

MOULINEX

HACHOIR

ME6868

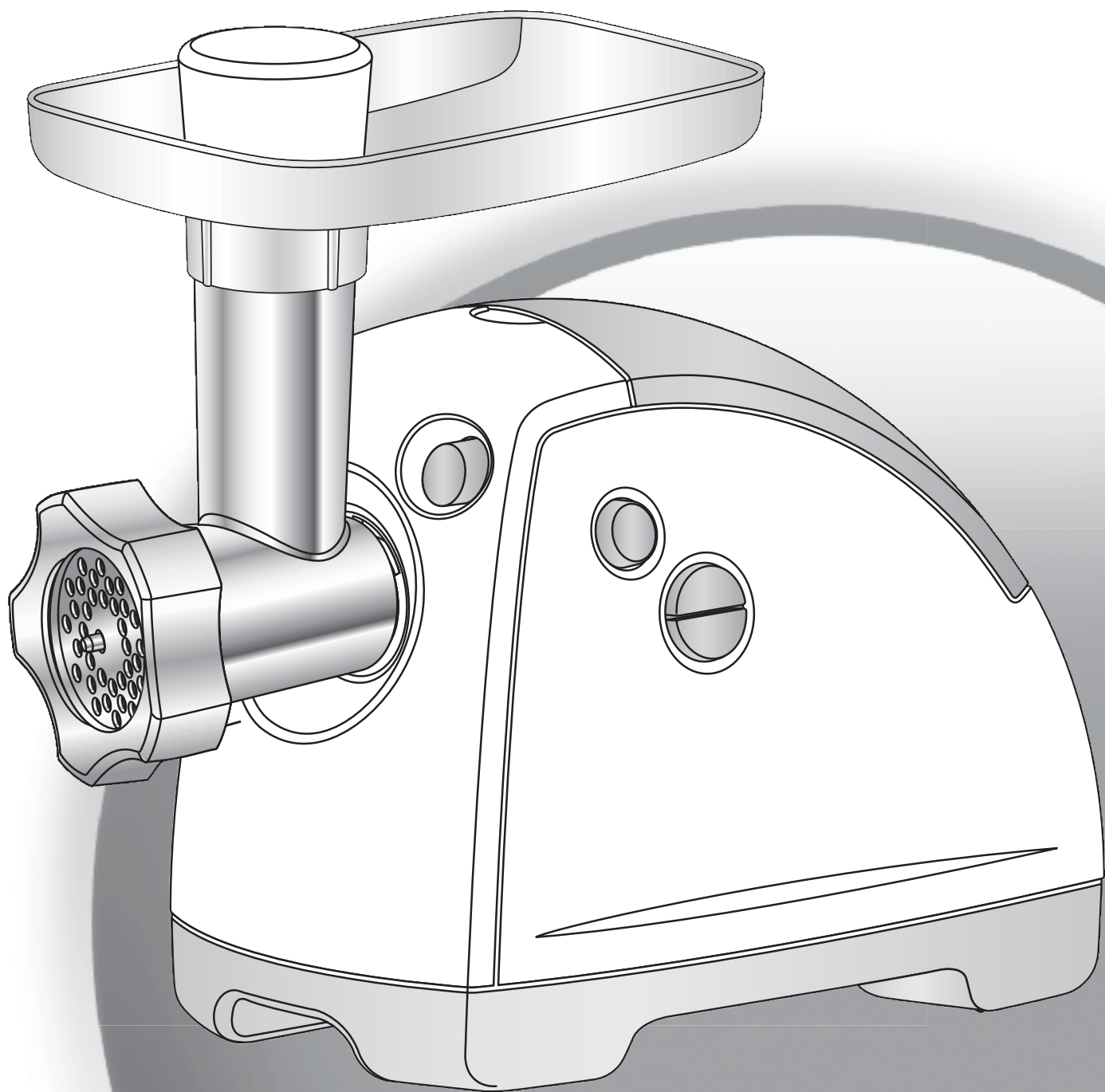
MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





