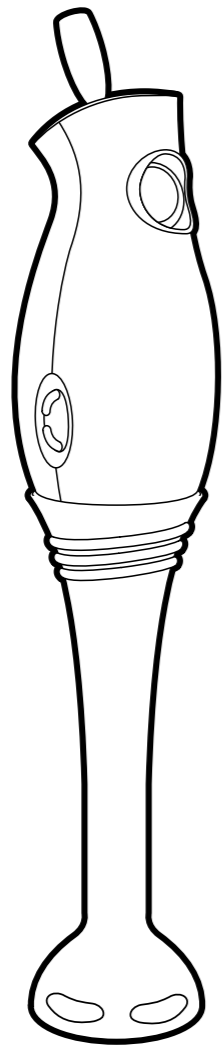
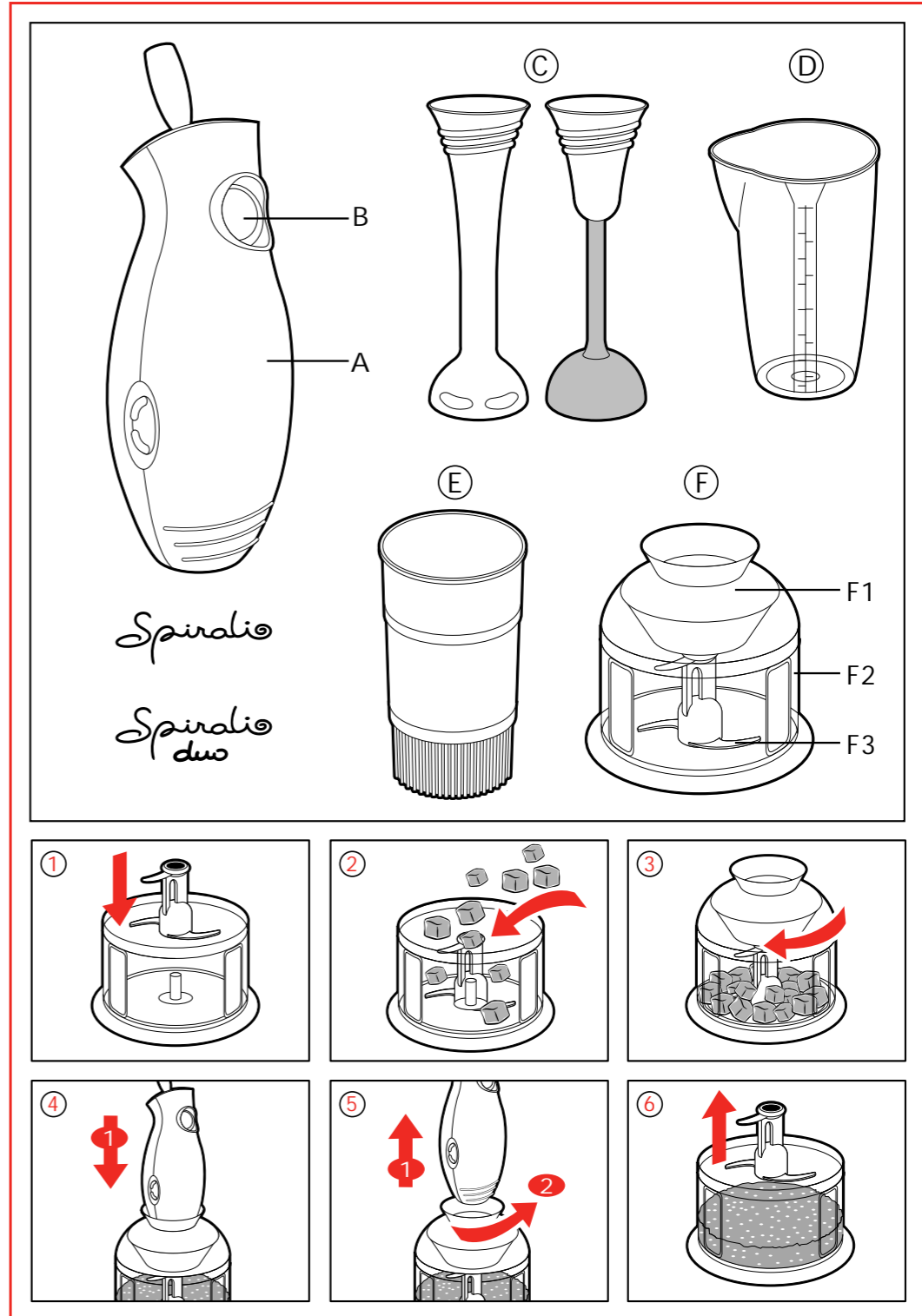


Moulinex



1



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**.

Votre **mixeur Spiraglio** est idéal pour :

- préparer les potages, les purées de légumes, les compotes, les coulis et la mayonnaise avec son pied mixeur.
- hacher persil, condiments, viande, fruits secs, fromage, panure, muni de son accessoire hachoir.

Description

- A** Bloc moteur
- B** Bouton de mise en marche

Selon modèle :

- C** Pied plastique ou inox
- D** Gobelet 0,7 l
- E** Filtre
- F** Mini hachoir
 - F1 Couvercle
 - F2 Bol
 - F3 Couteau

Conseils de sécurité

- **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.**
- **Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- 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 Moulinex (voir liste dans livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- 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 Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur et le mini-hachoir à vide.
- Ne touchez jamais les lames en mouvement.
- **Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.**
- **N'enlevez les accessoires qu'une fois l'appareil débranché.**
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez les avec précaution.**
- Laissez toujours refroidir votre appareil quelques minutes entre chaque utilisation.
- **Le gobelet, le filtre et le bol du mini-hachoir ne vont pas au micro-ondes.**

Utilisation des accessoires

1. PIED MIXEUR

- . *Avant la première utilisation*
- Nettoyez le pied mixeur, le gobelet et le filtre à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- . *Mise en service*
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Vissez le pied mixeur sur le bloc moteur et ensuite branchez l'appareil.
- Plongez le pied au fond du récipient en l'inclinant légèrement et puis mettez en marche.

Recettes	Ingrédients	Temps
Potage	200 g de pomme de terre, 250 g de carottes, 1/2 poireau, 0,9 l d'eau.	30 s maximum
Bouillie de fruits	1 pomme, 1/2 banane, 1 orange, 250 ml de jus d'oranges.	30 s maximum
Milk-shake	150 ml de lait écrémé, 50 g de fruits surgelés.	30 s maximum

Mayonnaise	1 oeuf entier, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 250 ml d'huile.	30 s maximum
Mayonnaise Espagnole	1 oeuf entier, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, sel, 250 ml d'huile d'olive.	30 s maximum

- Sortez le pied de la préparation une fois que l'appareil est arrêté.

. *Conseils pratiques*

- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied 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 préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.

- Pour réaliser une mayonnaise : mettez les aliments dans le gobelet, placez le pied mixeur au fond du récipient, mettez en marche et faites un mouvement lent de bas en haut.

- Pour réaliser des coulis, utilisez le filtre **(E)**. Placez-le dans le gobelet **(D)**, versez les aliments et mixez.

2. MINI HACHOIR

. *Avant la première utilisation*

- Lavez le bol et le couteau.

. *Mise en service*

① - Manipulez le couteau par son support avec précaution. Placez le couteau dans le bol sur l'axe central.

② - Mettez les aliments dans le bol.

③ - Verrouillez le couvercle sur le bol en tournant.

④ - Positionnez le bloc moteur sur le couvercle.
- Branchez l'appareil et mettez en marche.

Ingrédients	Quantité maxi	Temps maxi
Persil	30 g	20 s
Oignons, Echalotes, Ail	150 g	par impulsions
Amandes, Noisettes, Noix	125 g	30 s
Gruyère	100 g	30 s
Viande de bœuf tendre	250 g	30 s
Viande de porc	200 g	30 s

- Débranchez l'appareil après utilisation.

⑤ - Retirez le bloc moteur et déverrouillez le couvercle.

⑥ - Retirez le couteau du bol avant d'enlever les aliments.

. *Conseils pratiques*

- N'utilisez pas le mini-hachoir avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.

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

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

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

- Nettoyez le bloc moteur **(A)**, le couvercle du mini-hachoir **(F1)** uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement.

- Les autres accessoires peuvent être nettoyés au lave vaisselle : le pied mixeur **(couteau vers le haut)** pour éviter qu'il se remplisse d'eau, le filtre, le gobelet, le bol et le couteau du mini-hachoir.

- Nous vous conseillons de nettoyer le pied mixeur rapidement après chaque utilisation.

Rangement

- Votre **mixeur Spiraglio** est muni d'une attache sur le côté pour pouvoir enrouler et accrocher le cordon.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez le branchement de votre appareil.

- Vérifiez que les accessoires sont bien en place.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous alors à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").

Thank you for choosing a product from the **Moulinex** range.

Your **Spiralio hand-blender** is ideal for :

- preparing soups, vegetable and fruit purées, coulis and mayonnaise using its blender foot attachment.
- chopping parsley, seasonings, meat, dried fruits, cheese, breadcrumbs, fitted with its chopping accessory.

