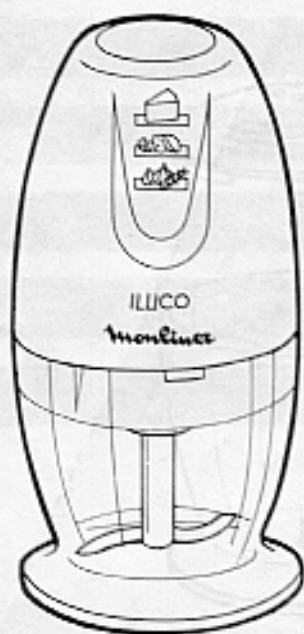
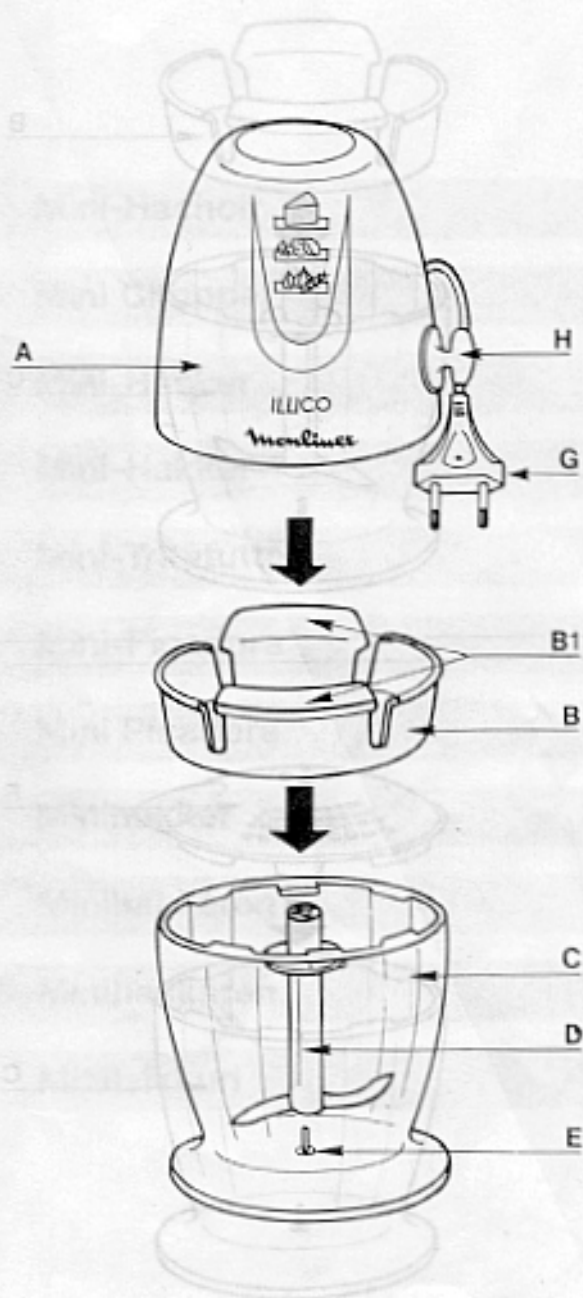


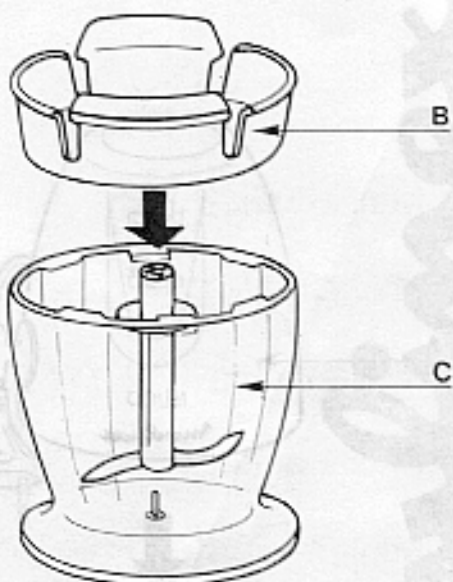
Moulinex



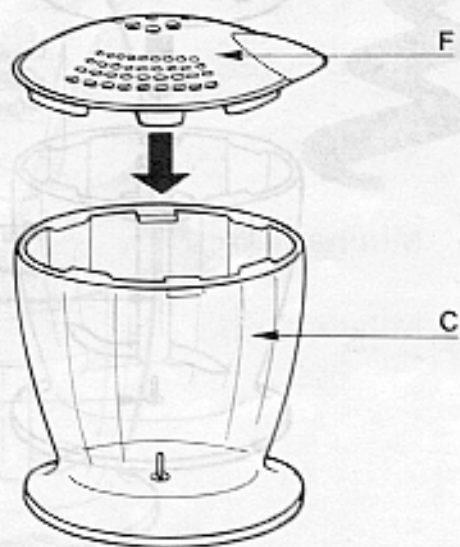
①



2



3



Description

- ① A Bloc moteur
- B Couvercle
- B1 Languettes
- C Bol
- D Couteau
- E Axe de Bol
- F Couvercle saupoudreur
- G Cordon
- H Ventouse de cordon

Conseils de sécurité

Vérifiez que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie

Veuillez suivre scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- **Ne mettez pas le bloc-moteur sous le robinet ou au lave-vaisselle**, mais nettoyez-le avec une éponge humide.

Attention : les lames du couteau sont très aiguisées. Manipulez-les avec précaution.

Important :

- Ne pas utiliser à vide.
- Pour obtenir un hachis fin et régulier, décollez les aliments avec une spatule et répartissez-les dans le bol.
- Un couteau neuf = un combiné neuf
- Laisser refroidir l'appareil 2 minutes après chaque utilisation.

Montage et mise en service

- Dans le bol (C), emboîtez le couteau (D) sur l'axe du bol (E), et versez-y les ingrédients à hacher.

- ② - Placez le couvercle (B) dans le bol (C) en le tournant pour l'emboîter et appuyez jusqu'au clic de verrouillage. Posez votre bloc moteur (A) sur l'ensemble bol/couvercle en le tournant légèrement pour faire pénétrer l'axe du couteau dans l'axe du bloc moteur. Branchez l'appareil. Appuyez sur le sommet du bloc moteur (A) ce qui permet la mise en marche de votre mini-hachoir.
- Débranchez l'appareil et **attendez l'arrêt du couteau**.
- Enlevez le bloc-moteur (A), le couvercle (B) en pressant sur les 2 languettes (B1) et le couteau (D).

. Couvercle saupoudreur

Après le hachage, vous pouvez saupoudrer directement vos ingrédients dans l'assiette.

- ③ Pour cela, remplacez le couvercle (B) par le couvercle saupoudreur (F). Vous pouvez maintenant doser et répartir vos aliments :
 - . petits trous : biscottes - noisettes - sucre - sel - poivre.
 - . gros trous : persil - jaunes d'oeuf - ail - jambon.

Ingrédients	Quantité maxi	Temps maxi
Persil	5 g	15 sec.
Oignons	50 g	10 sec. en pulse
Echalotes	50 g	10 sec. en pulse
Ail	30 g	10 sec. en pulse
Biscotte	10 g	15 sec.
Amandes	50 g	15 sec.
Noisettes	50 g	15 sec.
Noix	50 g	15 sec.
Fromage	50 g	15 sec.
Oeuf dur	2 jaunes	5 sec. en pulse
Jambon blanc	50 g	15 sec.
Viande à steak	50 g	15 sec.

Comment réussir d'excellentes mayonnaises ?

Ingrédients : 1 jaune d'oeuf - 1 cuillère à café (bien pleine) de moutarde - 1 cuillère à soupe d'eau - 1 cuillère à café de vinaigre - 100 ml d'huile - sel- poivre.

- Mettre les ingrédients dans le bol et seulement 1 cuillère à soupe d'huile.
- Faire un pré-mélange en faisant fonctionner 20 secondes.
- Rajouter l'huile restante et faire fonctionner 40 secondes.

