

Food Processor

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch / Français

moa
color your life

www.moacolors.com

BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

Only connect the appliance to an earthed wall socket.

This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully.

IMPORTANT SAFEGUARDS (1/2)

1. Read and save all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. This appliance should not be used by children.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use your food processor if any part is broken.
10. Do not use appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Keep hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but **ONLY** when the food processor is not running.

IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

13. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.

14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.

15. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance

16. Never feed food into food chute by hand. Always use food pusher.

17. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.

18. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.

19. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.

20. Be sure to turn switch to OFF (O) position after each use. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble unit to remove the remaining food.

21. The appliance is not intended for commercial, professional or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.

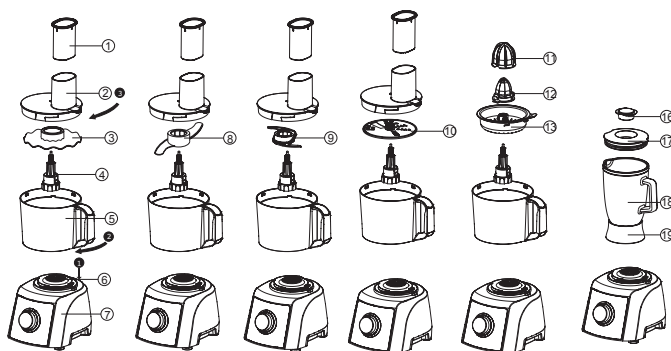
22. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.

23. The maximum rating of this unit is based on using the Chopping/ Mixing Blade. Using the Slicing/Shredding Disc may draw significantly less power.

24. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

25. Do not use appliance for other than intended use.

PARTS DESCRIPTION & POSITION



- | | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 1. Pushers | 10. Thin slicing/ fine shredding disc |
| 2. Lid | 11. Big rotating head |
| 3. Maxi-blend canopy | 12. Small rotating head |
| 4. Removable drive Sleeve | 13. Screening plate |
| 5. Bowl | 14. Top cover |
| 6. Rotor | 15. Blender cup cover |
| 7. Main machine | 16. Blender cup |
| 8. Dough tool | 17. Blender base |
| 9. Knife blade | |

CONSUMER SAFETY INFORMATION

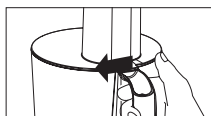
This appliance is intended for household use only. **WARNING! Shock Hazard:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your food processor. The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

USING YOUR FOOD PROCESSOR



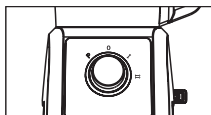
How to Lock the Bowl

Align base and bowl as illustrated. Turn bowl clockwise until it locks into place. The bowl will lock onto the base in 3 different positions for user convenience. NOTE: The food processor will not work unless the bowl is locked into position.



How to Assemble and Lock the Lid

Align lid as illustrated by placing thumb on lid tab and twisting lid clockwise. Four visual alignment markers are provided (see illustration), one on bowl, one on handle and two on bowl lid. NOTE: The food processor will not work unless the lid is locked into position.



How to Operate the Controls

The control dial is conveniently located on the front of the base. Rotate the knob clockwise to select a speed:

1 for Low

2 for High

The processor will run continuously. For instant on and off control, use the PULSE (P) button by rotating knob counterclockwise.

PROCESSING TIPS AND TECHNIQUES

1. This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans or spices; slicing frozen meat; or crushing ice.

2. To achieve maximum capacity, use Chopping/Mixing blade of Big Mouth and add food no higher than the maximum fill line on food chute. See Food Processing Charts for more information.

3. Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated for 30 seconds continuously, let the processor rest about 3 minutes before continuing.

4. For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Carrots, for example, should all be cut in 1-inch (2.5 cm) chunks. Do not process 4-inch (10cm) pieces with 1/2-inch (1 cm) pieces.

PROCESSING USING CHOPPING /MIXING BLADE

1. The Chopping/Mixing Blade can be used to coarsely chop, finely mince, mix, or puree food to a smooth consistency.

2. Make sure the Control Switch is turned to OFF (O) and the unit is unplugged.

3. Lock the bowl onto base. (See "How to Lock the Bowl" on page 3.)

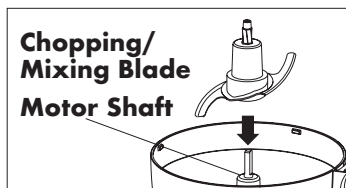
4. Place the Chopping/Mixing Blade onto motor shaft of food processor in center of bowl. Turn slowly until blade drops into place. Handle carefully; the blade is sharp.

5. Lock lid onto bowl. Insert food pusher into food chute.

6. Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes. They will be over-processed in a second and turn gummy.

7. Plug in unit and process food. The processing speed Chopping/ food. The Pulse button can help you avoid overprocessing. Mixing Blade and time will determine the finished consistency of the Reference the food processing chart for recommended processing times and speeds.

8. When finished processing, select OFF (O) or release from PULSE position. Wait until blade has stopped rotating before removing lid. Unplug the unit.



PROCESSING USING SLICER/SHREDDER

1. To slice or shred cheese, select firm cheese like Cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place cheese in freezer for 30 minutes before processing.

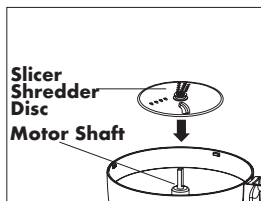
2. The Reversible Slicer/Shredder Disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name engraved on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.

3. Make sure the Control Switch is turned to OFF (O) and the unit is unplugged.

4. Lock the bowl onto base. (See "How to Lock the Bowl" on page 3.)

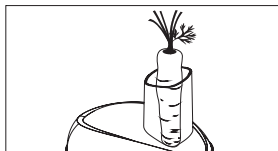
5. Place Removable Drive Sleeve on Motor Shaft. Put Slicer/ Shredder Disc on Removable Drive Sleeve with the desired side facing up for either slicing or shredding. Lock lid onto bowl. (See "How to Assemble and Lock the Lid" on page 4.)

6. To slice/shred large foods (such as chunk of cabbage, green pepper, whole tomato) open food chute lid by lifting latch. Depress food holder to the right. Insert food and lock lid.



7. To julienne vegetables, slice then remove from bowl and restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make match-stick cut vegetables.

8. To slice/shred long, thin foods (such as potato, pepperoni, carrots, celery). Lock lid. Long foods can be inserted into the chute opening and processed as long as the food chute lid is closed.



9. Insert food pusher in chute. Always use the food pusher to feed food into the chute.

NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS.

10. Plug in unit.

11. Select speed. While pressing on food pusher, select 1 or 2 for optimum slicing and shredding performance or PULSE to process food. Reference the food processing chart for recommended processing times and speeds. NOTE: The food chute lid is designed to pivot towards the right when processing food that fills the whole food chute capacity.

12. When food chute is empty, select OFF(O) or release from PULSE position. Wait until blade has stopped rotating before removing lid. Unplug the unit.

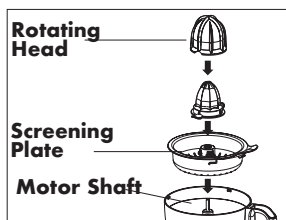
PROCESSING USING CITRUS JUICER

1. Make sure the Control Switch is turned to OFF(O) and the unit is unplugged.

2. Lock the bowl onto base. (See "How to Lock the Bowl" on page 3.) In case of any juice effusing due to high speed rotation, please choose the low speed before juicing.

3. Put screening plate on motor shaft.

4. Fit the appropriate cone onto the drive shaft. (The large cone is suitable for juicing big citrus fruit, such as grapefruit, oranges etc. The small cone is suitable for juicing small citrus fruit, such as lemons, limes etc.)

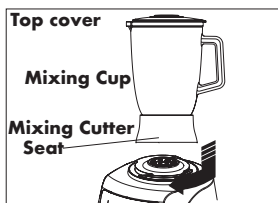


5. Cut a citrus fruit in half and press the cut end of one fruit half onto the cone. Turn on the machine and choose the speed. The cone scrapes the pulp out and squeezes the juice from the fruit.

6. To maximize the quantity of juice extracted from a fruit, press a fruit onto the cone several times.

PROCESSING USING MIXING CUP

1. First check the position switch in stop state.
2. Put sealing ring into cutter seat slot, screw and fasten mixing cup into cutter seat (clockwise for fastening, and counterclockwise for loosening), put the mixing cup cover and the feed cover on.



3. Clockwise screw the cutter seat into the main machine with your hand (counterclockwise for loosening), no holding the cup with your hand for disassembling, otherwise, the cup will leave the cutter seat make food in the cup leak out.

Egg mixing

Put egg without eggshell into the mixing cup, pour appropriate cool boiled water, add some flour. Put and fasten the cover, press the button of weak grading for 1 min.

Vegetable or fruit mixing

For vegetable or fruit to be mixed, after peeling or shelling, and pitting, cut it into blocks or sections, every time put 600g, pour appropriate cool boiled water, perform assembly according to assembling specification for use turn on for mixing for 1 min by 5 grading.

Soy milk making

1. For making soy milk, immerse soy in water for 4 hours. Assemble soy milk maker; put filter net vertically in and make it clutch with the mixing cup according to the legend, put the cover on, take off the feed cover, put some immersed soy into the filter net, pour appropriate water, total quantity of water and soy shall not be over maximum level (MAX), fasten the top cover, turn on the machine for mixing for 1 min. Repeating twice can get better effect. (It is recommended that soy quantity is 150 g, and water quantity 1L.)