Description

- A** Motor unit
B Start button

Depending on model:

- C** Plastic or stainless steel blender foot attachment
D 0.7 litre beaker
E Filter sieve
F Mini chopper
F1 Lid
F2 Bowl
F3 Blade

Safety recommendations

- **Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve moulinex from any liability.**
- **Never leave the appliance within the reach of children without supervision. Young children or disabled persons using this appliance must be supervised at all times.**
- Check that the voltage rating of your appliance corresponds to that of your electrical system.

Wiring instructions for U.K and Ireland only :

APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug.

When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug". With alternative plugs a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE : NEUTRAL
BROWN : LIVE

But the colours may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured red.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

Any connection error will render the guarantee null and void.

- Your appliance is intended solely for domestic use and within the home.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Never use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Moulinex service centre.
- Never place the appliance, the power cable or the plug in water or any other liquid.
- Never allow the power cable to hang down within reach of children.
- The power cable must never be close to or come into contact with the hot parts of your appliance, or close to a source of heat or a sharp edge.
- If the power cable or the plug are damaged, do not use the appliance. To prevent any risk, these must be replaced by an approved

Moulinex service centre (see list in the service booklet).

- For your own safety, only use the Moulinex accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- Never operate the blender foot attachment and the mini-chopper when empty.
- Never touch the blades when they are moving.
- **Never handle the blade of the blender foot attachment when the appliance is plugged in.**
- **Do not remove accessories until the appliance is unplugged.**
- **The blades of the accessories are very sharp. Take great care when handling them.**
- Always allow your appliance to cool down for a few minutes between each use.
- **The beaker, the filter sieve and the bowl of the mini-chopper should not be used in a microwave.**

Using the accessories

1. BLENDER FOOT ATTACHMENT

. Before using for the first time

- Clean the blender foot attachment, the beaker and the filter sieve in soapy water. Rinse and dry.

. Using the appliance

- Place the food in a container which is tall enough to prevent splashes.
- Screw the blender foot attachment onto the motor unit and then plug in the appliance.
- Tilting it gently, plunge the blender foot attachment to the bottom of the container and then start it.

Recipes	Ingredients	Time
Soup	200 g potatoes, 250 g carrots, 1/2 leek, 0.9 litre water	30 sec maximum
Fruit purée	1 apple, 1/2 banana, 1 orange, 250 ml orange juice	30 sec maximum
Milk-shake	150 ml skimmed milk, 50 g frozen soft fruits	30 sec maximum
Mayonnaise	1 whole egg, 1 teaspoon mustard, 1 dessertspoon vinegar, salt, pepper, 250 ml oil	30 sec maximum
Spanish Mayonnaise	1 whole egg, 1 dessertspoon wine vinegar, salt, 250 ml olive oil	30 sec maximum

- Do not remove the blender foot attachment from the preparation until the appliance has stopped.

. Practical tips

- The preparation must at least cover the base of the blender foot attachment in order to guarantee effective mixing.
- Remove the cooking container from the source of heat to mix hot preparations.
- You may move the blender foot attachment around in the container to optimise mixing.
- For fruit-based preparations, cut and core the fruit first.
- To make mayonnaise: place the ingredients in a jug, place the blender foot attachment at the bottom of the container, start and slowly move the appliance up and down.
- To make a coulis, use the filter sieve (E). Place it in the beaker (D), pour in the ingredients and then mix.

2. MINI CHOPPER

. Before using for the first time

- Wash the bowl and the blade.

. Using the appliance

- ① - Handle the blade carefully by its holder. Place the blade in the bowl in a central position.
- ② - Place the ingredients in the bowl.
- ③ - Lock the lid onto the bowl by turning it.
- ④ - Position the motor unit on the lid.
 - Plug in the appliance and start it.

Ingredients	max. Quantity	max. time
Parsley	30 g	20 sec
Onions, shallots, garlic	150 g	use pulse mode
Almonds, hazelnuts, walnuts	125 g	30 sec
Gruyère	100 g	30 sec
Tender beef	250 g	30 sec
Pork	200 g	30 sec

- Unplug the appliance after use.

- ⑤ - Remove the motor unit and release the cover.
- ⑥ - Remove the blade from the bowl before taking out the food.

. Practical tips

- Never use the mini-chopper with hard foods such as coffee, ice cubes, sugar, grains, chocolate.
- Allow cooked foods to cool down a little before placing them in the chopping bowl.
- Remove bones and sinews from meat before putting it in the bowl.

Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Clean the motor unit **(A)** and the lid of the mini-chopper **(F1)** using only a damp sponge, and dry carefully.
- The other accessories can be cleaned in the dishwasher: the blender foot attachment (**blade upwards** to prevent it filling with water), the filter sieve, the beaker, the bowl and the blade of the mini-chopper.
- We advise that you clean the blender foot attachment immediately you have finished using it.

Storage

- Your **Spiralio hand-blender** is equipped with a bracket on the side for winding and holding the cord.

What to do if your appliance does not work ?

- Check that the appliance is correctly plugged in.
- Check that the accessories have been fitted properly.

Your appliance still does not work?

Contact an approved Moulinex service centre (see list in the "Moulinex Service" booklet).

Wir danken Ihnen, daß Sie sich für den Kauf eines Moulinex-Gerätes entschieden haben. Ihr Stabmixer Spiraglio eignet sich ideal zum Pürieren und Mixen von Suppen, Gemüsepürees, Kompotten, Soßen und Mayonnaise.

Wenn Sie sich für ein Gerät mit Mini-Hacker entschieden haben, können Sie damit auch Petersilie, Gewürze, Fleisch, Trockenobst Nüsse, Käse und getrocknetes Brot zu Paniermehl hacken.

Beschreibung

- A** Motorblock
- B** Ein-/Ausschalter

Je nach Modell:

- C** Kunststoff-oder Metallfuß
- D** Mixbecher 0,7 l
- E** Sieb
- F** Mini-Hacker
 - F1 Deckel
 - F2 Arbeitsbehälter
 - F3 Messer

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes erlischt Ihr Garantieanspruch gegenüber Moulinex.**
- **Bewahren Sie das Gerät stets außer Reichweite von Kindern auf. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden.**
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung der Ihres Stromzählers entspricht. Schäden, die durch falschen Anschluß entstehen, werden nicht durch die Garantie gedeckt.
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Ziehen Sie immer direkt nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an eine Moulinex Vertragswerkstatt (siehe Liste „Moulinex-Service“). -Jeder Eingriff - außer der üblichen Reinigung oder Wartung - muß von einer Moulinex Vertragswerkstatt vorgenommen werden.

- Tauchen Sie das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie beim Gebrauch das Kabel nicht herunterhängen, damit es für Kinder nicht erreichbar ist.
- Die Zuleitung darf nicht in unmittelbare Nähe oder in Kontakt mit heißen Teilen Ihres Gerätes kommen. Auch darf sie sich nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen oder scharfen Kanten befinden.
- Bitte benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Diese müssen unbedingt durch eine Moulinex Vertragswerkstatt repariert oder ausgetauscht werden (siehe Liste „Moulinex Service“).
- Benutzen Sie zu Ihrer Sicherheit nur Original-Moulinex Zubehör- oder Ersatzteile, da nur diese auf Ihr Gerät abgestimmt sind.
- Lassen Sie den Stabmixer weder mit Mixfuß noch mit Mini-Hacker leer laufen.
- Fassen Sie niemals die Klingen an, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Fassen Sie das Messer des Mixfußes niemals an, wenn das Gerät angeschlossen ist.
- **Nehmen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie den Mixfuß und den Mini-Hacker abnehmen.**
- **Die Klingen des Mixfußes und des Mini-Hackers sind sehr scharf. Bitte gehen Sie sehr vorsichtig damit um.**
- **Lassen Sie Ihr Gerät nach einem Gebrauch jeweils kurz abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.**
- Der Mixbecher, das Sieb und der Arbeitsbehälter des Mini-Hackers dürfen nicht in die Mikrowelle gestellt werden.
- **Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.**

Gebrauch der Zubehöerteile

1. MIXFUSS

- *Vor dem ersten Gebrauch*
- Reinigen Sie den Mixfuß, den Mixbecher und das Sieb mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

· *Inbetriebnahme*

- Geben Sie die Lebensmittel in einen relativ hohen Behälter, um Spritzer zu vermeiden.
- Schrauben Sie den Mixfuß auf den Motorblock und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie den Mixfuß leicht schräg auf dem Boden des Gerätes an. Schalten Sie dann das Gerät ein.

Zubereitung	Zutaten	Zeit
Suppe	200 g Kartoffeln, 250 g Möhren, 1/2 Porree, 0,9 l Wasser	max. 30 Sek.
Früchtebrei	1 Apfel, 1/2 Banane, 1 Orange, 250 ml Orangensaft	max. 30 Sek.
Milch-Shake	150 ml Magermilch, 50 g tiefgefrorene Früchte	max. 30 Sek.
Mayonnaise	1 ganzes Ei, 1 Kaffeelöffel Senf, 1 Eßlöffel Essig, Salz Pfeffer, 250 ml Öl	max. 30 Sek.
Spanische Mayonnaise	1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel Essig, Salz, 250 ml Olivenöl	max. 30 Sek.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie den Mixfuß ab, wenn Sie Ihre Zubereitung beendet haben.

