **نکات:** هسته یا پوست ضخیم میوه‌ها را خارج کنید. همچنین قسمت وسط آناناس را خارج نموده و دور بیندازید.

- برخی از میوه‌ها را نمیتوان آبیگری کرد مانند: موز، اوکادو، شاتوت...

- برای آبیگری انگور، به و انگور فرنگی بهتر است به ازای هر 300 گرم میوه، یکبار فیلتر را تمیز کنید.

- میتوانید بدون هر بار تمیز کردن آبمیوه‌گیری، آب میوه‌های مختلف را بگیرید. طعم آنها مخلوط نمی‌شود.

- آبمیوه باید پس از زمان کوتاهی مورد استفاده قرار گیرد. با اضافه کردن آب لیمو به آن میتوانید آبمیوه را تا چند ساعت نگه دارید.

## تمیز کردن

- هنگام تماس با تیغه‌های تیز برای خالی کردن و تمیز کردن محفظه خیلی احتیاط کنید.

- برای تمیز کردن بهینه، محفظه مخلوط‌کن (E) را از آب گرم پر کرده، سرپوش آن را گذاشته و بمدت چند ثانیه آن را بکار اندازید. سپس آب را خارج کرده و محفظه را خشک کنید. برای تمیزکاری بیشتر میتوانید تیغه مخلوط‌کن را باز کنید. برای اینکار باید پیچ نگهدارنده تیغه را باز کنید.

- قسمت موتور (A) را میتوانید توسط یک تکه ابر مرطوب تمیز کنید (هیچ وقت موتور از زیر شیر آب نگیرید).

- مجموعه سبزی خردکن (I) و آبمیوه‌گیری (M) را زیر شیر آب بشویید.

- هیچگاه برای تمیز کردن سبد فیلتر (O) از سیم ظرفشویی یا مواد سفید کننده استفاده نکنید. بلافاصله پس از استفاده آن را با ابر یا برس نرم (مانند مسواک) تمیز کنید.

- میتوانید سایر قطعات را در ماشین ظرفشویی (در سبد فوقانی) قرار دهید.

- طبیعتاً خاصیت رنگدگی میوه‌هایی از قبیل هویج یا چغندر به مرور زمان باعث لك شدن قسمت‌های پلاستیکی آبمیوه‌گیری میشود. برای تمیز کردن این قطعات میتوانید بلافاصله پس از استفاده، آنها را در محلول سفید کننده ملایمی که خاصیت خوردگی نداشته باشد بخوابانید.

- پیش از استفاده مجدد از دستگاه صبر کنید تا دستگاه به مدت دو دقیقه خنک شود. هیچگاه دستگاه را بدون محتویات برافیندازید.  
مدت زمان‌های پیشنهادی:

محتویات	حداکثر مقدار	حداکثر زمان لازم
جعفری	20 گرم	6 ثانیه
پیاز	250 گرم	12 ثانیه
موسیر	150 گرم	9 ثانیه
سیر	140 گرم	10 ثانیه
نان سوخاری	50 گرم	5 ثانیه
بادام	250 گرم	9 ثانیه
فندق	200 گرم	12 ثانیه
گردو	150 گرم	10 ثانیه
پنیر پارمسان	100 گرم	10 ثانیه
گوشت	330 گرم	6 ثانیه

**عملکرد برش سبزیجات و سانتریفیوژ**  
هر بار بیش از 0.5 کیلوگرم سبزی یا میوه بکار نبرید و هر بار کارکردن دستگاه نباید از 1 دقیقه تجاوز کند. می‌توانید 3 بار عملیات راه پس از توقف حداقل 2 دقیقه بین هر يك، انجام دهید.

**عملکرد برش سبزیجات و سانتریفیوژ**  
- صفحه سبزی خردکن (K) برای دو منظور رنده کردن (طرف A) و برش (طرف B) استفاده میشود.  
- مجموعه سبزی خردکن (I) را بر روی موتور (A) قرار داده، بچرخانید تا بدرستی در محل خود قفل شود.  
- صفحه محرک (J) را نصب کرده و سپس صفحه‌ی خردکن (K) را در داخل مجموعه سبزی خردکن (I) قرار دهید. **3**

- سرپوش (L) را از چپ به راست بر روی مجموعه سبزی خردکن (I) قفل کنید. **8**  
- در زیر دهانه خروجی يك طرف کوچک یا يك پارچ قرار دهید. **9**  
- دستگاه را به برق بزنید.