2. If soy milk is too dense, pour it out, add some water for diluting.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Unit does not operate on any speed or Pulse

1. Is the unit plugged in? Does the outlet work?
2. Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? See pp. 4-“How to Assemble.”

Food is not chopped, sliced or shredded uniformly

1. Packing too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to the food processing charts for recommended sizes and quantities.

Unit stops and will not come back on

1. Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? They may have moved slightly during processing. See pp. 4 “How to Assemble.”
2. Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
3. Turn unit OFF, allow to stand for 3 to 4 minutes, then turn back ON. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Center.

Unit has a burning smell

1. There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug the unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.

Motor seems weak

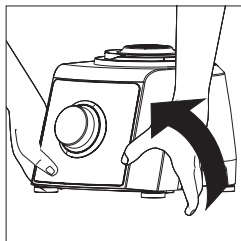
1. Are you using the recommended speed for the item you are processing?
2. Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the food processing charts for recommended food sizes and speeds.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

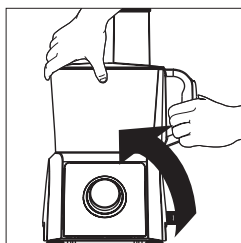
1. Wash bowl, lids, blade, discs, removable drive sleeve and food pusher in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. See page 4 for information on how to remove food chute lid for cleaning. To clean food thoroughly from the bowl and bowl lid/food chute, immerse in hot, soapy water. NOTE: Do not store unit with lid in locked position; this may put strain on interlock tab.
2. Wipe base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn soil, use a mild non-abrasive cleanser.
3. To store, place bowl on base. Then place Chopping/Mixing Blade on motor shaft and Slicer/Shredder Disc on Chopping/Mixing Blade. The Removable Drive Sleeve may be stored in the bowl. Place lid on bowl but do not lock.
4. Monthly place a drop of vegetable oil on each screw in the food chute.

HOW TO RELEASE SUCTION CUP FEET AFTER USE

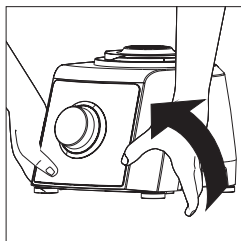
The suction cup feet on the bottom of your Food Processor are designed to keep the unit stationary during use. To maximize the life of your Food Processor please review the following directions:



Food Processor fully assembled: lift it from counter by placing hands under unit as shown and lifting to one side.



With Food Processor fully assembled: lift it from counter by grabbing the handle as shown and lifting from same side as handle.



With bowl and lid removed from Food Processor: lift it from counter by placing hands under unit as shown and lifting to one side

DISPOSAL

Do not dispose of the device in normal domestic waste.
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,
The MOA Team

VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik van elektrische apparaten, moeten algemene veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden om brand, elektrische schokken, brandwonden en andere verwondingen en vormen van schade te voorkomen. Lees deze gebruiksaanwijzing en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/3)

1. Lees en bewaar alle instructies.
2. Dompel de basis, motor, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
3. Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
4. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u deze niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u gaat reinigen.
6. Vermijd contact met bewegende delen.
7. Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of nadat het apparaat niet goed functioneert of op een andere manier is gevallen of beschadigd. Bel ons gratis klantenservice nummer voor informatie over onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
8. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant van het apparaat, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
9. Gebruik uw keukenmachine niet als een onderdeel kapot is.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (2/3)

11. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.

12. Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen en schijven tijdens het verwerken van voedsel om het risico op ernstig persoonlijk letsel en / of schade aan de keukenmachine te verminderen. Een rubberen schraper mag worden gebruikt, maar **ALLEEN** wanneer de keukenmachine niet draait.

13. Het mes en de schijf zijn scherp. Voorzichtig behandelen. Buiten bereik van kinderen bewaren.

14. Om het risico op letsel te verminderen, plaatst u nooit het mes of de schijf op de basis zonder eerst de kom op de juiste manier te plaatsen.

15. Zorg ervoor dat het deksel goed op zijn plaats is vergrendeld voordat u het apparaat bedient

16. Voer het voedsel nooit met de hand in de voedselgoot. Gebruik altijd voedselduwers.

17. Probeer het dekselvergrendelingsmechanisme niet te verslaan.

18. Zorg ervoor dat het mes of de schijf volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijdert.

19. Om het risico op letsel te verminderen, moet u het mes en de schijf plaatsen of verwijderen met behulp van de daarvoor bestemde naven. Wees voorzichtig bij het verwijderen van mes en schijf uit de kom, bij het legen van de kom en bij het reinigen.

20. Zorg ervoor dat u de schakelaar na elk gebruik op OFF (O) zet. Gebruik altijd de stamper om de voedselgoot schoon te maken. Als deze methode niet mogelijk is, zet u de motor uit en demonteert u de eenheid om het resterende voedsel te verwijderen.

21. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel, professioneel of industrieel gebruik. Het is ontworpen en uitsluitend gebouwd voor huishoudelijk gebruik.

22. Gebruik het apparaat nooit voor een langere periode of met een grotere hoeveelheid ingrediënten dan door de fabrikant van het apparaat wordt aanbevolen.

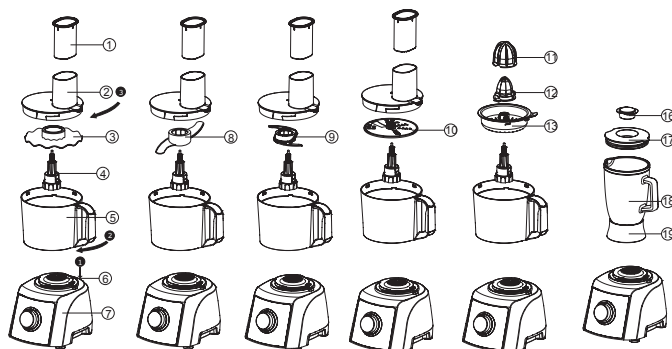
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (3/3)

23. De maximale beoordeling van dit apparaat is gebaseerd op het gebruik van het hak- / mengblad. Het gebruik van de schijf Slicing / Shredding kan aanzienlijk minder stroom verbruiken.

24. Plaats het niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.

25. Gebruik het apparaat niet voor ander dan het beoogde gebruik.

BESCHRIJVING ONDERDELEN & POSITIE



1. Aandruwer
2. Deksel
3. Maxi-blend aanduiding
4. Verwijderbare aandrijfhuil
5. Kom
6. Motoras
7. Hoofdmachine
8. Deeg onderdeel
9. Mes

10. Omkeerbare rasp
11. Groot roterende kop
12. Klein roterende kop
13. Zeefplaat
16. Bovenkant afsluiting
17. Deksel van blender
18. Blender kan
19. Blender basis

INFORMATIE CONSUMENTENVEILIGHEID

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

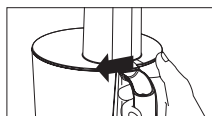
WAARSCHUWING! Gevaar voor schokken: dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (het ene deel is breder dan het andere). Om het risico op elektrische schokken te verminderen, is deze stekker slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact te passen. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draait u de stekker om. Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien als deze nog steeds niet past. Probeer de stekker op geen enkele manier te wijzigen. Om een overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen, gebruikt u geen ander apparaat met een hoog vermogen op hetzelfde circuit als uw keukenmachine. De lengte van het snoer dat op dit apparaat wordt gebruikt, werd gekozen om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt of over een langer snoer struikelt. Als een langer snoer nodig is, kan een goedgekeurd verlengsnoer worden gebruikt. Het elektrisch vermogen van het verlengsnoer moet gelijk zijn aan of groter zijn dan het vermogen van het apparaat. Zorg ervoor dat het verlengsnoer zo wordt geplaatst dat het niet over het aanrecht of tafelblad valt waar het door kinderen aan kan worden getrokken of er per ongeluk over kan struikelen.

GEBRUIK VAN DE FOOD PROCESSOR



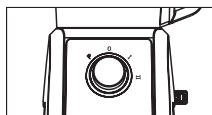
Hoe de kom te vergrendelen

Lijn de basis en de kom uit zoals afgebeeld. Draai de kom met de klok mee totdat deze vastklikt. De kom wordt op de basis in 3 verschillende posities vergrendeld voor gebruiksgemak. **OPMERKING:** De keukenmachine werkt alleen als de kom op zijn plaats is vergrendeld.



Hoe het deksel in elkaar te zetten en te vergrendelen

Lijn het deksel uit zoals afgebeeld door het deksel van het thumbon-deksel te plaatsen en het deksel met de klok mee te draaien. Er zijn vier visuele uitlijningsmarkeringen voorzien (zie afbeelding), één op kom, één handgreep en twee op komdeksel. **OPMERKING:** De keukenmachine werkt alleen als het deksel op zijn plaats is vergrendeld.



Hoe de bedieningselementen te bedienen

De bedieningsknop bevindt zich handig aan de voorkant van het basisstation. Draai de knop met de klok mee om een snelheid te selecteren:

1 voor lage snelheid

2 voor hoge snelheid

De processor werkt continu. Gebruik de PULSE (P) -knop door de knop linksom te draaien voor directe in- en uitschakeling.