· *Praktische Hinweise*

- Die Zubereitung muß mindestens den unteren Teil des Mixfußes bedecken, um ein gutes Ergebnis zu erhalten.
- Wenn Sie warme Speisen mixen, nehmen Sie den Behälter mit der Speise von der Wärmequelle herunter.
- Bewegen Sie den Mixfuß in dem Behälter hin und her, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Bei der Zubereitung von Fruchtbreien empfiehlt es sich, die Früchte vor dem Mixen zu zerkleinern und ggf. zu entkernen/entsteinen.
- Zur Zubereitung von Mayonnaise: Geben Sie zunächst alle Zutaten in ein Gefäß, stellen Sie den Mixfuß auf den Boden des Gefäßes und bewegen Sie in langsam von unten nach oben.
- Um Fruchtsoßen zuzubereiten, sollten Sie das Sieb **(E)** benutzen.
- Setzen Sie es in den Mixbecher ein **(D)**, geben Sie die Früchte hinein und mixen Sie.

2. MINI-HACKER

- *Vor dem ersten Gebrauch*
- Spülen Sie den Arbeitsbehälter und das Messer.

Inbetriebnahme

- ① - Setzen Sie das Messer vorsichtig ein, indem Sie es an seiner Halterung anfassen. Setzen Sie es in den Becher auf die Mittelachse.
- ② - Geben Sie die Lebensmittel in den Becher.
- ③ - Setzen Sie den Deckel auf den Becher und schrauben Sie ihn fest.
- ④ - Setzen Sie den Motorblock auf den Deckel.
- Stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

Lebensmittel	Maximale Menge	Maximale Zeit
Petersilie	30 g	20 s
Zwiebeln, Schalotten	150 g	in Intervallen
Knoblauch Mandeln - Haselnüsse - Walnüsse	125 g	30 s
Käse (z.B. Greyerzer)	100 g	30 s
zartes Rindfleisch	250 g	30 s
Schweinefleisch	200 g	30 s

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
- ⑤ - Nehmen Sie den Motorblock ab und schrauben Sie den Deckel ab.
- ⑥ - Holen Sie vor der Entnahme der Lebensmittel das Messer aus dem Arbeitsbehälter.

Praktische Hinweise

- Benutzen Sie den Mini-Hacker nicht für harte Lebensmittel wie Kaffee, Eis, Zucker, Getreide, Schokolade.
- Lassen Sie warme Lebensmittel etwas abkühlen, bevor Sie sie in den Arbeitsbehälter geben.
- Entfernen Sie Knochen und Sehnen aus dem Fleisch, bevor Sie es hacken.

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie den Motorblock (**A**) und den Deckel des Mini-Hackers (**F1**) nur mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Die anderen Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden: der Mixbecher (**Messer nach oben**, um zu vermeiden, daß sich der Mixfuß mit Wasser füllt), das Sieb, den Mixbecher und das Messer des Mini-Hackers.
- Wir empfehlen Ihnen, den Mixfuß nach jeder Anwendung schnell abzuspülen.

Aufbewahrung

- Ihr **Stabmixer Spiraglio** ist an der Seite mit einer Haltevorrichtung versehen. Sie können das Kabel aufwickeln und daran befestigen.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

- Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob die Zubehörteile richtig montiert wurden.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich an eine der Moulinex Vertragswerkstätten (siehe Liste in Moulinex Service“).

Entsorgungshinweise

Bei der Herstellung der Verpackung ist Moulinex bemüht, weitestgehend auf den Umweltschutz zu achten. Der Umkarton besteht daher aus Wellpappe und ist zu 100 % wiederverwertbar.

Auf den Kunststoffteilen Ihres Gerätes sind die verwendeten Materialien angegeben, wodurch ein späteres Recycling der Teile ermöglicht wird. Nähere Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie beim Amt für Abfallwirtschaft Ihres Wohnortes.

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **Moulinex** assortiment.

Uw **Spiralio staafmixer** is ideaal voor:

- . het bereiden van soep, gepureerde groenten, compotes, sauzen en mayonaise met behulp van de staafmixervoet.
- . het hakken van peterselie, kruiden, vlees, gedroogde vruchten, kaas, broodkruim met behulp van de mini-hakker.

Beschrijving

- A** Motorblok
B Aan/uit-schakelaar

Afhankelijk van het model:

- C** Kunststof of roestvrijstalen staafmixervoet
D Mengbeker 0,7 l.
E Zeef
F Mini-hakker
F1 Deksel
F2 Mengkom
F3 Mes

Veiligheidstips

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.**
- **Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door jonge kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.**
- Controleer of de netspanning aangegeven op uw apparaat overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in zo'n geval contact op met de Moulinex reparatie-service (zie adres in het service-boekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door de Moulinex reparatie-service.

- Doe noch het apparaat, noch het snoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
- Laat het snoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het snoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, bent u verplicht ze te laten vervangen door de Moulinex reparatie-service (zie adres in het service-boekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- Schakel de staafmixervoet of de mini-hakker nooit in zonder ingrediënten.
- Raak nooit de bewegende mesjes aan.
- **Raak het mesje van de staafmixervoet niet aan als de stekker in het stopcontact steekt.**
- **Maak de accessoires pas los van het motorblok nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald.**
- **De messen van de accessoires zijn vlijmscherp. Wees er uiterst voorzichtig mee.**
- Laat het apparaat altijd enkele minuten afkoelen na elk gebruik.
- **De mengbeker, de zeef en de mengkom van de mini-hakker zijn niet magnetronbestendig.**

Gebruik van de accessoires

1. STAAFMIXERVOET

- . *Voor het eerste gebruik*
- Maak de staafmixervoet, de mengbeker en de zeef schoon met water en afwasmiddel. Daarna afspoelen en afdrogen.
- . *Gebruik*
- Doe de ingrediënten in een hoge kom om spatten te voorkomen.
- Schroef de staafmixervoet aan het motorblok en steek de stekker in het stopcontact.
- Plaats de staafmixervoet op de bodem van de kom, houd de voet daarbij iets schuin en druk op de aan/uit-schakelaar.

Recepten	Ingrediënten	Bereidingstijd
Soep	200 gr. aardappels, 250 gr. wortels, 1/2 prei, 0.9 l water	max. 30 sec.
Gekookte vruchten	1 appel, 1/2 banaan, 1 sinaasappel, 250 ml sinaas-appelsap	max. 30 sec.
Milkshake	150 ml. magere melk, 50 gr. diepvriesvruchten	max. 30 sec.
Mayonaise	1 ei, 1 theelepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 250 ml olie	max. 30 sec.
Spaanse mayonaise	1 ei, 1 eetlepel wijnazijn, zout, 250 ml olijfolie	max. 30 sec.

- Haal de staafmixervoet uit de bereiding nadat het apparaat is uitgeschakeld.

. Praktische tips

- De te mengen producten dienen ten minste de staafmixervoet te bedekken.
- Wilt u warme gerechten direct in de pan mixen, haal de pan dan van de hittebron.
- Beweeg de staafmixer door de ingrediënten in de kom/pan, zodat alle ingrediënten goed gemixt worden.
- Snij fijn te hakken fruit eerst in stukken en verwijder de pitten.
- Zo maakt u mayonaise: doe alle ingrediënten in de mengbeker, plaats de staafmixervoet op de bodem van de mengbeker, zet de staafmixer aan en beweeg de staafmixer langzaam van beneden naar boven.
- Gebruik voor het maken van dunne sauzen de zeef (E). Plaats de zeef in de mengbeker (D), voeg de ingrediënten toe en mix.

2. MINI-HAKKER

. Voor het eerste gebruik:

- Was de mengkom en het mes af.

. Gebruik

- 1 - Houd het mes voorzichtig vast aan de houder. Plaats het mes op de as in het midden van de mengkom.
 - 2 - Doe de ingrediënten in de mengkom.
 - 3 - Draai het deksel vast op de mengkom.
 - 4 - Plaats het motorblok op het deksel.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-schakelaar.

Ingrediënten	Max.	Max.
	hoeveelheid	bereidingstijd
Peterselie	30 gr.	20 sec.
Uien - sjalotjes - knoflook	150 gr.	aan/uitschakelaar een paar keer kort indrukken

Amandelen - hazelnoten - walnoten	125 gr.	30 sec.
Kaas	100 gr.	30 sec.
Mals rundvlees	250 gr.	30 sec.
Varkensvlees	200 gr.	30 sec.

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

- 5 - Verwijder het motorblok en draai het deksel los.
- 6 - Haal het mes uit de mengkom voordat u de ingrediënten eruithaalt.

. Praktische tips

- Gebruik de mini-hakker niet voor harde producten zoals koffiebonen, ijsblokjes, suiker, granen, chocolade.
- Laat gekookte ingrediënten enigszins afkoelen voordat u ze in de mengkom van de mini-hakker doet.
- Snij botten en pezen uit het vlees voordat u het in de mengkom doet.

Schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Neem het motorblok (A) en het deksel van de mini-hakker (F1) uitsluitend af met een vochtige spons. Daarna goed afdrogen.
- De overige onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig: de staafmixervoet (**met het mes omhoog** om te voorkomen dat er water in blijft staan), de zeef, de mengbeker, de mengkom en het mes van de mini-hakker.
- Wij raden u aan de staafmixervoet na ieder gebruik gelijk schoon te maken.

Opbergen

Uw **Spiralio staafmixer** is voorzien van een klemmetje waarmee u het snoer kunt oprollen en vastzetten.

Uw apparaat werkt niet

- Controleer eerst of het apparaat op de juiste manier is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Controleer of de onderdelen goed geplaatst zijn.

