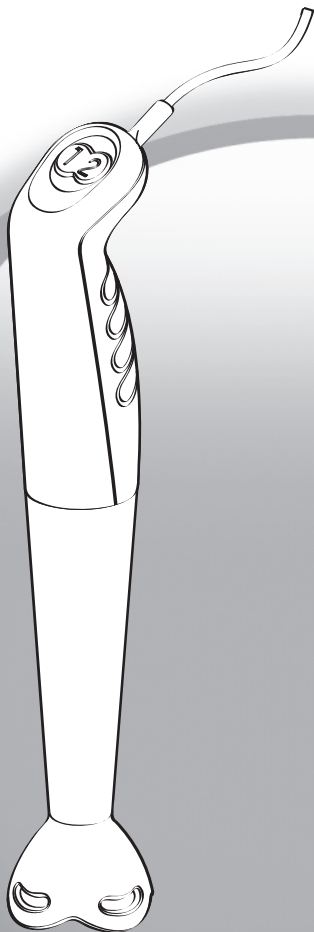


Moulinex®

hapto



FR

EN

DE

ES

IT

FI

TR

AR

FA

NL

SV

NO

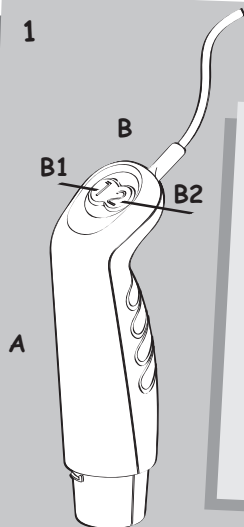
DA

PT

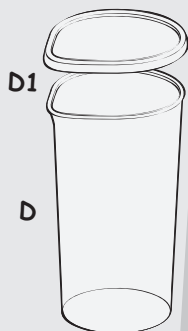
EL

www.moulinex.com

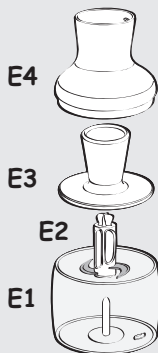
1



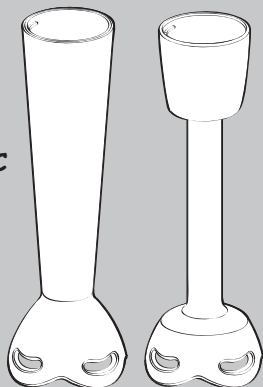
D



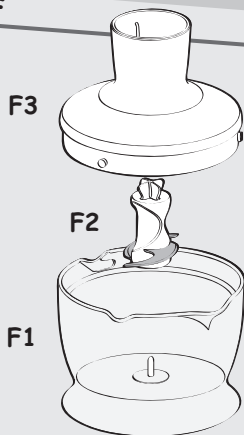
E



C



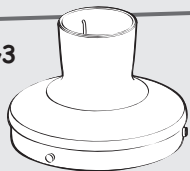
F



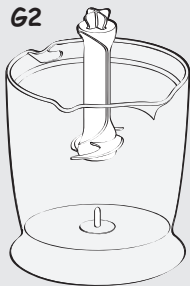
1

G

G3



G2



G1

H

H1

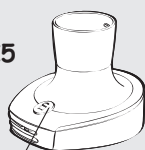


H2



I

I5

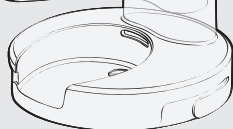


I7

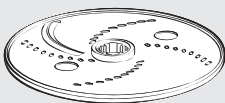


I6

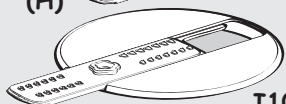
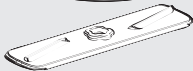
I4



I8
(A)



I9
(H)



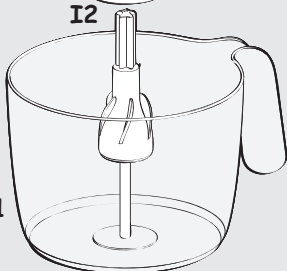
I10

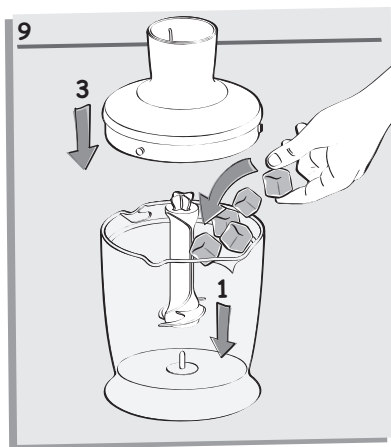
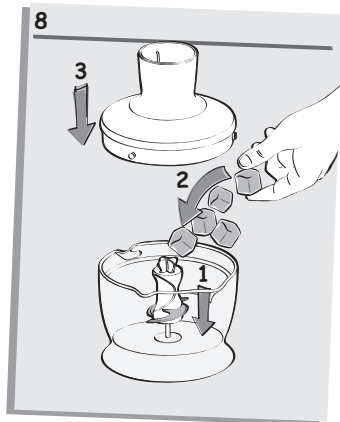
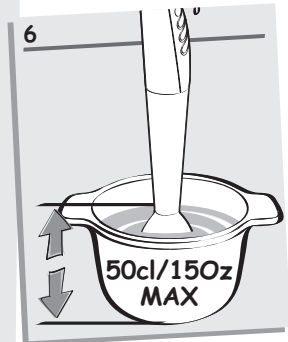
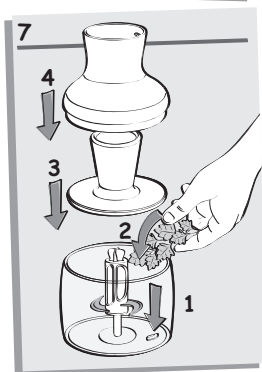
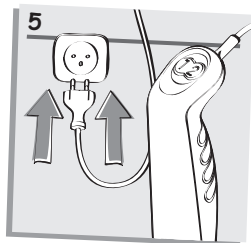
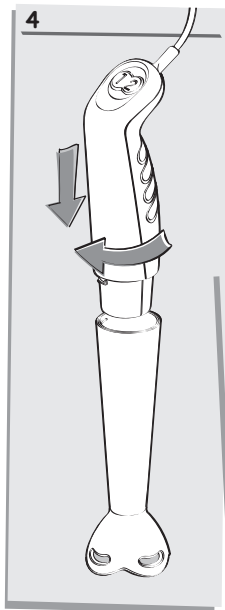
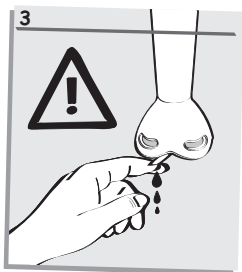
I3

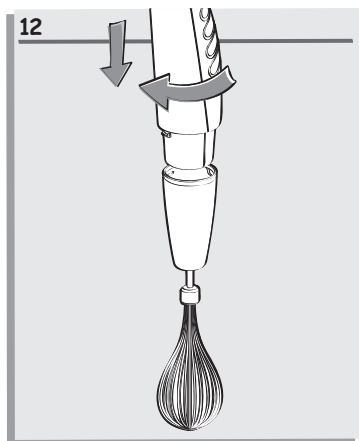
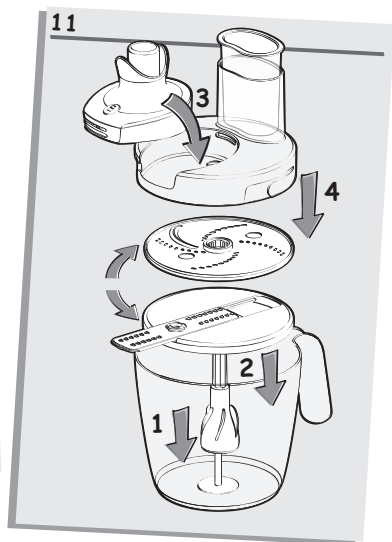
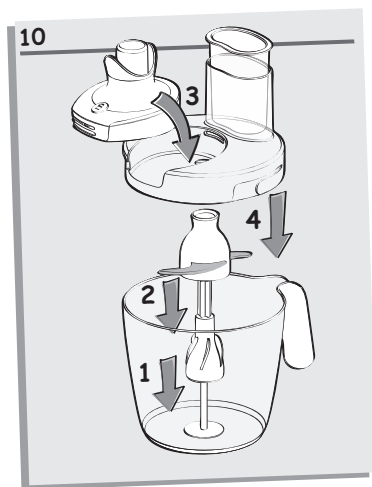


I2

I1







Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **MOULINEX** qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.

DESCRIPTION (FIG. 1)

A Bloc Moteur

B Boutons de mise en marche

- B1 Vitesse 1
- B2 Vitesse 2

C Pied Mixeur (plastique ou métal selon Modèle)

D Gobelet 0.8L

- D1 Couvercle (selon modèle)

E Mini hachoir 150mL (selon modèle)

- E1 Bol
- E2 Couteau
- E3 Contre couvercle
- E4 Couvercle

F Mini hachoir 450mL (selon modèle)

- F1 Bol
- F2 Couteau
- F3 Réducteur

G Maxi hachoir 600mL (selon modèle)

- G1 Bol
- G2 Couteau
- G3 Réducteur

H Fouet multibrins

- H1 Réducteur
- H2 Fouet

I Bol multifonctions 2L (selon modèle)

- I1 Bol
- I2 Entraîneur
- I3 Couteau
- I4 Couvercle
- I5 Réducteur
- I6 Bouton déverrouillage
- I7 Poussoir
- I8 Disque ou lame A (selon modèle)
- I9 Disque ou lame H (selon modèle)
- I10 Porte lame (selon modèle)

CONSEILS DE SECURITE

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait MOULINEX de toute responsabilité.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 3**
- Ne touchez pas le couteau du pied mixeur (C) même à l'arrêt, il est extrêmement aiguisé. **Fig. 3**
- Manipulez les couteaux (E2, F2, G2, I3) des hachoirs avec précaution, ils sont extrêmement aiguisés.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparations, arrêter l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant**

bien attention aux couteaux.

- **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurez de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50CL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.

• Pied Mixeur : Fig. 4 & 1

- Vissez le pied mixeur (C) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 4**
- Plongez le pied mixeur (C) à mi-hauteur du récipient et appuyer sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, Il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient. **Fig. 6**
 - Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc....), nettoyer le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
 - Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
 - N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café).
- **Mini Hachoir 150mL (Selon modèle) : Fig. E & 7**
- Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).

- Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
 - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
 - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
 - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
 - Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
 - Après utilisation, retirez la nourriture.
 - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**
- **Mini hachoir 450mL (Selon modèle) : Fig. F & 8**
 - Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
 - Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le couvercle (F3).
 - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F3).
 - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
 - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F3).
 - Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
 - Après utilisation, retirez la nourriture.
 - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**
 - **Maxi Hachoir 600mL (Selon modèle) : Fig. G & 9**
 - Placez le couteau (G2) sur l'axe du bol (G1).
 - Placez les aliments dans le bol (G1) puis placez le couvercle (G3).
 - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (G3).
 - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
 - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (G3).
 - Retirez le couteau (G2) en le manipulant par la partie plastique.
 - Après utilisation, retirez la nourriture.
 - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**
 - **Bol multifonctions 2L (Selon modèle) : Fig. I**

Il vous permet de préparer au maximum de 150 à 500 g

 - Volume du bol : 2 litres.

1) Hacher FIG 10

- Placez l'entraîneur (I2) au centre du bol (I1).
- Placez le couteau (I3) sur l'entraîneur (I2).
- Placez le réducteur (I5) sur le couvercle (I4).
- Placez et verrouillez le couvercle.
- Mettez en place le bloc moteur (A) sur le réducteur (I5).

Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 500 g d'aliments : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards,...), des viandes crues et cuites (désossées, dénervées et coupées en dés 1 cm³), des poissons crus ou cuits. Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

2) Râper/trancher Fig. 11

- Placez l'entraîneur (I2) au centre du bol (I1).
- Posez le disque (I8) sur l'entraîneur (I2).
- Placez le réducteur (I5) sur le couvercle (I4) et verrouillez-le.
- Mettez en place le bloc moteur (A) sur le réducteur (I5).
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (I7). **Ne jamais pousser les aliments avec vos doigts ou un outil quelconque.**

• Fouet multibrins (Selon modèle) : Fig. H & 12

- Assemblez le fouet multibrins (H2) avec le réducteur (H1).
- Placez le réducteur (H1) sur le bloc moteur (A).
- Vissez jusqu'à la butée.
- Après utilisation, dévissez le réducteur (H1) et retirez le fouet (H2).

NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (F3, G3, H1, I5)**, vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.

- Ne plongez jamais le bloc moteur (A1) dans l'eau. Essayez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

RECETTES

Pied mixeur Fig. 4 :

- **Soupe de légumes :**

500g de pommes de terre, 400g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1.8L d'eau. Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Mixez pendant 45 secondes.

- **Mayonnaise :**

Placez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 25cL d'huile dans le gobelet 1L. Mixez pendant 15 secondes.

Mini hachoir 150mL (Selon modèle) Fig. E :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.

60g de bœuf dénérvé et découpé en cube de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes.

Fouet Multibrins (Selon Modèle) Fig. H :

Blancs en neige.

4 blancs en 3 minutes.

Mini hachoir 450mL (Selon modèle) Fig. F :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.

200g de bœuf dénérvé et découpé en cube de 1cm x 1cm x 1cm en 10 secondes.

Maxi hachoir 600mL (Selon modèle) Fig. G :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.

250g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1cm x 1cm x 1cm en 15 secondes.

Bol multifonctions 2L (Selon modèle) Fig. I :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Viandes dénervée et découpée en cube de 1cm x 1cm x 1cm (500g bœuf) en une vingtaine de secondes, légumes, fromages, pain.

- **Vous pouvez également hacher et trancher**

jusqu'à 700g de légumes (carottes), du fromage etc...

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :

Que votre appareil est bien connecté au secteur.

Que le cordon est en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 mL : réf MS_0695652.

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 60g de bœuf en 3 secondes.

Mini hachoir 450mL : réf MS_0695653.

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200g de bœuf en 10 secondes.

Maxi hachoir 600mL : réf MS_0695654.

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 250g de bœuf en 15 secondes.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

FR

Thank you for choosing an appliance from the **MOULINEX** range, exclusively designed for preparing food and domestic use.

DESCRIPTION (FIG. 1)

A Motor unit

B Speed start buttons

- B1 Speed 1
- B2 Speed 2

C Mixer shaft (plastic or metal depending on model)

D 0.8L jug

- D1 Lid (depending on model)

E Mini chopper 150mL (depending on model)

- E1 Bowl
- E2 Blades
- E3 Inner cover
- E4 Lid

F Mini chopper 450mL (depending on model)

- F1 Bowl
- F2 Blades
- F3 Cover

G Maxi chopper 600mL (depending on model)

- G1 Bowl
- G2 Blades
- G3 Cover

H Multi-strand whisk

- H1 Reducer
- H2 Whisk

I Multi-function 2L bowl (depending on model)

- I1 Bowl
- I2 Spindle
- I3 Blades
- I4 Lid
- I5 Reducer
- I6 Release button
- I7 Food pusher
- I8 Disc or blade A (depending on model)
- I9 Disc or blade H (depending on model)
- I10 Disc holder (depending on model)

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Before using your appliance for the first time, carefully read these instructions for use: Moulinex cannot accept any responsibility for inappropriate use.**
 - Make sure that the power that your appliance uses matches that of your electrical supply system.
- Any error in connection will negate the guarantee.**

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always unplug the appliance when you have finished using it and when you are cleaning it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- All maintenance other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not touch any moving parts (blades, etc.). **FIG 3**
- Do not touch the blades of the mixer shaft (C) even when it is stopped, it is extremely sharp. **FIG 3**
- Handle the blades (E2, F2, G2, I3) of the choppers with care, they are extremely sharp.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- Ensure that long hair is tied back and that any scarves or ties do not come into contact with the moving parts of your appliance.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not allow children to use the appliance unless they are supervised.
- Do not leave the power cord close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle.
- Do not use the appliance if the power cord or plug have been damaged. To avoid all danger, have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use spare parts and accessories that are approved for your appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **If your appliance "jams" during processing, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.**
- **Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. Leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.**

- Switch off the appliance and unplug it from the electrical power supply before changing the accessories or handling the parts which move when in operation.

USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the cup to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.
- **Mixer shaft: FIG 4 & 1**
 - Screw the blender shaft (C) onto the motor unit (A), and ensure that the shaft is screwed on completely before plugging in the appliance. **FIG 4**
 - Insert the blender shaft (C) halfway down into the container and press the speed start button (B1 or B2). The preparation must at least cover the hand blender head to ensure efficient operation of the appliance.

IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the blender shaft around in the preparation. Instead insert the shaft in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food. **FIG 6**
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the shaft regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not use the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, etc.).
- **Mini chopper 150mL (depending on model): FIG E & 7**
 - Fit the blades (E2) onto the drive pin of the bowl (E1).
 - Place the ingredients in the bowl (E1) then fit the inner cover (E3) then the lid (E4).

