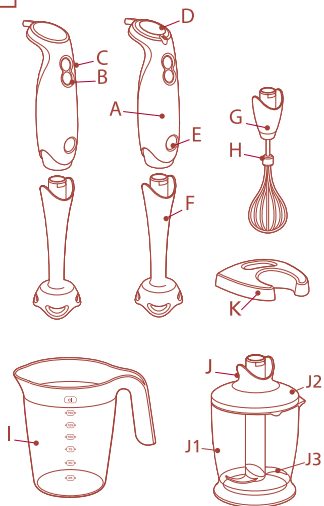


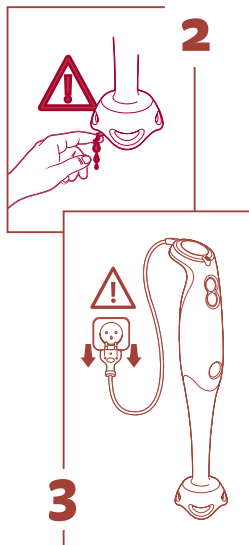
Moulinex®



1

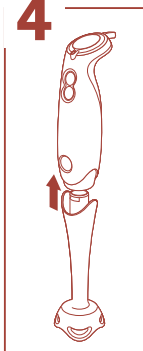


2

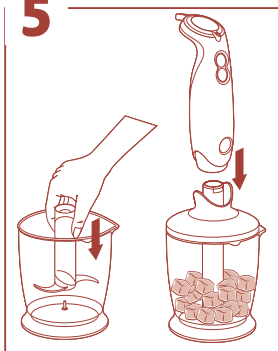


3

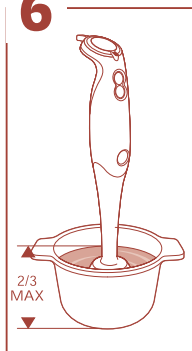
4



5



6





FR

français

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

➔ DESCRIPTION 1 (Selon modèle)

- A Bloc moteur
- B Bouton de mise en marche à vitesse normale
- C Bouton de mise en marche à vitesse turbo
- D Variateur
- E Bouton d'éjection des accessoires
- F Pied mixeur
- G Bloc de fixation pour le fouet cuisinier
- H Fouet cuisinier
- I Pichet 1,5 l
- J Mini-Hachoir
- J1 Bol hachoir
- J2 Couvercle
- J3 Couteau
- K Support mural

➔ CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégageait Moulinex de toute responsabilité.

L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance, ne pas laisser l'appareil ou son cordon à leur portée.

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.

- **Ne touchez jamais les pièces en mouvement 2.** Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.

Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir par son support.

- **Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention 3 :** montage, démontage et entretien.
- **Ne démontez jamais l'appareil.** Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex service").

Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.

➔ UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

Emboitez les accessoires sur le bloc moteur (A) jusqu'à enclenchement 4.

Avant d'utiliser le mini-hachoir, placez le couteau avec précautions dans le bol sur l'axe central (J1). Mettez les aliments dans le bol. Tournez le couvercle pour le verrouiller sur le bol. Mettez en place le bloc moteur sur le couvercle 5.

Introduire le fouet cuisinier (H) dans le bloc de fixation (G), puis emboitez l'ensemble sur le bloc moteur.

Branchez l'appareil et appuyer sur le bouton de mise en marche (B).

Utilisez le variateur pour sélectionner une vitesse de 1 à 6, ou la vitesse turbo (C).



FR

français

Les vitesses 1-2-3 sont utilisées pour débiter une préparation et permettent d'éviter les projections.

Appuyez sur le bouton d'éjection (E) pour démonter les accessoires en fin d'utilisation.

Conseils pratiques :

Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum aux 2/3 pour éviter tout débordement **6**. La préparation doit couvrir au minimum le bas du mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.

Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur dans le récipient pour optimiser le mixage.

Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc.) nettoyez le pied régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.

Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.

N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucres, céréales, chocolats.

Avec le fouet cuisinier (H), vous pouvez réaliser des préparations légères (mayonnaise, pâtes à crêpes ou à clafoutis, blancs en neige, chantilly...).

Le mini-hachoir (J) vous permet de hacher persil, condiments, viande (250 g), noisettes (125 g), fromage (125 g), panure, nourriture pour bébé...

Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le bol.

Retirer les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le bol.

Recettes

Mayonnaise

Pied mixer, 10 secondes à vitesse 5 :

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 1/4 l d'huile

Soupe de légumes

Pied mixer, 30 secondes à vitesse 4 :

500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1,8 l d'eau. Faire cuire 10 min à la vapeur.

Pâte à crêpes

Fouet, 1 minute à vitesse 5 :

200 g de farine, une pincée de sel, 1/2 l de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.

Crème chantilly

Fouet, 2 minutes à vitesse 6 :

2 sachets de sucre glace, 200g de crème fraîche.

→ NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

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

Ne mettez jamais le bloc moteur (A) et le bloc de fixation (G) et le couvercle du mini-hachoir (J2) au lave-vaisselle. Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.

Le pied mixeur (couteau vers le haut), le fouet cuisinier (fouet vers le haut), le pichet, le couteau et le bol mini-hachoir passent au lave-vaisselle.

Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation après démontage. En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

Rangement

Utilisez le support mural (K) pour avoir toujours votre mixeur à portée de main.

Accessoire :

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé Moulinex l'accessoire suivant :

- Baby hachoir : ref. 5 981 760

Avec cet accessoire vous pouvez hacher 45 g de porc (poitrine) en 3 secondes.

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama MOULINEX, exclusivamente destinado a la preparación de alimentos y al uso doméstico.

