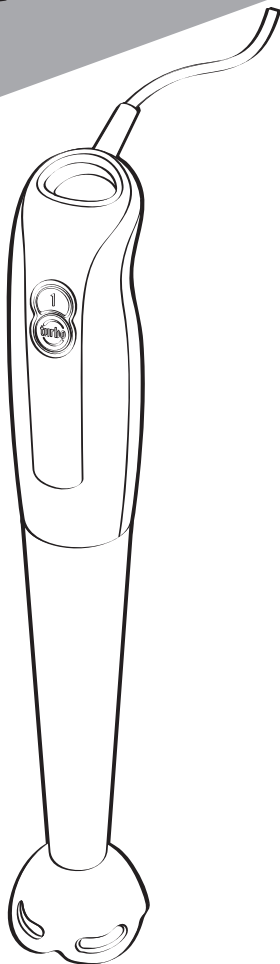
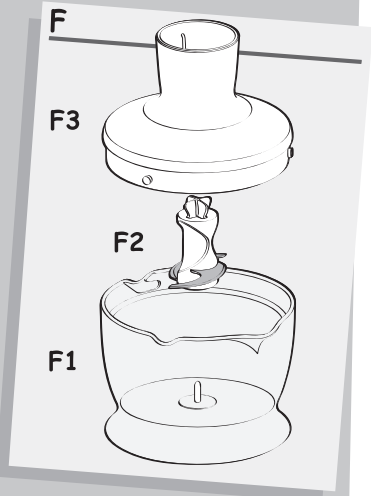
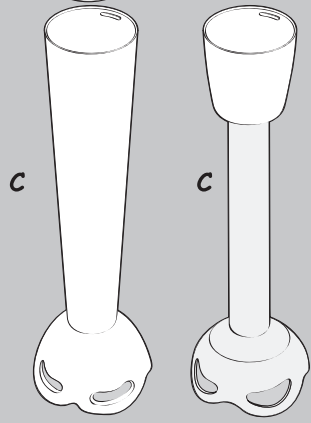
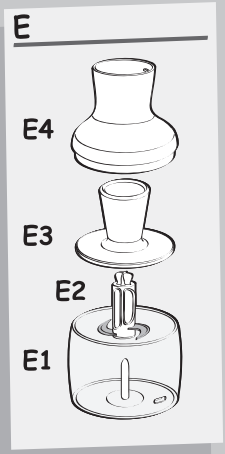
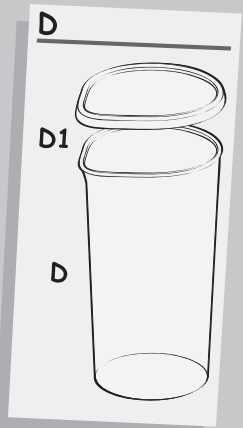
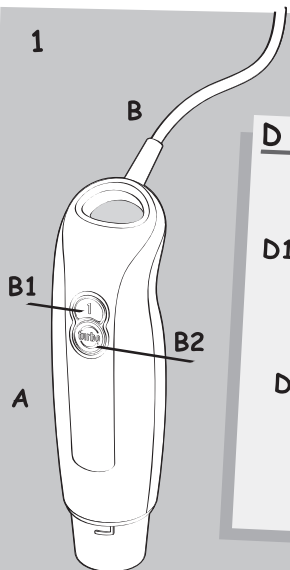


*Moulinex*  
oveo

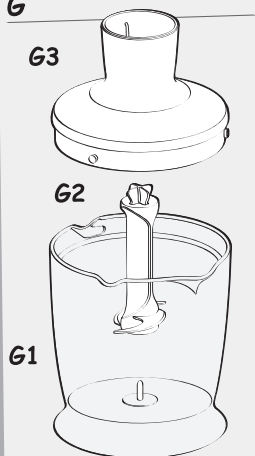


FR  
EN  
DE  
NL  
ES  
IT  
PT  
DA  
NO  
SV  
FI  
EL  
TR  
AR  
FA

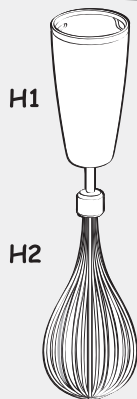
[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