VERWERKINGSTIPS EN -TECHNIEKEN

1. Deze food processor is uitstekend om de meeste voedingsmiddelen te hakken, te mengen, in plakjes te snijden of te versnipperen. Voor optimale prestaties gebruikt u uw keukenmachine echter niet voor het volgende: graan malen, koffiebonen of kruiden; bevroren vlees snijden; of crushing ijs.

2. Gebruik voor het bereiken van de maximale capaciteit het hak- / mengmes van de grote mond en voeg voedsel toe dat niet hoger is dan de maximale vullijn op de voedselgoot. Zie Voedingsverwerkingsdiagrammen voor meer informatie.

3. De bedrijfstijd is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die wordt verwerkt. De meeste voedingsmiddelen kunnen in seconden worden gesneden, gehakt of versnipperd. Als het apparaat 30 seconden continu wordt gebruikt, laat u de processor ongeveer 3 minuten rusten voordat u doorgaat.

VERWERKING MET BEHULP VAN HAKKEN / MENGBLAD

Begin voor een meer uniforme consistentie met stukjes voedsel van vergelijkbare grootte. Wortelen moeten bijvoorbeeld allemaal in stukjes van 1 inch (2,5 cm) worden gesneden. Verwerk geen stukken van 4 inch (10 cm) met stukken van 1/2 inch (1 cm).

Het hak- / mengblad kan worden gebruikt om voedsel grof te hakken, fijn te hakken, te mengen of te puren tot een gladde consistentie.

1. Zorg ervoor dat de bedieningsschakelaar op OFF (O) staat en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

2. Vergrendel de kom op de basis. (Zie "De kom vergrendelen".)

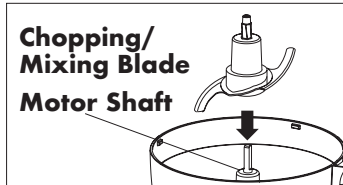
3. Plaats het hak- / mengblad op de motoras van de food processor in het midden van de kom. Draai langzaam totdat het mes op zijn plaats valt. Ga voorzichtig te werk; het mes is scherp.

4. Vergrendel het deksel op de kom. Plaats de voederschuiwer in de voedselgoot.

5. Pureer of pureer geen zetmeelrijke groenten zoals aardappelen. Ze worden in een seconde overwerkt en worden gomachtig.

6. Sluit de eenheid aan en verwerk voedsel. De verwerkingssnelheid Hakken / voedsel. Met de Pulse-knop kunt u oververwerking voorkomen. Het mengen van het mes en de tijd bepaalt de uiteindelijke consistentie van de referentie in de voedselverwerkingskaart voor aanbevolen verwerkingstijden en snelheden.

8. Selecteer wanneer u klaar bent met verwerken OFF (O) of laat de Puls functie los. Wacht tot het mes niet meer draait voordat u het deksel verwijdert. Trek de stekker uit het stopcontact.



VERWERKING MET OMKEERBARE RASP

1. Als u kaas wilt snijden of versnipperen, selecteer je firmcheese zoals Cheddar, Monterey Jack of Swiss. Leg de kaas 30 minuten in de vriezer voordat u deze verwerkt.

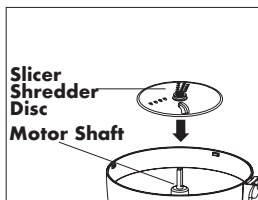
2. De Omkeerbare rasp heeft een snijmes aan de ene kant en hakseltanden aan de andere. De naam staat gegraveerd op het mes, en naar boven gericht, is de geselecteerde functie. Plaats op de motoras met de gewenste snijkant naar boven gericht.

3. Zorg ervoor dat de bedieningsschakelaar op OFF (O) staat en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

4. Vergrendel de kom op de basis (zie "De kom vergrendelen")

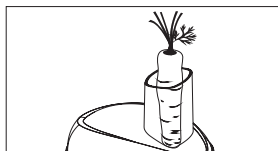
5. Plaats de verwijderbare aandrijfhuks op de motoras. Plaats de snijmachine / shredderschiif op de verwijderbare aandrijfhuks met de gewenste kant naar boven voor snijden of versnipperen. Sluit het deksel op de kom. (Zie "Het deksel monteren en vergrendelen")

6. Om groot voedsel te snijden / versnipperen (zoals een stuk kool, groene peper, hele tomaat), opent u het deksel van de voedselgoot door de vergrendeling op te tillen. Druk de voedselhouder rechts naar binnen. Plaats het voedsel en sluit het deksel.



7. Om julienne-groenten te snijden, snijdt u deze uit de kom en plaatst u de groenten opnieuw. Verpak in voedselgoot met verticale plakjes. Snijd opnieuw om langwerpige gesneden groenten te maken.

8. Om lang, dun voedsel (zoals aardappel, pepperoni, wortelen, selderij) te snijden / versnipperen. Sluit het deksel. Lang voedsel kan in de goetopening worden geplaatst en worden verwerkt zolang het deksel van de voedselgoot gesloten is.



9. Plaats de aanduwer in de opening. Gebruik altijd de aanduwer om voedsel in de goet te voeren.

DRUK NOOIT VOEDSEL DOOR OPENING MET HANDEN.

10. Steek de stekker in het stopcontact.

11. Selecteer snelheid. Terwijl u op de pusher drukt, selecteert u 1 of 2 voor optimale snij- en raspresultaten of PULSE om voedsel te verwerken. Raadpleeg de voedselverwerkingskaart voor aanbevolen verwerkingstijden en snelheden. **OPMERKING:** Het deksel van de voedselgoot is ontworpen om naar rechts te draaien bij het verwerken van voedsel dat de hele capaciteit van de voedselgoot vult.

12. Wanneer de voedselgoot leeg is, selecteert u UIT (O) of laat u los van de PULS-stand. Wacht tot het mes niet meer draait voordat u het deksel verwijdt. Trek de stekker uit het stopcontact.

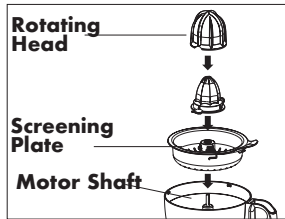
VERWERKING MET CITRUSPERS

1. Zorg ervoor dat de bedieningsschakelaar op OFF (O) staat en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

2. Vergrendel de kom op de basis. (Zie "De kom vergrendelen") Als er sap uitkomt door rotatie met hoge snelheid, kies dan de lage snelheid voordat u sap maakt.

3. Plaats de zeefplaat op de motoras.

4. Plaats de juiste kegel op de aandrijf-as. (De grote kegel is geschikt voor het persen van grote citrusvruchten, zoals grapefruit, sinaasappels, enz. De kleine kegel is geschikt voor het persen van kleine citrusvruchten, zoals citroenen, limoenen, enz.)



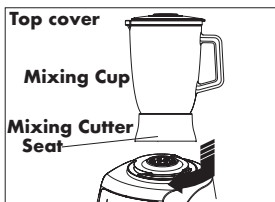
5. Snijd een citrusfruit in twee en druk het gesneden uiteinde van een fruit helft op de kegel. Schakel de machine in en kies de snelheid. De kegel schraapt de pulp eruit en perst het sap uit het fruit.

6. Om de hoeveelheid sap die uit een fruit wordt geëxtraheerd te maximaliseren, drukt u een fruit meerdere keren op de kegel.

VERWERKING MET BLENDER

1. Controleer eerst of de positieschakelaar in de stopstand staat.

2. Plaats de afdichting in de gleuf van de snijderzitting, schroef het vast en zet het vast beker in snijderzitting (rechtsom voor bevestiging en linksom om los te maken), plaats het deksel van de mengbeker en het voerdeksel.



3. Draai de de snijderzitting met de klok mee in de hoofdmachine (tegen de klok in om los te maken), houd de beker niet met uw hand vast voor demontage, anders laat de beker de snijderzitting achter waardoor voedsel in de beker lekt.

Eieren mengen

Doe het ei zonder eierschaal in de mengbeker, giet geschikt koud gekookt water en voeg wat bloem toe. Plaats en bevestig het deksel, druk gedurende 1 minuut op de knop I voor de lage snelheid.

Groente of fruit mengen

Voor groente of fruit om te worden gemengd, na het schillen, pellen of pitten, snijd het in kleine stukjes. Doe elke keer maximaal 600 gram in de kom.

Sojamelk maken

1. Dompel soja gedurende 4 uur onder in water om sojamelk te maken. Zet de sojamelkmaker in elkaar; plaats het filternet verticaal en laat het koppelen met de mengbeker volgens de legenda, zet het deksel op, haal het voerdeksel eraf, doe wat ondergedompelde soja in het filternet, giet geschikt water, totale hoeveelheid water en soja mogen het maximale niveau (MAX) niet overschrijden, zet de bovenklep vast en zet de machine 1 minuut aan om te mixen. Tweemaal herhalen kan een beter effect krijgen. (Het wordt aanbevolen dat de hoeveelheid soja 150 g is en de hoeveelheid water 1L.)

2. Als sojamelk te dicht is, giet het uit, voeg wat water toe om te verdunnen.

PROBLEEMOPLOSSING

Het apparaat werkt niet op snelheid of puls

1. Is het apparaat aangesloten? Werkt het stopcontact?

2. Zijn de kom, het deksel van de kom en het deksel van de voedselgoot allemaal op hun plaats vergrendeld? Zie "Hoe te monteren."

