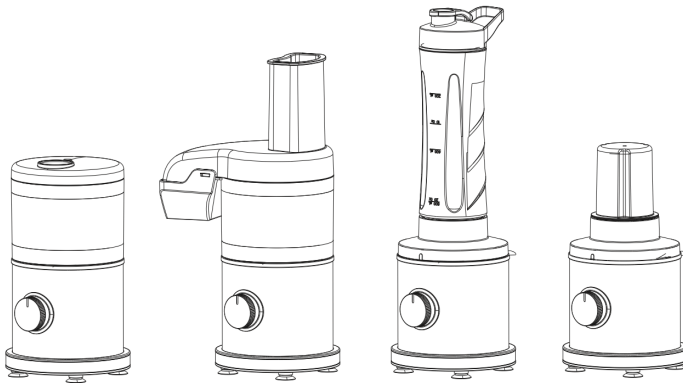


# Food Processor

## Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch / Français



**moa**  
color your life

[www.moacolors.com](http://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.

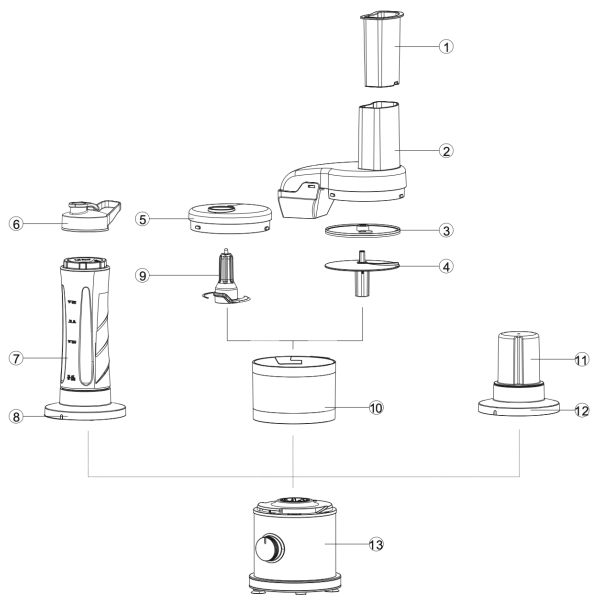
## IMPORTANT SAFEGUARDS (1/2)

1. Carefully read and save all instructions provided.
2. Ensure that the supply voltage matches the rated voltage specified for this product.
3. Remember to unplug the cord from the outlet when the product is not in use, before handling any parts, and before cleaning.
4. Before using the food processor, inspect the cord, plug, and switch. If any part is damaged, do not use it. Instead, contact our customer service. Avoid attempting repairs yourself.
5. Avoid allowing the cord to hang over the edge of a table or counter, and keep it away from hot surfaces.
6. Always place the product on a smooth and stable worktable surface before operating it.
7. Never touch the plug with wet hands. Hold the plug when inserting or removing it from the outlet. Do not pull on the power cord.
8. Do not immerse the main unit in water for cleaning. Instead, use a damp cloth or sponge to wipe the base, control panel, and cord, ensuring protection against the risk of electrical shock.
9. Keep your hands and utensils away from the moving blade and disc while processing food to minimize the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

10. Only use the original spare parts provided by the manufacturer. Do not use any alternative parts or components. When the machine is running, avoid placing your eyes close to the feeding tube to prevent injuries.
11. If the power cord is damaged, have it replaced by manufacturing technicians, the Service Department, or a similar professional maintenance department to prevent any injuries.
12. Always disconnect the power supply before disassembling or adjusting any parts of the components.
13. This product is not a toy. Please keep it out of reach of children.
14. This product should not be used by individuals with sensory or visual disabilities, or those lacking experience and knowledge (including children).
15. This product is intended for household use only and is not suitable for commercial purposes.
16. Never leave young children unattended while using this product.
17. Store the product in a cool, dry place away from direct sunlight.

## PARTS DESCRIPTION & POSITION

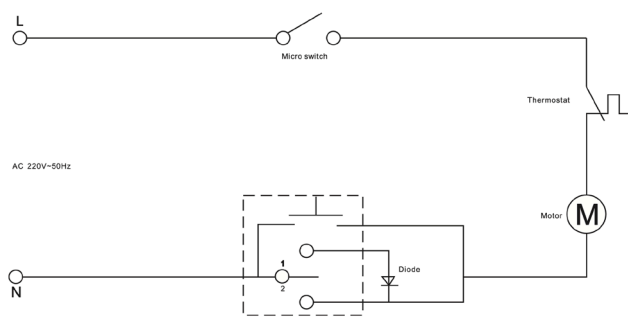


- 1. Pushers
- 2. Top cover
- 3. SS disc
- 4. Plastic disc
- 5. Chopper cover
- 6. Spill-Proof Drinking Lid
- 7. Blender bottle
- 8. Blender blade base
- 9. SS blade
- 10. Chopper bowl
- 11. Grinder jar
- 12. Grinder blade base
- 13. Base

# TECHNICAL DATA

Model	MOA GS513
Voltage	220V
Frequency	50Hz
Power	400W
Capability	500ml
Speed	blender: 18000~21000 chopper: 3000~3500

# CIRCUIT WIRING DIAGRAM



## HOW TO USE

Ingredients such as minced meat, peanuts, and radishes can be processed using the chopper blade (**refer to fig. 1**). This blade is designed to break down various types of meat, vegetables, and kernels like peanuts and almonds. However, please avoid using hard objects such as bones or extremely hard nuts that are difficult to cut or require foaming.

### To operate the chopper, follow these steps:

1. Assemble the components shown in the figure below.
2. Cut 200g of boneless, tendon-free, and fat-free meat into 20x20x20mm pieces.
3. Place the chopped meat directly into a cup using the chopping knife. Remember not to exceed 250 grams of meat at a time.
4. Plug in the power cord and adjust the knob to the II setting.
5. Let the chopper work for 10 to 20 seconds, making sure not to exceed 60 seconds of continuous operation. If you need to chop more meat, take a 30-second break before resuming.
6. Important: Do not open the chopper cover until the blade inside the rear cup has stopped rotating.

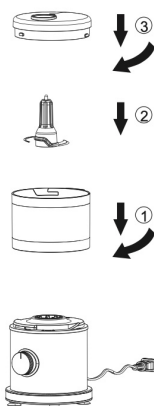


Fig1

**For shredding and slicing tasks (refer to fig. 2), use the following instructions:**

1. The thin slicing and julienne discs are primarily used for slicing various fruits and vegetables like carrots, radishes, potatoes, green melons, and celery.
2. Secure the cup onto the main machine seat by turning it clockwise. Then, insert the rotating disc into the cup, ensuring that the selected blade faces up and is pressed down firmly.
3. Cover the cup with the lid. Plug in the power cord and set the knob to the I setting.
4. Place the fruits and vegetables to be cut into the top feed of the cover and use the pusher to guide them. Remember not to exceed 1 minute of continuous operation. If you need to cut more vegetables, take a 30-second break before resuming.
5. Note: When using the stainless steel disc, make sure it is correctly positioned in the chopper jar and laid flat. When securing the cup, ensure it is tightly sealed by twisting it.

