

# Hand Blender HB19

## 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. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
3. If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacture, or the service centre authorized by the dealer, or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Always unplug the appliance from the mains before you assemble, disassemble, clean or make adjustments to any of the accessories.
5. Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
6. Never let the appliance run unattended.
7. This appliance is intended for household use only.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, 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.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Never touch the blades when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
11. If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
12. Do not overload the appliance by putting in too much food and do not operate continuously for more than 30 seconds.
13. Do not blender or whisk sticky or heavy food like butter or panada, this easy to jam the motor and leads to accident.

## BEFORE USE

1. Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
2. Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
3. Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
4. Always place the motor unit on a level surface.

## USING THE APPLIANCE

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.

- mixing soft ingredients, e.g.

- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

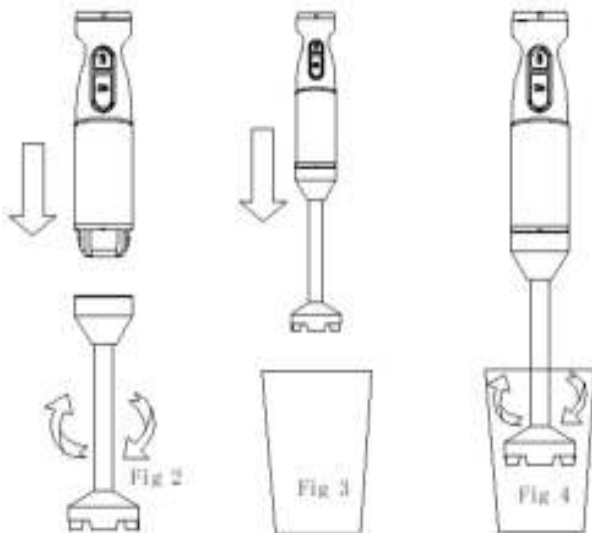
1. Attach the blender bar to the motor unit (Fig.2).

2. Put the ingredients in the beaker.

3. Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig.3).

4. Pressing the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig.4).

5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.



## Chopper

Note: The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Attention: The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (fig.5)
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl (fig.6).
4. Fasten the motor unit onto the coupling unit (fig.7).
5. Pressing the normal or turbo speed button to switch the appliance.



If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after chopping meat.

## Whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk into the whisk gear box, then insert the motor part into the gear box until it locks. See Fig 8
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch to operate it. See Fig 9
3. To release, rotate the gear box reverse way and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box. See Fig 10



For best results:

- Do not use the beaker, but a wider bowl.
- Start with a low speed setting.
- Move the whisk by holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites

## CARE AND CLEANING

- Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.
- Unplug the appliance before cleaning.
  - Disassemble all the parts.
  - Do not immerse the motor unit into water.
  - Wipe the motor unit with a moist doth..
  - Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit and the chopper coupling unit in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.
  - Dry and store them for future use.
  - Do not put the motor parts in the dishwasher

## 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 VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN (1/2)

1. Controleer of de voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning voordat u het apparaat ermee verbindt.
2. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel, stekker of andere onderdelen zijn beschadigd.
3. Neem bij schade aan de stroomkabel contact op met de producent, haar servicepunt of vergelijkbaar bevoegde personen om gevaar te voorkomen.
4. Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat je het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt of een accessoire vervangt.
5. Dompel de motorunit nooit onder water of in een andere vloeistof, spoel het ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit te reinigen.
6. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het actief is.
7. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
8. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat door een persoon met verantwoordelijkheid voor hun veiligheid.



## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN (2/2)**

9. Houd er toezicht op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
10. Raak nooit de mesjes aan als het apparaat stroom heeft. De mesjes zijn zeer scherp.
11. Als de mesjes blokkeren, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat je de ingrediënten verwijdert die de mesjes blokkeren.
12. Overbelast het apparaat niet met te veel ingrediënten en bedien het niet meer dan 30 seconden achtereenvolgend.
13. Blend of klop geen plakkerige of zware ingrediënten, zoals boter of panada. Dit heeft een hoge kans om de motor te blokkeren en kan leiden tot ongelukken.

## **VOOR GEBRUIK**

1. Maak de onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat je het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
2. Laat warme ingrediënten afkoelen voordat je ze bewerkt (max. temperatuur 60°C).
3. Snijd grote ingrediënten in stukjes van ongeveer 2cm voordat je ze bewerkt.
4. Plaats de motorunit altijd op een effen oppervlak.