→ DESCRIPCIÓN 1 (Según modelo)

- A Bloque motor
- B Botón de puesta en marcha a velocidad normal
- C Botón de puesta en marcha a velocidad turbo
- D Selector de velocidad
- E Botón de eyección de los accesorios
- F Pie mezclador
- G Bloque de fijación para el batidor de varillas
- H Batidor de varillas
- I Jarra 1,5 l
- J Mini-Picadora
- J1 Bol de la picadora
- J2 Tapa
- J3 Cuchilla
- K Soporte de pared

→ CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme liberaría a Moulinex de cualquier responsabilidad.

Los niños o las personas discapacitadas no deben utilizar el aparato sin supervisión, no deje el aparato o el cable a su alcance.

Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de datos de servicio del aparato corresponde a la de su instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anulará la garantía.

- **No toque nunca las piezas en funcionamiento 2.** No manipule nunca la cuchilla del pie mezclador cuando el aparato esté conectado. No ponga



ES

e s p a ñ o l

nunca a funcionar el pie mezclador en vacío.

Manipule siempre la cuchilla de la mini-picadora por el soporte.

- **Desconecte siempre el aparato antes de cualquier manipulación** **3**: montaje, desmontaje y mantenimiento.
- **No desmonte nunca el aparato.** Sólo debe realizar la limpieza y el mantenimiento habituales.

Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, un servicio técnico autorizado Moulinex deberá reemplazarlos obligatoriamente (ver lista en el folleto "Moulinex service").

Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas Moulinex adaptadas a su aparato.

↪ UTILIZACIÓN

Antes de la primera utilización, lave los accesorios con agua y jabón. Aclare y séquelos cuidadosamente.

Encaje los accesorios en el bloque motor (A) hasta su bloqueo **4**.

Antes de utilizar la mini-picadora, coloque la cuchilla con precaución en el bol en el eje central (J1). Introduzca los alimentos en el bol. Gire la tapa para bloquearla en el bol. Coloque el bloque motor en la tapa **5**.

Introducir el batidor de varillas (H) en el bloque de fijación (G), y a continuación encaje el conjunto en el bloque motor.

Conecte el aparato y presione el botón de puesta en marcha (B).

Utilice el selector de velocidad para seleccionar una velocidad de 1 a 6 o la velocidad turbo (C).

Las velocidades 1-2-3 se utilizan para iniciar

una preparación y evitar las salpicaduras.

Presione el botón de eyección (E) para desmontar los accesorios al final de la utilización.

Consejos prácticos:

Debe llenar el recipiente que utilice, un máximo de 2/3, para evitar cualquier desbordamiento **6**. La preparación debe cubrir como mínimo la parte inferior del mezclador para garantizar la eficacia de la mezcla.

Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para mezclar preparaciones calientes. No dude en mover el pie mezclador dentro del recipiente para mejorar la mezcla.

Para alimentos fibrosos (puerro, apio, etc.) limpiar el pie regularmente durante la utilización siguiendo los consejos de seguridad para el desmontaje y la limpieza.

Para las preparaciones a base de frutas, corte y retire las pepitas de las frutas previamente.

No utilice el pie mezclador con alimentos duros como café, hielo, azúcar, cereales, chocolate.

Con el batidor de varillas (H), puede realizar preparaciones ligeras (mayonesa, masa para crepes o pastel de cerezas, claras a punto de nieve, chantilly...).

La mini-picadora (J) le permite picar perejil, condimentos, carne (250 g), avellanas (125 g), queso (125 g), pan rallado, comida



para bebés...

Dejar enfriar un poco los alimentos cocinados antes de introducirlos en el bol.

Retirar los huesos y los nervios de la carne antes de introducirlos en el bol.

Recetas

MAYONESA

Pie mezclador, 10 segundos a velocidad 5:

1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 1/4 l de aceite

SOPA DE VERDURAS

Pie mezclador, 30 segundos a velocidad 4:

500 g de patatas, 400 g de zanahorias, 1 puerro, sal, pimienta, 1.8 l de agua. Cocer 10 min. al vapor.

MASA PARA CREPES

Batidor, 1 minuto a velocidad 5:

200 g de harina, una pizca de sal, 1/2 l de leche, 40 g de mantequilla derretida, 3 huevos.

CREMA CHANTILLY

Batidor, 2 minutos a velocidad 6:

2 sobres de azúcar glas, 200g de nata líquida.

→ LIMPIEZA

Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.

No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

No introduzca nunca el bloque motor (A) y el bloque de fijación (G) y la tapa de la mini-picadora (J2) en el lavavajillas. No los sumerja nunca en agua o debajo del grifo. Límpielos con una esponja húmeda.

El pie mezclador (cuchilla hacia arriba), el batidor de varilla (batidor hacia arriba), la jarra, la cuchilla y el bol mini-picadora van al lavavajillas.

Le aconsejamos que limpie el pie del mezclador rápidamente después de cada utilización y después de desmontarlo.

En caso de que algunos alimentos como las zanahorias coloreen las partes plásticas, frótelas con un paño empapado con aceite alimenticio y a continuación proceda a la limpieza habitual.

Almacenaje

Utilice el soporte de pared (K) para tener siempre el mezclador al alcance de la mano.

Accesorio:

Puede adquirir en su distribuidor o servicio técnico autorizado Moulinex el siguiente accesorio:

- Baby picadora: ref. 5 981 760

Con este accesorio puede picar 45 g de cerdo (panceta) en 3 segundos.



PO

Português

Parabéns por ter escolhido um aparelho da gama MOULINEX, destinado exclusivamente à preparação dos alimentos e a um uso doméstico.

➔ DESCRIÇÃO 1 (Consoante o modelo)

- A Bloco do motor
- B Botão de entrada em funcionamento na velocidade normal
- C Botão de entrada em funcionamento na velocidade turbo
- D Variador
- E Botão de ejeção dos acessórios
- F Pé misturador
- G Bloco de fixação para o batedor da varinha mágica
- H Batedor da varinha mágica
- I Recipiente de 1,5 l
- J Mini-picadora
- J1 Taça da picadora
- J2 Tampa
- J3 Lâmina
- K Suporte de parede

➔ CONSELHOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente o modo de emprego antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme às instruções isenta a Moulinex de qualquer responsabilidade.