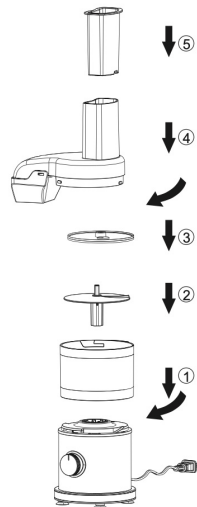


Fig2

### Grinder (fig 3):

The grinder is designed for grinding dry foods into a fine powder, such as coffee beans, dried soybeans, pepper, and more. Here's how to use it:

1. Place approximately 50g of soybeans into the grinding cup (do not exceed the maximum capacity indicated on the scale).
2. Screw the middle cup knife holder clockwise onto the main machine.
3. Plug in the power cord and adjust the knob to the II section.
4. Grind the soybeans for 30-40 seconds. Avoid grinding for more than 60 seconds. Allow at least 30 seconds of interval between each use.
5. After grinding, rotate the cup counterclockwise and pour out the powdered food.

**Note:**

- If the grinder blade doesn't come into contact with the food and remains idle, immediately stop the grinder, disconnect the power supply, and remove the cup components. Loosen the food and repeat the grinding process.
- At the end of your grinding session, make sure to remove the cup from the grinder base only when the motor has completely stopped. Then, rotate the grinder jar counterclockwise and separate the cup holder from the transparent cup to retrieve the processed food.

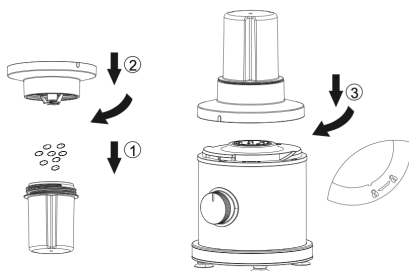


Fig3



### Blender bottle (fig 4):

The blender bottle is designed for mixing fruits, vegetables, and other ingredients. Follow these steps to use it effectively:

1. Cut fruits, vegetables, etc. into 2cm x 2cm pieces.
2. Place the cut food into the mixing glass.
3. Add the desired amount of water, juice, milk, honey, or other spices.
4. Rotate the blender blade base counterclockwise onto the cup body and tighten it securely.
5. Attach the blender with the food onto the main machine counterclockwise (refer to the instructional pattern).
6. Use the knob switch to select the motor speed:
  - Use the I section or the P section for multiple cycles to mix liquid food (e.g., milk, sugar, juice).
  - Use the II section for blending hard foods (e.g., carrots, apples, pears, etc.).
7. Blending time:
  - Half cup capacity: 30 to 60 seconds.
  - Full max capacity: Use 60 to 90 seconds.
  - Avoid continuous blending for more than 2 minutes. Allow at least 1 minute of interval between each use. If you have blended continuously for three cycles, stop and let the blender cool for 25 minutes before using it again.
8. Once the motor has stopped running, rotate the mixing cup counterclockwise to detach it from the main engine and pour out the contents.

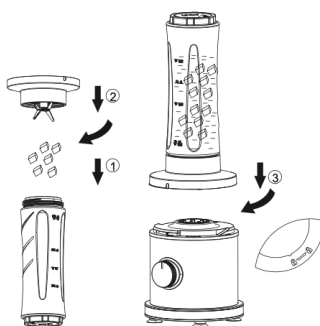


Fig4

**Note:**

- To prevent food from overflowing during blending, ensure that the total capacity of liquid in the mixing cup does not exceed the max capacity indicated.
- When using the blender continuously, work for 2 minutes and rest for 1 minute. If you have used it continuously for three cycles, stop using it, wait for 25 minutes to let it cool down, and then resume.
- Avoid blending boiling liquids (the temperature of the liquid food should not exceed 45°C).
- Do not operate the blender without any food or liquid inside the mixing cup.
- It is not recommended to blend bones or excessively hard foods.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

POTENTIAL PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Unit does not operate on any speed or Pulse.	Is the unit plugged in?	Plug the plug into a socket with the same voltage.
	The cup component was not properly installed on the host	Check that the cup assembly is properly installed, removable and installed again, and that the cup assembly is installed downward to the fuselage correctly.
	The continuous operation time is too long, and the temperature control of the motor is protected	Use the machine after stop 20-30 minutes
Abnormal vibration or noise	Product placed unsteady or pedestal falling off	Smooth placement of products or installation of foot pads in place
	Too much food	Turn off the switch, disconnect the power and remove the excess food
	over voltage	Check if the voltage is too high
Cutting tool in The process of processing	The machine may be overloaded	Turn off switch, disconnect power supply, reduce processing quantity of food materials
	The food is too big or too hard	Turn off the switch, disconnect the power supply, reduce the size of the food or reduce the processing amount of food materials;
The machine smelled badly when the product was first used	Normal initial use of new motor	If the product will still smelled after multiple use, please send it to the nearest maintenance point for inspection

### Notes:

Please be aware that these steps are the standard troubleshooting methods. If you encounter any other issues, please get in touch with our customer service or visit our designated service center for maintenance. To prevent accidents, it is advised not to attempt self-repair by disassembling the product.

## 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 GEBRUIK

Lees deze handleiding grondig door voordat u het apparaat gebruikt.

### **Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.**

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen worden genomen om brand, elektrische schokken, brandwonden of andere verwondingen en schade te voorkomen. Lees deze bedienings- en veiligheidsinstructies zorgvuldig door.

## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN (1/2)

1. Lees alle gegeven instructies zorgvuldig door en bewaar ze.
2. Controleer of de netspanning overeenkomt met de gespecificeerde nominale spanning voor dit product.
3. Vergeet niet de stekker uit het stopcontact te halen wanneer het product niet in gebruik is, voordat u onderdelen aanraakt en voordat u schoonmaakt.
4. Inspecteer de kabel, stekker en schakelaar voordat u de foodprocessor gebruikt. Gebruik het niet als een onderdeel beschadigd is. Neem in plaats daarvan contact op met onze klantenservice. Probeer geen reparaties zelf uit te voeren.
5. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt en houd het uit de buurt van hete oppervlakken.
6. Plaats het product altijd op een gladde en stabiele werktafel voordat u het bedient.
7. Raak de stekker nooit aan met natte handen. Houd de stekker vast bij het in- en uitsteken in het stopcontact. Trek niet aan het netsnoer.
8. Onderdompeling van het hoofdgedeelte in water voor reiniging is niet toegestaan. Gebruik in plaats daarvan een vochtige doek of spons om de basis, het bedieningspaneel en het snoer af te vegen en bescherming tegen het risico van elektrische schokken te garanderen.
9. Houd uw handen en keukengerei uit de buurt van het bewegende mes en de schijf tijdens het verwerken van voedsel om het risico op ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan de foodprocessor te minimaliseren.

## **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN (2/2)**

10. Gebruik alleen de originele reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd. Gebruik geen alternatieve onderdelen of componenten. Houd tijdens het gebruik van de machine uw ogen uit de buurt van de vulopening om verwondingen te voorkomen.

11. Als de stroomkabel beschadigd is, laat deze dan vervangen door technici van de fabrikant, de serviceafdeling of een vergelijkbare professionele onderhoudsafdeling om verwondingen te voorkomen.

