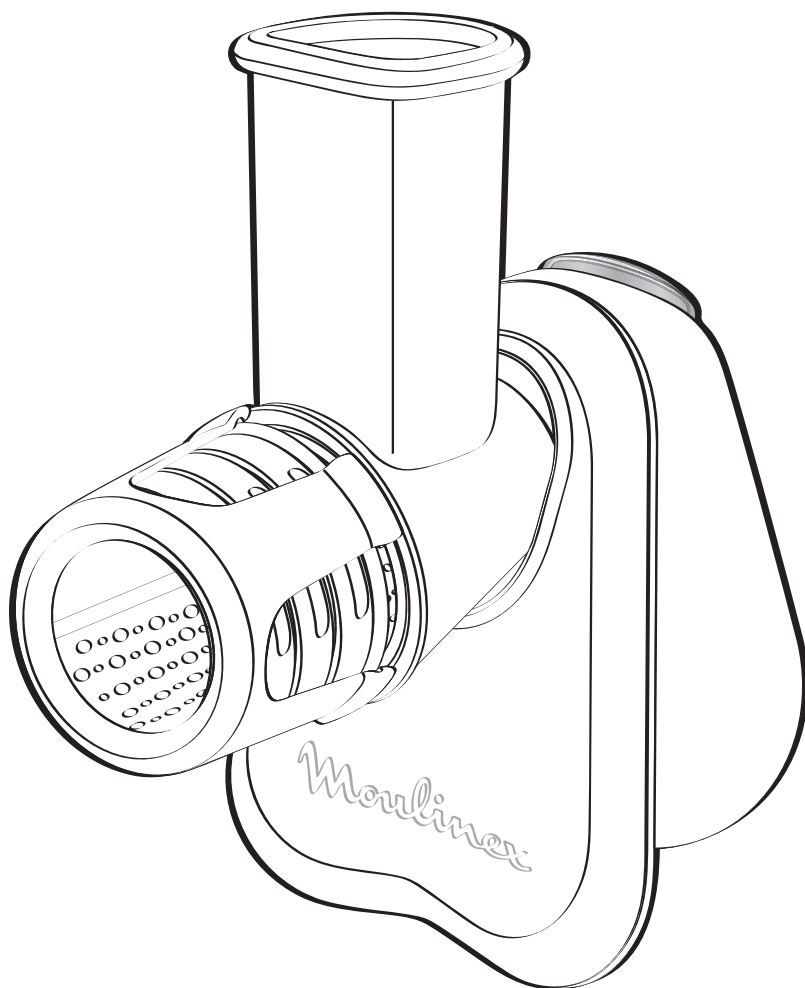
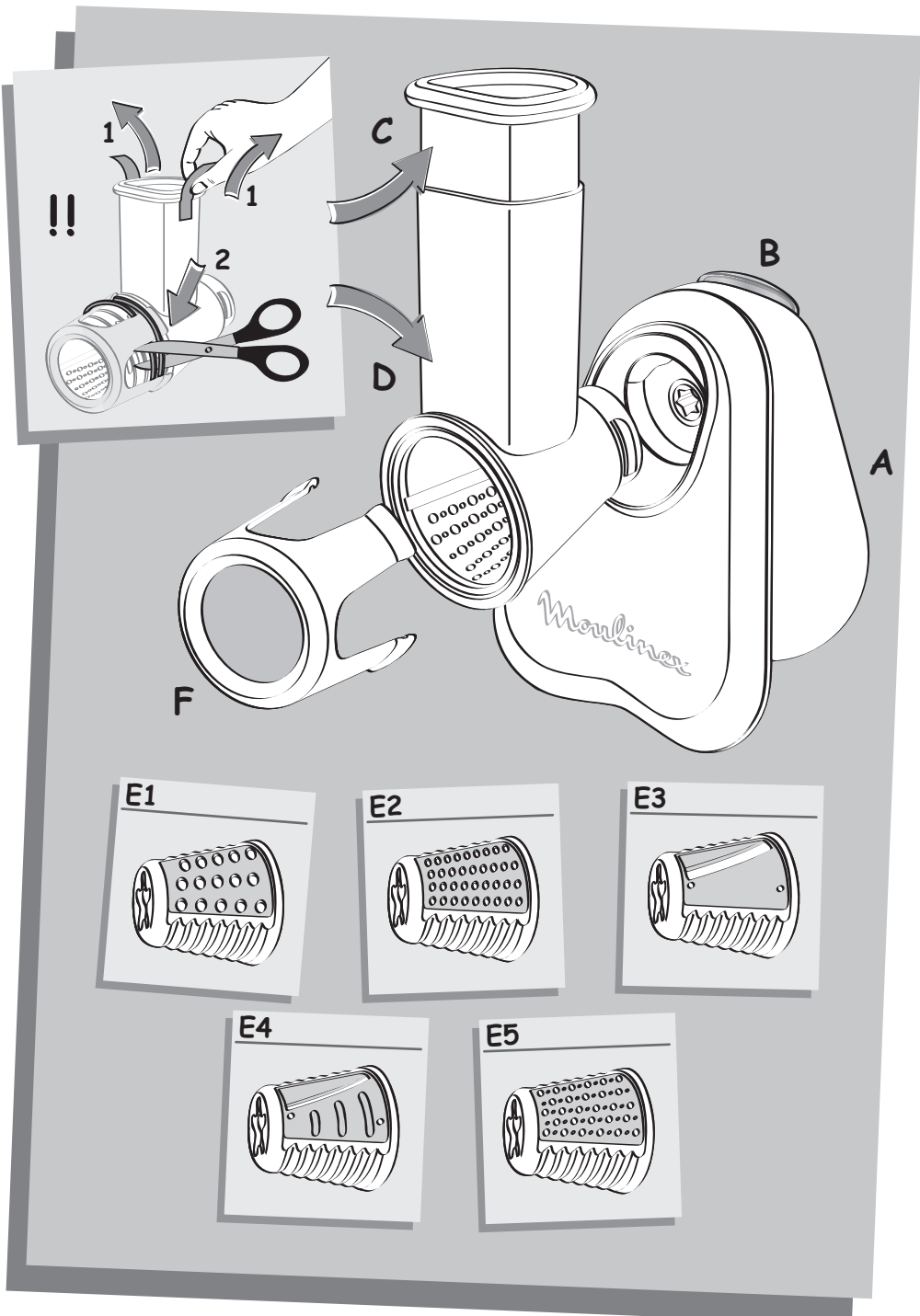