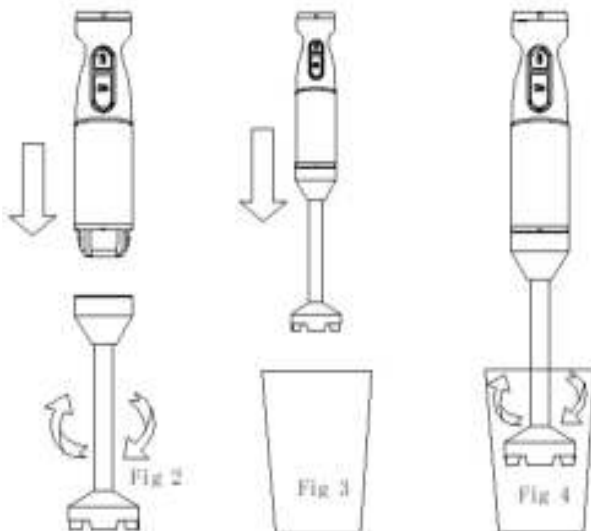
## HET APPARAAT GEBRUIKEN

### Handblender

De handblender is bedoeld voor:

- het blenden van vloeistoffen, zoals zuivelproducten, sauzen, fruitsappen, soepen, mixdrankjes en shakes.
- mixen van zachte ingrediënten
- pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het maken van babyvoedsel.

1. Maak de blender vast aan de motorunit (Fig. 2).
2. Stop de ingrediënten samen in de beker.
3. Zorg dat de mesbeschermer compleet bedekt is met ingrediënten (Fig. 3).
4. Druk op de Normal of Turbo snelheidsstand om het apparaat aan te zetten (Fig. 4).
5. Beweeg het apparaat langzaam op en neer en in cirkels om de ingrediënten te blenden.

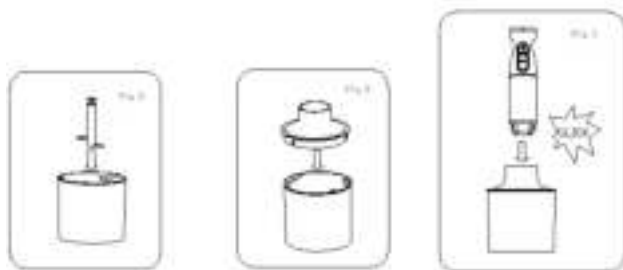


## Hakker

Opmerking: De hakker is bedoeld voor het hakken van ingrediënten als noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood, enz.

Let op: De mesjes zijn zeer scherp! Wees voorzichtig met het aanraken van de mesjes. Wees extra voorzichtig als je de mesjes verwijdert uit de hakschaal, als je de schaal leegt en tijdens het schoonmaken ervan.

1. Plaats het hakmesje in de hakschaal (fig. 5).
2. Stop de ingrediënten samen in de hakschaal.
3. Plaats het koppelstuk op de hakschaal (fig. 6).
4. Zet de motor vast op de hakschaal (fig. 7).
5. Druk op de Normal of Turbo snelheidsstand om het apparaat aan te zetten.



Als er ingrediënten aan de wanden van de hakschaal blijven plakken, dan kan je deze losmaken door vloeistof toe te voegen of met gebruik van een spatel.

Laat het apparaat altijd afkoelen na het hakken van vlees.

## Kloppen

Gebruik de klopper alleen voor het kloppen van room, eiwit en het mixen van sponzen en kant-en-klare dessertmix.

1. Plaats de klopper in de klopperkoppeling. Plaats dan de motor in de klopperkoppeling totdat deze vastklemt. Zie Fig. 8
2. Plaats de klopper in een container en druk daarna pas op de knop om hem aan te zetten. Zie Fig. 9
3. Draai de koppeling de andere richting op en haal de motor van de koppeling. Haal daarna de klopper uit de koppeling. Zie Fig. 10



Voor het beste resultaat:

- Gebruik geen beker maar een bredere schaal.
- Start met een lage snelheid.
- Beweeg de klopper door deze lichtjes schuin te houden.
- Klop maximaal 400ml gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4-8°C).
- Klop maximaal 4 eiwitten.

## ZORG EN ONDERHOUD

- Dompel de motor en klopperkoppeling niet onder water.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je het apparaat reinigt.
- Haal alle onderdelen uit elkaar.
- Dompel de motor niet onder water.
- Veeg de motor af met een vochtige doek.
- Reinig de beker, hakschaal, het hakmesje en de hakkerkoppeling in de vaatwasser of in warm water met afwasmiddel.
- Droog ze af en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- De motoronderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

## 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 SICHERHEITSHINWEISE (1/2)

1. Vor dem Einstecken des Netzsteckers ist zu prüfen, ob die Spannungsangabe des Typenschildes mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es durch den Hersteller, eine vom Händler autorisierte Servicestelle oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen lassen, um eine Gefahr zu vermeiden.
4. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör montieren, zerlegen, reinigen oder anpassen.
5. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen der Motoreinheit nur ein feuchtes Tuch.
6. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
7. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
8. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, außer sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder über die Verwendung des Gerätes unterwiesen.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE (2/2)