12. Verbreek altijd de stroomtoevoer voordat u onderdelen van de componenten demonteert of aanpast.

13. Dit product is geen speelgoed. Houd het buiten bereik van kinderen.

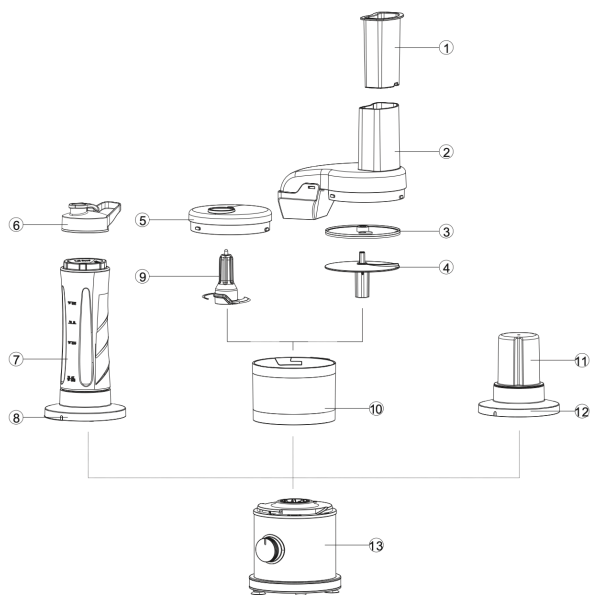
14. Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een zintuiglijke of visuele beperking, of door personen zonder ervaring en kennis (inclusief kinderen).

15. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor commerciële doeleinden.

16. Laat jonge kinderen nooit zonder toezicht dit product gebruiken.

17. Bewaar het product op een koele, droge plaats uit de buurt van direct zonlicht.

## ONDERDELENBESCHRIJVING EN -PLAATSING



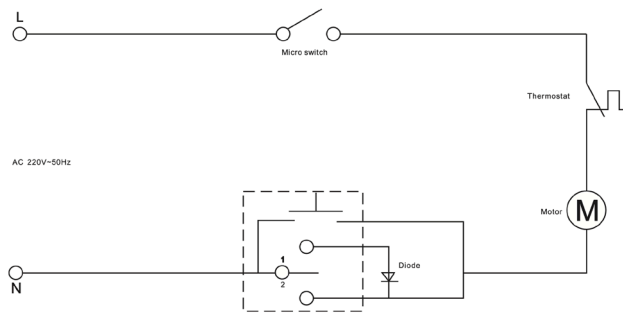
1. Duwers
2. Bovenste deksel
3. Roestvrijstalen schijf
4. Kunststof schijf
5. Chopper deksel
6. Lekvrij drinkdeksel
7. Blenderfles
8. Blender mesbasis
9. Roestvrijstalen mes
10. Hakmolenkom
11. Maalbakje
12. Maalmesbasis
13. Basis



## TECHNISCHE GEGEVENS

Model	MOA GS513
Voltage	220V
Frequency	50Hz
Power	400W
Capability	500ml
Speed	blender: 18000~21000 chopper: 3000~3500

## SCHAKELSCHEMA



## GEBRUIKSAANWIJZING

Ingrediënten zoals gehakt, pinda's en radijs kunnen worden verwerkt met behulp van het hakmes (zie fig. 1). Dit mes is ontworpen om verschillende soorten vlees, groenten en korrels zoals pinda's en amandelen te vermalen. Vermijd echter het gebruik van harde voorwerpen zoals botten of extreem harde noten die moeilijk te snijden zijn of schuimvorming veroorzaken.

### Volg deze stappen om de hakmolen te gebruiken:

1. Monteer de onderdelen zoals weergegeven in de onderstaande figuur.
2. Snijd 200 gram botloos, peesvrij en vetvrij vlees in stukjes van 20x20x20 mm.
3. Plaats het gehakte vlees direct in een kom met behulp van het hakmes. Zorg ervoor dat u niet meer dan 250 gram vlees tegelijkertijd gebruikt.
4. Steek de stekker in het stopcontact en stel de knop in op stand II.
5. Laat de hakmolen 10 tot 20 seconden werken, waarbij u ervoor zorgt dat de continue werktijd niet langer is dan 60 seconden. Als u meer vlees wilt hakken, neem dan een pauze van 30 seconden voordat u verder gaat.
6. Belangrijk: Open de hakmolenkap niet voordat het mes in de achterste kom volledig is gestopt met draaien.

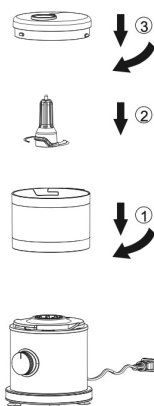


Fig1

## Voor versnipper- en snijtaken (zie fig. 2) volgt u de volgende instructies:

1. De dunne snij- en julienne-schijven worden voornamelijk gebruikt voor het snijden van verschillende soorten fruit en groenten, zoals wortels, radijsjes, aardappelen, groene meloenen en selderij.
2. Bevestig de kom op de hoofdmachine door deze met de klok mee te draaien. Steek vervolgens de draaiende schijf in de kom en zorg ervoor dat het geselecteerde mes naar boven is gericht en stevig is aangedrukt.
3. Bedek de kom met het deksel. Steek de stekker in het stopcontact en zet de knop op stand I.
4. Plaats de te snijden vruchten en groenten in de bovenste opening van het deksel en gebruik de duwer om ze te begeleiden. Let op dat u niet langer dan 1 minuut continu werkt. Als u meer groenten wilt snijden, neem dan een pauze van 30 seconden voordat u verdergaat.
5. Opmerking: Bij gebruik van de roestvrijstalen schijf moet u ervoor zorgen dat deze correct in de hakmolenkom is geplaatst en plat ligt. Zorg ervoor dat het deksel van de kom stevig is afgesloten door het te draaien.

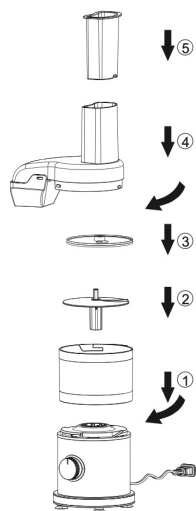


Fig2

### Maalmachine (figuur 3):

De maalmachine is ontworpen om droge voedingsmiddelen fijn te malen tot poeder, zoals koffiebonen, gedroogde sojabonen, peper en meer. Zo gebruik je het:

1. Plaats ongeveer 50 g sojabonen in het maalcupje (overschrijd de maximale capaciteit die op de schaal is aangegeven niet).
2. Schroef de messenhouder van het middelste cupje met de klok mee op het hoofdtoestel.
3. Steek de stekker in het stopcontact en zet de knop op de stand II.
4. Maal de sojabonen gedurende 30-40 seconden. Maal niet langer dan 60 seconden. Laat ten minste 30 seconden pauze tussen elk gebruik.
5. Na het malen draai je het cupje tegen de klok in en giet je het poedervoedsel eruit.

### Opmerking:

Als het maalmes geen contact maakt met het voedsel en inactief blijft, stop dan onmiddellijk de maalmachine, verbreek de stroomtoevoer en verwijder de cup-onderdelen. Maak het voedsel los en herhaal het maalproces. Aan het einde van je maalsessie zorg je ervoor dat je het cupje alleen van de maalmachinebasis verwijdert wanneer de motor volledig is gestopt. Draai vervolgens het maalbakje tegen de klok in en scheid de houder van het doorzichtige cupje om het verwerkte voedsel te verkrijgen.