Il est important que tous les ingrédients soient à la même température.

Rangement

Après utilisation, vous pouvez ranger votre mini-hachoir en enroulant le cordon d'alimentation **(G)** autour du bloc moteur et en le maintenant en place par la ventouse **(H)** prévue à cet effet.

Entretien

Vous pouvez vous procurer les pièces détachées ainsi que les accessoires auprès de votre revendeur habituel ou du centre d'entretien agréé Moulinex le plus proche de votre domicile (voir liste jointe dans Moulinex Service).

Important : Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il ne doit être remplacé que par un centre d'entretien agréé **Moulinex** car des outils spéciaux sont nécessaires.

Cette enseigne vous signale l'emplacement de Points Service qui sont à même de vous proposer :

- Le dépannage et la vérification des appareils Moulinex sous et hors garantie.
- La vente de pièces détachées et d'accessoires.
- Des conseils d'utilisation et d'entretien.

Les Garanties

Votre appareil Moulinex bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'oeuvre d'UN AN à compter de la date d'achat.

Voir les conditions de garantie détaillées dans le livret "Moulinex Service".

Le Service Après-Vente

Si vous rencontrez quelques difficultés à l'utilisation de votre appareil, consultez votre livret "Moulinex Service".

Vous serez assuré d'un Service efficace en faisant appel aux professionnels dont les adresses figurent sur ce document.

Les accessoires et les pièces détachées

Vous pouvez vous procurer les pièces détachées ainsi que les accessoires d'origine ou les options auprès du Centre Moulinex indiqué sur le livret "Moulinex Service" ou de votre revendeur habituel.

Le Service Consommateur

Un conseil quant à l'utilisation de votre appareil Moulinex..?

Contactez le Service Consommateur indiqué dans votre livret "Moulinex Service". Des spécialistes sont à votre disposition pour vous aider à profiter au mieux de votre appareil Moulinex.

Gamme

Et n'oubliez pas que Moulinex c'est aussi toute une gamme d'appareils performants, indispensables alliés de votre vie quotidienne.

Description

- ①
- | | |
|----|----------------|
| A | Motor unit |
| B | Lid |
| B1 | Tabs |
| C | Chopping bowl |
| D | Chopping blade |
| E | Blade support |
| F | Shaker lid |
| G | Cord |
| H | Cable sucker |

Before using your appliance for the first time

Check that the voltage on the appliance's rating plate corresponds to the voltage marked on your mains supply meter.

WIRING INSTRUCTIONS (UK and EIRE only)

Appliance with fitted plug.

Important: for your convenience, this appliance is fitted with a complete plug incorporating a 3 amp fuse.

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

If the socket outlets in your home are not of the 13 A, BS1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, then cut off the plug.

When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet. It must therefore be disposed of safely.

Fit the appropriate plug as instructed below. With alternative plugs, a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

Appliance without a fitted plug.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

blue : neutral brown : live

If the colours do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, please proceed as follows. The wire which is coloured Blue must be connected to the terminal with the letter "N" or coloured black. The wire which is coloured Brown must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured red. If a 13 amp (BS1363) plug is used, a 3 amp fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the distribution board.

This appliance is manufactured to conform to Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS3456. It complies with the requirements of the EEC Directive 89/336/EEC.

Any error in connecting the appliance invalidates the guarantee.

Neither wire must be connected to the Earth terminal of a 3 pin plug.

If the mains lead is damaged, it should be replaced by a Moulinex approved Service Agent, as special tools are required.

Safety advice

Please follow the instructions below carefully as a security measure when using the Illico mini chopper:

- unplug the appliance after each use,
- **do not clean the motor unit under running water nor wash it in a dishwasher**; clean it with a damp cloth,

Warning : handle the blade with care: it is very sharp,
Important:

- do not use the appliance when it is empty,
- in order to obtain smooth and finely chopped meat, distribute the meat evenly in the bowl with a spatula,
- the blade may need replacing after heavy long term use: a new blade will give you first class results from your appliance,
- allow the appliance to cool down for 2 minutes after each use.

Using your Illico Mini Chopper

- inside the bowl **(C)**, place the blade **(D)** on the blade support **(E)** and the ingredients to be chopped,
- ② - place the lid **(B)** in the bowl **(C)** and turn to lock (until you hear it click into place),
- place the motor unit on the lid-bowl assembly by twisting it slightly, so that the blade axis fits into the motor unit axis,
- plug in your appliance,
- press down on the motor unit **(A)**, and the mini-chopper starts up immediately,
- unplug the appliance, and wait for the blade to stop completely
- remove the motor unit **(A)**, the lid **(B)**, by pressing down on the two tabs **(B1)** and the blade **(D)**

. Shaker lid:

- ③ After chopping, you can sprinkle your ingredients directly on to a plate; you simply have to replace the lid **(B)** with the shaker lid **(F)**. You can now sprinkle according to the ingredients:
 - . small holes: biscuits, hazelnuts, sugar, salt, pepper,
 - . big holes: parsley, garlic, ham, yolk,

Food	Maximum Quantity	MaximumTime
Parsley	5 g	15 secs
Onions	50 g	10 secs in pulse
Shallots	50 g	10 secs in pulse
Garlic	30 g	10 secs in pulse
Biscuits	10 g	15 secs
Almonds	50 g	15 secs
Hazelnuts	50 g	15 secs
Walnuts	50 g	15 secs
Gruyere, Cheddar	50 g	15 secs
Hard Boiled Eggs	2 yolks	5 secs in pulse
Meat (lean)	50 g	15 secs
Ham	50 g	15 secs

How to make a success of your mayonnaise ?

Ingredients: 1 yolk, 1 teaspoonful of mustard, 1 tablespoonful of water, 1 tablespoonful of vinegar, 100 ml of oil, salt, pepper.

- put the ingredients into the bowl and add 1 tablespoonful of the oil,
- pre-mix the ingredients in your mini chopper for 20 secs,
- add the remaining oil and operate for 40 secs.

It is important that all the ingredients are at the same temperature.

Storage

After use, you can store your mini chopper by wrapping the cord around the motor unit **(G)** and attaching the sucker **(H)**.

Maintenance

Spare parts and accessories can be obtained from our Moulinex Approved Service Agents listed in the "Moulinex Service" leaflet, or from your local stockist. Important: If the mains lead is damaged, take it to a Moulinex Service Agent to be replaced, as special tools are required.

Our team of Moulinex Service Agents is available to :

- Repair or check Moulinex appliances in or out of the guarantee period,
- Sell spare parts and accessories,
- Give advice about the use and maintenance of Moulinex products.

The guarantee

Your Moulinex appliance is covered by a one-year guarantee including parts and labour.

See conditions of guarantee detailed in the "Moulinex Service" leaflet.

After sales service

If your appliance is not functioning correctly, consult your "Moulinex Service" leaflet for a list of our professional team of service agents and addresses.

Accessories and spare parts

Spare parts as well as accessories can be obtained from our Moulinex Approved Service Agents listed in the "Moulinex Service" leaflet.

Customer services

Contact the Customer Service department indicated in the "Moulinex Service" leaflet.

A team of specialists is available to advise you and to help you get the most out of your Moulinex appliance.

Moulinex products

This product is only one of a wide range of high quality Moulinex products designed to make everyday tasks simpler. From food processors to vacuum cleaners and from microwaves to irons, covering a wide range of food preparation products to suit every requirement, all produced to a high standard and with the Moulinex guarantee of quality.

Beschreibung

- ① A Motorblock
- B Deckel
- B1 Laschen
- C Arbeitsschüssel
- D Hackmesser
- E Zentrierachse
- F Streudeckel
- G Zuleitung
- H Befestigungsvorrichtung für das Kabel

Sicherheitshinweise

Achten Sie zunächst darauf, daß die am Gerät angegebene Stromspannung der Ihres Stromzählers entspricht.

Bei falschem Anschluß erlischt die Garantie !

Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise ganz genau:

- Ziehen Sie den Netzstecker am Ende jedes Arbeitsvorgangs heraus.
- **Halten Sie den Motorblock niemals unter fließendes Wasser, und reinigen Sie ihn niemals in der Geschirrspülmaschine;** benutzen Sie zur Reinigung lediglich ein feuchtes Tuch.

Achtung: Die Klingen des Messers sind sehr scharf. Gehen Sie daher sorgfältig mit dem Messer um.

- **Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät.**
- **Lassen Sie das Kabel nicht lose herunterhängen.**

Wichtige Hinweise:

- Nehmen Sie das Gerät niemals leer in Betrieb.
- Um ein feines und gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, geben Sie die Lebensmittel ab und zu mit einem kleinen Spatel vom Rand wieder in die Mitte der Arbeitsschüssel.
- Ein neues Messer ist so gut wie ein neues Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch 2 Minuten abkühlen.

Zusammensetzen und Inbetriebnahme

- Setzen Sie das Messer **(D)** auf die Zentrierachse **(E)** in der Schüssel **(C)**, und füllen Sie die Lebensmittel, die Sie hacken wollen, ein.

- ② - Setzen Sie den Deckel **(B)** auf die Schüssel **(C)**, und drehen Sie ihn, bis er einrastet. Setzen Sie nun den Motorblock **(A)** auf die Arbeitsschüssel mit dem Deckel und drehen ihn leicht hin und her, damit die Antriebsachse des Messers richtig in der Antriebsachse des Motors einrastet. Schließen Sie das Gerät an. Drücken Sie auf den oberen Teil des Motorblocks **(A)**, und Ihr Gerät ist in Betrieb.

- Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Arbeitsvorgangs heraus, und warten Sie mit dem Öffnen, bis das Messer stillsteht.
- Nehmen Sie den Motorblock **(A)**, den Deckel **(B)** - durch Drücken auf beide Laschen **(B1)** - und das Messer **(D)** heraus.

. Streudeckel

Nach dem Zerkleinern können Sie Ihre Zutaten direkt aus Ihrem Gerät auf den Teller geben.

- 3** Tauschen Sie dazu den normalen Deckel **(B)** durch den Streudeckel **(F)** aus. Sie können Ihre Nahrungsmittel jetzt dosieren und verteilen:

- . kleine Löcher: Zwieback, Nüsse, Zucker, Salz, Pfeffer.
- . große Löcher: Petersilie, Eigelb, Knoblauch, Schinken.

Zutaten	max. Menge	max. Zeit
Petersilie	5 g	15 Sek.
Zwiebeln	50 g	10 Sek. Intervall
Schalotten	50 g	10 Sek. Intervall
Knoblauch	30 g	10 Sek. Intervall
Zwieback	10 g	15 Sek.
Mandeln	50 g	15 Sek.
Nüsse	50 g	15 Sek.
Käse	50 g	15 Sek.
gekochte Eier	2 Eigelb	5 Sek. Intervall
gekochter Schinken	50 g	15 Sek.
Steak	50 g	15 Sek.

Rezept für perfekte Mayonnaise:

Zutaten: 1 Eigelb - 1 Teelöffel Senf - 1 Eßlöffel Wasser - 1 Eßlöffel Essig - 100 ml Öl - Salz - Pfeffer.

- Geben Sie alle Zutaten in die Arbeitsschüssel, jedoch nur 1 Eßlöffel Öl.
- Vermischen Sie die Zutaten kurz (20 Sekunden) miteinander.
- Geben Sie das restliche Öl hinzu und mixen Sie alles 40 Sekunden lang.

Es ist wichtig, daß alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben.

Wegräumen

Nach dem Gebrauch können Sie Ihr Gerät wegräumen, indem Sie die Zuleitung **(G)** um den Motorblock wickeln und mit der Befestigungsvorrichtung **(H)** an der Arbeitsschüssel befestigen.

Wartung und Pflege

Alle Ersatz- und Zubehörteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder bei einer der Moulinex Kundendienststellen (Adressen siehe Moulinex Service-Heft).

Wichtig: Sollte die Zuleitung des Gerätes defekt sein, kann sie nur durch den Moulinex Kundendienst repariert werden, da Spezialwerkzeug für die Reparatur notwendig ist.

Entsorgungshinweise

Bei der Herstellung der Verpackung ist Moulinex bemüht, die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten. Sie besteht aus Recycling-Wellpappe und ist zu 100 % wiederverwertbar. Sie kann daher bei jeder Papiersammelstelle entsorgt werden.

Die Kunststoff-Teile Ihres Gerätes sind unter Angabe des verwendeten Materials gekennzeichnet. Ein späteres Recycling der Teile ist damit gewährleistet. Nähere Informationen zur Entsorgung der einzelnen Materialien erhalten Sie vom Umweltamt bzw. Amt für Abfallwirtschaft Ihres Wohnortes.

Wird Ihr Gerät mit einem Akku betrieben, geben Sie ihn nicht zum normalen Abfall. Das Gerät enthält einen Nickel-Cadmium-Akku. Bringen Sie das Gerät «der Umwelt zuliebe» zu Ihrem Kundendienst oder den städtischen Abfallannahmestellen.

Dieses Informationsheft ist ein Wegweiser zu Ihrem zuständigen Moulinex Kundendienst. Dieser bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung der Moulinex-Geräte mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehörteilen.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.

Die Garantie

Moulinex übernimmt für Ihr Gerät 1 Jahr Garantie. Diese gilt für alle Material- und Lohnkosten ab Verkaufsdatum. Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem «Moulinex-Service-Heft».

Der Kundendienst

Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an einen der Moulinex-Vertragskundendienste oder an den Moulinex-Zentralkundendienst.

Dort steht Ihnen geschultes Personal zur Verfügung. Die Adressen finden Sie im «Moulinex-Service-Heft».

Ersatzteile und Zubehör

Die Ersatzteile sowie die Zubehörteile sind bei Ihrem Moulinex-Vertragskundendienst und bei Ihrem Händler erhältlich.

Der Verbraucherservice

Haben Sie einen Tip in bezug auf den Gebrauch Ihres Gerätes...?

Oder eine Anregung für ein neues Rezept...? Dann schreiben Sie uns.

Das Sortiment

Und nicht vergessen:

Moulinex bietet Ihnen ein komplettes Sortiment an leistungsfähigen Haushaltsgeräten, die Ihnen die tägliche Hausarbeit erleichtern.

Beschrijving

- ①
- | | |
|----|------------------------------|
| A | Motorblok |
| B | Deksel |
| B1 | Sluitingen |
| C | Mengbeker |
| D | Mes |
| E | As in de mengbeker |
| F | Strooideksel |
| G | Aansluitsnoer |
| H | Steuntje voor snoeropberging |

Veiligheidstips

Controleer of de netspanning aangegeven op uw apparaat overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

Volg onderstaande aanwijzingen zorgvuldig op.

- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok nooit onder in water. Hou het motorblok niet onder de kraan. Het motorblok is niet vaatwas-machinebestendig. Maak het motorblok schoon met een iets vochtige doek.

Belangrijk : wees voorzichtig met de messen, deze zijn vlijmscherp.

Let op:

- Stel het apparaat nooit in werking wanneer het leeg is.
- Verdeel de voedingsmiddelen met een spatel goed in de mengbeker om een fijn gehakt resultaat te krijgen.
- Laat het apparaat na elk gebruik 2 minuten afkoelen.

Montage en ingebruikstelling

- Plaats het mes (**D**) op de as (**E**) in de mengbeker (**C**). Vul de mengbeker met de voedingsmiddelen die u wilt hakken.
- ② - Plaats het deksel (**B**) op de mengbeker (**C**) en draai het vast totdat het deksel met een klik vergrendelt. Plaats het motorblok (**A**) op de mengbeker met het deksel. Draai voorzichtig aan het motorblok zodat de as van het mes in de as van het motorblok valt. Steek de stekker in het stopcontact. Wanneer u met uw hand op het motorblok (**A**) drukt, begint uw mini-hakker met hakken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent, en wacht tot het mes volledig is uitgedraaid.
- Til het motorblok (**A**) en het deksel (**B**) van de mengbeker door een druk op de sluitingen (**B1**) en het mes (**D**).

