

Hand Blender

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. When using electrical appliances, basic precaution need to be followed at all times to reduce the risk of fire, electrical shock and injury.
2. Read the handbook prior to using the appliance.
3. Ensure the power source conforms to the electrical requirements of the appliance 220-240 volts.
4. The room you intend using the appliance has a working smoke detector.
5. Use this electrical appliance as described in this manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the durability of the appliance and or the safety of the user.
6. This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capability has or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not touch or play with the appliance.
8. Unplug from the mains power supply prior to moving the appliance or, conducting any servicing , cleaning or when not in use.
9. Do not use outdoors.

IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

10. The appliance must not be used in potentially dangerous locations such as flammable, explosive, chemical-laden or wet atmospheres where petrol or flammable liquids are used or stored.
11. Do not use in a bathroom or in an area that could allow it to get wet.
12. Never operate the appliance with a damaged power lead or plug or after the appliance malfunction, or the control unit is damaged in any way.
13. There are no internally serviceable parts, do not attempt to disassemble.
14. Never insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings as it may cause an electrical shock or fire.
15. Do not operate without all relevant safety guards in place.
16. Locate the power lead in such a way to prevent causing a trip or damage to the lead.
17. The blades are very sharp, take care when cleaning and disassembling the appliance.
18. Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirmed.
19. Ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilized. use a sterilizing solution in accordance with the sterilizing solution manufacturer's instructions.
20. With heavy mixtures, do not use the hand blender for longer than 50 seconds in any four minutes period.
21. When operating , do not put hands or sharp objects near the blending blades.
22. Do not submerge the power handle in water during cleaning.
23. Do not switch on the appliance without it in a suitable container.

PARTS DESCRIPTION & POSITION



Hand blender

1. Low speed button
2. Turbo Switch button
3. Power handle
4. Blender shaft
11. Speed control

Whisk

5. Whisk collar
6. Whisk beater

Chopper

7. Measuring cup
8. Chopper lid
9. Blade
10. Chopper bowl

USING YOUR HAND BLENDER

To use the hand blender

Blend baby food, soups, sauces, milk shakes and mayonnaise. In addition, blend iced ingredient food.

For measuring cup blending

Do not fill the measuring cup above 500ml

Hold the measuring cup steady then insert blender shaft into the measuring cup and press button 1 turbo switch slow speed to reduce splashing. Increase speed as required by turning dial 11 or pressing button 2.

For saucepan blending

Take the pan off the heat and let it cool slightly.

1. Fit the power handle inside the blender shaft turn and lock.
2. Plug in to avoid splashing, place the blade into the food before switching on.
3. Hold the saucepan then press speed button 1. Increase speed as required by turning dial 11 to the wide end of the wedge symbol or pressing button 2. Do not let liquid get above the join between the power handle and blender shaft. Move the blade through the food using a steady action, if the blender blade becomes clogged, unplug immediately and clear blockage.
4. After use, unplug and dismantle.

To use the chopper

The appliance can chop meat (beef), cheese, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts. Do not chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate.

1. Remove any bones and cut food into 1-2cm cubes.
2. Fit the chopper blade over the pin in the bowl.
3. Add your food.
4. Fit the chopper cover, turn and lock.
5. Fit the power handle steady. Turn and lock.
6. Plug in. Hold the bowl steady. Then press speed 2.
7. After use, unplug and dismantle.

PROCESSING GUIDE

FOOD	Maximum	Approx .time(in seconds)
Herbs	50g	10-30
Meat(beef)	500g	15
Nuts	400g	30
Cheese	250g	30
Bread	1 slice	20
Hard boiled Eggs	2	5
Onions	100g(3.5oz)	10

To use the whisk

Food	Maximum Amount	Approx.time(in seconds)
Egg	4 eggs	60s
Cream	400ml(0.75pt)	25s

To whip light ingredients such as egg whites; cream; instant desserts; and eggs and sugar for whisked sponges. Do not whisk heavier mixtures such as margarine or granulated sugar.

1. Push the beater into the whisk collar 5
2. Fit the power handle inside the whisk collar, turn and lock.
3. Place your food in a bowl.
4. Do not whisk more than 4 eggs whites or 400ml(0.75pt)cream.
5. Plug in. To avoid slashing, start on speed 1
6. Move the whisk clockwise
7. Do not let liquid get above the whisk wires.
8. After use, unplug and dismantle.

