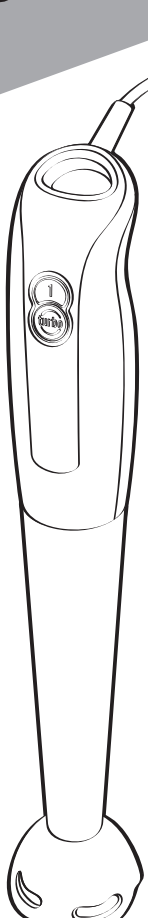
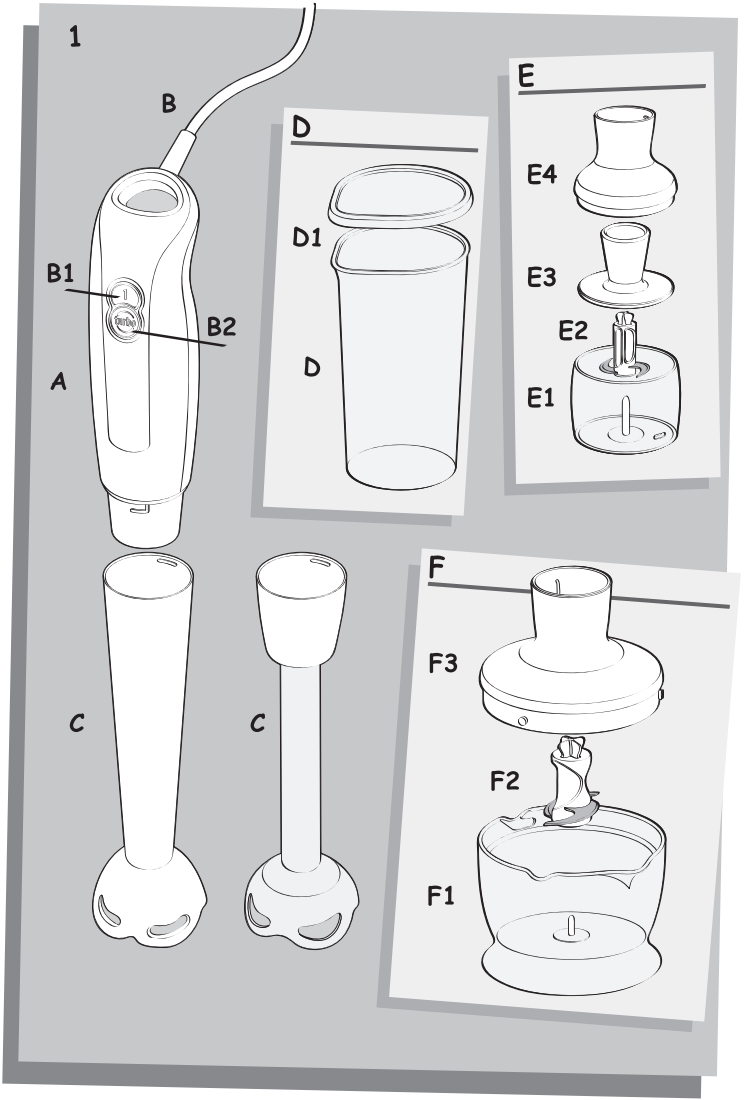
Moulinex

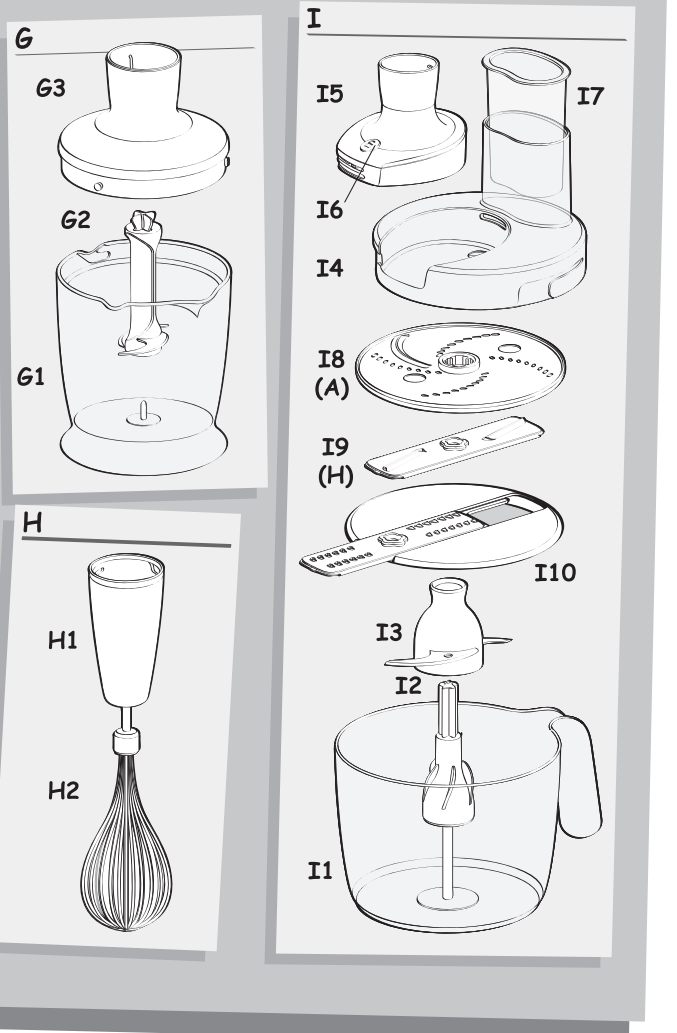
oveo



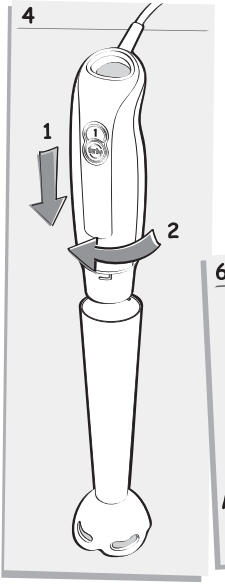
www.moulinex.com

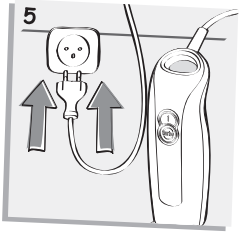
FR
EN
DE
NL
ES
IT
PT
DA
NO
SV
FI
EL
TR
AR
FA

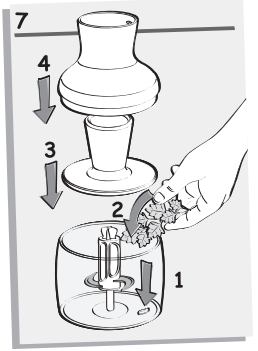

1
B
B1
B2
A
C
C
D
D1
D
E
E4
E3
E2
E1
F
F3
F2
F1

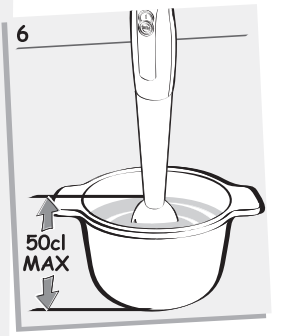

G
G3
G2
G1
H
H1
H2
I
I5
I7
I6
I4
I8
(A)
I9
(H)
I10
I3
I2
I1

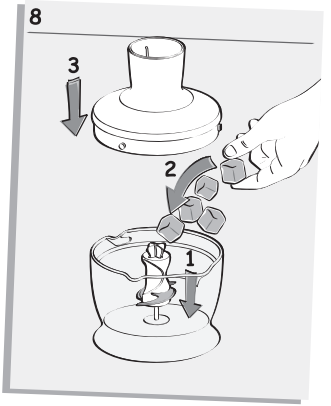
3

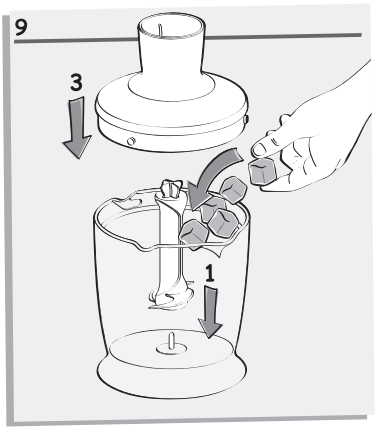

4
1
2

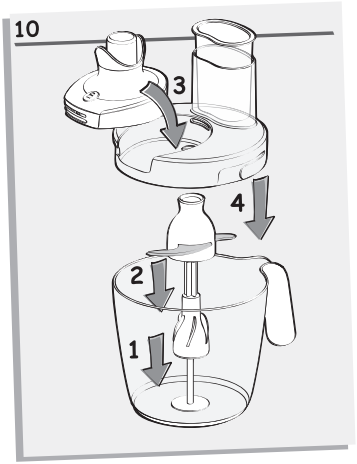

5

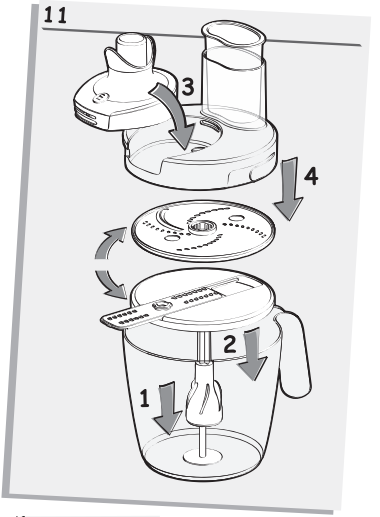

7
4
3
2
1

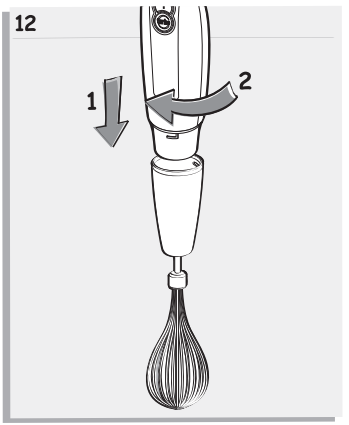

6
50cl
MAX


8
3
2
1


9
3
1


10
3
4
2
1


11
3
4
2
1


12
1
2

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 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

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'ali-

mentation 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 préparation, 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.

• Pied Mixeur : Fig. C & 4

- 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 & 5**
- 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.**
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50CL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.
- 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 dénoyautez 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.**

- **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 800g – 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 1cm3), 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 chemi-

née 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 retirer 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 (A) dans l'eau.
  Essuyez-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, vitesse 2 :

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

• Mayonnaise, vitesse 2 :

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

Mini hachoir 150mL, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. E:

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

Ail, Fines herbes, Oignons.
70 g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 3 secondes.

Fouet Multibrins, vitesse 1 (Selon Modèle) Fig. H:

Blancs en neige.
4 blancs en 3 minutes.

Hachoir 450mL, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. F:

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

Ail, Fines herbes, Oignons.
200 g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 10 secondes.

Maxi hachoir 600mL, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. G:

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

Ail, Fines herbes, Oignons.
250 g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 15 secondes.

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

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

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

- **Vous pouvez également hacher et trancher** jusqu'à 700 g 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).

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

ACCESSOIRE(S)

Mini hachoir 150 mL : réf MS_0695652.
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 70g de bœuf en 3 secondes.

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 !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

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

EN

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 Chopper 450mL (depending on model)
F1 Bowl
F2 Blades
F3 Reducer
G Maxi chopper 600mL (depending on model)
G1 Bowl
G2 blades
G3 Reducer
H Multi-strand whisk
H1 Reducer
H2 Whisk
Multi-function 2L bowl (depending on model)
I1 Bowl
I2 Drive pin
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 incorrect connection will invalidate 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 interventions 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 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 a preparation, 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 clean.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.

• Mixer shaft: FIG. C & 4

- Screw the mixer shaft (C) onto the motor unit (A), and ensure that the shaft is screwed on completely before plugging in the appliance. **FIG 4 & 5**
- Insert the mixer shaft (C) halfway down into the container and press the speed start button (B1 or B2).
- **IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.**
- Do not fill the cup to more than 50 CL (15 Oz) to avoid splashing.
- Remove the cooking container from the source of heat before mixing hot preparations. For best results, there is no need to move the mixer shaft around in the preparation. Insert it halfway down in the middle of the container. **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 mixer 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 cover (E4).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (E4).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2).
- Remove the motor unit (A) then the cover (E4) then the le inner cover (E3).
- Remove the blades (E2), holding it by its plastic portion.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty or for more than 10 seconds.**

• 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 portion.
- 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 portion.
- 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 up from 150 to 800g – Volume of bowl: 2 litres.

1) Mincing and chopping Fig 10:

- Place the drive pin (I2) in the centre of the bowl (I1).
- Fit the blades (I3) onto the drive pin (I2).
- Fit the reducer (I5) onto the cover (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 nerves 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).

2) Grating and slicing Fig 11:

- Place the drive pin (I2) in the centre of the bowl (I1).
- Fit the disc (I8) onto the drive pin (I2).
- Fit the reducer (I5) onto the cover (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 stick (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 are to 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 (A) 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 cutter and the blades with care; they are extremely sharp.

RECIPES

Mixer shaft FIG 4:

• **Vegetable soup, speed 2:**
500g potatoes, 400g carrots, 1 leek, salt, pepper, 1.8L water. Steam for 10 minutes. Mix for 45 seconds

• **Mayonnaise, speed 2:**
Place 1 egg yolk, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of vinegar, salt, pepper, 25cl oil in a 1L jug. Mix for 15 seconds.

Mini chopper 150 ml, speed 2 (depending on model) FIG E:

• **With this accessory, you can mince or chop:**
Garlic, Fine herbs, Onions.
70g of beef with the nerves removed cut into 1cm*1cm*1cm cubes in 3 seconds.

Multi-strand whisk, speed 1 (depending on model) Fig. H:
Whisked egg whites.
4 egg whites in 3 minutes.

Chopper 450 ml, speed 2 (depending on model) FIG F:

• **With this accessory, you can mince or chop:**
Garlic, Fine herbs, Onions.
200g of beef with the nerves removed cut into 1cm*1cm*1cm cubes in 10 seconds.

Maxi chopper 600 ml, speed 2 (depending on model) FIG G:

• **With this accessory, you can mince or chop:**
Garlic, Fine herbs, Onions.
250g of beef with the nerves removed cut into 1cm*1cm*1cm cubes in 15 seconds.

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

• **With this accessory, you can mince or chop:**
Meat with the nerves removed cut into 1cm*1cm*1cm 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?

EN

- 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: réf MS_0695652.
With this accessory, you can mince 70g beef in 3 seconds.
Chopper 450ml: réf MS_0695653.
With this accessory, you can mince 200g beef in 10 seconds.

Maxi chopper 600ml: réf MS_0695654.
With this accessory, you can mince 250g beef in 15 seconds.

Environment protection first !

ⓘ 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 eines unserer ausschließlich zur Zubereitung von Speisen und für den Hausgebrauch bestimmten Geräte entschieden haben.

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 Zerkleinerer 450 ml (je nach Modell)
F1 Schüssel
F2 Messer
F3 Getriebe
G Maxi-Zerkleinerer 600 ml (je nach Modell)
G1 Schüssel
G2 Messer
G3 Getriebe
H Quirl
H1 Getriebe
H2 Schneebesen
Multifunktions-Schüssel 2l (je nach Modell)
I1 Schüssel
I2 Spindel
I3 Messer
I4 Deckel
I5 Getriebe
I6 Auswurftaste
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 zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem zugelassenen Servicecenter vorgenommen werden.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden (Messer…). **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 zugelassenen 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 Gerät 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 seien Sie dabei mit den Messern vorsichtig. 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.**
- Vor dem Einsetzen neuer Zubehörteile und der Handhabung von Teilen, die sich beim Betrieb des Geräts bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt werden.

DE

INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

- Reinigen Sie die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Seifenwasser. 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.

• Mixfuß: ABB. C - 4

- Schrauben Sie den Mixfuß (C) auf den Motorblock (A) und versichern Sie sich, dass der Mixfuß fest und bis zum Anschlag angeschraubt ist. Stecken Sie das Gerät an. **ABB. 4 - 5**
- 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.**

- Der Mixkrug darf höchstens bis zu 50CL (15 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.
- 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).
- Stecken Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie die Einschalttaste (B1 oder B2).
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (E4) und den Gegendeckel (E3) ab.
- Nehmen Sie das Sie 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.**

• 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).
- Stecken 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 Sie 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).
- Stecken 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 Sie 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 maximal150 bis 800g – 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 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.