Uw apparaat werkt nog steeds niet?

U kunt zich in dit geval wenden tot de Moulinex reparatie-service (het adres vindt u in het «Moulinex Service» boekje).

Gracias por elegir un aparato de la gama **Moulinex**.

Su **batidora Spiraglio** es ideal para:

- Preparar sopas, purés de verduras, compotas, coulis y mayonesa con su pie batidor
- Picar perejil, condimentos, carne, frutos secos, rallar queso o pan con su picador.

Descripción

- A** Bloque motor
- B** Botón de puesta en marcha

Según el modelo:

- C** Pie de plástico o inox
- D** Recipiente de 0.7L
- E** Filtro
- F** Minipicador
 - F1 Tapa
 - F2 Bol
 - F3 Cuchilla

Consejos de seguridad

- **Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez: Moulinex no se responsabilizará de las consecuencias de una utilización no conforme al libro de instrucciones.**
- **No deje el aparato al alcance de los niños sin vigilancia. El uso de este aparato por niños o minusválidos debe hacerse bajo vigilancia.**
- Compruebe que la tensión de alimentación de su aparato corresponde a la de su instalación eléctrica.
- Cualquier error de conexión anula la garantía.**
- Su aparato va destinado únicamente a uso doméstico y en el interior de su vivienda.
- Desconecte el aparato si deja de utilizarlo y para limpiarlo. No utilice el aparato si no funciona correctamente o está dañado. En este caso, acuda a un centro de servicio autorizado Moulinex (véase folleto de servicios).
- Cualquier intervención que no sea de limpieza o de mantenimiento corriente del aparato debe realizarse en un centro de servicio Moulinex autorizado.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No deje colgar el cable de alimentación al alcance de los niños.

- El cable de alimentación no debe entrar en contacto o estar cerca de las partes calientes del aparato, de una fuente de calor o del canto de una mesa.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe presentan un defecto. Para evitar cualquier riesgo, reemplácelo en un centro de servicio Moulinex autorizado (véase folleto de servicios).
- Para su seguridad, utilice siempre piezas de recambio Moulinex que se adapten a su aparato.
- No utilice el pie batidor y el minipicador vacío.
- Nunca toque las cuchillas cuando están en movimiento.
- **No manipule la cuchilla del pie batidor cuando el aparato está conectado.**
- **Retire el accesorio únicamente cuando el aparato está desenchufado.**
- **Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelas con precaución.**
- Deje siempre que su aparato se enfríe unos minutos entre cada utilización.
- **El recipiente, el filtro y el minipicador no se pueden introducir en el microondas.**

Utilización de los accesorios

1. PIE BATIDOR

- . *Antes de la primera utilización*
- Limpiar el pie batidor, el recipiente y el filtro con agua y lavavajillas. Aclarar y secar.
- . *Puesta en marcha*
- Introduzca los alimentos en un recipiente suficientemente alto para evitar las salpicaduras.
- Enrosque el pie batidor sobre el bloque motor y enchufe el aparato.
- Sumerja el pie en el fondo del recipiente, inclinandolo ligeramente y ponga el aparato en marcha.

Recetas	Ingredientes	Tiempo
Sopa	200 g de patatas, 250 g de zanahorias, 1/2 puerro, 0.9 L de agua	30 s máximo
Papilla de frutas	1 manzana, 1/2 plátano, 1 naranja, 250 ml de zumo de naranja.	30 s máximo
Batido	150 ml de leche desnatada, 50 g de frutas congeladas	30 s máximo

Mayonesa	1 huevo entero, una cucharadita de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 250 ml de aceite	30 s máximo
Mayonesa española	1 huevo entero, una cucharada de vinagre de vino, sal, 250 ml de aceite de oliva	30 s máximo

- Retire el pie batidor de la preparación una vez haya apagado el aparato.

Consejos prácticos

- La preparación debe cubrir como mínimo la parte de abajo del pie batidor para garantizar la eficacia del aparato.

- Retire el recipiente del fuego para batir preparaciones calientes.

- No dude en desplazar el pie batidor dentro del recipiente para batir más eficazmente.

- Para las preparaciones a base de frutas, corte las frutas y retireles el hueso.

- Para realizar mayonesa: ponga los ingredientes en el recipiente, coloque el pie batidor en el fondo del recipiente, ponga en marcha el aparato y muévelo lentamente de arriba abajo.

- Para hacer coulis, utilice el filtro **(E)**. Colóquelo en el recipiente **(D)**, ponga los ingredientes y bata.

2. MINIPICADOR

. Antes de utilizarlo por primera vez

- Limpie el bol y la cuchilla.

Puesta en marcha

① - Manipule la cuchilla por su soporte y con precaución. Coloque la cuchilla en el bol sobre el eje central.

② - Ponga los alimentos en el bol.

③ - Cierre la tapa del bol girándola.

④ - Coloque el bloque motor sobre la tapa.

- Enchufe el aparato y póngalo en marcha.

Ingredientes	Cantidad máxima	Tiempo máximo
Perejil	30 g	20 s
Cebolla, escalonias, ajo	150 g	Por pulsaciones
Almendras, avellanas, nueces	125 g	30 s
Gruyere	100 g	30s
Carne de vaca tierna	250 g	30 s
Carne de cerdo	200 g	30 s

- Tras su utilización desenchufe el aparato

⑤ - Retire el bloque motor y quite la tapa.

⑥ - Retire la cuchilla del bol antes de retirar los alimentos.

Consejos prácticos.

- No utilice el minipicador con alimentos duros como café, hielo, azúcar, cereales, chocolate.

- Deje enfriar un poco los alimentos cocidos antes de colocarlos en el bol.

- Retire los huesos y los nervios de la carne antes de colocarlos en el bol.

Limpieza

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

- Limpie el bloque motor **(A)**, la tapa del minipicador **(F1)** con una esponja humedecida únicamente y seque cuidadosamente.

- Los otros accesorios pueden limpiarse en el lavavajillas: el pie batidor **(con la cuchilla hacia arriba)** para evitar que se llene de agua), el filtro, el recipiente, el bol y la cuchilla del minipicador.

- Le aconsejamos que limpie el pie batidor rápidamente después de haberlo utilizado.

A la hora de guardar

Su batidora **Spiralio** posee una ventosa recogecables.

Qué hacer si su aparato no funciona

- Compruebe si su aparato está bien enchufado.

- Compruebe si los accesorios están bien colocados.

Si su aparato sigue sin funcionar, diríjase a un centro de servicios autorizado Moulinex (véase el folleto "Moulinex service").

Parabéns por ter escolhido um aparelho da gama **Moulinex**.

A sua **varinha Spiralo** é ideal para :

- com o pé da varinha pode preparar sopas, puré de legumes, compotas, molhos e maionese.
- com a picadora pode picar salsa, condimentos, carne, frutos secos, queijo e pão.

Descrição

- A** Bloco do motor
B Interruptor de funcionamento

Consoante o modelo :

- C** Pé de plástico ou inox
D Copo de 0.7 l
E Filtro
F Mini picadora
F1 Tampa
F2 Copo
F3 Lâmina

Conselhos de Segurança

- **Leia atentamente as instruções de utilização do aparelho: uma utilização não conforme às instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças. A utilização deste aparelho por crianças pequenas ou pessoas deficientes deve ser feita sob vigilância.**
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.
- Deve ligar obrigatoriamente o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Para sua segurança, é indispensável que a tomada com ligação à terra respeite as normas eléctricas em vigor no seu país. Evite qualquer instalação não conforme às normas.

Qualquer erro de ligação anula a garantia.

- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Tire a ficha da tomada assim que acabar a utilização e antes de qualquer operação de limpeza.
- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto "Serviço Moulinex").

- Qualquer intervenção no aparelho para além da limpeza e manutenção normais deve ser levada a cabo por um Serviço Após Venda Moulinex.
- Não molhe o aparelho, com água ou qualquer outro líquido, o cabo eléctrico ou a ficha.
- Não deixe o cabo pendurado ou ao alcance das crianças.
- O cabo eléctrico nunca deve estar em contacto com as partes quentes do aparelho ou na proximidade de qualquer fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande substituir o cabo 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.
- Nunca utilize o aparelho (o pé ou a picadora) sem alimentos.
- Nunca toque na lâmina em funcionamento.
- **Não toque na lâmina do pé da varinha com o aparelho ligado à corrente.**
- **Para retirar os acessórios, tire a ficha da tomada.**
- **As lâminas dos acessórios estão muito afiadas. Manipule-as com muito cuidado.**
- Entre cada utilização, deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos.
- **Não ponha os copos e o filtro da mini picadora no micro ondas.**

Utilização dos acessórios

1. PÉ DA VARINHA

. *Antes da primeira utilização*

- Lave o pé da varinha, o copo e o filtro com água e um pouco de detergente. Passe por água e seque.

. *Funcionamento*

- Coloque os alimentos num recipiente suficientemente alto para evitar os salpicos.
- Encaixe o pé da varinha no corpo do motor e ligue a ficha á corrente.
- Mergulhe o pé da varinha no fundo do recipiente, inclinando ligeiramente e ponha em funcionamento.