*Moulinex*  
fresh express



F  
NL  
GB  
D  
E  
I  
P  
FIN  
GR  
TR  
ARA  
IR

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



!!

1

2

C

D

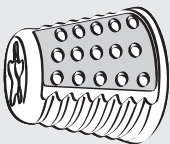
B

A

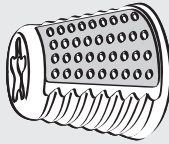
F

Mouliner

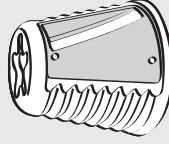
E1



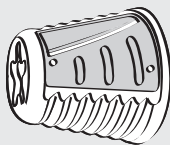
E2



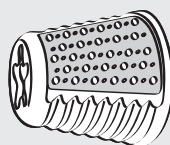
E3

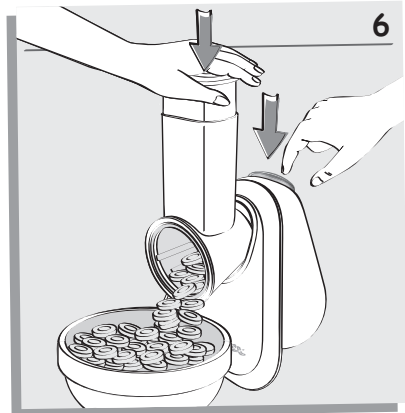