RU

UK

KK

AR

FA

EN

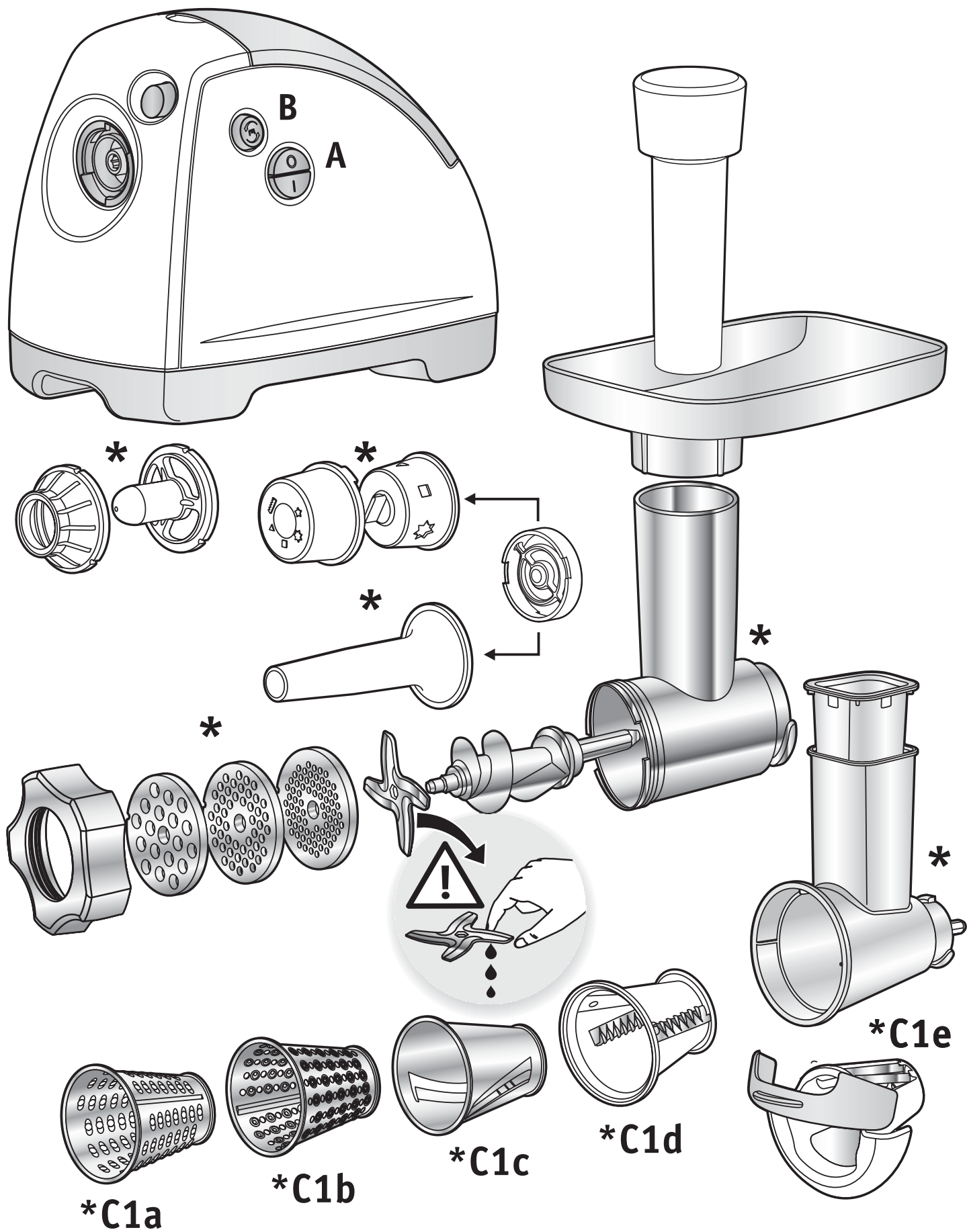
FR

ES

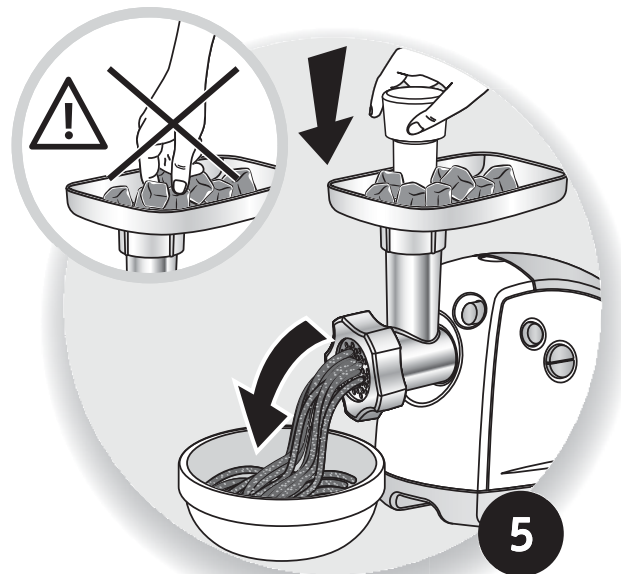
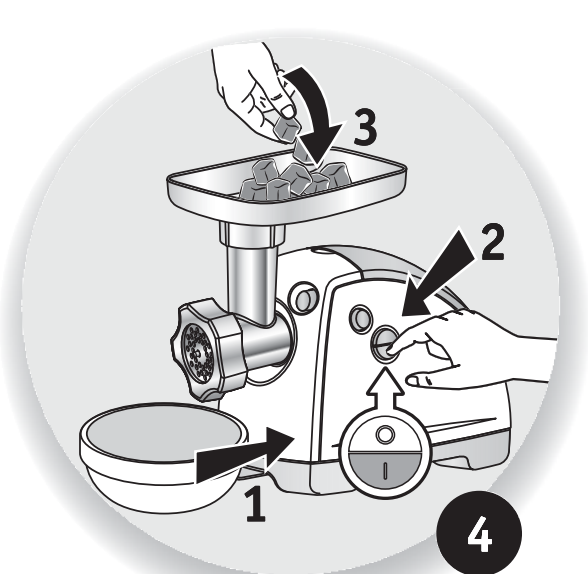
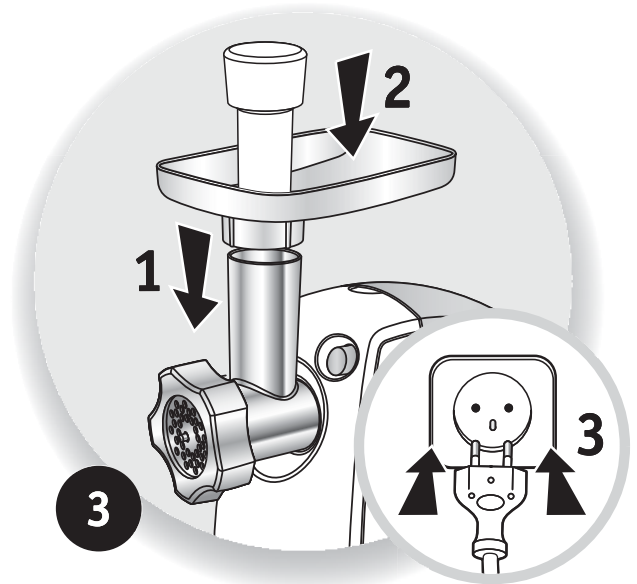
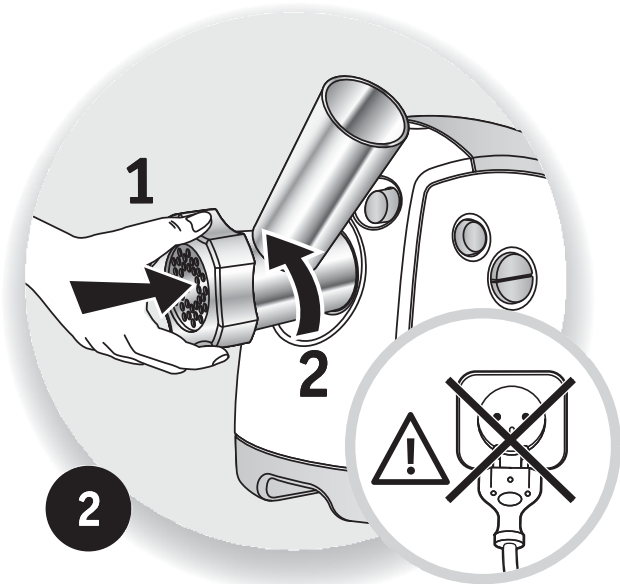
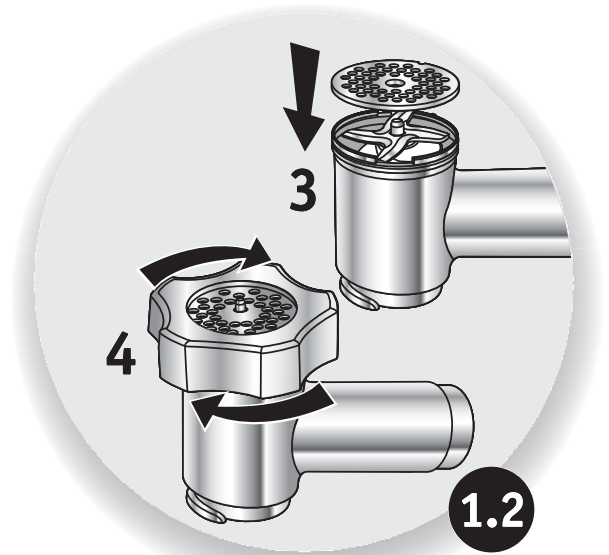
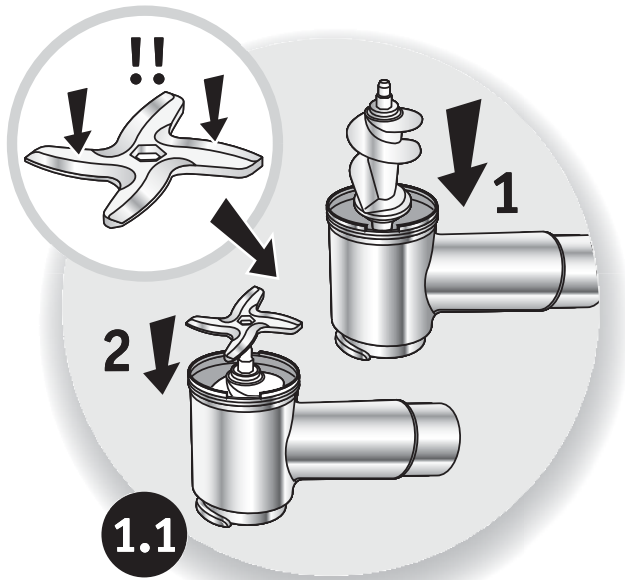
IT