Receitas	Ingredientes	Tempo
Sopa	200 g de batatas, 250 g de cenouras, 1/2 alho francês, 0.9 l de água.	30 s maximo
Caldo de frutos	1 maçã, 1/2 banana, 1 laranja, 250 ml de sumo de laranja	30 s maximo
Batido	150 ml de leite magro, 50 g de frutos congelados.	30 s maximo
Maionese	1 ovo, 1 colher de café de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 250 ml de óleo.	30 s maximo
Maionese Espanhola	1 ovo, 1 colher de sopa de vinagre de vinho, sal, 250 ml de azeite.	30 s maximo

- Tire o pé da varinha ao terminar a preparação.

. *Conselhos práticos*

- Para garantir a máxima eficácia, a preparação deve cobrir pelo menos a parte de baixo do pé da varinha.

- Retire o recipiente de cozedura do lume antes de bater preparações quentes.

- Não hesite em deslocar o pé da varinha no interior do recipiente para obter melhores resultados.

- Para as preparações à base de frutos, corte aos pedaços e tire primeiro os caroços.

- Para preparar uma maionese : coloque os ingredientes no copo, coloque o pé da varinha no fundo do recipiente, ligue o aparelho e faça movimentos lentos de baixo para cima.

- Para preparar molhos, utilize o filtro **(E)**. Coloque o filtro no copo **(D)**, deite o alimentos para o interior do copo e bata.

2. MINI PICADORA

. *Antes da primeira utilização*

- Lave o cpo e a lâmina.

. *Funcionamento*

① - Manipule com cuidado a lâmina pelo suporte. Coloque a lâmina no copo sobre o eixo central.

② - Coloque os alimentos no copo.

③ - Feche a tampa rodando-a sobre o copo.

④ - Coloque o bloco do motor sobre a tampa.

- Ligue a ficha à corrente e ponha o aparelho em funcionamento.

Ingredientes	Quantidade maxi	Tempo maxi
Salsa	30 g	20 s
Cabolas - Cebolinhas-Alho	150 g	por impulsos
Amêndoas-Avelãs - Nozes	125 g	30 s
Gruyère	100 g	30 s
Carne de vaca tenra	250 g	30 s
Carne de porco	200 g	30 s

- Tire a ficha da tomada após a utilização.

⑤ - Tire o bloco do motor e abra a tampa.

⑥ - Tire a lâmina do cpo antes de retirar os alimentos.

. *Conselhos práticos*

- Não utilize a mini picadora para picar alimentos duros como por exemplo, grãos de café, cubos de gelo, açúcar, cereais e chocolate.

- Deixe os alimentos cozidos arrefecerem antes de os colocar no copo da picadora.

- Tire os ossos e os nervos da carne antes de a colocar no copo da picadora.

Limpeza

- Tire sempre a ficha da tomada antes de proceder a qualquer operação de limpeza.

- Limpe o bloco do motor **(A)**, a tampa da mini picadora **(F1)** unicamente com um pano húmido e seque cuidadosamente.

- Os outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar a loiça : pé da varinha **(lâmina para cima)** para evitar que se encha de água), o filtro, os copos e a lâmina da mini picadora.

- Aconselhamos a limpar rapidamente o pé da varinha após cada utilização.

Arrumação

- A sua **varinha Spiralio** está equipada com um gancho de lado para permitir enrolar e prender o cabo.

Se o seu aparelho não funciona, o que fazer?

- Verifique a ligação do aparelho.
- Verifique se os acessórios estão bem colocados.

O seu aparelho continua sem funcionar?

Dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto "Serviço Moulinex".)

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma **Moulinex**.

Il Vostro **mixer Spiraglio** è ideale per :

- preparare minestre, passati di verdure, composte, concentrati e maionese grazie al suo piede mixer.
- tritare prezzemolo, condimenti, carne, frutta secca, formaggio, pane, grazie al suo accessorio tritatutto.

Descrizione

- A** Blocco motore
- B** Tasto di avviamento

Secondo i modelli :

- C** Piede in plastica o inox
- D** Bicchiere 0,7 L
- E** Filtro
- F** Minitratutto
 - F1 Coperchio
 - F2 Contenitore
 - F3 Coltello

Consigli di sicurezza

- **Leggete attentamente le istruzioni al primo utilizzo del Vostro apparecchio : qualunque utilizzo non conforme alle istruzioni libera la Moulinex di ogni responsabilità.**
- **Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo di quest'apparecchio da parte di persone handicappate deve essere fatto sotto sorveglianza**
- AssicurateVi che il voltaggio del Vostro apparecchio corrisponda a quello del Vostro impianto elettrico e del Vostro contatore elettrico.
- **Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.**
- Il Vostro apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico, all'interno della casa.
- Scollegate il Vostro apparecchio dopo ogni utilizzo o prima di pulirlo.
- Se il Vostro apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato, non utilizzatelo. In questo caso, rivolgeteVi presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nell'opuscolo "Service").
- Ogni intervento, eccetto la pulizia o la manutenzione usuale, deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato Moulinex.

- Non mettete mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Tenete sempre il cavo di alimentazione lontano dalle parti riscaldate dell'apparecchio, da una fonte di calore, o da un angolo aguzzo.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzate il Vostro apparecchio. In modo da evitare ogni pericolo, fateli sostituire presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nell'opuscolo "Service").
- Per ragioni di sicurezza, utilizzate soltanto accessori e pezzi di ricambi Moulinex adatti al Vostro apparecchio.
- Non avviate mai il piede mixer o l'accessorio tritattutto a vuoto.
- Non toccate mai le lame in movimento.
- **Non manipolate mai il coltello del piede mixer quando l'apparecchio è collegato.**
- **Scollegate l'apparecchio prima di smontare gli accessori.**
- **Le lame degli accessori sono affilissime. Manipolatele con precauzione.**
- Lasciate sempre raffreddare il Vostro apparecchio qualche minuto fra due utilizzi successivi.
- **Il bicchiere, il filtro ed il contenitore del minitritattutto non sono utilizzabili nel microonde.**

Utilizzo degli accessori

1. PIEDE MIXER

- . *Al primo utilizzo*
- Pulite il piede mixer, il bicchiere ed il filtro con acqua insaponata. Risciacquate ed asciugate.
- . *Messa in funzione*
- Mettete gli ingredienti in un contenitore abbastanza alto in modo da evitare gli schizzi.
- Avvitare il piede mixer sul blocco motore, collegate l'apparecchio.
- Immergete il piede verso il fondo del contenitore inclinandolo leggermente, poi avviate l'apparecchio.

Ricette	Ingredienti	Tempo
Minestra	200 g di patate, 250 g de carote, 1/2 porro, 0.9 L d'acqua.	30 sec. massimo
Composto di frutta	1 mela, 1/2 banana, 1 arancia, 250 ml di succo d'arancio.	30 sec. massimo
Milk-shake	150 ml de latte scremato ,50 g di frutta surgelata.	30 sec. massimo
Maionese	1 uovo intero, 1cucchiano di senape, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 250 ml d'olio.	30 sec. massimo
Maionese Spagnola	1 uovo intero, 1 cucchiaino di aceto di vino, sale, 250 ml d'olio vergine.	30 sec. massimo

- Ritirate il piede dal preparato una volta fermo l'apparecchio.
- . *Consigli pratici*
- Il preparato deve coprire almeno la base del piede mixer per garantire l'efficacia della lavorazione.
- Per lavorare preparati caldi, togliete il contenitore di cottura dalla fonte di calore.
- Potete spostare il piede mixer nel contenitore per ottimizzare la lavorazione.
- Per i preparati a base di frutta, tagliate la frutta e privatela dei noccioli prima di lavorarla.
- Per fare la maionese : mettete gli ingredienti nel bicchiere, immergete il piede mixer fino al fondo, avviate il mixer procedendo con un lento movimento dal basso verso l'alto.
- Per fare un concentrato, utilizzate il filtro (E). Inserirlo nel bicchiere (D), versate gli ingredienti e lavorateli.

2. MINITRITATTUTTO

- . *Al primo utilizzo*
- Pulite il contenitore ed il coltello.
- . *Messa in funzione*
- ① - Manipolate il coltello dal suo supporto, con precauzione. Inserite il coltello nel contenitore sull'asse centrale.
- ② - Mettete gli alimenti nel contenitore.
- ③ - Chiudete il coperchio girandolo sul contenitore.
- ④ - Posizionate il blocco motore sul coperchio.
- Collegate l'apparecchio ed avviatelo.

Ingredienti	Quantità massima	Tempo massimo
Prezzemolo	30 g	20 sec.
Cipolle - Scalogne - Aglio	150 g	per intermittenza
Mandorle - Noccioline - Noce	125 g	30 sec.
Gruviera	100 g	30 sec.
Carne di manzo tenera	250 g	30 sec.
Carne di maiale	200 g	30 sec.

- Scollegate l'apparecchio dopo l'uso.

⑤ - Togliete il blocco motore e aprite il coperchio.

⑥ - Estraiete il coltello dal contenitore prima di versare il preparato.

Consigli pratici

- Non utilizzate il minitritatutto per lavorare alimenti duri come caffè, ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolato.

- Lasciate raffreddare gli alimenti cotti prima di metterli nel contenitore del minitritatutto.

- Private la carne delle ossa e dei nervi prima di metterla nel contenitore del minitritatutto.

Pulizia

- Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulirlo.

- Pulite il blocco motore (**A**), il coperchio del minitritatutto (**F1**) soltanto con una spugna umida e asciugateli con cura.