A utilização deste aparelho por crianças pequenas ou pessoas deficientes deve ser feita sob vigilância, mantenha o aparelho ou o respectivo cabo de alimentação fora do seu alcance.

Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de características do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.

• **Nunca toque nas peças em movimento 2.** Nunca mexa na lâmina do pé misturador quando o aparelho estiver

ligado. Nunca faça funcionar o pé misturador vazio.

Manipule sempre a lâmina da mini-picadora pelo respectivo suporte.

- **Desligue sempre o aparelho antes de qualquer intervenção 3:** montagem, desmontagem e manutenção.
- **Nunca desmonte o aparelho.** As suas únicas intervenções no aparelho limitam-se à limpeza e à manutenção habituais a levar a cabo por si.

Se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande-os substituir num Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto "Serviço Moulinex").

Para sua segurança utilize apenas acessórios e peças separadas Moulinex adaptadas ao seu aparelho.

➔ UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e sabão. Enxagúe e seque-os com o devido cuidado.

Encaixe os acessórios no bloco do motor (A) até ficarem encaixados 4.

Antes de utilizar a mini-picadora, coloque a lâmina, com as devidas precauções, na taça, no eixo central (J1). Coloque os alimentos na taça. Rode a tampa para que esta fique bloqueada sobre a taça. Coloque o bloco do motor sobre a tampa 5.

Introduza o batedor da varinha mágica (H) no bloco de fixação (G) e, de seguida, encaixe o conjunto no bloco do motor.

Ligue o aparelho e prima o botão de entrada em funcionamento (B).

Utilize o variador para seleccionar uma velocidade de 1 a 6 ou a velocidade turbo (C).



PO

Português

As velocidades 1-2-3 são utilizadas para iniciar uma preparação e permitem evitar os salpicos.

Prima o botão de ejeção (E) para desmontar os acessórios no final da sua utilização.

Conselhos práticos:

O recipiente por si utilizado só pode ser enchido 2/3, no máximo, para evitar que a preparação transborde **6**. A preparação tem de cobrir, pelo menos, a parte de baixo da misturadora de modo a garantir a eficácia da mistura.

Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para misturar preparações quentes. Não hesite em deslocar o pé misturador no recipiente de forma a otimizar a mistura.

No caso dos alimentos com filamentos (alho-porro, aipo, etc.), limpe regularmente o pé no decorrer da sua utilização, seguindo as instruções para a desmontagem e a limpeza.

Para as preparações à base de frutas, corte e retire os caroços das frutas previamente.

Não utilize o pé misturador com alimentos duros como café, cubos de gelo, açúcares, cereais, chocolates.

Com o batedor da varinha mágica (H), pode confeccionar preparações leves (maionese, massa para crepes ou para bolo, claras em castelo, chantilly...).

A mini-picadora (J) permite-lhe picar salsa, especiarias, carne (250 g), avelãs (125 g),

queijo (125 g), pão ralado, comida para bebé...

Deixe arrefecer um pouco os alimentos cozidos antes de os colocar na taça.

Retire os ossos e os nervos da carne antes de a colocar na taça.

Receitas

MAIONESE

Pé misturador, 10 segundos à velocidade 5:

1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 1/4 l de óleo

SOPA DE LEGUMES

Pé misturador, 30 segundos à velocidade 4:

500 g de batatas, 400 g de cenouras, 1 alho-porro, sal, pimenta, 1.8 l de água. Deixar cozer 10 min. no vapor.

MASSA PARA CREPES

Batedor, 1 minuto à velocidade 5:

200 g de farinha, uma pitada de sal, 1/2 l de leite, 40 g de manteiga derretida, 3 ovos.

CHANTILLY

Batedor, 2 minutos à velocidade 6:

2 saquetas de açúcar glacé, 200g de natas.



DE

D e u t s c h

↪ LIMPEZA

Desligue sempre o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza.

Não molhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha com água ou com qualquer outro líquido.

Nunca coloque o bloco do motor (A), o bloco de fixação (G) e a tampa da mini-picadora (J2) na máquina da loiça. Nunca os mergulhe em água nem os passe sob água corrente. Limpe-os com uma esponja húmida.

O pé misturador (lâmina virada para cima), o batedor da varinha mágica (o batedor virado para cima), o recipiente, a lâmina e a taça da mini-picadora podem ser lavados na máquina da loiça.

Aconselhamo-lo a limpar o pé da misturadora rapidamente após cada utilização e depois da desmontagem.

Caso as peças de plástico fiquem tingidas por alimentos, como cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo e lave depois normalmente.

Arrumação

Utilize o suporte de parede (K) para que possa ter sempre à mão a sua misturadora.

Acessório:

Pode adquirir junto do seu revendedor ou de um Serviço Após Venda Moulinex o seguinte acessório:

- Baby picadora: ref. 5 981 760

Com este acessório, pode picar 45 g de carne de porco (peito) em 3 segundos.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von MOULINEX entschieden haben. Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Nahrungsmitteln und ist für den Hausgebrauch bestimmt.

↪ BESCHREIBUNG 1 (Je nach Modell)

- A Motorblock
- B An/Aus-Taste
Normalgeschwindigkeit
- C An/Aus-Taste
Turbogeschwindigkeit
- D Geschwindigkeitsregler
- E Funktionstaste Zubehörabnahme
- F Mixfuß
- G Schneebesen-Befestigungsblock
- H Schneebesen
- I Mixbecher 1,5 l
- J Mini-Hacker
- J1 Mixbehälter
- J2 Deckel
- J3 Messer
- K Wandhalter

↪ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes sorgfältig durch: unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung

Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Behinderte darf nur unter Aufsicht erfolgen. Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht in ihre Reichweite gelangen.

