

English

Thank you for choosing a **Moulinex** appliance, which is exclusively designed for domestic food preparation indoors.

The label on the packaging shows the accessories that are sold with this model. You can purchase other accessories to add to your appliance's functions (see "Accessories" paragraph).

Safety Recommendations

- Read the instructions for use 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.
- Do not leave the appliance running without supervision, notably when young children or handicapped persons are present.
- Make sure that you have the right voltage. **Any error in connection renders the warranty invalid.**
- Always unplug the appliance when not in use, when cleaning it or when there is a power cut.
- Do not use your appliance if it is not operating properly, if it is damaged or if the power cord or plug is damaged. To avoid any danger, you must have them replaced by an authorized Moulinex service centre (see the list in the service booklet).
- All maintenance other than cleaning and normal user maintenance should be carried out by an authorized Moulinex service centre.
- Never place the appliance, the power cord or the plug in a liquid.
- Never leave the power cord hanging where it can be reached by children, near or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or over a sharp corner. Use the cord holder during storage.
- For your safety, only use Moulinex accessories and spare parts adapted to your appliance.
- Handle the chopper blade (**c1**), the blender blade and all other blades with caution; they are extremely sharp. You must remove the blade from its spindle (**b4**) before emptying the contents from the bowl.

- Do not run the blender when empty.
- **Close the hatch (a3) when not using the blender.**
- Always use the blender with its lid.
- When you want to grate or slice foods, always use the pusher (**b1**) to guide them into the feeder tube, never use your fingers or other utensils. Never touch moving parts.
- Never use the bowls as containers (for freezing, cooking or sterilisation).

Starting up

- Remove the accessories from their packaging and clean them with hot water.
 - Place the motor unit (**a1**) on a clean, dry flat, stable surface and connect your appliance.
- ①. **Using the control knob (a2):**
- . Pulse button (**a2-1**) for better control and for blending certain preparations better.
 - . Use continuous operation (**a2-2**) by turning to position 1 (slow speed) or 2 (fast speed).
 - . **To unlock the lid, you must return to position 0. Turn the lid to the right to unlock it.**

Recommendations for use

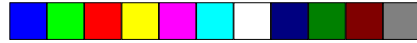
Your Food Processor enables you prepare from 150 to 1000 g maximum – Total volume of the chopping bowl: 2.2 litres. Total volume of the mixing bowl: 1.25 litres.

Main bowl (b3)

- If not already in place, position the seal (**b3-2**) on the bottom of the bowl. The lip of the seal must be turned upwards. Next, position the spindle (**b3-1**). Then lock the set by turning the locking ring (**b3-3**) all the way to the stop. Remove the whole unit and clean it after each use (see "cleaning" paragraph).
- Lock the bowl (**b3**) onto the base of the food processor (**a1**).
- Install the desired accessory.
- Install the lid (**b2**) and lock it on.
- Check that the hatch (**a3**) is closed properly.
- Switch on.

Blender (h) (Depending on model)

- Lock the bowl (**b3**) onto the base of the food processor (**a1**) (makes sure that the bowl is empty and does not contain any accessories).
- Put the lid (**b2**) on and lock it in place.
- Open the hatch (**a3**).



- Place your blender (h) on the open hatch with its lid (h1) and cap (h2).
- Switch on.

TWIN SYSTEM (b+h)

You can combine food preparation using the blender and the main bowl at the same time.

Spatula (j)

- Helpful when pouring your mixtures into serving dishes.

②. KNEADING/MIXING/CHOPPING/ BLENDING - DEPENDING ON MODEL

- Lower the spindle (b4) onto the spindle drive (b3-1).
- You can insert the metal chopper blade (c1) or kneader (c2) onto the spindle (b4).
- Place the ingredients in the bowl.
- Put the lid on and lock into place.

Preparations

. Mix

- You can mix 1000g of ingredients (biscuits, pound cake) in 1 to 1 1/2 minutes.

. Knead

- You can knead up to 800g of dough (shortbread, shortcrust pastry, bread) in 40 seconds.

Caution: Stop the appliance once you see that the ball of dough has been formed.

. Chop (c1)

You can chop 150 to 350g of food in 15 to 20 seconds: hard products (cheeses, nuts), hard vegetables (carrots, celery, etc.), tender vegetables (onions, spinach, etc.), raw and cooked meat (de-boned, cut into cubes, with tendons removed), raw or cooked fish. Do not chop products that are too hard (ice, sugar) or which require fine grinding (wheat, coffee).

. Blend in the main bowl (b3)

- You can blend up to 0.5L of soup or stewed fruit in 20 sec.

Caution: Never pour boiling liquid into the bowl.

③. BEATING/EMULSIFYING/WHISKING

- Lower the spindle (b4) onto the spindle drive (b3-1).
- Place the emulsifying disk (e) on the spindle (b4).
- Place the ingredients in the bowl.
- Put the lid on and lock it in place.

Preparations

- You can prepare 2 to 4 egg whites and up to 0.3 litres of fresh cream.

Caution: Never use the emulsifying disk (e) to knead dough or to mix pastry.

Maximum running time: 4 minutes.

④. GRATING/SLICING - DEPENDING ON MODEL

- Lower the spindle (b4) onto the spindle drive (b3-1).
- Insert the desired blade (d1) into the support disc (d).
- Place this assembly on the spindle (b4) all the way to the stop.
- Put the lid on and lock it in place.
- Insert the food through the feeder tube and guide it with the pusher (b1), never with your fingers nor with a utensil.

Preparations

- . Blade C (Coarse grating): carrots, gruyere, celery, grated foods, etc.
- . Blade H (Thick slicing): potatoes for scalloped potatoes, carrots, cucumbers, etc.
- . Blade A (Fine grating): carrots, gruyere, celery, grated foods, etc.
- . Blade D (Fine slicing): potatoes for crisps, etc.
- . Blade G (Parmesan): potatoes, parmesan cheese, coconut, etc.
- . Blade E (Chips): potatoes for chips, etc.
- Prepare up to 700g of food at a time (no meat or cold pork cuts).

⑤. HOMOGENISING/MIXING/FINE BLENDING - DEPENDING ON MODEL

Depending on the kind of food, you can use the blender (h) to process up to 1 litre of liquid. To operate the blender (h), you must first lock in place the chopping main bowl (b3) with its lid (b2) on.

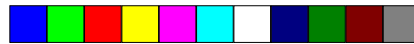
- Open the cover (a3).
- Place the blender (h) on the open hatch cover (a3).
- Place the food in the blender (h), close the lid (h1) with the cap (h2) in place.
- Never fill the blender with hot liquid or with dry ingredients alone. Wait until the blender comes to a complete stop before removing it.