9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Berühren Sie niemals die Klingen, wenn das Gerät angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
11. Wenn die Klingen festgelaufen sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Zutaten entfernen, die die Klingen blockieren.
12. Überlasten Sie das Gerät nicht, indem Sie zu viele Zutaten einfüllen, und arbeiten Sie nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen.
13. Mixen oder verquirlen Sie keine klebrigen oder schweren Zutaten wie Butter oder Panade. Dies kann den Motor leicht blockieren und zu Unfällen führen.

## VOR DEM GEBRAUCH

1. Reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
2. Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten (max. Temperatur 60 °C).
3. Schneiden Sie große Zutaten in ca. 2 cm große Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
4. Stellen Sie die Motoreinheit immer auf eine ebene Fläche.

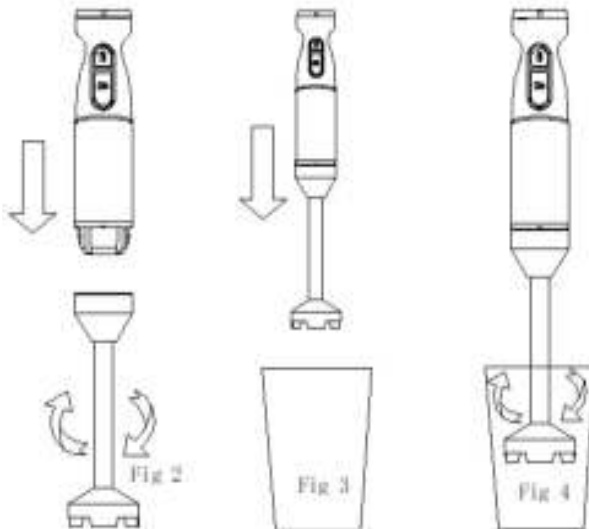
## NUTZUNG DES GERÄTS

### Stabmixer

Der Stabmixer ist bestimmt für:

- Mischen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukten, Saucen, Fruchtsäften, Suppen, Mixgetränken und Shakes.
- Mischen von weichen Zutaten, z. B.
- Pürieren von gekochten Zutaten, z. B. zur Herstellung von Babynahrung.

1. Befestigen Sie die Mixerstange an der Motoreinheit (Abb. 2).
2. Geben Sie die Zutaten in den Becher.
3. Tauchen Sie den Klingenschutz vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3).
4. Drücken Sie die Normal- oder Turbogeschwindigkeitstaste, um das Gerät einzuschalten (Abb. 4).
5. Bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab und im Kreis, um die Zutaten zu mischen.





## Zerkleinerer

Hinweis: Der Zerkleinerer ist zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw. vorgesehen.

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie daher beim Umgang mit der Klingeneinheit sehr vorsichtig. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge aus dem Zerkleinerer-Gefäß entfernen, wenn Sie das Zerkleinerer-Gefäß leeren und während der Reinigung.

1. Setzen Sie die Klingeneinheit des Zerkleinerers in das Zerkleinerer-Gefäß ein (Abb. 5).
2. Geben Sie die Zutaten in das Zerkleinerer-Gefäß.
3. Setzen Sie die Kupplungseinheit auf das Zerkleinerer-Gefäß (Abb. 6).
4. Befestigen Sie die Motoreinheit am Zerkleinerer-Gefäß (Abb. 7).
5. Drücken Sie die Normal- oder Turbo-Geschwindigkeitstaste, um die Betriebsgeschwindigkeit des Geräts zu wechseln.



Wenn die Zutaten an der Wand des Zerkleinerer-Gefäßes haften bleiben, lösen Sie sie durch Zugabe von Flüssigkeit oder mit einem Spatel.

Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern immer abkühlen.

## Schneebesen

Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne, Eiweiß und Desserts.

1. Setzen Sie den Schneebesen in den Schneebesenantrieb ein und setzen Sie das Motorteil in den Antrieb ein, bis es einrastet. Siehe Abb. 8
2. Halten Sie den Schneebesen in ein Gefäß und schalten Sie ihn erst dann ein. Siehe Abb. 9
3. Zum Lösen den Antrieb in die entgegengesetzte Richtung drehen und den Antrieb abziehen. Dann ziehen Sie den Schneebesen aus dem Schneebesenantrieb. Siehe Abb. 10



Für optimale Ergebnisse:

- Verwenden Sie nicht den Becher, sondern ein breiteres Gefäß.
- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitseinstellung.
- Bewegen Sie den Schneebesen, indem Sie ihn leicht geneigt halten.
- Schlagen Sie nur bis zu 400 ml gekühlte Sahne (min. 30% Fettgehalt, 4–8 °C).
- Schlagen Sie nur bis zu 4 Eiweiße

## PFLEGE UND REINIGUNG

Tauchen Sie die Motoreinheit und die Schneebesenkupplungseinheit nicht in Wasser.