- Fit the motor unit (A) onto the lid (E4).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2) and process food.
- Remove the motor unit (A) then the lid (E4) then the inner cover (E3).
- Remove the blades (E2), holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty or for more than 10 seconds.**

• **Mini chopper 450mL (depending on model): FIG F & 8**

- Fit the blades (F2) onto the drive pin of the bowl (F1).
- Place the ingredients in the bowl (F1) then fit the cover (F3).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (F3).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2).
- Remove the motor unit (A) then the cover (F3).
- Remove the blades (F2) holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty.**

• **Maxi chopper 600mL (depending on model): FIG G & 9**

- Fit the blades (G2) onto the drive pin of the bowl (G1).
- Place the ingredients in the bowl (G1) then fit the cover (G3).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (G3).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2).
- Remove the motor unit (A) then the cover (G3).
- Remove the blades (G2) holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty.**

• **Multi-function 2L bowl (depending on model): Fig I**

Allows you to prepare from 150 to 500 g – Volume of bowl: 2 litres.

1) Mincing and chopping Fig 10:

- Place the spindle (I2) in the centre of the bowl (I1).
- Fit the blades (I3) onto the spindle (I2).
- Fit the reducer (I5) onto the lid (I4).
- Fit and lock the cover in place.
- Fit the motor unit (A) onto the reducer (I5).

In 15 to 20 seconds, you can mince or chop 150 to 500 g of ingredients: hard ingredients (cheese, dry fruits), hard vegetables (carrots, celery, etc.), soft vegetables (onions, spinach, etc.), raw and cooked meat (with bones and sinew removed and diced into 1 cm cubes), raw or cooked fish. Do not chop or mince ingredients that are too hard (ice, sugar) or which need to be finely ground (wheat, coffee, hard spices).

2) Grating and slicing Fig 11:

- Place the spindle (I2) in the centre of the bowl (I1).
 - Fit the disc (I8) onto the spindle (I2).
 - Fit the reducer (I5) onto the lid (I4) and lock it in place.
 - Fit the motor unit (A) onto the reducer (I5).
 - Insert the ingredients into the tube and guide them with the food pusher (I7). **Do not push the ingredients with your fingers or any other tool.**
- **Multi-strand whisk (depending on model): Fig H & 12**
 - Fit the multi-strand whisk (H2) onto the reducer (H1).
 - Fit the reducer (H1) onto the motor unit (A).
 - Turn until it is locked in place.
 - After use, unscrew the reducer (H1) and remove the whisk (H2).

CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (F3, G3, H1, I5)**, they can only be cleaned with a damp sponge.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A1) in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

RECIPES

Mixer shaft FIG 4:

- **Vegetable soup:**

500g potatoes, 400g carrots, 1 leek, salt, pepper, 1.8L water.
Cut vegetables into 25 mm pieces. Boil for 10-15 minutes or until soft.
Process for about 45 seconds or until smooth.
Mix for 45 seconds.

- **Mayonnaise:**

Place 1 egg yolk, 1 tablespoon mild mustard, 1 tablespoon wine vinegar, salt, pepper, 250 ml olive or sunflower oil in a 1L jug.
Mix for 15 seconds.
Tip: All the ingredients should be at room temperature.

Mini chopper 150mL (depending on model) FIG E:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

Garlic, Fresh herbs, Onions.
60g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 3 seconds.

Multi-strand whisk (depending on model) Fig. H:

Whisked egg whites.
4 egg whites in 3 minutes.

Mini chopper 450mL (depending on model) FIG F:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

Garlic, Fresh herbs, Onions.
200g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 10 seconds.

Maxi chopper 600mL (depending on model) FIG G:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

Garlic, Fresh herbs, Onions.
250g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 15 seconds.

EN

Multi-function bowl 2L (depending on model) FIG I:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

Meat with the sinew removed cut into 1 cm square cubes (500g beef) in around 20 seconds, vegetables, cheese, bread.

- **You can also chop, mince or slice**

up to 700g of vegetables (carrots), cheese, etc...

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- **Check:**

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance is equipped with a device to protect against overheating.

If your appliance overheats, it will switch itself off. In this case, leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

- **Your appliance will still not work?**

Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

HELPLINE:

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

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – Ireland

or consult our website – www.moulinex.co.uk

ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml: ref MS_0695652.

With this accessory, you can mince 60g beef in 3 seconds.

Mini chopper 450ml: ref MS_0695653.

With this accessory, you can mince 200g beef in 10 seconds.

Maxi chopper 600ml: ref MS_0695654.

With this accessory, you can mince 250g beef in 15 seconds.

Environment protection first !



① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.



Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf dieses Moulinex-Gerätes entschieden haben.

Bitte bedenken Sie, dass dieses Gerät ausschließlich der Zubereitung von Speisen dient und nur für den Hausgebrauch im Gebäudeinneren bestimmt ist.

BESCHREIBUNG (ABB. 1)

A Motorblock

B Einschalttasten

B1 Stufe 1

B2 Stufe 2

C Mixfuß (je nach Modell aus Kunststoff oder Metall)

D Mixkrug 0,8 l

D1 Deckel (je nach Modell)

E Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)

E1 Schüssel

E2 Messer

E3 Gegendeckel

E4 Deckel

F Mini-Zerkleinerer 450 ml (je nach Modell)

F1 Schüssel

F2 Messer

F3 Deckel mit Getriebe

G Maxi-Zerkleinerer 600 ml (je nach Modell)

G1 Schüssel

G2 Messer

G3 Deckel mit Getriebe

H Quirl

H1 Getriebe

H2 Schneebesens

I Multifunktions-Schüssel 2 l (je nach Modell)

I1 Schüssel

I2 Spindel

I3 Messer

I4 Deckel

I5 Getriebe

I6 Auswurf Taste

I7 Stopfer

I8 Scheibe oder Schneide A (je nach Modell)

I9 Scheibe oder Schneide H (je nach Modell)

I10 Schneidenhalter (je nach Modell)

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.

Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.

- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Ziehen Sie nach der Benutzung, vor jedem Wechseln des Zubehörs und vor der Reinigung den Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Servicecenter vorgenommen werden.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden (Messer...).

DE

ABB. 3

- Fassen Sie das Messer des Mixfußes (C) selbst bei Stillstand nicht an, da es ausgesprochen scharf ist. **ABB. 3**
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern (E2, F2, G2, I3) der Zerkleinerer und den Schneidscheiben um, sie sind ausgesprochen scharf.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb nehmen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden oder scharfen Teile des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, muss das Stromkabel in einem autorisierten Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Wenn Ihr Gerät während der Zubereitung der Speisen „blockiert“, muss es ausgeschaltet und ausgesteckt werden, um zu überprüfen, ob das Zubehör nicht durch Lebensmittel blockiert ist. Entfernen Sie in diesem Fall die feststeckenden Lebensmittel und gehen Sie dabei vorsichtig mit den Messern um. Das Gerät darf nicht auf dem Mixfuß abgestellt werden. Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett. (Spritz und Verbrennungsgefahr). Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.**
- Lassen Sie lange Haare, Schals, usw. während des Gebrauchs nicht über dem Gerät hängen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- **Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.**

INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

- Reinigen Sie die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Die Arbeitsfläche muss stets hygienisch sauber sein.
- Geben Sie die Lebensmittel in ein Gefäß, das hoch genug ist, um Spritzer zu vermeiden.
- Der Mixkrug darf höchstens bis zu 500 ml (15 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.
- **Mixfuß: ABB. 4 - 1**
 - Schrauben Sie den Mixfuß (C) auf den Motorblock (A) und versichern Sie sich, dass der Mixfuß fest und bis zum Anschlag angeschraubt ist. Schließen Sie das Gerät an. **ABB. 4**
 - Tauchen Sie den Mixfuß (C) bis zum Boden des Gefäßes ein und drücken Sie den Einschaltknopf (B).

VORSICHT: - Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der

Hitzequelle genommen werden. Es ist nicht nötig, den Mixfuß bei der Zubereitung der Speisen hin- und her zu bewegen, da dies die Wirksamkeit des Geräts nicht erhöht. Belassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters. **ABB. 6**

- Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen bezüglich der Demontage und Reinigung des Geräts.
 - Zur Zubereitung von Früchten müssen diese vorher klein geschnitten und entkernt werden.
 - Verwenden Sie den Mixer nicht für Zubereitungen aus harten Lebensmitteln (Zucker, Schokolade, Kaffee).
- **Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell): ABB. E - 7**
 - **Setzen Sie das Messer (E2) auf die Achse der Schüssel (E1).**
 - Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (E1) und setzen Sie den Gegendeckel (E3) und den Deckel (E4) auf dieselbe.
 - Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (E4).
 - Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie die Einschalttaste (B1 oder B2)
 - **Nach der Zubereitung:**
 - Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (E4) und den Gegendeckel (E3) ab.
 - Nehmen Sie das Messer (E2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
 - Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
 - **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nicht leer oder länger als 10 Sekunden in Betrieb.**
 - **Mini-Zerkleinerer 450 ml (je nach Modell): ABB. F - 8**
 - **Setzen Sie das Messer (F2) auf die Achse der Schüssel (F1).**
 - Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (F1) und setzen Sie den Deckel (F3) darauf.
 - Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (F3).
 - Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B1 oder B2).
 - Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (F3) ab.

- Nehmen Sie das Messer (F2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
 - Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
 - **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**
- **Maxi-Zerkleinerer 600 ml (je nach Modell): ABB. G - 9**
 - **Setzen Sie das Messer (G2) auf die Achse der Schüssel (G1).**
 - Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (G1) und setzen Sie den Deckel (G3) darauf.
 - Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (G3).
 - Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B1 oder B2).
 - Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (G3) ab.
 - Nehmen Sie das Messer (G2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
 - Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
 - **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**

- **Multifunktions-Schüssel 2l (je nach Modell): Abb. I**

MULTIFUNKTIONS-SCHÜSSEL:

Zur Zubereitung von maximal 500 g – Volumen der Schüssel: 2 Liter.

1) Hacken Abb. 10:

- Setzen Sie die Spindel (I2) in die Mitte der Schüssel (I1) ein.
- Setzen Sie das Messer (I3) auf die Spindel (I2).
- Stellen Sie das Getriebe (I5) auf den Deckel (I4).
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf das Getriebe (I5).

Sie können in 15 bis 20 Sekunden 150 g bis 500 g Lebensmittel hacken: harte Lebensmittel (Käse, Trockenobst), hartes Gemüse (Karotten, Sellerie, usw.), weiches Gemüse (Zwiebeln, Spinat,...), rohes und gekochtes Fleisch (entbeint, ausgelöst und in 1cm³ große Würfel geschnitten), rohen und gekochten Fisch. Hacken Sie keine allzu harten Produkte (Eis, Zucker) und keine Produkte, die fein gemahlen werden müssen (Weizen, Kaffee).

2) Raspeln/Schneiden: Abb. 11:

- Setzen Sie die Spindel (I2) in die Mitte der Schüssel (I1) ein.
 - Setzen Sie die Scheibe (I8) auf die Spindel (I2).
 - Stellen Sie das Getriebe (I5) auf den Deckel (I4) und verriegeln Sie es.
 - Stellen Sie den Motorblock (A) auf das Getriebe (I5).
 - Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen und schieben Sie sie mit dem Stopfer (I7) weiter. **Schieben Sie die Zutaten nie mit Ihren Fingern oder einem Utensil weiter.**
- **Quirl (je nach Modell): Abb. H - 12**
 - Stecken Sie den Quirl (H2) auf das Getriebe (H1).
 - Bringen Sie das Getriebe (H1) auf dem Motorblock (A) an.
 - Drehen Sie ihn bis zum Einrasten.
 - Schrauben Sie das Getriebe (H1) nach dem Gebrauch ab und nehmen Sie den Quirl (H2) ab.

REINIGUNG

- Alle Teile und Zubehörteile Ihres Mixers können in der Spülmaschine gereinigt werden, **mit Ausnahme des Motorblocks (A) und der Getriebeteile (F3, G3, H1, I5)**, die mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.
- Das Gerät muss vor Reinigungsmaßnahmen aller Art ausgesteckt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
- Tauchen Sie den Motorblock (A1) niemals unter Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Wenn die Kunststoffteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer und den Schneiden um, da diese ausgesprochen scharf sind.

REZEPTE

Mixfuß Abb. 4:

- **Gemüsesuppe:**

500g Kartoffeln, 400g Karotten, ½ Stange Lauch, Salz, Pfeffer, 1,8 l Was-

ser.

10 Minuten im Dampf kochen.

45 Sekunden lang mixen.

• **Mayonnaise:**

Geben Sie 1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer und 250 ml Öl in den 1-l-Mixbecher.

15 Sekunden lang mixen.

Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell) Abb. E:

• **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

60g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden.

Quirl (je nach Modell) FigH:

Eischnee.

4 Eiweiß in 3 Minuten.

Mini-Zerkleinerer 450 ml (je nach Modell) Abb. F:

• **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

200g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 10 Sekunden.

Maxi-Zerkleinerer 600 ml (je nach Modell) Abb. G:

• **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

250g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 15 Sekunden.

Multifunktions-Schüssel 2l (je nach Modell) Abb. I:

• **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**

Ausgelöstes und in 1 cm große Würfel geschnittenes Fleisch (500g Rindfleisch) in 20 Sekunden, Gemüse, Käse, Brot.

- Außerdem können Sie bis zu 700g Gemüse (Karotten), Käse, usw. hacken und schneiden.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Überprüfen Sie folgende Punkte:

Ihr Gerät ist ans Stromnetz angeschlossen.

Das Stromkabel befindet sich in gutem Zustand.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

DE

ZUBEHÖR

- Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern (siehe Liste im Serviceheft) sind folgende Artikel erhältlich:

Mini-Zerkleinerer 150 ml: Art.-Nr. MS_0695652.

Mit diesem Zubehör kann man 60 gr Rindfleisch in 3 Sekunden klein hacken.

Mini-Zerkleinerer 450 ml: Art.-Nr. MS_0695653.

Mit diesem Zubehör kann man 200 gr Rindfleisch in 10 Sekunden klein hacken.

Maxi-Zerkleinerer 600 ml: Art.-Nr. MS_0695654.

Mit diesem Zubehör kann man 250 gr Rindfleisch in 15 Sekunden klein hacken.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Gracias por haber escogido un aparato de la gama **MOULINEX** exclusivamente para preparar alimentos y para un uso doméstico

DESCRIPCIÓN (FIG. 1)

A Bloque motor

B Botones de puesta en marcha

B1 Velocidad 1

B2 Velocidad 2

C Pie de la batidora (de plástico o de metal en función del modelo)

D Vaso de 0,8 l

D1 Tapadera (en función del modelo)

E Minipicadora de 150 ml (en función del modelo)

E1 Bol

E2 Cuchilla

E3 Contratapadera

E4 Tapadera

F Minipicadora de 450 ml (en función del modelo)

F1 Bol

F2 Cuchilla

F3 Reductor

G Maxipicadora de 600 ml (en función del modelo)

G1 Bol

G2 Cuchilla

G3 Reductor

H Batidor multihilos

H1 Reductor

H2 Batidor

I Bol multifunción de 2 l (en función del modelo)

I1 Bol

I2 Accionador

I3 Cuchilla

I4 Tapadera

I5 Reductor

I6 Botón de desbloqueo

I7 Empujador

I8 Disco o cuchilla A (en función del modelo)

I9 Disco o cuchilla H (en función del modelo)

I10 Portacuchillas (en función del modelo)

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá a MOULINEX de cualquier responsabilidad.
 - Asegúrese de que la tensión de alimentación del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.**
- Su aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior de su hogar.

- Desconecte el aparato una vez que termine de utilizarlo o cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, llévalo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- No toque nunca las piezas en movimiento (cuchillas...). **FIG 3**
- No toque la cuchilla del pie de la batidora (C) incluso aunque no esté en movimiento ya que está muy afilada. **FIG 3**
- Manipule las cuchillas (E2, F2, G2, I3) de las picadoras con precaución ya que están muy afiladas.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o la toma en agua o en cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- No deje que los niños utilicen el aparato sin vigilancia.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- En caso de que el cable de alimentación o la toma estén dañados no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelos a cambiar a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adaptados a su aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- **En caso de que el aparato “se bloquee” durante una de sus preparaciones, detenga el aparato, desconéctelo y asegúrese de que el accesorio utilizado no está obstruido. Retire los alimentos que lo bloquean y tenga mucho cuidado con las cuchillas.**
- **Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. Deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.**

- Apague el aparato y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles.

PUESTA EN SERVICIO / USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios en agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- Es importante que se asegure que la superficie de trabajo está bien limpia.
- Ponga los alimentos en un recipiente lo suficientemente alto como para evitar salpicaduras.
- No llene el vaso por encima de los 50 cl (15 Oz) para evitar salpicaduras.

• Pie de la batidora: FIG 4 & 1

- Atornille el pie de la batidora (C) al bloque motor (A), asegúrese de que queda bien atornillado hasta el tope y a continuación conecte el aparato. **FIG 4**
- Sumerja el pie de la batidora (C) a media altura del recipiente y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).

ATENCIÓN: No ponga en marcha el aparato en vacío.

- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para batir preparaciones calientes. Para una mayor eficacia, no desplace el pie de la batidora por la preparación. Déjelo a media altura y en el centro del recipiente. **FIG 6**
- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, etc.), limpie el pie regularmente durante la preparación siguiendo las recomendaciones de seguridad para el desmontaje y la limpieza del producto.
- Para las preparaciones a base de fruta, corte y deshuese la fruta previamente.
- No utilice la batidora para preparaciones a base de alimentos duros (azúcar, chocolate, café).

• Minipicadora de 150 ml (en función del modelo): FIG E & 7

- Coloque la cuchilla (E2) en el eje del bol (E1).
- Coloque los alimentos en el bol (E1) y a continuación instale la contratapadera (E3) y la tapadera (E4).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (E4).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).