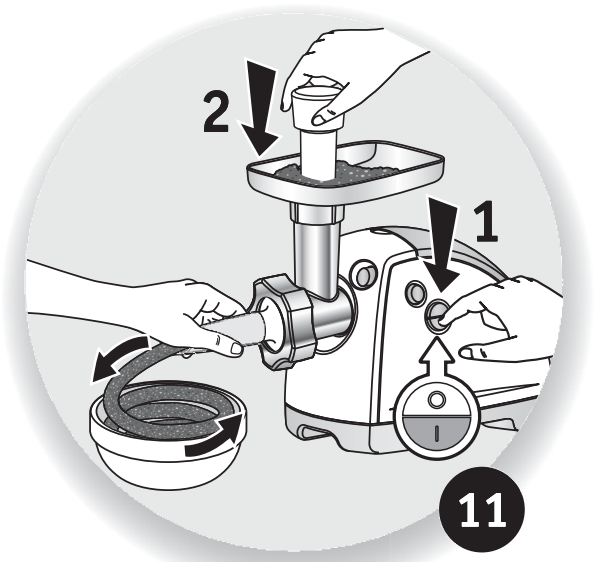
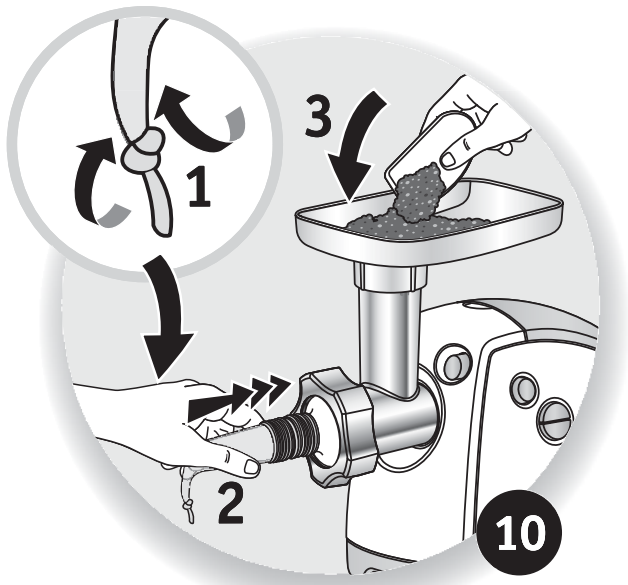
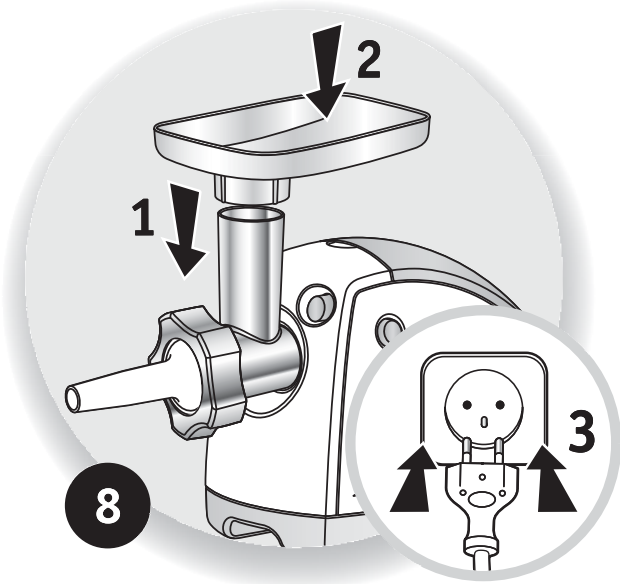
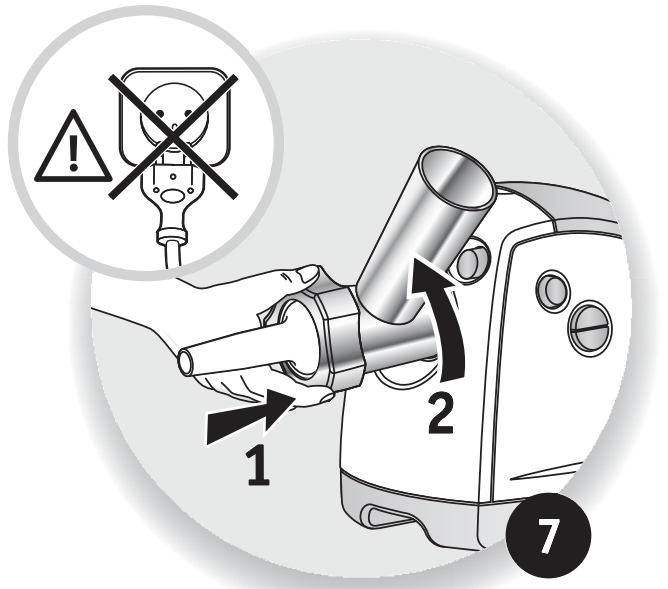
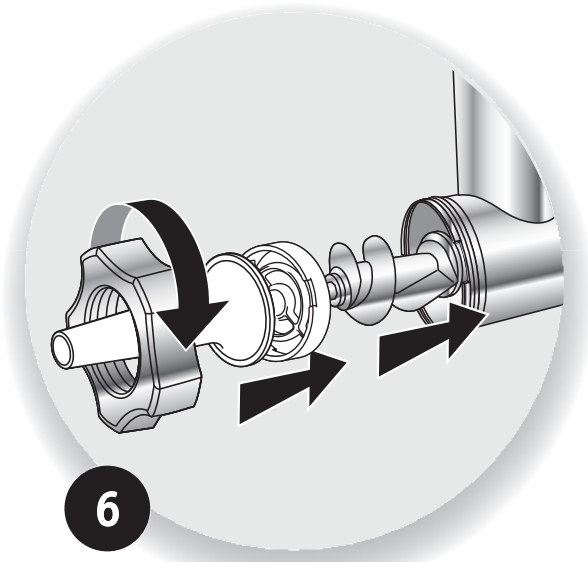
PT