Voedsel wordt niet uniform gesneden, gehakt of versnipperd

1. Als u te veel voedsel in de goot plaatst, of te hard op de pusher duwt, kan het bewerkte voedsel onregelmatig worden gesneden of versnipperd.

Food Processor stopt en gaat niet meer aan

1. Zijn de kom, het deksel van de kom en het deksel van de voedselgoot allemaal op hun plaats vergrendeld? Ze kunnen tijdens de verwerking lichtjes zijn bewogen. Zie "Monteren".

2. Werkt het stopcontact nog? Controleer dit door een werkklamp of ander apparaat aan te sluiten. Mogelijk hebt u het circuit overbelast en een zekering doorgebrand of de stroomonderbreker geactiveerd.

3. Zet het apparaat UIT, laat het 3 tot 4 minuten staan en zet het weer AAN. Probeer het apparaat NIET te repareren als geen van deze suggesties het probleem verhelpt.

Food Processor heeft een brandende geur

1. Er kan een residu achterblijven op de motor van het productieproces, wat een lichte geur veroorzaakt tijdens het eerste gebruik. Dit zal verdwijnen. Als er een sterke geur of zichtbare rook verschijnt, koppelt u het apparaat ONMIDDELIJK los en belt u het nummer van de klantenservice.

Motor lijkt zwak

1. Gebruikt u de aanbevolen snelheid voor het item dat u verwerkt?

2. Gebruikt u de aanbevolen voedselgrootte en hoeveelheid die moet worden verwerkt? Raadpleeg de voedselverwerkingsdiagrammen voor aanbevolen voedselgroottes en snelheden.

REINIGING, OPSLAG EN ONDERHOUD

1. Was de kom, deksels, mes, schijven, afneembare aandrijfhuuls en aanduwer in warm zeepwater. Spoel en droog grondig. Zie informatie over het verwijderen van het deksel van de voedselgoot voor reiniging. Om voedsel grondig uit de kom en het deksel van de kom / voedselgoot te halen, onderdompelen in heet zeepwater. **OPMERKING:** Bewaar het apparaat niet met gesloten deksel; dit kan het vergrendelingslipje belasten.

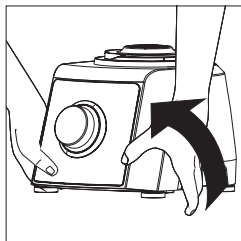
2. Veeg de basis, het bedieningspaneel en het snoer af met een vochtige doek of spons. Gebruik een mild, niet-schurend reinigingsmiddel om hardnekkige grond te verwijderen.

3. Plaats de kom op de basis om op te slaan. Plaats vervolgens het hak- / mengblad op de motoras en de snijmachine / shredder op het hak- / mengblad. De verwijderbare schijfhoes kan in de kom worden bewaard. Plaats het deksel op de kom maar vergrendel het niet.

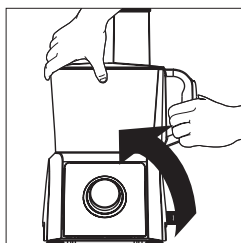
4. Plaats elke maand een druppel plantaardige olie op elke schroef in de voedselgoot.

ZUIGNAPVOETJES LOS MAKEN

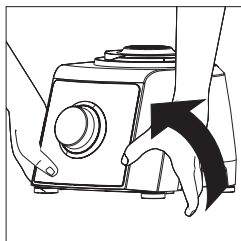
De zuignapvoeten aan de onderkant van uw Food Processor zijn ontworpen om het apparaat tijdens gebruik stationair te houden. Lees de volgende aanwijzingen om de levensduur van uw Food Processor te maximaliseren:



Food Processor volledig gemonteerd: til hem van het aanrecht door uw handen onder het apparaat te plaatsen zoals afgebeeld en opzij te tillen.



Met volledig gemonteerde Food Processor: til hem van het aanrecht door de hendel vast te pakken zoals afgebeeld en til hem op aan dezelfde kant als de hendel.



Met de kom en het deksel van de Food Processor: til het van de toonbank door de handen onder het apparaat te plaatsen zoals afgebeeld en opzij te tillen

VERWIJDEREN

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval.
Breng het apparaat naar een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of naar de plaatselijke milieustraat.
Houd u zich aan de huidige geldige regelgeving. Neem in geval van twijfel contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,
Het MOA Team

VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, um Brände, Stromschläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Betriebs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/3)

1. Lesen und speichern Sie alle Anweisungen.
2. Tauchen Sie den Sockel, den Motor, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
3. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
4. Kinder sollten dieses Gerät nicht benutzen.
5. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.
6. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
7. Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Rufen Sie unsere kostenlose Kundendienstnummer an, um Informationen zu Nachforschungen, Reparaturen oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen zu erhalten.
8. Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie Ihre Küchenmaschine nicht, wenn ein Teil beschädigt ist.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (2/3)

11. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
12. Halten Sie Hände und Utensilien beim Umgang mit Lebensmitteln von beweglichen Messern und Scheiben fern, um das Risiko schwerer Verletzungen und / oder Schäden an der Küchenmaschine zu verringern. Ein Gummischaber kann verwendet werden, jedoch NUR, wenn die Küchenmaschine nicht läuft.
13. Die Klinge und die Scheibe sind scharf. Vorsichtig behandeln. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
14. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, legen Sie niemals die Klinge oder Scheibe auf den Boden, ohne zuvor die Schüssel richtig platziert zu haben.
15. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig eingerastet ist, bevor Sie das Gerät bedienen
16. Führen Sie die Lebensmittel niemals von Hand in den Futtertrog ein. Verwenden Sie immer Lebensmittelschieber.
17. Versuchen Sie nicht, die Deckelverriegelung zu umgehen.
18. Vergewissern Sie sich, dass das Messer oder die Disc vollständig angehalten ist, bevor Sie die Abdeckung entfernen.
19. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, setzen Sie das Sägeblatt und die Scheibe mit den entsprechenden Naben ein oder entfernen Sie sie. Gehen Sie beim Entfernen von Messer und Scheibe aus der Schüssel, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen vorsichtig vor.
20. Stellen Sie den Schalter nach jedem Gebrauch auf OFF (O). Verwenden Sie immer den Stößel, um den Lebensmittelkanal zu reinigen. Wenn diese Methode nicht möglich ist, schalten Sie den Motor aus und zerlegen Sie das Gerät, um die restlichen Lebensmittel zu entfernen.
21. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen, professionellen oder industriellen Gebrauch bestimmt. Es ist so konzipiert und ausschließlich für den Hausgebrauch gebaut.
22. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen längeren Zeitraum oder mit einer größeren Menge an Zutaten als vom Gerätehersteller empfohlen.

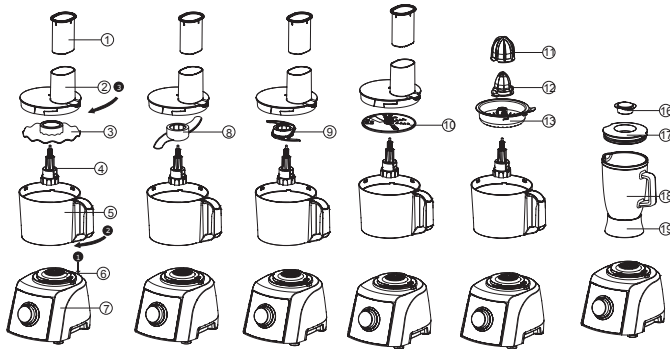
WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (3/3)

23. Die maximale Leistung dieses Geräts basiert auf der Verwendung des Hack- / Mischmessers. Die Verwendung der Slicing / Shredding-Scheibe kann erheblich weniger Strom verbrauchen.

24. Stellen Sie es nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

25. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

BESCHREIBUNG DER TEILE & POSITION



- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Drucker | 10. Wendereibe |
| 2. Deckel | 11. Großer rotierender Kopf |
| 3. Maxi-Blend-Bezeichnung | 12. Kleiner rotierender Kopf |
| 4. Abnehmbare Antriebshülse | 13. Siebplatte |
| 5. Schüssel | 16. Deckelverschluss |
| 6. Motorwelle | 17. Mixerabdeckung |
| 7. Hauptmaschine | 18. Mixer kann |
| 8. Teigteil | 19. Standmixer |
| 9. Messer | |

INFORMATIONEN ZUR VERBRAUCHERSICHERHEIT

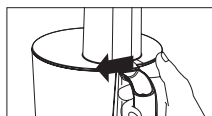
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. **ACHTUNG!** Stromschlaggefahr: Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Teil ist breiter als das andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, kann dieser Stecker nur auf eine Art in eine polarisierte Steckdose eingesteckt werden. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, wenn es immer noch nicht passt. Versuchen Sie nicht, den Stecker auf irgendeine Weise zu verändern. Verwenden Sie kein anderes Hochleistungsgerät im selben Stromkreis wie Ihre Küchenmaschine, um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden. Die Länge des in diesem Gerät verwendeten Kabels wurde so gewählt, dass die Gefahr eines Einklemmens oder Stolperns über ein längeres Kabel verringert wird. Wenn ein längeres Kabel erforderlich ist, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens der Leistung des Geräts entsprechen. Stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel so verlegt ist, dass es nicht über die Theke oder Tischplatte fällt, an der Kinder ziehen oder versehentlich darüber stolpern können.