- Retire el bloque motor (A), luego la tapadera (E4) y luego la contratapadera (E3).
 - Retire la cuchilla (E2) manipulándola por la parte plástica.
 - Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
 - **No ponga a funcionar este accesorio en vacío o durante más de 10 segundos.**
- **Minipicadora de 450 ml (en función del modelo): FIG F & 8**
 - Coloque la cuchilla (F2) en el eje del bol (F1).
 - Coloque los alimentos en el bol (F1) y a continuación instale la tapadera (F3).
 - Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (F3).
 - Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).
 - Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (F3).
 - Retire la cuchilla (F2) manipulándola por la parte plástica.
 - Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
 - **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**
 - **Maxipicadora de 600 ml (en función del modelo): FIG G & 9**
 - Coloque la cuchilla (G2) en el eje del bol (G1).
 - Coloque los alimentos en el bol (G1) y a continuación instale la tapadera (G3).
 - Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (G3).
 - Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).
 - Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (G3).
 - Retire la cuchilla (G2) manipulándola por la parte plástica.
 - Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
 - **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**
 - **Bol multifunción de 2 l (en función del modelo): FIG I**

Le permite preparar como máximo de 150 a 500 g – Volumen del bol: 2 litros.

 - 1) **Picar FIG 10:**
 - Coloque el accionador (I2) en el centro del bol (I1).
 - Coloque la cuchilla (I3) sobre el accionador (I2).

- Coloque el reductor (I5) sobre la tapadera (I4).
- Coloque y bloquee la tapadera.
- Coloque el bloque motor (A) sobre el reductor (I5).

Puede picar de 150 a 500 g de alimentos entre 15 y 20 segundos: productos duros (quesos, frutos secos), verduras duras (zanahorias, apio, etc.), verduras tiernas (cebollas, espinacas...), carnes crudas y cocinadas (deshuesadas, sin nervios y cortadas en dados de 1 cm³), pescados crudos o cocinados. No pique productos demasiado duros (helado, azúcar) o que precisen una molienda fina (trigo, café).

2) Rallar/cortar FIG 11:

- Coloque el accionador (I2) en el centro del bol (I1).
- Coloque el disco (I8) sobre el accionador (I2).
- Coloque el reductor (I5) sobre la tapadera (I4) y bloquéela.
- Coloque el bloque motor (A) sobre el reductor (I5).
- Introduzca los alimentos por la chimenea y guíelos con el empujador (I7). **No empuje nunca los alimentos con los dedos o con cualquier herramienta.**

• Batidor multihilos (en función del modelo): Fig H & 12

- Monte el batidor multihilos (H2) con el reductor (H1).
- Coloque el reductor (H1) sobre el bloque motor (A).
- Atornille hasta el tope.
- Después de utilizarlo, desatornille el reductor (H1) y retire el batidor (H2).

LIMPIEZA

- Todas las piezas y accesorios de sus batidores pueden lavarse en el lavavajillas excepto el bloque motor (A) y los reductores (F3, G3, H1, I5) que puede limpiar con una esponja ligeramente humedecida.
- Desenchufe el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza.
- Atención al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (A1) en el agua. Límpielo con un paño seco o ligeramente humedecido.

- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

RECETAS

Pie de la batidora FIG 4:

- **Sopa de verduras:**

500 g de patatas, 400 g de zanahorias, 1 puerro, sal, pimienta, 1,8 l de agua.

Cueza al vapor durante 10 minutos.

Bata durante 45 segundos

- **Mayonesa:**

Ponga 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 25 cl de aceite en el vaso de 1 l.

Bata durante 15 segundos.

Minipicadora de 150 ml (en función del modelo) FIG E:

- **Con este accesorio podrá picar:**

Ajo, finas hierbas, cebolla.

60 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 segundos.

Batidora de varilla (en función del modelo) Fig H:

Claras a punto de nieve.

4 claras en 3 minutos.

Minipicadora de 450 ml (en función del modelo) FIG F:

- **Con este accesorio podrá picar:**

Ajo, finas hierbas, cebolla.

200 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 segundos.

Maxipicadora de 600 ml (en función del modelo) FIG G:

- **Con este accesorio podrá picar:**

Ajo, finas hierbas, cebolla.

250 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm

x 1 cm en 15 segundos.

Bol multifunción de 2 l (en función del modelo) FIG I:

• Con este accesorio podrá picar:

Carnes sin nervio y cortadas en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm (500 g de ternera) en unos veinte segundos, verduras, quesos, pan.

También puede picar y cortar hasta 700 g de verduras (zanahorias), queso, etc.

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

• Asegúrese de:

Que el aparato está bien conectado a la corriente.

Que el cable está en buen estado.

Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. En este caso, deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.

¿Su aparato sigue sin funcionar?

Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

ACCESORIO(S)

• Puede adquirir en su distribuidor o en un centro autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio) los siguientes artículos:

Minipicadora de 160 ml: ref MS_0695652.

Con este accesorio podrá picar 60 g de ternera en 3 segundos.

Minipicadora de 450 ml: ref MS_0695653.

Con este accesorio podrá picar 200 g de ternera en 10 segundos.

Maxipicadora de 600 ml: ref MS_0695654.

Con este accesorio podrá picar 250 g de ternera en 15 segundos.

¡Participemos en la protección del medio ambiente!



❗ El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

➡ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

Complimenti per avere scelto un apparecchio della gamma **MOULINEX** esclusivamente per la preparazione di alimenti e destinata ad un uso domestico.

DESCRIZIONE (FIG. 1)

A Blocco motore

B Pulsanti di avvio

- B1 Velocità 1
- B2 Velocità 2

C Frullatore a immersione (in plastica o in metallo, secondo il modello)

D Bicchiere da 0,8L

- D1 Coperchio (secondo il modello)

E Mini tritatutto 150 ml (secondo il modello)

- E1 Ciotola
- E2 Lama
- E3 Controcoperchio
- E4 Coperchio

F Mini tritatutto 450 ml (secondo il modello)

- F1 Ciotola
- F2 Lama
- F3 Riduttore

G Maxi tritatutto 600 ml (secondo il modello)

- G1 Ciotola
- G2 Lama
- G3 Riduttore

H Fruste multifilo

- H1 Riduttore
- H2 Frusta

I Ciotola multifunzioni 2L (secondo il modello)

- I1 Ciotola
- I2 Cilindro guida
- I3 Lama
- I4 Coperchio
- I5 Riduttore
- I6 Pulsante di sblocco
- I7 Pressatore
- I8 Disco o lama A (secondo il modello)
- I9 Disco o lama H (secondo il modello)
- I10 Porta-lama (secondo il modello)

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso : un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva **MOULINEX** da qualsiasi responsabilità.
- Verificare che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello dell'impianto elettrico utilizzato.

Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.

- Questo apparecchio è esclusivamente destinato ad un uso domestico e all'interno dell'abitazione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica al termine di ogni utilizzo e durante la pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora non funzioni correttamente o sia stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione abituale a cura del cliente deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato.
- Non toccare mai le parti in movimento (lame, ...). **FIG. 3**
- Non toccare la lama del frullatore a immersione (C), neanche quando è ferma, poiché è molto affilata. **FIG. 3**
- Maneggiare le lame (E2, F2, G2, I3) dei tritatutto con precauzione, sono estremamente affilate.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.
- Tenere sempre il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da fonti di calore o da spigoli aguzzi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare rischi, chiederne obbligatoriamente la sostituzione presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Per la vostra sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e componenti adatti al modello dell'apparecchio acquistato.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Se l'apparecchio "si blocca" durante l'uso, spegnerlo, scollegarlo dalla presa di corrente e verificare che l'accessorio utilizzato non sia ostruito. Rimuovere gli alimenti che lo intasano facendo molta attenzione alle lame.**
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza anti-surriscal-

damento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresterà. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.

- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente elettrica prima di cambiare gli accessori o di toccare le parti che sono mobili durante il funzionamento.

AVVIO / UTILIZZO

- Al primo utilizzo, pulire gli accessori con acqua saponata. Sciacquare e asciugare con cura.
- Assicurarsi che il piano di lavoro utilizzato sia ben pulito.
- Versare gli alimenti in un recipiente sufficientemente alto, in modo da evitare schizzi.
- Non riempire il bicchiere oltre 50 CL (15 Oz) per evitare schizzi.

• **Frullatore a immersione : FIG. 4 & 1**

- Avvitare il frullatore a immersione (C) sul blocco motore (A), assicurarsi che il cilindro sia inserito fino in fondo, quindi collegare l'apparecchio alla presa di corrente. **FIG. 4**
- Immergere il frullatore a immersione (C) fino a metà del recipiente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).

ATTENZIONE : Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.

- Rimuovere il recipiente di cottura dalla fonte di calore per frullare preparati caldi. Anche spostando il frullatore a immersione durante la preparazione non si otterranno risultati migliori. Lasciarlo invece a metà altezza e al centro del recipiente. **FIG. 6**
 - Per gli alimenti filamentosi (pere, sedano, ecc...), pulire regolarmente il frullatore a immersione durante la preparazione seguendo accuratamente le indicazioni di sicurezza di smontaggio e pulizia del prodotto.
 - Per preparati a base di frutta, tagliare e denocciolare i frutti prima di iniziare la preparazione.
 - Non utilizzare il frullatore per preparazioni a base di alimenti duri (zucchero, cioccolato, caffè).
- **Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello): FIG. E & 7**
 - Posizionare la lama (E2) sull'asse della ciotola (E1).
 - Versare gli alimenti nella ciotola (E1), posizionare il controcoverchio

(E3) e quindi il coperchio (E4).

- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (E4).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
- Rimuovere il blocco motore (A), il coperchio (E4) e quindi il controcooperchio (E3).
- Rimuovere la lama (E2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto o per più di 10 secondi di seguito.**

• **Mini tritatutto 450 ml (secondo il modello): FIG. F & 8**

- Posizionare la lama (F2) sull'asse della ciotola (F1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (F1), quindi posizionare il coperchio (F3).
- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (F3).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
- Rimuovere il blocco motore (A), quindi il coperchio (F3).
- Rimuovere la lama (F2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto.**

• **Maxi Tritatutto 600 ml (secondo il modello): FIG. G & 9**

- Posizionare la lama (G2) sull'asse della ciotola (G1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (G1), quindi posizionare il coperchio (G3).
- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (G3).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
- Rimuovere il blocco motore (A), quindi il coperchio (G3).
- Rimuovere la lama (G2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto.**

• Ciotola multifunzioni 2L (secondo il modello): Fig. I

Consente di effettuare preparazioni da 150 a 500 g al massimo – Volume della ciotola : 2 litri.

1) Tritare FIG 10

- Posizionare il cilindro guida (I2) al centro della ciotola (I1).
- Inserire la lama (I3) sul cilindro guida (I2).
- Posizionare il riduttore (I5) sul coperchio (I4).
- Posizionare e chiudere il coperchio.
- Inserire il blocco motore (A) sul riduttore (I5).

È possibile tritare da 150 a 500 g di alimenti in 15 - 20 secondi : prodotti duri (formaggi, frutta secca), verdure dure (carote, sedano, ecc...), verdura tenera (cipolle, spinaci,...), carne cruda e cotta (senza ossi né nervi e tagliata in dadi da 1cm³), pesce crudo o cotto. Non tritare prodotti troppo duri (ghiaccio, zucchero) o che necessitano di una macinatura fine (grano, caffè).

2) Grattugiare/affettare Fig. 11

- Posizionare il cilindro guida (I2) al centro della ciotola (I1).
- Inserire il disco (I8) sul cilindro guida (I2).
- Posizionare il riduttore (I5) sul coperchio (I4) e bloccarlo.
- Inserire il blocco motore (A) sul riduttore (I5).
- Introdurre gli alimenti nell'imboccatura e accompagnarli aiutandosi con il pressatore (I7). **Non spingere mai gli alimenti con le dita o con un utensile.**

• Fruste multifilo (secondo il modello) : Fig. H & 12

- Assemblare le fruste multifilo (H2) con il riduttore (H1).
- Posizionare il riduttore (H1) sul blocco motore (A).
- Avvitare fino all'arresto completo.
- Dopo l'utilizzo, svitare il riduttore (H1) e rimuovere le fruste (H2).

PULIZIA

- Tutti i componenti e gli accessori dei frullatori possono essere lavati in lavastoviglie **ad eccezione del blocco motore (A) e dei riduttori (F3, G3, H1, I5)**, che si potranno pulire con una spugna leggermente inumidita.

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame, sono estremamente affilate.
- Non utilizzare spugne abrasive né oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergere mai il blocco motore (A1) nell'acqua. Pulirlo con un panno asciutto o appena inumidito.
- Nel caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance...), sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.

RICETTE

Frullatore a immersione FIG. 4

IT

• Zuppa di verdure :

500g di patate, 400g di carote, 1 porro, sale, pepe, 1,8L d'acqua.
Far cuocere a vapore per 10 minuti.
Frullare per 45 secondi.

• Maionese :

Versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe e 25 cl di olio nel bicchiere da 1L.
Frullare per 15 secondi.

Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello) FIG. E:

• Con questo accessorio è possibile tritare :

Aglione, erbe aromatiche, cipolle.
60g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x 1cm in 3 secondi.

Frusta Multifilo (secondo il modello) Fig. H:

Albumi montati a neve.
4 albumi in 3 minuti.

Mini tritatutto 450 ml (secondo il modello) FIG. F:

• Con questo accessorio è possibile tritare :

Aglione, erbe aromatiche, cipolle.
200g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x

1cm in 10 secondi.

Maxi Tritatutto 600 ml (secondo il modello) FIG. G:

- **Con questo accessorio è possibile tritare :**

Aglio, erbe aromatiche, cipolle.

250g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x 1cm in 15 secondi.

Ciotola multifunzioni 2L (secondo il modello) FIG. I:

- **Con questo accessorio è possibile tritare :**

Carne senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x 1cm (500g di manzo) in una ventina di secondi, verdure, formaggi e pane.

- **È anche possibile tritare e affettare**

fino a 700g di verdure (carote), formaggi, ecc...

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

- **Verificare :**

Che l'apparecchio sia correttamente collegato alla presa di corrente.

Che il cavo sia in buono stato.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresterà. Se si verifica questa eventualità, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.

- **L'apparecchio continua a non funzionare ?**

Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

ACCESSORI

- È possibile procurarsi i seguenti articoli presso il proprio rivenditore o un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni) :

Mini tritatutto 150 ml : art. MS_0695652.

Con questo accessorio sarà possibile tritare 60g di manzo in 3 secondi.

Mini tritatutto 450 ml : art. MS_0695653.

Con questo accessorio sarà possibile tritare 200g di manzo in 10 secondi.

Maxi tritatutto 600 ml : art. MS_0695654.

Con questo accessorio sarà possibile tritare 250g di manzo in 15 secondi.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



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

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

IT

Me kiitämme sinua siitä, että olet valinnut laitteen valikoimastamme. Laite on tarkoitettu kotona tapahtuvaan ruoan valmistukseen.

KUVAUS (KUVA 1)

A Moottorirunko

B Käynnistyspainikkeet

- B1 Nopeus 1
- B2 Nopeus 2

C Sauvasekoitin (metallia tai muovia mallista riippuen)

D Kannu 0.8L

- D1 Kansi (mallista riippuen)

E Minisilppuri 150mL (mallista riippuen)

- E1 Kulho
- E2 Terä
- E3 Vastakansi
- E4 Kansi

F Minisilppuri 450mL (mallista riippuen)

- F1 Kulho
- F2 Terä
- F3 Supistin

G Maksisilppuri 600mL (mallista riippuen)

- G1 Kulho
- G2 Terä
- G3 Supistin

H Vispilä

- H1 Supistin
- H2 Vispilä

I Monitoimikulho 2L (mallista riippuen)

- I1 Kulho
- I2 Vetoakseli
- I3 Terä
- I4 Kansi
- I5 Supistin
- I6 Lukituksen avausnäppäin
- I7 Syöttökappale
- I8 Kiekkoo tai terä A (mallista riippuen)
- I9 Kiekkoo tai terä H (mallista riippuen)
- I10Teräalusta (mallista riippuen)

TURVAOHJEITA

- Lue käyttöohje tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa Moulinexin kaikesta vastuusta.
- Varmista, että laitteen syöttöjännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Virheellinen liitos kumoaa takuun.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Irrota laite sähköverkosta heti, kun lopetat sen käyttämisen ja kun puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, joka ei toimi kunnolla tai joka on vahingoittunut.

Tässä tapauksessa on käännyttävä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).

- Kaikki muut toimenpiteet kuin asiakkaan tekemä tavallinen puhdistus ja hoito tulee antaa valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Älä koskaan koske liikkuviin osiin (terät...). **KUVA 3**
- Vältä koskemasta sauvasekoittimen (C) terään edes sen ollessa pysähtynyt, se on erittäin terävä. **KUVA 3**
- Käsittele silppurien teriä (E2, F2, G2, I3) varovasti, ne ovat erittäin teräviä.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna sähköjohdon roikkua lasten ulottuvilla.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Sähköjohto ei koskaan saa olla kosketuksissa laitteen kuumien osien kanssa tai niiden lähellä, lämmönlähteen lähellä tai terävällä kulmalla.
- Jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, älä käytä laitetta. Vaarojen välttämiseksi se on vaihdettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa huoltokirjasessa).
- Oman turvallisuutesi vuoksi sinun ei tule käyttää muita kuin laitteeseen sopivia lisälaitteita tai varaosia.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet eikä myöskään sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joilla ei ole tietoa tai tuntemusta käyttää laitetta, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai he saavat ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsi on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- **Jos laite "menee jumiin" valmistuksen aikana, se on pysäytettävä, irrotettava se sähköverkosta ja tarkastettava, että lisälaite ei ole liian täynnä. Tässä tapauksessa kiinni jääneet elintarvikkeet on poistettava teriä varoen.**
- **Laite on varustettu ylikuumenemisen estoturvalla: Jos laite ylikuumenee, sen toiminta katkeaa. Anna laitteen jäähtyä tässä tapauksessa 20 minuuttia, jatka sitten käyttöä.**
- Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta ennen lisälaitteiden vaihtamista ja sellaisiin osiin koskemista, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

KÄYTTÖNOTTO / KÄYTTÖ

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on pestävä saippuvedessä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- On tärkeää pitää huolta työtason hygieniasta.
- Laita elintarvikkeet riittävän korkeaan astiaan roiskeiden välttämiseksi.
- Älä täytä kulhoa yli 50CL (15 nesteunssia) jotta vältät roiskeet.