- Gli altri accessori sono lavabili in lavastoviglie : il piede mixer (**con il coltello in alto** in modo da evitare che esso si riempia d'acqua) , il filtro, il bicchiere, il contenitore ed il coltello del minitritatutto.

- Vi consigliamo di pulire il piede mixer al più presto dopo l'uso.

Sistemazione

- Il Vostro mixer **Spiralio** è dotato di un gancio per poter avvolgere e attaccare il cavo di alimentazione.

Che fare se il Vostro apparecchio non funziona ?

- Verificate il collegamento dell'apparecchio.
- AssicurateVi che tutti gli accessori siano inseriti correttamente.

Il Vostro apparecchio continua a non funzionare?

RivolgeteVi presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nell'opuscolo "Moulinex Service").

Tillykke med Deres nye **Moulinex** stavblender.

Deres **Spiralio stavblender** er ideel til:

- Tilberede suppe, grøntsagspuré, mos, coulis og mayonnaise med blenderfoden.
- Hakke persille, krydderurter, kød, tørret frugt, ost og rasp med minihakkeren.

Beskrivelse

- A Motordel
- B Startknap

Afhængig af valgt model:

- C Blenderfod af plast eller rustfrit stål
- D Bæger 0,7 l
- E Filter
- F Minihakker
 - F1 Låg
 - F2 Skål
 - F3 Kniv

Gode råd om sikkerhed

- **Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før stavblenderen tages i brug første gang; såfremt brugsanvisningen ikke følges, fritages Moulinex for ethvert ansvar.**
- **Anbring ikke stavblenderen inden for børns rækkevidde uden overvågning. Lad ikke mindre børn anvende stavblenderen uden overvågning.**
- Stavblenderen må kun tilsluttes 230 volt vekselspænding.

Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.

- Stavblenderen er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Sluk for strømmen og træk stikket ud, når De er færdig med at anvende stavblenderen, og når den skal rengøres.
- Anvend ikke stavblenderen, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget. Henvend Dem til Moulinex serviceværksted (se adressen i hæftet "Moulinex Service").
- Service og reparationer, som ikke vedrører almindelig vedligeholdelse og rengøring, skal foretages af Moulinex serviceværksted.
- Motordelen, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned inden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at ledningen aldrig kommer i nærheden af eller rører ved stavblenderens varme dele eller den anden varmekilde. Anbring aldrig ledningen, så den hænger over skarpe kanter.

- Stavblenderen må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. De beskadigede dele må kun udskiftes af Moulinex serviceværksted. Dette for at undgå at der opstår farlige situationer (se adressen i hæftet "Moulinex Service").
- For at der ikke skal ske uheld og skader under brugen af stavblenderen, må der kun anvendes Moulinex tilbehør og reservedele, som passer til Deres stavblender.
- Start aldrig minihakkeren, hvis den er tom, og lad ikke blenderfoden køre i luften.
- **Rør aldrig ved knivene, når de er i bevægelse.**
- **Rør aldrig ved blenderfodens knive, når stavblenderen er tilsluttet stikkontakten.**
- **Fjern først tilbehørsdele, når strømmen er afbrudt.**
- Lad altid stavblenderen køle af i et par minutter mellem hver anvendelse.
- **Bægeret, filteret og minihakkerens skål kan ikke tåle mikrobølgeovn.**

Anvendelse af tilbehør

1. BLENDERFODEN

- *Før stavblenderen tages i brug første gang:*
- Vask foden, bægeret og filteret af, og tør delene godt.
- *Anvendelse*
- Kom ingredienserne i en beholder, der er tilstrækkelig høj for at undgå sprøjt.
- Skru blenderfoden fast på motordelen, og sæt stikket i stikkontakten.
- Anbring blenderfoden i beholderen i en let skrå vinkel, og tryk på startknappen.

Opskrift	Ingredienser	Tid
Grøntsags-suppe	200 g kartofler, 200 gulerødder, 1/2 porre, 0,9 L vand	30 sek. maksimum
Frugtmos	1 æble, 1/2 banan, 1 appelsin, 2,5 dl appelsinjuice	30 sek. maksimum
Milk-shake	1,5 dl skummetmælk, 50 g frosne frugter	30 sek. maksimum
Mayonnaise	1 æg, 1 tsk. sennep, 1 spsk. eddike, salt, peber, 2,5 dl olie.	30 sek. maksimum
Spansk mayonnaise	1 æg, 1 spsk. vineddike, salt, 2,5 dl olivenolie	30 sek. maksimum

- Tag blenderfoden op af beholderen, når apparatet er standses helt.
- *Praktiske råd*
- Fødevarerne der skal tilberedes skal minimum dække det nederste af blenderfoden for et godt og effektivt resultat.

- Hvis der blendes direkte i en gryde, skal gryden tages af varmen inden tilberedningen.
- Flyt gerne blenderfoden rundt i beholderen under tilberedningen.
- Ved tilberedning af frugt skal frugten skæres i mindre stykker, og kerner og sten skal fjernes, inden frugten blendes.
- Ved tilberedning af mayonnaise: kom alle ingredienserne i bægeret, sæt blenderfoden ned i bunden af bægeret, start blenderen og bevæg en langsomt nedefra og op.
- Ved tilberedning af coulis bruges filteret (E). Sæt filteret i bægeret (D), hæld ingredienserne i filteret og blend.

2. MINIHAKKER

. Før minihakkeren tages i brug første gang:

- Vask skålen og kniven af og tør delene godt.

. Anvendelse

- ① Hold forsigtigt i knivens håndtag. Sæt kniven på akslen i midten af skålen.
 - ② Kom ingredienserne i skålen.
 - ③ Skru låget på skålen ved at dreje det.
 - ④ Sæt stavblenderens motordel på låget.
- Sæt stikket i stikkontakten og tryk på startknappen.

Ingredienser	Maksimum kvantitet	Maksimum tid
Persille	30 g	20 sek.
Løg, skalotteløg, hvidløg	150 g	Puls (stødvis tilberedning)
Mandler, nødder, valnødder	125 g	30 sek.
Ost (Gruyère)	100 g	30 sek.
Skært oksekød	250 g	30 sek.
Svinekød	200 g	30 sek.

- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
- ⑤ Tag motordelen af minihakkeren og skru låget af.
 - ⑥ Tag kniven op af skålen inden ingredienserne tages op.

. Praktiske råd

- Anvend ikke minihakkeren til hårde fødevarer såsom kaffebønner, isterninger, sukkerknalder, korn og chokolade.
- Ved tilberedning af kogte fødevarer skal de køles lidt ned inden de kommes i minihakkerens skål.
- Fjern ben og sener fra kød inden hakning.

Rengøring

- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.

- Motordelen (A) og minihakkerens låg (F1) må kun rengøres med en fugtig klud. Tør grundigt efter.
- Alle andre tilbehørsdele kan vaskes i opvaskemaskine: blenderfoden (**kniven skal vende opad** for at undgå, at den bliver fyldt med vand), filteret, bægeret, skålen og minihakkerens kniv.
- Det anbefales at blenderfoden rengøres umiddelbart efter brug.

Opbevaring

Deres **Spiralio** er forsynet med en klemme på siden, så det er muligt at rulle ledningen op og fastgøre den.

Hvis stavblenderen ikke virker

- Kontroller at stavblenderen er tilsluttet korrekt.
- Kontroller at tilbehørsdelene er sat rigtig sammen.

Hvis stavblenderen stadig ikke virker: kontakt Moulinex servicecenter (se adressen i servicehæftet).

- Takk for valget av et **Moulinex** produkt. Denne **Spiralio håndmikseren** er ideell for:
- tilberedning av supper, grønnsaks- og fruktpuréer, sauser og majones ved bruk av miksestaven.
 - hakking av persille, krydder, kjøtt, tørkede frukter, ost og brødsmuler ved hjelp av hakkeren.

Beskrivelse

- A** Motorenhet
B Startknapp

Avhengig av modell:

- C** Miksestav i plast eller rustfritt stål
D 0.7 liters beger
E Filtersil
F Minihakker
F1 Lokk
F2 Bolle
F3 Knivblad

Gode råd om sikkerhet

- Les bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk første gang. All bruk som ikke er i overensstemmelse med disse anvisningene vil frita Moulinex fra alt garantiansvar.
- La aldri apparatet være innen barns rekkevidde uten under oppsyn. Små barn må kun bruke apparatet under oppsyn.
- Kontroller at voltspenningen i apparatet samsvarer med voltspenningen i ledningsnett.

Garantien faller bort dersom apparatet feiltilkobles.

- Apparatet er kun beregnet på bruk i privathusholdninger.
- Trekk alltid ut kontakten ved endt bruk og ved rengjøring.
- Bruk aldri apparatet dersom det ikke fungerer ordentlig eller er blitt skadet, men ta da kontakt med et godkjent Moulinex service senter (se liste i brosjyren).
- All behandling av apparatet utover rengjøring og vanlig vedlikehold skal foretas av et godkjent Moulinex service senter.
- Plasser aldri apparatet, ledningen eller stikkkontakten i vann eller annen væske.
- Hold alltid ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Ledningen må aldri komme i kontakt med varme deler av apparatet eller andre

varmekilder, og må aldri hvile på skarpe kanter.