CARE AND CLEANING (1/2)

NOTE: Use extreme care when handling the chopping blade. Do not touch the blades with your fingers. The blades are very sharp and can cause injury if touched.

1. Make sure the unit is unplugged from the main power supply.
2. Disconnect the detachable stem from the motor unit.
3. It is much easier to clean the accessories immediately after their use. Wash them in warm, soapy water, rinse and dry well.
4. The bowl must be washed with warm soapy water.

CARE AND CLEANING (2/2)

5. The body of the hand blender can be cleaned with a damp cloth, and must be wiped off with a dry cloth.

6. To remove stubborn spots, wipe the surfaces with a piece of cloth slightly dampened in soapy water or a mild non-abrasive cleaner. Finally with a clean damp cloth.

7. Do not use any abrasive cleaner or material to clean any part of the hand blender, as it will harm the exterior of the hand blender.

8. Always keep the unit/stem in vertical position after cleaning, do not store in horizontal position.

9. The warnings, precautions, in this instruction, manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors, which can not be built into this product, but must be supplied by the operator.

CAUTION: The blender motor unit and chopper lid with gear should never be submerged in water or held under a running tap. To clean, simply wipe with a damp cloth.

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 (1/2)

1. Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, moet u altijd de basisvoorzorgsmaatregelen nemen om het risico op brand, elektrische schokken en letsel te verminderen.
2. Lees de handleiding voordat u het apparaat gebruikt.
3. Zorg ervoor dat de stroombron voldoet aan de elektrische eisen van 220-240 volt van het apparaat.
4. Zorg dat de kamer waarin u van plan bent het apparaat te gebruiken een werkende rookmelder heeft.
5. Gebruik dit elektrische apparaat zoals beschreven in deze handleiding, elk ander gebruik wordt niet aanbevolen door de fabrikant en kan een nadelige invloed hebben op de duurzaamheid van het apparaat en of de veiligheid van de gebruiker.
6. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
7. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze het apparaat niet aanraken of ermee spelen.
8. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of onderhoud uitvoert, schoonmaakt of wanneer het niet wordt gebruikt.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (2/2)

10. Het apparaat mag niet worden gebruikt op potentieel gevaarlijke plekken zoals in de buurt van ontvlambare, explosieve, met chemicaliën beladen of natte omgevingen waar benzine of ontvlambare vloeistoffen worden gebruikt of opgeslagen.

11. Gebruik het niet in een badkamer of in een ruimte waar het apparaat nat kan worden.

12. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde stroomkabel of stekker of nadat het apparaat niet goed werkt of wanneer regeleenheid beschadigd is geraakt.

13. Er zijn geen intern te onderhouden onderdelen, probeer het apparaat niet uit elkaar te halen.

14. Steek nooit vingers of vreemde voorwerpen in ventilatie of uitlaatopeningen, omdat dit een elektrische schok of brand kan veroorzaken.

15. Gebruik niet zonder dat alle relevante beveiligingen aanwezig zijn.

16. Plaats het netsnoer op een manier, dat het struikelen of beschadigen van het snoer wordt voorkomen.

17. De messen zijn zeer scherp, wees voorzichtig bij het reinigen en demonteren van het apparaat.

18. Wees extra voorzichtig bij het bereiden van voedsel voor baby's, ouderen en zieken.

19. Zorg ervoor dat de handmixer grondig is gesteriliseerd. gebruik een steriliserende oplossing in overeenstemming met de instructies van de fabrikant van de steriliserende oplossing.