• Sauvasekoitin: KUVA 4 & 1

- Kierrä sekoitusjalka (C) moottorirungolle (A), varmista, että jalka on kierretty hyvin kiinni aina pysäyttäjään saakka, kytke laite siten sähköverkkoon. **KUVA 4**
- Upota sauvasekoitin (C) puolisyvälle astiaan ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).

HUOMIO : Älä käytä laitetta tyhjänä.

- Ota keittoastia pois lämmönlähteeltä kuumien valmisteiden sekoittamiseksi. Jos haluat enemmän tehoa, sekoitusjalkaa ei tarvitse liikuttaa valmisteessa. Anna sen olla keskikorkealla astian keskellä. **KUVA 6**
- Valmistettaessa säikeisiä ruokia (purjoja selleriä, jne.....) jalka on puhdistettava säännöllisesti valmistuksen aikana turvaohjeita noudattaen tuotteen irrottamisen ja puhdistuksen aikana.
- Hedelmäpohjaisia ruokia valmistettaessa hedelmät on ensin leikattava palasiksi ja niistä on poistettava kivet.
- Älä käytä sekoitinta valmisteille, joissa on kovia elintarvikkeita (soke-ria, suklaata, kahvia).

• Minisilppuri 150mL (Mallista riippuen): KUVA E & 7

- Aseta terä (E2) kulhon (E1) akselille.
- Aseta ruoka-aineet kulhoon (E1) ja aseta vastakansi (E3) ja sitten kansi (E4).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (E4).
- Kytke moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).
- Ota moottorirunko (A) pois sitten kansi (E4) ja vastakansi (E3).
- Irrota terä (E2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä tai yli 10 sekuntia.**

• **Minisilppuri 450mL (Mallista riippuen): KUVA F & 8**

- Aseta terä (F2) kulhon (F1) akselille.
- Laita elintarvikkeet kulhoon (F1) ja aseta sitten kansi (F3).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (F3).
- Liitä moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).
- Irrota moottorirunko (A) ja sitten kansi (F3).
- Irrota terä (F2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä.**

• **Maksisilppuri 600mL (Mallista riippuen): KUVA G & 9**

- Aseta terä (G2) kulhon (G1) akselille.
- Laita elintarvikkeet kulhoon (G1) ja aseta kansi kulholle(G3).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (G3).
- Kytke moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).
- Ota moottorirunko (A) pois ja sitten kansi (G3).
- Irrota terä (G2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä lisälaitetta tyhjänä.**

• **Monitoimikulho 2L (Mallista riippuen): Kuva I**

Sen avulla voi valmistaa enintään 150 - 500 g – kulhon tilavuus: 2 litraa.

1) Jauhaminen Kuva 10:

- Aseta vetoakseli (I2) kulhon (I1) keskelle.
- Aseta terä (I3) vetoakselille (I2).
- Aseta supistin (I5) kannelle (I4).
- Aseta kansi paikoilleen ja lukitse.
- Laita moottorirunko (A) paikoilleen supistimelle (I5).

Voit 15 - 20 sekunnissa jauhaa 150 - 500 g elintarvikkeita: kovia tuotteita (juustoja, kuivatuja hedelmiä), kovia vihanneksia (porkkanoita, selleriä, jne.), pehmeitä elintarvikkeita (sipuleita, pinaattia,...), raakaa ja kypsyttyä lihaa (ei luita, leikattuna 1cm³ kokoiseksi kuutioiksi), raakaa tai kypsytettyä kalaa. Älä jauha liian kovia elintarvikkeita (jäätä, soke-ria tai hyvin hienoksi jauhettavia tuotteita (vilja, kahvi).

2) Raastaminen/viipaloiminen Kuva 11:

- Aseta vetoakseli (I2) kulhon (I1) keskelle.
 - Laita kiekko (I8) vetoakselille (I2).
 - Aseta supistin (I5) kannelle (I4) ja lukitse se.
 - Laita moottorirunko (A) paikoilleen supistimelle (I5).
 - Laita elintarvikkeet aukkoon ja ohjaa niitä syöttökappaleella (I7). **Älä koskaan työnnä elintarvikkeita sormilla tai millään muulla työvälineellä kuin syöttökappaleella.**
- **Vispilä (Mallista riippuen): Kuva H & 12**
 - Liitä vispilä (H2) ja supistin (H1).
 - Aseta supistin (H1) moottorirungolle (A).
 - Kierrä pysäyttäjään saakka.
 - Kierrä käytön jälkeen supistin (H1) irti ja ota vispilä (H2) pois.

PUHDISTUS

- Kaikki sekoittimen osat ja lisälaitteet voi pestä astianpesukoneessa lukuun ottamatta moottorirunkoa (A) ja supistimia (F3, G3, H1, I5), voit puhdistaa ne kevyesti kostutetulla sienellä.
- Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusoperaatioita.
- Älä käytä hankaavia sieniä tai metallipalasia sisältäviä esineitä.
- Älä koskaan upota moottorirunkoa (A1) veteen. Pyyhi se kuivalla kevyesti kostutetulla kankaalla.
- Jos elintarvikkeet värjäävät lisälaitteet (porkkanat, appelsiinit...), hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla kankaalla ja tee sitten tavallinen puhdistus.
- Käsittele teriä varovasti; ne ovat erittäin teräviä.

RESEPTJÄ

Sauvasekoitin KUVA 4 :

- **Vihanneskeitto:**

500g perunoita, 400g porkkanoita, 1 purjo, suolaa, pippuria, 1.8L vettä.
Keitä höyryssä 10 minuuttia.

Sekoina 45 sekuntia.

- **Majoneesi:**

Laita 1 munankeltuainen, 1 ruokalusikka sinappia, 1 ruokalusikka etikkaa, suolaa, pippuria, 25cL öljyä 1L kokoiseen astiaan.

Sekoita 15 sekuntia.

Minisilppuri 150mL (Mallista riippuen) KUVA E :

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**

Valkosipulia, yrttejä, sipuleita.

60g naudanlihaa 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 3 sekunnissa.

FI

Pallovispilä (mallista riippuen) kuva H:

Valkuaisvahto.

4 valkuaista 3 minuutissa.

Minisilppuri 450mL (Mallista riippuen) KUVA F :

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**

Valkosipulia, yrttejä, sipuleita.

200g naudanlihaa 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 10 sekunnissa.

Maksisilppuri 600mL (Mallista riippuen) KUVA G :

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**

Valkosipulia, yrttejä, sipuleita.

250g naudanlihaa kuutioiksi 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 15 sekunnissa.

Monitoimikulho 2L (Mallista riippuen) KUVA I :

- Tämän lisälaitteen avulla voit silputa lihaa 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi (500g naudanlihaa) noin 20 sekunnissa, sekä vihanneksia, juustoja, leipää jne.

- Voit myös silputa ja viipaloida jopa 700g vihanneksia, juustoa, jne...

JOS LAITE EI TOIMI?

- Tarkista:

Että laite on kunnolla kiinni sähköverkossa.

Että sähköjohto on hyvässä kunnossa.

Laite on varustettu ylikuumenemisen estolaitteella. Jos laite ylikuumentuu, sen toiminta katkeaa. Tässä tapauksessa sen on annettava jäähtyä noin 20 minuuttia, jatka siten käyttöä.

Laitteesi ei toimi vielääkään?

Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa tässä huoltovihkosessa).

LISÄLAITE (LAITTEET)

- Voit hankkia jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksessa (katso listaa tässä huoltovihkosessa) seuraavat artikkelit:

Minisilppuri 150 mL: viite MS_0695652.

Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 60g naudanlihaa 3 sekunnissa.

Minisilppuri 450mL: viite MS_0695653.

Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 200g naudanlihaa 10 sekunnissa.

Maksisilppuri 600mL: viite MS_0695654.

Tämän lisälaitteen avulla voit jauhaa 250g naudanlihaa 15 sekunnissa.

Huolehtikaamme ympäristöstä!



- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Sadece besin hazırlanması ve ev tipi kullanım için öngörülen serinin bir cihazını seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

TANIM (ŞEKİL 1)

A Motor bloğu

B Çalıştırma düğmeleri

- B1 Hız 1
- B2 Hız 2

C Karıştırma ayağı (Modele göre plastik veya metal)

D Hazne 0.8L

- D1 Kapak (modele göre)

E Mini doğrayıcı 150mL (modele göre)

- E1 Hazne
- E2 Bıçak
- E3 Yan kapak
- E4 Kapak

F Mini doğrayıcı 450mL (modele göre)

- F1 Hazne
- F2 Bıçak
- F3 Redüktör

G Maksi doğrayıcı 600mL (modele göre)

- G1 Hazne
- G2 Bıçak
- G3 Doğrayıcı hazne bağlantı aparatı

H Çırpıcı

- H1 Çırpıcı bağlantı aparatı
- H2 Çırpıcı

I Çok fonksiyonlu hazne 2L (modele göre)

- I1 Hazne
- I2 İlerletici
- I3 Bıçak
- I4 Kapak
- I5 bağlantı aparatı
- I6 Kilit açma düğmesi
- I7 İtici
- I8 Disk veya bıçak A (modele göre)
- I9 Disk veya bıçak H (modele göre)
- I10 Bıçak takma yeri (modele göre)

GÜVENLİK ÖNERİLER

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz: cihazın kullanım kılavuzuna uygun olmayan bir şekilde kullanılması Moulinex'in tüm sorumluluğunu ortadan kaldıracaktır.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olmasını kontrol ediniz.

Her türlü bağlantı hatası garantiyi iptal etmektedir.

- Cihazınız sadece ev için kullanıma yöneliktir.
- Kullanımınız sona erdiğinde ve cihazı temizleyeceğiniz zaman fişini elektrik prizinden çekin.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüş ise cihazınızı kullanmayın. Böyle bir durumda yetkili bir servis merkezine müracaat ediniz (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Müşterinin yapacağı her zamanki temizlik ve bakım haricindeki her türlü müdahalenin yetkili bir servis merkezi tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Hareket halindeki parçalara asla dokunmayınız (bıçaklar...). **ŞEKİL 3**
- Dururken bile karıştırıcı ayağın bıçağına (C) dokunmayın, çok keskindir. **ŞEKİL 3**
- Kıyıcıların bıçaklarını (E2, F2, G2, I3) ellerken dikkatli olunuz, çok keskin dirler.
- Cihazı, elektrik kordonunu veya fişini suya veya herhangi başka bir sıvıya batırmayın.
- Kordonun çocukların erişebileceği yerlerden sarkmasına izin vermeyin.
- Çocukların gözetimsiz olarak cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Elektrik kablosunun asla bir ısı kaynağına, keskin bir köşeye veya cihazın sıcak yüzeylerine yakın olmaması veya bu yüzeylerle temas etmemesi gerekmektedir.
- Eğer elektrik kordonu veya fişi hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeyi önlemek için, bunların zorunlu olarak yetkili bir servis merkezi tarafından değiştirilmesini sağlayın (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Güvenliğiniz için, sadece cihazınıza uygun parça ve aksesuarları kullanın.
- Bu cihaz, fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dahil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında ve cihazın kullanımını hakkında önceden bilgilendirilmiş kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- **Gıda hazırlamanız esnasında cihazınız "sıkışırsa", cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve kullanılan aksesuarın tıkanmamış olmasını kontrol edin. Tıkanmış ise, sıkıştıran besinleri, bıçaklara dikkat ederek çıkarın.**
- **Cihazınız fazla ısınmaya karşı bir sisteme sahiptir. Aşırı ısınma du-**

rumunda, cihazınızın elektriđi kendiliđinden kesilecektir. Bu durumda, yaklaşık 20 dakika boyunca cihazın sođumasını bekleyin ve yeniden kullanmaya başlayın.

- Aksesuarlarını deđiřtirmeden veya cihaz çalıřırken hareketli olan parçaları yaklařtırmadan önce cihazı durdurun ve řebekeden bađlantısını kesin.

ALIřTIRMA / KULLANIM

- İlk kullanımdan önce, sabunlu su ile aksesuarları temizleyin. Durulayın ve özenle kurutun.
- Çalıřma alanınızın hijyenik olmasını sađlamanız önemlidir.
- Sıçramaları önlemek için besinleri yeterince derin bir kaba koyun.
- Sıvı sıçramalarını önlemek için, kabı 50CL'den fazla doldurmayın (15 Oz).

• Karıřtırıcı ayak : řEKİL 4 & 1

- Karıřtırıcı ayađı (C) motor blođu (A) zerine takın, ayađın düzgün takılmıř olmasından emin olun ve cihazın fiřini elektrik prizine takın.

řEKİL 4

- Karıřtırıcı ayađı (C) kabın yarı yksekliliđine kadar daldırın ve alıřtırma düđmesine basın (B1 veya B2).

DİKKAT: Cihazı boř çalıřtırmayın.

- Sıcak karıřımları karıřtırmak için piřirme kabını ateřten alın. Daha fazla etkili olması için, karıřtırıcı ayađı karıřım içerisinde hareket ettirmek gereksizdir. Ayađı yarı ykseklilikte ve kabın ortasında tutun. **řEKİL 6**
- Lifli besinler için (pırasa, kereviz, vs...), ürünün sklme ve temizlenmesi için güvenlik talimatlarına uyarak, karıřımın hazırlanması esnasında ayađı düzenli olarak temizleyin.
- Meyve bazlı karıřımlar için, önceden meyvelerin çekirdeklerini çıkartıp, bln.
- Mikseri sert besinlerle karıřım hazırlamak için kullanmayın (řeker, iolata, kahve).

• Mini Dođrayıcı 150mL (Modele göre) : řEKİL E & 7

- Biađı (E2) hazne eksenini (E1) zerine yerleřtirin.
- Besinleri hazne (E1) içerisine koyun ve önce yan kapađı (E3) ve ardından kapađı (E4) yerleřtirin.
- Motor blođunu (A) kapak (E4) zerine yerleřtirin.

- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).
- Önce motor bloğunu (A) ardından kapağı (E4) ve en son yan kapağı (E3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (E2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında gıdaları boşaltın.
- **Ne Bu aksesuarı boş iken veya 10 saniyeden fazla çalıştırmayın.**

• **Mini Doğrayıcı 450mL (Modele göre) : ŞEKİL F & 8**

- Bıçağı (F2) hazne eksenini (F1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (F1) içerisine koyun ve ardından kapağı (F3) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (F3) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).
- Motor bloğunu (A) ardından kapağı (F3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (F2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında gıdaları boşaltın.
- **Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

• **Maksi Doğrayıcı 600mL (Modele göre) : ŞEKİL G & 9**

- Bıçağı (G2) hazne eksenini (G1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (G1) içerisine koyun ve ardından kapağı (G3) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (G3) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).
- Motor bloğunu (A) ardından kapağı (G3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (G2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında gıdaları boşaltın.
- **Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

• **Çok fonksiyonlu hazne 2L (Modele göre) : Şekil I**

Maksimum 150 – 500 g'lık karışım hazırlamanızı sağlar – Hazne hacmi: 2 litre.

1) Kıyma ŞEKİL 10:

- İlerleticiyi (I2) hazne (I1) ortasına yerleştirin.
- Bıçağı (I3) ilerletici (I2) üzerine yerleştirin.

- Bağlantı aparatını (I5) kapak (I4) üzerine yerleştirin.
- Kapağı takın ve kilitleyin.
- Motor bloğunu (A) bağlantı aparatı (I5) üzerindeki yerine takın.

15 – 20 saniyede 150 – 500 g besin kıyabilirsiniz: sert ürünler (peynir, kuru meyveler), sert sebzeler (havuç, kereviz, vs.), yumuşak sebzeler (soğan, ispanak,...),çiğ ve pişmiş etler (kemikleri çıkarılmış, sinirleri alınmış ve 1 cm³ küpler halinde kesilmiş), çiğ veya pişmiş balıklar. Çok sert (buz, şeker) veya ince öğütülmesi gereken (buğday, kahve) ürünleri kıymayın.

2) Rendeleme/dilimleme ŞEKİL 11:

- İlerleticiyi (I2) hazne (I1) ortasına yerleştirin.
- Diski (I8), ilerletici (I2) üzerine yerleştirin.
- Bağlantı aparatını (I5) kapak (I4) üzerine yerleştirin ve kilitleyin.
- Motor bloğunu (A) Bağlantı aparatı (I5) üzerindeki yerine takın.
- Besinleri bacadan sokun ve itici (I7) yardımıyla itin. **Asla besinleri parmaklarınızla veya herhangi bir gereçle itmeyin.**

• Çırpıcı (Modele göre) : Şekil H & I2

- Çırpıcıyı (H2) bağlantı aparatı (H1) ile birleştirin.
- Bağlantı aparatını (H1) motor bloğu (A) üzerine yerleştirin.
- İyice sıkıştırın.
- Kullanım sonrasında, bağlantı aparatını (H1) açın ve çırpıcıyı (H2) çıkarın.