Versichern Sie sich, dass der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

- **Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden 2.** Fassen Sie das Messer des Mixfußes niemals bei angetecktem Gerät an. Setzen Sie den Mixfuß niemals leer in Betrieb.

Fassen Sie den Mini-Hacker stets an seinem Griff an.

- **Ziehen Sie vor Montage, Demontage und Reinigung des Gerätes stets den Netzstecker 3.**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander.** Eingriffe, die über die haushaltsübliche Reinigung und Wartung hinausgehen, dürfen nicht selbst ausgeführt werden.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie diese Teile zu Ihrer eigenen Sicherheit nur beim Moulinex-Kundendienst austauschen (siehe Adressenliste im „Moulinex Serviceheft“).

Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur zu Ihrem Gerät passende Zubehöre- und Ersatzteile von Moulinex.

→ INBETRIEBNAHME

Waschen Sie vor der ersten Benutzung alle Zubehöreile mit warmem Seifenwasser ab. Spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

Bringen Sie die Zubehöreile auf dem Motorblock (A) an. Sie müssen hörbar einrasten 4.

Stecken Sie vor Gebrauch des Mini-Hackers das Messer vorsichtig auf die Antriebsspindel (J1). Geben Sie das Hackgut in den Mixbehälter. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie den Mixbehälter durch Drehen des Deckels. Setzen Sie den Motorblock auf den Deckel 5.

Stecken Sie den Schneebesens (H) in den

Befestigungsblock (G). Stecken Sie diese Einheit anschließend in den Motorblock.

Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und drücken Sie die An/Aus-Taste Normalgeschwindigkeit (B).

Wählen Sie mittels dem Geschwindigkeitsregler eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 1 und 6 oder die Turbogeschwindigkeit (C).

Die Geschwindigkeitsstufen 1-2-3 sind Anfangsgeschwindigkeiten, bei denen das Entstehen von Spritzern bei der Zubereitung weitgehend ausgeschlossen ist.

Drücken Sie nach Abschluss der Zubereitung zur Entfernung der Zubehöreile die Funktionstaste Zuberhörabnahme (E).

Praktische Tipps:

Der verwendete Behälter darf zur Vermeidung von Spritzern und Überlaufen zu höchstens 2/3 befüllt werden 6. Die Zubereitung muss mindestens den unteren Teil des Mixfußes bedecken, andernfalls ist das Mixergebnis nicht optimal.

Zum Mixen von heißen Zubereitungen muss der Behälter von der Kochplatte genommen werden. Bewegen Sie den Mixfuß im Behälter hin und her, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise zum Abnehmen und zur Reinigung.

Obst muss vor der Zubereitung geschnitten und entkernt werden.

Der Mixfuß ist nicht zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Eiswürfeln, Zucker, Getreide und Schokolade geeignet.



DE

D e u t s c h

Der Schneebesen (H) ist für leichte Zubereitungen wie Mayonnaise, Crêpes- und Clafoutisteig, Eischnee, Schlagsahne, etc. geeignet.

Der Mini-Hacker (J) ist für Zubereitungen wie Petersilie, Gewürze, Fleisch (250 g), Haselnüsse (125 g), Käse (125 g), Paniermehl, Babynahrung, etc. geeignet.

Lassen Sie frisch gekochte Lebensmittel vor dem Einfüllen in den Mixbehälter ein wenig abkühlen.

Fleisch muss vor dem Einfüllen in den Mixbehälter von Knochen und Sehnen befreit werden.

Rezepte

MAYONNAISE

Mixfuß, 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 5:

1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer, 1/4 l Öl

GEMÜSESUPPE

Mixfuß, 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4:

500 g Kartoffeln, 400 g Möhren, 1 Stange Lauch, Salz, Pfeffer, 1/8 l Wasser. 10 Minuten im Dampfkochtopf garen.

CRÊPESTEIG

Schneebesen, 1 Minute auf Geschwindigkeitsstufe 5:

200 g Mehl, eine Prise Salz, 1/2 l Milch, 40 g geschmolzene Butter, 3 Eier.

SCHLAGSAHNE

Schneebesen, 2 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 6:

2 Päckchen Puderzucker, 200 g Crème Fraîche.

Reinigung:

Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker.

Das Gerät, das Stromkabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Der Motorblock (A), der Befestigungsblock (G) und der Deckel des Mini-Hackers (J2) sind nicht spülmaschinenfest. Sie dürfen nicht ins Wasser oder unter fließendes Wasser gehalten werden. Wischen Sie diese Teile nur mit einem feuchten Tuch ab.

Der Mixfuß (mit dem Messer nach oben), der Schneebesen (mit dem Besen nach oben), der Mixbecher, das Messer und der Mixbehälter des Mini-Hackers sind spülmaschinenfest.

Der Mixfuß sollte nach der Benutzung schnell abgenommen und gereinigt werden.

Bei Verfärbungen der Plastikteile durch Nahrungsmittel wie beispielsweise Möhren: reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl angefeuchteten Tuch ab und reinigen sie anschließend wie üblich.

Aufbewahrung

Dank des Wandhalters (K) haben Sie Ihren Mixer stets zur Hand.

Zubehör:

Bei Ihrem Fachhändler oder beim Moulinex-Kundendienst sind folgende Zubehörteile erhältlich:

Zubehör für Babynahrung:
Art.-Nr. 5 981 760

Mit diesem Zubehörteil können 45 g Schweinebrust in 3 Sekunden gehackt werden.



Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma MOULINEX, progettato esclusivamente per la preparazione degli alimenti e per un uso domestico.