20. Gebruik bij zware mengsels de handmixer niet langer dan 50 seconden gedurende per vier minuten.

21. Houd tijdens het gebruik geen handen of scherpe voorwerpen in de buurt van de messen.

22. Dompel de elektrische hendel niet onder in water tijdens het reinigen.

23. Schakel het apparaat niet in zonder dat het op de juiste manier in elkaar is gezet.

ONDERDELENBESCHRIJVING & POSITIE



Handmixer

- 1. Knop voor lage snelheid
- 2. Turbo-schakelknop
- 3. Elektrisch handvat
- 4. Garde-as
- 11. Snelheidsregeling

Garde

- 5. Bovenstuk garde
- 6. Garde klopper

Hakmolen

- 7. Maatbeker
- 8. Deksel hakmolen
- 9. Mes
- 10. Snijdkom

UW HANDMIXER GEBRUIKEN

Gebruik van de handmixer

Gebruik het voor babyvoeding, soepen, sauzen, milkshakes en mayonaise. Gebruik het bovendien ook voor bevroren ingrediënten.

Bij mengen in de beker

Vul de beker niet boven 500 ml

Houd het beker stabiel en steek de garde-as in het bekeerglas en druk op de knop 1 turboschakelaar. Mix langzamer om spatten te verminderen. Verhoog de snelheid indien nodig door aan knop 11 te draaien of op knop 2 te drukken.

Voor het mengen in pannen

Neem de pan van het vuur en laat het iets afkoelen.

1. Plaats de elektrische hendel in het bovenstuk van de garde en vergrendel deze door eraan te draaien.

2. Steek de stekker in het stopcontact. Om spatten te voorkomen, plaatst u het mes in het voedsel voordat u het apparaat inschakelt.

3. Houd de pan vast. Druk vervolgens op snelheidstoets (1). Verhoog de snelheid indien nodig door de draaiknop (11) naar het brede uiteinde van het klem-symbool te draaien of op knop (2) te drukken.

Laat geen vloeistof boven de verbinding tussen de elektrische hendel en de garde-as komen. Beweeg het mes met een constante beweging door het voedsel. Als het mes van de mixer verstopt raakt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en verwijder de verstopping.

4. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en en ontkoppel de onderdelen.

De hakmolen gebruiken

Dit kan vlees (rundvlees), kaas, groenten, kruiden, brood, koekjes en noten hakken. Hak geen hard voedsel zoals koffiebonen, ijsblokjes, kruiden of chocolade.

1. Verwijder eventuele botten en snijd het voedsel in blokjes van 1-2 cm.

2. Plaats het hakmes op de bevestigingspin in de kom.

3. Voeg het voedsel toe.

4. Plaats het kapje erop, draai en vergrendel.

5. Plaats de elektrische handgreep er op stabiele wijze op. Draai en vergrendel.

6. Steek de stekker in het stopcontact. Houd de kom stabiel. Druk vervolgens op snelheid 2.

7. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en en ontkoppel de onderdelen.

BEREIDINGSOVERZICHT

VOEDSEL	Maximaal	Geschatte tijd (sec)
Kruiden	50g	10-30
Vlees (rundvlees)	500g	15
Noten	400g	30
Kaas	250g	30
Brood	1 slice	20
Hardgekookt ei	2	5
Uien	100g(3.5oz)	10

Bij gebruik van de garde

Voedsel	Maximale hoeveelheid	Geschatte tijd (sec)
Eieren	4 eiere	60s
Room	400ml(0.75pt)	25s

Voor het kloppen van lichte ingrediënten zoals eiwitten, room, kant en klare desserts en eieren en suiker voor geklopte biscuitcake.

Klop geen zwaardere mengsels zoals margarine of kristalsuiker.

1. Duw de klopper in het bovenstuk van de garde (5)
2. Plaats de elektrische hendel in het bovenstuk van de garde, draai en vergrendel.
3. Plaats uw eten in een kom.
4. Klop niet meer dan 4 eieren of 400 ml (0,75pt) room.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Om spetters te vermijden, start u op snelheid (1)
6. Beweeg de garde met de klok mee
7. Laat geen vloeistof boven de garde-draden komen.
8. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en ontkoppel de onderdelen.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD (1/2)

OPMERKING:

Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van de messen. Raak de messen niet met uw vingers aan. De messen zijn erg scherp en kunnen bij aanraking letsel veroorzaken.

1. Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de hoofdvoeding.
2. Koppel het afneembare deel los van de motoreenheid.
3. Het is veel gemakkelijker om de accessoires direct na gebruik schoon te maken. Was ze in warm zeepsop. Spoel en droog ze daarna goed af.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD (2/2)

4. De kom moet worden gewassen met warm zeepwater
5. De behuizing van de handmixer kan worden gereinigd met een vochtige doek en moet worden afgeveegd met een droge doek.
6. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, veegt u de oppervlakken af met een doek een beetje vochtig is gemaakt met zeepwater of een mild, niet-schurend reinigingsmiddel. Neem tenslotte af met een schone, vochtige doek.
7. Gebruik geen schuurmiddel of materiaal om een deel van de handmixer te reinigen, omdat dit de buitenkant van de handmixer kan beschadigen.
8. Houd het altijd in verticale positie na het reinigen, berg deze niet op in horizontale positie.
9. De waarschuwingen, voorzorgsmaatregelen in deze handleiding kunnen niet alle mogelijke omstandigheden en situaties behandelen die zich kunnen voordoen. De gebruiker moet begrijpen dat gezond verstand en voorzichtigheid factoren zijn die niet in dit product kunnen worden ingebouwd, maar door de gebruiker moeten worden toegepast.

WAARSCHUWING:

De motor van de handmixer en het deksel van de hakmolen en bijbehorende delen mogen nooit in water worden ondergedompeld of onder een lopende kraan worden gehouden. Veeg eenvoudig schoon met een vochtige doek.

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 (1/2)

1. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
2. Lesen Sie das Handbuch, bevor Sie das Gerät benutzen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Stromquelle den elektrischen Anforderungen des Geräts von 220-240 V entspricht.
4. Der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen möchten, sollte über einen funktionierenden Rauchmelder verfügen.
5. Verwenden Sie dieses Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben, jede andere Verwendung wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Gerätes und die Sicherheit des Benutzers auswirken.
6. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
7. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht berühren oder damit spielen.
8. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es transportieren oder Wartungsarbeiten durchführen, reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.
9. Nicht im Freien verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (2/2)

10. Das Gerät darf nicht in potenziell gefährlichen Bereichen wie brennbaren, explosiven, chemisch belasteten oder nassen Umgebungen verwendet werden, in denen Benzin oder brennbare Flüssigkeiten verwendet oder gelagert werden.
11. Nicht in einem Badezimmer oder in einem Bereich verwenden, in dem es nass werden könnte.
12. Betreiben Sie das Gerät niemals mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn die Steuereinheit in irgendeiner Weise beschädigt ist.
13. Es gibt keine zu wartenden Teile im Inneren, versuchen Sie es nicht zu demontieren.
14. Stecken Sie niemals Finger oder Fremdkörper in Lüftungs- oder Abluftöffnungen ein, dies kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
15. Nicht ohne alle relevanten Schutzvorrichtungen arbeiten.
16. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass man nicht darüber stolpern oder das Kabel beschädigen kann.
17. Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie vorsichtig bei der Reinigung und Demontage des Gerätes.
18. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Zubereitung von Speisen für Babys, ältere und gebrechliche Menschen.
19. Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer gründlich sterilisiert ist. Verwenden Sie eine sterilisierende Lösung gemäß den Anweisungen des Herstellers dieser.
20. Verwenden Sie den Stabmixer bei schweren Mischungen nicht länger als 50 Sekunden innerhalb von vier Minuten.
21. Beim Betrieb nicht die Hände oder scharfen Gegenstände an den Klingen haben.
22. Tauchen Sie den Stabmixer während der Reinigung nicht in Wasser.
23. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es nicht in einem geeigneten Behälter ist.

TEILEBESCHREIBUNG & POSITION



Stabmixer

- 1. Niedrige Geschwindigkeit
- 2. Turbo-Taste
- 3. Stabmixer
- 4. Mixer
- 11. Einstellrad

Schneebeesen

- 5. Adapter
- 6. Schneebeesen

Zerkleinerer

- 7. Messbecher
- 8. Deckel
- 9. Klinge
- 10. Behälter

BENUTZUNG IHRES HANDMISCHERS

Gebrauchsanweisung

Mische Babynahrung, Suppen, Saucen, Milchshakes und Mayonnaise. Außerdem können Sie eiskalte Zutaten mischen.

Gebrauchsanweisung mit dem Messbecher

Nicht über 500 ml füllen.