- Dersom ledningen eller stikkkontakten skades må apparatet ikke brukes. Av sikkerhetsgrunner må ødelagte deler skiftes ved et godkjent Moulinex service senter.
- Av hensyn til din egen sikkerhet, bruk kun tilbehør spesielt tilpasset dette apparatet og originale reservedeler.
- Bruk aldri miksestaven eller minihakkeren mens beholderen er tom.
- Kom aldri nær knivbladene mens de er i bevegelse.
- **Rør aldri knivbladene mens stikkkontakten er i.**
- **Fjern aldri noe av tilbehøret før stikkkontakten er dratt ut.**
- **Knivbladene er svært skarpe. Utvis stor forsiktighet i behandlingen av dem.**
- La alltid apparatet kjøle seg ned noen minutter mellom hver bruk.
- **Begeret, filtersilen og bollen på minihakkeren er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.**

Bruk av tilbehøret

1. MIKSESTAVEN

. *Før første gangs bruk*

- Rengjør miksestaven, begeret og filtersilen i såpevann. Skyll og tørk.

. *Bruk av apparatet*

- Plasser maten i en beholder som er høy nok til å forhindre sprut.
- Skru miksestaven fast på motorenheten, og sett i stikkkontakten.
- Hold miksestaven litt på skjeve, senk den til bunnen av beholderen, og start mikseren.

Oppskrift	Oppskrift	Tid
Suppe	200 g poteter, 250 g gulrøtter, 1/2 purre, 0,9 liter vann	Maksimum 30 s
Fruktpuré	1 eple, 1/2 banan, 1 appelsin, 250 ml appelsinjuice	Maksimum 30 s
Milkshake	150 ml skummet melk, 50 g frosne, myke frukter	Maksimum 30 s
Majones	1 helt egg, 1 teskje sennep, 1 dessertskje eddik, salt, pepper, 250 ml olivenolje	Maksimum 30 s
Spansk sennep	1 helt egg, 1 dessertskje vineddik, salt, 250 ml olivenolje	Maksimum 30 s

- Løft ikke miksestaven opp fra maten før apparatet har stoppet.

. Praktiske råd

- For at miksingen skal bli effektiv må det være nok ingredienser i beholderen til at i hvert fall foten av miksestaven er dekket.
- Dersom du tilbereder varm mat må beholderen først fjernes fra varmekilden.
- For å gjøre miksingen mer effektiv kan du bevege miksestaven rundt i beholderen.
- Dersom du tilbereder mat med frukt, fjern først kjerner og kutt frukten i biter.
- Skal du lage majones: Ha ingrediensene i en mugge, senk miksestaven ned til bunnen, start, og beveg miksestaven sakte opp og ned.
- Skal du lage sauser, bruk filtersilen (E). Plasser den i begeret, ha i ingrediensene, og bland.

2. MINIHAKKEREN

. Før første gangs bruk

- Vask bollen og knivbladet.

. Bruk av apparatet

- 1 - Bruk håndtaket når du behandler knivbladet. Plasser knivbladet sentralt i bollen.
 - 2 - Ha ingrediensene i bollen.
 - 3 - Skru fast lokket på bollen.
 - 4 - Fest motorenheten på lokket.
- Sett i stikkkontakten og start apparatet

Ingrediens	Maksimums- mengde	Maksimums- tid
Persille	30 g	20 s
Løk - sjalottløk - hvitløk	150 g	Bruk puls-funksjonen
Mandler - hasselnøtter -valnøtter	125 g	30 s
Gruyère	100 g	30 s
Mørt oksekjøtt	250 g	30 s
Svinekjøtt	200 g	30 s

- Trekk ut stikkkontakten igjen etter bruk.

- 5 - Ta av motorenheten og åpne lokket.
- 6 - Ta knivbladet ut av bollen før du tar ut maten.

. Praktiske råd

- Bruk aldri minihakkeren på hard mat som kaffe, isbiter, sukker, korn og sjokolade.
- La kokt mat kjøles ned litt før du har den i hakkebollen.
- Fjern ben og sener fra kjøtt før du har det i bollen.

Rengjøring

- Trekk alltid ut stikkkontakten før du rengjør apparatet.
- Bruk kun en fuktig svamp ved rengjøring av motorenheten (A) og lokket på minihakkeren (F1), og tørk nøye.
- De andre delene (miksestaven, filtersilen, begeret, bollen og knivbladet på minihakkeren) kan vaskes i oppvaskmaskinen. Pass på å plassere miksestaven med **knivbladet opp** slik at den ikke fylles med vann.
- Vi anbefaler at du rengjør miksestaven umiddelbart etter bruk.

Lagring

- **Spiralio håndmikser** er utstyrt med en holder på siden for opprulling og opphenging av ledningen.

Dersom apparatet ikke virker

- Sjekk at stikkkontakten er ordentlig i.
- Sjekk at alle delene er korrekt tilkoblet.

Dersom apparatet fortsatt ikke virker.

Ta kontakt med et godkjent Moulinex service senter (se liste i brosjyren).

Tack för att Ni valt en produkt ifrån **Moulinex** sortimentet.

Med din **Spiralio handmixer** kan du:

- tillbereda soppor, grönsaks- och frukt puréer och majonnäs med hjälp av knivfoten.
- hacka persilja, kryddor, kött, torkad frukt, ost med hjälp av hacknings tillbehöret.

Beskrivning

- A Motordel
- B Startknapp

Beroende på modell:

- C Plast eller rostfri mixerstav
- D 0,7 liters bägare med pip
- E Filtersåll
- F Minihackare
 - F1 Lock
 - F2 Skål
 - F3 Kniv

Säkerhetsrekommendationer

- **Vänligen läs igenom bruksanvisningen noga innan mixern används för första gången: vid felaktig användning gäller inte garantin.**

- **Förvara mixerstaven utom räckhåll för barn.**

- Anslut endast till 220v växelström.

Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.

- Din mixer är endast avsedd för hushållsbruk.
- Dra ur kontakten efter varje användning och före rengöring.

- Använd aldrig mixern om den inte fungerar som den ska. Om skada uppstår kontakta Moulinex servicecenter (se bif. lista)

- Allt underhåll förutom normal rengöring måste utföras av Moulinex servicecenter.

- Placera aldrig mixern , dess sladd eller kontakt i vatten eller annan vätska.

- Låt inte sladden ligga inom räckhåll för små barn.

- Sladden får inte heller komma i kontakt med heta källor eller vassa kanter.

- Om sladden eller kontakten har skadats, använd inte mixern. Låt av säkerhetsskäl Moulinex verkstad byta ut de skadade delarna.

- Använd endast Moulinex reservdelar och tillbehör som passar din mixer.

- Sätt aldrig igång mixern då bägaren är tom.

- Vidrör aldrig knivbladen då mixern är i gång.

- **Se till att kontakten är urdragen då du handskas med knivbladen.**

- **Dra alltid ur kontakten innan du lossar tillbehören.**

- **Knivarna är väldigt vassa så var försiktig.**

- Låt alltid apparaten svalna några minuter innan du använder den igen.

- **Bägaren, filtersållet och minihackarens skål bör inte användas i mikrovågsugn.**

Användning av tillbehören

1. MIXERSTAV

. Innan första användningen

- Rengör mixerstaven , bägaren och filtersållet i diskmedel.

- Skölj och torka.

. Användning

- Lägg maten i en bägare ,en hög modell för att förhindra stänk.

- Skruva fast mixerstaven på motorenheten och sätt i kontakten.

- Luta den försiktigt, för ned mixerstaven till behållarens botten och starta.

Recept	Ingredienser	Tidsåtgång
Soppa	200 g potatis, 250 g morötter, 1/2 purjolök, 0,9 l vatten	Max 30 sek
Fruktpuré	1 äpple, 1/2 banan, 1 apelsin, 250 g apelsinjuice	Max 30 sek
Milkshake	150 ml skummad mjölk, 50 g lätt frusna bär	Max 30 sek
Majonnäs	1 ägg, 1 tsk senap, 1 dessertsked vinäger, salt, peppar, 250 ml olja	Max 30 sek
Spansk Majonnäs	1 ägg, 1 dessertsked vit-vins vinäger, salt, peppar, 250 g olja	Max 30 sek

- Avlägsna inte mixerstaven ifrån bägaren innan den har avstannat helt.

. Användartips

- Ingredienserna som skall tillberedas bör minst täcka den nedre delen av mixerstaven för att uppnå ett bra resultat.

- Då varma ingredienser skall tillberedas: dra bort kastrullen ifrån plattan först.

- Mixerstaven bör röras runt i tillberedningskärlet för att uppnå bästa resultat.

- Då fruktbase rätter skall tillagas , bör frukten skalas och skäras i mindre bitar.

- Att göra majonnäs: placera ingredienserna i en tillbringare (bägare), sätt ned mixerfoten helt i botten, starta och rör mixerstaven sakta upp och ned .

- När du gör puré ,använd filtret **(E)**. Placera det i skålen **(D)**, håll i ingredienserna och
- Blanda.

2. MINI HACKARE

. *Innan första användningen*

- Diska ur skålen och knivbladen.

. *Användning*

- 1- Var försiktig med knivbladen. Sätt knivbladen mitt i skålen.
 - 2- Lägg i ingredienserna som skall hackas.
 - 3- Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medsols.
 - 4- Sätt fast motorenheten på locket
- Sätt i kontakten och starta mixern

Ingredienser	Max. kvantitet	Max. tid
Persilja	30g	20 sek
Lök- vittlök	150g	använd puls metoden
Mandel- hasselnötter - valnötter	125g	30 sek
Ost	100g	30 sek
Mör biff	250g	30 sek
Fläsk kött	200g	30 sek

- Dra ur kontakten efter användandet.