Preparations

You can:

- prepare up to 1 litre of finely blended soups, sauces creams, stewed fruit, milkshakes, smoothies or cocktails.
- mix batters (crêpes, doughnuts, pancakes, porridges, etc.).

Maximum run time: 2 minutes



⑥. JUICER - DEPENDING ON MODEL

- Position the spindle (**g1**) on the spindle drive (**b3-1**).
- Position the filter basket (**g2**), turning it to the locked position. The lock pin on the filter basket should press up against the stop at the bottom of the locking slot. You do not need the lid (**b2**).
- Insert the cone (**g3**) into the hole in the filter basket.
- Hold one half of a fruit on the cone.
- Set the speed on 1.

Preparations

- You can obtain up to 0.8 litres of juice without emptying the bowl.
- Rinse the filter basket (**g2**) every 0.5 litres.

⑦. GRIND/PRESS/CRUSH - DEPENDING ON MODEL

Lower the spindle (**b4**) onto the spindle drive (**b3-1**).

- Insert the desired grate:
 - . Large holes (**f3**): you can prepare purées (up to 500g of cooked vegetables or fruit) using potatoes, carrots, cauliflower.
 - . Small holes (**f4**): you can prepare fine purées or stewed pitted fruit (up to 300g), using tomatoes, grapes, strawberries, raspberries, gooseberries, apricots or peaches.
- Position the blade (**f2**) with its clip (**f1**) and press until it clicks.
- Depending on the model, place the funnel (**f5**) on the feeder tube in the lid to guide the ingredients more easily.
- Insert the food cut into pieces.
- Set the speed on 1.

If the blade comes unclipped from the disc, check that the disc has been positioned properly for your preparation, your food has been thoroughly thawed and is thoroughly cooked.

Cleaning/Maintenance/ Storage

- Unplug the appliance, remove and take the accessories apart.
- Pour hot water with a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the lid. Press the pulse button a few times to spin. Unplug the appliance. Rinse the jug with tap water and let leave to dry.
- ⑧. The bowl (**b3**) is equipped with a seal (**b3-2**) which can be washed in the dishwasher or by hand. To remove it, remove the screw

(**b3-3**). When reassembling, make sure that the lip points upwards. To increase the lifetime of this seal, you can place a small amount of cooking oil on the lip of the seal before reassembling.

- Wash, rinse and dry the accessories as well as the bowl, jug and lids (you can put them in the dishwasher).
- Do not use abrasive sponges or objects with metal components.
- Never put the motor unit (**a1**) in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories become discoloured by the food (carrots, oranges, etc.), wipe them with a kitchen paper towel or cloth moistened with cooking oil and then clean them as indicated.
- The chopper blade (**c1**), blender blade (**h**) and other blades (**d1**) must be handled with caution; care they are extremely sharp.

Storage

Your food processor is equipped with:

- ⑨ - a storage accessory (**i**) which goes inside the bowl (**b3**). This can be used for storing the cutting accessories (chopper blade **c1**, blades **d1**), the blade support disc (**d**) and the spindle (**b4**).
- ⑩ - a cord holder on the back of the appliance for storing and adjusting the power cord to the desired length.

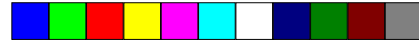
What do I do if my appliance doesn't work?

First make sure that it is plugged in properly, then:

- that the bowl (**b3**) is positioned correctly, that the lid (**b2**) is locked in place, that the accessories are inserted correctly, that the control knob (**a2**) is in the right position.
- The bowl (**b3**) and the lid (**b2**) are locked in place before operating the blender (**h**).

Your appliance is equipped with a protection system. If your appliance stops while being operated, unplug it and let it cool down for 30 minutes before continuing with your initial preparation.

If you have carefully followed all of these instructions and your appliance still doesn't work, contact our Helpline or an authorised Moulinex centre (see the list in the "Moulinex Service" booklet).



Accessories

You can add to your food processor's functions with the following accessories which can be bought from an authorised Moulinex service centre:

- Fine grating blade (A)
- Thin slicing blade (D)
- Chip-slicing blade (E)
- Coarse grating blade (C)
- Thick slicing blade (H)
- Parmesan blade (G)
- Bowl seal
- Plastic kneader
- Maxi press accessories
- Juicer
- Grinder accessory
- Blender



**Environment
protection first!**

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

Deutsch

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von **Moulinex** entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln, für den Hausgebrauch und zum Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.

Auf dem Verpackungsetikett sind die mitgelieferten Zubehörteile abgebildet. Sie können weitere Zubehörteile für andere Funktionen dazukaufen (siehe Abschnitt „Zubehörteile“).

Sicherheitsbestimmungen

- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch: bei Benutzung entgegen der Betriebsanleitung übernimmt Moulinex keinerlei Haftung.
- Das Gerät darf besonders in Anwesenheit von kleinen Kindern und Behinderten nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Stecken Sie das Gerät, wenn Sie es nicht mehr benutzen oder reinigen sowie bei Stromausfall stets aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert oder beschädigt ist oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich in solchen Fällen aus Sicherheitsgründen stets an den Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Arbeiten an dem Gerät außer der Reinigung und der normalen Pflege durch den Kunden müssen vom Moulinex-Kundendienst ausgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kinderhänden herunterhängen oder in die Nähe oder in Kontakt mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Hitzequelle oder einer scharfen Kante geraten. Benutzen Sie zum Verstauen des Netzkabels den Kabelaufroller.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur original Moulinex Zubehör- und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.



- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer (**c1**), dem Messer der Arbeitsschüssel und den Gittern um, da diese ausgesprochen scharf sind. Nehmen Sie unbedingt das Messer mit der Spindel (**b4**) ab, bevor Sie die Arbeitsschüssel leeren.
- Nehmen Sie die Arbeitsschüssel nie leer in Betrieb.
- **Schließen Sie die Öffnung (a3), wenn Sie die Arbeitsschüssel nicht benutzen.**
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel stets mit ihrem Deckel in Betrieb.
- Benutzen Sie zum Raspeln, Schneiden, usw. von Lebensmitteln stets den Stopfer (**b1**), um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben und auf keinen Fall die Finger oder irgendwelche Utensilien. Berühren Sie sich bewegende Teile nicht.
- Benutzen Sie die Schüsseln nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen, Sterilisieren).

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie die Zubehörteile aus der Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.
- Stellen Sie den Motorblock (**a1**) auf eine ebene, saubere und trockene Fläche und schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.