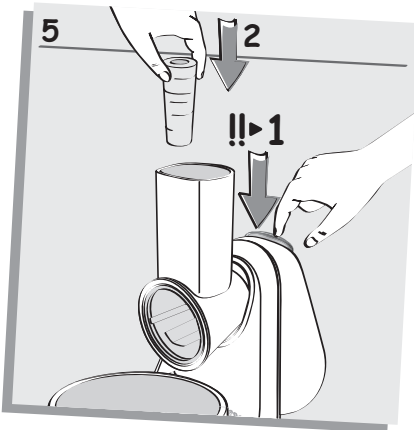
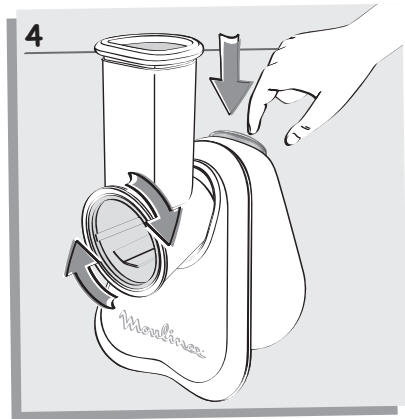
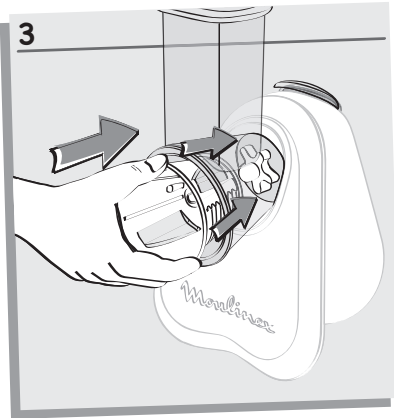
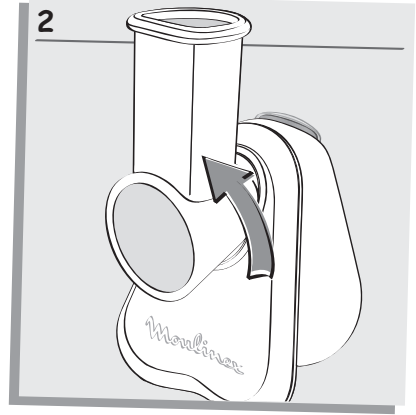
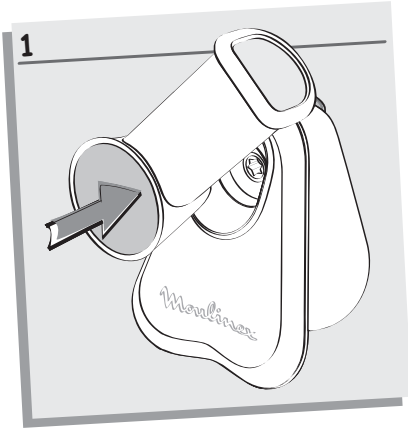


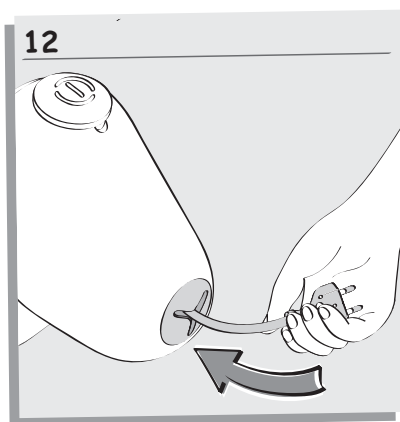
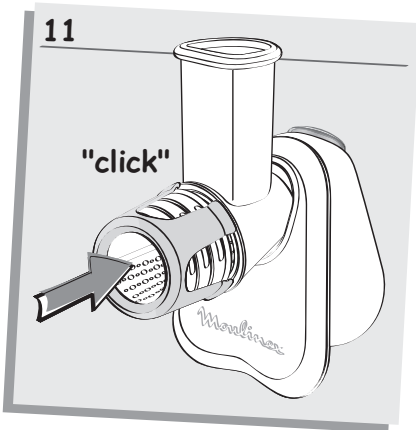
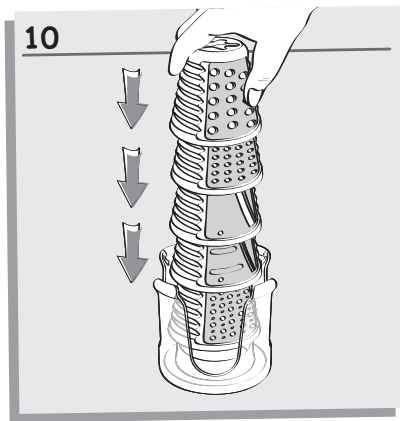
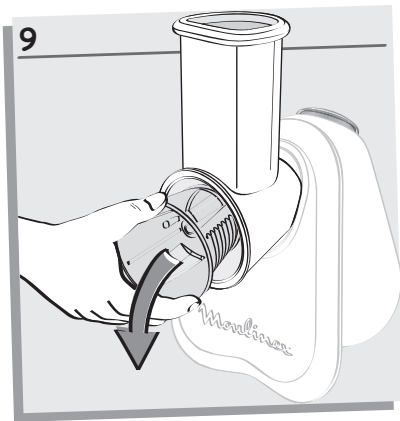
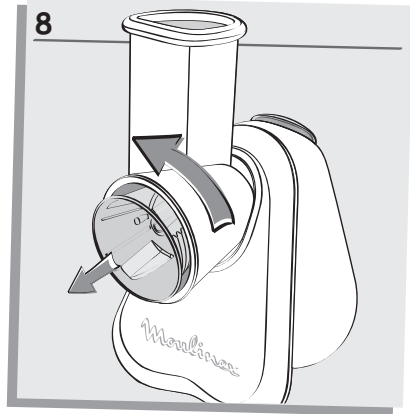
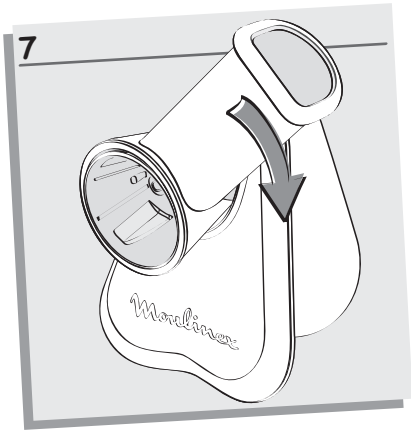
E4



