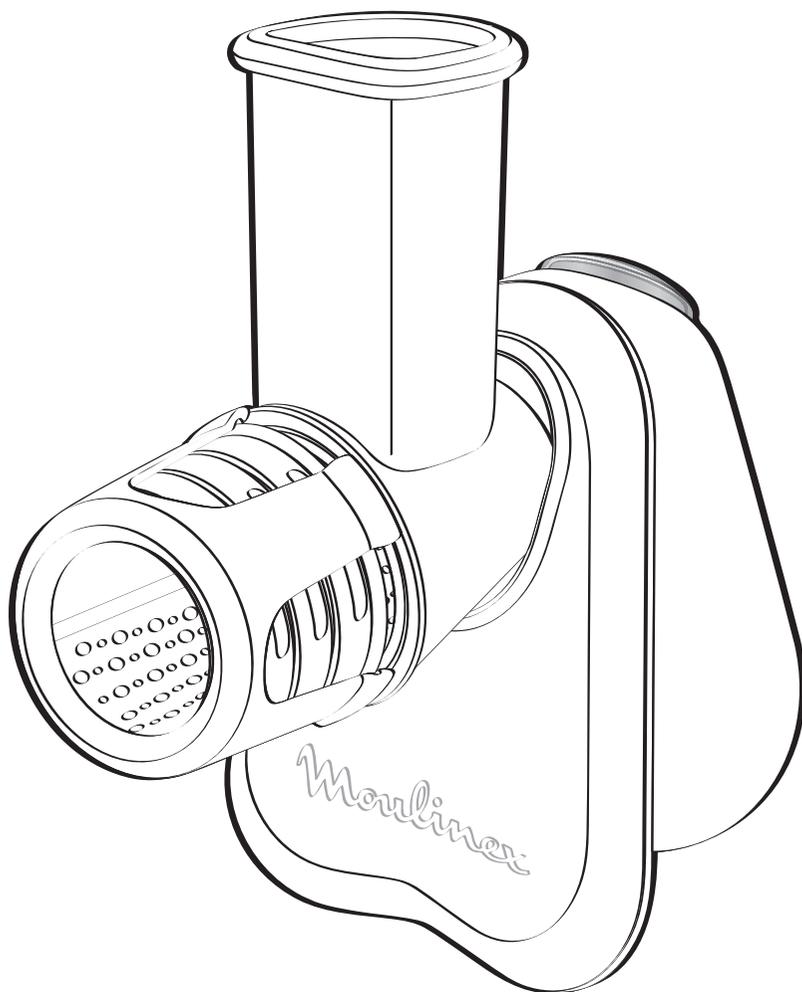
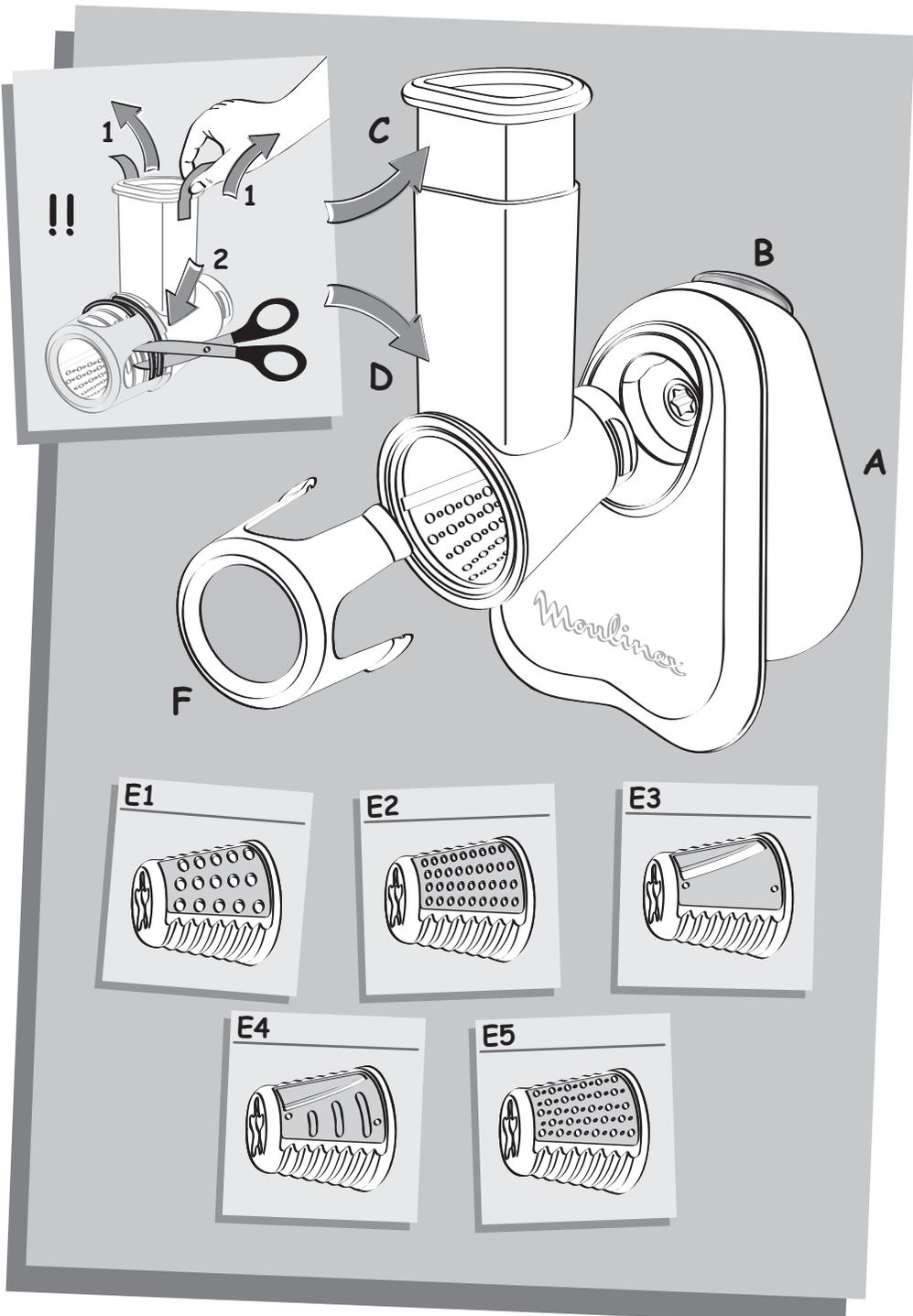