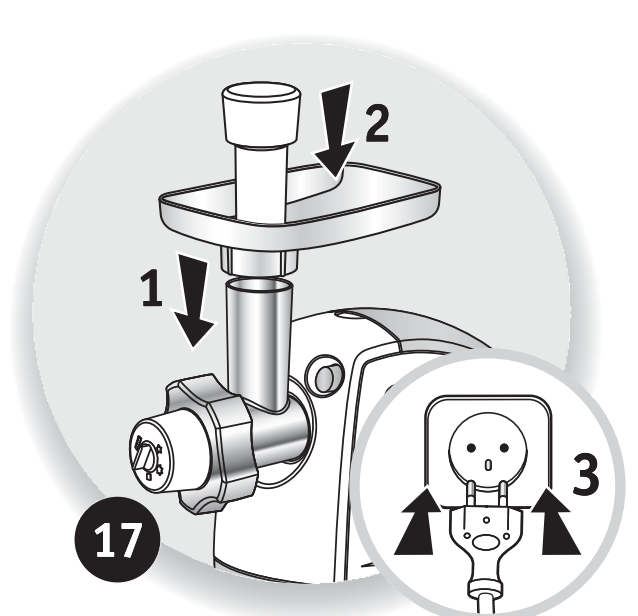
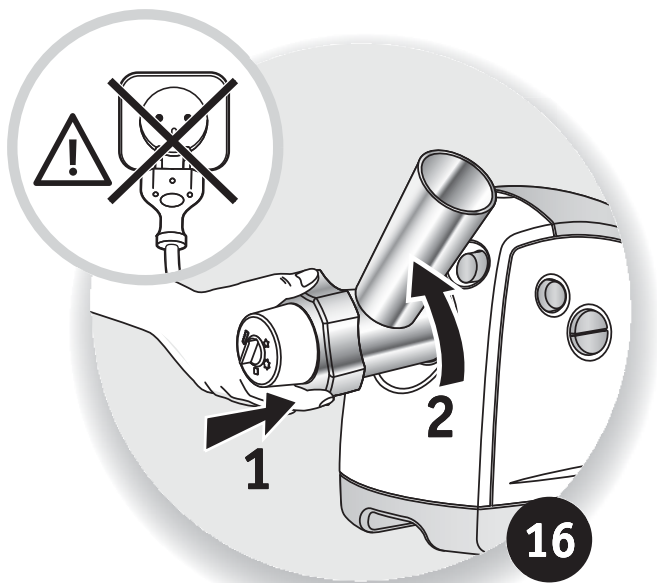
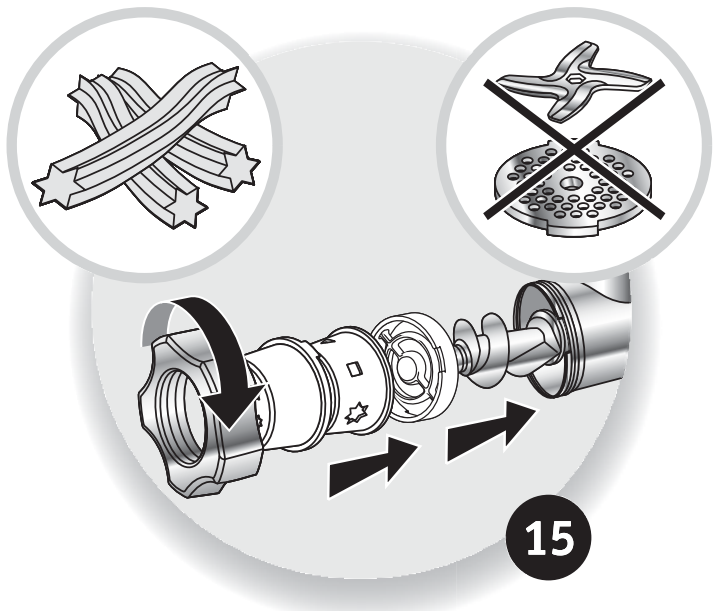
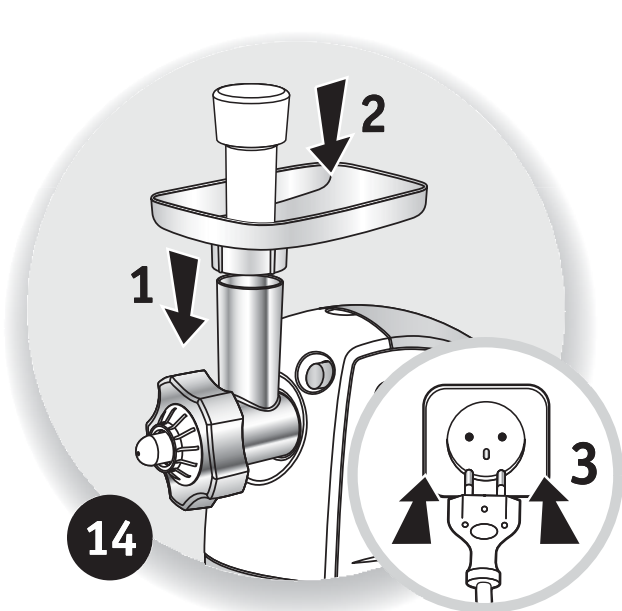
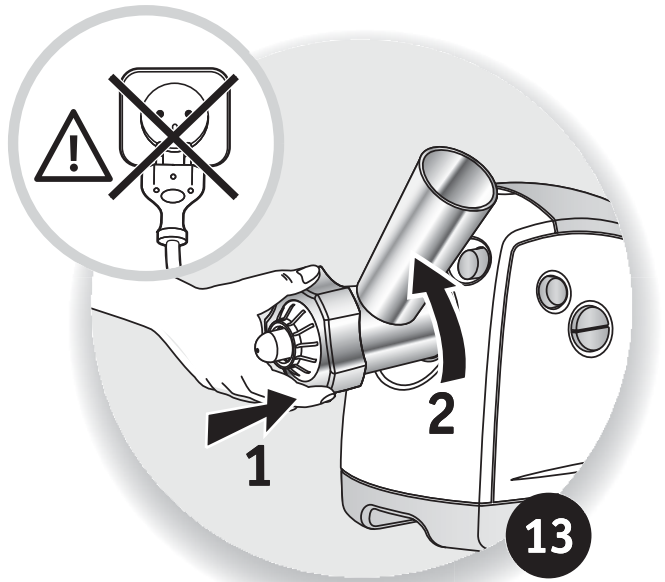
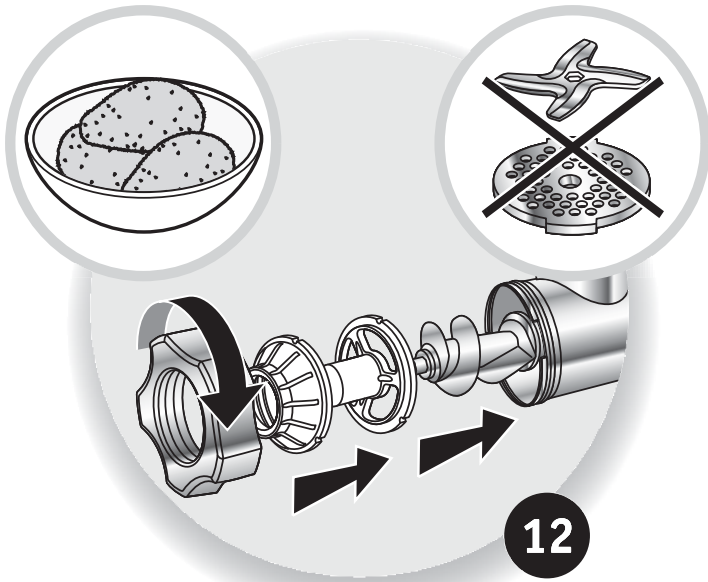
EL