Halten Sie das Becherglas ruhig, halten Sie den Mixer in das Becherglas und drücken Sie die 1 Turbo Taste, nutzen Sie die langsamere Geschwindigkeit, um Spritzer zu reduzieren. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf, indem Sie das Einstellrad 11 drehen oder die Taste 2 drücken.

Gebrauchsanweisung mit Töpfen

Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und lassen Sie sie leicht abkühlen.

1. Setzen Sie den elektrischen Griff oben auf den Schneebesen und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn drehen.
2. Stecken Sie das Netzkabel ein. Um ein Verspritzen zu vermeiden, legen Sie das Messer vor dem Einschalten in das Gargut.
3. Halten Sie die Pfanne. Drücken Sie dann die Geschwindigkeitstaste (1). Erhöhen Sie gegebenenfalls die Geschwindigkeit, indem Sie den Drehknopf (1 1) bis zum breiten Ende des Klemmensymbols drehen oder die Taste (2) drücken.

Lassen Sie keine Flüssigkeit über die Verbindung zwischen dem elektrischen Griff und dem Schneebesen gelangen. Bewegen Sie das Messer mit einer konstanten Bewegung durch das Essen. Wenn das Mischblatt verstopft ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker und entfernen Sie die Blockierung.

4. Ziehen Sie das Netzkabel nach Gebrauch ab und trennen Sie die Teile.

Gebrauchsanweisung Zerkleinerer

Das Gerät kann (Rind-)Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Brot, Kekse und Nüsse zerkleinern. Schneiden Sie keine harten Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade.

1. Entfernen Sie alle Knochen und schneiden Sie das Essen in 1 - 2 cm große Würfel.
2. Setzen Sie Klinge in den Behälter.
3. Essen einfügen.
4. Die Abdeckung anbringen, drehen und verriegeln.
5. Den Stabmixer fest montieren, drehen und verriegeln.
6. Den Stecker einstecken. Halten Sie den Behälter ruhig und drücken Sie die Taste 2.
7. Nach Gebrauch den Stecker ziehen und demontieren.

VORBEREITUNGSÜBERSICHT

LEBENSMITTEL	Max. Einfüllen	Zeit (in Sekunden)
Kräuter	50g	10-30
(Rind-)Fleisch	500g	15
Nüsse	400g	30
Käse	250g	30
Brot	1 slice	20
Hartgekochte Eier	2	5
Zwiebeln	100g(3.5oz)	10

Vorgaben für Schneebesen

Lebensmittel	Max. Einfüllen	Zeit (in Sekunden)
Eier	4 eiere	60s
Sahne	400ml(0.75pt)	25s

Zum Aufschlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne, Instantdesserts, Eier und Zucker.

Schwere Mischungen wie Margarine oder Kristallzucker nicht verrühren.

1. Drücken Sie den Schneebesen in den Adapter 5
2. In den Stabmixer einsetzen, drehen und verriegeln.
3. Geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel.
4. Nicht mehr als 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne verrühren.
5. Den Stecker einstecken. Starten Sie mit der Geschwindigkeit 1, um Spritzer zu vermeiden
6. Den Schneebesen im Uhrzeigersinn bewegen.
7. Lassen Sie keine Flüssigkeit über den Schneebesen gelangen.
8. Nach Gebrauch den Stecker ziehen und demontieren.

REINIGUNG UND WARTUNG (1/2)

HINWEIS:

Seien Sie beim Umgang mit den Klingen äußerst vorsichtig. Berühren Sie die Klingen nicht mit den Fingern. Die Klingen sind sehr scharf und können bei Berührung Verletzungen verursachen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Trennen Sie die Aufsätze von der Motoreinheit.
3. Es ist einfacher, das Zubehör direkt nach dem Gebrauch zu reinigen. Waschen Sie sie in warmer Seifenlauge, spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie gut.