Moulinex
fresh express

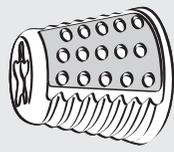


- F
- NL
- GB
- D
- E
- I
- P
- FIN
- GR
- TR
- ARA
- IR

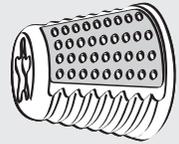
www.moulinex.com



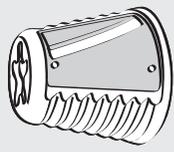
E1



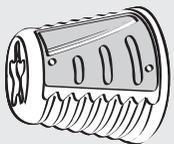
E2



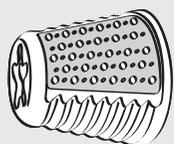
E3

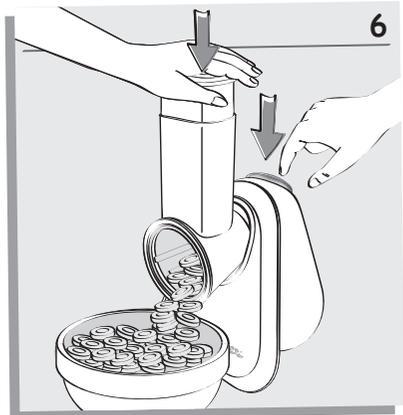
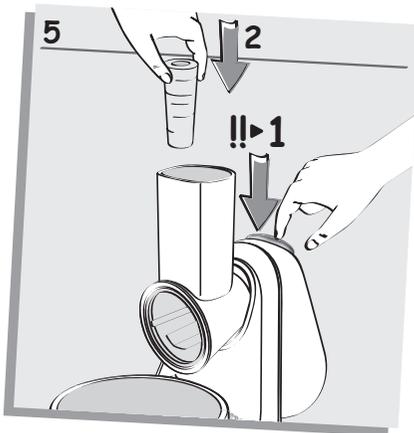
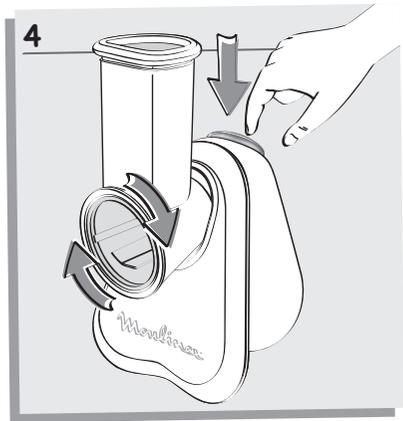
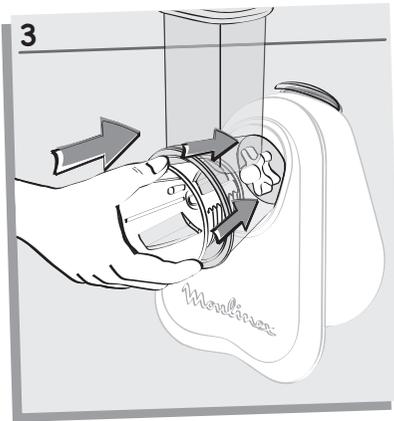
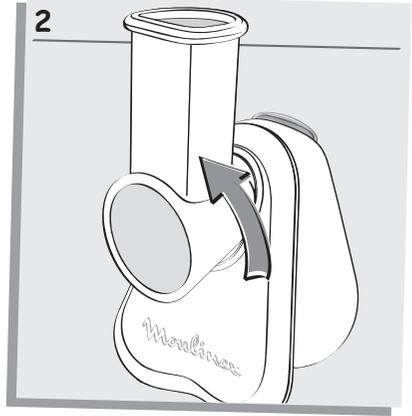
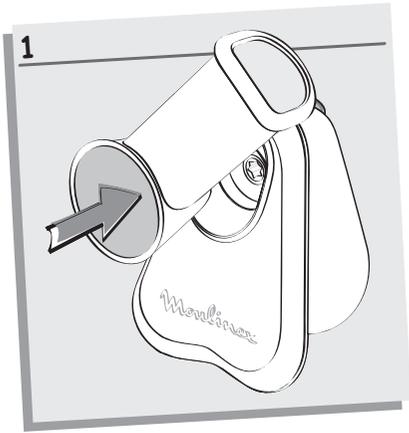