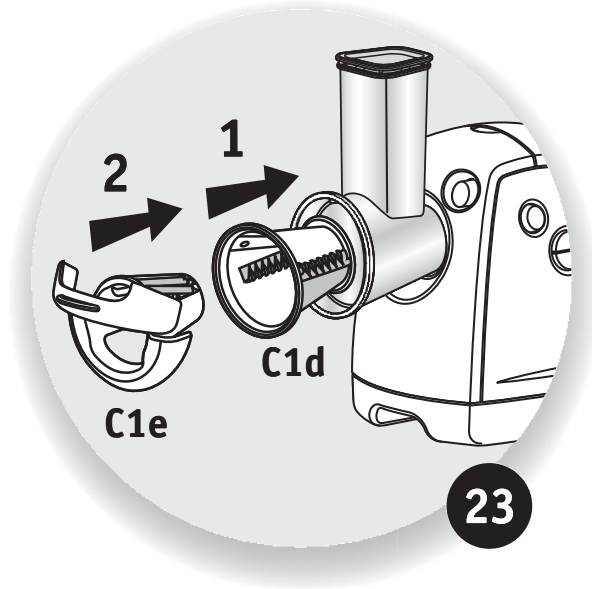
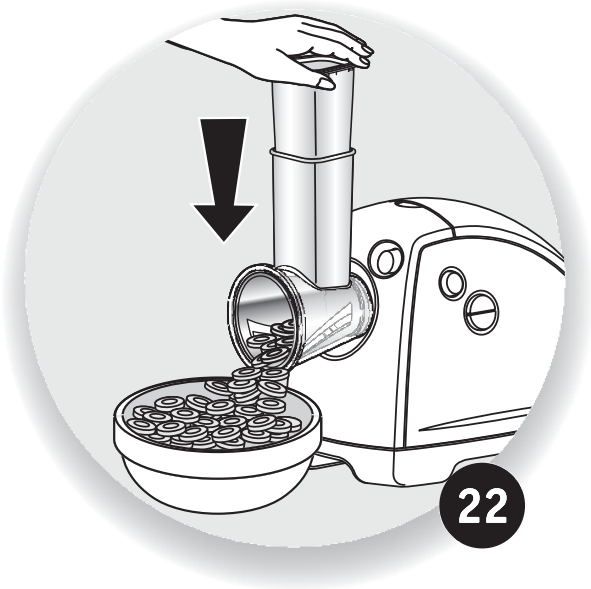
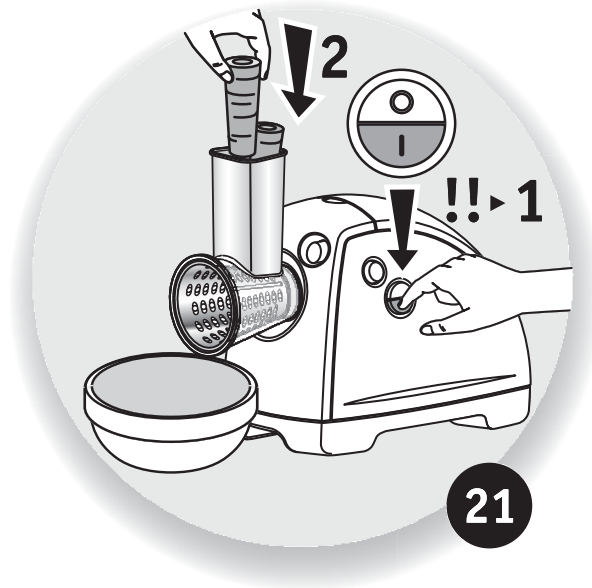
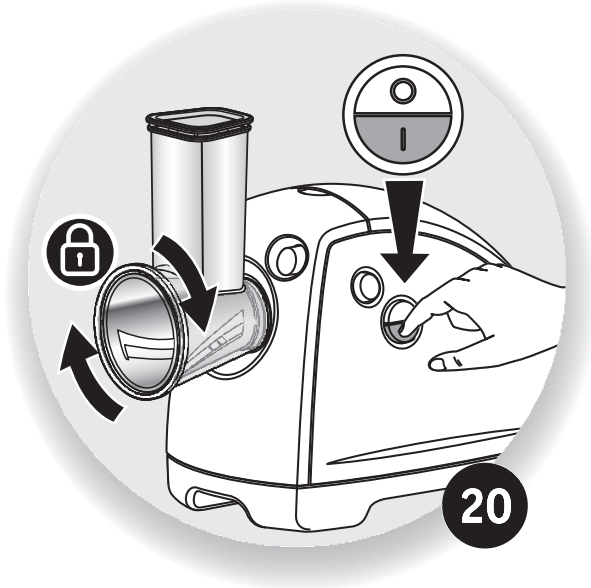
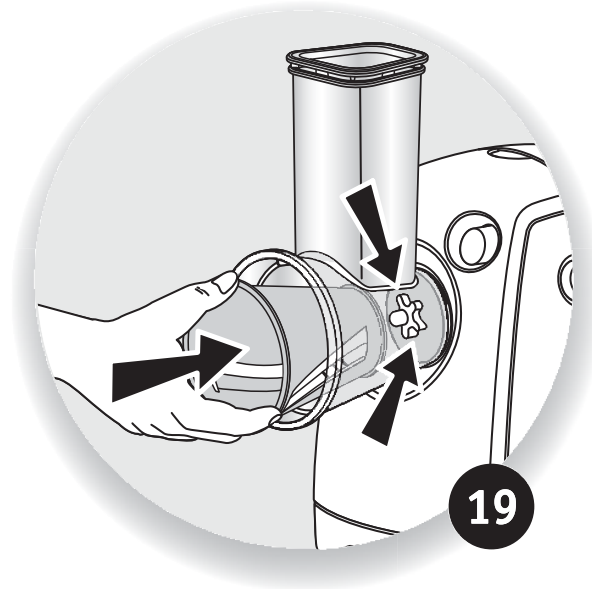
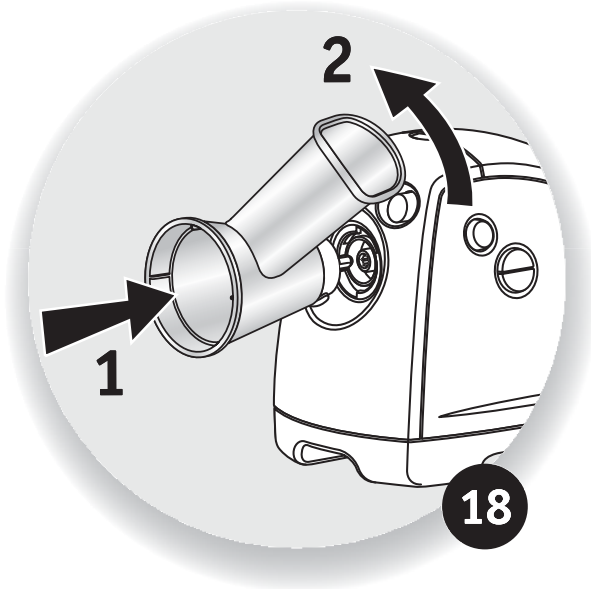


