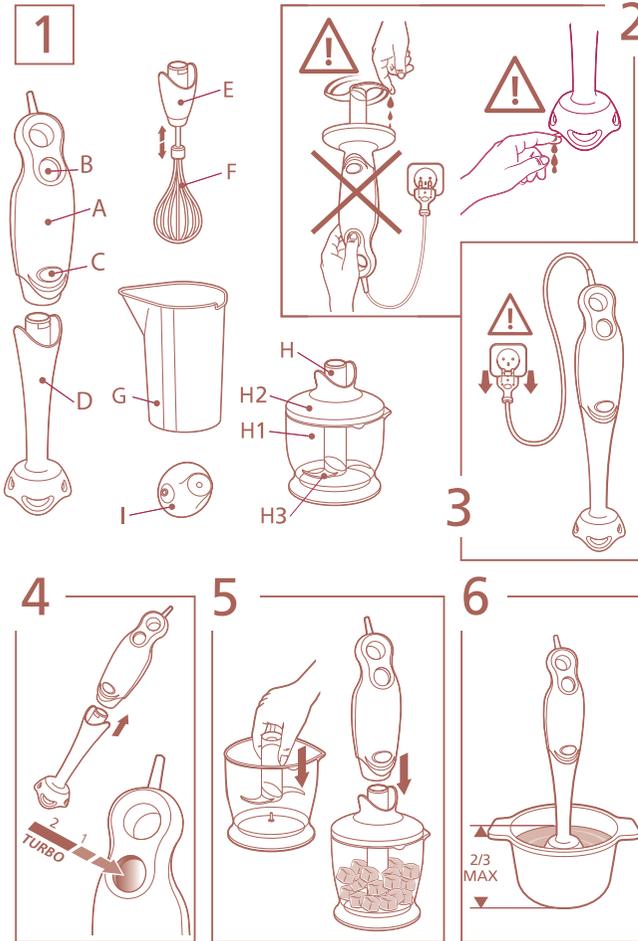


Moulinex®



Moulinex®





IT
italiano

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

→ DESCRIZIONE 1

A	Blocco motore
B	Tasto di accensione (2 velocità)
C	Tasto di espulsione degli accessori
D	Gambo mixer
E	Blocco di fissaggio della frusta (a seconda del modello)
F	Frusta (a seconda del modello)
G	Contenitore graduato 0,8 l
H	Mini-tritatutto (e seconda del modello)
H1	Contenitore tritatutto
H2	Coperchio
H3	Lama
I	Supporto per fissaggio a muro

→ CONSIGLI DI SICUREZZA

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

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

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

• Non toccate mai alcun pezzo in movimento. **2**

Non manipolate mai il coltello del gambo mixer quando l'apparecchio è collegato.

• Scollegate sempre l'apparecchio prima di qualsiasi intervento **3**: montaggio / smontaggio degli accessori e manutenzione.

• Non smontate mai l'apparecchio. Gli unici interventi eseguibili dall'utente sono la pulizia e la normale manutenzione.

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

Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali Moulinex, gli unici ad essere veramente adatti al vostro apparecchio.

Non superate 1 minuto di utilizzo.

→ UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio, lavate gli accessori con acqua e sapone. Sciacquate e asciugate con cura.

Inserite il gambo mixer sul blocco motore (A) fino allo scatto che ne indica il corretto posizionamento.

4 Collegare l'apparecchio all'alimentazione e premete il tasto di avvio (B) con una breve pressione per la prima velocità, con più decisione per la velocità Turbo.

Prima di utilizzare il mini-tritatutto, inserite con precauzione la lama (H3) nel contenitore sul perno centrale (H1).

Collocate gli alimenti nel contenitore. Girate il coperchio per bloccarlo sul contenitore. Posizionate il blocco motore sul coperchio. **5**

Prima di utilizzare la frusta, inseritela (F) nel blocco di fissaggio (E), quindi agganciate il tutto al blocco motore.

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

Premete il tasto di espulsione (C) per smontare gli accessori a fine utilizzo. Tirate la frusta (F) per sganciarla dal blocco di fissaggio.

Consigli pratici

Il recipiente che utilizzate deve essere riempito al massimo per 2/3 onde evitare il traboccamento **6**. Per un corretto funzionamento del mixer, il preparato deve coprire almeno la parte inferiore del gambo.

Per frullare pietanze calde, togliete il recipiente di cottura dalla fonte di calore. Per un ottimo risultato muovete il gambo mixer all'interno del recipiente.

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

Tagliate a pezzetti e snocciate la frutta prima di frullarla.

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

Ricette

PASSATO DIVERDURE GAMBOMIXER, 1 MINUTO MAX

500 G DI PATATE, 400 G DI CAROTE, 1 PORRO, 1,8 L D'ACQUA.



IT
italiano

MILK-SHAKE

GAMBOMIXER, 1 MINUTO MAX

150 ML DI LATTESCREMATO, 50 G DIFRUTTA SURGELATA.

MAIONESE

GAMBOMIXER, 1 MINUTO MAX

1 UOVO INTERO, 1 CUCCHIAINO DI SENAPE, 1 CUCCHIAIO DI ACETO, SALE, PEPE, 250 ML DI OLIO.

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

Il mini-tritatutto (H) vi consente di tritare prezzemolo, condimenti, carne (200 g), nocciole (125 g), formaggio (125 g), pangrattato, alimenti per neonati...

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

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

→ PULIZIA

Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulirlo.

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

Non lavate mai in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente il blocco motore (A), il blocco di fissaggio delle fruste (E) e il coperchio del mini-tritatutto (H2).

Puliteli con una spugna umida.

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



IT
italiano

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

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

➔ SISTEMAZIONE

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

Accessori

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

- Baby tritatutto: Rif. 5981760

Con questo accessorio potete tritare 35 g di carne di maiale (petto) in 10 secondi.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.