- برای راه‌اندازی، دکمه روشن/خاموش (H) را به سمت راست (I) بچرخانید.

- توجه: چنانچه سرپوش بدرستی در محل خود قرار نگرفته باشد، دکمه روشن/خاموش (H) عمل نخواهد کرد و دستگاه روشن نخواهد شد. (سیستم ایمنی مولینکس) لذا در هنگامی که دستگاه روشن است نمیتوانید سرپوش سبزی خردکن را بردارید.  
- گوش کوب (M) را بردارید.

- هنگامی که موتور شروع به کار کرد، به آرامی سبزیجات را از طریق مجری سرپوش وارد کنید.  
- بدون اعمال فشار زیاد، برای پیش رانده سبزیجات از گوشت کوب (M) استفاده کنید. از هیچ وسیله دیگری بخصوص از انگشتان برای پیش راندن مواد استفاده نکنید.

- برای متوقف کردن دستگاه، دکمه روشن/خاموش (H) را به حالت (O) بازگردانید.

**آبمیوه‌گیری (برحسب مدل)**  
- موتور (A) را بر روی میز کار قرار دهید.  
- دستگاه را فعلاً به برق نزنید.

- مجموعه آبمیوه‌گیری (N)، فیلتر (O) و سرپوش (P) را بر روی موتور (A) قرار داده، بچرخانید تا بدرستی در محل خود قفل شود. **4 10**  
- میوه‌ها را قطعه قطعه کرده و در زیر دهانه خروجی يك لیوان قرار دهید. **11**  
- دستگاه را به برق بزنید.

- برای راه‌اندازی، دکمه روشن/خاموش (H) را به سمت راست (I) بچرخانید. چنانچه سرپوش (P) بدرستی در محل خود قرار نگرفته باشد، دکمه روشن/خاموش (H) عمل نخواهد کرد و دستگاه روشن نخواهد شد. (سیستم ایمنی مولینکس)

- با اعمال فشار ملایم، میوه و سبزیجات را به کمک

**مخلوط‌کن (بر حسب مدل)**

- محفظه مخلوط‌کن (E) را بر روی میز کار قرار دهید. توجه داشته باشید که برای اضافه کردن محتویات، محفظه مخلوط‌کن باید بر روی میز کار قرار گیرد نه بر روی موتور **2** و (A).

- محتویات مورد نظر را داخل محفظه مخلوط‌کن (E) بریزید (ابتدا مایعات و سپس سایر مواد)

- سرپوش محفظه (E) را بر روی آن قرار دهید. هیچگاه محفظه مخلوط‌کن (E) را بدون سرپوش (F) بر روی موتور قرار ندهید.

- برای نصب محفظه مخلوط‌کن (E)، آن را بر روی موتور قرار داده، بچرخانید تا به درستی در محل خود قفل شود. **7**

- دستگاه را به برق بزنید. برای راه‌اندازی دستگاه، دکمه روشن/خاموش (H) را به سمت راست (I) **7** بچرخانید. از آن فقط در تناوبهای 30 ثانیه‌ای استفاده کنید.

- برای متوقف کردن دستگاه، دکمه روشن/خاموش (H) را به سمت چپ (O) بچرخانید.

- هنگامی که دستگاه روشن است به هیچ عنوان انگشتان خود یا هر شئی دیگری را داخل محفظه مخلوط‌کن قرار ندهید.

- مخلوط‌کن را بدون سرپوش و کلاهک مدرج آن بکار نیندازید.

- مخلوط‌کن را بدون محتویات بکار نگیرید.  
- پیش از برداشتن محفظه مخلوط‌کن، صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

- توجه: دمای محتویات مورد نظر نباید بیش از 80 C یا F175 باشد. برای اجتناب از خطر سوختگی، در هنگام مخلوط کردن مواد داغ، دستان خود را از سرپوش کلاهک دور نگه دارید.

- موتور سیم برق و یا دو شاخه‌ی آن نبایستی در آب یا هر مایع دیگری قرار گیرد.  
 - دستگاهی که سیم برق یا دو شاخه‌ی آن آسیب دیده باشد نباید مورد استفاده قرار گیرد. برای اجتناب از خطر نسبت به تعویض آنها توسط نمایندگان مجاز مولینکس اقدام کنید. (به کتابچه‌ی خدمات پس از فروش رجوع کنید)  
 - در صورت آسیب دیدن سرپوش یا فیلتر محافظه آمیوه‌گیری از آن استفاده نکنید. برای اجتناب از خطرات احتمالی در صورت مشاهده‌ی پارگی فیلتر نسبت به تعویض آن اقدام کنید. بطور متوسط برای مصارف روزانه، فیلتر باید هر دو سال یکبار جایگزین شود.