TEMİZLİK

- Motor bloğu (A), bağlantı aparatı (F3, G3, H1, I5) haricinde mikserinizin bütün parça ve aksesuarları bulaşık makinesine konulabilir, diğerlerini hafif nemli bir süngerle temizleyin.
- Herhangi bir temizleme işleminden önce cihazın şebekeden bağlantısını kesin.
- Aşındırıcı sünger veya metalik kısımları olan nesnelere kullanmayın.
- Motor bloğunu (A1) asla suya sokmayın. Kuru veya hafif nemli bir bezle silin.
- Aksesuarlarınızın bazı besinlerle boyanması durumunda (havuç, portakal...), bunları sıvı besin yağına batırılmış bir bezle silin ve her zamanki

temizliğini yapın.

- Bıçağı veya diğer bıçakları tutarken dikkatli olun, çok keskindirler.

TARİFLER

Karıştırıcı ayak ŞEKİL 4:

• Sebze çorbası:

500g patates, 400g havuç, 1 pırasa, tuz, karabiber, 1.8L su.
Hepsini 10 dakika buharda pişirin.
45 saniye boyunca karıştırın

• Mayonez:

1L hazne içerisine 1 yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, tuz, karabiber, 25cL sıvıyağ koyun.
15 saniye boyunca karıştırın.

Mini Doğrayıcı 150mL (Modele göre) ŞEKİL E:

• Bu aksesuar ile, 3 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.
60g sinirleri alınmış ve 1cm* küpler halinde kesilmiş dana eti.

Çok telli çırpıcı (Modele göre) Resim H:

Çırpılmış yumurta beyazı.
3 dakikada 4 çırpılmış yumurta beyazı.

Mini Doğrayıcı 450mL (Modele göre) ŞEKİL F:

• Bu aksesuar ile, 10 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.
200g sinirleri alınmış ve 1cm* küpler halinde kesilmiş dana eti.

Maksi Doğrayıcı 600mL (Modele göre) ŞEKİL G:

• Bu aksesuar ile, 15 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.
250g sinirleri alınmış ve 1cm* küpler halinde kesilmiş dana eti.

Çok fonksiyonlu hazne 2L (Modele göre) ŞEKİL I:

- Bu aksesuar ile yirmi saniyede şunları kıyabilirsiniz: 1cm* küpler halinde

TR

kesilmiş, sinirleri alınmış etler (500 g dana eti), sebzeler, peynirler, ekmeek.

- Ayrıca 700 g'a kadar sebze (havuç), peynir, vs... kıyabilir ve dilimleyebilirsiniz.

CIHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMAK GEREKİR?

- Şunları kontrol edin:

Cihazınızın şebeke elektriğine doğru bağlanmış olmasını.

Elektrik kordonunun iyi durumda olmasını

Cihazınız fazla ısınmaya karşı bir sisteme sahiptir. Aşırı ısınma durumunda, cihazınızın elektriği kendiliğinden kesilecektir. Bu durumda, yaklaşık 20 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin ve yeniden kullanmaya başlayın.

Cihazınız hala çalışmıyor mu?

Yetkili bir servis merkezine müracaat edin (servis kitapçığındaki listeye bakınız).

AKSESUAR (LAR)

- Satıcınızdan veya yetkili bir servis merkezinden (servis kitapçığındaki listeye bakınız) aşağıdaki parçaları temin edebilirsiniz:

Mini doğrayıcı 150 mL: referans MS_0695652.

Bu aksesuar ile 3 saniyede 60g dana eti kıyabilirsiniz.

Mini doğrayıcı 450mL: referans MS_0695653.

Bu aksesuar ile 10 saniyede 200g dana eti kıyabilirsiniz.

Maksi doğrayıcı 600mL: referans MS_0695654.

Bu aksesuar ile 15 saniyede 250g dana eti kıyabilirsiniz.

Çevrenin korunmasında kendinize düşeni yapın!



- ❗ Cihazınız birçok tekrar kazanılabilir ya da geri dönüşümlü malzeme içermektedir.
- ➔ Uygun bir şekilde işlenmesi için cihazınızı bir toplama noktasına götürün.

Bedankt dat u heeft gekozen voor dit apparaat uit het Moulinex assortiment dat speciaal ontworpen is om voedsel te bereiden voor huishoudelijk gebruik.

BESCHRIJVING (AFB. 1)

A Motorblok

B Bedieningsknoppen

- B1 Stand 1
- B2 Stand 2

C Mixervoet (kunststof of metaal afhankelijk van het model)

D Beker 0,8 L

- D1 Deksel (afhankelijk van het model)

E Mini hakker 150 ml (afhankelijk van het model)

- E1 Kom
- E2 Mes
- E3 Onderdeksel
- E4 Afsluitdeksel

F Mini hakker 450 ml (afhankelijk van het model)

- F1 Kom
- F2 Mes
- F3 Aandrijfdeksel

G Maxi hakker 600 ml (afhankelijk van het model)

- G1 Kom
- G2 Mes
- G3 Aandrijfdeksel

H Fijne garde

- H1 Aandrijving
- H2 Garde

I Multifunctionele kom 2 l (afhankelijk van het model)

- I1 Kom
- I2 Draagstuk
- I3 Mes
- I4 Deksel
- I5 Aandrijving
- I6 Ontgrendelknop
- I7 Duwstuk
- I8 Schijf of mes A (afhankelijk van model)
- I9 Schijf of mes H (afhankelijk van model)
- I10 Mesdrager (afhankelijk van model)

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Neem deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken van uw apparaat: afwijkend gebruik of toepassingen die niet overeenstemmen met de gebruiksaanwijzing, ontslaan Moulinex van elke verantwoordelijkheid.**

- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenstemt met de netspanning van uw elektrische installatie.

De garantie vervalt indien u het apparaat verkeerd aansluit.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik binnenshuis.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet langer gebruikt en als u het gaat reinigen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet correct functioneert of als het is beschadigd. Richt u desnoods tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Alleen het reinigen en het gewone onderhoud van het apparaat kunnen door de gebruiker worden uitgevoerd, alle andere handelingen dienen door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
- Raak de bewegende onderdelen (messen, ...) nooit aan. **Afb. 3**
- Raak het mes van de mixervoet (C) nooit aan, zelfs niet als het apparaat stilstaat, het is erg scherp. **Afb. 3**
- Behandel de messen (E2, F2, G2, I3) van de hakkers uiterst voorzichtig, deze zijn erg scherp. Het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen slingeren.
- Laat kinderen het apparaat nooit zonder toezicht bedienen.
- Het netsnoer mag nooit in contact komen met, of in de buurt liggen van de warme delen van uw apparaat, een warmtebron of op een scherpe hoek rusten.
- Als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Om alle risico's te vermijden, dient u ze door een erkend service centrum te laten repareren/vervangen (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen de accessoires en afneembare onderdelen die speciaal voor uw apparaat werden ontworpen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Als uw apparaat "blokkeert" tijdens een van uw bereidingen, scha-**

kel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en controleer of het accessoire geblokkeerd is. Als dit het geval is, maak de voedingsmiddelen die in de weg zitten los en wees extra voorzichtig voor de messen.

- Uw apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.
- Voordat u accessoires vervangt of aan de bewegende onderdelen komt, dient u het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires met een sopje voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.
- Zorg altijd voor een hygiënisch werkblad.
- Plaats de voedingsmiddelen in voldoende hoge kommen/bakjes om spat-ten en vlekken te vermijden.
- Vul de beker niet voorbij het 50 cl merkteken om spatten/vlekken te ver-mijden.

• Mixervoet: Afb. 4 & 1

- Schroef de mixervoet (C) op het motorblok (A), en controleer of het voetstuk helemaal tot het einde is vastgeschroefd, steek vervolgens de stekker in het stopcontact. **Afb. 4**
- Steek de mixervoet (C) halverwege de kom/het bakje en druk de be-dieningsknop in (B1 of B2).

LET OP : Het apparaat nooit leeg laten werken.

- Verwijder de kom/pan van zijn warmtebron om warme bereidingen te mixen. U hoeft de mixervoet niet te bewegen in de bereiding voor een grotere efficiëntie. Houd het apparaat halverwege en in het midden van de kom/pan. **Afb. 6**
- Voor vezelige voedingsmiddelen (prei, rabarber, enz.), dient u de mixer-voet regelmatig te reinigen tijdens het mixen. Volg hierbij altijd zorg-vuldig de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen van het product.
- Voor fruitbereidingen, moet u het fruit vooraf in stukken snijden en

ontpitten.

- De mixer niet gebruiken voor bereidingen met harde voedingsmiddelen (suiker, chocolade, koffiebonen).
- **Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van het model): Afb. E & 7**
 - Plaats het mes (E2) op de as van de kom (E1).
 - Doe de voedingsmiddelen in de kom (E1), plaats vervolgens het onderdeksel (E3) en installeer tenslotte het deksel (E4).
 - Plaats het motorblok (A) op het deksel (E4).
 - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
 - Verwijder het motorblok (A), het deksel (E4) en tenslotte het onderdeksel (E3).
 - Verwijder het mes (E2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
 - Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
 - **Dit accessoire nooit langer dan 10 seconden of leeg laten werken.**
- **Mini Hakker 450 ml (afhankelijk van het model): Afb. F & 8**
 - Plaats het mes (F2) op de as van de kom (F1).
 - Doe de voedingsmiddelen in de kom (F1) en plaats vervolgens het deksel (F3).
 - Plaats het motorblok (A) op het deksel (F3).
 - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
 - Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (F3).
 - Verwijder het mes (F2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
 - Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
 - **Het apparaat nooit leeg laten werken.**
- **Maxi Hakker 600 ml (afhankelijk van het model): Afb. G & 9**
 - Plaats het mes (G2) op de as van de kom (G1).
 - Doe de voedingsmiddelen in de kom (G1) en plaats vervolgens het deksel (G3).
 - Plaats het motorblok (A) op het deksel (G3).
 - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
 - Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (G3).
 - Verwijder het mes (G2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.

- Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
- **Het accessoire nooit leeg laten werken.**

• **Multifunctionele kom 2 l (afhankelijk van model): Afb. I**

Hiermee kunt u maximum 150 tot 500 g bereiden

- Volume van de kom: 2 liter.

1) Hakker Afb. 10:

- Plaats de mesdrager (I2) in het midden van de kom (I1).
- Plaats het mes (I3) op de mesdrager (I2).
- Plaats de aandrijving (I5) op het deksel (I4).
- Plaats het deksel en vergrendel het.
- Bevestig het motorblok (A) op de aandrijving (I5).

In slechts 15 tot 20 seconden kunt u 150 tot 500 g voeding hakken: harde producten (kazen, gedroogde vruchten), harde groenten (wortelen, selder, enz.), zachte groenten (uien, spinazie, ...), rauw en gekookt vlees (ontbeend, ontzenuwd en in stukjes van 1cm³), rauwe of gebakken vis. Hak geen voedingsmiddelen die te hard zijn (ijsblokjes, suiker) of die heel fijn gemalen dienen te worden (tarwe, koffie).

2) Raspen/snijden Afb. 11:

- Plaats de mesdrager (I2) in het midden van de kom (I1).
- Plaats de schijf (I8) op de mesdrager (I2).
- Plaats de aandrijving (I5) op het deksel (I4) en vergrendel deze.
- Bevestig het motorblok (A) op de aandrijving.
- Doe de voedingsmiddelen in het vulstuk en duw ze geleidelijk naar beneden met het duwstuk (I7). **Gebruik nooit uw vingers of keukengeri om de voeding naar beneden te duwen.**

• **Veeldradige garde (afhankelijk van model): Afb. H & 12**

- Monteer de veeldradige garde (H2) op de aandrijving (H1).
- Plaats de aandrijving (H1) op het motorblok (A).
- Tot aan het einde vastschroeven.
- Als u klaar bent, schroeft u de aandrijving (H1) los en verwijdert u de garde (H2).

REINIGING

- Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn geschikt voor de vaatwasmachine **uitgezonderd het motorblok (A) en de aandrijfdeksels (F3, G3, H1,I5)**. Deze kunt u schoonmaken met een licht bevochtigde spons.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dient u de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik geen schuursponzen of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Het motorblok (A1) nooit in water onderdompelen. Veeg deze schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Als de accessoires verkleuren door de voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, ...), wrijf ze dan in met een doek gedrenkt in slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Wees steeds voorzichtig als u het mes of de messen vastneemt; deze zijn erg scherp.

RECEPTEN

Mixervoet Afb. 4:

- **Groentensoep:**

500 g aardappelen, 400 g wortelen, 1 prei, zout, peper, 1.8 l water.

Stoom de groenten ca. 10 minuten.

Mix de groenten 45 seconden.

- **Mayonaise:**

Doe 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 25 cl olie in de 1 l kom.

Mix de groenten ca. 15 seconden.

Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van model) Afb. E:

- **Met dit accessoire kunt u de volgende ingrediënten hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.

60 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 3 seconden.

Fijne garde (afhankelijk van model) Afb. H:

Opgeklopt eiwit.

4 eiwitten in 3 minuten.

Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van model) Afb. F:

- **Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.

200 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 10 seconden.

Maxi Hakker 600 ml (afhankelijk van model) Afb. G:

- **Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.

250 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 15 seconden.

Multifunctionele kom 2 l (afhankelijk van model) Afb. I:

- **Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:**

Vlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm (500 g rundvlees) in twintig seconden, groenten, kazen, brood.

- **U kunt tevens**

tot 700 g groenten (wortelen) of kaas hakken en snijden etc.....

WAT KUNT U DOEN ALS UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

- **Controleer:**

Of uw apparaat goed op het lichtnet is aangesloten. Of het snoer in goede staat is.

Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting, het apparaat zal automatisch uitschakelen in geval van oververhitting.

Laat in dat geval uw apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Functioneert uw apparaat nog steeds niet?

Richt u tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).

ACCESSOIRE

- U kunt de volgende artikelen bij uw detailhandelaar of een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje) verkrijgen :

Mini hakker 150 ml : ref. MS_0695652.

Met dit accessoire kunt u 60 g rundvlees hakken in slechts 3 seconden.

Mini hakker 450ml: ref. MS_0695653.

Met dit accessoire kunt u 200 g rundvlees hakken in slechts 10 seconden.

Maxi hakker 600 ml: ref. MS_0695654.

Met dit accessoire kunt u 250 g rundvlees hakken in slechts 15 seconden.

Help mee het milieu te beschermen!



- ① Uw apparaat bevat verscheidene waardevolle of recyclebare materialen.
- ➔ Breng deze materialen naar een collectepunt of naar een servicecentrum voor de verdere afwerking ervan.

Tack för att du valt en apparat från **MOULINEX**. Den är avsedd för hushållsbruk och beredning av livsmedel.

BESKRIVNING (FIG. 1)

A Motorenhet

B Startknappar

- B1 Hastighet 1
- B2 Hastighet 2

C Mixerfot (plast eller metall beroende på modell)

D Bägare 0,8l

- D1 Lock (beroende på modell)

E Minihackare 150 ml (beroende på modell)

- E1 Skål
- E2 Kniv
- E3 Inre lock
- E4 Lock

F Minihackare 450 ml (beroende på modell)

- F1 Skål
- F2 Kniv
- F3 Lock

G Maxihackare 600 ml (beroende på modell)

- G1 Skål
- G2 Kniv
- G3 Lock

H Ballongvisp

- H1 Fäste
- H2 Visp

I Multifunktionsskål 2 l (beroende på modell)

- I1 Skål
- I2 Drivaxel
- I3 Kniv
- I4 Lock
- I5 Insatslock
- I6 Upplåsningssknapp
- I7 Påmatare
- I8 Skiva eller kniv A (beroende på modell)
- I9 Skiva eller kniv H (beroende på modell)
- I10 Knivhållare (beroende på modell)

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver Moulinex från allt ansvar.
 - Kontrollera att apparatens spänning motsvarar vägguttaget.
- All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.**

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget så snart du är klar med apparaten eller vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller har skadats. Kontakta i så fall ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).
- Allt underhåll, utöver rengöring och vanlig skötsel, måste utföras av ett godkänt servicecenter.
- Rör aldrig de rörliga delarna av apparaten under användning (knivar m.m.). **Fig. 3**
- Rör inte kniven på mixerfoten (C) ens när den är stilla, den är mycket vass. **Fig. 3**
- Hantera hackknivarna (E2, F2, G2,I3) mycket försiktigt, de är mycket vassa. Lägg aldrig apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte barn handskas med strömsladden.
- Låt inte barn använda apparaten utan tillsyn.
- Strömsladden får inte vara i kontakt med, eller nära, apparatens varma delar, nära en värmekälla eller böjas i en skarp vinkel.
- Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten har skadats. För att undvika alla risker bör sladd och kontakt alltid bytas ut av auktoriserad servicepersonal (se lista i servicehäftet).
- För din egen säkerhet bör du endast använda de tillbehör som är anpassade för den här apparaten. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.
- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- **Gör så här om apparaten "låser sig" vid användning: stäng av apparaten, dra ur kontakten och kontrollera att tillbehöret som används inte är överbelastat. Frigör i så fall de livsmedel som orsakar blockeringen men se upp för knivarna.**

- **Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och pröva sedan igen.**
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller hanterar rörliga delar.