. Het strooideksel

U kunt nadat u de ingrediënten heeft fijngehakt het strooideksel op de mengbeker plaatsen en zò op uw gerecht strooien.

- ③ Vervang hiervoor het deksel (**B**) door het strooideksel (**F**). Met het strooideksel kunt u beter doseren en verdelen.

- . Gebruik de fijne gaatjes voor: biscuit, noten, suiker, zout en peper.
- . Gebruik de grove gaten voor: peterselie, eigeel, knoflook, ham.

Ingrédients	Maximum hoeveelheid	Maximum Tijd
Peterselie	5 gr	15 sec.
Uien	50 gr	10 sec. (puls)
Sjalotjes	50 gr	10 sec. (puls)
Knoflook	30 gr	10 sec. (puls-
Biscuit	10 gr	15 sec.
Amandelen	50 gr	15 sec.
Hazelnoten	50 gr	15 sec.
Noten	50 gr	15 sec.
Kaas	50 gr	15 sec.
Hardgekookt ei	eigeel v. 2 eieren	5 sec. (puls)
Ham	50 gr	15 sec.
Vlees (voor tartaar)	50 gr	15 sec.

Zelf mayonaise maken? Ga als volgt te werk:

Ingrediënten: 1 eigeel, 1 (volle) theelepel mosterd, 1 eetlepel water, 1 theelepel azijn, 100 ml olie, zout, peper.

- Doe alle ingrediënten (m.u.v. de olie) in de mengbeker. Voeg 1 eetlepel olie toe.
- Meng de ingrediënten gedurende 20 seconden.
- Voeg de rest van de olie toe en meng het geheel gedurende 40 seconden. Het is belangrijk dat alle ingrediënten op dezelfde temperatuur zijn.

Opbergen

Na gebruik kunt u het snoer **(G)** van uw mini-hakker om het motorblok wikkelen. Het snoer blijft op zijn plaats door het steuntje **(H)** dat hiervoor dient.

Onderhoud

Onderdelen en accessoires zijn verkrijgbaar bij uw winkelier of het Moulinex Service-centre (voor adressen zie het boekje «Moulinex Service»).

Belangrijk: indien het aansluitsnoer dusdanig beschadigd is dat het vervangen dient te worden, laat het dan nakijken door een door Moulinex erkende reparateur of door de reparatieservice van Moulinex zelf daar speciaal gereedschap noodzakelijk is.

Dit logo wijst u op de aanwezigheid van een Moulinex servicepunt. Hier kunt u terecht voor:

- Reparatie en controle van uw Moulinex apparaat dat al dan niet onder de garantievoorwaarden valt.
- Aanschaf van onderdelen en accessoires
- Tips voor gebruik en onderhoud.

Garantie

U heeft een garantie van één jaar op onderdelen en reparatie van uw Moulinex-apparaat. Raadpleeg het Moulinex Service boekje voor uitvoerige garantievoorwaarden.

Service

Wanneer het apparaat niet werkt, kunt u drie dingen doen:

1. U kunt tussen kantooruren (ma.-dond. van 8.30-16.00 uur; vrijdags van 8.30-14.30 uur) langskomen in Gouda en gebruik maken van onze Quick Service.
2. U kunt zich wenden tot uw winkelier. Uw winkelier zal het apparaat dan voor reparatie naar Moulinex opsturen.
3. En tenslotte kunt u het apparaat zelf opsturen via de PTT (m.u.v. magnetrons en ovens) of via de pakketdienst (magnetrons en ovens).

Accessoires en onderdelen

Onderdelen en accessoires zijn verkrijgbaar via Moulinex (adres: zie het Moulinex Service boekje) of via uw leverancier.

Klantenservice

Heeft u tips met betrekking tot het gebruik van uw Moulinex-apparaat? Een suggestie voor een nieuw recept?

Neem dan contact op met de afdeling klantenservice van Moulinex, adres: zie het Moulinex Service boekje.

Deskundige mensen kunnen u hier adviseren hoe u zo veel mogelijk profijt heeft van uw Moulinex-apparaat.

Assortiment

Moulinex biedt u een uitgebreid assortiment ingenieuze apparaten.

Apparaten die onmisbaar zijn en die u dagelijks een helpende hand kunnen bieden.

Descrizione

- ①
- | | |
|----|----------------------|
| A | Blocco motore |
| B | Coperchio |
| B1 | Alette |
| C | Contenitore |
| D | Coltello |
| E | Asse del contenitore |
| F | Tappo dosatore |
| G | Cavo |
| H | Ventosa del cavo |

Consigli di sicurezza

- Assicuratevi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello indicato sul vostro contatore
- Per ragioni di sicurezza, dovete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa di corrente con scarico a terra e conforme alle norme elettriche europee.

Evitate ogni installazione non conforme .

- E soprattutto evitate di sostituire la spina dell'apparecchio, o di applicare adattatori alla stessa.

Qualunque danno verificatosi in seguito ad errato collegamento alla rete elettrica annulla la garanzia.

Seguite i seguenti consigli:

- Disinserite l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- **Non mettete il blocco motore sotto il rubinetto o nella lavastoviglie**, ma pulitelo con una spugna umida.

Attenzione: le lame del coltello sono affilatissime. Manipolatele con prudenza.

Importante:

Non utilizzate il mini-tritatutto vuoto

- Per ottenere un trito fine e regolare, staccate gli alimenti con una spatola e suddivideteli nel contenitore.
- Un coltello nuovo = una combinazione nuova.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio 2 minuti dopo ogni utilizzo.

Montaggio e funzionamento

- Nel contenitore (C) agganciate il coltello (D) sull'asse (E), e versate gli ingredienti da tritare.
- ②
- Mettete il coperchio (B) nel contenitore (C) e giratelo, premendo fino alla posizione di aggancio. Posate il blocco motore (A) sull'insieme contenitore/coperchio girandolo leggermente per far entrare l'asse del coltello nell'asse del blocco motore. Collegate l'apparecchio. Premete la sommità del blocco motore (A) che permette il funzionamento del vostro mini-tritatutto.
 - Disinserite l'apparecchio e **aspettate l'arresto del coltello.**
 - Togliete il blocco motore (A), il coperchio (B) premendo sulle 2 alette (B1) e il coltello (D).

. Tappo dosatore

Grazie al tappo dosatore, potete servire in tavola ciò che avete tritato.

- ③ - Per fare ciò, sostituite il coperchio **(B)** con il tappo **(F)**. Potrete così dosare e ripartire gli alimenti:
- piccoli fori: biscotti - nocciole - zucchero - sale - pepe
 - fori grandi: formaggio - prezzemolo - tuorlo d'uovo - aglio - prosciutto

Ingredienti	Quantità massima	Tempo massimo
Prezzemolo	5 g	15 sec
Cipolle	50 g	10 sec. in funzione pulse
Scalogno	50 g	10 sec. in funzione pulse
Aglio	30 g	10 sec. in funzione pulse
Biscotti	10 g	15 sec.
Mandorle	50 g	15 sec.
Nocciole	50 g	15 sec.
Noci	50 g	15 sec.
Formaggio	50 g	15 sec.
Uovo sodo	2 tuorli	5 sec. in funzione pulse
Prosciutto cotto	50 g	15 sec.
Bistecche	50 g	15 sec.

Come fare un'eccellente maionese?

Ingredienti: un tuorlo d'uovo - un cucchiaino da caffè (pieno) di senape - un cucchiaino d'acqua - un cucchiaino da caffè di aceto - 100 ml di olio - sale - pepe.

- Mettere gli ingredienti nel contenitore con un cucchiaino d'olio.
- Mescolate facendolo funzionare per 20 sec.
- Aggiungete l'olio rimasto e fate funzionare per 40 sec.

E' importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura.