E5







## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Blocco motore
- B** Pulsante funzionamento inizio/stop
- C** Pressino
- D** Vano per coni / imboccatura
- E** Coni

- E1** Cono Grattugia grossa (rosso)
- E2** Cono Grattugia fine (arancione)
- E3** Cono Affetta grosso (verde scuro)
- E4** Cono Affetta fine (verde chiaro)
- E5** Cono Trita (giallo) (secondo il modello)
- F** Accessorio per la conservazione

## RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

- Leggete con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare il vostro apparecchio per la prima volta. Un utilizzo non conforme alle istruzioni descritte solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Quest'apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio
- È consigliato sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle normative tecniche e ai regolamenti in vigore.
- È concepito per funzionare solo con corrente alternata. Al primo utilizzo vi si chiede di verificare che la tensione di rete corrisponde a quella indicata sulla targa situata sull'apparecchio.
- Non appoggiare, né utilizzare questo apparecchio sopra un elemento caldo o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare il prodotto solo su un piano di lavoro stabile al riparo da fonti d'acqua. Non ribaltarlo.
- Per evitare incidenti e il danneggiamento dei materiali, tenete lontane le mani e gli utensili dalle lame e dai coni in movimento.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti consecutivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto o con tutti i coni riposti nel vano/imboccatura.
- Non tritare carne.
- Mai ritirare i coni prima che il motore sia completamente fermo.
- Mai introdurre alimenti con le mani, utilizzare il pressino.
- Non utilizzare il prodotto per alimenti troppo consistenti : (zucchero, carne).
- L'apparecchio deve essere smontato :
  - se esiste una anomalia durante il funzionamento,
  - prima di ogni pulizia o intervento,
  - dopo ogni utilizzo.
- Mai scollegare l'apparecchio tirando dal cavo.
- Non utilizzare prolunghe se non dopo aver verificato che queste siano in perfetto stato.
- Un apparecchio elettrodomestico non deve essere utilizzato :
  - se è caduto per terra,
  - se i coni sono deteriorati o incompleti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima o dopo aver posizionato i coni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, tramite l'assistenza post-vendita o una persona qualificata, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Non utilizzare coni o parti di ricambio diversi da quelli in dotazione nei centri post-vendita autorizzati.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico. Non si applica garanzia né è responsabilità del fabbricante qualsiasi uso professionale, utilizzo improprio o mancato rispetto del manuale d'uso.

## AL PRIMO UTILIZZO

- Pulire gli accessori (coni, vano coni e pressino) con acqua insaponata. Sciacquare e asciugare con attenzione.

**ATTENZIONE : Le lame dei coni sono estremamente affilate, maneggiate i coni con precauzione prendendoli dalla parte in plastica.**

- Selezionate il cono corrispondete all'utilizzo voluto.
- Posizionate il vano per coni **(D)** sul blocco motore **(A)** (fig.1) realizzando un ¼ di giro verso sinistra (fig.2).
- Mettete il cono scelto nell'apertura sulla parte anteriore del vano **(D)**, il cono deve essere posizionato correttamente fino al fondo del trascinatore (fig.3).
- Collegate l'apparecchio alla corrente.
- Premete una o due volte il pulsante on/off **(B)** per bloccare il cono (fig.4).