①. Gebrauch der Einstelltaste (a2):

- . Pulse (**a2-1**) für verbesserte Kontrolle und bessere Durchmischung von bestimmten Zubereitungen.
- . Dauerbetrieb: (**a2-2**) auf Position 1 (niedrige Geschwindigkeit) oder 2 (hohe Geschwindigkeit) drehen.
- . **Der Deckel kann nur in Position 0 entriegelt werden. Drehen Sie den Deckel zum Entriegeln nach rechts.**

Benutzungshinweise

Mit Ihrer Küchenmaschine können Mengen zwischen 150 und maximal 1000 g zubereitet werden – Gesamtfassungsvermögen der Hackschüssel: 2,2 Liter. Gesamtfassungsvermögen der Arbeitsschüssel: 1,25 Liter.

Hackschüssel (b3)

- Setzen Sie den Gummiaufsatz (**b3-2**), wenn er nicht bereits aufgesetzt ist, auf den Boden der Schüssel. Der Rand des Gummiaufsatzes muss nach oben zeigen. Setzen Sie anschließend die Spindel (**b3-1**)

auf. Ziehen Sie dann die Flügelschraube (**b3-3**) bis zum Anschlag an. Diese Einheit muss nach jeder Benutzung auseinander genommen und gereinigt werden (siehe Abschnitt „Reinigung“).

- Setzen Sie die Schüssel (**b3**) auf den Sockel der Küchenmaschine (**a1**) und lassen Sie sie einrasten.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehörteil ein.
- Setzen Sie den Deckel (**b2**) auf und verriegeln Sie ihn.
- Versichern Sie sich, dass die Öffnung (**a3**) geschlossen ist.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Arbeitsschüssel (h) (JE NACH MODELL)

- Setzen Sie die Schüssel (**b3**) auf den Sockel der Küchenmaschine (**a1**) und lassen Sie sie einrasten (die Schüssel muss leer und ohne Zubehörteile sein).
- Setzen Sie den Deckel (**b2**) auf und verriegeln Sie ihn.
- Machen Sie die Öffnung (**a3**) auf.
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (**h**) mit Deckel (**h1**) und Verschluss (**h2**) auf die offene Öffnung.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

TWIN SYSTEM : (b+h)

Sie können die Essenszubereitungen zugleich in der Arbeitsschüssel und der Hackschüssel kombinieren.

Spatel (j)

- Zum einfachen Überführen der Zubereitungen in das Serviergeschirr.

②. KNETEN/MISCHEN/HACKEN/MIXEN - JE NACH MODELL

- Senken Sie die Spindel (**b4**) auf die Spindel der Schüssel (**b3-1**) ab.
- Auf die Spindel (**b4**) kann entweder das Metallmesser (**c1**) oder der Knethaken (**c2**) aufgesteckt werden.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.

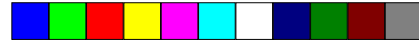
Zubereitungen

. Mischen

- Sie können 1000 g leichten Teig (z. B. Biskuitteig) in 1 Min bis 1 Min 30 mischen.

. Kneten

- Sie können maximal 800 g schweren Teig (Sandteig, Mürbteig, Brotteig) in 40 Sekunden kneten.



Achtung: Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

. Hacken (c1)

Sie können in 15 bis 20 Sekunden 150 bis 350 g harte Lebensmittel wie Käse oder Trockenobst, harte Gemüsesorten wie Möhren, Sellerie usw. oder zarte Gemüsesorten wie Zwiebeln, Spinat usw. sowie rohes oder gekochtes Fleisch (entbeint, entseht und in Würfel geschnitten) oder rohen oder gekochten Fisch hacken. Hacken Sie keine zu harten Produkte wie Eis oder Zucker oder Produkte, die fein gehackt werden müssen (Weizen, Kaffee).

- . Mixen Sie in der Hackschüssel (b3).
- Sie können bis zu 0,5 l Gemüsesuppe, Suppe und Kompott in 20 Sek. mixen.

Achtung: Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in die Schüssel.

③. SCHLAGEN/QUIRLLEN/EMULGIEREN

- Senken Sie die Spindel (b4) auf die Spindel der Schüssel (b3-1) ab.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (e) auf die Spindel (b4).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.

Zubereitungen

- Sie können 2 bis 4 Eiweiß und bis zu 0,3 Liter Crème Fraîche zubereiten.

Achtung: Benutzen Sie die Emulgierscheibe (e) nie zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen.

Die Höchstbetriebszeit beträgt 4 Minuten.

④. RASPELN/SCHNEIDEN - JE NACH MODELL

- Senken Sie die Spindel (b4) auf die Spindel der Schüssel (b3-1) ab.
- Stecken Sie das gewünschte Gitter (d1) auf die Aufsatzscheibe (d) auf.
- Stecken Sie die Einheit auf die Spindel (b4) und lassen Sie sie einrasten.
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllstutzen und schieben Sie sie mit dem Stopfer (b1) weiter, nie mit den Fingern oder irgendwelchen Utensilien.

Zubereitungen

- . Einsatz C (Zum Grobraspeln): Möhren, Gruyere-Käse, Sellerie, Geraspeltes...
- . Einsatz H (Zum Grobschneiden): Kartoffeln für einen Kartoffelauflauf, Möhren, Gurken...

- . Einsatz A (Zum Feinreiben): Möhren, Gruyere-Käse, Sellerie, Geraspeltes...
- . Einsatz D (Zum Feinschneiden): Kartoffeln für Chips, ...
- . Einsatz G (Parmesan): Kartoffeln, Parmesan, Kokosnuss, ...
- . Einsatz E (Pommes Frites): Kartoffeln für Pommes Frites, ...
- Bereiten Sie höchstens 700 g Lebensmittel in einem Arbeitsgang zu (kein Fleisch und keine Wurstwaren).

⑤. GLATTRÜHREN/MISCHEN/PÜRIEREN - JE NACH MODELL

Je nach Art der Lebensmittel kann in der Arbeitsschüssel (h) bis zu 1 Liter zubereitet werden.

Um die Arbeitsschüssel (h) in Betrieb zu setzen muss unbedingt vorher die Hackschüssel (b3) mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel (b2) aufgesetzt werden.

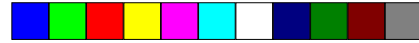
- Machen Sie die Öffnung (a3) auf.
- Setzen Sie die Schüssel (h) auf die offene Öffnung (a3).
- Geben Sie die Lebensmittel in Schüssel (h), machen Sie den Deckel (h1) zu und verriegeln Sie den Verschluss (h2).
- Füllen Sie die Arbeitsschüssel nie mit kochenden Flüssigkeiten oder nur mit Trockenprodukten. Warten Sie vor dem Abnehmen der Arbeitsschüssel den völligen Stillstand des Geräts ab.