➔ DESCRIZIONE 1 (a seconda del modello)

- A Blocco motore
- B Tasto di avviamento a velocità normale
- C Tasto di avviamento a velocità turbo
- D Variatore
- E Tasto di espulsione degli accessori
- F Gambo mixer
- G Blocco di fissaggio per la frusta
- H Frusta
- I Caraffa 1,5 l
- J Mini-tritatutto
- J1 Contenitore tritatutto
- J2 Coperchio
- J3 Coltello
- K Supporto per fissaggio a muro

➔ CONSIGLI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso manleverà Moulinex da ogni responsabilità.

L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone portatrici di handicap deve avvenire sotto sorveglianza: non lasciate l'apparecchio o il cavo di alimentazione alla loro portata.

Verificate che la tensione dell'apparecchio indicata sulla piastrina corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.

• **Non toccate mai i pezzi in movimento 2.** Non manipolate mai il coltello del gambo mixer quando l'apparec-

chio è collegato. Non avviate mai il gambo mixer a vuoto.

Manipolate sempre il coltello del mini-tritatutto afferrandolo dal suo supporto.

- **Scollegate sempre l'apparecchio prima di qualsiasi intervento 3:** montaggio / smontaggio degli accessori e manutenzione.
- **Non smontate mai l'apparecchio.** Gli unici interventi eseguibili dall'utente sono la pulizia e la normale manutenzione.

Se il cavo o la spina di corrente risultano danneggiati, non utilizzate il vostro apparecchio. Per evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un Centro di Assistenza autorizzato Moulinex (vedere l'elenco nel libretto "Moulinex Service").

Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali Moulinex adatti al vostro apparecchio.

➔ UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio, lavate gli accessori con acqua saponata. Sciacquateli e asciugateli con cura.

Inserite gli accessori sul blocco motore (A) fino allo scatto che ne indica il corretto posizionamento 4.

Prima di utilizzare il mini-tritatutto, inserite con precauzione il coltello nel contenitore sul perno centrale (J1). Collocate gli alimenti nel contenitore. Girate il coperchio per bloccarlo sul contenitore. Posizionate il blocco motore sul coperchio 5.

Inserite la frusta (H) nel blocco di fissaggio (G), quindi agganciate il tutto al blocco motore.

Collegate l'apparecchio e premete il tasto di avviamento (B).



Utilizzate il variatore per selezionare la velocità desiderata da 1 a 6 o la velocità turbo (C).

Le velocità 1-2-3 vengono utilizzate all'inizio di una preparazione ed evitano gli schizzi.

Premete il tasto di espulsione (E) per smontare gli accessori a fine utilizzo.

Consigli pratici:

Il recipiente che utilizzate deve essere riempito al massimo per 2/3 onde evitare il traboccamento **G**. Per un corretto funzionamento del mixer, il preparato deve coprire almeno la parte inferiore del gambo.

Per frullare pietanze calde, togliete il recipiente di cottura dalla fonte di calore. Per un risultato ancora più omogeneo, muovete il frullatore all'interno del recipiente.

In caso di alimenti filamentosi (porri, sedano, ecc.), pulite il gambo regolarmente durante l'utilizzo secondo le istruzioni di sicurezza per lo smontaggio e la pulizia.

Tagliate a pezzetti e snocciate la frutta prima di frullarla.

Non utilizzate il gambo mixer con alimenti duri quali caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata.

Utilizzando la frusta (H), potete realizzare preparati leggeri (maionese, pastella per crêpe o per clafoutis, albumi montati a neve, panna montata...).

Il mini-tritattutto (J) vi consente di tritare prezzemolo, condimenti, carne (250 g), nocciole (125 g), formaggio (125 g), pane, preparare omogeneizzati per neonati...

Lasciate raffreddare leggermente gli alimenti cotti prima di introdurli nel contenitore.

Rimuovete ossa e nervi dalla carne prima di introdurla nel contenitore.

Ricette

MAIONESE

Gambo mixer, 10 secondi a velocità 5:

1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 1/4 l d'olio

TERRINA DI VERDURE

Gambo mixer, 30 secondi a velocità 4:

500 g di patate, 400 g di carote, 1 porro, sale, pepe, 1,8 l d'acqua. Fate cuocere per 10 min. a vapore.

PASTELLA PER CRÊPE

Frusta, 1 minuto a velocità 5:

200 g di farina, una presa di sale, 1/2 l di latte, 40 g di burro fuso, 3 uova.

PANNA MONTATA

Frusta, 2 minuti a velocità 6:

2 bustine di zucchero a velo, 200 g di panna.



NL

n e d e r l a n d s

➔ PULIZIA

Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulirlo.

Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.

Non lavate mai in lavastoviglie il blocco motore (A), il blocco di fissaggio (G) e il coperchio del mini-tritatutto (J2). Non metteteli mai in acqua o sotto l'acqua corrente. Puliteli con una spugna umida.

Il gambo mixer (coltello rivolto verso l'alto), la frusta (rivolta verso l'alto), la caraffa, il coltello e il contenitore del mini-tritatutto possono essere lavati in lavastoviglie.

Vi consigliamo di pulire il gambo mixer dopo ogni utilizzo subito dopo averlo smontato.

Nel caso in cui gli accessori in plastica si macchiassero del colore degli alimenti (carote...), strofinateli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavateli normalmente.

Sistemazione

Utilizzate il supporto di montaggio a muro (K) per avere sempre il frullatore a portata di mano.

Accessori:

Presso il vostro rivenditore ufficiale o presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex, potete procurarvi i seguenti accessori:

- Baby tritatutto: Rif. 5 981 760

Con questo accessorio potete tritare 45 g di carne di maiale (petto) in 3 secondi.

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het MOULINEX assortiment. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van voedsel en voor huishoudelijk gebruik.