DE

REINIGUNG

- Alle Teile und Zubehörteile Ihres Mixers können in der Spülmaschine gereinigt werden, **mit Ausnahme des Motorblocks (A) und der Getriebe (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 (A) 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, da diese ausgesprochen scharf sind.

REZEPTE

Mixfuß Abb. 4:

• Gemüsesuppe, Stufe 2:
500g Kartoffeln, 400g Karotten, ½ Stang Lauch, Salz, Pfeffer, 1,8 l Wasser. 10 Minuten im Dampf kochen. 45 Sekunden lang mixen

• Mayonnaise, Stufe 2:
Geben Sie 1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer und 25 cl Öl in den 1-l-Mixbecher. 15 Sekunden lang mixen.

Mini-Zerkleinerer 150 ml, Stufe 2 (je nach Modell) Abb. E:

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

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln. 70g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden.

Quirl, Stufe 1 (je nach Modell) Fig H:

Eischnee. 4 Eiweiß in 3 Minuten.

Zerkleinerer 450 ml, Stufe 2 (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, Stufe 2 (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, Stufe 2 (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 zugelassenes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft)

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 70 gr Rindfleisch in 3 Sekunden klein hacken.

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!

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

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

Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedingsmiddelen.

BESCHRIJVING (FIG 1)

A Motorblok
B Startknoppen
B1 Snelheid 1
B2 Snelheid 2
C Mixervoet (in kunststof of metaal, afhankelijk van het model)
D Kan van 0,8 l
D1 Deksel (afhankelijk van het model)
E Mini-hakmolen 150 ml (afhankelijk van het model)
E1 Kom
E2 Mes
E3 Binnendeksel
E4 Deksel
F Hakmolen 450 ml (afhankelijk van het model)
F1 Kom
F2 Mes
F3 Verkleiner
G Maxi-hakmolen 600 ml (afhankelijk van het model)
G1 Kom
G2 Mes
G3 Verkleiner
H Draadgarde
H1 Verkleiner
H2 Garde
Multifunctionele kom 2 l (afhankelijk van het model)
I1 Kom
I2 Aandrijfas
I3 Mes
I4 Deksel
I5 Verkleiner
I6 Ontgrendelknop
I7 Duwer
I8 Schijf of mes A (afhankelijk van het model)
I9 Schijf of mes H (afhankelijk van het model)
I10 Schijfhouder (afhankelijk van het model)

NL

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze voorschriften zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken: bij verkeerd gebruik vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.
- Controleer of de door het apparaat gebruikte netspanning overeenkomt met die van het elektriciteitsnet.

Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na ieder gebruik en wanneer u het gaat reinigen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet correct werkt of is beschadigd. Neem in dit geval contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).
- Alle werkzaamheden aan het apparaat, met uitzondering van reiniging en dagelijks onderhoud door de klant, moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Raak geen bewegende delen (messen enz.) aan. **Fig. 3**
- Raak het mes van de mixervoet (C) niet aan, ook niet nadat het is gestopt; het is vlijmscherp. **Fig. 3**
- Hanteer de messen (E2, F2, G2, I3) van de hakmolens voorzichtig; ze zijn vlijmscherp.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of

de stekker niet onder in vloeistof.
- Bind lang haar samen en zorg ervoor dat een sjaal of stropdas niet in contact kan komen met de bewegende delen van het apparaat.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking komen met of in de nabijheid komen van warme onderdelen van het apparaat, een warmtebron of scherpe randen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd. Laat het snoer of de stekker vervangen door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje) om ieder gevaar te voorkomen.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend reserveonderdelen en accessoires die zijn goedgekeurd voor uw apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of door personen die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken om een dergelijk apparaat te bedienen, 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 het apparaat "vastloopt" tijdens een bereiding, schakelt u het uit en controleert u of het gebruikte accessoire niet is overladen met ingrediënten. Verwijder voorzichtig de ingrediënten die de messen blokkeren.**
- **Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, wordt het automatisch uitgeschakeld. Laat het apparaat ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gaat gebruiken.**
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of onderdelen hanteert die tijdens de werking van het apparaat bewegen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Was de accessoires in warm water met afwasmiddel voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken. Spoel en droog ze vervolgens goed af.
- Zorg ervoor dat uw werkblad schoon is.
- Doe de ingrediënten in een voldoende grote houder om spatten te voorkomen.

• Mixervoet: Fig. C & 4

- Schroef de mixervoet (C) op het motorblok (A) en controleer of de voet volledig is vastgeschroefd voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt. **FIG 4 & 5**
- Laat de mixervoet (C) tot halverwege de houder zakken en druk op de startknop (B1 of B2).

- **BELANGRIJK: Gebruik het apparaat niet leeg.**
- Vul de beker tot maximaal 50 cl om spatten te voorkomen.
- Haal de pan van het vuur voordat u warme bereidingen gaat mixen. U hoeft de mixervoet niet rond te bewegen in de bereiding voor een optimaal resultaat. Laat hem tot halverwege in het midden van de houder zakken. **FIG 6**
- Bij vezelige ingrediënten (prei, selderij, ...) moet u de mixervoet regelmatig reinigen tijdens het bereiden. Neem hierbij de veiligheidsrichtlijnen voor het uit elkaar nemen en reinigen van het apparaat in acht.
- Wanneer u bereidingen op basis van vruchten maakt, moet u de vruchten in stukken snijden en vooraf het hart of de

pitten verwijderen.
- Gebruik de mixer niet voor bereidingen met harde ingrediënten (suiker, chocolade, koffie, ...).

• Mini-hakmolen 150 ml (afhankelijk van het model): Fig. E & 7

- Bevestig het mes (E2) op de aandrijfas van de kom (E1).
- Doe de ingrediënten in de kom (E1) en breng vervolgens het binnendeksel (E3) en het deksel (E4) aan.
- Plaats het motorblok (A) op het deksel (E4).
- Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk op de startknop (B1 of B2).
- Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (E4) en het binnendeksel (E3).
- Verwijder het mes (E2) door het bij het kunststof gedeelte vast te nemen.
- Verwijder de ingrediënten na gebruik.
- **Gebruik dit accessoire niet leeg of gedurende meer dan 10 seconden.**

• Hakmolen 450 ml (afhankelijk van het model): Fig. F & 8

- Bevestig het mes (F2) op de aandrijfas van de kom (F1).
- Doe de ingrediënten in de kom (F1) en breng het deksel (F3) aan.
- Plaats het motorblok (A) op het deksel (F3).
- Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk op de startknop (B1 of B2).
- Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (F3).
- Verwijder het mes (F2) door het bij het kunststof gedeelte vast te nemen.
- Verwijder de ingrediënten na gebruik.
- **Gebruik dit accessoire niet leeg.**

• Maxi-hakmolen 600 ml (afhankelijk van het model): Fig. G & 9

- Bevestig het mes (G2) op de aandrijfas van de kom (G1).
- Doe de ingrediënten in de kom (G1) en breng het deksel (G3) aan.
- Plaats het motorblok (A) op het deksel (G3).
- Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk op de startknop (B1 of B2).
- Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (G3).
- Verwijder het mes (G2) door het bij het kunststof gedeelte vast te nemen.
- Verwijder de ingrediënten na gebruik.
- **Gebruik dit accessoire niet leeg.**

• Multifunctionele kom 2 l (afhankelijk van het model): Fig. I

Hiermee kunt u 150 tot 800 g bereiden – Volume van de kom: 2 liter.

1) Malen en hakken: Fig. 10
- Plaats de aandrijfas (I2) in het midden van de kom (I1).
- Bevestig het mes (I3) op de aandrijfas (I2).
- Bevestig de verkleiner (I5) op het deksel (I4).
- Breng het deksel aan en vergrendel het.
- Plaats het motorblok (A) op de verkleiner (I5).

In 15 tot 20 seconden kunt u 150 tot 500 g ingrediënten malen of hakken: harde ingrediënten (kaas, gedroogde vruchten), harde groenten (wortelen, selderij, ...), zachte groenten (uien, spinazie, ...), rauw en gekookt vlees (ontbeend en ontzenuwd en in blokjes van 1 cm gesneden), rauwe of gekookte vis. Hak of maal geen ingrediënten die te hard zijn (ijs, suiker) of die fijn moeten worden gemalen (tarwe, koffie).

2) Raspen en snijden: Fig. 11
- Plaats de aandrijfas (I2) in het midden van de kom (I1).
- Bevestig de schijf (I8) op de aandrijfas (I2).
- Bevestig de verkleiner (I5) op het deksel (I4) en vergrendel hem.
- Plaats het motorblok (A) op de verkleiner (I5).
- Doe de ingrediënten in de invoerbuis en druk ze aan met de duwer (I7). Druk de ingrediënten nooit met uw vingers of met een ander voorwerp aan.

- **Draadgarde (afhankelijk van het model): Fig. H & 12**

- Bevestig de draadgarde (H2) op de verkleiner (H1).
- Bevestig de verkleiner (H1) op het motorblok (A).
- Draai tot hij wordt vergrendeld.
- Draai na gebruik de verkleiner (H1) los en verwijder de garde (H2).

REINIGING

- Alle onderdelen en accessoires van de mixer mogen in de vaatwasser, **met uitzondering van het motorblok (A) en de verkleiners (F3, G3, H1, I5).** Deze moeten met een vochtig sponsje worden gereinigd.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.
- Gebruik geen schuursponsjes of voorwerpen met metalen delen.
- Dompel het motorblok (A) niet onder in water. Veeg het schoon met een droge of licht bevochtigde doek.
- Als de accessoires zijn verkleurd door het gebruik van voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappels, ...), kunt u ze schoonvegen met een doekje gedrenkt in huishoudolie en ze vervolgens op de gewone manier reinigen.
- Hanteer de messen en snijbladen voorzichtig; ze zijn vlijmscherp.

RECEPTEN

Mixervoet Fig. 4:

- **Groentensoep, snelheid 2:**

500 g aardappelen, 400 g wortelen, 1 prei, zout, peper, 1,8 l water. Stoom gedurende 10 minuten. Mix gedurende 45 seconden

- **Mayonaise, snelheid 2:**

Doe 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 25 cl olie in een kan van 1 l. Mix gedurende 15 seconden.

Mini-hakmolen 150 ml, snelheid 2 (afhankelijk van het model) Fig. E:

- **Met dit accessoire kunt u het volgende malen of hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.
70 g rundvlees, ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm gesneden, in 3 seconden.

Draadgarde, snelheid 1 (afhankelijk van het model) Fig. H:

Geklopte eiwitten.
4 eiwitten in 3 minuten.

Hakmolen 450 ml, snelheid 2 (afhankelijk van het model) Fig. F:

- **Met dit accessoire kunt u het volgende malen of hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.
200 g rundvlees, ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm gesneden, in 10 seconden.

Maxi-hakmolen 600 ml, snelheid 2 (afhankelijk van het model) Fig. G:

- **Met dit accessoire kunt u het volgende malen of hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien.
250 g rundvlees, ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm gesneden, in 15 seconden.

Multifunctionele kom 2 l, snelheid 2 (afhankelijk van het model) Fig. I:

- **Met dit accessoire kunt u het volgende malen of hakken:**

Vlees, ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm gesneden (500 g rundvlees), in ongeveer 20 seconden, groenten, kaas, brood.

- **U kunt ook** tot 700 g groenten (wortelen), kaas, ... hakken, malen of snijden.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

- Controleer het volgende:
Is uw apparaat correct aangesloten op het stopcontact?
Is het netsnoer in goede staat?
Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, wordt het automatisch uitgeschakeld. Laat in dit geval het apparaat ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gaat gebruiken.

Werkt het apparaat nog steeds niet?
Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

HULPLIJN:
Neem in geval van problemen of vragen over het product eerst contact op met onze klantenservice voor gespecialiseerde hulp en advies:

ACCESSOIRES

U kunt de volgende accessoires kopen bij uw handelaar of een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje):

Mini-hakmolen 150 ml: ref. MS_0695652.
Met dit accessoire kunt u 70 g rundvlees malen in 3 seconden.

Hakmolen 450 ml: ref. MS_0695653.
Met dit accessoire kunt u 200 g rundvlees malen in 10 seconden.

Maxi-hakmolen 600 ml: ref. MS_0695654.
Met dit accessoire kunt u 250 g rundvlees malen in 15 seconden.

Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

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 Picadora 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
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 eximiría 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, llévelo 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 ali-

mentación 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.

• 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 & 5**
- 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.**
- No llene el vaso por encima de los 50 cl (15 Oz) para evitar salpicaduras.
- 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 preparacio-

nes 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.

• Picadora 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 800 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 (A) 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, velocidad 2:**

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, velocidad 2:**

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, velocidad 2 (en función del modelo) FIG E:

- **Con este accesorio podrá picar:**

ajo, finas hierbas, cebolla.
70 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, velocidad 1 (en función del modelo) Fig H:

Claras a punto de nieve.
4 claras en 3 minutos.

Picadora de 450 ml, velocidad 2 (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.

Picadora de 600 ml, velocidad 2 (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, velocidad 2 (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 70 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.

Minipicadora 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 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
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)

IT

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-surriscaldamento. 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.

• Frullatore a immersione : FIG. C & 4

- 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 & 5**
- 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.**
- Non riempire il bicchiere oltre 50 CL (15 Oz) per evitare schizzi.
- 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, caffé).

• 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 controcoperchio (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 controcoperchio (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.

• 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 800g 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, caffé).

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 (A) 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:

• Zuppa di verdure, velocità 2 :
500 g di patate, 400 g di carote, 1 porro, sale, pepe, 1,8L d'acqua.
Far cuocere a vapore per 10 minuti.
Frullare per 45 secondi.

• Maionese, velocità 2 :
Versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di mostarda, 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe e 25 cl di olio nel bicchiere da 1L.
Frullare per 15 secondi.

Mini Tritatutto 150 ml, velocità 2 (secondo il modello) FIG. E:

• Con questo accessorio è possibile tritare :
Aglio, erbe aromatiche, cipolle.
70 g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm*1cm*1cm in 3 secondi.

Frusta Multifilo, velocità 1 (secondo il modello) Fig. H:
Albumi montati a neve.
4 albumi in 3 minuti.

Tritatutto 450 ml, velocità 2 (secondo il modello) FIG. F:

• Con questo accessorio è possibile tritare :
Aglio, erbe aromatiche, cipolle.
200 g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm*1cm*1cm in 10 secondi.

Tritatutto 600 ml, velocità 2 (secondo il modello) FIG. G:

• Con questo accessorio è possibile tritare :
Aglio, erbe aromatiche, cipolle.
250 g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm*1cm*1cm in 15 secondi.

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

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

Carne senza nervi e tagliata a dadini da 1cm*1cm*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 70g di manzo in 3 secondi.

Mini tritatutto 450 ml : art. MS_0695653. Con questo accessorio sarà possibile tritare 200g di manzo in 10 secondi.

Mini 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.

Os nossos sinceros agradecimentos por ter escolhido um aparelho da gama Moulinex que foi exclusivamente concebido para a preparação dos alimentos e para uma utilização doméstica.

DESCRIÇÃO (FIG. 1)

A Bloco motor
B Botões de colocação em funcionamento
B1 Velocidade 1
B2 Velocidade 2
C Pé de varinha (plástico ou metal, consoante o modelo)
D Copo medidor 0,8 l
D1 Tampa (consoante o modelo)
E Mini-picadora 150 ml (consoante o modelo)
E1 Taça
E2 Lâmina
E3 Tampa interior
E4 Tampa
F Picadora 450 ml (consoante o modelo)
F1 Taça
F2 Lâmina
F3 Redutor
G Maxi-picadora 600 ml (consoante o modelo)
G1 Taça
G2 Lâmina
G3 Redutor
H Batedor multi-varas
H1 Redutor
H2 Batedor
Copo multifunções 2 l (consoante o modelo)
I1 Copo
I2 Eixo
I3 Lâmina
I4 Tampa
I5 Redutor
I6 Botão de abertura
I7 Calcador
I8 Disco ou lâmina A (consoante o modelo)
I9 Disco ou lâmina H (consoante o modelo)
I10 Suporte da lâmina (consoante o modelo)

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: a Moulinex não aceitará qualquer responsabilidade por qualquer utilização que não cumpra as instruções.
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica.