Sistemazione

Dopo ogni utilizzo, potete sistemare il mini-tritatutto avvolgendo il cavo di alimentazione **(G)** attorno al blocco motore e attaccandovi la ventosa **(H)** appositamente prevista.

Manutenzione

Potete procurarvi i pezzi di ricambio come pure gli accessori presso il centro di assistenza autorizzato Moulinex (vedere l'elenco nell'opuscolo Moulinex Service).

Importante: Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio fosse danneggiato, deve essere sostituito presso un centro di assistenza autorizzato Moulinex perché sono necessari degli utensili speciali.

L'insegna Vi segnala il "Punto Servizio" dove potrete rivolgerVi per :

- La riparazione e il controllo degli apparecchi Moulinex in garanzia o fuori garanzia.
- L'acquisto dei pezzi di ricambio e degli accessori.
- Dei consigli per l'uso e la manutenzione.

La garanzia

Il vostro apparecchio Moulinex è coperto da una garanzia di 1 anno, che decorre dalla data di acquisto e copre sia i pezzi che la mano d'opera.

Le condizioni di garanzia sono dettagliate nell'opuscolo "Moulinex Service".

Il servizio assistenza

Se riscontrate qualche difficoltà nell'uso del Vostro apparecchio, consultate l'opuscolo "Moulinex Service". Rivolgendovi ai Centri Assistenza indicati, sarete sicuri di trovare un'Assistenza efficace.

I pezzi di ricambio

Potete acquistare i pezzi di ricambio presso i centri assistenza indicati nell'opuscolo "Moulinex Service".

Il servizio consumatori

Un consiglio riguardante l'uso del Vostro apparecchio Moulinex ?

Prendete contatto con il Servizio Consumatori indicato nel Vostro opuscolo "Moulinex Service".

Dei tecnici sono a Vostra disposizione per aiutarVi a sfruttare al massimo il Vostro apparecchio Moulinex.

Gamma

Non dimenticate che Moulinex vi offre una gamma completa di apparecchi, indispensabili alleati della vostra vita quotidiana.

Descripción

- ① A Bloque motor
- B Tapa
- B1 Lengüetas
- C Bol
- D Cuchilla
- E Eje del bol
- F Tapa del espolvoreador
- G Cable de alimentación
- H Ventosa del cable de alimentación

Consejos de seguridad

Verifique que el voltaje de su aparato corresponda al de la instalación eléctrica.

Cualquier error de conexión anula la garantía.

A continuación siga escrupulosamente las instrucciones siguientes:

- Desenchufe el aparato después de cada utilización.
- **No ponga nunca el bloque motor bajo el agua corriente del grifo ni en el lavavajillas.** Límpielo con una esponja húmeda.

Atención: las láminas de la cuchilla están muy afiladas. Manipúlelas con precaución.

Importante:

- No utilice el aparato en vacío.
- Para picar los alimentos de modo regular, despéguelos con la espátula y repártalos en el bol.
- Una cuchilla nueva = un aparato nuevo
- Deje enfriar el aparato 2 minutos después de cada utilización.

Montaje y puesta en marcha

- En el bol (C), coloque la cuchilla (D) en el eje (E) y vierta los ingredientes que desea picar.

- ② - Coloque la tapa (B) en el bol (C) girándola de modo que quede encajada y presiónela para bloquearla. Coloque el bloque motor (A) sobre el conjunto bol/tapa girándolo un poco para que el eje de la cuchilla penetre en el eje del bloque motor. Enchufe el aparato. Pulse el vértice del bloque motor (A) para poner en marcha la mini-picadora.
- Desenchufe el aparato y **espere hasta que la cuchilla esté completamente parada.**
- Retire el bloque motor (A), la tapa (B) presionando en las 2 lengüetas (B1) y la cuchilla (D).

. Tapa del espolvoreador

Después de picar puede espolvorear los alimentos directamente en el plato.

- ③ Para hacerlo, sustituya la tapa (B) por la tapa del espolvoreador (F).

A continuación puede dosificar y repartir los alimentos:

- . orificios pequeños: biscottes - avellanas - azúcar -sal - pimienta
- . orificios grandes: perejil - yemas de huevo - ajo -jamón.

Ingredientes	Cantidad maxi	Tiempo maxi
Perejil	5 g	15 seg.
Cebollas	50 g	10 seg. en pulse
Escalonias	50 g	10 seg. en pulse
Ajo	30 g	10 seg. en pulse
Biscotte	10 g	15 seg.
Almendras	50 g	15 seg.
Avellanas	50 g	15 seg.
Nueces	50 g	15 seg.
Queso	50 g	15 seg.
Huevo duro	2 yemas	5 seg. en pulse
Jamón dulce	50 g	15 seg.
Carne	50 g	15 seg.

¿Cómo hacer excelentes mayonesas?

Ingredientes: 1 yema de huevo - 1 cucharada de café (llena) de mostaza - 1 cuchara sopera de agua - 1 cucharada de café de vinagre - 100 ml de aceite - sal - pimienta.

- Ponga los ingredientes en el bol y añada sólo una cucharada sopera de aceite.
- Haga una primera mezcla poniendo el aparato en marcha durante 20 segundos.
- Añada el aceite restante y ponga el aparato en marcha durante 40 segundos.

Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura.

Para guardar el aparato

Después de la utilización puede guardar la mini-picadora enrollando el cable de alimentación **(G)** en torno al bloque motor y asegurándolo mediante la ventosa **(H)** provista para ello.

Mantenimiento

En su Servicio técnico habitual o en los centros Moulinex (vea la lista adjunta de «Servicio Moulinex») podrá obtener las piezas de recambio y los accesorios que necesite.

Importante: Si el cable de alimentación está estropeado, se requieren herramientas especiales para su reparación, por lo que deberá acudir a uno de los Servicios Técnicos Moulinex.

Este distintivo le indica los centros de Servicios que pueden ofrecerle :

- La reparación de los aparatos Moulinex, estén en garantía o sin ella,
- La venta de recambios y accesorios,
- Consejos de uso y mantenimiento.

Garantía

Su aparato Moulinex se beneficia, durante un año, de una garantía total, piezas y mano de obra incluidas.

Vea las condiciones de garantía detalladas en el folleto "Servicios Moulinex".

Servicio post-venta

En caso de avería, consulte su folleto "Servicios Moulinex". En él encontrará las direcciones de nuestros profesionales quienes le proporcionarán un servicio eficaz.

Accesorios y piezas

Vd. podrá encontrar las piezas o accesorios que necesite a través del Centro Moulinex indicado en el folleto "Servicios Moulinex", o a través de su vendedor habitual.

Servicio al consumidor

Un consejo para la utilización de su aparato Moulinex ...?

Póngase en contacto con el Servicio al Consumidor indicado en su catálogo "Servicios Moulinex". Un grupo de especialistas está a su disposición para ayudarle a conseguir el máximo provecho de su aparato Moulinex.

Gama

No olvide que Moulinex tiene también toda una gama de aparatos que son unos aliados indispensables en su vida cotidiana.

Descrição

- ① A Corpo do motor
- B Tampa
- B1 Linguetas
- C Taça
- D Lâmina
- E Eixo da taça
- F Tampa para polvilhar
- G Cabo eléctrico
- H Ventosa do cabo

Segurança

Verifique se a voltagem do seu aparelho corresponde à do seu quadro eléctrico.

Qualquer erro de ligação anula a garantia.

Siga atentamente as seguintes instruções:

- desligue o aparelho da tomada depois de cada utilização.
- **nunca molhe o corpo do motor**, limpe-o simplesmente com um pamo húmido.

Cuidado: as lâminas são muito afiadas. Manipule-as com precaução.

- não ponha o aparelho a funcionar em vazio.
- para picar os alimentos de um modo regular e fino, descole-os das paredes com uma espátula e distribua-os uniformemente pela taça.
- uma lâmina nova = uma Picadora nova.
- depois de cada utilização, deixe o aparelho arrefecer cerca de 2 minutos.