BENUTZUNG DER KÜCHENMASCHINE



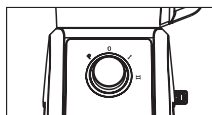
So verschließen Sie die Schüssel

Richten Sie den Boden und die Schüssel wie gezeigt aus. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet. Die Schüssel ist in 3 verschiedenen Positionen am Boden verriegelt, um die Benutzung zu erleichtern. HINWEIS: Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn die Schüssel eingerastet ist.



So montieren und verriegeln Sie den Deckel

Richten Sie den Deckel wie gezeigt aus, indem Sie den Deckel des Daumen-Deckels aufsetzen und den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. Es sind vier visuelle Ausrichtungsmarkierungen vorhanden (siehe Abbildung), eine an der Schüssel, ein Griff und zwei am Schüsseldeckel. HINWEIS: Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn der Deckel eingerastet ist.



Bedienung der Bedienelemente

Die Bedientaste befindet sich bequem an der Vorderseite der Basisstation. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um eine Geschwindigkeit auszuwählen:

- 1 für niedrige Geschwindigkeit
- 2 für hohe Geschwindigkeit

Der Prozessor arbeitet kontinuierlich. Verwenden Sie den PULSE (P) -Knopf, indem Sie ihn für einen Moment gegen den Uhrzeigersinn drehen.

VERARBEITUNGSTIPPS UND -TECHNIKEN

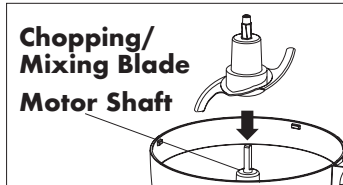
1. Diese Küchenmaschine eignet sich hervorragend zum Hacken, Mischen, Schneiden oder Zerkleinern der meisten Lebensmittel. Verwenden Sie Ihre Küchenmaschine jedoch nicht für die folgenden Zwecke, um eine optimale Leistung zu erzielen: Mahlen von Getreide, Kaffeebohnen oder Gewürzen; Gefrorenes Fleisch schneiden; oder Eis zerkleinern.
2. Um die maximale Kapazität zu erreichen, verwenden Sie das Schneid- / Mischmesser des großen Mundes und fügen Sie Lebensmittel hinzu, die nicht höher als die maximale Fülllinie auf der Lebensmittelrinne sind. Weitere Informationen finden Sie unter Diagramme zur Lebensmittelverarbeitung.
3. Die Betriebsdauer ist abhängig von der zu verarbeitenden Lebensmittelmenge. Die meisten Lebensmittel können in Sekunden geschnitten, gehackt oder zerkleinert werden. Wenn das Gerät 30 Sekunden lang ununterbrochen verwendet wird, lassen Sie den Prozessor etwa 3 Minuten lang ruhen, bevor Sie fortfahren.

VERARBEITUNG MIT HACK- / MISCHKLINGE

Beginnen Sie für eine gleichmäßigere Konsistenz mit Nahrungsmitteln ähnlicher Größe. Beispielsweise müssen alle Karotten in 2,5 cm lange Stücke geschnitten werden. Verarbeiten Sie keine 10-cm-Stücke mit 1-cm-Stücken. Mit der Hack- / Mischklinge können Sie Lebensmittel grob hacken, fein hacken, mischen oder pürieren, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.

1. Stellen Sie sicher, dass der Steuerschalter auf OFF (O) steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
2. Schließen Sie die Schüssel am Boden. (Siehe "Schüssel verschließen".)
3. Setzen Sie das Hack- / Rührmesser auf die Motorwelle der Küchenmaschine in der Mitte der Schüssel. Langsam drehen, bis die Klinge einrastet. Gehen Sie vorsichtig vor; Das Messer ist scharf.
4. Schließen Sie den Deckel der Schüssel. Legen Sie den Futterschieber in den Futtertrog.
5. Stärkehaltiges Gemüse wie Kartoffeln nicht pürieren oder pürieren. Sie werden in einer Sekunde überarbeitet und werden gummiartig.
6. Schließen Sie das Gerät an und verarbeiten Sie Lebensmittel. Die Verarbeitungsgeschwindigkeit Hacken / Essen. Über die Schaltfläche Pulse können Sie eine Überbearbeitung verhindern. Das Mischen von Messer und Zeit bestimmt die endgültige Konsistenz der Referenz in der Lebensmittelverarbeitungskarte für die empfohlenen Verarbeitungszeiten und -geschwindigkeiten.

8. Wenn Sie fertig sind, wählen Sie AUS (O) oder lassen Sie die Impulsfunktion los. Warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr dreht, bevor Sie den Deckel abnehmen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus.



VERARBEITUNG MIT SLICER / SHREDDER

1. Wenn Sie Käse schneiden oder zerkleinern möchten, wählen Sie Firmcheese wie Cheddar, Monterey Jack oder Swiss. Legen Sie den Käse vor der Verarbeitung 30 Minuten in den Gefrierschrank.

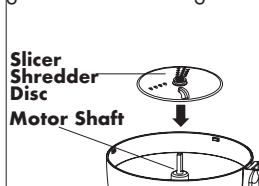
2. Die Wende-Reibe hat auf der einen Seite ein Schneidmesser und auf der anderen Seite Zähne. Der Name ist auf dem Messer eingraviert und die gewählte Funktion ist nach oben gerichtet. Legen Sie die Motorwelle mit der gewünschten Schneide nach oben auf die Motorwelle.

3. Stellen Sie sicher, dass der Steuerschalter auf OFF (O) steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

4. Verriegeln Sie die Schüssel auf dem Boden (siehe „Schüssel verriegeln“).

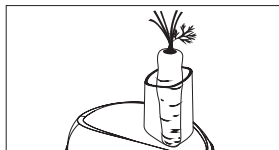
5. Setzen Sie die abnehmbare Antriebshülse auf die Motorwelle. Legen Sie die Cutter / Shredder-Scheibe mit der gewünschten Seite nach oben zum Schneiden oder Zerkleinern auf die abnehmbare Laufwerksbuchse. Schließen Sie den Deckel der Schüssel. (Siehe "Deckel aufsetzen und verriegeln")

6. Zum Schneiden / Zerkleinern großer Lebensmittel (z. B. Kohl, grüner Pfeffer, ganze Tomaten) öffnen Sie den Deckel der Lebensmittelrinne, indem Sie den Riegel anheben. Drücken Sie den Lebensmittelbehälter ganz nach innen. Legen Sie das Essen und schließen Sie den Deckel.



7. Um Julienne-Gemüse zu schneiden, schneiden Sie sie aus der Schüssel und legen Sie das Gemüse wieder. In einer Dachrinne mit senkrechten Scheiben verpacken. Wieder schneiden, um längliches geschnittenes Gemüse zu machen.

8. Zum Schneiden / Zerkleinern langer, dünner Lebensmittel (wie Kartoffeln, Peperoni, Karotten, Sellerie). Den Deckel schließen. Langlebige Lebensmittel können in die Rinnenöffnung eingelegt und verarbeitet werden, solange der Deckel der Rinne geschlossen ist.



9. Setzen Sie den Drücker in die Öffnung. Verwenden Sie immer den Drücker Lebensmittel in die Rinne zu füttern.

NIEMALS ESSEN DURCH MIT HÄNDEN ÖFFNEN DRÜCKEN.

10. Stecken Sie das Netzkabel ein.

11. Geschwindigkeit auswählen. Während Sie den Drücker drücken, wählen Sie 1 oder 2 für optimale Schneid- und Reibleistung oder PULSE für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Die empfohlenen Verarbeitungszeiten und -geschwindigkeiten finden Sie auf der Lebensmittelverarbeitungskarte. HINWEIS: Der Deckel der Speiserinne ist so konstruiert, dass er sich nach rechts dreht, wenn Speisen gehandhabt werden, die die gesamte Kapazität der Speiserinne ausfüllen.

12. Wenn die Speiserinne leer ist, wählen Sie AUS (O) oder lassen Sie die Taste PULSE los. Warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr dreht, bevor Sie den Deckel abnehmen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus.

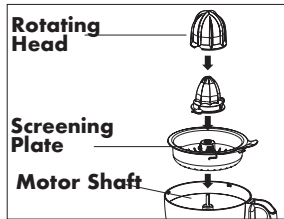
VERARBEITUNG MIT ZITRUSPRESSE

1. Stellen Sie sicher, dass der Steuerschalter auf OFF (O) steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

2. Schließen Sie die Schüssel am Boden. (Siehe „Verschließen der Schüssel“.) Wenn Saft aufgrund einer hohen Rotationsgeschwindigkeit austritt, wählen Sie die niedrige Geschwindigkeit, bevor Sie Saft zubereiten.

3. Setzen Sie die Filterplatte auf die Motorwelle.

4. Setzen Sie den richtigen Kegel auf die Antriebswelle. (Der große Kegel eignet sich zum Pressen von großen Zitrusfrüchten wie Grapefruit, Orangen usw. Der kleine Zapfen eignet sich zum Pressen von kleinen Zitrusfrüchten wie Zitronen, Limetten usw.)



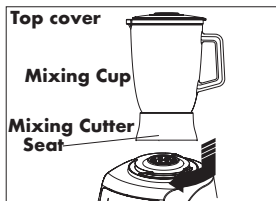
5. Schneiden Sie eine Zitrusfrucht in zwei Hälften und drücken Sie das abgeschnittene Ende einer Fruchthälfte auf den Zapfen. Maschine einschalten und Geschwindigkeit wählen. Der Zapfen kratzt das Fruchtfleisch heraus und drückt den Saft aus den Früchten.