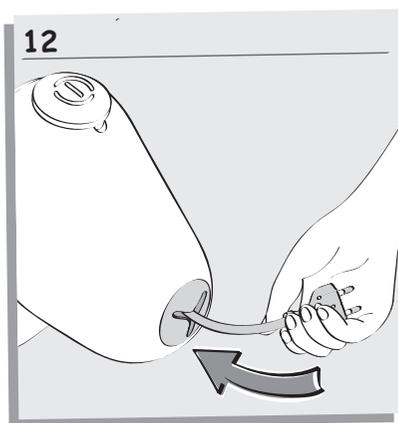
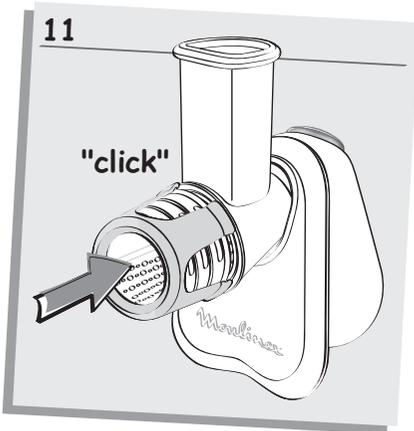
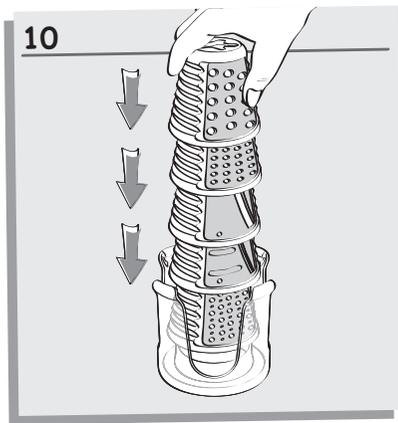
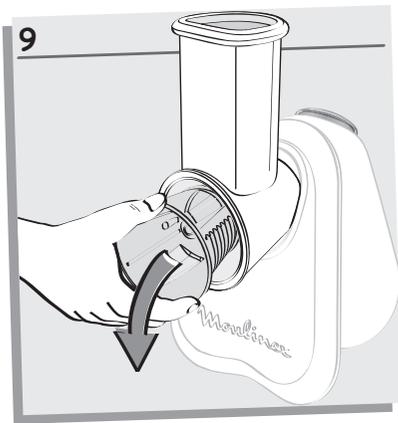
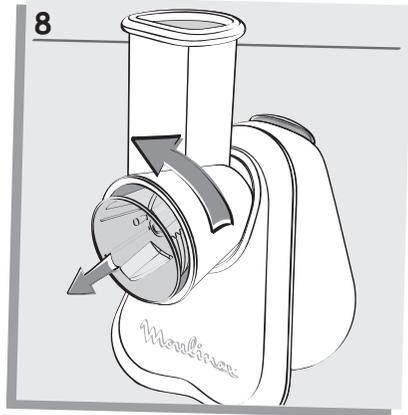
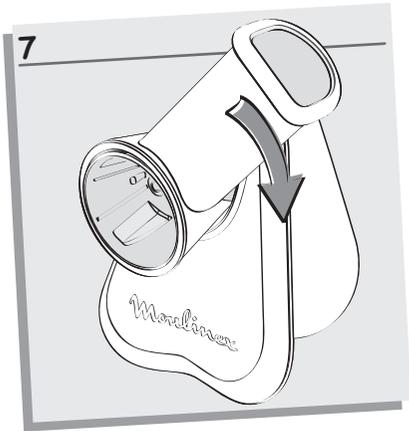
E4



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 AFFETTA GROSSO (E3)</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 (E3). 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 (E1). Infornate a 200° C (≈ 1h).</p>
<p>Cono verde chiaro AFFETTA FINE (E4)</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 (E4). 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 GRATT. GROSSA (E1)</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 (E1). Riducete la cipolla con il cono Affetta grosso (E3). 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 GRATT. FINE (E2)</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 (E3) e sminuzzate le carote con il cono Grattugia fine (E2). 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 Trita (E5)</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 (E4) 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 (E5). 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.