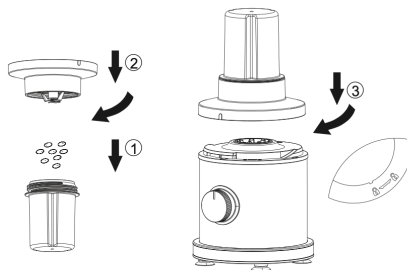


Fig3

### Blenderfles (fig. 4):

De blenderfles is ontworpen om fruit, groenten en andere ingrediënten te mixen. Volg deze stappen om het effectief te gebruiken:

1. Snijd fruit, groenten, etc. in stukken van 2 cm x 2 cm.
2. Plaats het gesneden voedsel in het mengglas.
3. Voeg de gewenste hoeveelheid water, sap, melk, honing of andere specerijen toe.
4. Draai de blender mesbasis tegen de klok in op het bekerlichaam en draai het stevig vast.
5. Bevestig de blender met het voedsel op het hoofdtoestel tegen de klok in (raadpleeg het instructiepatroon).
6. Gebruik de knopschakelaar om de motorsnelheid te selecteren:
  - Gebruik de I-sectie of de P-sectie voor meerdere cycli om vloeibaar voedsel te mixen (bijv. melk, suiker, sap).
  - Gebruik de II-sectie voor het mengen van harde voedingsmiddelen (bijv. wortels, appels, peren, enz.).
7. Mengtijd:
  - Halve beker capaciteit: 30 tot 60 seconden.
  - Volle maximale capaciteit: Gebruik 60 tot 90 seconden.
  - Vermijd continu mengen gedurende meer dan 2 minuten. Laat minstens 1 minuut tussen elk gebruik. Als je continu hebt gemengd gedurende drie cycli, stop dan en laat de blender 25 minuten afkoelen voordat je hem opnieuw gebruikt.
8. Zodra de motor is gestopt, draai je het mengglas tegen de klok in om het los te koppelen van de hoofdmotor en giet je de inhoud eruit.

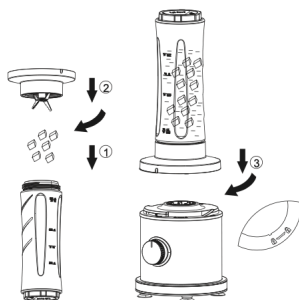


Fig4

**Let op:**

- Om te voorkomen dat voedsel overloopt tijdens het mixen, moet u ervoor zorgen dat de totale capaciteit van vloeistof in de mengbeker niet hoger is dan de aangegeven maximale capaciteit.
- Bij continu gebruik van de blender, werk gedurende 2 minuten en neem dan 1 minuut rust. Als u het continu hebt gebruikt gedurende drie cycli, stop dan met gebruiken, wacht 25 minuten om af te koelen en ga dan verder.
- Vermijd het mixen van kokende vloeistoffen (de temperatuur van het vloeibare voedsel mag niet hoger zijn dan 45°C).
- Bedien de blender niet zonder voedsel of vloeistof in de mengbeker.
- Het wordt niet aanbevolen om botten of extreem harde voedingsmiddelen te mixen.

## PROBLEEMOPLOSSING

MOGELIJK PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Apparaat werkt op geen enkele snelheid of Puls.	Zit de stekker in het stop-contact?	Steek de stekker in een stopcontact met hetzelfde voltage.
	Het onderdeel is niet goed geïnstalleerd op de basis	Controleer op alles goed op elkaar aangesloten en vastgezet zit.
	De continue werkingstijd is te lang en de temperatuurregeling van de motor is beveiligd	Gebruik de machine na een stop van 20-30 minuten
Abnormale trillingen of geluiden	Product staat niet stabiel of voetstuk valt eraf	Zorg dat de machine op een gelijkmatige ondergrond staat en dat de pootjes er goed op aansluiten.
	Te veel voedsel	Zet de schakelaar uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het overtollige voedsel
	over voltage	Controleer of de spanning te hoog is
Snijgereedschap in het verwerkingsproces	De machine is mogelijk overbelast	Zet de schakelaar uit, haal de stekker uit het stopcontact, haal een deel van het voedsel uit het apparaat
	Het eten is te groot of te hard	Zet de schakelaar uit en ontkoppel de stekker. Snijd het voedsel kleiner.
Er komt een vreemde geur uit het apparaat bij het eerste gebruik	Bij het eerste gebruik kan dit voorkomen.	Mocht dit na enkele keren nog steeds het geval zijn neem dan contact met ons op

### Opmerkingen:

Houd er rekening mee dat deze stappen de standaardmethoden voor probleemoplossing zijn. Als u andere problemen ondervindt, neem dan contact op met onze klantenservice of bezoek ons aangewezen servicecentrum voor onderhoud. Om ongelukken te voorkomen, wordt u geadviseerd niet te proberen het product zelf te repareren door het te demonteren.

## AFVOER

Gooi het apparaat niet weg bij het normale huishoudelijke afval. Verwijder het apparaat via een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeenschappelijke afvalverwijderingsfaciliteit. Houd u aan de momenteel geldende voorschriften. Bij twijfel kunt u contact opnemen met uw afvalverwerkingsfaciliteit.

## GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een MOA-product.

Wij willen u informeren dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen met betrekking tot bestaande garanties en consumentenrechten in het land waar het product is gekocht.

Indien u een defect of storing aan uw MOA-product constateert, neem dan contact op met het juiste klantenservicecentrum.

Met vriendelijke groet,  
Het MOA-team





## VOR DER VERWENDUNG

Lesen Sie diese Anleitung gründlich durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen ergriffen werden, um Brände, elektrische Schläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

## WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN (1/2)

1. Lesen Sie alle bereitgestellten Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.
2. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Nennspannung für dieses Produkt übereinstimmt.
3. Vergessen Sie nicht, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, wenn das Produkt nicht verwendet wird, bevor Sie Teile berühren und bevor Sie es reinigen.
4. Überprüfen Sie das Kabel, den Stecker und den Schalter, bevor Sie den Foodprozessor verwenden. Verwenden Sie es nicht, wenn ein Teil beschädigt ist. Wenden Sie sich stattdessen an unseren Kundendienst. Versuchen Sie nicht, Reparaturen selbst durchzuführen.
5. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängt und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Platzieren Sie das Produkt immer auf einer glatten und stabilen Arbeitsfläche, bevor Sie es bedienen.
7. Berühren Sie den Stecker niemals mit nassen Händen. Halten Sie den Stecker beim Ein- und Ausstecken in die Steckdose fest. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
8. Eintauchen des Hauptteils in Wasser zur Reinigung ist nicht erlaubt. Verwenden Sie stattdessen ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um die Basis, das Bedienfeld und das Kabel abzuwischen und um Schutz vor dem Risiko von elektrischen Schlägen zu gewährleisten.
9. Halten Sie Ihre Hände und Küchenutensilien während der Verarbeitung von Lebensmitteln von der beweglichen Klinge und Scheibe fern, um das Risiko schwerer Verletzungen und/oder Schäden am Foodprozessor zu minimieren.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN (2/2)

10. Verwenden Sie nur die originalen Ersatzteile, die vom Hersteller geliefert werden. Verwenden Sie keine alternativen Teile oder Komponenten. Halten Sie während des Betriebs des Geräts Ihre Augen von der Einfüllöffnung fern, um Verletzungen zu vermeiden.

11. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, lassen Sie es von Technikern des Herstellers, des Kundendienstes oder einer ähnlichen professionellen Wartungsabteilung ersetzen, um Verletzungen zu vermeiden.

12. Unterbrechen Sie immer die Stromzufuhr, bevor Sie Teile der Komponenten demontieren oder anpassen.

13. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.

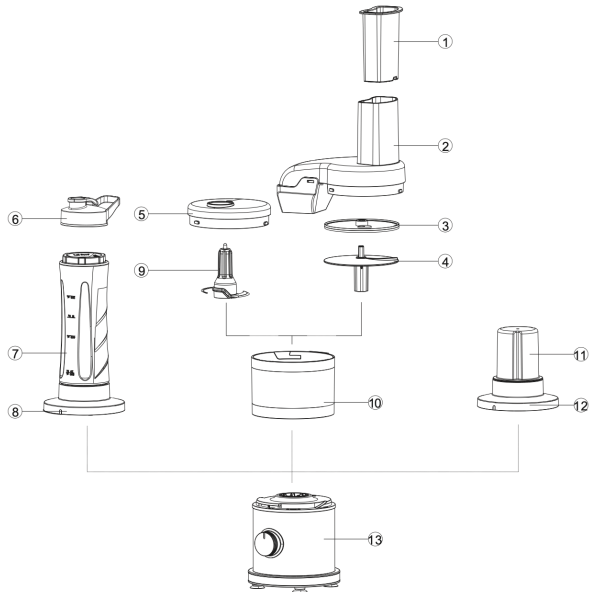
14. Dieses Produkt darf nicht von Personen mit eingeschränkten Sinnen oder Sehvermögen oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse (einschließlich Kinder) verwendet werden.

15. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für kommerzielle Zwecke geeignet.

16. Lassen Sie junge Kinder niemals unbeaufsichtigt dieses Produkt verwenden.

17. Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort fern von direktem Sonnenlicht auf.

## TEILE-BESCHREIBUNG UND -POSITION

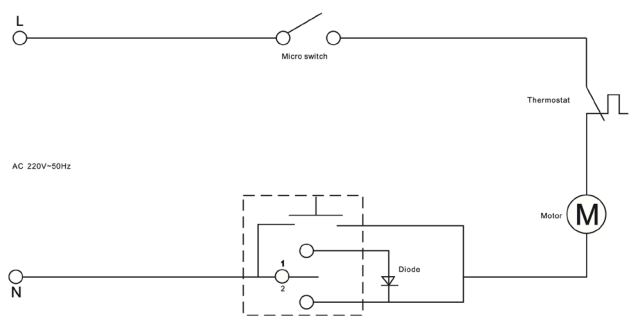


1. Schieber
2. Oberer Deckel
3. Edelstahlscheibe
4. Kunststoffscheibe
5. Zerkleinerungsabdeckung
6. Auslaufsicheres Trinkdeckel
7. Mixerflasche
8. Mixermesserbasis
9. Edelmessner
10. Zerkleinerungsschüssel
11. Mahlbehälter
12. Mahlmesserbasis
13. Basis

# TECHNISCHE DATEN

Model	MOA GS513
Voltage	220V
Frequency	50Hz
Power	400W
Capability	500ml
Speed	blender: 18000~21000 chopper: 3000~3500

# STROMLAUFPLAN



## BENUTZERHANDBUCH

Zutaten wie Hackfleisch, Erdnüsse und Radieschen können mit Hilfe des Hackmessers (siehe Abb. 1) verarbeitet werden. Dieses Messer wurde entwickelt, um verschiedene Arten von Fleisch, Gemüse und Körnern wie Erdnüsse und Mandeln zu zerkleinern. Vermeiden Sie jedoch die Verwendung von harten Gegenständen wie Knochen oder extrem harten Nüssen, da sie schwer zu schneiden sein können oder Schaumbildung verursachen.

### **Befolgen Sie diese Schritte, um den Hackmühle zu verwenden:**

1. Montieren Sie die Teile gemäß der untenstehenden Abbildung.
2. Schneiden Sie 200 Gramm knochenloses, sehnenfreies und fettfreies Fleisch in 20x20x20 mm große Stücke.
3. Platzieren Sie das gehackte Fleisch direkt in eine Schüssel unter Verwendung des Hackmessers. Stellen Sie sicher, dass Sie nicht mehr als 250 Gramm Fleisch gleichzeitig verwenden.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Knopf auf Stufe II ein.
5. Lassen Sie die Hackmühle 10 bis 20 Sekunden arbeiten, wobei Sie darauf achten, dass die kontinuierliche Arbeitszeit 60 Sekunden nicht überschreitet. Wenn Sie mehr Fleisch hacken möchten, machen Sie eine Pause von 30 Sekunden, bevor Sie fortfahren.
6. Wichtig: Öffnen Sie den Deckel der Hackmühle nicht, bevor sich das Messer in der hinteren Schüssel vollständig zum Stillstand gedreht hat.

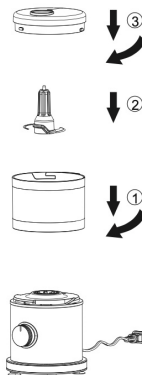


Fig1

## Für Zerkleinerungs- und Schneidaufgaben (siehe Abb. 2) folgen Sie bitte den folgenden Anweisungen:

1. Die dünnen Schneide- und Julienne-Scheiben werden hauptsächlich zum Schneiden verschiedener Arten von Obst und Gemüse wie Karotten, Radieschen, Kartoffeln, grünen Melonen und Sellerie verwendet.
2. Befestigen Sie die Schüssel an der Hauptmaschine, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Stecken Sie dann die rotierende Scheibe in die Schüssel und stellen Sie sicher, dass das ausgewählte Messer nach oben zeigt und fest sitzt.
3. Decken Sie die Schüssel mit dem Deckel ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Knopf auf Stufe I.
4. Legen Sie das zu schneidende Obst und Gemüse in die obere Öffnung des Deckels und verwenden Sie den Drücker, um sie zu führen. Achten Sie darauf, nicht länger als 1 Minute ununterbrochen zu arbeiten. Wenn Sie mehr Gemüse schneiden möchten, machen Sie eine Pause von 30 Sekunden, bevor Sie fortfahren.
5. Hinweis: Wenn Sie die Edelstahlscheibe verwenden, stellen Sie sicher, dass sie korrekt in der Zerkleinerungsschüssel platziert ist und flach liegt. Stellen Sie sicher, dass der Deckel der Schüssel fest verschlossen ist, indem Sie ihn drehen.