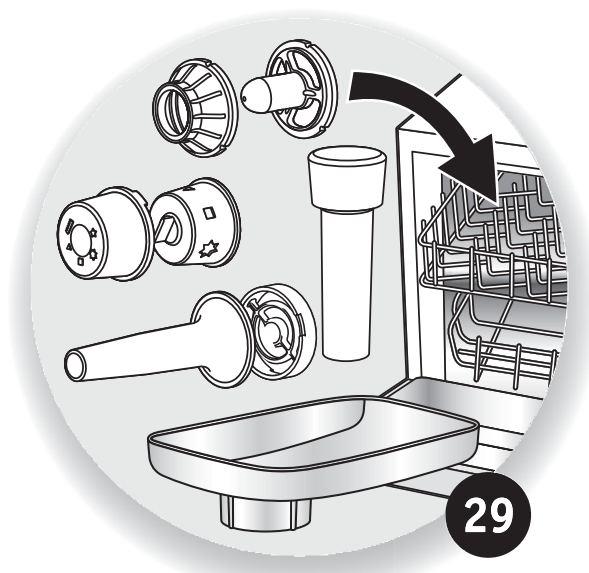
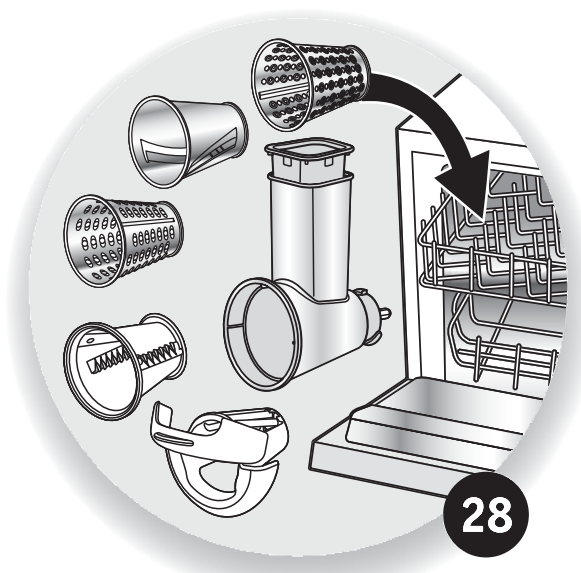
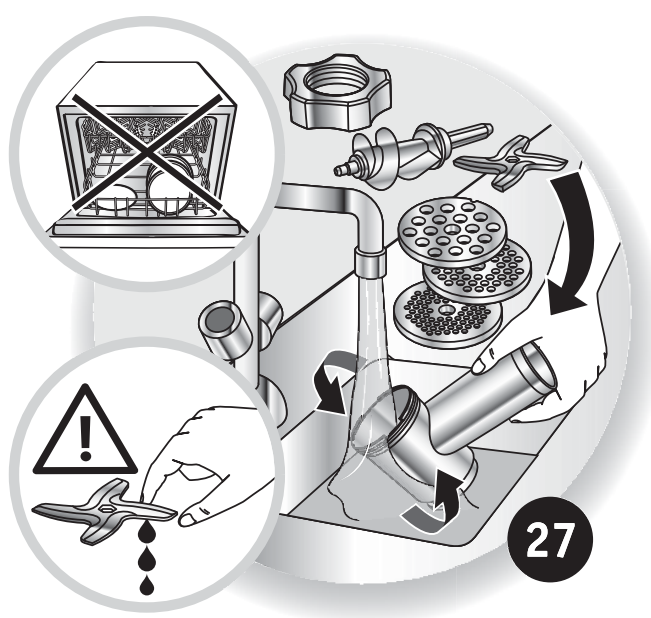
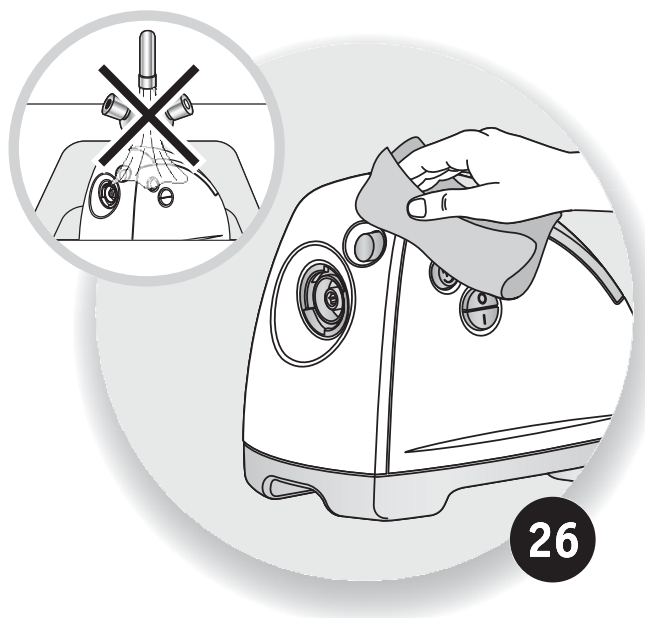
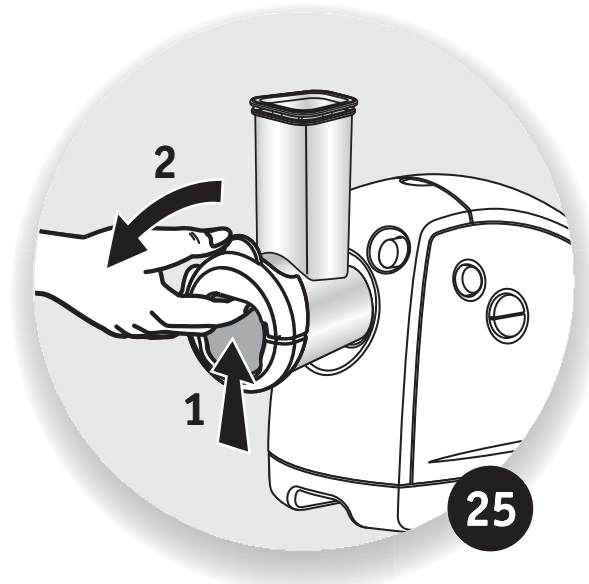
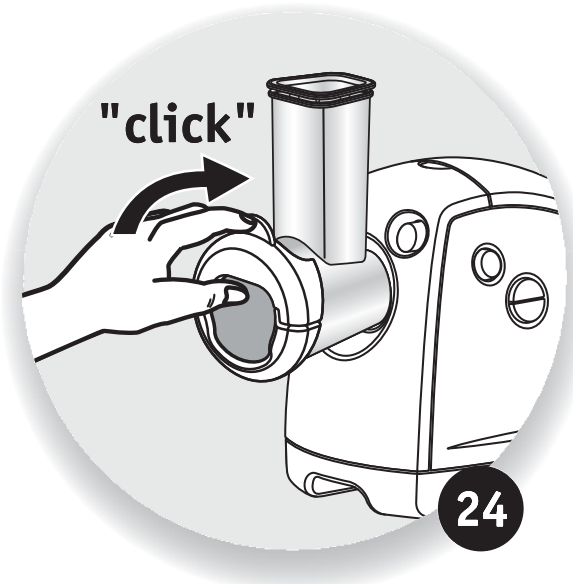
*(в зависимости от модели) - *(залежно від моделі) - *(үлгіге байланысты) - *مُتَوَفَّرَة حسب الموديل - دسترسی بستگی به سبک دارد -
 *availability depends on model - *selon modèle - *según el modelo - *consoante o modelo - *secondo il modello -
 *ανάλογα με το μοντέλο