**Attenzione: premete innanzitutto il pulsante on/off prima di inserire degli alimenti nell'imboccatura (fig.5).**

- Inserite gli alimenti attraverso l'imboccatura del vano **(D)**, e spingete gli alimenti usando il pressino **(C)** (fig.6).
- Per cambiare cono, fate ruotare il vano **(D)** di un ¼ di giro verso destra (fig.7), poi rimettetelo in posizione verticale (fig.8). Togliete il cono (fig.9).

**ATTENZIONE:** Prima di fare funzionare l'apparecchio, assicuratevi che il cono sia perfettamente posizionato sul trascinatore (fig. 3 & 4).

Il prodotto è dotato di un pulsante on/off **(B)**. Per funzionare in modo continuo, tenetelo premuto.

### DOMANDE FREQUENTI:

Domande	Risposte
• "Il cono non rimane ben posizionato nel vano, non sento nessun clic".	Assicuratevi semplicemente che il cono sia inserito bene a fondo (fig.3). È poi l'avviamento del prodotto prima di inserire un alimento a permettere il corretto bloccaggio del cono (fig.4).
• "Non riesco a togliere l'accessorio dopo l'uso".	Per togliere il cono dopo l'uso, sbloccate (fig.7) poi ribloccate il vano (fig.8) e il cono cadrà da solo (fig.9).
• "Il vano per coni è piuttosto duro da posizionare e da togliere, è normale?"	Sì, quando il prodotto è nuovo. Mano a mano che viene utilizzato, diventerà sempre più facile da installare e da togliere.

### Utilizzate il cono adatto ad ciascun tipo di alimento :

	Cono Gratt. grossa E1 (rosso)	Cono Gratt. fine E2 (aranc.)	Cono Affetta grosso E3 (verde scuro)	Cono Affetta fine E4 (verde chiaro)	* Cono Trita E5 (giallo)
Carote	X	X	X	X	
Zucchine	X	X	X	X	
Patate	X		X	X	
Cetriolo			X	X	
Peperone	X		X	X	
Cipolle			X	X	
Barbabietole			X	X	
Cavolo(bianco/rosso)			X	X	
Mele			X	X	
Parmigiano					X
Gruviera	X	X	X	X	
Cioccolato	X	X			X
Pane secco / biscotti					X
Nocciole/noci/mandorle					X
Noci di cocco		X			X

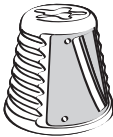




### Consigli per ottenere buoni risultati :

Gli ingredienti che utilizzate devono essere solidi per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare accumuli di cibo nel vano.

Non utilizzare l'apparecchio per tritare o affettare alimenti troppo duri come lo zucchero o i pezzi di carne.

Tagliate gli alimenti per facilitare l'introduzione nell'imboccatura.