Montagem e funcionamento

- Na taça (C), encaixe a lâmina (D) no eixo da taça (E), e deite para dentro desta os alimentos a picar.

- ② - Coloque a tampa (B) na taça (C) fazendo-a rodar ligeiramente para a encaixar e pressione até ouvir o clic. Coloque o corpo motor (A) sobre o conjunto taça/tampa rodando-o ligeiramente para encaixar o eixo da lâmina no eixo do corpo do motor. Ligue o aparelho à corrente. Carregue no corpo do motor (A) o que fará funcionar a sua Mini Picadora.
- Desligue o aparelho da corrente e **espere que as lâminas parem de rodar.**
- Retire o corpo do motor (A), a tampa (B) pressionando as duas linguetas (B1), e a lâmina (D).

. Tampa para polvilhar

Depois de picar os alimentos, pode polvilhar directamente os alimentos sobre o prato.

- ③ Para isso, substitua a tampa (B) pela tampa para polvilhar (F). Pode, assim, polvilhar e dosear os seus alimentos:
buracos pequenos - bolachas, avelãs, açúcar, sal, pimenta.
buracos grandes - salsa, gemas de ovos, alho, fiambre.

Ingredientes	QuantidadeMaxi	Tempo Maxi
Salsa	5g	15 seg.
Cebolas	50g	10 seg./impulsos
Cebolinhas	50g	10 seg./impulsos
Alho	30g	10 seg./impulsos
Bolacha	10g	15 seg.
Amêndoas	50g	15 seg.
Avelãs	50g	15 seg.
Nozes	50g	15 seg.
Queijo	50g	15 seg.
Ovo cozido	2 gemas	5 seg./impulsos
Fiambre	50g	15 seg.
Carne para bife	50g	15 seg.

Como fazer uma ótima maionese, bem firme?

Ingredientes: 1 gema, 1 colher de café (bem cheia) de mostarda, 1 colher de sopa de água, 1 colher de café de vinagre, 100 ml de óleo ou azeite, sal, pimenta.

- Ponha os ingredientes na taça e apenas uma colher de óleo.
- Dê um primeiro impulso durante 20 segundos.
- Junte o resto do óleo e faça funcionar o aparelho durante mais 40 segundos.

É muito importante que todos os alimentos estejam à mesma temperatura.

Arrumação

Depois de cada utilização, enrole o cabo de alimentação **(G)** à volta do corpo do motor, fixando-o com a ventosa **(H)** prevista para essa finalidade.

Manutenção

Poderá encontrar as diferentes partes “soltas” (lâminas, etc.) e os respectivos acessórios da sua máquina no seu revendedor habitual ou num Serviço Após Venda Moulinex (ver lista anexa a este folheto).

Importante: Se o cabo de alimentação estiver danificado, só deverá ser substituído por um técnico do Serviço Após Venda Moulinex visto serem necessárias ferramentas especiais para o fazer.

Este símbolo indica-lhe a localização dos Serviços de Assistência Técnica para :

- Reparação e verificação dos aparelhos Moulinex dentro e fora do período de garantia,
- Venda de peças e acessórios,
- Conselhos de utilização e manutenção.

Garantias

O seu aparelho Moulinex beneficia de uma garantia total de peças e mão-de-obra de UM ANO, a contar da data de compra. Ver condições de garantia pormenorizadas no respectivo folheto.

Serviço Após Venda

Se tiver dificuldades na utilização do seu aparelho, consulte a lista de *Serviços Após Venda Moulinex*. Terá assim a segurança de um serviço eficaz, prestado por profissionais, os quais estão à sua disposição nos endereços indicados.

Acessórios e peças

Pode adquirir acessórios de origem, ou peças de opção, no *Serviço Após Venda Moulinex* mais próximo da sua residência, ou no seu fornecedor habitual.

Nota :

Para qualquer conselho, no caso de dificuldades no *Serviço Após Venda* recomendado, por favor contacte :

MOULINEX SERVIÇO CENTRAL APÓS VENDA

Armazém 23 - Porto de Lisboa

R. Cintura do Porto - Matinha

Tel (01) 868 47 35/6/7/8

1900 LISBOA

Gama

E não esqueça, Moulinex é uma gama completa de aparelhos eficientes, indispensáveis aliados do seu dia-a-dia.

Beskrivelse

- ① A Motordel
- B Låg
- B1 Fjedere på låg
- C Skål
- D Kniv
- E Aksel i bunden af skålen
- F Serveringslåg (med store og små huller)
- G Ledning
- H Ledningsholder (sugekop)

Gode råd om sikkerhed

Minihakkeren må kun tilsluttes 230 V. **Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.**

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når De er færdig med at bruge minihakkeren.
- Selve motordelen må aldrig komme i vand, men aftørres blot med en fugtig klud.

Bemærk: Knivbladene er meget skarpe, og kniven bør derfor behandles med stor forsigtighed.

Vigtigt:

- Minihakkeren må ikke aktiveres, når den er tom.
- For at sikre en ensartet hakning er det vigtigt, at de madvarer, der sidder på skålens sider, skrabs ned og fordeles jævnt i skålen med en dejskraber.
- Lad altid minihakkeren afkøle 2 minutter efter hver hakning.

Montering og betjening

- Kniven (**D**) sættes på akslen (**E**) i bunden af skålen (**C**). De ingredienser, der skal hakkes, kommes i skålen.
- ② - Låget (**B**) placeres på skålen (**C**). Drej låget, indtil der høres et klik, og låget er låst. Anbring motordelen (**A**) på skålen med låg og drej let, således at knivens aksel går på plads i motordelen. Stikket sættes i stikkontakten, og der tændes for strømmen til minihakkeren. Minihakkeren aktiveres ved at trykke på motordelens top (**A**).
- Afbryd strømmen til minihakkeren, og **afvent at kniven er helt i ro.**
- Aftag motordelen (**A**), låget (**B**) ved at trykke på de to fjedere (**B1**) samt kniven (**D**).

. Serveringslåg

Når hakningen er afsluttet, kan De ved hjælp af serveringslåget drysse det hakkede produkt direkte fra minihakkerens skål og ud på tallerkenen.

- ③ - De skal blot udskifte låget (**B**) med serveringslåget (**F**). Det er let at dosere og drysse med de to hulstørrelser:
 - Små huller: Tvebakker, nødder, sukker, salt, peber
 - Store huller: Persille, hårdkogt æggeblomme, hvidløg, skinke

Ingredienser	Max.mængde	Max. tid
Persille	5 g	15 sek.
Løg	50 g	10 sek. ved pulsfunktion
Skalotteløg	50 g	10 sek. ved pulsfunktion
Hvidløg	30 g	10 sek. ved pulsfunktion
Tvebakker	10 g	15 sek.
Mandler	50 g	15 sek.
Hasselnødder	50 g	15 sek.
Valnødder	50 g	15 sek.
Gruyère ost	50 g	15 sek.
Hårdkogt æg	2 æggeblommer	5 sek. ved pulsfunktion
Skinke	50 g	15 sek.
Oksekød	50 g	15 sek.

Opskrift på mayonnaise:

Ingredienser: 1 æggeblomme - 1 stor tsk. sennep - 1 spsk. vand - 1 tsk. vineddike - 100 ml olie - salt - peber.

- Samtlige ingredienser hældes i skålen, dog kun 1 spsk. olie.
- Minihakkeren aktiveres i 20 sekunder, således at ingredienserne blandes.
- Resten af olien tilsættes, og minihakkeren aktiveres i 40 sekunder.

Resultatet bliver bedst, hvis alle ingredienserne har samme temperatur.

Opbevaring

Minihakkeren fylder ikke meget og er let at opbevare. Ledningen (G) vikles omkring motordelen og holdes på plads med ledningsholderen (H) (sugekoppen sættes fast på motordelen).

Vedligeholdelse

Reservedele og tilbehør kan købes hos Deres sædvanlige Moulinex forhandler eller direkte hos Moulinex.

Hvis ledningen beskadiges, skal De kontakte Moulinex Serviceafdeling, idet der ved reparation eller udskiftning skal anvendes specialværktøj.