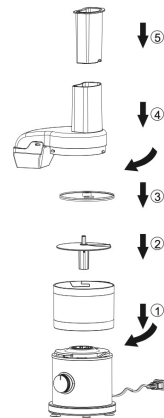


Fig2

### Mahlmaschine (Abbildung 3):

Die Mahlmaschine wurde entwickelt, um trockene Lebensmittel fein zu pulverisieren, wie z. B. Kaffeebohnen, getrocknete Sojabohnen, Pfeffer und mehr. So verwenden Sie sie:

1. Platzieren Sie etwa 50 g Sojabohnen in den Mahlbecher (überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität, die auf der Skala angegeben ist).
2. Drehen Sie den Messerhalter des mittleren Bechers im Uhrzeigersinn auf das Hauptgerät.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Knopf auf Stufe II.
4. Mahlen Sie die Sojabohnen für 30-40 Sekunden. Mahlen Sie nicht länger als 60 Sekunden. Lassen Sie mindestens 30 Sekunden Pause zwischen jeder Verwendung.
5. Nach dem Mahlen drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn und gießen Sie das Pulverlebensmittel aus.

### Hinweis:

Wenn das Mahlmesser keinen Kontakt mit dem Lebensmittel herstellt und inaktiv bleibt, stoppen Sie die Mahlmaschine sofort, trennen Sie die Stromversorgung und entfernen Sie die Becherkomponenten. Lösen Sie das Lebensmittel und wiederholen Sie den Mahlprozess.

Am Ende Ihrer Mahlsitzung stellen Sie sicher, dass Sie den Becher nur von der Mahlmaschinenbasis entfernen, wenn der Motor vollständig gestoppt ist. Drehen Sie dann den Mahlbecher gegen den Uhrzeigersinn und trennen Sie den Halter vom durchsichtigen Becher, um das verarbeitete Lebensmittel zu erhalten.

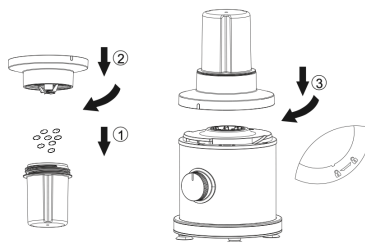


Fig3



## Mixerflasche (Abb. 4):

Die Mixerflasche wurde entwickelt, um Früchte, Gemüse und andere Zutaten zu mixen. Befolgen Sie diese Schritte, um sie effektiv zu verwenden:

1. Schneiden Sie Obst, Gemüse usw. in 2 cm x 2 cm große Stücke.
2. Legen Sie die geschnittenen Lebensmittel in den Mixbecher.
3. Fügen Sie die gewünschte Menge Wasser, Saft, Milch, Honig oder andere Gewürze hinzu.
4. Drehen Sie die Mixer-Messerbasis gegen den Uhrzeigersinn auf das Becherglas und ziehen Sie sie fest.
5. Befestigen Sie den Mixer mit den Lebensmitteln am Hauptgerät gegen den Uhrzeigersinn (siehe Anleitungsmuster).
6. Verwenden Sie den Knopfschalter, um die Motorgeschwindigkeit auszuwählen:
  - Verwenden Sie den I-Bereich oder den P-Bereich für mehrere Zyklen, um flüssige Lebensmittel zu mixen (z. B. Milch, Zucker, Saft).
  - Verwenden Sie den II-Bereich zum Mischen von harten Lebensmitteln (z. B. Karotten, Äpfel, Birnen usw.).
7. Mischzeit:
  - Halbe Becherkapazität: 30 bis 60 Sekunden.
  - Volle maximale Kapazität: Verwenden Sie 60 bis 90 Sekunden.
  - Vermeiden Sie kontinuierliches Mischen von mehr als 2 Minuten. Lassen Sie mindestens 1 Minute zwischen jeder Verwendung vergehen. Wenn Sie kontinuierlich für drei Zyklen gemischt haben, stoppen Sie und lassen Sie den Mixer 25 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
8. Sobald der Motor angehalten hat, drehen Sie das Mixglas gegen den Uhrzeigersinn, um es von der Hauptmaschine zu lösen, und gießen Sie den Inhalt aus.

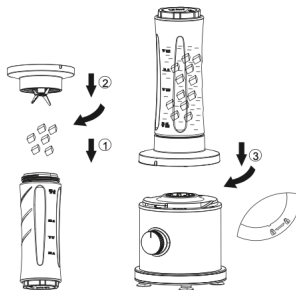


Fig4

**Bitte beachten Sie:**

- Um ein Überlaufen von Lebensmitteln während des Mixens zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gesamtvolumen der Flüssigkeit in der Mischkanne die angegebene maximale Kapazität nicht überschreitet.
- Bei kontinuierlicher Nutzung des Mixers arbeiten Sie 2 Minuten lang und legen Sie dann eine Minute Pause ein. Wenn Sie den Mixer drei Zyklen lang kontinuierlich genutzt haben, hören Sie auf zu verwenden, warten Sie 25 Minuten zum Abkühlen und fahren Sie dann fort.
- Vermeiden Sie das Mischen von kochenden Flüssigkeiten (die Temperatur der flüssigen Lebensmittel sollte nicht höher als 45°C sein).
- Betreiben Sie den Mixer nicht ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit in der Mischkanne.
- Es wird nicht empfohlen, Knochen oder extrem harte Lebensmittel zu mixen.

## FEHLERSUCHE

MÖGLICHES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht bei jeder Geschwindigkeit oder jedem Impuls.	Ist der Stecker in der Steckdose?	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit der gleichen Spannung.
	Das Teil ist nicht richtig auf der Basis installiert	Prüfen Sie, ob alles richtig angeschlossen und gesichert ist.
	Die Dauerbetriebszeit ist zu lang und die Motortemperaturregelung ist geschützt	Verwenden Sie das Gerät nach einer Pause von 20-30 Minuten
Abnormale trilligen oder geluiden	Das Produkt ist nicht stabil oder der Sockel fällt herunter	Vergewissern Sie sich, dass die Maschine auf einer ebenen Fläche steht und dass die Füße richtig sitzen.
	Zu viel Essen	Schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie überschüssige Lebensmittel.
	Überspannung	Prüfen, ob die Spannung zu hoch ist
Schneidwerkzeuge in der Verarbeitung	Die Maschine kann überlastet sein	Schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Gerät
	Das Essen ist zu groß oder zu hart	Schalten Sie den Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Schneiden Sie die Lebensmittel kleiner.
Bei der ersten Benutzung kommt ein seltsamer Geruch aus dem Gerät	Bei der ersten Verwendung kann dies vorkommen.	Sollte dies auch nach mehreren Versuchen nicht der Fall sein, kontaktieren Sie uns bitte

### Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass diese Schritte die Standardmethoden zur Problembhebung sind. Wenn Sie auf andere Probleme stoßen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice oder besuchen Sie unser autorisiertes Servicecenter für Wartung. Um Unfälle zu vermeiden, wird Ihnen empfohlen, das Produkt nicht selbst zu reparieren, indem Sie es demontieren.

## ENTSORGUNG

Bitte werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Haushaltsabfall.  
Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Abfallentsorgungsunternehmen oder über Ihre örtliche Abfallentsorgungseinrichtung.  
Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Bei Fragen können Sie sich an Ihre Abfallentsorgungseinrichtung wenden.

## GARANTIE

Geschätzter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf eines MOA-Produkts.

Wir möchten Sie darüber informieren, dass dieses Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist, die allen geltenden gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf Garantien und Verbraucherrechte im Land des Produktkaufs entspricht.

Wenn Sie einen Defekt oder eine Störung an Ihrem MOA-Produkt feststellen, kontaktieren Sie bitte das entsprechende Kundenservicezentrum.