Qualquer erro na ligação do aparelho à corrente anulará a garantia.
- O aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica e dentro de casa.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que não estiver a ser utilizado e antes de proceder à 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 (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais deve ser executada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca toque nas peças em movimento (lâminas, etc.). **Fig. 3**
- Não toque na lâmina do pé de varinha (C) mesmo quando estiver parada, pois é extremamente afiada. **Fig. 3**
- Manuseie as lâminas (E2, F2, G2, I3) das picadoras com cuidado, pois são ex-

tremamente afiadas.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Não deixe que as crianças utilizem o aparelho sem vigilância.
- Mantenha o cabo de alimentação longe das partes quentes do aparelho e afastado de fontes de calor ou de ângulos cortantes.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para garantir a sua segurança, estas peças devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas 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 aparelho "bloquear" durante a utilização, pare o aparelho, desligue a ficha da tomada e verifique se o acessório que está a utilizar não está obstruído. Nesse caso, retire os alimentos que estão a provocar o bloqueio, tendo cuidado com as lâminas.**
- **Este aparelho está equipado com uma segurança contra sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o seu aparelho desliga-se. Deixe arrefecer durante cerca de 20 minutos e, depois, retome a utilização.**
- Pare o aparelho e desligue-o da corrente antes de substituir os acessórios ou de se aproximar das partes que se movem quando o aparelho está em funcionamento.

PT

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente. Enxagúe e seque.
- É importante garantir as condições de higiene da sua bancada.
- Coloque os alimentos num recipiente suficientemente alto para evitar salpicos.

• Pé de varinha: Fig. C e 4

- Fixe o pé de varinha (C) no bloco motor (A), certifique-se que o pé está bem fixo até parar e, depois, ligue o aparelho à corrente. **Fig. 4 e 5**
- Mergulhe o pé de varinha (C) até meio do recipiente e prima o botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
- **ATENÇÃO: Não coloque o aparelho em funcionamento vazio.**
- Não encha o copo medidor mais de 50 cl para evitar salpicos.
- Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para misturar as preparações quentes. Para uma maior eficácia, não é necessário deslocar o pé de varinha durante a preparação. Deixe-o a meio e no centro do recipiente. **Fig. 6**
- Para alimentos fibrosos (alho-francês, aipo, etc.), limpe o pé regulamente durante a preparação, seguindo as

instruções de segurança para a desmontagem e limpeza do produto.
- Para as preparações à base de fruta, corte e descaroce-a previamente.
- Não utilize o pé de varinha para preparações à base de alimentos rijos (açúcar, chocolate, café).

• Mini-picadora 150 ml (consoante o modelo): Fig. E e 7

- Coloque a lâmina (E2) no eixo da taça (E1).
- Coloque os alimentos na taça (E1) e, em seguida, coloque a tampa interior (E3) e, depois, a tampa (E4).
- Coloque o bloco motor (A) sobre a tampa (E4).
- Ligue o bloco motor (A) à corrente e prima o botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
- Retire o bloco motor (A), depois a tampa (E4) e, depois, a tampa interior (E3).
- Retire a lâmina (E2) pegando nela pela parte de plástico.
- Após a utilização, retire os alimentos.
- **Não coloque este acessório em funcionamento vazio ou durante mais de 10 segundos em continuo.**

• Picadora 450 ml (consoante o modelo): Fig. F e 8

- Coloque a lâmina (F2) no eixo da taça (F1).
- Coloque os alimentos na taça (F1) e, depois, coloque a tampa (F3).
- Coloque o bloco motor (A) sobre a tampa (F3).
- Ligue o bloco motor (A) à corrente e prima o botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
- Retire o bloco motor (A) e depois a tampa (F3).
- Retire a lâmina (F2) pegando nela pela parte de plástico.
- Após a utilização, retire os alimentos.
- **Não coloque este aparelho em funcionamento vazio.**

• Maxi-picadora 600 ml (consoante o modelo): Fig. G e 9

- Coloque a lâmina (G2) no eixo da taça (G1).
- Coloque os alimentos na taça (G1) e, depois, coloque a tampa (G3).
- Coloque o bloco motor (A) sobre a tampa (G3).
- Ligue o bloco motor (A) à corrente e prima o botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
- Retire o bloco motor (A) e depois a tampa (G3).
- Retire a lâmina (G2) pegando nela pela parte de plástico.
- Após a utilização, retire os alimentos.
- **Não coloque este aparelho em funcionamento vazio.**

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

Permite preparar, no máximo, 150 a 800 g
– Volume do copo: 2 litros.

1) Picar Fig. 10:

- Coloque o eixo (I2) no centro do copo (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 motor (A) sobre o redutor (I5).

Pode, em 15 a 20 segundos, picar 150 a 500 g de alimentos: alimentos rijos (queijo, frutos secos), legumes rijos (cenouras, aipo, etc.), legumes moles (cebolas, espinafres, etc.) carnes cruas e cozinhadas (desossadas, sem nervos e cortadas em pedaços de 1 cm3), peixe cru ou cozido. Não pique alimentos demasiado rijos (gelo, açúcar) ou que necessitem de ser picados finos (trigo, café).

2) Ralar/cortar às fatias Fig. 11:

- Coloque o eixo (I2) no centro do copo (I1).
- Coloque o disco (I8) no suporte (I2).

- Coloque o redutor (I5) sobre a tampa (I4) e aperte-o.
- Instale o bloco motor (A) sobre o redutor (I5).
- Introduza os alimentos na chaminé e oriente-os com a ajuda do calcador (I7). **Nunca empurre os alimentos com os dedos ou com qualquer outro utensílio.**

• Batedor multi-varas (consoante o modelo): Fig. H e 12

- Monte o batedor multi-varas (H2) com o redutor (H1).
- Encaixe o redutor (H1) no bloco motor (A).
- Fixe até bloquear.
- Após a utilização, desaperte o redutor (H1) e retire o batedor (H2).

LIMPEZA

- Todas as peças e acessórios da varinha podem ser lavados na máquina de lavar louça **excepto o bloco motor (A) e os redutores (F3, G3, H1, I5),** que pode limpar com uma esponja ligeiramente humedecida.
- Desligue o aparelho da corrente antes de qualquer operação de limpeza.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- Nunca mergulhe o bloco motor (A) em água.
  Limpe-o com um pano seco ou apenas húmido.
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas, etc.) esfregue com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.
- Manuseie as lâminas com cuidado, pois são extremamente afiadas.

PT

RECEITAS

Pé de varinha Fig. 4:

• Sopa de legumes, velocidade 2:

500 g de batatas, 400 g de cenouras, 1 alho-francês, sal, pimenta, 1,8 l de água. Deixe cozer ao vapor durante 10 minutos. Misture durante 45 segundos

• Maionese, velocidade 2:

Coloque uma gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 25 cl de óleo no copo medidor 1 l. Misture durante 15 segundos.

Mini-picadora 150 ml, velocidade 2 (consoante o modelo) Fig. E:

• Com este acessório, pode picar:
Alho, ervas finas, cebola.
70 g de carne de vaca sem nervos e cortada em cubos de 1 cm X 1 cm X 1 cm em 3 segundos.

Batedor multi-varas, velocidade 1 (consoante o modelo) Fig. H:
Claras em castelo.
4 claras em 3 minutos.

Picadora 450 ml, velocidade 2 (consoante o modelo) Fig. F:

• Com este acessório, pode picar:
Alho, ervas finas, cebola.
200 g de carne de vaca sem nervos e cortada em cubos de 1 cm X 1 cm X 1 cm em 10 segundos.

Maxi-picadora 450 ml, velocidade 2 (consoante o modelo) Fig. G:

• Com este acessório, pode picar:
Alho, ervas finas, cebola.
250 g de carne de vaca sem nervos e cortada em cubos de 1 cm X 1 cm X 1 cm em 15 segundos.

Copo multifunções 2 l, velocidade 2 (consoante o modelo) Fig. I:

- **Com este acessório, pode picar:** Carnes sem nervos e cortadas em cubos de 1 cm*1 cm*1 cm (500 g de carne de vaca) em vinte segundos, legumes, queijo, pão.
- **Pode também picar e cortar em fatias** até 700 g de legumes (cenouras), queijo, etc.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

- Verifique:
Se o aparelho está bem ligado à corrente.
Se o cabo está em boas condições
Este aparelho está equipado com uma segurança contra o sobreaquecimento.
Em caso de sobreaquecimento, o seu aparelho desliga-se. Neste caso, deixe-o arrefecer durante cerca de 20 minutos e, depois, retome a utilização.

O seu aparelho continua sem funcionar?
Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

ACESSÓRIOS

Pode obter, junto do seu revendedor ou num centro de assistência técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica), os artigos seguintes:
Mini-picadora 150 ml: ref. MS_0695652.
Com este acessório, pode picar 70 g de carne de vaca em 3 segundos.

Picadora 450 ml: ref. MS_0695653.
Com este acessório, pode picar 200 g de carne de vaca em 10 segundos.

Maxi-picadora 600 ml: ref. MS_0695654.
Com este acessório, pode picar 250g de carne de vaca em 15 segundos.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Tillykke med dit nye køkkenapparat, der udelukkende er beregnet til at forarbejde fødevarer i en almindelig husholdning.

BESKRIVELSE (FIG. 1)

A Motorblok
B Tænd/Sluk-knapper
B1 Hastighed 1
B2 Hastighed 2
C Blenderfod (i plast eller metal afhængig af modellen)
D Bæger 0,8 l
D1 Låg (afhængig af modellen)
E Minihakker 150 ml (afhængig af modellen)
E1 Skål
E2 Kniv
E3 Underlåg
E4 Låg
F Hakker 450 ml (afhængig af modellen)
F1 Skål
F2 Kniv
F3 Tilslutningsdel
G Stor hakker 600 ml (afhængig af modellen)
G1 Skål
G2 Kniv
G3 Tilslutningsdel
H Piskeris med flere tråde
H1 Tilslutningsdel
H2 Piskeris
Multifunktionsskål 2 l (afhængig af modellen)
I1 Skål
I2 Aksel
I3 Kniv
I4 Låg
I5 Tilslutningsdel
I6 Udløserknap
I7 Nedstopper
I8 Snitteskive eller -plade A (afhænger af modellen)
I8 Snitteskive eller -plade H (afhænger af modellen)
I10 Holder til snitteplade (afhængig af modellen)

DA

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang: Moulinex påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Kontroller, at el-nettets spænding svarer til det, der er anført på apparatet.
Alle fejl i tilslutningen medfører bortfald af garantien.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i hjemmet.
- Tag stikket ud, når du ikke bruger apparatet og under rengøringen.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Anden vedligeholdelse end den regelmæssige rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv kan foretage, skal udføres af et autoriseret serviceværksted.
- Rør aldrig ved delene, når de er i bevægelse (knive…). **Fig. 3**
- Rør aldrig ved kniven på blenderfoden (C), også selvom apparatet er standset, da den er meget skarp. **Fig. 3**
- Håndter hakkeknivene (E2, F2, G2, I3) forsigtigt. De er meget skarpe.
- Dyp ikke apparatet, el-ledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker.
- Lad aldrig el-ledningen hænge ud over bordkanten, så børn kan få fat i den.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.

- Lad aldrig el-ledningen være i nærheden af eller komme i kontakt med apparatets varme dele, varmekilder eller skarpe kanter.
- Apparatet må ikke bruges, hvis el-ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, må de beskadigede dele kun udskiftes af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsmæssige årsager, brug kun reservedele og tilbehør som passer til apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller af personer uden relevant erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af den person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør kun bruge apparatet under opsyn for at sikre, at de ikke bruger det som et stykke legetøj.
- **Hvis apparatet "blokerer" under brug, skal du standse det, tage stikket ud, og kontrollere, at det anvendte tilbehør ikke er blokeret af noget. Hvis dette er tilfældet, skal du fjerne de ingredienser, der blokerer apparatet, samtidig med at du passer på de skarpe knive.**
- **Apparatet er forsynet med en overophedningssikring. Det vil sige, at apparatet standser i tilfælde af overophedning. Lad apparatet køle ned i ca. 20 minutter, inden det tages i brug igen.**
- Stands apparatet, og tag stikket ud, inden du skifter tilbehør eller håndterer de dele, der bevæger sig, når apparatet er i brug.

IBRUGTAGNING

- Vask alt tilbehøret af i sæbevand før første ibrugtagning. Skyl delene, og tør dem af.
- Sørg for, at bordpladen er helt ren.
- Læg ingredienserne ned i en beholder, der er tilstrækkelig stor, for at undgå sprøjt.

• Blenderfod: Fig. C og 4

- Skru blenderfoden (C) på motorblokken (A), sørg for, at foden er skruet helt i bund, tilslut derefter apparatet. **Fig. 4 og 5**
- Dyb blenderfoden (C) halvt ned i beholderen, og tryk på startknappen (B1 eller B2).
- **VIGTIGT: Brug aldrig apparatet uden ingredienser.**
- Hæld ikke mere end 50 cl i bægeret for at undgå sprøjt.
- Når der blendes varme retter, skal gryden tages væk fra varmekilden. Det er ikke nødvendigt at bevæge blenderfoden rundt i gryden/skålen. Placer den halvt nede og i midten af beholderen. **Fig. 6**
- Hvis fødevarerne er trævlede (porrer, selleri osv.), skal foden rengøres regelmæssigt under brug, og man skal følge sikkerhedsanvisningerne for afmontering og rengøring.
- Hvis tilberedningen indeholder frugter, skal sten og kerner tages ud, og frugterne skæres i terninger først.
- Brug ikke blenderfoden til hårde fødevarer (sukker, chokolade, kaffebønner).

• Minihakker 150 ml (afhængig af modellen): Fig. E og 7

- Sæt kniven (E2) på skålens akse (E1).
- Kom ingredienserne ned i skålen (E1), og læg underlåget (E3) og derefter låget på (E4).
- Placer motorblokken (A) på låget (E4).

- Tilslut motorblokken (A), og tryk på startknappen (B1 eller B2).
- Tag motorblokken (A) af, derefter låget (E4) og endeligt underlåget (E3).
- Tag kniven (E2) ud ved at holde på plastdelen.
- Hæld tilberedningen ud af beholderen efter brug.
- **Brug ikke apparatet uden ingredienser eller i mere end 10 sekunder.**

• Hakker 450 ml (afhængig af modellen): Fig. F og 8

- Sæt kniven (F2) på skålens akse (F1).
- Kom ingredienserne ned i skålen (F1), og læg derefter låget (F3) på.
- Placer motorblokken (A) på låget (F3).
- Tilslut motorblokken (A), og tryk på startknappen (B1 eller B2).
- Tag motorblokken (A) og derefter låget (F3) af.
- Tag kniven (F2) ud ved at holde på plastdelen.
- Hæld tilberedningen ud af beholderen efter brug.
- **Brug aldrig apparatet uden ingredienser.**

• Stor hakker 600 ml (afhængig af modellen): Fig. G og 9

- Sæt kniven (G2) på skålens akse (G1).
- Kom ingredienserne ned i skålen (G1), og læg derefter låget (G3) på.
- Placer motorblokken (A) på låget (G3).
- Tilslut motorblokken (A), og tryk på startknappen (B1 eller B2).
- Tag motorblokken (A) og derefter låget (G3) af.
- Tag kniven (G2) ud ved at holde på plastdelen.
- Hæld tilberedningen ud af beholderen efter brug.
- **Brug aldrig apparatet uden ingredienser.**

• Multifunktionsskål 2 l (afhængig af modellen): Fig. I

Giver mulighed for at tilberede mellem 150 og 800 g – Volumen: 2 liter.

1) Hakke: Fig. 10

- Anbring akslen (I2) i midten af skålen (I1).
- Sæt kniven (I3) på akslen (I2).
- Sæt tilslutningsdelen (I5) på låget (I4).
- Sæt låget på, og drej det fast.
- Placer motorblokken (A) på tilslutningsdelen (I5).

På 15 til 20 sekunder kan du hakke 150 til 500 g fødevarer såsom: hårde fødevarer (ost, tørrede frugter), hårde grøntsager (gulerødder, selleri osv.), bløde grøntsager (løg, spinat,...), råt og tilberedt kød (uden ben, sener og skåret i tern på 1 cm3), rå eller tilberedt fisk. Undgå at hakke for hårde fødevarer (is, sukker), eller fødevarer der skal hakkes fint (mel, kaffe).