➔ DESCRIZIONE 1

(Afhankelijk van het model)

- A Motorblok
- B Knop voor werking op normale snelheid
- C Knop voor werking op turbosnelheid
- D Toerentalregelaar
- E Knop voor uitwerp van de accessoires
- F Mixervoet
- G Bevestigingsblok voor de keukengarde
- H Keukengarde
- I Kan 1,5 l
- J Mini-hakker
- J1 Hakkom
- J2 Deksel
- J3 Mes
- K Wandhouder

➔ VEILIGHEIDSADVIEZEN

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: wanneer het apparaat niet op de juiste wijze gebruikt wordt, kan Moulinex geen aansprakelijkheid aanvaarden.

Het gebruik van dit apparaat door kinderen of gehandicapte personen moet onder toezicht gebeuren, het apparaat en diens snoer buiten hun bereik houden.

Controleer of de op het identiteitsplaatje van het apparaat vermelde netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet. Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.



NL

n e d e r l a n d s

- **Raak nimmer de bewegende delen aan 2.** Raak nimmer het mes van de mixervoet aan wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact gestoken is. Laat de mixervoet nimmer leeg functioneren.

Neem het mes van de mini-hakker altijd bij zijn houder vast.

- **Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens enige werkzaamheden uit te voeren 3 :** montage, demontage en onderhoud.
- **Nimmer het apparaat demonteren.** U hoeft uitsluitend het apparaat te reinigen en het gebruikelijke onderhoud uit te voeren.

Maak geen gebruik van uw apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door de Moulinex reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje van Moulinex).

Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.

➔ GEBRUIK

Maak voor het eerste gebruik de accessoires schoon met zeepwater. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

Plaats de accessoires op het motorblok (A) zodanig dat deze vastklikken 4.

Alvorens de mini-hakker te gebruiken, plaatst u het mes voorzichtig in de kom op de middenas (J1). Plaats de voedingsmiddelen in de kom. Draai aan het deksel om dit op de kom te vergrendelen. Zet het motorblok op zijn plaats op het deksel 5.

Steek de keukengarde (H) in het bevesti-

gingsblok (G) en plaats het geheel op het motorblok.

Steek de stekker in het stopcontact en druk op de knop voor werking op normale snelheid (B).

Gebruik de toerentalregelaar voor het kiezen van een snelheid tussen 1 en 6, of de turbosnelheid (C).

De snelheden 1-2-3 worden gebruikt aan het begin van een bereiding, teneinde spatten te voorkomen.

Druk op de uitwerpknop (E) om de accessoires aan het einde van het gebruik te demonteren.

Praktische adviezen:

De bak die u gebruikt moet maximaal tot 2/3 gevuld worden, om overlopen te voorkomen 6. De bereiding moet minstens de bodem van de mixer bedekken, voor een goed mixresultaat.

Verwijder een warme vak van de warmtebron voor het mixen van warme bereidingen. Aarzel niet de mixervoet in de bak te verplaatsen voor een optimaal mixresultaat.

Voor draderige voedingsmiddelen (prei, selderij, enz.) moet u de voet regelmatig tijdens het gebruik reinigen en daarbij de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen in acht nemen.

Voor bereidingen met fruit dient u van tevoren de vruchten te snijden en te ont-pitten.

Gebruik de mixervoet niet met harde voedingsmiddelen zoals koffiebonen, ijsblokjes, suiker, granen, chocolade.

Met de keukengarde (H) kunt u lichte bereidingen maken (mayonaise, pannenkoek- of clafoutisbeslag, opgeklopt eiwit, slagroom...).



NL

n e d e r l a n d s

Met de mini-hakker (J) kunt u peterselie, specerijen, vlees (250 g), hazelnoten (125 g), kaas (125 g), paneermeel, babyvoedsel bereiden...

Laat gekookte voedingsmiddelen eerst even afkoelen alvorens ze in de kom te plaatsen.

Haal been en peesweefsel eerst uit vlees alvorens het in de kom te plaatsen.

Recepten

MAYONAISE

Voetmixer, 10 seconden op snelheid 5:

1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 1/4 l olie

GROENTESOEP

Voetmixer, 30 seconden op snelheid 4:

500 g aardappelen, 400 g wortelen, 1 prei, zout, peper, 1.8 l water. In 10 min. laten gaarstomen.

PANNENKOEKBESLAG

Garde, 1 minuut op snelheid 5:

200 g meel, een snufje zout, 1/2 l melk, 40 g gesmolten boter, 3 eieren.

SLAGROOM

Garde, 2 minuten op snelheid 6:

2 zakjes poedersuiker, 200 g verse room.

➔ REINIGEN

Haal alvorens het apparaat te reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.

Doe het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.

Doe nimmer het motorblok (A) en het bevestigingsblok (G) en het deksel van de mini-hakker (J2) in de vaatwasser. Dompel ze nimmer onder in water of onder de kraan. Maak ze schoon met een vochtige doek.

De mixervoet (mes naar boven), de keukengarde (garde naar boven), de kan, het mes en de kom van de mini-hakker kunnen in de vaatwasser.

Wij raden u aan de mixervoet snel na gebruik na demontage schoon te maken.

Als de plastic onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

Opbergen

Gebruik de wandhouder (K) om uw mixer altijd binnen handbereik te hebben.

Accessoire:

U kunt bij uw wederverkoper of een erkende servicedienst van Moulinex het navolgende accessoire kopen:

- Baby-hakker: ref. 5 981 760

Met dit accessoire kunt u 45 g varkensvlees (borst) in 3 seconden fijnhakken.



GB/US
english

Thank you for choosing an appliance from the MOULINEX range, which is intended exclusively for the preparation of food and is only for domestic use.

➔ DESCRIPTION 1 (according to model)

- A Motor unit
- B Start button for normal speed
- C Start button for turbo-speed
- D Speed control
- E Accessory release button
- F Liquidiser attachment
- G Adapter fitting for whisk
- H Whisk
- I Jug, 1.5 l
- J Mini-chopper
- J1 Chopper bowl
- J2 Cover
- J3 Blade
- K Wall bracket

➔ SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions carefully before using your appliance for the first time. 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.