Mit freundlichen Grüßen,  
Das 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 uniquement à un usage domestique. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours important de suivre les précautions de sécurité de base afin d'éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures ou tout autre blessure ou dommage. Lisez attentivement ces instructions d'utilisation et de sécurité.

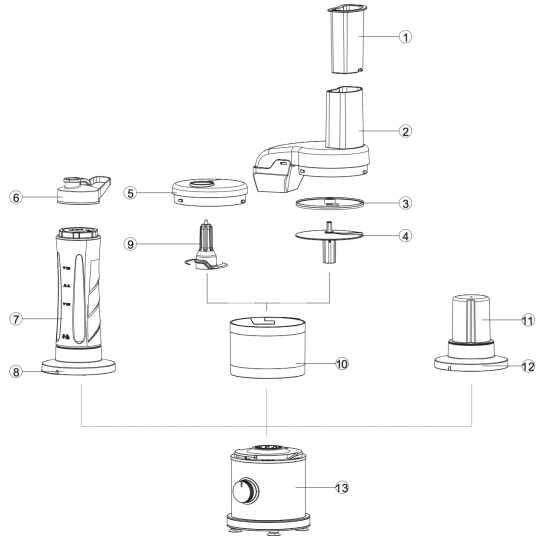
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (1/2)

1. Lisez attentivement toutes les instructions fournies et conservez-les.
2. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale spécifiée pour ce produit.
3. N'oubliez pas de débrancher le cordon de la prise lorsque le produit n'est pas utilisé, avant de manipuler des pièces et avant le nettoyage.
4. Avant d'utiliser le robot culinaire, inspectez le cordon, la fiche et l'interrupteur. Si une partie est endommagée, ne l'utilisez pas. Contactez plutôt notre service client. Évitez de tenter des réparations vous-même.
5. Évitez de laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et gardez-le loin des surfaces chaudes.
6. Placez toujours le produit sur une surface de travail lisse et stable avant de l'utiliser.
7. Ne touchez jamais la fiche avec des mains mouillées. Tenez la fiche lorsque vous l'insérez ou la retirez de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
8. N'immergez pas l'unité principale dans l'eau pour le nettoyage. Utilisez plutôt un chiffon humide ou une éponge pour essuyer la base, le panneau de contrôle et le cordon, en veillant à vous protéger contre les risques de choc électrique.
9. Gardez vos mains et vos ustensiles éloignés de la lame et du disque en mouvement lors de la transformation des aliments afin de minimiser les risques de blessures graves et/ou de dommages au robot culinaire.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (2/2)

10. Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant. N'utilisez pas de pièces ou de composants alternatifs. Lorsque la machine est en marche, évitez de placer vos yeux près du tube d'alimentation pour prévenir les blessures.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par des techniciens du fabricant, le service après-vente ou un service d'entretien professionnel similaire afin d'éviter tout risque de blessure.
12. Déconnectez toujours l'alimentation avant de démonter ou d'ajuster les différentes parties des composants.
13. Ce produit n'est pas un jouet. Veuillez le tenir hors de portée des enfants.
14. Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes présentant des handicaps sensoriels ou visuels, ni par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances (y compris les enfants).
15. Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique et n'est pas adapté à des fins commerciales.
16. Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance lors de l'utilisation de ce produit.
17. Conservez le produit dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière directe du soleil.

## DESCRIPTION ET POSITION DES PIÈCES



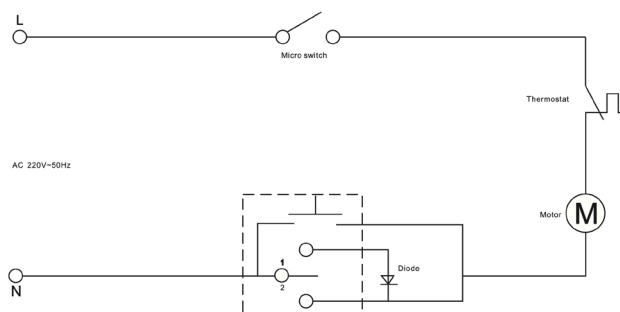
1. Pousseurs
2. Couvercle supérieur
3. Disque en acier inoxydable
4. Disque en plastique
5. Couvercle de hachoir
6. Couvercle anti-renversement pour boire
7. Bouteille de mixeur
8. Base de lame de mixeur
9. Lame en acier inoxydable
10. Bol de hachoir
11. Pot de broyage
12. Base de lame de broyage
13. Base



## DONNÉES TECHNIQUES

Model	MOA GS513
Voltage	220V
Frequency	50Hz
Power	400W
Capability	500ml
Speed	blender: 18000~21000 chopper: 3000~3500

## SCHEMA DE CÂBLAGE



## COMMENT UTILISER

Des ingrédients tels que la viande hachée, les cacahuètes et les radis peuvent être transformés à l'aide de la lame du hachoir (**voir fig. 1**). Cette lame est conçue pour décomposer différents types de viandes, légumes et graines comme les cacahuètes et les amandes. Cependant, veuillez éviter d'utiliser des objets durs tels que des os ou des noix extrêmement dures qui sont difficiles à couper ou nécessitent de la mousse.

### Pour faire fonctionner le hachoir, suivez ces étapes :

1. Assemblez les composants indiqués dans la figure ci-dessous.
2. Coupez 200 g de viande sans os, sans tendons et sans matières grasses en morceaux de 20x20x20 mm.
3. Placez la viande hachée directement dans une tasse en utilisant le couteau hachoir. N'oubliez pas de ne pas dépasser 250 grammes de viande à la fois.
4. Branchez le cordon d'alimentation et réglez le bouton sur la position II.
5. Laissez le hachoir fonctionner pendant 10 à 20 secondes, en veillant à ne pas dépasser 60 secondes de fonctionnement continu. Si vous avez besoin de hacher plus de viande, faites une pause de 30 secondes avant de reprendre.
6. Important : n'ouvrez pas le couvercle du hachoir tant que la lame à l'intérieur de la tasse arrière ne s'est pas arrêtée de tourner.

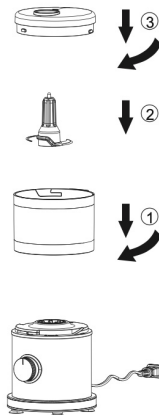


Fig1

## Pour les tâches de déchiquetage et de tranchage (voir fig. 2), suivez les instructions suivantes :

1. Les disques de tranchage fin et de julienne sont principalement utilisés pour trancher divers fruits et légumes tels que les carottes, les radis, les pommes de terre, les melons verts et le céleri.
2. Fixez la tasse sur le siège principal de la machine en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Ensuite, insérez le disque rotatif dans la tasse, en veillant à ce que la lame sélectionnée soit orientée vers le haut et soit enfoncée fermement.
3. Couvrez la tasse avec le couvercle. Branchez le cordon d'alimentation et réglez le bouton sur la position I.
4. Placez les fruits et légumes à couper dans l'ouverture supérieure du couvercle et utilisez le poussoir pour les guider. N'oubliez pas de ne pas dépasser 1 minute de fonctionnement continu. Si vous avez besoin de couper plus de légumes, faites une pause de 30 secondes avant de reprendre.
5. Remarque : Lors de l'utilisation du disque en acier inoxydable, assurez-vous qu'il est correctement positionné dans le récipient du hachoir et qu'il est bien en plat. Lorsque vous fixez le couvercle de la tasse, assurez-vous qu'il est bien fermé en le tournant.