2) Rivning/snitning: Fig. 11

- Anbring akslen (I2) i midten af skålen (I1).
- Sæt snitteskiven (I8) på akslen (I2).
- Sæt tilslutningsdelen (I5) på låget (I4), og drej den fast.
- Placer motorblokken (A) på tilslutningsdelen (I5).
- Kom fødevarerne ned i påfyldningsrøret, og skub dem ned ved hjælp af nedstopperen (I7). **Brug aldrig fingrene eller et andet redskab til at skubbe fødevarerne ned i påfyldningsrøret med.**

• Piskeris med flere tråde (afhængig af modellen): Fig. H og 12

- Sæt piskeriset (H2) fast på tilslutningsdelen (H1).
- Sæt tilslutningsdelen (H1) på motorblokken (A).
- Skru holderen i bund.
- Efter endt brug, skru tilslutningsdelen (H1) af, og tag piskeriset ud (H2).

RENGØRING

- Alle delene og tilbehørsdelene til blenderen kan vaskes i opvaskemaskine **undtaget motorblokken (A), tilslutningsdelene (F3, G3, H1, I5),** som skal vaskes med en let fugtet svamp.
- Tag altid apparatets stik ud, før det rengøres.
- Brug aldrig skuresvampe eller ståluld.
- Dyp aldrig motorblokken (A) ned i vand.
  Tør den af med et tørt eller let fugtigt viskestykke.
- Hvis tilbehørsdelene er blevet misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner...), gnub dem med en klud med lidt madolie, og rengør dem derefter på sædvanlig vis.
- Vær altid forsigtig med kniven og snitteskiverne, da de er meget skarpe.

OPSKRIFTER

Blenderfod Fig. 4:

• Grøntsagssuppe, hastighed 2:

500 g kartofler, 400 g gulerødder, 1 porre, salt, peber, 1,8 l vand.
Kog grøntsagerne i 10 minutter.
Blend i 45 sekunder.

• Mayonnaise, hastighed 2:

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

Minihakker 150 ml, hastighed 2 (afhængig af modellen) Fig. E:

• Dette tilbehør kan bruges til at hakke:

Hvidløg, friske urter, løg.
70 g oksekød uden sener skåret i stykker på 1 cm3 på 3 sekunder.

Piskeris med flere tråde, hastighed 1 (afhængig af modellen) Fig. H:

Piskede æggehvider.
4 æggehvider på 3 minutter.

Hakker 450 ml, hastighed 2 (afhængig af modellen) Fig. F:

• Dette tilbehør kan bruges til at hakke:

Hvidløg, friske urter, løg.
200 g oksekød uden sener skåret i stykker på 1 cm3 på 10 sekunder.

Stor hakker 600 ml, hastighed 2 (afhængig af modellen) Fig. G:

• Dette tilbehør kan bruges til at hakke:

Hvidløg, friske urter, løg.
250 g oksekød uden sener skåret i stykker på 1 cm3 på 15 sekunder.

Multifunktionsskål 2 l, hastighed 2 (afhængig af modellen) Fig. I:

• Dette tilbehør kan bruges til at hakke:

Kød uden sener og skåret i stykker på 1 cm3 (500 g oksekød) på ca. 20 sekunder, grøntsager, ost, brød.

• Man kan også hakke og snitte op til 700 g grøntsager (gulerødder), ost osv.

HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

Kontroller:
At apparatet er korrekt tilsluttet strøm.
At ledningen er i god stand.
At apparatet er forsynet med en overophedningssikring.
Det vil sige, at apparatet standser i tilfælde af overophedning. Lad apparatet køle ned i ca. 20 minutter, inden det tages i brug igen.

Fungerer apparatet stadig ikke?
Kontakt et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).

TILBEHØR

Følgende produkter kan købes hos forhandleren eller et autoriseret værksted (se listen i servicehæftet):

Mini-hakker 150 ml: varenr. MS_0695652.
Med denne tilbehørsdel kan man hakke 70 g oksekød på 3 sekunder.

Hakker 450 ml: varenr. MS_0695653.
Med denne tilbehørsdel kan man hakke 200 g oksekød på 10 sekunder.

Stor hakker 600 ml: varenr. MS_0695654.
Med denne tilbehørsdel kan man hakke 250 g oksekød på 15 sekunder.

DA

Tænk på miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, når det ikke skal bruges mere.

Takk for at du har valgt et produkt fra serien som utelukkende er beregnet på matlaging i hjemmet.

BESKRIVELSE (FIG. 1)

A Motorenhet
B Startknapper
B1 Hastighet 1
B2 Hastighet 2
C Mikserfot (plast eller metall avhengig av modell)
D Beger 0.8 l
D1 Lokk (avhengig av modell)
E Minikvern 150 ml (avhengig av modell)
E1 Beholder
E2 Kniv
E3 Underlokk
E4 Lokk
F Kvern 450 ml (avhengig av modell)
F1 Beholder
F2 Kniv
F3 Reduksjonsdel
G Maxikvern 600 ml (avhengig av modell)
G1 Beholder
G2 Kniv
G3 Reduksjonsdel
H Ballongvisp
H1 Reduksjonsdel
H2 Visp
Flerfunksjonell beholder 2 l (avhengig av modell)
I1 Beholder
I2 Drivpinne
I3 Kniv
I4 Lokk
I5 Reduksjonsdel
I6 Utløserknapp
I7 Stapper
I8 Skive eller blad A (avhengig av modell)
I9 Skive eller blad H (avhengig av modell)
I10 Bladholder (avhengig av modell)

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Kontroller at nettspenningen som står på apparatets merkeskilt, samsvarer med ditt elektriske anlegg.

Garantien faller bort ved koblingsfeil.
- Dette apparatet er kun beregnet på privat husholdningsbruk innendørs.
- Frakoble apparatet når det ikke lenger er i bruk og ved rengjøring.
- Ikke bruk apparatet hvis det har blitt skadet eller ikke fungerer som det skal. Ta det med til et godkjent serviceverksted (se listen i servicehåndboken).
- Alt annet arbeid enn vanlig rengjøring og vedlikehold utført av kunden, skal gjøres av et autorisert serviceverksted.
- Berør aldri deler i bevegelse (kniver …). **Fig. 3**
- Ikke berør kniven på mikserfoten (C) selv om den har stoppet, den er svært skarp. **Fig. 3**
- Håndter knivene (E2, F2, G2, I3) på kvernene forsiktig, de er svært skarpe.
- Ikke ha apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge innenfor barns rekkevidde.
- Ikke la barn bruke dette apparatet uten tilsyn.

- Strømledningen skal aldri være i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, nær en varmekilde eller på en skarp kant.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Av sikkerhetsmessige årsaker må disse delene byttes ut av et autorisert serviceverksted (se listen i servicehåndboken).
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til apparatet.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller får de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- **Hvis apparatet henger seg opp under bruk, må du stoppe apparatet, frakoble det og sjekke at tilbehørsdelen ikke sitter fast. Løsne da opp i matvarene som eventuelt blokkerer tilbehørsdelen. Vær forsiktig med knivene.**
- **Apparatet er utstyrt med et sikkerhetssystem mot overoppheting. Ved overoppheting slår apparatet seg automatisk av. La apparatet avkjøles i ca. 20 minutter før du bruker det igjen.**
- Slå av apparatet og frakoble det før du skifter ut tilbehørsdelene eller kommer i nærheten av deler som er i bevegelse mens apparatet er i gang.

NO

IGANGSETTING

- Vask tilbehørsdelene i såpevann før du tar apparatet i bruk. Skyll og tørk nøye.
- Det er viktig å sørge for at arbeidsbenken er ren.
- Ha matvarene i en beholder som er tilstrekkelig høy for å unngå sprut.

• Mikserfot: Fig. C og 4

- Skru mikserfoten (C) på motorenheten (A). Pass på at foten er skrudd helt inn før du kobler til apparatet. **Fig. 4 og 5**
- Sett mikserfoten (C) i midten av beholderen, og trykk på startknappen (B1 eller B2).
- **FORSIKTIG: Ikke la apparatet gå på tomgang.**
- Ikke fyll begeret over 500 ml (15 Oz) for å unngå sprut.
- Ta kjelen av kokeplaten når du mikser varme blandinger. Det er ikke nødvendig å flytte mikserfoten rundt i blandingen. Hold den midt i blandingen. **Fig. 6**
- Når du mikser trevlede grønnsaker (purre, selleri osv.), må foten rengjøres regelmessig under bruk. Følg sikkerhetsforskriftene for demontering og rengjøring nøye.
- Når du mikser fruktbaserte blandinger, må du på forhånd skjære opp fruktene og fjerne steinene.
- Ikke bruk mikseren til å blande harde ingredienser (sukker, sjokolade, kaffe).

• Minikvern 150 ml (avhengig av modell): Fig. E og 7

- Sett kniven (E2) på aksen til beholderen (E1).
- Ha ingrediensene i beholderen (E1) og sett på underlokket (E3), så lokket (E4).
- Sett motorenheten (A) på lokket (E4).
- Koble til motorblokken (A), og trykk på startknappen (B1 eller B2).
- Ta av motorenheten (A), så lokket (E4) og underlokket (E3).
- Ta ut kniven (E2) ved å dra den i plas-

tdelen.
- Til slutt tar du ut ingrediensene.
- **La ikke denne tilbehørsdelen gå på tomgang eller i over 10 sekunder.**

- **Kvern 450 ml (avhengig av modell): Fig. F og 8**

- Sett kniven (F2) på aksen til beholderen (F1).
- Ha ingrediensene i beholderen (F1), og sett på lokket (F3).
- Sett motorenheten (A) på lokket (F3).
- Koble til motorblokken (A), og trykk på startknappen (B1 eller B2).
- Ta av motorenheten (A), så lokket (F3).
- Ta ut kniven (F2) ved å dra den i plastdelen.
- Til slutt tar du ut ingrediensene.
- **Ikke la denne tilbehørsdelen gå på tomgang.**

- **Maxikvern 600 ml (avhengig av modell): Fig. G og 9**

- Sett kniven (G2) på aksen til beholderen (G1).
- Ha ingrediensene i beholderen (G1), og sett på lokket (G3).
- Sett motorenheten (A) på lokket (G3).
- Koble til motorblokken (A), og trykk på startknappen (B1 eller B2).
- Ta av motorenheten (A), så lokket (G3).
- Ta ut kniven (G2) ved å dra den i plastdelen.
- Til slutt tar du ut ingrediensene.
- **Ikke la denne tilbehørsdelen gå på tomgang.**

- **Flerfunksjonell beholder 2 l (avhengig av modell): Fig. I**

Bruk denne beholderen til å tilberede maks. 150 til 800 g – Beholderen rommer: 2 liter.

1) Kverne: Fig. 10

- Sett drivpinnen (I2) midt i beholderen (I1).
- Sett kniven (I3) på drivpinnen (I2).
- Sett reduksjonsdelen (I5) på lokket (I4).
- Sett på lokket og lås det fast.
- Sett motorenheten (A) på reduksjonsdelen (I5).

Du kan kverne 150 til 500 g ingredienser på 15 til 20 sekunder: harde produkter (oster, tørkede frukter), harde grønnsaker (gulrøtter, selleri, osv.), myke grønnsaker (løk, spinat...), rått og kokt kjøtt (utbenet, med nervene fjernet og skåret i terninger på 1 cm3), rå eller kokt fisk. Ikke kvern meget harde ingredienser (is, sukker) eller ingredienser som må finmales (hvete, kaffe).

2) Rive/skjære i skiver: Fig. 11

- Sett drivpinnen (I2) midt i beholderen (I1).
- Sett skiven (I8) på drivpinnen (I2).
- Sett reduksjonsdelen (I5) på lokket (I4) og lås det fast.
- Sett motorenheten (A) på reduksjonsdelen (I5).
- Ha ingrediensene ned i sjakten og skyv dem ned med stapperen (I7). **Skyv aldri ingrediensene med fingrene eller andre gjenstander.**

- **Ballongvisp (avhengig av modell): Fig. H og 12**

- Monter ballongvispen (H2) på reduksjonsdelen (H1).
- Sett reduksjonsdelen (H1) på motorenheten (A).
- Skru den helt fast.
- Etter bruk skrur du løs reduksjonsdelen (H1) og tar ut vispen (H2).

RENGJØRING

- Alle mikserens deler og tilbehørsdeler kan vaskes i oppvaskmaskin **unntatt motorenheten (A), reduksjonsdelene (F3, G3, H1, I5).** De kan vaskes med en lett fuktet klut.
- Frakoble apparatet før du rengjør det.
- Ikke bruk skuresvamper eller kluter som inneholder metalldeler.
- Ikke dypp motorenheten (A) ned i vann.
  Tørk den av med en tørr eller lett fuktet klut.
- Hvis tilbehørsdelene har blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsin…), gnir du dem med en klut dynket med matolje før du vasker dem som vanlig.
- Håndter kniven eller bladene forsiktig. De er svært skarpe.

OPPSKRIFTER

Mikserfot Fig. 4:

• Grønnsakssuppe, hastighet 2:

500 g poteter, 400 g gulrøtter, 1 purreløk, salt, pepper, 1,8 l vann.
Dampkok grønnsakene i 10 minutter.
Miks dem i 45 sekunder.

• Majones, hastighet 2:

Ha 1 eggeplomme, 1 ss sennep, 1 ss eddik, salt, pepper og 2,5 dl olje i begeret på 1 l.
Miks ingrediensene i 15 sekunder.

Minikvern 150 ml, hastighet 2 (avhengig av modell) Fig. E:

• Bruk denne tilbehørsdelen til å kverne:

Hvitløk, krydderurter, løk.
70 g renset oksekjøtt skåret i terninger på 1 cm3 i 3 sekunder.

Ballongvisp, hastighet 1 (avhengig av modell) Fig. H:

Piskede eggehviter.
4 eggehviter i 3 minutter.

Kvern 450 ml, hastighet 2 (avhengig av modell) Fig. F:

• Bruk denne tilbehørsdelen til å kverne:

Hvitløk, krydderurter, løk.
200 g renset oksekjøtt skåret i terninger på 1 cm3 i 10 sekunder.

Maxikvern 600 ml, hastighet 2 (avhengig av modell) Fig. G:

• Bruk denne tilbehørsdelen til å kverne:

Hvitløk, krydderurter, løk.
250 g renset oksekjøtt skåret i terninger på 1 cm3 i 15 sekunder.

Flerfunksjonell beholder 2 l, hastighet 2 (avhengig av modell) Fig. I:

• Bruk denne tilbehørsdelen til å kverne:

Renset kjøtt skåret i terninger på 1 cm3 (500 g oksekjøtt) på ca. 20 sekunder, grønnsaker, ost, brød.

• Du kan også kverne og skjære opptil 700 g grønnsaker (gulrøtter), ost osv.

NO

HVA GJØR JEG HVIS APPARATET IKKE FUNGERER?

- Sjekk:
At apparatet er koblet til strøm.
At ledningen er i god stand.
Apparatet er utstyrt med et sikkerhetssystem mot overoppheting.
Ved overoppheting slår apparatet seg automatisk av. Hvis det overopphetes, la det avkjøles i ca. 20 minutter før du bruker det igjen.

Fungerer apparatet fortsatt ikke?
Kontakt et godkjent serviceverksted (se listen i servicehåndboken).

TILBEHØRSDELER

Du kan skaffe deg artiklene nedenfor fra din forhandler eller et godkjent serviceverksted (se listen i servicehåndboken):

Minikvern 150 ml: ref MS_0695652.
Denne tilbehørsdelen kverner 70 g oksekjøtt på 3 sekunder.

Kvern 450 ml: ref MS_0695653.
Denne tilbehørsdelen kverner 200 g oksekjøtt på 10 sekunder.

Maxikvern 600 ml: ref MS_0695654.
Denne tilbehørsdelen kverner 250 g oksekjøtt på 15 sekunder.

Ta del i miljøvern!

ⓘ Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.
➲ Ta det med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.

Tack för att du valt denna apparat. Den är endast avsedd för matlagning och för hemmabruk.