Zubereitungen

- Sie können:
 - bis zu 1 Liter pürierte Gemüsesuppen, Cremes, Kompotte, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
 - alle flüssigen Teige mischen (Crêpeteig, Krapfenteig, Pfannkuchenteig).
- Die Höchstbetriebszeit beträgt 2 Minuten.

⑥. AUSPRESSEN VON ZITRUSFRÜCHTEN - JE NACH MODELL

- Stecken Sie die Spindel (g1) auf die Spindel der Schüssel (b3-1).
- Setzen Sie den Filterkorb (g2) ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet. Die Rippe auf dem Filterkorb klickt in die Verriegelungseinkerbung ein. Sie brauchen den Deckel (b2) nicht aufzusetzen.
- Setzen Sie den Kegel (g3) in die Öffnung des Filterkorbs ein.
- Setzen Sie eine Hälfte der Zitrusfrucht auf den Kegel und halten Sie sie dort fest.
- Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 1 ein.



Zubereitungen

- Sie können bis zu 0,8 Liter Saft pressen, ohne die Schüssel zu leeren.
- Spülen Sie den Filterkorb (**g2**) alle 0,5 Liter aus.

⑦. PASSIEREN/PÜRIEREN/ENTSAFTEN - JE NACH MODELL

Senken Sie die Spindel (**b4**) auf die Spindel der Schüssel (**b3-1**) ab.

- Setzen Sie das gewünschte Gitter ein:

. Grobes Gitter (**f3**): Sie können Pürees (bis zu 500 g gekochtes Gemüse oder Obst) aus Kartoffeln, Möhren, Blumenkohl zubereiten.

. Feines Gitter (**f4**): Sie können Coulis und Kompotte aus entkernten Früchten (bis zu 300 g) aus Tomaten, Weintrauben, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen oder Pfirsichen zubereiten.

- Setzen Sie die Flügelschraube (**f2**) mit dem Clip (**f1**) auf und drücken Sie sie bis zum Einrasten nach unten.

- Setzen Sie je nach Modell den Einfülltrichter (**f5**) auf den Einfüllstützen des Deckels, um die Zutaten besser in die Schüssel zu leiten.

- Schneiden Sie die Lebensmittel vor dem Einführen in Stücke.

- Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 1 ein. Wenn sich die Flügelschraube vom Gitter löst, überprüfen Sie, ob das benutzte Gitter für Ihre Zubereitung geeignet ist und ob die Lebensmittel auch wirklich ganz aufgetaut bzw. weich gekocht sind.

Reinigung/Pflege/ Aufräumen

- Stecken Sie das Gerät aus, nehmen Sie die Zubehörteile ab und demontieren Sie sie.
- Gießen Sie heißes Wasser mit etwas Flüssigseife in die Arbeitsschüssel. Machen Sie den Deckel zu. Drücken Sie mehrmals die Pulse Taste. Stecken Sie das Gerät aus. Spülen Sie die Schüssel unter fließendem Wasser und lassen Sie sie trocknen.

⑧ Die Schüssel (**b3**) ist mit einem Gummiaufsatz (**b3-2**) ausgestattet, der in der Geschirrspülmaschine oder per Hand gereinigt werden kann. Um ihn abzunehmen, muss die Flügelschraube (**b3-3**) demontiert werden. Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Gummiaufsatzes darauf, dass der Rand nach oben gerichtet ist. Um die Lebensdauer des Gummiaufsatzes zu verlängern, kann

man vor dem Wiedereinsetzen des Gummiaufsatzes ein wenig Speiseöl auf den Rand desselben geben.

- Waschen Sie die Zubehörteile sowie die Schüsseln und Deckel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie (sie sind geschirrspülmaschinenfest).
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen und keine Objekte, die Metallteile enthalten.
- Tauchen Sie nie den Motorblock (**a1**) ins Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Sollten die Zubehörteile durch Lebensmittel (Möhren, Orangen...) verfärbt werden, so reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig mit dem Messer (**c1**), der Arbeitsschüssel (**h**) und den Gittern (**d1**) um, da diese sehr scharf sind.

Aufräumen

Ihre Küchenmaschine ist ausgestattet mit:

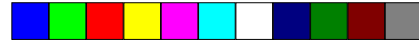
- ⑨ - einem Aufräumsystem (**i**) im Inneren der Schüssel (**b3**) zur Aufbewahrung der scharf schneidenden Zubehörteile (Messer **c1**, Gitter **d1**), der Aufsatzscheibe für die Gitter (**d**) und der Spindel (**b4**).
- ⑩ - einem Kabelaufroller an der Hinterseite des Geräts, in dem das Netzkabel verstaut oder in der gewünschten Länge ausgerollt werden kann.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

Überprüfen Sie zuerst den Anschluss und anschließend:

- ob die Schüssel (**b3**) richtig eingesetzt, der Deckel (**b2**) richtig verriegelt, die Zubehörteile richtig eingesetzt und die Einstelltaste (**a2**) richtig eingestellt sind.
- vor der Inbetriebnahme der Arbeitsschüssel (**h**), ob die Schüssel (**b3**) und der Deckel der Hackschüssel (**b2**) richtig eingesetzt und verriegelt sind.

Ihr Gerät ist mit einem Schutzsystem ausgestattet. Wenn sich Ihr Gerät während des Betriebs von selbst ausschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Zubereitung wieder aufnehmen.



Sie haben alle Anweisungen genau befolgt und Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Fachhändler oder an den Moulinex Kundendienst (siehe Liste im Moulinex-Serviceheft).

Zubehörteile

Sie können die Ausstattung Ihrer Küchenmaschine durch den Kauf der nachstehend aufgeführten, beim Moulinex Kundendienst erhältlichen Zubehörteile vervollständigen:

- Einsatz zum Feinreiben (A)
- Einsatz zum Feinschneiden (D)
- Pommes Frites Einsatz (E)
- Einsatz zum Grobraspeln (C)
- Einsatz zum Grobschneiden (H)
- Parmesan-Einsatz (G)
- Gummiaufsatz der Arbeitsschüssel
- Plastik-Mixhaken:
- Maxipress Zubehörteile
- Zitruspresse
- Zubehörteil Fleischwolf
- Arbeitsschüssel



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

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

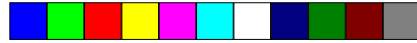
Nederlands

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **Moulinex** assortiment. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van voedsel, voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

Op het verpakkingsetiket staan de accessoires die samen met dit model verkocht worden. U kunt de functies van uw apparaat uitbreiden door andere accessoires te kopen (zie paragraaf «Accessoires»).