Children or disabled persons must be supervised at all times when using this appliance; do not leave the appliance or supply cable within their reach.

Check that the supply voltage shown on the rating plate of the appliance does, in fact, match that of your electrical system. Any connection fault invalidates the guarantee.

- **Do not touch the moving parts 2.** Never handle the blade of the liquidiser attachment when the appliance is plug-

ged in. Never operate the liquidiser attachment without using ingredients.

Always handle the blade of the mini-chopper by its shaft.

- **Always disconnect the appliance before any operation 3:** assembly, disassembly or cleaning.
- **Never dismantle the appliance.** Apart from the usual care and cleaning, the appliance requires no maintenance on your part.

If the supply cable or the plug is damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in the "Moulinex service" booklet).

In the interests of safety, use only the appropriate Moulinex accessories and spare parts for your appliance.

The cord is already fitted with a plug incorporating an appropriate fuse. If the plug does not fit your mains socket, see paragraph below.

Should you need to replace the fuse in the plug supplied, an appropriately rated, approved BS 1362 fuse must be used (refer to wiring instructions for fuse rating). If the plug supplied does not fit your mains socket, it should be removed from the mains cord and disposed of safely. The flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable alternative plug fitted. If the plug has external access to the fuse (non rewirable type plug) please note that the fuse cover is an important part of the plug. Please ensure that it is always refitted correctly. If you lose this cover, please do not use the plug. You may contact a Moulinex authorised service dealer.



➔ USING THE APPLIANCE

Clean your accessories with soapy water before using them for the first time. Rinse and dry them carefully.

When fitting accessories to the motor unit (A), push them home until they click into place **4**.

Before using the mini-chopper, carefully position the blade on the central pivot of the bowl (J1). Place the ingredients in the bowl. Place the cover on the bowl and turn till it locks. Position the motor unit on the cover **5**.

Insert the whisk (H) in the adapter fitting (G) then fit the assembly to the motor unit.

Connect the appliance and press the start button (B).

Use the speed control to select a speed from 1 to 6 or press the turbo-speed button (C).

Speeds 1 to 3 are used to start work and avoid splashing.

Press the release button (E) to detach the accessories after use.

Important advice

To avoid any overflow, the container used should not be more than 2/3 full **6**. In order for blending to be effective, the preparation should cover at least the bottom part of the liquidiser.

Remove the cooking container from the heat before blending hot preparations. For best results, move the liquidiser attachment about in the container.

If the preparation includes stringy ingredients (leeks, celery, etc.) regularly clean the liquidiser attachment during use and observe the safety instructions during disassembly and cleaning.

For fruit based preparations, first cut and stone the fruit.

Do not use the liquidiser attachment for hard materials such as coffee, ice cubes, sugar lumps, cereals or chocolate.

Using the whisk (H), you can make light preparations (mayonnaise, batters, whisked egg white, whipped cream, etc.).

The mini-chopper (J) can be used to chop parsley, condiments, meat (250 g), nuts (125 g), cheese (125 g), breadcrumbs, baby food, etc.

Allow cooked food to cool a little before putting it in the bowl.

Remove bones and gristle from meat before placing it in the bowl.

Recipes

MAYONNAISE

Liquidiser attachment, 10 seconds at speed 5:

1 egg yolk, 1 tablespoon mustard, 1 tablespoon vinegar, salt, pepper, 250 ml oil

VEGETABLE SOUP

Liquidiser attachment, 30 seconds at speed 4:

500 g potatoes, 400 g carrots, 1 leek, salt, pepper, 1.8 l water. Steam the vegetables for 10 minutes.

PANCAKE BATTER

Whisk, 1 minute at speed 5:

200 g flour, 1 pinch of salt, 500 ml milk, 40 g melted butter, 3 eggs.

CRÈME CHANTILLY

Whisk, 2 minutes at speed 6:

20 g icing sugar, 200 g crème fraîche.

TR

T ü r k ç e

➔ CLEANING

Disconnect the appliance before cleaning.

Do not immerse the appliance, the supply cable or the plug in water or in any other liquid.

Do not put the motor unit (A), the adapter fitting (G) or the cover of the mini-chopper (J2) in the dishwasher. Never immerse them in water or put them under running water. To clean, wipe them with a damp sponge.

The liquidiser attachment (blade up), the whisk (whisk up), the jug and the mini-chopper bowl and blade can be put in the dishwasher.

We recommend that you detach and clean the liquidiser attachment shortly after every use.

If the plastic parts are discoloured by the food (carrots, etc.), rub them with a cloth to which you have applied some cooking oil and then clean in the usual way. It is normal for some staining to occur.

Storage

Use the wall bracket (K) so that your mixer is always ready to hand.

Accessory

You can obtain the following accessory from your usual dealer or from a Moulinex approved service centre:

- Baby chopper: ref. 5 981 760

Using this accessory, you can chop 45 g of pork (belly) in 3 seconds.

Evde kullanım amacıyla ve gıda hazırlamak üzere üretilmiş bir MOULINEX ürünü seçtiğiniz teşekkür ederiz.

➔ ÜRÜN TANIMI 1 (Modele göre)

- A Motor ünitesi
- B ormal hız düğmesi
- C Turbo hız düğmesi
- D Hız ayar düğmesi
- E Aksesuar çıkarma düğmesi
- F Mikser ayağı
- G Çırpıcı ayağı
- H Çırpıcı
- I Sürahi 1,5 l
- J Mini doğrayıcı
- J1 doğrama kasesi
- J2 Kapak
- J3 Bıçak
- K Duvar askısı

➔ GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazın ilk kullanımından önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyun: talimatlara uygun olmayan kullanımlardan doğacak hasarlardan Moulinex sorumlu değildir.