BESKRIVNING (FIG. 1)

A Motorenhet
B Startknappar
B1 Hastighet 1
B2 Hastighet 2
C Mixerfot (i plast eller metall beroende på modell)
D Bägare 0,8 l
D1 Lock (beroende på modell)
E Minihackare 150 ml (beroende på modell)
E1 Skål
E2 Knivblad
E3 Innerlock
E4 Lock
F Hackare 450 ml (beroende på modell)
F1 Skål
F2 Knivblad
F3 Anslutningsdel/lock
G Maxihackare 600 ml (beroende på modell)
G1 Skål
G2 Knivblad
G3 Anslutningsdel/lock
H Ballongvisp
H1 Anslutningsdel
H2 Visp
Multifunktionell skål 2 l (beroende på modell)
I1 Skål
I2 Drivaxel
I3 Knivblad
I4 Lock
I5 Anslutningsdel/insatslock
I6 Spärrknapp
I7 Påmatare
I8 Skiva eller blad A (beroende på modell)
I9 Skiva eller blad H (beroende på modell)
I10 Bladhållare (beroende på modell)

SV

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten första gången. Moulinex frånsäger sig allt ansvar för användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.

Samtliga inkopplingsfel upphäver garantin.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Dra ur kontakten så snart du har använt apparaten klart samt när du rengör den.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller om den är skadad. Vänd dig i så fall till ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).
- Allt underhåll utöver vanlig rengöring måste utföras av ditt servicecenter.
- Rör aldrig vid apparatens rörliga delar (knivblad m.m.). **Fig. 3**
- Rör aldrig mixerfotens (C) knivblad ens när apparaten är avstängd. Bladen är mycket skarpa. **Fig. 3**
- Handskas försiktigt med hackarnas knivblad (E2, F2, G2, I3). De är mycket skarpa.
- Sänk aldrig ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Se till att sladden är utom räckhåll för barn.
- Låt inte barn använda apparaten utan tillsyn.

- Sladden får aldrig vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, annan värmekälla eller vass kant.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadade. För att undvika alla risker, låt ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet) byta ut delarna.
- Använd för din egen säkerhets skull endast tillbehör och delar som är anpassade till apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättningar (fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten används. Undantag kan göras om personerna övervakas eller om de får instruktioner gällande apparatens användning av någon som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- **Om apparaten "låser sig" under användning stänger du av den och drar ur kontakten. Kontrollera nu om livsmedlen blockerar tillbehöret du använder. Avlägsna i så fall livsmedlen. Se upp med knivbladen.**
- **Apparaten har utrustats med ett säkerhetssystem som förhindrar överhettning. Om apparaten blir för varm stängs den automatiskt av. Låt då apparaten svalna av i cirka 20 minuter innan du fortsätter använda den.**
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller kommer i närheten av apparatens rörliga delar.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska tillbehören i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder apparaten första gången. Skölj och torka dem noggrant.
- Se till att arbetsytan är ren.
- Välj en behållare som är tillräckligt hög för att det inte ska skvätta när du bearbetar livsmedlen.

• Mixerfot: Fig. C och 4

- Montera mixerfoten (C) på motorenheten (A). Se till att mixerfoten skruvas i så långt det går. Sätt i kontakten. **FIG. 4 och 5**
- Sänk ned mixerfoten (C) halvvägs till botten i behållaren och tryck på startknappen (B1 eller B2).
- **VARNING: Kör inte apparaten med tom behållare.**
- Fyll inte bägaren med större volymer än 50 cl, så undviker du stänk.
- Ta bort kokkärlet från plattan innan du mixar varma livsmedel. Det finns ingen anledning att flytta omkring mixerfoten i behållaren. Det gör inte mixningen effektivare. Håll apparaten stilla mitt i behållaren, halvvägs från botten. **FIG. 6**
- När du bearbetar trådiga livsmedel som purjolök eller selleri bör du med jämna mellanrum avbryta användningen och rengöra mixerfoten. Följ noga säkerhetsföreskrifterna för isärtagning och rengöring av produkten.
- När du bearbetar frukt bör du dela och kärna ur frukten innan du använder apparaten.
- Använd inte mixern för att bearbeta hårda livsmedel som socker, choklad eller kaffe.

• Minihackare 150 ml (beroende på modell): Fig. E och 7

- Fäst knivbladen (E2) på skålens (E1) drivaxel.
- Lägg livsmedlen i skålen (E1) och sätt

på först innerlocket (E3) och sedan locket (E4).
- Fäst motorenheten (A) i locket (E4).
- Sätt i kontakten till motorenheten (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
- Avlägsna motorenheten (A) och därefter locket (E4) och innerlocket (E3).
- Avlägsna knivbladen (E2). Ta endast i plastdelen.
- Avlägsna livsmedlen efter användning.
- **Kör inte apparaten med detta tillbehör i tom behållare eller längre än 10 sekunder i sträck.**

• Hackare 450 ml (beroende på modell): Fig. F och 8

- Fäst knivbladen (F2) på skålens (F1) drivaxel.
- Lägg livsmedlen i skålen (F1) och sätt på locket (F3).
- Fäst motorenheten (A) i locket (F3).
- Sätt i kontakten till motorenheten (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
- Avlägsna motorenheten (A) och därefter locket (F3).
- Avlägsna knivbladen (F2). Ta endast i plastdelen.
- Avlägsna livsmedlen efter användning.
- **Kör inte apparaten med detta tillbehör i tom behållare.**

• Maxihackare 600 ml (beroende på modell): Fig. G och 9

- Fäst knivbladen (G2) på skålens (G1) drivaxel.
- Lägg livsmedlen i skålen (G1) och sätt på locket (G3).
- Fäst motorenheten (A) i locket (G3).
- Sätt i kontakten till motorenheten (A) och tryck på startknappen (B1 eller B2).
- Avlägsna motorenheten (A) och därefter locket (G3).
- Avlägsna knivbladen (G2). Ta endast i plastdelen.
- Avlägsna livsmedlen efter användning.
- **Kör inte apparaten med detta tillbehör i tom behållare.**

• Multifunktionell skål 2 l (beroende på modell): Fig. I

Skålen kan användas till bearbeta 150 till 800 g - Skålens volym: 2 liter.

1) Hacka: Fig 10
- Placera drivaxeln (I2) i skålens (I1) mitt.
- Fäst knivbladen (I3) på drivaxeln (I2).
- Fäst anslutningsdelen (I5) i locket (I4).
- Sätt på locket och spärra det.
- Sätt motorenheten (A) på plats i anslutningsdelen (I5).

Du kan hacka 150 till 500 g av ett livsmedel på 15 till 20 sekunder. Apparaten lämpar sig för hårda livsmedel (ost, torkad frukt, osv.), grönsaker med mjuk konsistens (lök, spenat, osv.), rått eller tillagat kött (ben och senor ska tas bort och köttet skäras i tärningar på 1 cm3), rå eller tillagad fisk. Hacka inte livsmedel som är alltför hårda (is, socker) eller som kräver finmalning (vete, kaffe).

2) Riva/skiva: Fig. 11
- Placera drivaxeln (I2) i skålens (I1) mitt.
- Fäst skivan (I8) på drivaxeln (I2).
- Fäst anslutningsdelen (I5) i locket (I4) och spärra det.
- Sätt motorenheten (A) på plats i anslutningsdelen (I5).
- Fyll på med livsmedel via påfyllnadsröret och tryck på med hjälp av påmataren (I7). **Använd aldrig fingrarna eller något annat verktyg för att trycka ned livsmedlen.**

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

- Fäst ballongvispen (H2) vid anslutningsdelen (H1).
- Fäst anslutningsdelen (H1) vid motorenheten (A).
- Skruva i så långt det går.
- Skruva loss anslutningsdelen (H1) och avlägsna vispen (H2).

RENGÖRING

- Mixerns samtliga delar och tillbehör går att diska i diskmaskin **med undantag för motorenheten (A) och anslutningsdelarna (F3, G3, H1, I5).** Dessa delar rengörs med en svamp fuktad med ljummet vatten.
- Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.
- Använd inte svampar med skrubbyta eller föremål med metalldelar för att rengöra apparaten.
- Nedsänk aldrig motorenheten (A) i vatten.

Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.

- Om tillbehören missfärgats av mat (morötter, apelsiner, osv.) kan du torka av dem med en trasa indränkt i matolja och därefter göra rent dem på normalt vis.
- Handskas försiktigt med knivbladen; de är mycket skarpa.

RECEPT

Mixerfot Fig. 4:

• Grönsakssoppa, hastighet 2:
500 g potatis, 400 g morötter, 1 purjolök, salt, peppar, 1,8 l vatten.
Ångkoka i 10 minuter.
Mixa i 45 sekunder.

• Majonnäs, hastighet 2:
Blanda 1 äggula, 1 matsked senap, 1 matsked vinäger, salt, peppar och 25 cl olja i enlitersbägaren.
Mixa i 15 sekunder.

Minihackare 150 ml, hastighet 2 (beroende på modell) Fig. E:

• Med detta tillbehör kan du hacka:
Vitlök, örter, lök.
70 g oxkött utan senor och skuret i tärningar på 1 cm3 på cirka 3 sekunder.

Ballongvisp, hastighet 1 (beroende på modell) Fig. H:
Äggviteskum.
4 äggvitor på 3 minuter.

Hackare 450 ml, hastighet 2 (beroende på modell) Fig. F:

• Med detta tillbehör kan du hacka:
Vitlök, örter, lök.
200 g oxkött utan senor och skuret i tärningar på 1 cm3 på cirka 10 sekunder.

Maxihackare 600 ml, hastighet 2 (beroende på modell) Fig. G:

• Med detta tillbehör kan du hacka:
Vitlök, örter, lök.
250 g oxkött utan senor och skuret i tärningar på 1 cm3 på cirka 15 sekunder.

Multifunktionell skål 2 l, hastighet 2 (beroende på modell) Fig I:

• Med detta tillbehör kan du hacka:
Kött med senorna borttagna och skuret i tärningar på 1 cm3 (500 g oxkött) på cirka 20 sekunder, grönsaker, ost, bröd.

• Du kan också hacka eller skiva upp till 700 g grönsaker (morötter), ost, osv.

VAD GÖR JAG OM APPARATEN INTE FUNGERAR?

- Kontrollera följande:
Är apparaten ordentligt ansluten till eluttaget?
Är sladden felfri?
Apparaten har ett säkerhetssystem som förhindrar överhettning.
Om apparaten blir för varm stängs den automatiskt av. Om det händer låter du apparaten svalna av i cirka 20 minuter. Sedan kan du fortsätta använda den.

Om du har andra problem med apparaten:

Vänd dig till ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).

TILLBEHÖR

Följande produkter finns till försäljning hos din återförsäljare och på våra servicecenter (se listan i servicehäftet):

Minihackare 150 ml: artikelnummer MS_0695652.
Med detta tillbehör kan du hacka 70 g oxkött på 3 sekunder.

Hackare 450 ml: artikelnummer MS_0695653.
Med detta tillbehör kan du hacka 200g oxkött på 10 sekunder.

Maxihackare 600 ml: artikelnummer MS_0695654.
Med detta tillbehör kan du hacka 250g oxkött på 15 sekunder.

SV

Hjälp till att skydda miljön!

ⓘ Din apparat innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en godkänd serviceverkstad.

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 Silppuri 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
Monitoimikulho 2L (mallista riippuen)
I1 Kulho
I2 Vetoakseli
I3 Terä
I4 Kansi
I5 Supistin
I6 Lukituksen avausnäppäin
I7 Syöttökappale
I8 Kiekko tai terä A (mallista riippuen)
I9 Kiekko tai terä H (mallista riippuen)
I10 Teräalusta (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 vahin-

goittunut, älä käytä laitetta. Vaarojen välttämiseksi se on vaihdatettava 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.

KÄYTTÖÖNOTTO / KÄYTTÖ

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on pestävä saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- On tärkeää pitää huolta työtason hygieniasta.
- Laita elintarvikkeet riittävän korkeaan astiaan roiskeiden välttämiseksi.

• Sauvasekoitin: KUVA C & 4
- Kierrä sekoitusjalka (C) moottorirungolle (A), varmista, että jalka on kierretty hyvin kiinni aina pysäyttäjään saakka, kytke laite siten sähköverkkoon. **KUVA 4 & 5**
- Upota sauvasekoitin (C) puolisyvälle astiaan ja paina käynnistysnäppäintä (B1 tai B2).
- HUOMIO : Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä täytä kulhoa yli 50CL (15 nesteunssia) jotta vältät roiskeet.
- 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 (sokeria, 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).

FI

- 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.**

- **Silppuri 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 - 800g – 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, sokeria 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 (A) 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.

RESEPTEJÄ

Sauvasekoitin KUVA 4 :

• Vihanneskeitto, nopeus 2:
500g perunoita, 400g porkkanoita, 1 purjo, suolaa, pippuria, 1.8L vettä.
Keitä höyryssä 10 minuuttia.
Sekoina 45 sekuntia

• Majoneesi, nopeus 2:
Laita 1 munankeltuainen, 1 ruokalusikka sinappia, 1 ruokalusikka etikkaa, suolaa, pippuria, 25cL öljyä 1L kokoiseen astiaan.
Sekoita 15 sekuntia.

Minisilppuri 150 ml, nopeus 2 (Mallista riippuen) KUVA E :

• Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:
valkosipulia, yrttejä, sipuleita.
70g naudanlihaa 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 3 sekunnissa.

Pallovispilä, nopeus 1 (mallista riippuen) kuva H:
Valkuaisvaahto.
4 valkuaista 3 minuutissa.

Silppuri 450 ml, nopeus 2 (Mallista riippuen) KUVA F :

• Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:
valkosipulia, yrttejä, sipuleita.
200g naudanlihaa 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 10 sekunnissa.

Silppuri 600 ml, nopeus 2 (Mallista riippuen) KUVA G :

• Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:
valkosipulia, yrttejä, sipuleita.
250g naudanlihaa kuutioiksi 1cm*1cm*1cm kokoisiksi kuutioiksi 15 sekunnissa.

Monitoimikulho 2L, nopeus 2 (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…

FI

JOS LAITE EI TOIMI?

- Tarkista:
Että laite on kunnolla kiinni sähköverkossa.
Että sähköjohto on hyvässä kunnossa.
Laite on varustettu ylikuumenemisen estolaitteella. Jos laite ylikuumenee, sen toiminta katkeaa. Tässä tapauksessa sen on annettava jäähtyä noin 20 minuuttia, jatka siten käyttöä.

Laitteesi ei toimi vieläkään?

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 70g naudanlihaa 3 sekunnissa.

Minisilppuri 450mL: viite MS_0695653.
Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 200g naudanlihaa10 sekunnissa.
Minisilppuri 600mL: viite MS_0695654.
Tämän lisälaitteen avulla voit jauhaa 250g naudanlihaa15 sekunnissa.

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας που προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφών, καθώς και για οικιακή χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (Εικ. 1)

A Κεντρική μονάδα
B Κουμπιά έναρξης λειτουργίας
B1 Ταχύτητα 1
B2 Ταχύτητα 2
C Ράβδος ανάμειξης (πλαστική ή μεταλλική ανάλογα με το μοντέλο)
D Κύπελλο 0,8 λ
D1 Καπάκι (ανάλογα με το μοντέλο)
E Μικρό κοπτήριο 150 mL (ανάλογα με το μοντέλο)
E1 Μπολ
E2 Σύστημα λεπίδων
E3 Βοηθητικό καπάκι
E4 Καπάκι
F Κοπτήριο 450 mL (ανάλογα με το μοντέλο)
F1 Μπολ
F2 Σύστημα λεπίδων
F3 Καπάκι
G Μεγάλος κόπτης 600 mL (ανάλογα με το μοντέλο)
G1 Μπολ
G2 Σύστημα λεπίδων
G3 Καπάκι
H Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες
H1 Καπάκι
H2 Αναδευτήρας
Μπολ πολλαπλών λειτουργιών 2 λ. (ανάλογα με το μοντέλο)
I1 Μπολ
I2 Οδηγός
I3 Σύστημα λεπίδων
I4 Καπάκι
I5 Καπάκι ασφάλισης
I6 Κουμπί απασφάλισης
I7 Πιεστήρας
I8 Δίσκος ή λεπίδα A (ανάλογα με το μοντέλο)
I9 Δίσκος ή λεπίδα H (ανάλογα με το μοντέλο)
I10 Βάση λεπίδων (ανάλογα με το μοντέλο))

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η Moulinex δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής είναι ίδια με αυτήν της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.

Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα μόλις σταματήσετε να τη χρησιμοποιείτε και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δεν λειτουργεί κανονικά ή έχει υποστεί ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).
- Εκτός από τις τακτικές εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης πρέπει να ανατίθεται οπωσδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα (λεπίδες...). **Εικ. 3**
- Μην αγγίζετε το σύστημα λεπίδων της ράβδου ανάμειξης (C) ακόμα και όταν δεν λειτουργεί η συσκευή, είναι εξαιρετικά αιχμηρό. **Εικ. 3**
- Να χειρίζεστε τις λεπίδες (E2, F2, G2, I3) των κοπτών με προσοχή, είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο που είναι προσβάσιμο σε παιδιά.

EL

- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή επάνω σε αιχμηρή γωνία.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα υποστεί ζημιά, μη χρησιμοποιήσετε άλλο τη συσκευή. Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος, θα πρέπει να ζητήσετε να σας αντικαταστήσουν υποχρεωτικά το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- **Εάν συσκευή "μπλοκάρει" κατά τη διάρκεια της χρήσης, διακόψτε τη λειτουργία της, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και ελέγξτε εάν έχει εμπλακεί το χρησιμοποιούμενο εξάρτημα. Σε τέτοια περίπτωση, απομακρύνετε τις τροφές που έχουν μπλοκάρει τις λεπίδες φροντίζοντας να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των λεπίδων.**
- **Η συσκευή διαθέτει μια ασφάλεια κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά και κατόπιν συνεχίστε τη χρήση της.**
- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή έρθετε σε επαφή με τα κινητά μέρη κατά τη λειτουργία.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά.
- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρή.
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα σε ένα σκεύος αρκετά ψηλό προκειμένου να αποφευχθεί το πιτσίλισμα.

• Ράβδος ανάμειξης: Εικ. C & 4

- Προσαρτήστε τη ράβδο ανάμειξης (C) πάνω στην κεντρική μονάδα (A) φροντίζοντας ώστε η ράβδος να βιδωθεί πλήρως και στη συνέχεια συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. **Εικ. 4 & 5**
- Τοποθετήστε τη ράβδο ανάμειξης (C) περίπου στη μέση του ύψους του σκεύους και πατήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας (B1 ή B2).

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια.

- Μη γεμίζετε το κύπελλο πάνω από 50 cl για να αποφευχθεί το πιτσίλισμα.
- Απομακρύνετε το σκεύος μαγειρέματος από την πηγή θερμότητας για την ανάμειξη ζεστών παρασκευασμάτων. Για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα, δεν χρειάζεται να μετακινείτε τη ράβδο ανάμειξης μέσα στο μείγμα. Αφήστε τη στη μέση του ύψους του σκεύους και στο κέντρο του. **Εικ. 6**
- Για τα τρόφιμα με ίνες (πράσα, σέλινο, κ.λπ…), να καθαρίζετε τη ράβδο σε τακτά χρονικά διαστήματα κατά την ανάμειξη ακολουθώντας προσεκτικά τις οδηγίες ασφάλειας για την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό της συσκευής.
- Για τα μείγματα που περιέχουν φρούτα, κόψτε τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια τους εκ των προτέρων.
- Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ για μείγματα που περιέχουν σκληρά συστατικά (ζάχαρη, σοκολάτα, καφές).

• Μικρό κοπτήριο 150 mL (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. E & 7

- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων (E2) πάνω στον άξονα του μπολ (E1).
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ (E1), στη συνέχεια τοποθετήστε το βοηθητικό καπάκι (E3) και τέλος το καπάκι (E4).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) πάνω στο καπάκι (E4).
- Συνδέστε την κεντρική μονάδα (A) στο ρεύμα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας (B1 ή B2).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (A), στη συνέχεια το καπάκι (E4) και τέλος το βοηθητικό καπάκι (E3).
- Αφαιρέστε το σύστημα λεπίδων (E2) κρατώντας το από το πλαστικό τμήμα του.
- Μετά από τη χρήση, αφαιρέστε το μείγμα.
- **Μην αφήνετε αυτό το εξάρτημα να λειτουργεί ενώ είναι άδειο ή για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενα.**

• Κοπτήριο 450 mL (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. F & 8

- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων (F2) πάνω στον άξονα του μπολ (F1).
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ (F1) και στη συνέχεια τοποθετήστε το καπάκι (F3).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) πάνω στο καπάκι (F3).
- Συνδέστε την κεντρική μονάδα (A) στο ρεύμα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας (B1 ή B2).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (A) και στη συνέχεια το καπάκι (F3).
- Αφαιρέστε το σύστημα λεπίδων (F2) κρατώντας το από το πλαστικό τμήμα του.
- Μετά από τη χρήση, αφαιρέστε το μείγμα.
- **Μη θέτετε σε λειτουργία αυτό το εξάρτημα ενώ είναι άδειο**

• Μεγάλο κοπτήριο 600 mL (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. G & 9

- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων (G2) πάνω στον άξονα του μπολ (G1).
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ (G1) και στη συνέχεια τοποθετήστε το καπάκι (G3).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) πάνω στο καπάκι (G3).
- Συνδέστε την κεντρική μονάδα (A) στο ρεύμα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας (B1 ή B2).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (A) και στη συνέχεια το καπάκι (G3).
- Αφαιρέστε το σύστημα λεπίδων (G2) κρατώντας το από το πλαστικό τμήμα του.
- Μετά από τη χρήση, αφαιρέστε το μείγμα.
- **Μη θέτετε σε λειτουργία αυτό το εξάρτημα ενώ είναι άδειο.**

• Μπολ πολλαπλών λειτουργιών 2 λ. (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. I

Μπορείτε να παρασκευάσετε κατά μέγιστο από 150 έως 800 γρ. – Χωρητικότητα του μπολ: 2 λίτρα.

1) Ψιλοκόψιμο: Εικ. 10

- Τοποθετήστε τον οδηγό (I2) στο κέντρο του μπολ (I1).
- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων (I3) πάνω στον οδηγό (I2).
- Τοποθετήστε το καπάκι (I5) πάνω στο καπάκι (I4).
- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) πάνω στον μειωτήρα (I5).

Μπορείτε να ψιλοκόψετε σε 15 με 20 δευτερόλεπτα από 150 έως 500 γρ. τροφών: σκληρές τροφές (τυριά, ξηρούς καρπούς), σκληρά λαχανικά (καρότα, σέλινο, κ.λπ.), μαλακά λαχανικά (κρεμμύδια, σπανάκι,...), ωμό και μαγειρεμένο κρέας (χωρίς κόκαλα και χωρίς νεύρα κομμένα σε κύβους 1 cm3), ωμό ή ψημένο ψάρι. Μην ψιλοκόβετε πολύ σκληρά προϊόντα (πάγος, ζάχαρη) ή προϊόντα που πρέπει να αλεστούν σε λεπτή σκόνη (σιτάρι, καφές).

2) Τρίψιμο/κοπή σε φέτες: Εικ. 11

- Τοποθετήστε τον οδηγό (I2) στο κέντρο του μπολ (I1).
- Τοποθετήστε τον δίσκο (I8) πάνω στον οδηγό (I2).
- Τοποθετήστετο καπάκι (I5) πάνω στο καπάκι (I4) και ασφαλίστε το.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) πάνω στον μειωτήρα (I5).
- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλή-

EL

ρωσης και κατευθύνετέ τις με τη βοήθεια του πιεστήρα (I7). **Μην εισάγετε ποτέ τις τροφές με τα δάχτυλα ούτε και με οποιοδήποτε εργαλείο κουζίνας.**

• Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. H & 12

- Προσαρτήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες (H2) στον μειωτήρα (H1).
- Τοποθετήστε τον μειωτήρα (H1) πάνω στην κεντρική μονάδα (A).
- Περιστρέψτε έως να ασφαλίσει.
- Μετά από τη χρήση, ξεβιδώστε τον μειωτήρα (H1) και αφαιρέστε τον αναδευτήρα (H2).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα του μίξερ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων **εκτός από την κεντρική μονάδα (A) και τα καπάκια (F3, G3, H1, I5),** τα οποία μπορείτε να καθαρίσετε με ένα ελαφρώς βρεγμένο σφουγγάρι.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από οποιονδήποτε καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά μέρη.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) σε νερό. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Να χειρίζεστε το σύστημα λεπίδων ή τις λεπίδες με προσοχή, διότι είναι εξαιρετικά αιχμηρά.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ράβδος ανάμειξης Εικ. 4:

• Σούπα λαχανικών, ταχύτητα 2:
500 γρ. πατάτες, 400 γρ. καρότα, 1 πράσο, αλάτι, πιπέρι, 1,8 λ. νερό.
Ψήστε τα στον ατμό για περίπου 10 λεπτά.
Αναμείξτε για 45 δευτερόλεπτα

• Μαγιονέζα, ταχύτητα 2:
Προσθέστε 1 κρόκο αβγού, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά της σούπας ξύδι, αλάτι, πιπέρι και 25 cL λάδι μέσα στο κύπελλο 1 λ.
Αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα.

Μικρό κοπτήριο 150 ml, ταχύτητα 2 (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. E:

• Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να ψιλοκόψετε τα εξής:
Σκόρδο, αρωματικά βότανα, κρεμμύδια.
70 γρ. βοδινού κρέατος, αφού πρώτα αφαιρέσετε τα νεύρα και το κόψετε σε κύβους διαστάσεων 1 cm x 1 cm x 1 cm, σε 3 δευτερόλεπτα.

Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες, ταχύτητα 1 (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. H:
Μαρέγκα.
4 ασπράδια αβγών σε 3 λεπτά.

Κοπτήριο 450 ml, ταχύτητα 2 (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. F:

• Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να ψιλοκόψετε τα εξής:
Σκόρδο, αρωματικά βότανα, κρεμμύδια.
200 γρ. βοδινού κρέατος, αφού πρώτα αφαιρέσετε τα νεύρα και το κόψετε σε κύβους διαστάσεων 1 cm x 1 cm x 1 cm, σε 10 δευτερόλεπτα.

Μεγάλο κοπτήριο 600 ml, ταχύτητα 2 (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. G:

• Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να ψιλοκόψετε τα εξής:

Σκόρδο, αρωματικά βότανα, κρεμμύδια.
250 γρ. βοδινού κρέατος, αφού πρώτα αφαιρέσετε τα νεύρα και το κόψετε σε κύβους διαστάσεων 1 cm x 1 cm x 1 cm, σε 15 δευτερόλεπτα.

Μπολ πολλαπλών λειτουργιών 2 L, ταχύτητα 2 (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. I:

- **Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να ψιλοκόψετε τα εξής:**

Κρέας, αφού πρώτα αφαιρέσετε τα νεύρα και το κόψετε σε κύβους διαστάσεων 1 cm x 1 cm x 1 cm, σε 20 δευτερόλεπτα, λαχανικά, τυρί, ψωμί.

- **Μπορείτε επίσης να ψιλοκόψετε και να κόψετε σε φέτες** έως 700 γρ. λαχανικά (καρότα), τυρί, κ.λπ..

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Επαληθεύστε:
Ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στο ρεύμα.
Ότι το καλώδιο βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
Η συσκευή διαθέτει μια ασφάλεια κατά της υπερθέρμανσης.
Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί. Σε αυτήν την περίπτωση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά πριν από την επόμενη χρήση.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί;
Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να προμηθευτείτε τα παρακάτω αξεσουάρ από εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών.

Μικρό κοπτήριο 150 mL: κωδ. αναφ. MS_0695652.
Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να ψιλοκόψετε 70 γρ. βοδινού κρέατος σε 3 δευτερόλεπτα.

Κοπτήριο 450 mL: κωδ. αναφ. MS_0695653.
Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να ψιλοκόψετε 200 γρ. βοδινού κρέατος σε 10 δευτερόλεπτα.

Μεγάλο κοπτήριο 600 mL: κωδ. αναφ. MS_0695654.
Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να ψιλοκόψετε 250 γρ. βοδινού κρέατος σε 15 δευτερόλεπτα.

EL

Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Προσκομίστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

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

Tanım 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 kıyıcı 150mL (modele göre)
E1 Hazne
E2 Bıçak
E3 Yan kapak
E4 Kapak
F Kıyıcı 450mL (modele göre)
F1 Hazne
F2 Bıçak
F3 Redüktör
G Maksi kıyıcı 600mL (modele göre)
G1 Hazne
G2 Bıçak
G3 Redüktör
H Çok saplı çırpıcılar
H1 Redüktör
H2 Çırpıcı
Çok fonksiyonlu hazne 2L (modele göre)
I1 Hazne
I2 İlerletici
I3 Bıçak
I4 Kapak
I5 Redüktör
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)

Güvenlik öneriler

- 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 keskindirler.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya herhangi başka bir sıvıya batırmayın.
- Kablonun 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 kablosu 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, duyumsal 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 kullanımı 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 durumunda, cihazınızın elektriği kendiliğinden kesilecektir. Bu durumda, yaklaşık 20 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin ve yeniden kullanmaya başlayın.**
- Aksesuarlarını değiştirmeden veya cihaz çalışırken hareketli olan parçaları yaklaştırmadan önce cihazı durdurun ve şebekeden bağlantısını kesin.

Çalıştırma / Kullanım

- İlk kullanımdan önce, sabunlu su ile aksesuarları temizleyin. Durulayın ve özenle kurutun.
- Çalışma alanınızın hijyenik olmasını sağlamanız önemlidir.
- Sıçramaları önlemek için besinleri yeterince derin bir kaba koyun.

• Karıştırıcı ayak : ŞEKİL C & 4

- Karıştırıcı ayağı (C) motor bloğu (A) üzerine takın, ayağın düzgün takılmış olmasından emin olun ve cihazın fişini elektrik prizine takın. **ŞEKİL 4 & 5**
- Karıştırıcı ayağı (C) kabın yarı yüksekliğine kadar daldırın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).
- **DİKKAT: Cihazı boş çalıştırmayın.**
- Sıvı sıçramalarını önlemek için, kabı 50CL'den fazla doldurmayın (15 Oz).
- Sıcak karışımları karıştırmak için pişirme kabını ateşten alın. Daha fazla etkili olması için, karıştırıcı ayağı karışım içerisinde hareket ettirmek gereksizdir. Ayağı yarı yükseklikte ve kabın ortasında tutun. **ŞEKİL 6**
- Lifli besinler için (pırasa, kereviz, vs…), ürünün sökülme ve temizlenmesi için güvenlik talimatlarına uyarak, karışımın hazırlanması esnasında ayağı düzenli olarak temizleyin.
- Meyve bazlı karışımlar için, önceden meyvelerin çekirdeklerini çıkarıp, bölün.
- Mikseri sert besinlerle karışım hazırlamak için kullanmayın (şeker, çikolata, kahve).

• Mini Kıyıcı 150mL (Modele göre) : ŞEKİL E & 7

- Bıçağı (E2) hazne ekseni (E1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (E1) içerisine koyun ve önce yan kapağı (E3) ve ardından kapağı (E4) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (E4) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B1 veya B2).

TR

- Önce motor bloğunu (A) ardından kapağı (E4) ve en son yan kapağı (E3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (E2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında besini boşaltın.
- **Ne Bu aksesuarı boş iken veya 10 saniyeden fazla çalıştırmayın.**

- **Kıyıcı 450mL (Modele göre) : ŞEKİL F & 8**

- Bıçağı (F2) hazne ekseni (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 besini boşaltın.
- **Ne Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

- **Maksi Kıyıcı 600mL (Modele göre) : ŞEKİL G & 9**

- Bıçağı (G2) hazne ekseni (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 besini boşaltın.
- **Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

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

Maksimum 150 – 800 g'lık karışım hazırlamanızı sağlar – Hazne hacmi: 2 litre.

1) Kıymak ŞEKİL 10:

- İlerleticiyi (I2) hazne (I1) ortasına yerleştirin.
- Bıçağı (I3) ilerletici (I2) üzerine yerleştirin.
- Redüktörü (I5) kapak (I4) üzerine yerleştirin.
- Kapağı takın ve kilitleyin.
- Motor bloğunu (A) redüktör (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, ıspanak,...),çiğ ve pişmiş etler (kemikleri çıkarılmış, sinirleri alınmış ve 1cm3 küpler halinde kesilmiş), çiğ veya pişmiş balıklar. Çok sert (buz, şeker) veya ince öğütülmesi gereken (buğday, kahve) ürünleri kıymayın.