Veiligheidsadviezen

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan Moulinex geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Het apparaat niet zonder toezicht laten werken, vooral in aanwezigheid van jonge kinderen of gehandicapte personen.
- Controleer of de stroomsterkte overeenkomt met die van het spanningsnet. **Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.**
- Trek de stekker uit het stopcontact bij langdurige afwezigheid, als u het apparaat schoonmaakt en in geval van een stroomonderbreking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed werkt, beschadigd is of indien de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn. Laat ze vervangen door de Moulinex reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van de gebruikelijke reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die de cliënt zelf kan uitvoeren, dienen alle werkzaamheden door een erkende servicedienst van Moulinex te worden uitgevoerd.
- Zet het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in een vloeistof.
- Laat de voedingskabel niet in binnen handbereik van kinderen hangen of in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat of in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen. Gebruik de snoerhaspel om het snoer op te bergen.



- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- Wees voorzichtig met het mes (c1), het mes van de blender en de bladen, deze zijn zeer scherp. U dient altijd het mes door middel van zijn meenemer (b4) te verwijderen alvorens de inhoud uit de mengkom te halen.
- Gebruik de blender niet leeg
- **Sluit het klepje (a3) wanneer u de blender niet gebruikt.**
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel.
- Gebruik bij het raspen, snijden... van voedsel altijd de aandrukstop (b1) om ze door de schacht te duwen, nimmer met uw vingers of een ander hulpmiddel. Raak nooit de bewegende onderdelen aan.
- Gebruik de kommen niet voor andere doeleinden (ontdooien, bakken, steriliseren).

Inbedrijfstelling

- Neem de accessoires uit hun verpakking en maak ze schoon met warm water.
- Plaats het motorblok (a1) op een vlak, schoon en droog oppervlak en steek de stekker in het stopcontact.

- ①. **Gebruik van de bedieningsknop (a2):**
- . Pulse (a2-1) voor een betere controle en het beter mengen van sommige gerechten.
 - . Continue werking (a2-2) draai hem tot de stand 1 (langzaam) of 2 (snel).
 - . **Om het deksel te ontgrendelen moet u altijd eerst teruggaan naar de stand 0. Draai het deksel naar rechts om het te ontgrendelen.**

Gebruiksadviezen

Met uw Keukenmachine kunt u maximaal 150 tot 1000 g bereiden – Totale inhoud van de hakkom: 2,2 liter. Totale inhoud van de blender: 1,25 liter.

Hakkom (b3)

- Als deze nog niet op zijn plaats zit, zet dan de rubberring (b3-2) op de bodem van de kom. Het lipje van de rubberring moet naar boven gericht zijn. Zet de meenemer (b3-1) vervolgens op zijn plaats. Zet het geheel daarna vast met de moer (b3-3). Demonteer het geheel en maak de onderdelen schoon na ieder gebruik (zie paragraaf «reinigen»).
- Vergrendel de mengkom (b3) op het voetstuk van de keukenmachine (a1).

- Zet het gekozen accessoire op zijn plaats.
- Zet het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel het.
- Controleer of het klepje (a3) goed gesloten is.
- Zet het geheel in werking.

Blender (h) (Afhankelijk van het model)

- Vergrendel de kom (b3) op het voetstuk van de keukenmachine (a1) (controleer of de kom leeg is en geen accessoires bevat).
- Zet het deksel (b2) op zijn plaats en vergrendel het.
- Open het klepje (a3).
- Zet uw blender (h) op het open klepje met zijn deksel (h1) en de dop (h2).
- Zet het geheel in werking.

TWIN SYSTEM (b+h)

U kunt gelijktijdig gerechten in de blender en in de hakkom bereiden.

Spatel (j)

- Om de bereidingen eenvoudiger in schalen te kunnen gieten.

②. KNEDEN/MENGEN/HAKKEN/MIXEN - AFHANKELIJK VAN HET MODEL

- Laat de meenemer (b4) op de meenemer van de kom (b3-1) zakken.
- U kunt het metalen mes (c1) of de kneedhaken (c2) op de meenemer (b4) schuiven.
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Zet het deksel op zijn plaats en vergrendel het.

Gerechten

. Mengen

- U kunt 1000 g licht deeg mengen (biscuit, evenveel) in 1 tot 1.30 min.

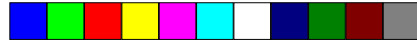
. Kneiden

- U kunt maximaal 800 g zwaar deeg kneden (zand-, korst- en brooddeeg) in 40 seconden.

Let op: Schakel de keukenmachine uit zodra er een deegbal ontstaat.

. Hakken (c1)

U kunt in 15 tot 20 seconden 150 tot 350 g etenswaren hakken: harde producten (kaas, gedroogde vruchten), harde groenten (wortels, selderij, enz.), zachte groenten (uien, spinazie,...), rauw en gaar vlees (zonder botten en zenuwen en in stukjes gesneden), rauwe en gare vis. Hak geen producten die te hard zijn (ijs, suiker) of die fijn gemalen moeten worden (tarwe, koffie).



. Mixen in de hakkom (b3)

- U kunt max. 0,5 l soep en compotes mixen in 20 sec.

Let op: Nimmer hete vloeistof in de mengkom gieten.

③. SLAAN/EMULGEREN/KLOPPEN

- Laat de meenemer (b4) op de meenemer van de kom (b3-1) zakken.
- Plaats het emulgeeraccessoire (e) op de meenemer (b4).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Zet het deksel op zijn plaats en vergrendel het.

Gerechten

- U kunt 2 tot 4 eiwitten en tot 0,3 liter verse room bereiden.

Let op: Gebruik de emulgeerschijf (e) nimmer voor het kneden van zwaar deeg of voor het mengen van licht deeg.

Max. gebruikstijd: 4 minuten.

④. RASPEN/SNIJDEN - AFHANKELIJK VAN HET MODEL

- Laat de meenemer (b4) op de meenemer van de kom (b3-1) zakken.
- Schuif het gewenste mes (d1) in de schijfhouder (d).
- Plaats het geheel zo ver mogelijk op de meenemer (b4).
- Zet het deksel op zijn plaats en vergrendel het.
- Doe de etenswaren in de vulschacht en duw ze met behulp van de aandrukstop (b1), nimmer met de vingers of andere hulpmiddelen.