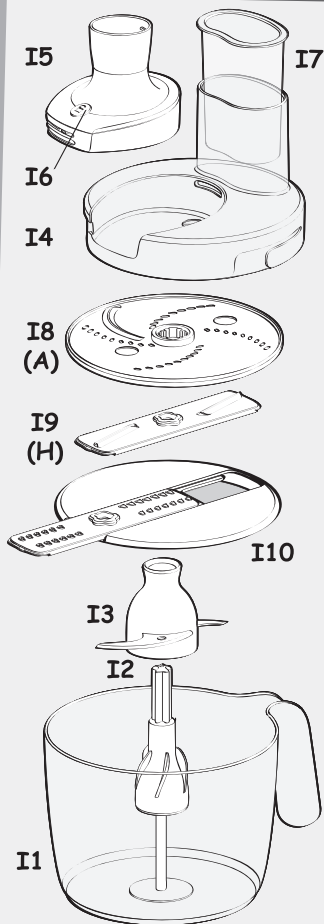
G

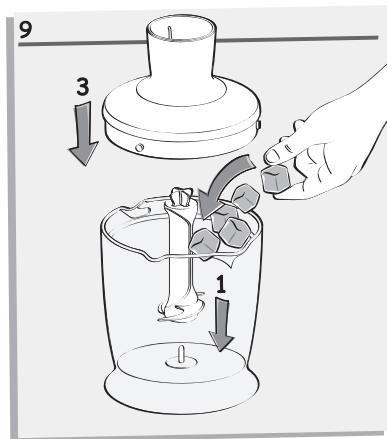
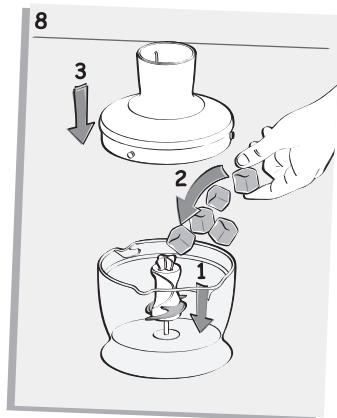
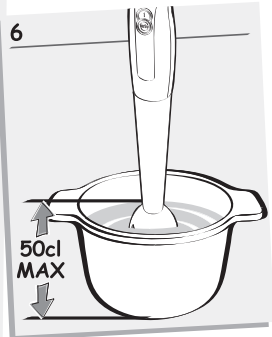
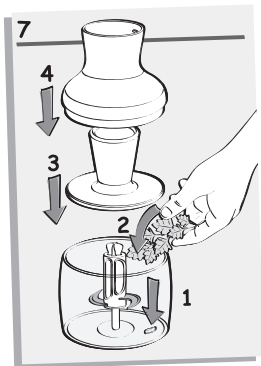
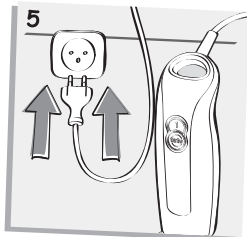
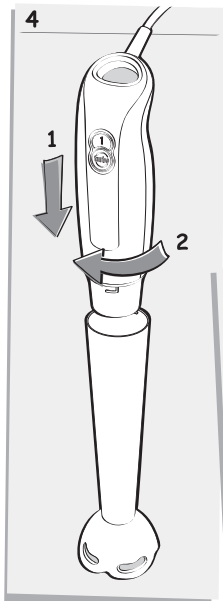


H

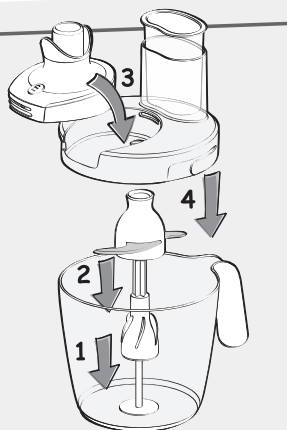


I

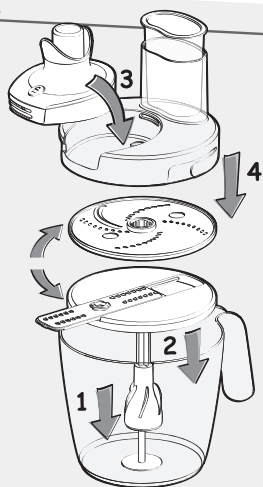




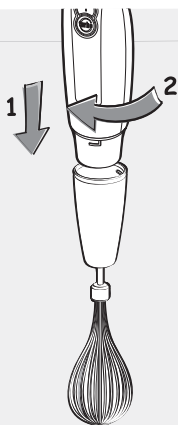
10



11



12



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 dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

**Toute erreur de branchement annule la garantie.**

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.

- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été

endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 3**

- Ne touchez pas le couteau du pied mixeur (C) même à l'arrêt, il est extrêmement aiguisé. **Fig. 3**

- Manipulez les couteaux (E2, F2, G2, I3) des hachoirs avec précaution, ils sont extrêmement aiguisés.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.