Bu cihazın, çocuklar veya engelli kişiler tarafından kullanımı, gözetim altında yapılmalıdır. Cihazı veya kordonunu, onların erişebileceği yerlerde bırakmayın.

Cihazın bilgilendirme plakası üzerinde belirtilen elektrik geriliminin, tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantı hatasında garanti



TR

T ü r k ç e

geçersiz olur

• **Çalışırken parçalara dokunmayın 2.**

Cihaz prize takılı iken, çırpıcının bıçağı ile oynamayın. Hiçbir zaman mikser ayağını boşta çalıştırmayın.

Mini doğrama bıçağını, daima tutma yerinden tutun.

• **Her türlü müdahale öncesi cihazı prizden çekin 3 :** takma, sökme ve bakım.

• **Hiçbir zaman cihazın içini açmayın.** Olağan temizlik ve bakım dışında herhangi bir müdahale yapmayın.

Elektrik kablosu veya fiş hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeden kaçınmak için, bir Moulinex yetkili servis tarafından değiştirilmelerini sağlayın (« Moulinex servis » kitapçığındaki listeye bakın).

Güvenliğiniz için, yalnızca, cihaz ile uyumlu Moulinex aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.

➔ KULLANIM

İlk kullanım öncesi, aksesuarları sabunlu su ile yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Aksesuarları, kilitlenene kadar motor ünitesine (A) yerleştirin 4.

Mini doğrayıcıyı kullanmadan önce, bıçağı doğrayıcı kasesinin merkezine (J1) yerleştirin. Besinleri kaseinin içine koyun. Kapağı kilitleninceye kadar çevirin. Motor ünitesini kapağın üzerine yerleştirin 5.

Çırpıcıyı (H) bağlantı aparatına (G) yerleştirin ve motor ünitesine takın.

Cihazı prize takın ve normal hız düğmesine (B) basın.

Turbo (C) veya 1'den 6'ya kadar bir hız

seçmek için hız ayar düğmesini kullanın.

1-2-3 hızlar başlangıçta kullanılır ve sıçramalara engel olur.

Kullanım sonunda aksesuarları çıkarmak için çıkarma düğmesine (E) basın.

Öneriler:

Yiyeceklerin taşmaması için, kap en fazla 2/3 dolu olmalıdır 6.

Çırpma işleminin düzgün bir biçimde gerçekleşebilmesi için, kullanacağınız malzeme, en azından mikserin alt kısmını kaplamalıdır.

Sıcak yiyecekleri çırpma işlemi istediğinizde kabı ocaktan alın. Çırpma işleminin en iyi şekilde gerçekleşebilmesi için, çırpıcı ayağını kap içinde hareket ettirebilirsiniz.

Lifi besinler (pırasa, kereviz, vb.) kullandığınızda sökme ve temizlik konusundaki güvenlik talimatlarına uyararak ayağı düzenli aralıklarla temizleyin.

Meyve kullandığınızda, meyveleri önceden kesin ve çekirdeklerini ayırın.

Kahve, buz, şeker, tahıl, çikolata gibi sert besinlerde çırpıcı ayağını kullanmayın.

Çırpıcı (H) ile hafif malzemeler hazırlayabilirsiniz (mayonez, krep hamuru, yumurta beyazı, krem şanti vb).

Mini doğrayıcı ile (J), maydanoz, baharat, et (250 g), fındık (125 g), peynir (125 g), ufalanmış ekmek içi, bebek maması gibi malzemeleri doğrayabilirsiniz.

Pişmiş besinleri kase içine koymadan önce bir müddet soğumaya bırakın.

Eti kase içine koymadan önce kemiklerini ve sinirlerini çıkarın.



TR

T Ü r k ç e

Tarifler

MAYONEZ

Çırpıcı ayağı, 5 hızında 10 saniye:

1 yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı şirke, tuz, biber, 1/4 litre sıvı yağ

SEBZE ÇORBASI

Çırpıcı ayağı, 4 hızında 30 saniye:

500 g patates, 400 g havuç, 1 pırasa, tuz, biber, 1.8 litre su. 10 dakika buharda pişirin.

KREP HAMURU

Çırpıcı, 5 hızında 1 dakika:

200 g un, bir tutam tuz, 1/2 litre süt, 40 g erimiş tereyağı, 3 yumurta.

KREM ŞANTİ

Çırpıcı, 6 hızında 2 dakika:

2 poşet pudra şeker, 200g taze krema.

TEMİZLEME

Temizlemeden önce daima cihazı prizden çekin.

Cihazı, elektrik kablosunu veya fişi, suya veya başka sıvıya sokmayın.

Hiçbir zaman, motor ünitesini (A), çırpıcı ayağını (G) ve mini doğrayıcı kapağını (J2) bulaşık makinesinde yıkamayın. Bunları hiçbir zaman suya sokmayın veya akan su altında tutmayın. Nemli bir ıslak bez ile temizleyin.

Çırpıcı ayağı (bıçak yukarı doğru), çırpıcı (çırpma teli yukarı doğru), sürahi, bıçak ve mini doğrayıcı kasesi, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Her kullanımdan sonra çırpıcı ayağını söküp kısa sürede temizlemenizi öneririz.

Plastik kısımların havuç gibi besinler tarafından boyanması halinde, bitkisel yağa batırılmış bir bez ile silin ve daha sonra olağan temizliği yapın.

Saklama

Çırpıcının daima elinizin altında olması için duvar askısını (K) kullanın.

Aksesuar:

Satıcınızdan veya bir Moulinex yetkili merkezinden aşağıdaki aksesuarı temin edebilirsiniz:

- Baby kıyma makinesi: ref. 5 981 760

Bu aksesuar ile, 3 saniyede 45 g kuzu etini (göğüs) kıyma yapabilirsiniz.