2) Rendelemek/dilimlemek ŞEKİL 11:

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

- **Çok saplı çırpıcı (Modele göre) : Şekil H & 12**

- Çok saplı çırpıcıyı (H2) redüktör (H1) ile birleştirin.
- Redüktörü (H1) motor bloğu (A) üzerine yerleştirin.
- İyice sıkıştırın.
- Kullanım sonrasında, redüktörü (H1) açın ve çırpıcıyı H2) çıkarın.

Temizlik

- Motor bloğu (A), redüktörler (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 nesneler kullanmayın.
- Motor bloğunu (A) 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.

Tarifler

Karıştırıcı ayak ŞEKİL 4:

• Sebze çorbası, hız 2:
500g patates, 400g havuç, 1 pırasa, tuz, karabiber, 1.8L su.
Hepsini 10 dakika buharda pişirin.
45 saniye boyunca karıştırın

• Mayonez, hız 2:
1L hazne içerisine 1 yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, tuz, karabiber, 25cL sıvıyağ koyun.
15 saniye boyunca karıştırın.

Mini kıyıcı 150 ml, hız 2 (Modele göre) ŞEKİL E:

• Bu aksesuar ile, 3 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:
Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.
70g sinirleri alınmış ve 1cm* küpler halinde kesilmiş dana eti.

Çok telli çırpıcı, hız 1 (Modele göre) Resim H:
Çırpılmış yumurta beyazı.
3 dakikada 4 çırpılmış yumurta beyazı.

Kıyıcı 450 ml, hız 2 (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.

Kıyıcı 600 ml, hız 2 (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, hız 2 (Modele göre) ŞEKİL I:

• Bu aksesuar ile yirmi saniyede şunları kıyabilirsiniz: 1 cm* küpler halinde kesilmiş, sinirleri alınmış etler (500 g dana eti), sebzeler, peynirler, ekmek.
• Ayrıca 700 g'a kadar sebze (havuç), peynir, vs... kıyabilir ve dilimleyebilirsiniz.

TR

Cihazınız çalışmıyorsa ne yapmak gerekir?

- Şunları kontrol edin:
Cihazınızın şebeke elektriğine doğru bağlanmış olmasını.
Elektrik kablosunun 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 kıyıcı 150 mL: referans MS_0695652. Bu aksesuar ile 3 saniyede 70g dana eti kıyabilirsiniz.

Mini kıyıcı 450mL: referans MS_0695653. Bu aksesuar ile 10 saniyede 200g dana eti kıyabilirsiniz.
Mini kıyıcı 600mL: referans MS_0695654. Bu aksesuar ile 15 saniyede 250g dana eti kıyabilirsiniz.

Çevre korumasına katılalım!

ⓘ Cihazınız değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir çok sayıda materyal içermektedir.
➲ İşlenmesi için cihazınızı bir toplama noktasına götürünüz.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar. Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.

5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.

7. Ürünün:

- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası,

temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

10.Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:
MALIN:

Markası	:
Cinsi	: Blender
Modeli	: HM500
Belge İzin Tarihi	: DD300
Garanti Belge No	: 23.06.2008
Azami Tamir Süresi	: 30 iş günü
Garanti Süresi	: 2 yıl
Kullanım Ömrü	: 7 yıl
SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	:
Adresi	:
Tel-Telefax	:
Fatura Tarih ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
TARİH-İMZA-KAŞE	:

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

در درجه اول، حفاظت از محیط زیست !

ⓘدستگاه شما دار ای با ارزشی است که قابل ترمیم یا باز یافت میباشد.
➲انر در محل مخصوص جمع آروی مواد زائد در شهر رها کنید.

FA

تمیز کردن

- کلیه بخش‌ها و وسایل جانبی میکسر قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند **بجز موتور (A)، تقلیل دهنده‌های (F3, G3, H1, I5)**، می توانید آنرا به کمک یک ابر کمی مرطوب تمیز کنید.
- به تیغه‌ها با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده هستند.
- قبل از تمیز کردن، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- از ابرهای زبر یا اشیاء دارای بخش‌های فلزی خودداری کنید.
- هرگز موتور (A1) را در آب فرو نبرید. آنرا به کمک یک پارچه خشک یا خیلی کم مرطوب تمیز کنید.
- در صورت رنگ گرفتن وسایل جانبی بوسیله مواد غذایی (هویج، پرتقال و غیره)، آنها را به کمک یک پارچه آغشته به روغن غذایی تمیز کرده و سپس به تمیز کردن معمولی بپردازید.
- به تیغه (J4) و J10 و J11 با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده هستند.

دستورالعمل‌های غذایی

پایه میکسر:

• سوپ سبزیجات، سر عت ۲ :
۵۰۰ گرم سیب زمینی، ۴۰۰ گرم هویج، ۱ عدد تره فرنگی، نمک، فلفل ، ۱٫۸ لیتر آب.
به مدت ۱۰ دقیقه با بخار بپزید.
به مدت ۳۵ دقیقه میکسر کنید.

• مایونز، سر عت ۲ :
۱ عدد زرده تخم مرغ، ۱ قاشق سوپ‌خوری خردل، ۱ قاشق سوپ‌خوری سرکه، نمک، فلفل، ۲۵ سانتی لیتر روغن را درون لیوان بریزید.
به مدت ۱۵ ثانیه میکسر کنید.

چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی لیتری، سر عت ۲ (برحسب مدل):

• با این وسیله جانبی می‌توانید مواد زیر را چرخ کنید:
سیر، سبزی‌های معطر، پیاز.
۶۰ گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب‌های ۱ سانتی متر را در ۳ ثانیه چرخ کنید.

همزن چند پره، سر عت ۱ (برحسب مدل) شکل H:
برای زدن سفیده تخم مرغ.
۳ سفیده در ۳ دقیقه.

چرخ کننده کوچک ۴۵۰ میلی لیتری، سر عت ۲ (برحسب مدل):

• با این وسیله جانبی می‌توانید مواد زیر را چرخ کنید:
سیر، سبزی‌های معطر، پیاز.
۲۰۰ گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های ۱ سانتی متر را در ۱۰ ثانیه چرخ کنید.

الچرخ کننده کوچک ۶۰۰ میلی لیتری، سر عت ۲ (برحسب مدل):

• با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:
سیر، سبزی‌های معطر، پیاز.
۲۵۰ گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب‌های ۱ سانتی متر را در ۱۵ ثانیه چرخ کنید.

کاسه چندعملکردی ۲ لیتری، سر عت ۲ (برحسب مدل):

• با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:
گوشت های بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های ۱ سانتی متری (۵۰۰ گرم گوشت گاو) را در ۱۰ ثانیه، سبزی‌ها، پنیرها و نان را چرخ کنید.
• می توانید همچنین تا ۷۰۰ گرم سبزی (هویج)،
پنیر و غیره را خرد کرده و ورقه کنید...

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

- بخش‌های زیر را بررسی کنید:
دستگاه به برق وصل باشد.
سیم دستگاه سالم باشد.
دستگاه شما داراي يك سيستم ايمنی جلوگیری از داغ شدن است. در صورت داغ شدن، دستگاه خاموش می‌شود. در این موارد، ۲۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود و سپس آنرا مورد استفاده قرار دهید.

اگر دستگاه باز هم کار نکرد؟
به یکی از مراکز مجاز تعمیرات رجوع کنید (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است)

وسایل جانبی

می توانید نزد فروشنده یا یکی از مراکز مجاز (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است) اجناس زیر را خریداری کنید.

چرخ‌کننده ۱۵۰ میلیمتری: رفرانس MS_0695652
با این وسیله جانبی می‌توانید ۶۰ گرم گوشت گاو را در ۵ ثانیه چرخ کنید.
چرخ‌کننده ۴۵۰ میلیمتری: رفرانس MS_0695653
با این وسیله جانبی می‌توانید ۲۰۰ گرم گوشت گاو را در ۱۰ ثانیه چرخ کنید.
چرخ‌کننده ۶۰۰ میلیمتری: رفرانس MS_0695654
با این وسیله جانبی می‌توانید ۲۵۰ گرم گوشت گاو را در ۱۵ ثانیه چرخ کنید.

- قبل از اولین استفاده، وسایل جانبی را با آب و صابون شسته، آب کشیده و بخوبی خشک کنید.
- نسبت به تمیز بودن میز کار اطمینان حاصل کنید.
- برای پیشگیری از جهش مواد به بیرون ظرف نسبتاً عمیقی را انتخاب کنید.

• **پایه میکسر: تصویر ۴**

- پایه میکسر (C) را روی موتور (A) پیچ کنید. مطمئن شوید که پایه میکسر تا زبانه پیچ شده باشد، سپس دستگاه را به برق وصل کنید. **تصویر۴**
- پایه میکسر را تا نیمه ظرف فرو برده و روی دکمه راه‌اندازی فشار دهید (B1 یا B2)
- **توجه: دستگاه را بصورت خالی بکار نیاندازید.**
- بیش از ۱ دقیقه از دستگاه بطور ممتد استفاده نکنید.
- برای پیشگیری از پرش مواد به بیرون، لبوان را بیش از 50 سانتی‌لیتر (15 Oz) پر نکنید.
- برای میکسر کردن مواد گرم ظرف پخت را از روی منبع حرارتی بردارید. برای بدست آوردن نتیجه مساعد نیازی نیست که پایه میکسر را درون مواد جابجا کنید. آنرا در نیمه ارتفاع و در مرکز ظرف نگهدارید. **تصویر۵**
- در مورد مواد ریشه‌دار (مانند ترهفنگی، کرفس و غیره)، پایه میکسر را مرتبا در طی کار کردن، ضمن در نظر گرفتن دستورات ایمنی مربوط به بازکردن و تمیز کردن دستگاه، تمیز کنید.
- برای مواد میوه‌دار، میوه‌ها را قبلا تکه کرده و هسته آنها را بیرون بیاورید.
- از میکسر برای تهیه مواد سخت استفاده نکنید (قند، شکلات، قهوه).

• **چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی لیتری: تصویر۵**

- تیغه (E2) را روی محور کاسه (E1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (E1) ریخته سپس سرپوش معکوس (E3) و بعد سرپوش (E4) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (E4) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه‌اندازی (B1 یا B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش (E4) و سپس سرپوش معکوس (E3) را بیرون بیاورید.
- با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (E2) را بیرون بیاورید.
- پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
- **این وسیله جانبی را بیش از ۱۰ ثانیه بصورت خالی بکار نیاندازید.**

• **چرخ کننده کوچک ۴۵۰ میلی لیتری (برحسب مدل): تصویر۶**

- تیغه (F2) را روی محور کاسه (F1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (F1) ریخته سپس سرپوش (F3) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (F3) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه‌اندازی (B1 یا B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش (F3) را بیرون بیاورید.
- با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (F2) را بیرون بیاورید.
- پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
- **این وسیله جانبی را بصورت خالی بکار نیاندازید.**

• **چرخ کننده کوچک ۶۰۰ میلی لیتری (برحسب مدل): تصویر۶**

- تیغه (G2) را روی محور کاسه (G1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (G1) ریخته سپس سرپوش (G3) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (G3) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه‌اندازی (B1 یا B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش (G3) را بیرون بیاورید.
- با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (G2) را بیرون بیاورید.
- پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
- **این وسیله جانبی را بصورت خالی بکار نیاندازید.**

• کاسه چندعملکردی ۲ لیتری (برحسب مدل): تصویر۶

این کاسه به شما امکان می دهد ۱۵۰ تا حداکثر ۸۰۰ گرم مواد تهیه کنید - حجم کاسه: ۲ لیتر.

۱) خرد کردن:

- چرخاننده (I2) را در مرکز کاسه (I1) قرار دهید.
- تیغه (I3) را روی چرخاننده (I2) قرار دهید.
- تقلیل دهنده (I5) را روی سرپوش (I4) قرار دهید.
- سرپوش را گذاشته و قفل کنید.
- موتور (A) را روی تقلیل دهنده (I5) قرار دهید.

می توانید در ۱۵ الی ۲۰ ثانیه ۱۵۰ تا ۵۰۰ گرم مواد غذایی را چرخ کنید: مواد سخت (مانند پنیر، میوه‌های خشک)، سبزی‌های سخت (هویج، کرفس و غیره) سبزی‌های نرم (پیاز، اسفناج و غیره)، گوشت خام و پخته (بدون استخوان، بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب‌های ۱ سانتی‌متری)، ماهی‌های خام یا پخته. مواد خیلی سخت (یخ، قند) یا پودر کردنی (کندم، قهوه) را چرخ نکنید.

۲) رنده کردن / ورقه کردن:

- چرخاننده (I2) را در مرکز کاسه (I1) قرار دهید.
- تیغه مدور (I8) را روی چرخاننده (I2) قرار دهید.
- تقلیل دهنده (I5) را روی سرپوش (I4) قرار داده قفل کنید.
- موتور (A) را روی تقلیل دهنده (I5) قرار دهید.
- مواد غذایی را از درون لوله و به کمک فشار دهنده (I7) وارد کنید. برای وارد کردن مواد هرگز از انگشتان دست یا هر وسیله دیگری استفاده نکنید.

• **هم زن چندپره (برحسب مدل): تصویر ۶**

- همزن چندپره (H2) را روی تقلیل دهنده (H1) سوار کنید.
- تقلیل‌دهنده (H1) را روی موتور (A) قرار دهید.
- تا زمانه پیچ کنید.
- پس از استفاده، تقلیل‌دهنده (H1) را باز کرده و همزن (H2) را بیرون بیاورید

FA

از شما بابت انتخاب یکی از دستگاه‌های تولیدی که صرفاً برای تهیه غذا و استفاده خانگی ساخته شده است تشکر می نمائیم.

تشریح دستگاه تصویر ۱

A موتور

B دکمه راه‌اندازی
B1 سرعت ۱
B2 سرعت ۲

C پایه میکسر (از جنس پلاستیک یا فلزی برحسب مدل)

D لیوان ۰،۸ لیتری
D1 سرپوش (برحسب مدل)

E چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی لیتری (برحسب مدل)
E1 کاسه
E2 تیغه
E3 سرپوش معکوس
E4 سرپوش

F چرخ کننده ۴۵۰ میلی لیتری (برحسب مدل)
F1 کاسه
F2 تیغه
F3 تقلیل دهنده

G چرخ کننده بزرگ ۶۰۰ میلی لیتری (برحسب مدل)
G1 کاسه
G2 تیغه
G3 تقلیل دهنده

H هم زن چند پره
H1 تقلیل دهنده
H2 هم زن

کاسه چند عملکردی ۲ لیتری (برحسب مدل)
I1 کاسه
I2 چرخاننده
I3 تیغه
I4 سرپوش
I5 تقلیل دهنده
I6 دکمه باز کردن قفل
I7 فشار دهنده
I8 تیغه مدور یا تیغه (برحسب مدل)
I9 تیغه مدور یا تیغه (برحسب مدل)
I10 محمل تیغه (برحسب مدل)

توصیه های ایمنی

- **قبل از اولین استفاده شیوه مصرف دستگاه را بدقت بخوانید: استفاده غیرمنطبق با دستورالعمل، مولینکس را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.**
- مطمئن شوید که برق مورد نیاز دستگاه منطبق با برق خانگی می‌باشد. **هرگونه اشتباه در برق‌رسانی ضمانت را باطل می سازد.**
- از دستگاه بیش از ۴۵ ثانیه بطور دائم استفاده نکنید.
- این دستگاه صرفا براي استفاده خانگي در درون منزل ساخته شده است.
- بمحض پایان استفاده از دستگاه یا در موقع تمیز کردن آن پریز دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- در صورت عدم کار کردن صحیح و یا صدمه دیدن، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. در این صورت، به یکی از مراکز مجاز خدمات مراجعه کنید (به فهرست این مراکز در دفترچه خدمات رجوع کنید).
- هرگونه تعمیری بجز تمیز کردن و نگهداری متداول باید توسط یک مرکز خدمات مجاز انجام پذیرد.
- هرگز به قسمت‌های متحرک دستگاه دست نزنید (تیغه‌ها و غیره). **تصویر۳**
- به تیغه پایه میکسر (C) حتی در موقع ساکن بودن دستگاه دست نزنید زیرا بسیار برنده است. **تصویر۳**
- به تیغه‌های (E2, F2, G2, I3) چرخ‌کننده‌ها با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده هستند.
- دستگاه، سیم یا پریز آنرا در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- سیم دستگاه را در دسترس اطفال قرار ندهید.
- از استفاده از دستگاه توسط کودکان بدون آنکه تحت مراقبت باشند، جلوگیری کنید.
- سیم دستگاه هرگز نباید در تماس با در مجاورت بخش‌های داغ آن، در نزدیکی یک منبع حرارتی و یا در زاویه تیز قرار بگیرد.
- در صورت صدمه دیدن سیم و یا دوشاخه، از استفاده از دستگاه خودداری کنید برای پیشگیری از هرگونه خطری، آنها را توسط یکی از مراکز مجاز تعمیرات (به فهرست آنها در دفترچه خدمات رجوع کنید) تعویض نمائید.
- برای ایمنی خود فقط از وسایل جانبی و وسایل یدکی منطبق با دستگاه استفاده کنید.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی‌های جسمی، فکری و روانی می باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- **اگر در حین تهیه، دستگاه از حرکت باز ایستاد، آنرا خاموش کرده، از برق بیرون آورید و مطمئن شوید که مواد غذایی در وسیله جانبی مورد استفاده گیر نکرده باشند. اگر چنین بود، با احتیاط کردن به تیغه‌ها، مواد غذائی را بیرون بیاورید.**
- **دستگاه شما دارای یک سیستم ایمنی جلوگیری از داغ شدن است. در صورت داغ شدن، دستگاه خاموش میشود. در این موارد، ۲۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود و سپس آنرا مورد استفاده قرار دهید.**
- قبل از سوار کردن وسائل جانبی و یا نزدیک شدن به قسمت‌های متحرک در موقع کار کردن، دستگاه را خاموش کرده و از برق بیرون بیاورید.