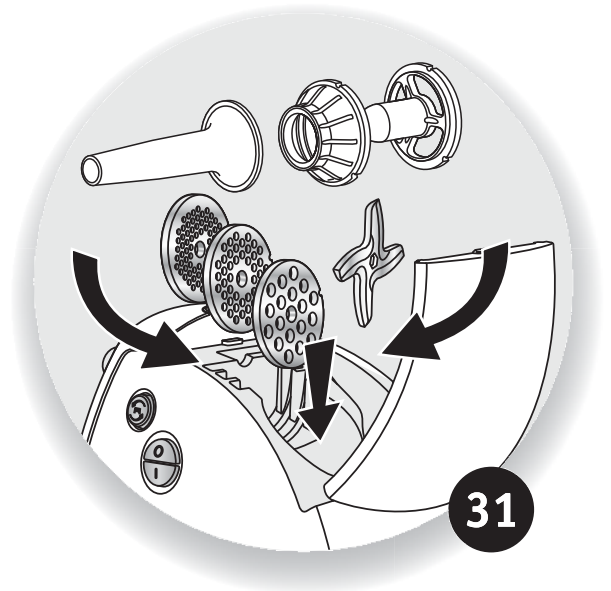
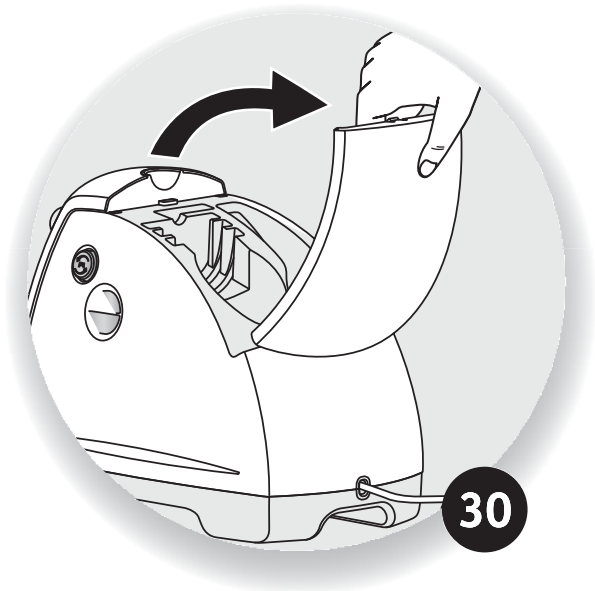