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 préparations, arrêter l'appareil, débranchez le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.**
- **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.



## MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurer 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...), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs

(sucre, chocolat, café).

• **Mini Hachoir 150mL (Selon modèle) : Fig. E & 7**

- Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).
- Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
- Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
- Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
- Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
- Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.
- **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**

• **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 pousoir (17). **Ne jamais pousser les aliments avec vos doigts ou un outil quelconque.**

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

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

## NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (F3, G3, H1, I5)**, vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (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. Faites 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 dénérvé 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 dénérvé 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 dénérvé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 15 secondes.

## **Bol multifonctions 2L, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. 1:**

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

Viandes dénercée 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 agréé (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 !**

- ① 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.



## DESCRIPTION (FIG 1)

EN

### 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 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?

- 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](http://www.moulinex.co.uk)

EN



## 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 !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Wir freuen uns, dass Sie sich für eines unserer ausschließlich zur Zubereitung von Speisen und für den Hausgebrauch bestimmten Geräte entschieden haben.



## BESCHREIBUNG ABB. 1

### A Motorblock

### B Einschaltasten

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 Auswurfaste

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 Sie 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 Zubehöerteile und der Handhabung von Teilen, die sich beim Betrieb des Geräts bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt werden.



## INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

- Reinigen Sie die Zubehöerteile 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 maximal 150 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.



## 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) nie

mal 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 Minu-

ten 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!**

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

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 & I2

- 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.

### **Werk 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:

NL

## 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 !**

- ① 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 eximirá a Moulinex de cualquier responsabilidad.**

- Asegúrese de que la tensión de alimentación del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.

**Cualquier error en la conexión anulará la garantía.**

- Su aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior de su hogar.

- Desconecte el aparato una vez que termine de utilizarlo o cuando vaya a limpiarlo.

- No utilice el aparato si éste no fun-

ciona correctamente o si está dañado. En este caso, llévalo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.

- No toque nunca las piezas en movimiento (cuchillas...). **FIG 3**

- No toque la cuchilla del pie de la batidora (C) incluso aunque no esté en movimiento ya que está muy afilada.

### **FIG 3**

- Manipule las cuchillas (E2, F2, G2, I3) de las picadoras con precaución ya que están muy afiladas.

- No sumerja el aparato, el cable de 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.

ES



## 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 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 & I2**

- 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.

ES

## 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. Cuezca 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 en-

fríar 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!**

- ① 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 incolu-

mità, 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.**
- Spegnerlo 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, caffè).



### • **Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello): FIG. E & 7**

- Posizionare la lama (E2) sull'asse della ciotola (E1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (E1), posizionare il controcoverchio (E3) e quindi il coperchio (E4).
- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (E4).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
- Rimuovere il blocco motore (A), il coperchio (E4) e quindi il controcoverchio (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 1cm<sup>3</sup>), pesce crudo o cotto. Non tritare prodotti troppo duri (ghiaccio, zucchero) o che necessitano di una macinatura fine (grano, caffè).

#### **2) Grattugiare/affettare : Fig. 11**

- Posizionare il cilindro guida (I2) al centro della ciotola (I1).
- Inserire il disco (I8) sul cilindro guida (I2).
- Posizionare il riduttore (I5) sul coperchio (I4) e bloccarlo.

- Inserire il blocco motore (A) sul riduttore (I5).
- Introdurre gli alimenti nell'imboccatura e accompagnarli aiutandosi con il pressatore (I7). **Non spingere mai gli alimenti con le dita o con un utensile.**

• **Fruste multifilo (secondo il modello) : Fig. H & I2**

- 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 cucchiaino di mostarda, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe e 25 cl di olio nel bicchiere da 1L.  
Frullare per 15 secondi.

### Mini Tritatutto 150 ml, 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 evenienza, 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).

IT

## ➔ ACCESSORI

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

Mini tritattutto 150 ml : art. MS\_0695652.  
Con questo accessorio sarà possibile tritare 70g di manzo in 3 secondi.

Mini tritattutto 450 ml : art. MS\_0695653.  
Con questo accessorio sarà possibile tritare 200g di manzo in 10 secondi.

Mini tritattutto 600 ml : art. MS\_0695654.  
Con questo accessorio sarà possibile tritare 250g di manzo in 15 secondi.



### **Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !**

- ① 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. Enxágue 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 co-

locação 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 regularmente 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 contínuo.**

• **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 (15) sobre a tampa (14) e aperte-o.
- Instale o bloco motor (A) sobre o redutor (15).
- Introduza os alimentos na chaminé e oriente-os com a ajuda do calcador (17). **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. 1:

### • 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!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.