Gerechten

- . Snijsset C (Grof raspen): wortels, gruyère, selderij, geraspte groenten...
- . Snijsset H (Grof mes): aardappelen voor gegratineerde aardappelschijfjes, wortels, komkommer...
- . Snijsset A (Fijn raspen): wortels, gruyère, selderij, geraspte groenten...
- . Snijsset D (Fijn snijden): aardappels voor chips, ...
- . Snijsset G (Parmezaanse kaas): aardappelen, Parmezaanse kaas, kokosnoot, ...
- . Snijsset E (Patat): aardappels voor patat, ...
- Bereid maximaal 700 g etenswaren tegelijk (geen vlees of vleeswaren).

⑤. GLAD EN GELIJKMATIG MIXEN/ZEER FIJN MIXEN - AFHANKELIJK VAN HET MODEL

Afhankelijk van de aard van het voedsel kunt u met de blender (h) tot max. 1 l per keer bereiden.

Om de blender (h) te laten werken, moet de hakkom (b3) met zijn vergrendelde deksel (b2) als eerste geplaatst worden.

- Open het klepje (a3).
- Plaats de mengkom (h) op het open klepje (a3).
- Doe het voedsel in de kom (h), sluit vervolgens het deksel (h1) en vergrendel de knop (h2).
- Vul de blender nooit met een kokendhete vloeistof of alleen met droge producten. Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen alvorens de blender te verwijderen.

Gerechten

U kunt:

- 1 liter soep, lichtgebonden soep, room, compote, milkshake, cocktails bereiden.
 - elk soort beslag mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far (Bretonse koek)).
- Max. gebruikstijd: 2 minuten

⑥. FRUIT PERSEN - AFHANKELIJK VAN HET MODEL

- Zet de meenemer (g1) op de meenemer van de kom (b3-1).
- Zet het filterbakje (g2) op zijn plaats door het in de vergrendelde stand te draaien. Het palletje van het filterbakje steekt geheel in de vergrendelingsgleuf. U heeft het deksel (b2) niet nodig.
- Plaats de perskegel (g3) in de opening van het filterbakje.
- Plaats een halve citrusvrucht op de perskegel en houd hem zo vast.
- Stel de snelheid af op 1.

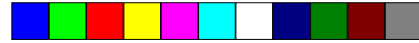
Gerechten

- U kunt max. 0,8 liter sap maken zonder de mengkom te hoeven legen.
- Spoel na iedere 0,5 liter het filterbakje (g2) af.

⑦. PUREREN/PERSEN/FIJNSTAMPEN - AFHANKELIJK VAN HET MODEL

Laat de meenemer (b4) op de meenemer van de kom (b3-1) zakken.

- Zet het gewenste rooster op zijn plaats:
 - . Grote gaten (f3): u kunt puree maken van aardappelen, wortels, bloemkool (tot 500 g gekookte groente of fruit).



- . Kleine gaten (**f4**): u kunt sauzen of compotes van ontpit fruit (tot 300 g) maken van tomaten, druiven, aardbeien, frambozen, bessen, abrikozen, perziken.
 - Zet het schoepblad (**f2**) met zijn clip (**f1**) op zijn plaats en druk het in totdat u een klik hoort.
 - Afhankelijk van het model plaatst u de trechter (**f5**) op de schacht van het deksel om de ingrediënten beter te kunnen begeleiden.
 - Snijd de etenswaren in stukken alvorens ze in het apparaat te doen.
 - Stel de snelheid af op 1.
- Wanneer het schoepblad van het rooster los klikt, controleer dan of u het voor het gerecht juiste rooster heeft gebruikt en of het voedsel ontdooid of goed gaar is.

Reinigen/Onderhoud/ Opbergen

- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder en demonteer de accessoires.
 - Giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de blender. Sluit het deksel. Geef enkele impulsen door op de pulstoets te drukken. Trek de stekker eruit. Spoel de kom vervolgens onder de stromende kraan af en laat hem drogen.
8. De kom (**b3**) is voorzien van een rubberring (**b3-2**) die in de vaatwasser of met de hand afgewassen kan worden. Voor toegang hiertoe verwijdert u de moer (**b3-3**). Zorg bij het terugplaatsen dat het lipje naar boven gericht is. Om de levensduur van de rubberring te verhogen, kunt u een klein beetje huishoudolie op het lipje van de rubberring doen alvorens hem terug te zetten
- Was de accessoires en de kommen en deksels af, spoel ze af en droog ze af (zij kunnen ook in de vaatwasser).
 - Gebruik geen schuursponsjes of voorwerpen met metalen delen.
 - Dompel het motorblok (**a1**) nimmer onder in water. Neem het af met een droge of zeer licht bevochtigde doek.
 - Bij verkleuring van de accessoires door de etenswaren (wortels, sinaasappels...) kunt u deze schoonwrijven met een doek met wat spijsolie en ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoonmaken.
 - Wees voorzichtig met het mes (**c1**), de blender (**h**) en de bladen (**d1**), deze zijn zeer scherp.

Opbergen

Uw keukenmachine is voorzien van:

- 9- een opbergaccessoire (**i**) dat in de kom (**b3**) geplaatst wordt. U kunt hier de scherpe accessoires in opbergen (mes **c1**, bladen **d1**), de schijfhouder van de bladen (**d**) en de meenemer (**b4**).
- 10- een snoerhaspel aan de achterzijde van het apparaat, voor het opbergen en het op de gewenste lengte afstellen van het aansluitsnoer.

Wat te doen indien uw apparaat niet werkt?

Controleer allereerst of de stekker goed in het stopcontact zit en vervolgens of:

- de mengkom (**b3**) goed op zijn plaats zit, of het deksel (**b2**) goed vergrendeld is, of de accessoires goed vast zitten en of de bedieningsknop (**a2**) op de goede stand staat.
- de mengkom (**b3**) en het deksel van de hakker (**b2**) op hun plaats zitten en vergrendeld zijn, alvorens de blender (**h**) in werking te stellen.

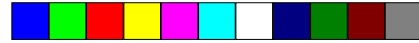
Uw apparaat is voorzien van een beveiligingssysteem. Indien het apparaat tijdens het werken uitschakelt, haal dan het stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten afkoelen, alvorens door te gaan met het bereiden van het gerecht.

U heeft deze instructies zorgvuldig opgevolgd, maar uw apparaat werkt nog steeds niet? Neem in dat geval contact op met uw verkoper of een door Moulinex erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje « Moulinex Service »).