# RICETTE

CONI	PREPARAZIONE	INGREDIENTI	INDICAZIONI
<p>Cono verde scuro <b>AFFETTA GROSSO (E3)</b></p> 	<p>Gratin dauphinois  (per 4 persone)</p>	<p>800 g di patate, 25 cl di latte, 20 cl di panna liquida, 1 testa d'aglio, 2 tuorli d'uovo, 100 g di gruviera, sale e pepe.</p>	<p>Tagliate le patate con il cono Affetta grosso <b>(E3)</b>. Mettetele in una placca da gratin precedentemente imburrate e strofinate con la testa d'aglio. In un'insalatiera, mischiate i tuorli con il latte e la panna liquida. Versate questo composto sulle patate. Salate e pepate a piacere e cospargete di formaggio gruviera tritato con il cono Grattugia grosso <b>(E1)</b>. Infornate a 200° C (≈ 1h).</p>
<p>Cono verde chiaro <b>AFFETTA FINE (E4)</b></p> 	<p>Insalata greca  (per 4 persone)</p>	<p>1 cetriolo, 2 pomodori grossi, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 1 cipolla bianca media, 200 g di feta, 50 g di olive nere (facoltativo), 4 cucchiaini d'olio, 1 limone, 30 g di erbe aromatiche fresche (a scelta : basilico, prezzemolo, menta, coriandolo).</p>	<p>Riducete il cetriolo a lamelle fini con il cono Affetta fine <b>(E4)</b>. Tagliate i peperoni in due e privateli dei semi. Sminuzzate i peperoni e la cipolla. Tagliate i pomodori e la feta a piccoli dadi. In un'insalatiera, unite tutti gli ingredienti e aggiungetevi le olive. Preparate il condimento mescolando olio e succo di limone. Versate sull'insalata insieme alle erbe aromatiche fresche tritate.</p>
<p>Cono rosso <b>GRATT. GROSSA (E1)</b></p> 	<p>Gratin del sole  (per 6 persone)</p>	<p>6 zucchine piccole, 2 patate, 1 cipolla, 1 tazza di riso cotto, 1 uovo, 1 bicchiere di latte, 150 g di gruviera, burro.</p>	<p>Tritate le zucchine e le patate con il cono Grattugia grossa <b>(E1)</b>. Riducete la cipolla con il cono Affetta grosso <b>(E3)</b>. Rinvenite le verdure con il burro. In una placca da gratin, alternate uno strato di verdure, uno di riso cotto e un'altro di verdure. Aggiungetevi il latte sbattuto con l'uovo, sale e pepe. Cospargete di gruviera grattugiata e noci di burro. Infornate a 180°C (20 min).</p>
<p>Cono arancione <b>GRATT. FINE (E2)</b></p> 	<p>Coleslaw  (per 4 persone)</p>	<p>¼ di cavolo bianco, 2 carote, 3 cucchiaini di maionese, 3 cucchiaini di panna liquida, 2 cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini di zucchero in polvere.</p>	<p>Riducete il cavolo bianco con il cono Affetta grosso <b>(E3)</b> e sminuzzate le carote con il cono Grattugia fine <b>(E2)</b>. Unite questi ingredienti in un'insalatiera. Preparate il condimento mescolando la maionese, la panna liquida, l'olio, l'aceto e lo zucchero. Condite le verdure sminuzzate con questa salsa e lasciate riposare un'ora in frigo.</p>
<p>Cono giallo <b>Trita (E5)</b></p> 	<p>Gratin di mele e mandorle  (per 4 persone)</p>	<p>6 mele, 60 g di zucchero di canna, 50 g di burro, 50 g di mandorle intere, 20 cl di panna, 1 cucchiaino di cannella.</p>	<p>Sbucciate le mele, privatele dei semi e tagliatele in quarti. Riducetele a lamelle con il cono Affetta fine <b>(E4)</b> e fatele rinvenire in 30 g di burro. Imburrate leggermente una placca da gratin e disponete le mele caramellate sul fondo. Riducete le mandorle in polvere con il cono Trita <b>(E5)</b>. In un'insalatiera, mescolate la polvere di mandorle, la panna e la cannella. Versate il composto ottenuto sulle mele e cospargete di zucchero di canna. Infornate a 160°C (45 min).</p>

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- **Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulire il blocco motore (A).**
- Non immergere il blocco motore nè passarlo sotto l'acqua. Pulire il blocco motore con un panno umido ed asciugarlo con attenzione.
- Il vano (D), il pressino (C), i coni (E1, E2, E3, E4, E5) e l'accessorio per la conservazione (F) possono essere lavati in lavastoviglie, nel ripiano

superiore e in un programma di lavaggio « ECO » o « POCO SPORCO ».

- **Ma neggiare i coni con precauzione perché le lame sono estremamente affilate.**
- In caso di colorazione delle parti di plastica con alimenti tipo le carote, strofinate con un panno imbevuto di olio alimentare, dopodiché pulite come di consueto.

## CONSERVAZIONE

- Tutti i coni (E1, E2, E3, E4, E5\*) possono essere riposti sull'apparecchio. Impilate i 5 coni (fig.10) e posizionatele nell'apertura sulla parte anteriore del vano (D) (fig.11).

L'accessorio per la conservazione (F) si aggancia sull'apertura anteriore del vano (D) (fig.11).

- Alloggiamento del cavo: spingete il cavo nell'apposita cavità (CORD STORAGE) (fig.12).

## SMALTIMENTO

### PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO IN SMALTIMENTO

Il vostro apparecchio è stato progettato per funzionare per lunghi anni. Tuttavia, al momento di smaltirlo, non buttatelo nei rifiuti o una discarica ma consegnatelo in un punto di raccolta di rifiuti speciali organizzato dal vostro comune (o presso un centro discarica autorizzata se necessario).



#### Salvaguardiamo l'ambiente !



Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili



Consegnatelo in un centro adatto allo smaltimento di questo tipo di rifiuti.