FÖRE ANVÄNDNING

- Diska tillbehören med vatten och diskmedel innan du använder apparaten för första gången.
- Skölj och torka noggrant.
- Hygienen på arbetsbänken är viktig.
- Lägg ingredienserna i ett kärl som är tillräckligt rymligt för att undvika stänk.
- Fyll inte bägaren över 50 cl-markeringen för att undvika stänk.

• **Mixerfot: Fig. 4 och 1**

- Skruva på mixerfoten (C) på motorenheten (A) och kontrollera att den sitter ordentligt åtskruvad. Anslut därefter apparaten. **Fig. 4 och 5**
- För ner mixerfoten (C) till medelhöjld i skålen och tryck på startknappen (B1 eller B2).

OBS! Använd inte apparaten i ett tomt kärl.

- Dra undan kärlet från värmekällan innan du mixar varma ingredienser. Du behöver inte flytta runt mixerfoten, den är mer effektiv om du håller den på samma ställe. Håll den till hälften nere i mitten av skålen.

Fig. 6

- Om du tillreder trådiga livsmedel (t.ex. purjolök eller selleri) bör du rengöra mixerfoten regelbundet under användningen. Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar isär och rengör den.
 - När du ska mixa frukt är det bra att skära den i mindre bitar och ta ur eventuella kärnor först.
 - Använd inte mixern till hårda livsmedel (socker, choklad, kaffeböner).
- ### • **Minihackare 150 ml (beroende på modell): Fig. E och 7**
- Placera kniven (E2) på skålens axel (E1).
 - Placera ingredienserna i skålen (E1) och sätt sedan på det inre locket (E3) och därefter locket (E4).

- Placera motorenheten (A) på locket (E4).
 - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
 - Ta av motorenheten (A) därefter locket (E4) och sist det inre locket (E3).
 - Håll i plastdelen och ta ur kniven (E2).
 - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
 - **Använd inte det här tillbehöret i tom skål eller längre än 10 sekunder.**
- **Minihackare 450 ml (beroende på modell): Fig. F och 8**
 - Placera kniven (F2) på skålens axel (F1).
 - Placera ingredienserna i skålen (F1) och sätt därefter på locket (F3).
 - Placera motorenheten (A) på locket (F3).
 - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
 - Ta av motorenheten (A) och därefter locket (F3).
 - Håll i plastdelen och ta ur kniven (F2).
 - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
 - **Använd inte tillbehöret i tom skål.**
 - **Maxihackare 600 ml (beroende på modell): Fig. G och 9**
 - Placera kniven (G2) på skålens axel (G1).
 - Placera ingredienserna i skålen (G1) och sätt därefter på locket (G3).
 - Placera motorenheten (A) på locket (G3).
 - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
 - Ta av motorenheten (A) och därefter locket (G3).
 - Håll i plastdelen när du tar ur kniven (G2).
 - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
 - **Använd inte tillbehöret i tom skål.**
 - **Multifunktionsskål 2 l (beroende på modell): Fig. I**

Avsedd för ingredienser med sammanlagd vikt mellan 150 och 500 g – Skålens volym: 2 liter.

1) Hacka FIG 10

- Sätt drivaxeln (I2) i mitten av skålen (I1).
- Placera kniven (I3) på drivaxeln (I2).
- Placera insatslocket (I5) på locket (I4).
- Sätt på och lås locket.
- Sätt motorenheten (A) på plats på insatslocket (I5).

Det tar 15–20 sekunder att hacka 150–500 g ingredienser: hårda ingredienser (ost, torkad frukt), hårda grönsaker (morötter, selleri m.m.), mjuka grönsaker (lök, spenat m.m.), rått eller tillagat kött (utan ben, senor, och skuret i 1 cm³ stora kuber) samt rå eller kokt fisk. Hacka inte för hårda ingredienser (is, sockerbitar) eller ingredienser som kräver finalet resultat (säd, kaffebönor).

2) Riva/skiva Fig. 11

- Sätt drivaxeln (I2) i mitten av skålen (I1).
- Placera skivan (I8) på drivaxeln (I2).
- Placera insatslocket (I5) på locket (I4) och lås det.
- Sätt motorenheten (A) på plats på insatslocket (I5).
- Lägg i ingredienserna i matarröret och tryck ned med påmataren (I7).
Tryck aldrig ner ingredienserna med fingrarna eller ett redskap.

• Ballongvisp (beroende på modell): Fig. H och 12

- Montera ballongvispen (H2) på fästet (H1).
- Sätt fast fästet (H1) på motorenheten (A).
- Skruva åt ordentligt.
- Skruva av fästet (H1) när du är färdig och ta av vispen (H2).

RENGÖRING

- Mixerns delar och tillbehör går att diska i diskmaskin **med undantag för motorenheten (A) och locken/fästet (F3, G3, H1, I5)** som går att rengöra med en lätt fuktad svamp.
- Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.

- Använd inte svamp med slipande yta eller föremål med metalldelar.
- Sänk aldrig ner motorenheten (A1) i vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.
- Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.
- Hantera knivar och knivblad med stor försiktighet, de är mycket vassa.

RECEPT

Mixerfot Fig. 4:

- **Grönsakssoppa:**

500 g potatis, 400 g morötter, 1 purjolök, salt, peppar, 1,8 l vatten.
Ångkoka i ca 10 minuter. Mixa i 45 sekunder.

- **Majonnäs:**

Lägg 1 äggula, 1 msk senap, 1 msk vinäger, salt, peppar och 25 cl matolja i enlitersbägaren.
Mixa i 15 sekunder.

Minihackare 150 ml (beroende på modell) Fig. E:

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

Vitlök, färska kryddor, lök.

60 g kött utan senor, skuret i kuber 1cm × 1cm × 1 cm, mixa i 3 sekunder.

SV

Ballongvisp (beroende på modell) Fig. H:

Efterrätten "Blancs en neige".

4 äggvitor i 3 minuter.

Minihackare 450 ml (beroende på modell) Fig. F:

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

Vitlök, färska kryddor, lök.

200 g kött utan senor, skuret i kuber 1cm × 1cm × 1 cm, mixa i 10 sekunder.

Maxihackare 600 ml (beroende på modell) Fig. G:

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

färska kryddor, lök.

250 g kött utan senor, skuret i kuber 1 cm × 1 cm × 1 cm, mixa i 15 sekunder.

Multifunktionsskål 2 l (beroende på modell) Fig. I:

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:**

Kött utan senor, skuret i kuber 1 cm × 1 cm × 1 cm, mixa i 15 sekunder (500 g kött) i ca 20 sekunder, grönsaker, ostar, bröd.

- **Det går också att hacka eller skära**

upp till 700 g grönsaker (morötter), ost

OM APPARATEN INTE FUNGERAR

- **Kontrollera:**

att apparaten är korrekt ansluten till vägguttaget. att sladden är i gott skick.

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och pröva sedan igen.

Fungerar apparaten fortfarande inte?

Kontakta ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).

TILLBEHÖR

- Följande artiklar finns att köpa hos din återförsäljare eller på godkänt servicecenter (se lista i servicehäftet):

Minihackare 150 ml: artikelnummer MS_0695652.

Med det här tillbehöret kan du hacka 60 g kött på 3 sekunder.

Minihackare 450 ml: artikelnummer MS_0695653.

Med det här tillbehöret kan du hacka 200 g kött på 10 sekunder.

Maxihackare 600 ml: artikelnummer MS_0695654.

Med det här tillbehöret kan du hacka 250 g kött på 15 sekunder.

Låt oss gemensamt ta ansvar för miljön!



- ① Apparaten innehåller flera värdefulla delar, och delar som går att återvinna.
- ➔ Lämna in den till återvinningsstation eller till en återförsäljare som kan ta hand om den.

Vi takker deg for at du har valgt et **MOULINEX**-apparat. Dette apparatet er utelukkende beregnet på tilberedelse av matvarer og til bruk i hjemmet.

BESKRIVELSE (FIG. 1)

A Motorenhet

B Knapper for igangsetting

- B1 Hastighet 1
- B2 Hastighet 2

C Blander (i plast eller rustfritt stål, avhengig av modell)

D Beger 0,8 liter

- D1 Lokk (avhengig av modell)

E Liten kuttekvern 150 ml (avhengig av modell)

- E1 Beholder
- E2 Kniv
- E3 Motlokk
- E4 Lokk

F Liten kuttekvern 450 ml (avhengig av modell)

- F1 Beholder
- F2 Kniv
- F3 Reduksjonsenhet

G Stor kuttekvern 600 ml (avhengig av modell)

- G1 Beholder
- G2 Kniv
- G3 Reduksjonsenhet

H Flerbladsvisp

- H1 Reduksjonsenhet
- H2 Visp

I 2-liters beholder med flere funksjoner (avhengig av modell)

- I1 Beholder
- I2 Aksel
- I3 Kniv
- I4 Lokk
- I5 Reduksjonsenhet
- I6 Opplåsningsknapp
- I7 Stapper
- I8 Plate eller blad A (avhengig av modell)
- I9 Skive eller blad H (avhengig av modell)
- I10 Bladholder (avhengig av modell)

SIKKERHETSÅD

- Les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk første gang: **MOULINEX** kan ikke holdes ansvarlig ved bruk som ikke overholder instruksjonene i bruksanvisningen.
- Kontroller at spenningen til apparatet tilsvarer nettspenningen i din elektriske installasjon.

Enhver tilkoplingsfeil gjør at garantien oppheves.

- Apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk innendørs.
- Apparatet skal koples fra når det ikke er i bruk eller når det skal rengjøres.
- Bruk ikke apparatet dersom det ikke fungerer korrekt eller dersom det på en hvilken som helst måte er skadet. I dette tilfellet, kontakt din autoriserte reparatør (se vedlagte liste).
- Alt annet arbeid enn rengjøring og alminnelig vedlikehold skal overlates til autorisert reparatør.
- Rør aldri elementer som er i bevegelse (kniver...). **Fig. 3**
- Rør ikke kniven i blanderen (C), selv om apparatet ikke er i funksjon. Denne kniven er meget skarp. **Fig. 3**
- Vær meget forsiktig ved håndtering av knivene (E2, F2, G2, I3) i kuttekvernene, da de er meget skarpe.
- Legg ikke apparatet, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.
- La ikke ledningen befinne seg innen barns rekkevidde.
- La ikke barn bruke stavmikseren uten overvåking.
- Ledningen må aldri befinne seg i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme elementer, eller i nærheten av en varmekilde eller en skarp kant.
- Bruk ikke apparatet dersom ledningen eller kontakten er beskadiget. For å unngå enhver skaderisiko, få disse skiftet ut av en autorisert reparatør (se vedlagte liste).
- Av sikkerhetsgrunner skal du utelukkende bruke tilbehør og reservedeler som er beregnet på apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, med mindre disse personene er under overvåking av eller har fått de nødvendige instruksjonene i bruken av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Påse at ikke barn leker med apparatet.
- **Dersom apparatet "blokkeres" under bruk, stopp apparatet, kople det fra og sjekk at tilbehøret du bruker ikke er tilstoppet. Dersom det er tilfellet, fjern det som sitter fast, men vær forsiktig med knivene.**
- **Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon mot overoppheting. Dersom apparatet blir for varmt, vil det automatisk slås av. Du må**

NO

da la det kjøle ned i ca. 20 minutter før du kan bruke det på nytt.

- Skru av apparatet og kople det fra før du skifter tilbehør eller før du berører bevegelige deler.

IGANGETTING

- Før apparatet tas i bruk første gang, skal alt tilbehør rengjøres med såpevann. Skyll og tørk nøye.
- Det er viktig å sørge for at benkeplatene du bruker under arbeidet er rene.
- Plasser matvarene som skal mikses i en beholder som er tilstrekkelig høy for å unngå sprut.
- Begeret må ikke fylles over merket for 50 cl (15 Oz), dette for å unngå sprut.

• Blander: Fig. 4 & 1

- Skru blanderen (C) på motorenhetene (A). Påse at blanderen er forsvarlig skrudd på plass, og kople deretter til apparatet. **Fig. 4**
- Plasser blanderen (C) halvveis ned i beholderen og trykk på på-knappen (B1 eller B2).

VIKTIG: La aldri mikseren gå tom.

- For å mikse varme matvarer som for eksempel har blitt kokt i en kasserolle, må du først fjerne kasserollen fra varmen. Det er ikke nødvendig å bevege mikseren frem og tilbake i blandingen for å oppnå bedre effektivitet. Hold den ganske enkelt halvveis ned i matvarene og i midten av beholderen. **Fig. 6**
- For matvarer som har trevler (purre, selleri, osv.), bør du regelmessig rengjøre foten til blanderen under bruk. Overhold sikkerhetsreglene som gjelder for demontering og rengjøring av apparatet.
- For miksing av fruktblandinger, må du først kutte opp frukten og fjerne alle kjerner.
- Mikseren må ikke brukes til tilberedning av harde matvarer (som sukker, sjokolade, kaffebønner).

- **Liten kuttekværn 150 ml (Avhengig av modell): Fig. E & 7**
 - Plasser kniven (E2) rett ned i beholderen (E1).
 - Plasser matvarene i beholderen (E1) og anbring deretter motlokket (E3) og lokket (E4).
 - Plasser motorenheten (A) på lokket (E4).
 - Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B1 eller B2).
 - Fjern motorenheten (A) og deretter lokket (E4) og motlokket (E3).
 - Fjern kniven (E2) ved å gripe tak i plastdelen.
 - Etter bruk, fjern all mat.
 - **Tilbehøret må ikke brukes tomt eller i over 10 sekunder.**

- **Liten kuttekværn 450 ml (Avhengig av modell): Fig. F & 8**
 - Plasser kniven (F2) rett ned i beholderen (F1).
 - Plasser matvarene i beholderen (F1) og anbring deretter lokket (F3).
 - Plasser motorenheten (A) på lokket (F3).
 - Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B1 eller B2).
 - Fjern motorenheten (A) og lokket (F3).
 - Fjern kniven (F2) ved å gripe tak i plastdelen.
 - Etter bruk, fjern all mat.
 - **Tilbehøret må ikke brukes tomt.**

- **Stor kuttekværn 600 ml (Avhengig av modell): Fig. G & 9**
 - Plasser kniven (G2) rett ned i beholderen (G1).
 - Plasser matvarene i beholderen (G1) og sett på lokket (G3).
 - Plasser motorenheten (A) på lokket (G3).
 - Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B1 eller B2).
 - Fjern motorenheten (A) og lokket (G3).
 - Fjern kniven (G2) ved å gripe tak i plastdelen.
 - Etter bruk, fjern all mat.
 - **Tilbehøret må ikke brukes tomt.**

- **Beholder med flere funksjoner 2 liter (Avhengig av modell): Fig. I**
 Brukes til tilberedning av maks. 150 til 500 g
 - Beholderens volum: 2 liter.



1) Hakke opp Fig. 10:

- Plasser akselen (I2) midt i beholderen (I1).
- Plasser kniven (I3) på akselen (I2).
- Plasser reduksjonsenheten (I5) på lokket (I4).
- Anbring lokket og lås det.
- Anbring motorenheten (A) på reduksjonsenheten (I5).

På 15 til 20 sekunder kan du hakke opp 150 til 500 g mat: litt harde produkter (ost, tørkede frukter), harde grønnsaker (gulrøtter, selleri, osv.), mykere grønnsaker (løk, spinat,...), rått og kokt/stekt kjøtt (uten ben og uten nerver, kuttet opp i biter på 1 cm³), rå eller kokt fisk. Du må ikke bruke apparatet til å hakke opp ekstra harde produkter (isbiter, sukker) eller som skal finkvernes (hvete, kaffe).

2) Raspe/skjære i skiver Fig. 11:

- Plasser akselen (I2) midt i beholderen (I1).
- Plasser platen (I8) på akselen (I2).
- Plasser reduksjonsenheten (I5) på lokket (I4) og lås det.
- Anbring motorenheten (A) på reduksjonsenheten (I5).
- Før matvarene ned i påfyllingssjakten og hjelp til med stapperen (I7).

Du må aldri bruke fingrene eller et annet redskap til å skyve på matvarene.

• Flerbladet visp (Avhengig av modell): Fig. H & 12

- Monter den flerbladete vispen (H2) sammen med reduksjonsenheten (H1).
- Plasser reduksjonsenheten (H1) på motorenheten (A).
- Skru den helt på plass.
- Etter bruk, skru løs reduksjonsenheten (H1) og fjern vispen (H2).

RENGJØRING

- Alle delene av stavmikseren kan legges i oppvaskmaskinen, **unntatt motorenheten (A) og reduksjonsenhetene G3, H1,I5**. De kan rengjøres med en lett fuktet klut eller svamp.
- Apparatet skal alltid koples fra før du rengjør det.

- Bruk ikke svamper som skraper, stålull eller gjenstander med metall.
- Legg aldri motorenheten (A1) ned i vann. Tørk den av med en tørr eller lett fuktet klut.
- Dersom tilbehøret blir misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner...), tørk av med en klut som er dynket med matolje, og rengjør deretter som vanlig.
- Vær veldig forsiktig ved håndtering av kniven eller bladene. De er ekstremt skarpe.

OPPSKRIFTER

Blander Fig. 4:

- **Grønnsakssuppe:**

500 g poteter, 400 g gulrøtter, 1 purre, salt, pepper, 1, 8 liter vann.
Dampkok grønnsakene i 10 minutter.
Miks det hele i 45 sekunder.

- **Majones:**

Ha 1 eggeplomme, 1 spiseskje fransk sennep, 1 spiseskje eddik, salt, pepper, 25 cl olje i 1-liters begeret.
Miks det hele i 15 sekunder.