REINIGUNG UND WARTUNG (2/2)

4. Die Schale muss mit warmer Seifenlauge gewaschen werden.
5. Das Gehäuse des Stabmixers kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden und muss mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.
6. Um hartnäckige Flecken zu entfernen, wischen Sie die Oberflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch in Seifenwasser oder einem milden, nicht scheuernden Reiniger ab. Zum Schluss mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
7. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Materialien, um einen Teil des Stabmixers zu reinigen, da dies die Außenseite des Stabmixers beschädigen kann.
8. Halten Sie das Gerät nach der Reinigung immer in vertikaler Position, nicht in horizontaler.
9. Die in dieser Anleitung enthaltenen Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken. Der Benutzer muss verstehen, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht Faktoren sind, die nicht in dieses Produkt eingebaut werden können, sondern vom Betreiber geliefert werden müssen.

ACHTUNG:

Die Motoreinheit des Mixers und der Chopperdeckel mit Getriebe dürfen niemals in Wasser getaucht oder unter einem laufenden Wasserhahn gehalten werden. Zur Reinigung einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

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. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être prises à tout moment pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.
2. Veuillez lire le manuel avant d'utiliser l'appareil.
3. Assurez-vous que la source d'alimentation est conforme aux exigences électriques de l'appareil, 220-240 volts.
4. La pièce où vous comptez utiliser l'appareil doit être équipée d'un détecteur de fumée en état de marche.
5. Utilisez cet appareil électrique tel que décrit dans ce manuel, toute autre utilisation n'est pas recommandée par le fabricant et pourrait avoir un effet négatif sur la durabilité de l'appareil et / ou la sécurité de l'utilisateur.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et qui ont ou n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
7. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne touchent pas ou ne jouent pas avec l'appareil.
8. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de le déplacer ou de procéder à un entretien, un nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (2/2)

10. L'appareil ne doit pas être utilisé dans des endroits potentiellement dangereux tels que dans des environnements inflammables, explosifs, chargés de produits chimiques ou humides où de l'essence ou des liquides inflammables sont utilisés ou stockés.

11. N'utilisez pas l'appareil dans une salle de bains ou dans un endroit où il pourrait être mouillé.

12. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou si l'unité de commande est endommagée de quelque manière que ce soit.

13. Il n'y a pas de pièces réparables en interne, n'essayez pas de démonter l'appareil.

14. N'insérez jamais vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de ventilation ou d'évacuation, car cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

15. N'utilisez pas l'appareil sans que tous les dispositifs de sécurité pertinents ne soient en place.

16. Installez le câble d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement ou d'endommager le câble.

17. Les lames sont très tranchantes ; faites attention en nettoyant et en démontant l'appareil.

18. Faites particulièrement attention lorsque vous préparez la nourriture pour les bébés, les personnes âgées et les infirmes.

19. Assurez-vous que le manche du mixeur plongeant est bien stérilisé. Utilisez une solution stérilisante conformément aux instructions du fabricant de la solution stérilisante.

20. Pour les mélanges épais, n'utilisez pas le mixeur plongeant pendant plus de 50 secondes par période de quatre minutes.

21. Lors de l'utilisation, ne placez pas vos mains ou des objets pointus près des lames du mixeur.

22. N'immergez pas la poignée d'alimentation dans l'eau pendant le nettoyage.

23. N'allumez pas l'appareil sans l'avoir placé dans un récipient approprié.

DESCRIPTION DES PIÈCES ET POSITION



Mixeur plongeant

1. Bouton de faible vitesse
2. Bouton de commutation Turbo
3. Poignée d'alimentation
4. Manche du mixeur
11. Contrôle de la vitesse

Fouet

5. Bague de fouet
6. Fouet batteur

Hachoir

7. Verre doseur
8. Couvercle du hachoir
9. Lame
10. Récipient du hachoir

UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

Utilisation du mixeur plongeant

Mélangez des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des milk-shakes et de la mayonnaise.

Mélange également des aliments glacés.

Pour les mélanges dans le verre doseur

Ne pas remplir le verre doseur au-delà de 500 ml

Maintenez le verre doseur bien stable, puis insérez le manche du mixeur dans le verre doseur et appuyez sur le bouton commutateur turbo 1 à vitesse faible pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse selon vos besoins en tournant le bouton 11 ou en appuyant sur le bouton 2.

Pour les mélanges dans une casserole

Retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir légèrement.