Accessoires

U kunt uw keukenmachine uitbreiden met onderstaande accessoires, die verkrijgbaar zijn bij uw eigen detailhandelaar of een door Moulinex erkende servicedienst:

- Snijset fijn raspen (A)
- Snijset fijn snijden (D)
- Fritesnijset (E)
- Snijset grof raspen (C)
- Snijset grof snijden (H)
- Snijset Parmezaanse kaas (G)
- Rubberring kom



- Kunststof kneedmes
- Accessoires maxi press
- Citruspers
- Accessoire hakmolen
- Blender



**Wees vriendelijk
voor het milieu !**

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

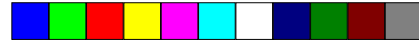
Español

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama **Moulinex** que se ha sido diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos y el uso doméstico dentro de casa.

En la etiqueta del embalaje están representados los accesorios que se venden con este modelo. Puede ampliar las funciones de su aparato al comprar otros accesorios (ver párrafo «Accesorios»).

Instrucciones de seguridad

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme al modo de empleo libraría a Moulinex de cualquier responsabilidad.
- No deje el aparato funcionar sin vigilancia, especialmente en presencia de niños o personas discapacitadas.
- Asegúrese de la concordancia de voltaje. **Cualquier error de conexión anularía la garantía.**
- Desconecte siempre el aparato en cuanto deje de utilizarlo, cuando lo limpie o en caso de corte de corriente.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, si se ha dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, llévelo obligatoriamente a remplazar a un servicio técnico autorizado Moulinex (ver lista en el folleto servicio).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual deberá realizarlo un servicio autorizado Moulinex.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo. Utilice el enrollador de cable para guardarlo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas Moulinex, adaptadas a su aparato.
- Manipule la cuchilla (**c1**), la cuchilla del vaso licuador o las láminas de metal con precaución; están muy afiladas. Deberá obligatoriamente retirar la cuchilla mediante



- su arrastrador **(b4)** antes de vaciar el contenido del vaso.
- No utilice el vaso licuador en vacío.
- **Cierre la abertura (a3) si no utiliza el vaso licuador.**
- Utilice siempre el vaso mezclador con la tapa.
- Cuando quiera rallar alimentos, cortarlos..., utilice siempre el empujador **(b1)** para guiarlos por la chimenea, no utilizar nunca los dedos o utensilios. No tocar nunca las piezas en movimiento.
- No utilizar los vasos como recipientes (congelación, cocción, esterilización).

Puesta en marcha

- Saque los accesorios de su embalaje y límpielos con agua caliente.
 - Coloque el bloque motor **(a1)** en una superficie plana, limpia y seca y conecte su aparato.
- ①. **Utilización del botón de mando (a2):**
- Pulse **(a2-1)** para un mayor control y una mejor homogeneización de algunas preparaciones.
 - Marcha continua **(a2-2)** gírelo hasta la posición 1 (velocidad lenta) o 2 (velocidad rápida).
 - **Para abrir la tapa, hay que volver a la posición 0. Girar la tapa hacia la derecha para abrirla.**

Consejos de utilización

Su procesador le permite preparar de 150 a 1000 g como máximo – Volumen total del vaso picador: 2,2 litros. Volumen total del vaso licuador: 1,25 Litros.

Vaso picador (b3)

- Si ya no está en su sitio, coloque la junta **(b3-2)** en el fondo del vaso. El labio de la junta deberá estar orientado hacia la parte superior. A continuación, coloque el arrastrador **(b3-1)**. Y cierre todo con la tuerca **(b3-3)** hasta el tope. Desmonte todo y límpielo después de cada utilización (ver párrafo «limpieza»).
- Cierre el vaso **(b3)** sobre la base del procesador **(a1)**.
- Coloque el accesorio elegido.
- Coloque y cierre la tapa **(b2)**.
- Compruebe que la abertura **(a3)** está bien cerrada.

- Póngalo en marcha.

Vaso licuador (h) (Según modelo)

- Cierre el vaso **(b3)** sobre la base del procesador **(a1)** (compruebe que el vaso está vacío y sin accesorios).
- Coloque la tapa **(b2)** y ciérrela.
- Abra la abertura **(a3)**.
- Coloque el vaso licuador **(h)** sobre la abertura abierta con su tapa **(h1)** y el tapón **(h2)**.
- Póngalo en marcha.

TWIN SYSTEM : (b+h)

Puede combinar al mismo tiempo las preparaciones culinarias en vaso licuador y vaso picador.

Espátula (j)

- Para colocar más fácilmente las preparaciones en las fuentes de servir.

②. AMASAR/MEZCLAR/PICAR/BATIR - SEGÚN MODELO

- Baje el arrastrador **(b4)** hasta el arrastrador del vaso **(b3-1)**.
- Puede encajar la cuchilla metálica **(c1)** o el amasador **(c2)** en el arrastrador **(b4)**.
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque y cierre la tapa.

Preparaciones

. Mezclar

- Puede mezclar 1000 g de masa ligera (galletas, bizcocho) de 1 min a 1 min 30 seg.

. Amasar

- Puede amasar un máximo de 800 g de masa pesada (pastaflores, quebrada, de pan) en 40 segundos.

Atención: Pare el aparato en cuanto constate la formación de la bola de masa.

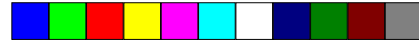
. Picar (c1)

- Puede de 15 a 20 segundos picar de 150 a 350 g de alimentos: productos duros (quesos, frutos secos), verduras duras (zanahorias, apio, etc.), verduras tiernas (cebollas, espinacas,...), carnes crudas y cocidas (sin hueso, sin nervios y cortadas en daditos), pescados crudos o cocidos. No picar productos demasiado duros (helado, azúcar) o que necesiten una molienda fina (trigo, café).

. Mezclar en el vaso picador (b3).

- Puede mezclar hasta 0,5 l de potajes, sopas, compotas en 20 seg.

Atención: No vierta nunca líquido hirviendo en el vaso



③. EMULSIONAR/BATIR

- Baje el arrastrador (**b4**) hasta el arrastrador del vaso (**b3-1**).
- Coloque el emulsionador (**e**) en el arrastrador (**b4**).
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque y cierre la tapa.

Preparaciones

- Puede preparar de 2 a 4 claras de huevo y hasta 0,3 litros de nata.

Atención: No utilice nunca el emulsionador (e) para amasar masa pesada o mezclar masas ligeras.

Tiempo de utilización máximo: 4 minutos.

④. RALLAR/CORTAR - SEGUN MODELO

- Baje el arrastrador (**b4**) hasta el arrastrador del vaso (**b3-1**).
- Encaje la cuchilla elegida (**d1**) en el disco soporte (**d**).
- Coloque todo sobre el arrastrador (**b4**) hasta el tope.
- Coloque y cierre la tapa.
- Introduzca los elementos en la chimenea y guíelos mediante el pulsador (**b1**) nunca con los dedos o con utensilios.