6. Um die aus einer Frucht extrahierte Saftmenge zu maximieren, drücken Sie eine Frucht mehrmals auf den Kegel.

VERARBEITUNG MIT BLENDER

1. Prüfen Sie zunächst, ob sich der Positionsschalter in der Stopposition befindet.

2. Setzen Sie den Dichtungsring in den Schlitz des Messersitzes ein, schrauben Sie ihn ein und setzen Sie den festen Becher in den Messersitz ein (im Uhrzeigersinn zum Anbringen und gegen den Uhrzeigersinn zum Lösen). Setzen Sie den Rührschüsseldeckel und den Einfülldeckel auf.



3. Drehen Sie den Messersitz im Uhrzeigersinn in der Hauptmaschine (zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn). Halten Sie die Tasse nicht mit der Hand fest, da sonst die Tasse den Messersitz verlässt und Lebensmittel in die Tasse gelangt.

Eier mischen

Geben Sie das Ei ohne Eierschale in den Mixbecher, gießen Sie kaltes Wasser hinein und fügen Sie etwas Mehl hinzu. Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn. Drücken Sie die Taste 1 Minute lang, um die langsame Geschwindigkeit zu erreichen.

Gemüse oder Obst mischen

Zum Mischen von Gemüse oder Obst nach dem Schälen, Schälen oder Schälen in kleine Stücke schneiden. Geben Sie jedes Mal maximal 600 Gramm in die Schüssel.

Machen Sie Sojamilch

1. Sojamilch 4 Stunden in Wasser einweichen, um Sojamilch herzustellen. Bauen Sie die Sojamilchmaschine zusammen. Setzen Sie das Filternetz senkrecht auf und lassen Sie es mit dem Mischbecher gemäß der Legende verbinden, setzen Sie den Deckel auf, entfernen Sie den Einfülldeckel, geben Sie etwas eingetauchtes Soja in das Filternetz, gießen Sie geeignetes Wasser ein, die Gesamtmenge an Wasser und Soja sollte den Höchststand (MAX) nicht überschreiten. Überschreiten Sie, sichern Sie die obere Abdeckung und schalten Sie die Maschine 1 Minute lang zum Mischen ein. Zweimal wiederholen, um eine bessere Wirkung zu erzielen. (Es wird empfohlen, 150 g Soja und 1 l Wasser zu verwenden.)

2. Wenn die Sojamilch zu dicht ist, gießen Sie sie aus und verdünnen Sie sie mit etwas Wasser.

FEHLERSUCHE

Das Gerät arbeitet nicht mit Geschwindigkeit oder Impuls

1. Ist das Gerät angeschlossen? Funktioniert die Steckdose?
2. Sind die Schüssel, der Deckel der Schüssel und der Deckel des Speisentroges eingerastet? Sehen
"Wie man zusammenbaut."

Lebensmittel werden nicht gleichmäßig geschnitten, gehackt oder zerkleinert

Lebensmittel werden nicht gleichmäßig geschnitten, gehackt oder zerkleinert¹. Wenn Sie zu viel Lebensmittel in die Rinne geben oder den Stopfer zu fest drücken, werden die verarbeiteten Lebensmittel möglicherweise unregelmäßig geschnitten oder zerkleinert.

Küchenmaschine stoppt und schaltet sich nicht mehr ein

1. Sind die Schüssel, der Deckel der Schüssel und der Deckel des Speisentrogs eingerastet? Sie wurden möglicherweise während der Verarbeitung geringfügig verschoben. Siehe "Zusammenbauen".
2. Funktioniert die Steckdose noch? Überprüfen Sie dies, indem Sie eine Arbeitslampe oder ein anderes Gerät anschließen. Möglicherweise haben Sie den Stromkreis überlastet und eine Sicherung durchgebrannt oder den Leistungsschalter ausgelöst.
3. Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es 3 bis 4 Minuten eingeschaltet und schalten Sie es wieder ein. Versuchen Sie NICHT, das Gerät zu reparieren, wenn keiner dieser Vorschläge das Problem behebt.

Küchenmaschine hat einen brennenden Geruch

1. Ein Rückstand kann auf dem Motor des Produktionsprozesses verbleiben und bei der ersten Verwendung einen leichten Geruch verursachen. Dies wird verschwinden. Wenn ein starker Geruch oder sichtbarer Rauch auftritt, trennen Sie das Gerät SOFORT und rufen Sie die Kundendienstnummer an.

Motor scheint schwach

1. Verwenden Sie die empfohlene Geschwindigkeit für den Artikel, den Sie bearbeiten?

2. Verwenden Sie die empfohlene Größe und Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel? Die empfohlenen Lebensmittelgrößen und -geschwindigkeiten finden Sie in den Lebensmittelverarbeitungsdiagrammen.

REINIGUNG, LAGERUNG UND WARTUNG

1. Waschen Sie die Schüssel, die Deckel, das Messer, die Scheiben, die abnehmbare Laufwerkhülse und den Stopfer in warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und trocknen. Lesen Sie die Informationen zum Entfernen des Deckels des Speisentrogs zum Reinigen. Tauchen Sie die Lebensmittel in heißes Seifenwasser, um sie gründlich aus der Schüssel und dem Deckel der Schüssel / des Essenstabletts zu entfernen. HINWEIS: Lagern Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel. Dies kann die Verriegelungslasche belasten.

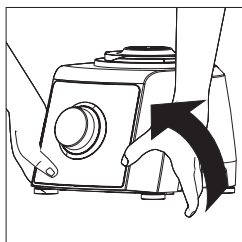
2. Wischen Sie die Basis, das Bedienfeld und das Kabel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie einen milden, nicht scheuernden Reiniger, um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen.

3. Stellen Sie die Schüssel zum Speichern auf den Boden. Setzen Sie dann das Hack- / Mischmesser auf die Motorwelle und die Schneidemaschine / den Aktenvernichter auf das Hack- / Mischmesser. Die abnehmbare Abdeckung kann in der Schüssel aufbewahrt werden. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, aber verriegeln Sie ihn nicht.

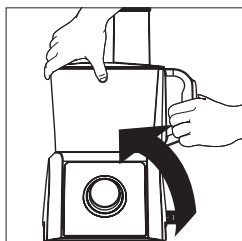
4. Geben Sie jeden Monat einen Tropfen Pflanzenöl auf jede Schraube in die Speiserinne.

SO LÖSEN SIE DIE SAUGTASSENFÜSSE NACH DEM GEBRAUCH

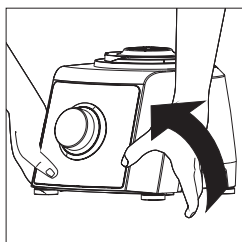
Die Saugnapffüße an der Unterseite Ihrer Küchenmaschine halten das Gerät während des Gebrauchs stationär. Lesen Sie die folgenden Anweisungen, um die Lebensdauer Ihrer Küchenmaschine zu maximieren:



Küchenmaschine komplett montiert: Heben Sie sie von der Küchentheke ab, indem Sie Ihre Hände wie abgebildet unter das Gerät legen und zur Seite heben.



Bei vollständig zusammengebauter Küchenmaschine: Heben Sie die Küchenmaschine von der Küchentheke ab, indem Sie sie wie abgebildet am Griff anfassen und an der Seite des Griffs anheben.



Mit der Küchenmaschine Schüssel und Deckel: Heben Sie sie von der Theke ab, indem Sie Ihre Hände wie abgebildet unter das Gerät legen und zur Seite heben.

ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht über den Haushaltsmüll entsorgen.
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder Ihre öffentliche Recyclinganlage.
Bitte beachten Sie die aktuell geltenden Richtlinien und wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre zuständige Recyclinganlage.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr MOA Team

AVANT UTILISATION

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures ou autres blessures et dommages. Lisez attentivement ces instructions de fonctionnement et de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (1/2)

1. Veuillez lire et conserver toutes les instructions.
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas la base, le moteur, le cordon ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Faites preuve d'une vigilance accrue lorsque vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants.
4. L'utilisation de l'appareil par des enfants est interdite.
5. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez le numéro gratuit du service clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par un autre fabricant que celui de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. N'utilisez pas votre robot de cuisine si une pièce est cassée.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (2/2)

12. Gardez vos mains et vos ustensiles à l'écart des lames et des disques en rotation pendant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire les risques de blessures graves et d'éviter d'endommager le robot de cuisine. Vous pouvez utiliser une raclette en caoutchouc, mais **UNIQUEMENT** lorsque le robot de cuisine ne fonctionne pas.

13. La lame et le disque sont tranchants. Manipulez-les avec précaution. Conservez le robot hors de portée des enfants.

14. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou le disque de coupe sur le socle sans avoir préalablement mis le bol en place correctement.

15. Assurez-vous que le couvercle est bien mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.

16. N'introduisez jamais d'aliments à la main dans la goulotte. Utilisez toujours le poussoir.

17. N'essayez pas de défaire le mécanisme de verrouillage du couvercle.

18. Assurez-vous que la lame ou le disque s'est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.

19. Pour réduire le risque de blessure, veillez à insérer ou à retirer la lame et le disque en utilisant les embouts prévus à cet effet. Manipulez le bol avec soin lorsque vous retirez la lame et le disque, que vous le videz ou que vous le nettoyez.