Liten kuttekværn 150 ml (Avhengig av modell) Fig. E:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

Hvitløk, urter, løk.

60 g biffkjøtt uten nerver og kuttet opp i biter på 1cm X 1cm X 1 cm, på 3 sekunder.

NO

Flerlbadet visp (Avhengig av modell) Fig. H:

Stivpiskede eggehviter.

4 eggehviter på 3 minutter.

Liten kuttekværn 450 ml (Avhengig av modell) Fig. F:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

Hvitløk, urter, løk.

200 g biffkjøtt uten nerver og kuttet opp i biter på 1cm X 1 cm X 1 cm, på 10 sekunder.

Stor kuttekværn 600 ml (Avhengig av modell) Fig. G:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

Hvitløk, urter, løk.

250 g biffkjøtt uten nerver og kuttet opp i biter på 1cm X 1 cm X 1 cm, på 15 sekunder.

2-liters beholder med flere funksjoner (Avhengig av modell) Fig. I:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

Kjøtt uten nerver og kuttet opp i biter på 1 cm*1cm*1 cm (500 g biffkjøtt) på ca. 20 sekunder, grønnsaker, ost, brød.

- **Du kan også hakke opp og skjære i skiver**

opp til 700 g grønnsaker (gulrøtter), ost osv...

HVA GJØR DU DERSOM APPARATET IKKE FUNGERER?

- **Kontroller først:**

At apparatet er koplet til strømmettet. At ledningen er i god stand.

At apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon mot overoppheting.

Ved overoppheting vil apparatet skrus av. Du må da la det kjøle ned i ca. 20 minutter før du kan ta det i bruk igjen.

- **Fungerer apparatet fremdeles ikke?**

Ta kontakt med en autorisert reparatør (se vedlagte liste).

TILBEHØR

- **Du kan skaffe deg følgende tilbehør hos din forhandler eller autoriserte reparatør (se vedlagte liste):**

Liten kuttekværn 150 ml: ref. MS_0695652.

Med dette tilbehøret kan du hakke opp 60 g biffkjøtt på 3 sekunder.

Liten kuttekværn 450 ml: ref. MS_0695653.

Med dette tilbehøret kan du hakke opp 200 g biffkjøtt på 10 sekunder.

Stor kuttekværn 600 ml: ref. MS_0695654.

Med dette tilbehøret kan du hakke opp 250 g biffkjøtt på 15 sekunder.

La oss verne om miljøet!



- ① Apparatet inneholder en rekke komponenter som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever det inn til et innsamlingssted eller et autorisert servicesenter for å være sikker på at apparatet blir riktig viderebehandlet.

NO

Tak fordi du har valgt et **MOULINEX** apparat! Det er udelukkende beregnet til madlavning og kun i private husholdninger.

BESKRIVELSE (FIGUR 1)

A Motordel

B Startknap

- B1 Hastighed 1
- B2 Hastighed 2

C Blenderfod (fås i plastik eller metal alt efter modellen)

D Kande 0,8 l

- D1 Låg (modelafhængigt)

E Minihakker 150 ml (modelafhængig)

- E1 Bæger
- E2 Kniv
- E3 Stænkål
- E4 Låg

F Minihakker 450 ml (modelafhængig)

- F1 Bæger
- F2 Kniv
- F3 Tragt

G Maxihakker 600 ml (modelafhængig)

- G1 Bæger
- G2 Kniv
- G3 Tragt

H Pisker

- H1 Tragt
- H2 Piskeris

I Multiskål 2 l (modelafhængig)

- I1 Skål
- I2 Medløber
- I3 Kniv
- I4 Låg
- I5 Tragt
- I6 Oplåsningsknap
- I7 Indsats
- I8 Skive eller plade A (modelafhængig)
- I9 Skive eller plade H (modelafhængig)
- I10 Holder til plade (modelafhængig)

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug. Ved anvendelse, som ikke er beskrevet i brugsvejledningen, vil Moulinex være fritaget for ethvert ansvar.
- Kontroller, at den strøm, der leveres fra din el-installation, svarer til den strømstyrke, som apparatet kræver.

Ved forkert el-tilslutning bortfalder garantien.

- Apparatet er udelukkende beregnet til brug i en privat husholdning og indendørs.
- Tag altid apparatet ud af stik, når det ikke er i brug og ved rengøring.
- Brug aldrig apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget. Henvend dig i de tilfælde til en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).
- Ud over almindelig rengøring og vedligeholdelse skal al reparation og vedligeholdelse af apparatet foretages af en autoriseret reparatør.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele (kniv m.m.). **Figur 3**
- Rør ikke ved blenderfodens kniv (C), selv når den står stille. Den er ekstremt skarp. **Figur 3**
- Kniven i minihakkerne (E2, F2, G2, I3) skal behandles meget forsigtigt, da den er ekstremt skarp.
- Apparatet, el-ledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Sørg for, at ledningen er uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke betjene apparatet uden overvågning af voksne.
- Sørg for at el-ledningen ikke kommer i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele eller andre varmekilder eller anbringes i en skarp vinkel.
- Apparatet må ikke bruges, hvis el-ledning eller stik er beskadiget. For at undgå fare skal de udskiftes af en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsmæssige grunde må der kun anvendes tilbehør og løse dele, der passer til apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med fysisk, sansemotorisk eller mentalt handicap eller personer med manglende erfaring eller viden, med mindre de overvåges eller på forhånd er blevet instrueret i brugen af apparatet af personer med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- **Hvis noget "sidder fast" i apparatet under tilberedning, skal du standse apparatet, taget stikket ud og kontrollere, om det anvendte tilbehør sidder fast eller er blokeret. Vær meget forsigtig med kniven, når du løsner de dele eller ingredienser, der sidder fast.**
- Apparatet er sikret mod overophedning. Hvis apparatet bliver for varmt, slår det automatisk fra. Lad apparatet køle af ca. 20 minutter, og fortsæt din tilberedning herefter.

- Sæt apparatet i stå og tag det ud af stik, før du skifter tilbehørsdel og før håndtering af de dele, der er bevægelige under brug.

IBRUGTAGNING

- Før brug rengøres tilbehøret i sæbevand.
- Skyl og tør delene grundigt.
- Sørg også for god køkkenhygiejne i arbejdsområdet.
- Kom fødevarerne i en beholder, der er tilstrækkeligt høj til at undgå sprøjt.
- For at undgå sprøjt må kanden ikke fyldes mere end 50 cl.

• Blenderfod: Figur 4 og 1

- Skru blenderfoden (C) på motordelen (A), og sørg for, at foden er skruet helt i bund, og sæt apparatet i stik. **Figur 4.**
- Sæt blenderfoden (C) halvvejs ned i beholderen, tryk på udløserknappen (B1 eller B2).

FORSIGTIG: Lad aldrig apparatet køre tomt.

- Ved blendning af varme fødevarer tages gryden først af varmekilden. Det er ikke nødvendigt at bevæge blenderfoden rundt i blandingen for at opnå en bedre effekt. Hold blenderfoden midt i beholderen både i højden og bredden. **Figur 6.**
 - Ved blendning af fødevarer med tråde (porrer, bladselleri osv.) rengøres blenderfoden med mellemrum under tilberedningen. Husk at følge de samme sikkerhedsanvisninger, som når apparatet skilles ad og rengøres.
 - Ved blendning af frugt fjernes eventuelle sten, og frugten skæres i stykker inden blendning.
 - Stavblenderen må ikke anvendes til at kværne hårde fødevarer (sukker, chokolade, kaffebønner).
-
- **Minihakker 150 ml (modelafhængigt): Figur E og 7**
 - Anbring kniven (E2) på bægerets akse (E1).
 - Anbring madvarerne i bægeret (E1) og sæt stænkådet (E3) og derefter låget (E4) på.

- Placer motordelen (A) på låget (E4).
- Tilslut motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B1 eller B2).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (E4) og stænklåget (E3).
- Fjern kniven (E2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Apparatet må ikke køre tomt eller i mere end 10 sekunder ad gangen.**

• **Minihakker 450 ml (modelafhængigt): Figur F og 8**

- Anbring kniven (F2) på bægerets akse (F1).
- Anbring madvarerne i bægeret (F1) og luk låget (F3).
- Placer motordelen (A) på låget (F3).
- Tilslut motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B1 eller B2).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (F3).
- Fjern kniven (F2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Lad aldrig tilbehørsdelen køre tom.**

• **Maxihakker 600 ml (modelafhængigt): Figur G og 9**

- Anbring kniven (G2) på bægerets akse (G1).
- Anbring madvarerne i bægeret (G1) og luk låget (G3).
- Placer motordelen (A) på låget (G3).
- Tilslut motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B1 eller B2).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (G3).
- Fjern kniven (G2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Lad aldrig tilbehørsdelen køre tom.**

• **Multiskål 2 liter (modelafhængigt): Figur I**

Med skålen kan du tilberede fra 150 g op til maks. 500 g fødevarer. Skålen kan rumme 2 liter.

1) Hakke, figur 10

- Anbring medløberen (I2) i bægeret (I1).
- Anbring kniven (I3) på medløberen (I2).
- Anbring tragten (I5) på låget (I4).
- Sæt låget på og skru det fast.
- Placer motordelen (A) på tragten (I5).

På 15-20 sekunder kan du hakke 150-500 g fødevarer. Det kan være faste fødevarer (ost, tørret frugt), hårde grøntsager (gulerødder, selleri m.m.) eller bløde grøntsager (løg, spinat eller lignende), rått eller kogt kød (uden ben, sener og skåret i tern på ca. 1 cm) eller rå eller tilberedt fisk. Apparatet må ikke bruges til at hakke fødevarer, der er meget hårde (isterninger, sukker), eller som skal kværnes fint (mel, kaffe).

2) Rive eller snitte, figur 11:

- Anbring medløberen (I2) i bægeret (I1).
- Anbring skiven (I8) på medløberen (I2).
- Anbring tragten (I5) på låget (I4) og skru det fast.
- Placer motordelen (A) på tragten (I5).
- Kom fødevarerne ned gennem lågets rør og skub dem igennem med indsatsen til røret. **Indfør aldrig fødevarerne med fingrene eller et køkkenredskab.**

• Pisker (modelafhængigt): Figur H og 12

- Sæt piskeriset (H2) på tragten (H1).
- Sæt tragten (H1) på motordelen (A).
- Skru helt i bund.
- Efter brug skrues tragten (H1) af og piskeriset tages af (H2).

RENGØRING

- Alle tilbehørsdelene til blenderen kan gå i opvaskemaskinen **med undtagelse af motordelen (A) og tragtene (F3, G3, H1,I5)**, som kan tørres af med en let fugtig klud.
- Husk altid at tage apparatet ud af stik før rengøring.
- Der må ikke anvendes skuresvamp eller redskaber med metaldele.
- Motordelen (A) må ikke nedsænkes i vand. Tør den af med en klud, even-

tuelt meget let fugtet.

- Hvis tilbehørsdelene bliver misfarvet af fødevarer (for eksempel gulerødder eller appelsiner), tørres de af med en klud vædet med madolie og rengøres derefter som normalt.
- Vær altid forsigtig med knive og skær, da de er meget skarpe.

OPSKRIFTER

Blenderfod Figur 4:

- **Grøntsagssuppe:**

500 g kartofler 400 g gulerødder, 1 porre, salt og peber og 1,8 l vand.
Dampes i 10 minutter.
Blendes i 45 sekunder.

- **Mayonnaise:**

Kom 1 æggeblomme, 1 spsk. sennep, 1 spsk. vineddike, salt, peber og 25 cl olie i bægeret på 1 l.
Blend i 15 sekunder.

Minihakker 150 ml (modelafhængigt) Figur E:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

Hvidløg, urter, løg.
60 g oksekød uden sener og skåret i tern på 1 cm, 3 sekunder.

Pisker (modelafhængigt) Figur H :

Marengs.
4 æggehviler i 3 minutter

Minihakker 450 ml (modelafhængigt) Figur F:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

Hvidløg, urter, løg.
200 g oksekød uden sener og skåret i tern på 1 cm, 10 sekunder.

Maxihakker 600 ml (modelafhængigt) Figur G:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

Hvidløg, urter, løg.

250 g oksekød uden sener og skåret i tern på 1 cm, 15 sekunder.

Multiskål 2 liter (modelafhængigt) Figur I:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

Kød uden sener skåret i tern på 1 cm (500 g oksekød) i ca. 20 sekunder, grøntsager, ost, brød.

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke og snitte**

op til 700 g grøntsager (gulerødder), ost m.m.

APPARATET VIRKER IKKE – HVAD KAN JEG GØRE?

- **Kontroller:**

At apparatet er tilsluttet til strøm.

At el-ledningen er intakt.

Apparatet er sikret mod overophedning. Hvis apparatet bliver for varmt, slår det automatisk fra. Lad apparatet køle af ca. 20 minutter, og fortsæt din tilberedning herefter.

Fungerer apparatet stadig ikke?

Henvend dig til en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).

TILBEHØR

- Følgende tilbehør kan købes hos din forhandler eller reparatør (se listen i servicehæftet):

Minihakker 150 ml: ref. MS_0695652.

Med tilbehøret kan du hakke 60 g oksekød på 3 sekunder.

Minihakker 450 ml: ref. MS_0695653.

Med tilbehøret kan du hakke 200 g oksekød på 10 sekunder.

Maxihakker 600 ml : ref. MS_0695654.

Med tilbehøret kan du hakke 250 g oksekød på 15 sekunder.

Hjælp med at skåne miljøet!



- ⓘ Apparatet indeholder materialer, der kan genindvindes eller genbruges.
- ➔ Apparatet afleveres på en godkendt genbrugsstation eller i en serviceafdeling for at sikre aflevering til genbrug.

Os nossos sinceros agradecimentos por ter adquirido este aparelho da gama **Moulinex** que se destina exclusivamente à preparação de alimentos e a utilização doméstica.

DESCRIÇÃO (FIG. 1)

A Bloco do motor

B Botões de colocação em funcionamento

- B1 Velocidade 1
- B2 Velocidade 2

C Pé da varinha (em plástico ou metal consoante o modelo)

D Copo de 0,8 l

- D1 Tampa (consoante o modelo)

E Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo)

- E1 Taça
- E2 Lâmina
- E3 Tampa interior
- E4 Tampa

F Mini picadora de 450 ml (consoante o modelo)

- F1 Taça
- F2 Lâmina
- F3 Redutor

G Maxi Picadora de 600 ml (consoante o modelo)

- G1 Taça
- G2 Lâmina
- G3 Redutor

H Batedor de arame

- H1 Redutor
- H2 Batedor

I Taça multifunções 2 l (consoante o modelo)

- I1 Taça
- I2 Eixo
- I3 Lâmina
- I4 Tampa
- I5 Redutor
- I6 Botão de desbloqueio
- I7 Calcador
- I8 Disco ou lâmina A (consoante o modelo)
- I9 Disco ou lâmina H (consoante o modelo)
- I10 Porta-lâmina (consoante o modelo)

SEGURANÇA

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.**
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a da

sua instalação eléctrica.

Os erros de ligação anulam a garantia.

- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico, no interior de casa.
- Desligue o aparelho se este não estiver em utilização ou durante a sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não toque nas peças em movimento (lâmina...). **Fig. 3**
- Não toque na lâmina do pé da varinha (C) mesmo que esteja desligada, dado que esta é extremamente afiada. **FIG. 3**
- Manuseie as lâminas (E2, F2, G2,I3) das picadoras com precaução, pois estas são extremamente afiadas.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças.
- Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer tipo de perigo, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptados ao seu aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- **Se o seu aparelho fica bloqueado durante uma das suas preparações, pare o aparelho, desligue-o da corrente e verifique se o acessório utilizado não está obstruído. Nesse caso, retire os alimentos que estão**

- a causar a obstrução tendo cuidado com as lâminas.
- **O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.**
 - Pare o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de trocar os acessórios ou mexer nas peças que são móveis durante o funcionamento do mesmo.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque cuidadosamente.
- É fundamental assegurar a higiene da sua bancada de trabalho.
- Coloque os alimentos dentro de um recipiente suficientemente alto para evitar salpicos.
- Não encher o copo acima de 50 cl para evitar salpicos.

• Pé da varinha: Fig. 4 e 1

- Enrosque o pé da varinha (C) no bloco do motor (A), certifique-se que está bem enroscado, e ligue o aparelho. **Fig. 4**
- Coloque o pé da varinha (C) a meia altura do recipiente e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).

ATENÇÃO: Não ligue o aparelho se estiver vazio.

- Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para triturar as preparações quentes. É inútil deslocar o pé da varinha na preparação para obter uma maior eficácia. Deixe-o a meia altura e no centro do recipiente. **Fig. 6**
 - No caso de alimentos fibrosos (alho francês, aipo, etc....), limpe o pé regularmente no decorrer da preparação, seguindo com atenção as instruções de segurança para a desmontagem e limpeza do aparelho.
 - Para as preparações à base de fruta, corte as frutas e retire previamente os caroços.
 - Não utilize a varinha para preparações à base de alimentos rijos (açúcar, chocolate, café).
- **Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo): Fig. E e 7**
 - Coloque a lâmina (E2) no eixo da taça (E1).