Dette mærke angiver de steder, hvor der oplyses om :

- Eftersyn og reparation af Moulinex produkter både under og efter garantien.
- Salg af tilbehør og reservedele.
- Brug og vedligeholdelse af apparatet.

Garanti

Der ydes et års garanti fra købsdato på Moulinex produkter. Se venligst de nærmere garantibestemmelser i folderen "Moulinex Service".

Reparationer

Skulle der opstå problemer under brugen af apparatet henvises til folderen "Moulinex Service", som angiver adresser på reparationssteder.

Tilbehør og reservedele

Der kan købes tilbehør og reservedele enten hos Moulinex Service eller hos Moulinex forhandlere.

Service

Skulle der opstå spørgsmål omkring apparatet, rettes der henvendelse til Moulinex Service, som hjælper med gode råd.

Sortiment

Glem ikke, at Moulinex tilbyder et stort udvalg af kvalitetsprodukter, som er uundværlige i dagligdagen.

Beskrivelse

- ① **A** Motor enhet
- B** Lokk
- B1** Låsehaker
- C** Hakke bolle
- D** Oppkuttingskniv
- E** Knivstøtte
- F** Strølokk
- G** Ledning
- H** Sugekoppfeste for ledning

Før du bruker Minihakkeren første gang

Kontroller at spenningen på apparatets informasjonsplate passer overens med spenningen merket på hovedledningen. **Enhver feil i sammenkoplingen av apparatet ugyldiggjør garantien.**

Ved eventuelle feil, kontakt Moulinex-service. Det må spesialverktøy til for å reparere apparatet.

Sikkerhets anbefalinger

Følg nedenforstående instruksjoner nøye, som en sikkerhetsmal, når apparatet er i bruk:

- trekk ut kontakten etter bruk
- **ikke vask motor enheten under rennende vann eller i oppvaskmaskin**; rengjør den med en fuktig klut.

Advarsel : Kniven må behandles med forsiktighet, da den er meget skarp.

Viktig :

- Start aldri apparatet hvis det er tomt,
- for å oppnå et godt resultat, bør f.eks. kjøttet fordeles godt i apparatet,
- knivbladet vil slites over lengre tid, et nytt knivblad vil da gi et førsteklasses resultat,
- la minihakkeren kjøle seg ned i ca. 2 minutter mellom hver gang den startes.

Bruk av minihakkeren

- plasser knivbladet (**D**) på knivstøtten (**E**) i bollen (**C**), og fordel ingrediensene som skal kuttes,
- ② - sett lokket (**B**) på bollen (**C**) og vri til det klikker,
- plasser motor enheten på lokket og bollen, samtidig som den vris lett. På den måten tilpasses knivens akse med motor enhetens akse,
- sett i kontakten,
- trykk ned motorenheten (**A**), og minihakkeren starter med en gang,

- trekk ut kontakten, **og vent til knivbladet stopper**,
- ta av motorenheten (**A**) og lokket (**B**) ved å presse ned de to låsehakene (**B2**) og knivbladet (**D**) .

. Strølokket

3

Etter hakking, kan ingrediensene helles rett over på en tallerken: ta bare av lokket (**B**) og erstatt det med strølokket (**F**). Ingrediensene kan nå strøs/drysses:

- . små hull: kjeks, hasselnøtter, sukker, salt, pepper...
- . store hull: persille, hvitløk, kjøtt, kokte eggeplommer...

Mat	Maks mengde	Maks tid
Persille	5 g	15 sek.
Løk	50 g	10 sek. puls
Hvitløk	30 g	10 sek. puls
Kjeks/småkaker	10 g	15 sek.
Mandler	50 g	15 sek.
Hasselnøtter	50 g	15 sek.
Valnøtter	50 g	15 sek.
Sveitserost/Cheddarost	50 g	15 sek.
Hard kokte egg	2 eggeplommer	5 sek. puls
Kjøtt(Tynt)	50 g	15 sek.
Skinke	50 g	15 sek.

Hvordan lage en god majones ?

Ingredienser: 1 eggeplomme, 1 teskje sennep, 1 spiseskje vann, 1 spiseskje eddik, 100 ml. olje, salt og pepper

- legg ingrediensene i minihakkeren, og tilsett 1 spiseskje av oljen,
- forhåndsmiks ingrediensene i ca. 20 sek.,
- tilsett resten av oljen og kjør den i 40 sek. til.

Det er viktig at alle ingrediensene har samme temperatur.

Oppbevaring

Etter bruk kan minihakkeren oppbevares, ved å kveile ledningen rundt apparatet. Fest den ved å bruke sugekoppen.

Vedlikehold

Reservedeler og tilbehør, er å få tak i hos Moulinex-service.

Husk: All reparasjon av apparatet skal utføres av Moulinex-service.

Dette merke angir de stedene som det opplyses om :

- Ettersyn og reparasjon av Moulinex produkter både under og etter garantitiden.
- Salg av tilbehør og reservedeler
- Bruk og vedlikehold av apparatet

Garanti

Det ytes et års garanti fra kjøpsdato på Moulinex produkter. Vennligst se nærmere på garantibestemmelsene i folderen "Moulinex Service".

Reparasjon

Skulle det oppstå problemer under bruk av apparatet henvises det til folderen "Moulinex Service", som angir adresser på reparasjonssteder.

Tilbehør og reservedeler

Det kan kjøpes tilbehør og reservedeler enten hos Moulinex Service eller hos Moulinex forhandlere.

Service

Skulle det oppstå spørsmål omkring dette apparatet, vennligst henvend deg til Moulinex Service som hjelper med gode råd.

Sortiment

Glem ikke at Moulinex tilbyr et stort utvalg av kvalitetsprodukter som er uunnværlige i daglig livet.

Beskrivning

- ①
- A Motorenhet
 - B Lock
 - B1 Låsmekanism
 - C Skål
 - D Metallkniv
 - E Drivaxel till kniven
 - F Ströarlock
 - G Sladd
 - H Sugpropp

Före första användning

Produkten får endast anslutas till jordat uttag.

OBS! Garantin gäller inte vid felaktig anslutning!

Om sladden är skadad måste den bytas ut av Moulinex serviceverkstad eftersom det krävs specialverktyg.

Säkerhetsanvisningar

Följ instruktionerna nedan noga när du använder din minihackare:

- dra ur kontakten efter varje användning
- motorenheten får inte nedsänkas i vatten eller diskas i diskmaskin - torka av med fuktig trasa

OBS!

- Var försiktig när du handskas med metallkniven - den är mycket vass.
- Starta aldrig minihackaren tom.
- Låt minihackaren svalna i 2 minuter efter varje användning
- Metallkniven kan behöva bytas ut om du använder den ofta
 - med en ny kniv får du bättre resultat
- När du hackar kött, fördela köttet jämnt i skålen med en slickepott eller liknande
 - på så sätt får du jämnt och finhackat kött.

Användning

- Placera metallkniven (**D**) i skålen (**C**) ovanpå drivaxeln (**E**).
Lägg i ingredienserna.
- ② - Placera sedan locket (**B**) i skålen och vrid tills du känner att det sitter på plats.
- Placera motorenheten ovanpå locket genom att vrida tills knivens övre del passar in i hålet i motorenheten.
- Sätt i kontakten
- Tryck lätt på motorenheten (**A**) - nu startar minihackaren.
- När du är färdig, dra ur kontakten och vänta tills kniven slutat rotera.
- Avlägsna motorenheten (**A**) och locket (**B**) genom att trycka på låsmekanismen (**B1**).
- Lyft ur metallkniven.

. Ströarlock

3

När du har hackat färdigt kan du strö ut innehållet direkt på en tallrik. Byt bara ut locket **(B)** mot ströarlocket **(F)**. De små hålen i locket är avsedda för ströbröd, hasselnötter, socker, salt, peppar. De stora hålen är avsedda för persilja, vitlök, skinka, hårdkokt ägg.