- 5- Ta bort motorenheten och lossa locket
- 6- Ta bort knivbladen från skålen innan ingredienserna tas ur.

. *Användartips*

- Använd aldrig minihackaren till hårda livsmedel så som kaffebönor, isbitar, socker, korn och choklad.
- Låt kokt eller värmd mat svalna innan den läggs i den avsedda skålen.
- Rensa kött ifrån ben och senor innan du hackar det.

Rengöring

- Dra alltid ur kontakten innan mixern rengörs.
- Rengör motorenheten **(A)** och locket **(F1)** med en fuktad svamp, torka torrt ordentligt.
- De andra tillbehören kan diskas i maskin: mixerfoten **(upp och ned)** för att förhindra att den vattenfylls, filtersållet, bägaren, skålen och minihackarens knivar.
- Vi råder er att rengöra mixerfoten direkt efter avslutad användning.

Förvaring

- Din **Spiralio handmixer** är utrustad med ett väggfäste för att förvara och hänga upp sladden med.

Vad gör jag om min mixer inte fungerar?

- Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
- Kontrollera att alla tillbehör sitter ordentligt på plats.

Om apparaten ändå inte fungerar, kontakta Moulinex Centralservice eller din återförsäljare.(se bif servicelista)

Jotta saat parhaan hyödyn uudesta **Moulinex** kädessä pidettävästä Spiraglio sauvasekoittimestasi, tutustu huolellisesti tähän käyttöohjeeseen ja noudata annettuja neuvoja. Säilytä ohje mahdollista myöhempää tarvetta varten.

Spiraglio sauvasekoittimella voit:

- valmistaa keittoja, kasvis- ja hedelmäsoseita, marjasoseita ja majoneesia sauvasekoittinosaalla
- hienontaa persiljaa, mausteita, lihaa, kuivattuja hedelmiä, juustoa ja leivänmuruja leikkuriosalla.

Laitekuvaus

- A** runko / moottoriosia
B virtakytkin

Mallista riippuen:

- C** muovinen tai metallinen sauvasekoittinosa
D 0,7 litran kannu
E suodatin
F minileikkuriosa
F1 kansi
F2 kulho
F3 terä

Turvallisen käytön neuvoja

- **Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin ensimmäistä kertaa ryhdyt käyttämään laitetta. Mikäli laitetta käytetään ohjeen vastaisesti, Moulinex vapautuu kaikesta vastuusta.**
- **Älä koskaan jätä laitetta lasten ulottuville ilman valvontaa. Lapset ja vajaakykyiset saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena.**
- Tarkista, että laitteen arvokilpeen on merkitty sama jännite kuin on sijoitustaloudessa.
- **Mikäli laite liitetään väärään jännitteeseen, takuu raukeaa.**
- Irrota pistotulppa heti pistorasiasta käytön jälkeen.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Mikäli laite vaurioituu, vain valtuutettu huolto saa korjata laitetta. Virheelliset korjaukset saattavat aiheuttaa vaaratilanteita.
- Mikäli liitosjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valtuutettu Moulinex-huolto.
- Älä anna liitosjohdon roikkua lasten ulottuville.

- Liitosjohto ei koskaan saa koskettaa tai joutua kuuman pinnan lähelle, ei myöskään lähelle terävää reunaa.
- Älä koskaan kosketa käynnissä olevaa laitteen teräosaa tai sauvasekoittinosa. Ota aina ensin pistotulppa pois pistorasiasta.
- Käsittele terää erittäin varoen, se on todella terävä.
- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta ilman kuormaa tai minileikkuriosaa tyhjänä.
- **Irrota osat vasta sen jälkeen kun olet ottanut pistotulpan pistorasiasta.**
- **Oman turvallisuutesi vuoksi käytä vain alkuperäisiä Moulinex lisä- ja varaosia.**
- **Älä koskaan yritä purkaa konetta.**
- Anna laitteen aina jäähtyä muutama minuutti ennen uudelleen käyttöä.
- **Kannu, suodatin ja leikkurin kulho eivät sovi käytettäväksi mikroaaltouunissa.**

Käyttö

1. SAUVASEKOITTINOSA

- *Ennen ensimmäistä käyttökertaa*
- Puhdista sauvasekoittinosa, kannu ja suodatin pesuainevedessä ennen käyttöä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- *Käyttö*
- Pane ruoka kyllin suureen astiaan, jotta ruoka ei roisku soseutuksen aikana.
- Kierrä sauvasekoittinosa kiinni runkoon / moottoriosaan. Liitä laite verkkovirtaan.
- Kallista laitetta varoen, paina sauva astian pohjaan ja vasta sitten paina virtapainiketta.

ruoka	aine	Aika
keitto	200 g perunaa, 250 g porkkanaa, 1/2 purjoo, 0,9 litraa vettä	30 sek maksimi
hedelmäsose	1 omena, 1/2 banaania, 1 appelsiini, 2,5 dl appelsiinimehua	30 sek maksimi
pirtelö	1,5 dl kevytmaitoa, 50 g pakastettuja pehmeitä hedelmiä	30 sek maksimi
majoneesi	1 kokonainen muna, 1 teelusikallinen sinappia, 1 ruokalusikallinen viinietikkaa, suolaa, pippuria, 2,5 dl öljyä	30 sek maksimi
espanjalainen majoneesi	1 kokonainen muna, 1 ruokalusikallinen viinietikkaa, suolaa, 2,5 dl oliiviöljyä	30 sek maksimi

- Älä nosta sauvasekoitinta ylös valmistuksen aikana ennen kuin olet katkaissut virran laitteesta ja se on pysähtynyt.

Käytännön neuvoja

- Käytä aina kyllin suurta astiaa sekoittaessasi.
- Täytä astia korkeintaan 2/3, jotta roiskumista ei synny.
- Jotta tehokas sekoittaminen on mahdollista, on vähintään astian pohjan oltava peitossa.
- Jos sekoitat kuumia aineksia, ota astia (kattila) pois levyltä hienonnuksen ajaksi.
- Liikuttele sauvasekoitinta astiassa saadaksesi aikaan parhaan mahdollisen sekoituksen.
- Milloin sekoitat hedelmäpitoisia seoksia, paloittele hedelmä etukäteen ja ota siemenet/ kivet pois.
- Majoneesin valmistus: mittaa aineet astiaan, paina sauvasekoitin astian pohjaa vasten, kytke virta ja liikuta sauvaa hitaasti pyöreällä liikkeellä ylös ja alas.
- Kun teet hienoa marjasosetta, käytä suodatinta (E). Pane se kannuun (D), kaada aineet kannuun ja sekoita.

2. MINILEIKKURI

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese kulho ja terä.

Käyttö

- ① - Käsittele terää varoen, pidä kiinni sen pidikkeestä. Pane terä kulhoon keskelle.
- ② - Pane aineet kulhoon.
- ③ - Lukitse kansi kulhon päälle kiertämällä sitä.
- ④ - Aseta moottoriosan kannen päälle paikalleen.
- Pane pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite.

aineet	maksimimäärä	maksimiaika
persilja	30 g	20 sek
sipuli, salottisipuli, valkosipuli	150 g	käytä jaksottain
mantelit, hasselpähkinät, saksanpähkinät	125 g	30 sek
Gruyere-juusto	100 g	30 sek
pehmeä pihvihiha	250 g	30 sek
sianliha	200 g	30 sek

- Ota pistotulppa pois pistorasiasta heti käytön jälkeen.

- ⑤ - Irrota moottoriosan ja avaa kansi.
- ⑥ - Ota terä pois kulhosta ennen kuin otat ruoka-aineen pois kulhosta.

Käytännön neuvoja

- Minileikkurin leikkuuterä on hyvin terävä. Käsittele sitä varoen, tartu vain muovisista pidikkeistä.
- Älä koskaan käytä minileikkuria kovien aineiden hienontamiseen: kahvipavut, jääpalat, sokeripalat, jyvät, suklaa.
- Anna keitettyjen aineiden jäähtyä jonkin verran ennen kuin laitat ne kulhoon.
- Ota lihasta pois kaikki luut ja jänteet ennen kulhoon laittoa.

Puhdistus

- Ota aina pistotulppa pistorasiasta ennen koneen puhdistamista.
- Älä koskaan pane moottoriosaa (A) tai minileikkurin kantta (F1) astianpesukoneeseen. Älä koskaan upota niitä veteen tai pane juoksevan veden alle. Puhdista ne kostealla pyyhkeellä pyyhkimällä.
- Muut osat voit pestä astianpesukoneen yläkorissa: sauvasekoitinosa (terä ylöspäin jotta sauva ei täyty vedellä), suodatin, kannu, kulho ja minileikkurin teräosa.
- Suosittelemme, että puhdistat sauvasekoitinosa heti käytön jälkeen.

Säilytys

- **Spiralio-sauvasekoittimessasi** on pidike, jonka varaan voit kietoa ja kiinnittää liitosjohdon.

Jos laite ei toimi

- Tarkista, että pistotulppa on kunnolla pistorasiassa.
- Tarkista, että osat on kunnolla lukittu paikalleen.

Jos laitteesi ei tarkistuksesta huolimatta toimi, ota yhteys Moulinex-huoltoon.