حماية البيئة أولاً!

ⓘيحتوى هذا المنتج على الكثير من العناصر ذات القيمة التي يمكن اعادة تصنيعها.
في حال تخليت عن المنتج القديم , أودعه لدى مركز تجميع المهملات المحلي.

AR

التنظيف

- جميع الأجزاء والملحقات في الخلاط قابلة للتنظيف في جلاية الصحون **ما عدا وحدة المحرك (A) و المخفقات (F3، G3، H1، I5)**. يمكن تنظيف هذه القطع بواسطة إسفنجة رطبة قليلا.
- يُرجى التعامل بحذر مع الانصال لأنها حادة جدا.
- افصل الجهاز عن التيار قبل أية عملية تنظيف.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو أدوات تنظيف تحتوي على اجزاء معدنية.
- لا تغمر وحدة المحرك (A1) أبدا في الماء. امسحها بقطعة قماش جافة أو مرطّبة قليلا.
- في حالة تلون الملحقات بسبب بعض الأغذية (الجزر، البرتقال...) افركها بقطعة قماش مرطبّة بزيت الطهي ثم نظّفها كالمعتاد.
- تعامل مع القطاعة (J4) و الشفرات (J11، J10) بحذر لأنها حادة جدا.

وصفات

عمود الخلط:

- **شوربة الخضار، السر عة ٢:**

٥٠٠ جرام من البطاطس، ٤٠٠ جرام من الجزر، ١ كرّاث، ملح، فلفل، ١٫٨ لتر ماء.
تُطبخ المكونات على البخار لمدة ١٠ دقائق.
تُخلط لمدة ٤٥ ثانية.

- **المايونيز، السر عة ٢:**

في وعاء تبلغ سعته ١ لتر يوضع: صفار بيضة واحدة، ملعقة كبيرة واحدة خردل، ملعقة كبيرة واحدة خل، ملح، فلفل، ٢٥ سنتلتر زيت.
و تُخلط لمدة ١٥ ثانية.

المفرمة ١٥٠ مللتر، السر عة ٢ (حسب الموديل):

- **باستعمال هذا الملحق، يمكنك فرم:**

الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.
٦٠ جرام من اللحم البقري المنزوع العروق و المقطّع إلى مكعبات ١ سم*١ سم* ١ سم.
في ٣ ثوان.

خفاقة ذات أسلاك، السر عة ١ (حسب الموديل) الشكل H:

خفق بياض البيض.
٤ بياض بيض في ٣ ثوان.

المفرمة ٤٥٠ مللتر، السر عة ٢ (حسب الموديل):

- **باستعمال هذا الملحق، يمكنك فرم:**

الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.
٢٠٠ جرام من اللحم البقري المنزوع العروق و المقطّع إلى مكعبات ١ سم*١ سم* ١ سم. في ١٠ ثوان.

المفرمة ٦٠٠ مللتر، السر عة ٢ (حسب الموديل):

- **باستعمال هذا الملحق، يمكنك فرم:**

الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.
٢٥٠ جرام من اللحم البقري المنزوع العروق و المقطّع إلى مكعبات ١ سم*١ سم* ١ سم. في ١٥ ثانية.

الوعاء المتعدد الوظائف ٢ لتر، السر عة ٢ (حسب الموديل):

- **باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم:**

لحم منزوع العروق و مقطع إلى مكعبات
١ سم*١ سم* ١ سم (٥٠٠ جرام لحم بقري) خلال حوالي ٢٠ ثانية،
الخضار، الأجبان، الخبز.

- **يمكنك كذلك فرم و تقطيع كمية تصل إلى ٧٠٠ جرام من الخضار** (جزر)، الجبن...

ماذا تفعل إذا توقف الجهاز عن العمل؟

- تأكد:
أن الجهاز موصول بالتيار بشكل صحيح.
أن السلك الكهربائي في حالة جيدة.
جهازك مزود بنظام للأمان ضد السخونة المفرطة. إذا سخن الجهاز أكثر من اللازم سوف يتوقف عن العمل تلقائياً. في هذه الحالة، اترك المنتج ليبرد حوالي ٢٠ دقيقة قبل استعماله.

جهازك مازال معطلا؟

اعرضه على مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

الملحقات

يمكنك شراء الملحقات الآتي ذكرها من الوكالة أو من مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة):

المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر: المرجع رقم MS_0695652
باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم ٦٠ جرام من اللحم البقري خلال ٥ ثوان.
المفرمة الصغيرة ٤٥٠ مللتر : المرجع رقم MS_0695653
باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم ٢٠٠ جرام من اللحم البقري خلال ١٠ ثوان.
المفرمة الصغيرة ٦٠٠ مللتر: المرجع رقم MS_0695654
باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم ٢٥٠ جرام من اللحم البقري خلال ١٥ ثوان.

- قبل الاستعمال للمرة الأولى،تُنظف الملحقات بالماء و الصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.
- من المهم أن تتأكد من نظافة مكان العمل.
- ضع مكونات الطعام في وعاء مرتفع بما فيه كفاية لتفادي TDQHKIHها.

• **عمود الخلط: الشكل ٤**

- ركب عمود الخلط (C) على وحدة المحرك (A) و تأكد بأن العمود مثبت جيدا إلى أن يصل إلى وضعية الإقفال قبل توصيل الجهاز بالتيار. **الشكل ٤**
- اغمر عمود الخلط (C) إلى منتصف الوعاء ثم اضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- **تحذير هام: لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغا.**
- لا تشغل الجهاز لأكثر من ١ دقيقة بدون انقطاع
- لا تملأ الوعاء بكمية تتجاوز 50 سنتل (15 أونصة) لتفادي تطاير المكونات.
- ارفع إناء الطهي عن مصدر الحرارة قبل خلط المكونات الساخنة. تذكر أن تحرك العمود داخل الإناء للوصول إلى الحد الأمثل من الخلط. ليس من الضروري تحريك عمود الخلط في المكونات. اتركه في منتصف و وسط الوعاء. **الشكل ٦**
- نظف عمود الخلط بانتظام أثناء الاستعمال خاصة إذا كانت المكونات تحتوي على مواد غذائية ليفية (كراث، كرفس...) مع مراعاة تعليمات السلامة الخاصة بالتفكيك و التنظيف.
- إذا كانت الفاكهة تشكل المكون الأساسي للخليط قطعها و انزع نواتها قبل الاستعمال.
- لا تستعمل العمود لخلط مواد صلبة كحبوب البن، قطع الجليد، قطع السكر، الحبوب، الشوكولاته.

• **المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل): الشكل ٧**

- ركب القطاعة (E2)على محور الوعاء (E1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (E1) ثم ركب الغطاء الداخلي (E3) ثم الغطاء (E4).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (E4).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار و اضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (E4) ثم الغطاء الداخلي (E3).
- انزع القطاعة (E2) مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- **لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً أو لأكثر من ١٠ ثوان.**

• **المفرمة الصغيرة ٤٥٠ مللتر (حسب الموديل): الشكل ٨**

- ركب القطاعة (F2)على محور الوعاء (F1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (F1) ثم ركب الغطاء (F3).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (F3).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار و اضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (F3).
- انزع القطاعة (F2) مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- **لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً.**

• **المفرمة الكبيرة ٦٠٠ مل (حسب الموديل): الشكل ٦**

- ركب القطاعة (G2)على محور الوعاء (G1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (G1) ثم ركب الغطاء (G3).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (G3).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار و اضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (G3).
- انزع القطاعة (G2) مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- **لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً.**

• الوعاء المتعدد الوظائف ٢ لتر (حسب الموديل): الشكل ٦

يمسح لك بتحضير كمية من الطعام تتراوح بين ١٥٠ و ٨٠٠ جرام كاقصى حد. سعة الوعاء: ٢ لتر.

١) التقطيع و الفرم:

- ركب محور التدوير (I2) في مركز الوعاء (I1)
- ركب القطاعة (I3) على محور التدوير (I2)
- ركب المخفف (I5) على الغطاء (I4)
- ثبت الغطاء و أقفله
- ثبت وحدة المحرك (A) على المخفف (I5).

يمكنك في مدة تتراوح بين ١٥ و ٢٠ ثانية من تقطيع أو فرم ١٥٠ إلى ٥٠٠ جرام من مكونات الطعام: مواد صلبة (جبن، فواكه جافة...)، خضار صلبة (جزر، كرفس...)، خضار لينة (بصل، سبانخ...)، لحم نيئ و مطهو (منزوع العظم و الأعصاب و مقطّع إلى مكعبات حجمها 1سنتم مكعب)، سمك نيئ أو مطهو. لا تقرم مواد صلبة جدا (مثلجات، قطع السكر) أو مواد تنتج طحينا ناعما (قمح، بن)

٢) البشر/التقطيع:

- ركب محور التدوير (I2) في مركز الوعاء (I1)
- ركب القرص (I8) على محور التدوير (I2)
- ركب المخفف (I5) على الغطاء (I4) ثم أقفله.
- ثبت وحدة المحرك (A) على المخفف (I5).
- أدخل المكونات في الوعاء عبر أنبوب التلقيم مع تحديد مسارها بواسطة الدفاش (I7). **لا تحاول أبدا إدخالها باستعمال أصابعك أو أية أدوات اخرى.**

• **الخفاقة ذات الأسلاك (حسب الموديل): الشكل ٦**

- أدخل الخفاقة ذات الأسلاك (H2) في المخفف (H1).
- ركب المخفف (H1) على وحدة المحرك (A).
- أدر إلى أن تصل إلى وضعية الإقفال.
- بعد الانتهاء من استعمال الملحقات، فك المخفف (H1) و انزع الخفاقة (H2).

- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (F3).
- انزع القطاعة (F2) مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- **لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً.**

AR

نشكركم على اختيار هذا المنتج الذي صمّم خصيصاً لتحضير الطعام و المعد للاستعمال المنزلي فقط.

المواصفات الشكل ١

A وحدة المحرك

B مفتاح التشغيل
B1 السرعة ١
B2 السرعة ٢

C عمود الخلط (بلاستيكي أو معدني حسب الموديل)

D إناء ٠,٨ لتر
D1 غطاء (حسب الموديل)

E مفرمة صغيرة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل)
E1 وعاء
E2 قطاعة
E3 غطاء داخلي
E4 غطاء

F مفرمة ٤٥٠ مللتر (حسب الموديل)
F1 وعاء
F2 قطاعة
F3 مخفف

G مفرمة كبيرة ٦٠٠ مللتر (حسب الموديل)
G1 وعاء
G2 قطاعة
G3 مخفف

H خفاقة ذات أسلاك
H1 مخفف
H2 مضرب

الوعاء المتعدد الوظائف ٢ لتر (حسب الموديل)
I1 وعاء
I2 محور التدوير
I3 قطاعة
I4 غطاء
I5 مخفف
I6 زر للفك
I7 دفاش
I8 قرص أو شفرة A (حسب الموديل)
I9 قرص أو شفرة H (حسب الموديل)
I10 حاملة الشفرات (حسب الموديل)

إرشادات للسلامة

- **يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للإرشادات يعفي مولينكس من أيةّ مسؤولية.**
- تأكد أن التيار الكهربائي لمنتجك يتطابق مع تيار الشبكة الكهربائية عندك.
أي خطأ في التوصيل يؤدي إلى إلغاء الضمانة.
- لا تشغل المنتج لأكثر من ٤٥ ثانية بدون انقطاع.
- صمم هذا المنتج لتحضير الطعام داخل المنزل فقط.
- افصل المنتج عن التيار عند الانتهاء من استعماله أوعند تنظيفه.
- لا تستعمل المنتج إذا كان لا يعمل بكفاءة أو إذا تعرض للتلف.
في هذه الحالة، اعرضه على مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج و صيانته بصفة اعتيادية، أما ما عدا ذلك فيجب أن يقوم به مركز خدمة معتمد.
- لا تلمس أبدا الأجزاء المتحركة للمنتج (القطاعة...) **الشكل ٣**
- لا تلمس نصل عمود الخلط (C) حتى عندما يكون متوقفا لأنه حاد جدا. **الشكل ٣**
- تعامل مع شفرات القرامات (E2، F2، I3) بحذر لأنها حادة جدا.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل اخر.
- لا تترك السلك الكهربائي متدليا في متناول الأطفال.
- لا تترك الأطفال يستعملون الجهاز بدون مراقبتك.
- يجب ألا يكون السلك الكهربائي قريبا من الأجزاء الساخنة للمنتج أو ملامسا لها أو قريبا من مصدر للحرارة أو بمر فوق زوايا حادة.
- في حال تعرض السلك الكهربائي أو القابس للتلف، لا تستعمل المنتج. لتفادي أي خطر، يجب استبدالهما في مركز خدمة معتمد(راجع القائمة في الكتيب الخدمة).
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات و قطع الغيار المناسبة لمنتجك.
- لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- **في حال "تعطل" المنتج أثناء تحضير الطعام، أوقفه عن التشغيل و افصله عن التيار. تأكد من أن الملحق المستعمل لا تحضر فيه المكونات. في هذه الحالة، النزع المكونات التي تسببت بذلك بكل حذر وانتباه.**
- **جهازك مزود بنظام للأمان ضد السخونة المفرطة. إذا سخن الجهاز أكثر من اللازم سوف يتوقف عن العمل تلقائيا. في هذه الحالة، اترك الجهاز ليبرد حوالي ٢٠ دقيقة قبل استعماله ثانية.**
- أوقف الجهاز عن التشغيل وافصله عن التيار قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ خريد/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: . . . . . .
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的盖印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فروش

: www.moulinex.com

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	**213-41-28-18-53**	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**32 70 23 31 59**	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**017 2239290**	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	**0800-119933**	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**1-800-418-3325**	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	**+56 2 232 77 22**	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre

: www.moulinex.com

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 10 14**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**1 99 207 892**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años

: www.moulinex.com

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**0 801 300 423** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	**808 284 735**	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	**0 21 316 87 84**	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**495 213 32 29**	2 года/ years
SRBIJA **Serbia**	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**0902 31 22 00**	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	**886-2-27333716**	1 year

: www.moulinex.com

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-395-8325**	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

FR p. 6 - 10

EN p. 11 - 15

DE p. 16 - 20

NL p. 21 - 25

ES p. 26 - 30

IT p. 31 - 35

PT p. 36 - 40

DA p. 41 - 45

NO p. 46 - 50

SV p. 51 - 55

FI p. 56 - 60

EL p. 61 - 65

TR p. 66 - 72

FA p. 73 - 76

AR p. 77 - 80

DD300/301/307 0828525