Livsmedel	Maximal kvantitet	Maximal tid
Persilja	5 g	15 sek
Gul lök	50 g	10 sek åt gången
Schalottenlök	50 g	10 sek åt gången
Vitlök	30 g	10 sek åt gången
Skorpor	10 g	15 sek
Mandel	50 g	15 sek
Hasselnötter	50 g	15 sek
Valnötter	50 g	15 sek
Gruyere- och cheddarost	50 g	15 sek
Hårdkokta ägg	2 gulor	5 sek åt gången
Magert kött	50 g	15 sek
Skinka	50 g	15 sek

Så här enkelt gör du majonnäs:

Ingredienser: 1 äggula, 1 tsk senap, 1 tsk vatten, 1 tsk vinäger, 100 ml olja, salt och peppar.

- lägg allt utom oljan i skålen och tillsätt 1 tsk olja.

- blanda ingredienserna i 20 sekunder

- tillsätt resten av oljan och blanda i 40 sekunder

OBS! Se till att alla ingredienser håller samma temperatur.

Förvaring

Efter användning kan du linda sladden runt motorenheten **(G)** och sätta fast sugproppen **(H)**.

Service

Om sladden är skadad, vänd dig till Moulinex serviceverkstad för att få den utbytt. Försök inte byta sladd själv eftersom specialverktyg krävs.

Reservdelar och tillbehör kan du beställa från Moulinex kundservice.

Våra serviceverkstäder står till tjänst med :

- Undersökning och reparation av Moulinex produkter både under och efter reklamations tiden.
- Försäljning av tillbehör och reservdelar
- användning och underhåll av våra apparaten.
- Upplysningar gällande

Reklamationer

För Moulinex produkter gäller två års reklamations tid från inköpsdatum enligt EHL:s och konsumentköplagens bestämmelser.

För närmare upplysningar se även reklamerations-bestämmelser i foldern "Moulinex Service".

Reparation

Om det skulle uppstå problem under användning av apparaten hänvisas till "Moulinex Service", se nedan.

Tillbehör och reservdelar

Tillbehör och reservdelar kan köpas hos en av Moulinex serviceverkstäder.

Service

Skulle det uppstå frågor kring apparaten, hänvisas till Moulinex Service som hjälper till med goda råd.

Sortiment

Glöm inte att Moulinex erbjuder ett stort urval av kvalitetsprodukter, som underlättar vardagen.

Centralservice :
Moulinex Centralservice
Radiatorvägen
283 00 OSBY
Tel : 0479-130 48

Laitekuvaus

- ① A moottoriosaa
B kansi
B1 kannen siivekkeet
C hienonnuskulho
D hienonnusterä
E terän tuki
F sirotinkansi
G liitosjohto
H johdonpidin

Ennen kuin ensimmäistä kertaa käytät leikkuriasi

Tarkista, että laitteen arvokilpeen on merkitty sama jännite kuin on sijoitustaloudessa.

Liitä laite asianmukaiseen pistorasiaan.

Mikäli laite liitetään väärään jännitteeseen, takuu raukeaa.

Turvallisuusneuvoja

- Käytä konetta tukevalla pöydällä, ei astianpesupöydällä.
- Ota pistotulppa pois pistorasiasta joka käyttökerran jälkeen.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan pese moottoriosaa vedessä tai juoksevan veden alla, älä myöskään astianpesukoneessa. Pyyhi se vain kostealla pyyhkeellä. Pese muut osat käsitiskissä.

Varoitus: terä on erittäin terävä, käsittele sitä varoen.

Tärkeätä:

- älä käytä laitetta tyhjänä,
- jotta saat tasaisen hienonnustuloksen lihaa hienontaessasi, levitä liha tasaisesti kulhoon lastan avulla,
- terä saattaa kaivata uusimista pitemmän käytön jälkeen; uusi terä tekee laitteestasi lähes uuden,
- anna laitteen jäähtyä 2 minuuttia joka käyttökerran jälkeen.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Mikäli laite vaurioituu, vain valtuutettu huolto saa korjata laitetta. Virheelliset korjaukset saattavat aiheuttaa vaaratilanteita.

Käyttö

- ② Pane kulhoon (C) terä (D) kulhon pohjassa olevaan pidikkeeseen (E). Pane hienonnettavat ruoka-aineet kulhoon,
- pane kansi (B) kulhon (C) päälle ja kierrä sitä kunnes se lukkiutuu paikalleen (kuulet naksahduksen),
 - pane moottoriosaa kansi-kulho yhdistelmän päälle ja kierrä sitä hieman, jotta terän akseli osuu moottoriosassa olevaan akseliaukkoon paikalleen,

- paina moottoriosaa **(A)** alaspäin, jolloin minileikkuri alkaa toimia.
- Ota pistotulppa pistorasiasta ja odota kunnes terä on täysin pysähtynyt,
- nosta moottoriosaa **(A)** pois, samoin kansi **(B)** painamalla kannen siivekkeitä **(B1)** ja terää **(D)** alaspäin.

• Sirotkansi:

- 3 Hienontamisen jälkeen voit sirotella hienontamasi ruoka-aineen suoraan lautaselle: vaihda vain kansi **(B)** sirotinkanteen **(F)**. Voit sirotella ainekset seuraavasti:

- pienet reiät: leivänmurut, hasselpähkinät, sokeri, suola, pippuri
- isot reiät: persilja, valkosipuli, kinkku, keltuainen

ruoka	maksimimäärä	maksimiaika
persilja	5 g	15 sek
sipuli	50 g	10 sek jaksottain
pikkusipulit	50 g	10 sek jaksottain
valkosipuli	30 g	10 sek jaksottain
keksit	10 g	15 sek
mantelit	50 g	15 sek
hasselpähkinät	50 g	15 sek
saksanpähkinät	50 g	15 sek
gruyere, cheddar-juusto	50 g	15 sek
kovaksi keitetyt munat	2 keltuaista	5 sek jaksottain
liha (luuton)	50 g	15 sek
kinkku	50 g	15 sek

Miten onnistut majoneesin valmistuksessa?

Aineet: 1 keltuainen, 1 teelusikallinen sinappia, 1 ruokalusikallinen vettä, 1 ruokalusikallinen viinietikkaa, 1 desilitra öljyä, suolaa, pippuria.

- Pane ainekset öljyä lukuunottamatta kulhoon; lisää 1 rkl öljyä;
- esisekoita aineita minileikkurilla 20 sekuntia,
- lisää loppuöljy ja käytä konetta 40 sekuntia.

TÄRKEÄTÄ: kaikkien aineiden on oltava samanlämpöisiä.

Säilytys

Käytön jälkeen kierrä liitosjohto **(G)** moottoriosan ympärille ja kiinnitä pidikkeeseen **(H)**.

Huolto

Varaosia saat Moulinex-keskushuollosta tai Moulinex-kauppiaaltasi. Tärkeätä: mikäli liitosjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoliike, sillä työssä tarvitaan erikoistyökalua.

Takuu

Moulinex tuotteilla on yhden vuoden takuu ostopäivästä.

Huolto ja varaosat

Mikäli laite ei toimi tai se on vaurioitunut, ota yhteys Moulinex-keskushuoltoon. Keskushuollosta saat myös tiedot. Sinua lähinnä olevasta valtuutetusta huoltopisteestä.

Mikäli liitosjohto vaurioituu tai se muusta syystä halutaan vaihtaa, työn saa tehdä vain valtuutettu Moulinex-huolto.

Varaosia voit ostaa Moulinex-kauppiaaltasi tai Moulinex-huollosta.

Huolto ja varaosat Suomessa: Suomen Huoltopalvelu OY, Elimäenkatu 32 A, 00520 HELSINKI, puh. 90-146 2744.

Maahantuoja: Moulinex Finland, Elimäenkatu 22, 00510 Helsinki, puh. 148 8975.

Valikoima

Muista, että Moulinex valmistaa monia keittiötöitä helpottavia pienlaitteita. Kysy lisää kauppiaaltasi!