## نحوه بکارگیری

قبل از استفاده قطعاتی را که در تماس با مواد غذایی خواهند بود خشک و شسته و خشک نمایید.

### خردکن (بر حسب مدل)

- موتور (A) دستگاه را بر روی میز قرار دهید.  
 - دستگاه را فعلاً به برق نزنید.  
 - محافظه خردکن / آسیاب (B) را بر روی موتور (A) قرار دهید. **1**

- تیغه (C) را در داخل محافظه (B) و بر روی محور موتور قرار داده و آنرا در جهت ضد عقربه ساعت بپیچانید تا خوب جا افتاده و قفل شود.  
 - تیغه‌ها (C) بسیار تیز هستند. با دقت به آنها دست بزنید.

- مواد غذایی را پیش از ریختن در درون محافظه خردکن / آسیاب (B)، قطعه قطعه کنید.  
 - سرپوش (D) محافظه خردکن / آسیاب (B) را بگذارید.  
 - حالا میتوانید دستگاه را به برق بزنید.  
 - با اعمال فشار بر روی سرپوش می‌توانید دستگاه را بکار اندازید. **5**

- تا وقتی که تیغه به طور کامل متوقف نشده، سرپوش (C) را برندارید.  
 - قبل از تمیز کردن دستگاه یا بعد از هر بار استفاده از آن، دستگاه را از برق بکشید.  
 - تیغه (C) را از درون محافظه خردکن / آسیاب بیرون بیاورید. حالا میتوانید از محتویات استفاده کنید.

### نکات

- مهم: برای حصول نتیجه بهتر از روش منقطع برای خرد کردن استفاده کنید.  
 - اعمال فشار بر روی سرپوش را آنقدر ادامه دهید تا به غلظت مورد نظرتان برسید.  
 - در صورت گیرکردن محتویات درون محافظه خردکن (B)، سرپوش را برداشته و به کمک کاردک مواد را در کل فضای محافظه پخش کنید.

A	قسمت موتور
B	محفظه خردکن / آسیاب
C	تیغه
D	سرپوش
E	محفظه مخلوط‌کن
F	سرپوش محافظه مخلوط‌کن
G	کلاهک مدرج
H	دکمه خاموش / روشن
I	مجموعه سبزی خردکن
J	صفحه محرك
K	صفحه سبزی خردکن
L	سرپوش سبزی خردکن
M	گوشت‌کوب سبزی خردکن
N	مجموعه آمیوه‌گیری
O	فیلتر
P	سرپوش آمیوه‌گیری
Q	گوشت‌کوب آمیوه‌گیری

## نکات ایمنی

- پیش از اولین استفاده از دستگاه کتابچه راهنمای آن را با دقت بخوانید. مولینکس هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال استفاده‌های نامتعارف از دستگاه را نمی‌پذیرد.  
 - اشخاصی که (از جمله کودکان) دارای نقص جسمی، حسی و یا روانی هستند و نیز افرادی که از تجربه و شناخت کافی برخوردار نیستند نباید از این دستگاه استفاده کنند. مگر اینکه فردی هنگام استفاده از دستگاه ناظر بوده و مسئولیت حفظ امنیت لازم را بعهده بگیرد.  
 - بایستی مراقب بود که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

- از همخوانی ولتاژ پریز با ولتاژ تغذیه دستگاه خود اطمینان حاصل کنید. اشتباه در انتخاب منبع تغذیه مناسب دستگاه را از گارانتی خارج خواهد نمود.  
 - این محصول برای مصارف خانگی ساخته شده است. هر گونه استفاده تجاری، استفاده نامناسب یا بی‌توجهی به موارد یاد شده در کتابچه راهنما، سازنده را از کلیه مسئولیتها در قبال دستگاه فارغ خواهد ساخت و متعاقباً ضمانت نامه از درجه اعتبار ساقط میگردد.  
 - هنگام تمیز کردن دستگاه و یا بلافاصله پس از اتمام استفاده دستگاه را از برق بکشید.  
 - دستگاهی که به هر دلیل از کارکرد صحیح خود خارج شده و یا آسیب دیده باشد نباید مورد استفاده قرار گیرد.  
 - هرگونه دستکاری دستگاه بجز در موارد تمیز کردن یا نگهداری معمولی باید توسط نمایندگان مجاز مولینکس صورت پذیرد.