- Coloque os alimentos dentro da taça (E1), depois a tampa interior (E3) e, por fim, a tampa (E4).
 - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (E4).
 - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
 - Retire o bloco do motor (A), depois a tampa (E4) e, por fim, a tampa interior (E3).
 - Retire a lâmina (E2) segurando pela parte de plástico.
 - Após a utilização, retire os alimentos.
 - **O aparelho não deve funcionar vazio ou durante mais de 10 segundos de em contínuo.**
- **Mini picadora de 450 ml (consoante o modelo): Fig. F e 8**
 - Coloque a lâmina (F2) no eixo da taça (F1).
 - Coloque os alimentos dentro da taça (F1) e feche a tampa (F3).
 - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (F3).
 - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
 - Retire o bloco do motor (A) e, em seguida a tampa (F3).
 - Retire a lâmina (F2) segurando pela parte de plástico.
 - Após a utilização, retire os alimentos.
 - **Não ligue o aparelho se estiver vazio.**
- **Maxi picadora de 600 ml (consoante o modelo): Fig. G e 9**
 - Coloque a lâmina (G2) no eixo da taça (G1).
 - Coloque os alimentos dentro da taça (G1) e feche a tampa (G3).
 - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (G3).
 - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
 - Retire o bloco do motor (A) e, em seguida a tampa (G3).
 - Retire a lâmina (G2) segurando pela parte de plástico.
 - Após a utilização, retire os alimentos.
 - Não ligue o aparelho se estiver vazio.
- **Taça multifunções 2 l (consoante o modelo): Fig. I**

Permite preparar no máximo 150 a 500 g

 - Volume da taça: 2 litros.

1) Picadora FIG 10:

- Coloque o eixo (I2) no centro da taça (I1).
- Coloque a lâmina (I3) sobre o eixo (I2).
- Coloque o redutor (I5) sobre a tampa (I4).
- Coloque e bloqueie a tampa.
- Coloque o bloco do motor (A) sobre o redutor (I5).

Em 15 a 20 segundos, pode picar 150 a 500 g de alimentos: produtos rijos (queijos, frutos secos), legumes rijos (cenouras, aipo, etc.), legumes macios (cebolas, espinafres...), carnes cruas e cozinhadas (desossadas, sem nervuras e cortadas em cubos de 1 cm³), peixes crus ou cozinhados. Não pique produtos demasiado rijos (gelo, açúcar) ou que necessitem de uma moagem fina (trigo, café).

2) Ralar/fatiar Fig. 11:

- Coloque o eixo (I2) no centro da taça (I1).
- Coloque o disco (I8) sobre o eixo (I2).
- Coloque o redutor (I5) sobre a tampa (I4) e bloqueie-o.
- Coloque o bloco do motor (A) sobre o redutor (I5).
- Introduza os alimentos na “chaminé” e empurre-os com a ajuda do calçador (I7). **Nunca empurre os alimentos com os dedos ou com qualquer outro utensílio.**

• Batedor de arame (consoante o modelo): Fig. H e 12

- Monte o batedor de arame (H2) no redutor (H1).
- Coloque o redutor (H1) sobre o bloco do motor (A).
- Enrosque até bloquear.
- Após a utilização, desenrosque o redutor (H1) e retire o batedor (H2).

LIMPEZA

- Todas as peças e acessórios da sua varinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça, **à exceção do bloco do motor (A) e dos redutores (F3, G3, H1, I5)**, podendo lavá-los com uma esponja ligeiramente húmida.
- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- Nunca coloque o bloco do motor (A1) dentro de água. Limpe-o com um

pano seco ou ligeiramente húmido.

- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente.
- Manuseie as lâminas com precaução, pois são extremamente afiados.

RECEITAS

Pé da varinha (Fig 4):

- **Sopa de legumes:**

500 g de batatas, 400 g de cenouras, 1 alho francês, sal, pimenta, 1,8 l de água.

Cozer ao vapor durante 10 minutos.

Triture os legumes durante 45 segundos.

- **Maionese:**

Coloque 1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta e 25 cl de óleo no copo de 1 l.

Misture durante 15 segundos.

Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo) Fig. E:

- **Com este acessório, pode picar:**

Alho, ervas aromáticas, cebolas.

60 g de carne de vaca sem nervuras e cortada em cubos de 1 cm X 1 cm X 1 cm em apenas 3 segundos.

Batedor de arame (consoante o modelo) Fig. H:

Claras em castelo.

4 claras em apenas 3 minutos.

Mini picadora de 450 ml (consoante o modelo) Fig. F:

- **Com este acessório, pode picar:**

Alho, ervas aromáticas, cebolas.

200 g de carne de vaca sem nervuras e cortada em cubos de 1 cm X 1 cm X 1 cm em 10 segundos.

Maxi picadora de 600 ml (consoante o modelo) Fig. G:

- **Com este acessório, pode picar:**

Alho, ervas aromáticas, cebolas.

250 g de carne de vaca sem nervuras e cortada em cubos de 1 cm X 1cm X 1 cm em 15 segundos.

Taça multifunções 2 l (consoante o modelo) Fig. I:

- **Com este acessório, pode picar:**

Carnes sem nervuras e cortadas em cubos de 1 cm X 1cm X 1 cm (500 g de carne de vaca), legumes, queijo e pão em cerca de 20 segundos.

- **Também pode picar e fatiar**

até 700 g de legumes (cenouras), queijo, etc.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

- Verifique:

Se o aparelho está correctamente ligado à corrente. Se o cabo de alimentação se encontra em perfeito estado de funcionamento.

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Se isso acontecer, deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.

- **O seu aparelho continua a não funcionar?**

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

ACESSÓRIOS

- Pode adquirir os seguintes acessórios junto de um revendedor ou de Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex (consultar lista no folheto):

Mini picadora de 150 ml: ref^a MS_0695652.

Com este acessório, pode picar 60 g de carne de vaca em 3 segundos.

Mini picadora de 450 ml: ref^a MS_0695653.

Com este acessório, pode picar 200 g de carne de vaca em 10 segundos.

Maxi picadora de 600 ml: refª MS_0695654.

Com este acessório, pode picar 250 g de carne de vaca em 15 segundos.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



❶ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της σειράς **Moulinex**, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για την προετοιμασία τροφίμων για οικιακή χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (ΕΙΚ. 1)

A Κεντρική μονάδα

B Πλήκτρα ενεργοποίησης

- B1 Ταχύτητα 1
- B2 Ταχύτητα 2

C Μπλέντερ χειρός (πλαστικό ή μεταλλικό, ανάλογα με το μοντέλο)

D Κύπελλο 0,8L

- D1 Καπάκι (ανάλογα με το μοντέλο)

E Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο)

- E1 Μπολ
- E2 Μαχαίρι
- E3 Βάση καπακιού
- E4 Καπάκι

F Μικρός Κόπτης 450 mL (ανάλογα με το μοντέλο)

- F1 Μπολ
- F2 Μαχαίρι
- F3 Λαβή

G Μεγάλος κόπτης 600 ml (ανάλογα με το μοντέλο)

- G1 Μπολ
- G2 Μαχαίρι
- G3 Λαβή

H Σύρμα

- H1 Λαβή
- H2 Σύρμα

I Μπολ πολλαπλών λειτουργιών 2L (ανάλογα με το μοντέλο)

- I1 Μπολ
- I2 Στήριξη περιστροφής
- I3 Μαχαίρι
- I4 Καπάκι
- I5 Λαβή
- I6 Κουμπί ασφάλισης
- I7 Πιεστήρι
- I8 Δίσκος ή λεπίδα A (ανάλογα με το μοντέλο)
- I9 Δίσκος ή λεπίδα H (ανάλογα με το μοντέλο)
- I10 Βάση στήριξης λεπίδας (ανάλογα με το μοντέλο)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά: η χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις υποδείξεις των οδηγιών χρήσης απαλλάσσει τη Moulinex από κάθε

ευθύνη.

- Ελέγξτε αν η τάση παροχής της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης.

Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.

- Η συσκευή σας σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μόλις σταματήσετε να την χρησιμοποιείτε και όταν την καθαρίζετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημία. Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα (μαχαίρια κ.λπ.). **Εικ. 3**
- Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ χειρός (C) ακόμη κι όταν είναι σταματημένο, γιατί είναι πολύ κοφτερό. **Εικ. 3**
- Χρησιμοποιείτε τα μαχαίρια (E2, F2, G2, I3) των κοφτών με προσοχή, γιατί είναι πολύ κοφτερά. -Μην βάζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιλτράρισμα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο τροφοδοσίας σε σημείο που να το φτάνουν τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε μια πηγή θερμότητας ή επάνω σε ένα ζεστό μάτι.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιλτράρισμα φέρουν ζημία, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε τα υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και εξαρτήματα κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, από επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.
- Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με

τη συσκευή.

- **Αν η συσκευή σας μπλοκάρει ενώ τη χρησιμοποιείτε, σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και ελέγξτε μήπως έχει μπλοκάρει το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε. Σε αυτή την περίπτωση, απελευθερώστε τα τρόφιμα που τη μπλοκάρουν, προσέχοντας να μην κοπείτε με τα μαχαίρια.**
- **Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.**
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα πριν να αλλάξετε εξαρτήματα ή πριν να πλησιάσετε τα εξαρτήματα που μετακινούνται κατά τη λειτουργία.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.
- Είναι σημαντικό να εξασφαλίσετε την υγιεινή της επιφάνειας εργασίας σας.
- Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα δοχείο με αρκετό ύψος, ώστε να μην ξεχειλίσουν.
- Μην γεμίζετε το κύπελλο πάνω από τα 50CL (15 Oz) για να μην ξεχειλίσουν τα περιεχόμενά του.

• Μίξερ χειρός: Εικ. 4 & 1

- Βιδώστε το μίξερ χειρός (C) στην κεντρική μονάδα (A), βεβαιωθείτε ότι βιδώσατε καλά το μίξερ χειρός ως το τέρμα, στη συνέχεια βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. **Εικ. 4**
- Βυθίστε το μπλέντερ χειρός (C) ως τη μέση του δοχείου και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (B1 ή B2).

ΠΡΟΣΟΧΗ : Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.

- Βγάλτε το μαγειρικό σκεύος από την πηγή θερμότητας προτού αναμίξετε ζεστά μίγματα. Για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα, δεν ωφελεί να μετακινείτε το μίξερ χειρός μέσα στο μίγμα. Αφήστε το βυθισμένο στη μέση και στο κέντρο του μίγματος. **Εικ. 6**
- Για τα ινώδη τρόφιμα (πράσα, σέλινα κ.λπ.), καθαρίζετε τακτικά το μίξερ χειρός κατά την προετοιμασία του μίγματος, ακολουθώντας

σωστά τις οδηγίες ασφαλείας για την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό του προϊόντος.

- Για τα μίγματα με βάση φρούτα, κόψτε από πριν τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια.
- Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ για μίγματα που έχουν ως βάση σκληρά τρόφιμα (ζάχαρη, σοκολάτα, καφέ).

• **Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. Ε & 7**

- Βάλτε το μαχαίρι (E2) στον άξονα του μπολ (E1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (E1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (E3) και τέλος το καπάκι (E4). -Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (E4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B1 ή B2).
- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (E4), τέλος τη βάση του καπακιού (E3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (E2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην αφήνετε αυτό το εξάρτημα να λειτουργεί κενό ή για πάνω από 10 δευτερόλεπτα.**

• **Μικρός κόπτης 450 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. F & 8**

- Βάλτε το μαχαίρι (F2) στον άξονα του μπολ (F1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (F1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (F3) και τέλος το καπάκι (F4).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (F4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B1 ή B2).
- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (F3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (F2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.**

• **Μεγάλος κόπτης 600 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. G & 9**

- Βάλτε το μαχαίρι (G2) στον άξονα του μπολ (G1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (G1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (G3) και τέλος το καπάκι (F4).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (G4).

- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B1 ή B2).
 - Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (G3).
 - Βγάλτε το μαχαίρι (G2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
 - Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
 - **Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.**
- **Μπολ πολλαπλών λειτουργιών 2L (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. 1**

Σας επιτρέπει να παρασκευάζετε το πολύ από 150 ως 500 g –Ογκος του μπολ: 2 λίτρα.

1) Κοπή ΕΙΚ 10:

- Βάλτε τη βάση στήριξης του περιστρεφόμενου μαχαιριού (I2) στο κέντρο του μπολ (I1).
- Βάλτε το μαχαίρι (I3) επάνω στη βάση στήριξης (I2).
- Τοποθετήστε τη λαβή (I5) επάνω στο καπάκι (I4).
- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στη λαβή (I5).

Μπορείτε μέσα σε 15 ως 20 δευτερόλεπτα να κόψετε 150 με 500 γρ. τρόφιμα: σκληρά προϊόντα (τυριά, ξηρούς καρπούς), σκληρά λαχανικά (καρότα, σελινόριζα κ.λπ.), τρυφερά λαχανικά (κρεμμύδι, σπανάκι κ.λπ.), ωμό και μαγειρεμένο κρέας (χωρίς κόκκαλα, νεύρα και κομμένο σε κομματάκια 1cm³), ωμά ή μαγειρεμένα ψάρια. Μην κόβετε πολύ σκληρά προϊόντα (πάγος, ζάχαρη) ή προϊόντα που χρειάζονται λεπτή άλεση (σιτάρι, καφές).

2) Τρίψιμο/ κοπή σε φέτες Εικ. 11:

- Βάλτε τη βάση στήριξης του περιστρεφόμενου μαχαιριού (I2) στο κέντρο του μπολ (I1).
- Βάλτε το μαχαίρι (I8) επάνω στη βάση στήριξης (I2).
- Τοποθετήστε τη λαβή (I5) επάνω στο καπάκι (I4) και βιδώστε την.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στη λαβή (I5).
- Εισάγετε τα τρόφιμα στην οπή εισόδου και οδηγήστε τα με τη βοήθεια του πιεστηρίου (I7).

Μην σπρώχνετε ποτέ τα τρόφιμα με τα δάχτυλά σας ή με κάποιο εργαλείο.

• Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. Η & 12

- Συναρμολογήστε το σύρμα (H2) με τη λαβή (H1).
- Τοποθετήστε τη λαβή (H1) επάνω στην κεντρική μονάδα (Α).
- Βιδώστε ως το τέρμα.
- Μετά τη χρήση, ξεβιδώστε τη λαβή (H1) και βγάλτε το σύρμα (H2).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα του μίξερ σας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **εκτός από την κεντρική μονάδα (Α), τις λαβές (F3, G3, H1, I5)**, τα οποία μπορείτε να καθαρίσετε με ένα ελαφρά νωπό σφουγγάρι.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (Α1) μέσα στο νερό. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή ελαφρά νωπό πανί.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια κ.λπ.), τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό του.
- Χρησιμοποιήστε προσεκτικά το μαχαίρι ή τις λεπίδες· είναι πολύ κοφτερές.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μίξερ χειρός Σχ. 4:

• Σούπα λαχανικών:

500 γρ. πατάτες, 400 γρ. καρότα, 1 πράσο, αλάτι, πιπέρι, 1,8 λίτρα νερό. Μαγειρέψτε στον ατμό επί 10 λεπτά. Χτυπήστε με το μίξερ για 45 δευτερόλεπτα.

• Μαγιονέζα:

Βάλτε 1 κρόκο αυγού, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά της σούπας ξύδι, αλάτι, πιπέρι, 25cL λάδι στο κύπελλο χωρητικότητας 1L. Χτυπήστε με το μίξερ για 15 δευτερόλεπτα.

Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. Ε:

- **Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:**

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

60 γρ. μοσχάρι χωρίς νεύρα και κομμένο σε κυβάκια 1cm X 1 cm X 1 cm σε 3 δευτερόλεπτα.

Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. Η:

Μαρέγκα.

4 ασπράδια σε 3 λεπτά.

Μικρός κόπτης 450 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. F:

- **Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:**

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

200 γρ. μοσχάρι χωρίς νεύρα και κομμένο σε κυβάκια 1cm X 1 cm X 1 cm σε 10 δευτερόλεπτα.

Μεγάλος Κόπτης 600 ml (ανάλογα με το μοντέλο Σχ. G:

- **Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:**

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

250 γρ. μοσχάρι χωρίς νεύρα και κομμένο σε κυβάκια 1 cm X 1 cm X 1 cm σε 15 δευτερόλεπτα.

Μπολ πολλαπλών λειτουργιών 2L (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. Ι:

- **Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:**

Κρέατα χωρίς νεύρα, κομμένα σε κυβάκια 1 cm*1cm*1 cm (500g μοσχάρι) σε περίπου είκοσι δευτερόλεπτα, λαχανικά, τυριά, ψωμί.

- **Μπορείτε επίσης να τρίψετε και να κόψετε σε φέτες** ως 700 γρ. λαχανικά (καρότα), τυρίκ.λπ.

ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

• Ελέγξτε:

Αν η συσκευή σας είναι καλά στην πρίζα.

Αν το καλώδιο βρίσκεται σε καλή κατάσταση.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί?

Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

• Μπορείτε να προμηθευτείτε τα παρακάτω ανταλλακτικά από το κατάστημα της περιοχής σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις):

Μικρός κόπτης 150 ml : κωδ. MS_0695652.

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε 60g μοσχάρι σε 3 δευτερόλεπτα.

Μικρός κόπτης 450 ml : κωδ. MS_0695653.

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε 200g μοσχάρι σε 10 δευτερόλεπτα.

Μικρός κόπτης 600 ml : κωδ. MS_0695654.

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε 250g μοσχάρι σε 15 δευτερόλεπτα.

Ας συμβάλλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!



❶ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα κέντρο διαλογής

EL

Moulinex®

0828337 - 07/10

Réalisation : Espace-Graphique

www.moulinex.com