20. Veillez à mettre l'interrupteur en position OFF (O) après chaque utilisation. Utilisez toujours le poussoir pour vider la goulotte. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteignez l'appareil et démontez-le pour enlever les restes d'aliments.

21. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, professionnel ou industriel. Il est conçu et fabriqué exclusivement pour un usage domestique.

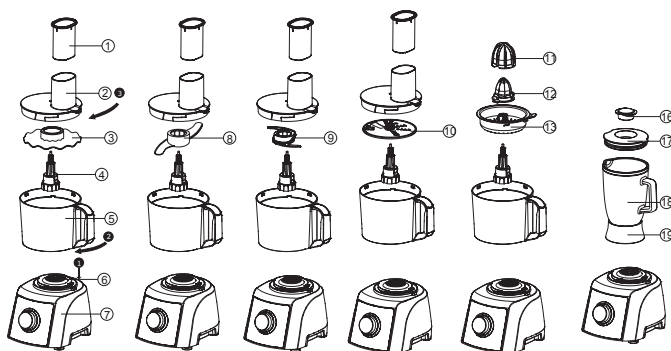
22. N'utilisez jamais l'appareil pendant une période prolongée ou en dépassant la quantité d'ingrédients recommandée par le fabricant.

23. La puissance maximale de cet appareil est basée sur l'utilisation de la lame de hachage/mélange. L'utilisation du disque de tranchage/broyage peut nettement réduire la consommation d'énergie.

24. Veuillez tenir l'appareil à l'écart de toute source de chaleur provenant d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four.

25. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

DESCRIPTION DES PIÈCES ET POSITION



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Poussoirs | 10. Disque de tranchage/
broyage - mince |
| 2. Couvercle | 11. Grande tête rotative |
| 3. Couvercle maxi-mix | 12. Petite tête rotative |
| 4. Douille d'entraînement amovible | 13. Tamis |
| 5. Bol | 14. Couvercle supérieur |
| 6. Rotor | 15. Couvercle du bol
mélangeur |
| 7. Machine principale | 16. Bol mélangeur |
| 8. Outil à pâte | 17. Base du mélangeur |
| 9. Lame | |

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS

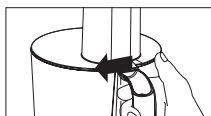
Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
ATTENTION ! Risque d'électrocution : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Pour éviter une surcharge du circuit électrique, évitez d'utiliser un autre appareil de forte puissance sur le même circuit que celui du robot de cuisine. La longueur du cordon de cet appareil est conçue pour limiter la formation de nœuds et éviter que les utilisateurs du robot ne trébuchent sur un cordon trop long. Si vous avez besoin d'un cordon plus long, vous pouvez utiliser une rallonge électrique homologuée, dont la puissance électrique doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil. Veillez à ce que la rallonge électrique ne dépasse pas du plan de travail ou de la table pour éviter que des enfants ne tirent dessus ou ne trébuchent accidentellement.

UTILISATION DU ROBOT DE CUISINE



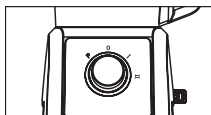
Comment fermer le bol

Alignez la base et le bol comme illustré, puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Le bol se verrouille sur le socle dans trois positions différentes pour rendre la tâche de l'utilisateur plus facile. REMARQUE : Le robot de cuisine ne fonctionnera pas si le bol n'est pas verrouillé en position.



Comment assembler et verrouiller le couvercle

Alignez le couvercle comme illustré en plaçant la languette du couvercle sur le pouce et en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. Quatre repères visuels d'alignement sont fournis (voir illustration), un sur le bol, un sur la poignée et deux sur le couvercle du bol. REMARQUE : Le robot de cuisine ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas verrouillé en position.



Comment utiliser les commandes

Le tableau de commande est commodément situé à l'avant de la base. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une vitesse :

- 1 pour vitesse faible
- 2 pour vitesse élevée

L'appareil fonctionne en continu. Pour un fonctionnement en intermittence, utilisez le bouton PULSE (P) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

CONSEILS ET TECHNIQUES D'UTILISATION

1. Ce robot de cuisine est excellent pour hacher, mélanger, trancher ou broyer la plupart des aliments. Toutefois, pour maintenir un rendement optimal, n'utilisez pas votre robot de cuisine pour effectuer les tâches suivantes : moulin à café, des grains de café ou des épices, trancher de la viande congelée ou piler de la glace.

2. Pour obtenir une capacité maximale, utilisez la lame de hachage et de mélange à grande ouverture et n'ajoutez pas d'aliments au-delà de la ligne de remplissage maximale de la goulotte. Voir les tableaux de traitement des aliments pour plus d'informations.

3. La durée de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments traitée. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou broyés en quelques secondes. Si l'appareil fonctionne pendant 30 secondes en continu, laissez le robot refroidir environ 3 minutes avant de le réutiliser.

4. Pour obtenir une consistance plus uniforme, commencez par traiter des morceaux d'aliments de taille similaire. Par exemple, les carottes doivent toutes être coupées en morceaux de 2,5 cm (1 pouce). Ne traitez pas des morceaux de 10 cm avec des morceaux de 1 cm (1/2 pouce).

UTILISATION DE LA LAME DE HACHAGE/MÉLANGE

1. La lame de hachage/mélange peut être utilisée pour hacher grossièrement, émincer, mélanger ou réduire en purée les aliments jusqu'à obtenir une consistance lisse.

2. Assurez-vous que l'interrupteur est en position OFF (O) et que l'appareil est débranché.

3. Verrouillez le bol sur le socle (voir « Comment verrouiller le bol » à la page 3).

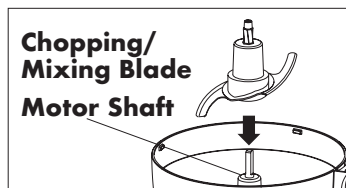
4. Placez la lame de hachage/mélange sur l'arbre moteur du robot de cuisine au centre du bol. Faites doucement tourner la lame jusqu'à ce qu'elle se mette en place. La lame est tranchante, manipulez-la avec précaution.

5. Verrouillez le couvercle sur le bol. Insérez le poussoir à aliments dans la goulotte à aliments.

6. Ne réduisez pas en purée ou n'écrasez pas de légumes féculents tels que des pommes de terre. Ceux-ci seraient complètement broyés en une seconde et risqueraient de devenir collants.

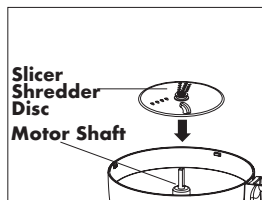
7. Branchez l'appareil et traitez les aliments. La vitesse de traitement Le bouton « Pulse » permet d'éviter de trop transformer les aliments. La lame de mélange et le temps d'utilisation détermineront la consistance du produit fini. Consultez le tableau de traitement des aliments pour connaître les durées et les vitesses de traitement recommandées.

8. Lorsque le traitement est terminé, sélectionnez OFF (O) ou relâchez le bouton PULSE. Attendez que la lame cesse de tourner avant de retirer le couvercle. Débranchez l'appareil.



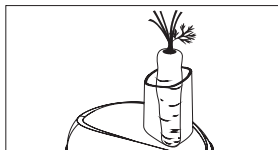
UTILISATION DU DISQUE DE TRANCHAGE/BROYAGE

1. Pour trancher ou râper du fromage, choisissez un fromage dur comme le cheddar, le parmesan ou le gruyère et placez-le au congélateur pendant 30 minutes avant de le traiter.
2. Le disque réversible de tranchage/broyage comporte une lame tranchante d'un côté et des dents de râpage de l'autre. Le nom gravé sur la lame, tourné vers le haut, correspond à la fonction sélectionnée. Placez le disque sur l'arbre moteur en orientant le tranchant souhaité vers le haut.
3. Assurez-vous que l'interrupteur est en position OFF (O) et que l'appareil est débranché.
4. Verrouillez le bol sur le socle (voir « Comment verrouiller le bol » à la page 3).
5. Placez la douille d'entraînement amovible sur l'arbre moteur. Placez le disque de tranchage/broyage sur la douille d'entraînement amovible en orientant le côté souhaité vers le haut (tranchage ou broyage). Verrouillez le couvercle sur le bol (voir « Comment assembler et verrouiller le couvercle » à la page 4).
6. Pour trancher/broyer de gros aliments (choux, poivrons ou tomates), ouvrez le couvercle de la goulotte en soulevant le loquet. Insérez les aliments et verrouillez le couvercle.



7. Pour obtenir des légumes coupés en juliennes, tranchez-les puis les retirer du bol avant de les remettre. Placez les tranches verticalement dans la goulotte. Trancher à nouveau pour obtenir des légumes coupés en allumettes.

8. Trancher/broyer les aliments longs et fins (pommes de terre, saucisson, carottes ou céleri). Verrouillez le couvercle. Les aliments longs peuvent être introduits dans l'ouverture de la goulotte et transformés après la fermeture du couvercle de la goulotte.



9. Insérez le poussoir d'aliments dans la goulotte. Utilisez toujours le poussoir pour ajouter des aliments dans la goulotte.
NE PUSSEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS LA GOULOTTE AVEC VOS MAINS.