1. Insérez la poignée d'alimentation à l'intérieur du manche du mixeur, tournez et verrouillez.
2. Branchez pour éviter les éclaboussures, placez la lame dans la nourriture avant de mettre l'appareil en marche.
3. Tenez la casserole et appuyez sur le bouton de vitesse 1. Augmentez la vitesse selon vos besoins en tournant le bouton 11 vers l'extrémité large du symbole du triangle ou en appuyant sur le bouton 2. Ne laissez pas le liquide dépasser le joint entre la poignée d'alimentation et le manche du mixeur. Déplacez la lame dans la nourriture avec un mouvement régulier. Si la lame du mixeur est obstruée, débranchez l'appareil immédiatement et éliminez le blocage.
4. Après utilisation, débranchez l'appareil et démontez-le.

Utilisation du hachoir

L'appareil peut hacher de la viande (bœuf), du fromage, des légumes, des herbes, du pain, des biscuits et des noix. Ne hachez pas les aliments durs tels que les grains de café, les glaçons, les épices ou le chocolat.

1. Retirez les os et coupez les aliments en cubes de 1 à 2 cm.
2. Placez la lame du hachoir sur la broche dans le récipient.
3. Ajoutez votre nourriture.
4. Placez le couvercle du hachoir, tournez et verrouillez.
5. Assemblez fermement la poignée d'alimentation. Tournez et verrouillez.
6. Branchez l'appareil. Maintenez le récipient bien en place. Appuyez ensuite sur la vitesse 2.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil et démontez-le.

GUIDE DE PRÉPARATION

ALIMENT	Maximum	Durée approximative (en secondes)
Herbes	50g	10-30
Viande (bœuf)	500g	15
Noix	400g	30
Fromage	250g	30
Pain	1 tranche	20
Œuf à la coque dur	2	5
Oignons	100g (3.5oz)	10

Utilisation du fouet

Aliment	Quantité Maximale	Durée approximative (en secondes)
Œuf	4 œufs	60s
Crème	400ml (0,75pt)	25s

Pour fouetter des ingrédients légers tels que les blancs d'œufs, la crème, les desserts instantanés, ainsi que les œufs et le sucre pour les génoises fouettées. Ne fouettez pas les mélanges plus épais tels que la margarine ou le sucre cristallisé.

1. Insérez le batteur dans la bague du fouet 5
2. Insérez la poignée d'alimentation dans la bague du fouet, tournez et verrouillez.
3. Placez votre nourriture dans un bol.
4. Ne battez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400 ml (0,75 pt) de crème.
5. Branchez l'appareil. Pour éviter les coupures, commencez à la vitesse 1
6. Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre
7. Ne laissez pas le liquide dépasser les fils du fouet.
8. Après utilisation, débranchez l'appareil et démontez-le.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

REMARQUE : Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la lame du hachoir. Ne touchez pas les lames avec vos doigts. Les lames sont très tranchantes et peuvent entraîner des blessures en cas de contact.

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique principale.
2. Débranchez le manche détachable de l'unité motrice.
3. Il est beaucoup plus facile de nettoyer les accessoires immédiatement après leur utilisation. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les bien.
4. Le récipient doit être lavé à l'eau chaude savonneuse.
5. Le corps du mixeur plongeant peut être nettoyé avec un chiffon humide, et doit être essuyé avec un chiffon sec.
6. Pour éliminer les taches tenaces, essuyez les surfaces avec un chiffon légèrement humidifié à l'eau savonneuse ou avec un nettoyant doux non abrasif. Essuyez enfin avec un chiffon propre et humide.
7. N'utilisez aucun nettoyant ou matériau abrasif pour nettoyer une partie du mixeur manuel, car cela pourrait endommager l'extérieur du mixeur plongeant.
8. Maintenez toujours l'appareil / le manche en position verticale après le nettoyage, ne le stockez pas en position horizontale.
9. Les avertissements, les précautions mentionnés dans ce manuel d'instructions ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui pourraient se produire. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens et la prudence sont des facteurs qui ne peuvent être intégrés dans cet appareil, mais qui doivent être fournis par l'utilisateur.

ATTENTION : L'unité motrice du mixeur et le couvercle du hachoir avec l'engrenage ne doivent jamais être submergés dans l'eau ou maintenus sous un robinet qui coule. Pour nettoyer, essuyez avec un chiffon humide.

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