Preparaciones

- . Sector C (Rallado grueso): zanahorias, queso gruyère, apio, rallados...
- . Sector H (Cortado grueso): patatas para gratén delphinés, zanahorias, pepinos...
- . Sector A (Rallado fino): zanahoria, gruyère, apio, rallado...
- . Sector D (Cortado fino): patatas para freír estilo chips,...
- . Sector G (Parmesano): patatas, parmesano, coco, ...
- . Sector E (Patatas fritas): patatas para freír, ...
- Prepare un máximo de 700 g de alimentos a la vez (no carne o embutidos).

⑤. HOMOGENEIZAR/MEZCLAR/MEZCLAR MUY FINAMENTE - SEGUN MODELO

Según el tipo de alimentos, el vaso licuador (**h**) le permite elaborar hasta 1 l de preparación como máximo.

Para hacer funcionar el vaso licuador (**h**), es absolutamente necesario colocar el vaso picador (**b3**) con su tapa cerrada (**b2**) primero.

- Abra la abertura (**a3**).
- Coloque el vaso (**h**) en la abertura (**a3**) abierta
- Introduzca los alimentos en el vaso (**h**) y cierre con la tapa (**h1**) y el tapón (**h2**).

- No llene nunca el vaso licuador con un líquido que esté hirviendo o con solamente productos secos. Espere que se pare por completo antes de retirar el vaso licuador.

Preparaciones

Puede:

- preparar hasta 1 litro de potaje finamente mezclado, velouté, crema, compota, batido, cóctel.
- mezclar todas las masas fluidas (crepes, buñuelos, clafoutis, far).

Tiempo de utilización máxima: 2 minutos

⑥. EXPRIMIR LOS CÍTRICOS - SEGUN MODELO

- Coloque el arrastrador (**g1**) sobre el arrastrador del vaso (**b3-1**).
- Coloque la cesta filtro (**g2**) girando hasta la posición de cierre. La patilla de arrastre de la cesta filtro está en el tope en el fondo de la apertura de cierre. No necesita tapa (**b2**).
- Coloque el cono (**g3**) en el orificio de la cesta filtro.
- Coloque la mitad de los cítricos en el cono y manténgalo de este modo.
- Ajuste la velocidad a 1.

Preparaciones

- Puede obtener un máximo de 0,8 litros de zumo sin vaciar el vaso.
- Enjuague la cesta filtro (**g2**) cada 0,5 litros.

⑦. TRITURAR/EXPRIMIR/APLASTAR - SEGUN MODELO

Baje el arrastrador (**b4**) hasta el arrastrador del vaso (**b3-1**).

- Coloque la rejilla elegida:

- . Orificios grandes (**f3**): puede preparar purés (hasta 500 g de verduras o frutas cocidas) de patatas, zanahorias, coliflor.
 - . Orificios pequeños (**f4**): puede preparar coulis o compotas sin huesos (hasta 300 g) de tomates, uvas, fresas, frambuesas, grosellas, albaricoques, melocotones.
 - Coloque la lengüeta (**f2**) con su clip (**f1**) y presione hasta oír el clic.
 - Según el modelo, coloque el embudo (**f5**) en la chimenea de la tapa para guiar mejor los ingredientes.
 - Introduzca los alimentos cortados en trozos
 - Ajuste la velocidad a 1.
- Si la lengüeta se desenchaja de la rejilla, compruebe que ha colocado la rejilla correspondiente a su preparación y que sus alimentos están bien descongelados o bien cocidos.



Limpieza/Mantenimiento/ Colocación

- Desconecte el aparato, retire y desmonte los accesorios.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el vaso licuador. Cierre la tapa, mezcle presionando el botón Pulse. Desconecte el aparato. Enjuague el vaso debajo del agua del grifo y séquelo.
- ⑧ El vaso (b3) está equipado con una junta (b3-2) que se puede meter en el lavavajillas o limpiarse a mano. Para acceder, desmonte la tuerca (b3-3). Para el montaje, asegúrese de que el labio esté orientada hacia arriba. Para aumentar la vida de la junta, puede introducir una pequeña cantidad de aceite alimentario en el labio de la junta antes de volver a montarla.
- Lave, enjuague y seque los accesorios así como los vasos y las tapas (pueden introducirse en el lavavajillas).
- No utilice esponjas abrasivas ni objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (a1) en el agua. Límpielo con un paño seco o apenas húmedo.
- En caso de coloración de los accesorios por alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño empapado con aceite alimentario y proceda a la limpieza habitual.
- Manipule la cuchilla (c1), el vaso licuador (h) o las hojas de metal (d1) con precaución; están muy afiladas.

Para guardar

- El procesador está provisto de:
- ⑨ un accesorio de colocación (i) que se pone dentro del vaso (b3). Podrá guardar los accesorios que cortan (cuchilla c1, hojas de metal d1), el disco soporte cuchillas (d) y el arrastrador (b4).
 - ⑩ un enrollador de cable situado en la parte posterior del aparato para guardar y ajustar el largo del cable de alimentación como desee.

Si el aparato no funciona, ¿Qué debe hacer?

Compruebe ante todo la conexión y:

- que el vaso (b3) esté correctamente colocado, que la tapa (b2) esté bien cerrada, que los accesorios estén bien colocados, que el botón de mando (a2) esté bien colocado.

- El vaso (b3) y la tapa picadora (b2) estén colocados y cerrados antes de poner a funcionar el vaso licuador (h).

Su aparato está equipado con un sistema de protección. Si su aparato se para durante el funcionamiento, desconecte el cable y deje el aparato enfriar durante 30 minutos antes de continuar con la preparación inicial.

Ha seguido cuidadosamente todas estas instrucciones y ¿el aparato sigue sin funcionar? En este caso, diríjase a un distribuidor o a un Servicio técnico autorizado de Moulinex (ver lista en el folleto «Moulinex Servicio»).

Accesorios

Puede completar el equipo de su procesador comprando en su tienda habitual o en un servicio técnico autorizado de Moulinex los accesorios con las siguientes referencias:

- Sector rallado fino (A)
- Sector cortado fino (D)
- Sector corta patatas fritas (E)
- Sector rallado grueso (C)
- Sector cortado grueso (H)
- Sector parmesano (G)
- Junta de vaso
- Amasador de plástico
- Accesorios maxi press
- Exprimidor
- Accesorio triturador
- Vaso licuador



¡ ¡ Participe en la
conservación del medio
ambiente ! !

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.