10. Branchez l'appareil.

11. Sélectionnez la vitesse. Tout en appuyant sur le poussoir d'aliments, sélectionnez la vitesse 1 ou 2 pour obtenir un tranchage ou un broyage optimal ou utilisez le bouton PULSE. Consultez le tableau de traitement des aliments pour connaître les durées et les vitesses de traitement recommandées. REMARQUE : Le couvercle de la goulotte est conçu pour pivoter vers la droite lors du traitement d'aliments qui remplissent toute la capacité de la goulotte.

12. Lorsque la goulotte est vide, sélectionnez OFF (O) ou relâchez le bouton PULSE. Attendez que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle. Débranchez l'appareil.

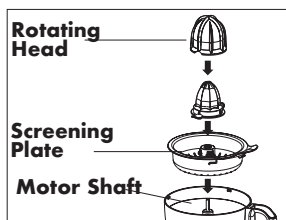
UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

1. Assurez-vous que l'interrupteur est en position OFF (O) et que l'appareil est débranché.

2. Verrouillez le bol sur le socle (voir « Comment verrouiller le bol » à la page 3). En cas d'éclaboussure de jus due à une rotation à grande vitesse, sélectionnez la vitesse la plus basse avant de presser le fruit.

3. Placez le tamis sur l'arbre moteur.

4. Montez le cône approprié sur l'arbre moteur. (Le grand cône sert à extraire le jus de gros agrumes, tels que les pamplemousses, les oranges, etc. Le petit cône est adapté à l'extraction du jus de petits agrumes, tels que les citrons, les limes, etc.)



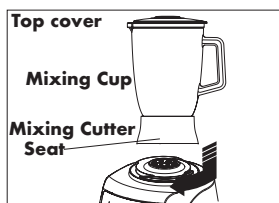
5. Coupez un agrume en deux et pressez l'extrémité coupée d'une moitié de fruit sur le cône. Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse. Le cône racle la pulpe et extrait le jus du fruit.

6. Pour maximiser l'extraction du jus, pressez le fruit sur le cône plusieurs fois.

UTILISATION DU BOL DE MÉLANGE

1. Vérifiez d'abord que l'interrupteur se trouve bien en position d'arrêt.

2. Placez le joint d'étanchéité dans la fente du siège de coupe, vissez et fixez le bol mélangeur dans le siège de coupe (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer et dans le sens inverse pour le retirer), placez le couvercle du bol mélangeur et le couvercle de l'alimentation.



3. Vissez dans le sens des aiguilles d'une montre le siège de coupe dans la machine principale à l'aide de votre main (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer), ne pas tenir la tasse avec la main pour le démontage, sinon, la tasse laissera le siège du cutter faire fuir la nourriture dans la tasse.

Battage d'œufs

Placez les œufs sans coquille dans le bol mélangeur, versez de l'eau bouillie refroidie et ajoutez un peu de farine. Posez et fermez le couvercle, appuyez sur le bouton de calibrage faible pendant 1 min.

Mélange de fruits ou de légumes

Pour mélanger des légumes ou des fruits, coupez-les en tranches ou en morceaux après les avoir pelés et dénoyautés. Pour chaque portion de 600 g, versez la quantité appropriée d'eau bouillie refroidie, effectuez l'assemblage selon les spécifications d'assemblage pour l'utilisation ; allumez pour mélanger pendant 1 minute par 5 niveaux.

Préparation de lait de soja

1. Pour préparer du lait de soja, plongez le soja dans l'eau pendant 4 heures. Montez l'appareil à lait de soja ; placez le filet filtrant verticalement et embotez-le au bol mélangeur selon la légende, posez le couvercle, enlevez le couvercle d'alimentation, mettez du soja immergé dans le filet filtrant, versez de l'eau. La quantité totale d'eau et de soja ne doit pas dépasser le niveau maximum (MAX), fixez le couvercle supérieur, mettez la machine en marche pour mélanger pendant 1 minute. Répétez l'opération deux fois pour obtenir un résultat optimal. (La quantité de soja recommandée est de 150 g et la quantité d'eau est de 1L).

2. Si le lait de soja est trop épais, déversez-le et ajoutez un peu d'eau pour le diluer.

GUIDE DE DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas sur aucune des vitesses ni avec le bouton Pulse

1. L'appareil est-il branché ? La prise de courant fonctionne-t-elle ?
2. Le bol, le couvercle du bol et le couvercle de la goulotte sont-ils tous verrouillés en place ? Voir p. 4 « Comment assembler ».

Les aliments ne sont pas hachés, tranchés ou broyés de manière uniforme

1. Le fait de placer trop d'aliments dans la goulotte ou de pousser trop fort sur le poussoir à aliments peut provoquer un tranchage ou un broyage irrégulier des aliments traités. Consultez les tableaux de traitement des aliments pour connaître les quantités recommandées.

L'appareil s'arrête et ne se remet pas en marche

1. Le bol, le couvercle du bol et le couvercle de la goulotte sont-ils tous verrouillés en place ? Ils peuvent légèrement bouger durant le traitement. Voir p. 4 « Comment assembler ».
2. La prise de courant fonctionne-t-elle encore ? Vérifiez en y branchant une lampe ou un autre appareil en état de marche. Vous avez peut-être surchargé le circuit et fait sauter un fusible ou le disjoncteur.

3. Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir pendant 3 à 4 minutes et rallumez-le. Si l'appareil ne se remet toujours pas en marche, NE tentez PAS de le réparer. Appelez le numéro du service clientèle pour obtenir le nom du centre de service autorisé le plus proche.

L'appareil dégage une odeur de brûlé

1. Un résidu tombé sur le moteur au cours de l'utilisation peut provoquer une légère odeur lors de la première phase d'utilisation. Cette odeur se dissipera d'elle-même. Si une forte odeur ou une fumée se dégage, débranchez l'appareil IMMÉDIATEMENT et appelez le numéro du service clientèle.

Le moteur manque de puissance

1. Utilisez-vous la vitesse adaptée aux aliments que vous traitez ?
2. Utilisez-vous la taille et la quantité recommandées pour l'aliment à traiter ? Consultez les tableaux de traitement des aliments pour connaître la taille des aliments et la vitesse recommandées.

NETTOYAGE, STOCKAGE ET ENTRETIEN

1. Lavez le bol, les couvercles, la lame, les disques, la douille d'entraînement amovible et le poussoir à aliments dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Consultez la page 4 pour savoir comment retirer le couvercle de la goulotte d'alimentation pour le nettoyer. Pour éliminer complètement les résidus d'aliments du bol et du couvercle du bol/de la goulotte, plongez-les dans de l'eau chaude et savonneuse. REMARQUE : Ne rangez pas l'appareil en maintenant le couvercle en position verrouillée afin d'éviter d'exercer une pression sur la languette de verrouillage.

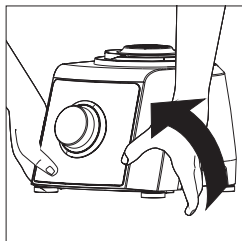
2. Essuyez la base, le tableau de commande et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Pour éliminer les salissures tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif.

3. Pour ranger le bol, placez-le sur le socle. Placez ensuite la lame de hachage/mélange sur l'arbre moteur et le disque de tranchage/broyage sur la lame de hachage/mélange. La douille d'entraînement amovible peut être rangée dans le bol. Placez le couvercle sur le bol sans le verrouiller.

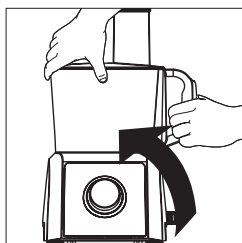
4. Déposez une fois par mois une goutte d'huile végétale sur chaque vis de la goulotte.

COMMENT LIBÉRER LES PIEDS À VENTOUSE APRÈS UTILISATION

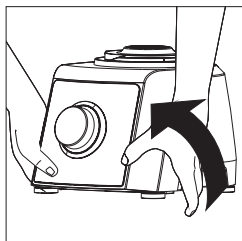
Les pieds à ventouse situés au bas de votre robot de cuisine sont conçus pour maintenir l'appareil immobile pendant son utilisation. Pour optimiser la durée de vie de votre robot de cuisine, veuillez prendre connaissance des instructions suivantes :



Robot de cuisine entièrement assemblé : soulevez le robot du plan de travail en plaçant vos mains sous l'appareil comme indiqué et en le soulevant sur le côté.



Lorsque le robot de cuisine est entièrement assemblé : soulevez le robot du plan de travail en saisissant la poignée comme indiqué et en le soulevant du même côté que la poignée.



Lorsque le bol et le couvercle sont retirés du robot de cuisine : soulevez le robot du plan de travail en plaçant les mains sous l'appareil comme indiqué et en le soulevant d'un côté.

DISPOSITION

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales.
Jetez l'appareil dans une entreprise d'élimination des déchets agréée ou dans votre installation d'élimination des déchets commune.
Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, consultez votre installation d'élimination des déchets.

GARANTIE

Très cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté un produit MOA.

Nous souhaitons vous informer que ce produit est couvert par une garantie conforme à toutes les dispositions légales concernant la garantie et les droits des consommateurs existants dans le pays où le produit a été acheté.

Si vous constatez un défaut ou un dysfonctionnement de votre produit MOA, veuillez contacter le centre de service clientèle approprié.

Cordialement,
L'équipe MOA