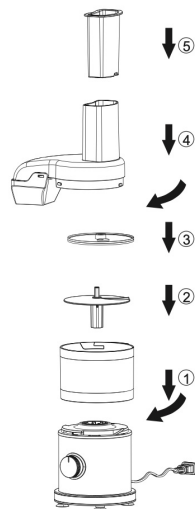


Fig2

### Moulin (fig. 3) :

Le moulin est conçu pour moudre les aliments secs en une fine poudre, tels que les grains de café, les fèves de soja séchées, le poivre, et plus encore. Voici comment l'utiliser :

1. Placez environ 50 g de fèves de soja dans la coupelle de broyage (ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur l'échelle).
2. Vissez le support de couteau de la coupelle centrale dans le sens des aiguilles d'une montre sur la machine principale.
3. Branchez le cordon d'alimentation et réglez le bouton sur la section II.
4. Broyez les fèves de soja pendant 30 à 40 secondes. Évitez de broyer pendant plus de 60 secondes. Laissez au moins 30 secondes d'intervalle entre chaque utilisation.
5. Après le broyage, tournez la coupelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et versez la nourriture en poudre.

#### Note :

- Si la lame du moulin ne touche pas les aliments et reste immobile, arrêtez immédiatement le moulin, débranchez l'alimentation et retirez les composants de la coupelle. Détachez les aliments et répétez le processus de broyage.
- À la fin de votre session de broyage, assurez-vous de retirer la coupelle de la base du moulin uniquement lorsque le moteur est complètement arrêté. Ensuite, tournez le pot du moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et séparez le support de coupelle de la coupelle transparente pour récupérer les aliments transformés.

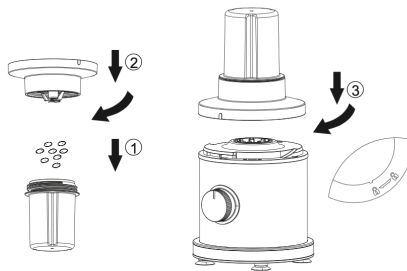


Fig3

## Bouteille de blender (fig. 4) :

La bouteille de blender est conçue pour mélanger des fruits, des légumes et d'autres ingrédients. Suivez ces étapes pour l'utiliser efficacement :

1. Coupez les fruits, les légumes, etc. en morceaux de 2 cm x 2 cm.
2. Placez les aliments coupés dans le récipient de mélange.
3. Ajoutez la quantité souhaitée d'eau, de jus, de lait, de miel ou d'autres épices.
4. Tournez la base de lame de blender dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le corps du gobelet et serrez-la fermement.
5. Attachez le blender avec les aliments sur la machine principale dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (référez-vous au schéma d'instruction).
6. Utilisez le commutateur de bouton pour sélectionner la vitesse du moteur :
  - Utilisez la section I ou la section P pour plusieurs cycles afin de mélanger des aliments liquides (par exemple, du lait, du sucre, du jus).
  - Utilisez la section II pour mélanger des aliments durs (par exemple, des carottes, des pommes, des poires, etc.).
7. Temps de mélange :
  - Demi-capacité du gobelet : 30 à 60 secondes.
  - Capacité maximale complète : Utilisez 60 à 90 secondes.
  - Évitez de mélanger en continu pendant plus de 2 minutes. Laissez au moins 1 minute d'intervalle entre chaque utilisation. Si vous avez mélangé en continu pendant trois cycles, arrêtez et laissez le blender refroidir pendant 25 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
8. Une fois que le moteur s'est arrêté, tournez le gobelet de mélange dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le détacher de la machine principale et versez son contenu.

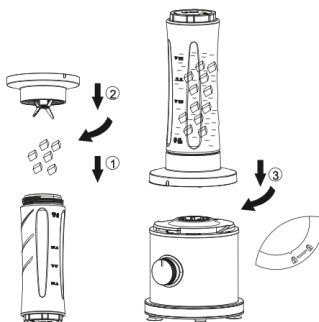


Fig4

**Note:**

- Pour éviter que les aliments ne débordent lors du mélange, veillez à ce que la capacité totale de liquide dans le gobelet de mélange ne dépasse pas la capacité maximale indiquée.
- Lorsque vous utilisez le blender en continu, travaillez pendant 2 minutes et reposez-vous pendant 1 minute. Si vous l'avez utilisé en continu pendant trois cycles, arrêtez de l'utiliser, attendez 25 minutes pour le laisser refroidir, puis reprenez.
- Évitez de mélanger des liquides bouillants (la température de l'aliment liquide ne doit pas dépasser 45°C).
- N'utilisez pas le blender sans aucun aliment ou liquide dans le gobelet de mélange.
- Il est déconseillé de mélanger des os ou des aliments excessivement durs.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POTENTIEL	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
L'unité ne fonctionne pas à n'importe quelle vitesse ou impulsion.	L'appareil est-il branché ?	Branchez la fiche dans une prise de courant de même tension.
	Le composant cup n'a pas été correctement installé sur l'hôte	Vérifier que l'assemblage de la coupelle est correctement installé, démonté et remonté, et que l'assemblage de la coupelle est correctement installé vers le bas sur le fuselage.
	Le temps de fonctionnement continu est trop long et le contrôle de la température du moteur est protégé.	Utiliser la machine après un arrêt de 20 à 30 minutes
Abnormal vibration or noise	Vibrations ou bruits anormaux	Mise en place en douceur des produits ou installation des coussinets en place
	Trop de nourriture	Éteindre l'interrupteur, débrancher l'alimentation et retirer l'excédent de nourriture.
	surtension	Vérifier si la tension est trop élevée
Outil de coupe dans le processus de transformation	La machine peut être surchargée	Éteindre l'interrupteur, couper l'alimentation électrique, réduire la quantité de produits alimentaires traités.
	Les aliments sont trop gros ou trop durs	Éteindre l'interrupteur, couper l'alimentation électrique, réduire la taille des aliments ou réduire la quantité de matières premières utilisées.
La machine dégageait une odeur désagréable lors de la première utilisation du produit	Utilisation initiale normale d'un nouveau moteur	Si le produit sent toujours mauvais après plusieurs utilisations, veuillez l'envoyer au point d'entretien le plus proche pour qu'il soit inspecté.

Veillez noter que ces étapes sont les méthodes standard de dépannage. Si vous rencontrez d'autres problèmes, veuillez contacter notre service clientèle ou vous rendre dans notre centre de service désigné pour effectuer une maintenance. Pour éviter les accidents, il est conseillé de ne pas essayer de réparer le produit soi-même en le démontant.

## ÉVACUATION

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires.

Éliminez l'appareil via une entreprise d'élimination des déchets enregistrée ou via votre installation de gestion des déchets commune.

Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre installation de traitement des déchets.

## GARANTIE

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit MOA.

Nous tenons à vous informer que ce produit est couvert par une garantie conforme à toutes les dispositions légales relatives aux garanties existantes et aux droits des consommateurs 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 client approprié.

Cordialement,  
L'équipe MOA