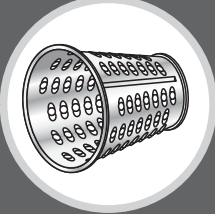
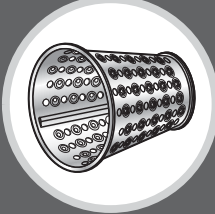

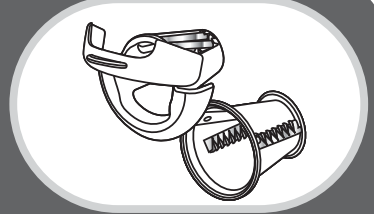



























| |  |  |  |  |
|---|---|---|--|---|
|  | × | | × | × |
|  | × | | × | × |
|  | × | | × | × |
|  | × | | × | × |
|  | × | | × | |
|  | | | × | × |
|  | | | × | × |
|  | | | × | |
|  | | | × | × |
|  | | | × | × |
|  | × | | × | × |
|  | | × | | |
|  | × | | × | × |
|  | × | × | | |
|  | | × | | |
|  | | × | | |
|  | | × | | |

Attention : Un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

ATTENTION : Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisées.

UTILISATION : TÊTE HACHOIR

1 – 2 – 3 – 4 – 5

Préparez toute la quantité d'aliments à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2 cm x 2 cm environ).



Astuce :

En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

Que faire en cas d'engorgement ?

Arrêtez le hachoir en appuyant sur la position « 0 » du bouton marche/arrêt **A**.

Appuyez ensuite quelques secondes sur la touche « Reverse » **B** afin de dégager les aliments.

Appuyez sur la position « I » du bouton marche/arrêt **A** pour continuer le hachage.

ACCESSOIRE SAUCISSES

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Le centreur de vis permet de maintenir la vis en position pendant la réalisation de la recette.

Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un approvisionnant en hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit .

Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau de place en place.

Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un noeud à l'aide de celui-ci).

ACCESSOIRE KEBBE

12 – 13 – 14

Pour la réalisation de la pâte fine de Kebbe ou Kefta, passer la viande 2 à 3 fois dans la tête de hachoir jusqu'à obtention de la finesse désirée.

ACCESSOIRE A BISCUITS

15 – 16 – 17

Préparez la pâte. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle. Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie. Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

COUPE LEGUMES

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliments dans le magasin. Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande. Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

NETTOYAGE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31

Электромясорубки Moulinex ME6xxxxx

Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France

(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)

Груп СЕБ, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экюли Седекс Франс

Официальный представитель, импрортёр - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"

125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FR.AГ27.B.00352
- Срок действия с 19.11.2013 по 18.11.2018
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.

EAC

2 507 366