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Entfernen Sie alle Teile.
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Becher, das Zerkleinerer-Gefäß, die Klingeneinheit des Zerkleinerers und die Kupplungseinheit des Zerkleinerers in der Spülmaschine oder in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen und für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
- Stellen Sie die Motorteile nicht in die Spülmaschine

## 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.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES (1/2)

1. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à celle du réseau local.
2. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la prise ou d'autres pièces sont endommagés.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, ou par le Service client du revendeur ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
4. Débranchez toujours l'appareil avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou de fixer un des accessoires.
5. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le rincez jamais sous le robinet. Pour nettoyer le bloc moteur, veuillez utiliser tout simplement un chiffon humide.
6. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
7. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une personne qui est responsable de leur sécurité.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES (2/2)

9. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

10. Ne touchez jamais les lames lorsque l'appareil est branché. Les lames sont très tranchantes.

11. Si les lames se coincent, débranchez l'appareil avant de retirer les aliments qui bloquent les lames.

12. Ne surchargez pas l'appareil en insérant trop d'aliments et ne le faites pas fonctionner en continu pendant plus de 30 secondes.

13. Ne pas mélanger ni fouetter les aliments collants ou épais comme le beurre ou la panada, cela pourrait facilement bloquer le moteur et provoquer un accident.

## AVANT L'EMPLOI

1. Nettoyez soigneusement les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

2. Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les traiter (température max. 60 ° C).

3. Coupez les gros ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les traiter.

4. Placez toujours le bloc moteur sur une surface plane.

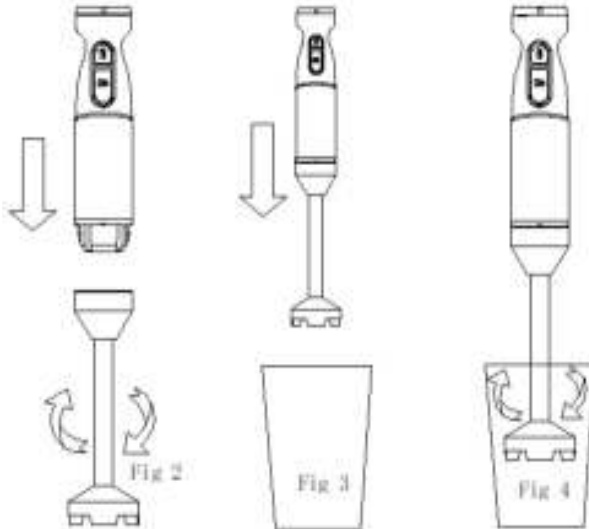
## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est conçu pour :

- mélanger des liquides, par exemple des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, des boissons et des shakes.
- mélanger des ingrédients mous, par exemple
- réduire en purée des ingrédients cuits, par exemple pour préparer des aliments pour bébés.

1. Fixez la barre du mixeur au bloc moteur (Fig.2).
2. Mettez les ingrédients dans le bûcher.
3. Immergez complètement le protège-lame sous les ingrédients (Fig.3).
4. Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou turbo pour mettre l'appareil en marche. (Fig.4).
5. Déplacez lentement l'appareil de haut en bas et en cercles pour mélanger les aliments.



## Hachoir

Remarque : Le hachoir est destiné à hacher des aliments tels que les noix, la viande, les oignons, le fromage à pâte dure, les œufs durs, l'ail, les herbes, le pain sec, etc.

Attention : Les lames sont très tranchantes ! Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez l'unité de lames. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez la lame du bol hachoir, lorsque vous videz le bol hachoir et pendant le nettoyage.

1. Placez l'unité de lames du hachoir dans le récipient du hachoir (fig.5)
2. Mettez les ingrédients dans le récipient du hachoir.
3. Placez l'unité de couplage sur le récipient hachoir (fig.6).
4. Fixez le bloc moteur sur le récipient du hachoir (fig.7).
5. Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou turbo pour mettre l'appareil en marche.



Si les ingrédients collent à la paroi du récipient du hachoir, détachez-les en ajoutant du liquide ou à l'aide d'une spatule. Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir haché la viande.

## Fouet

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger la pâte et les desserts prêts à l'emploi.

1. Insérez le fouet dans la boîte à engrenages du fouet, puis insérez la partie moteur dans la boîte à engrenages jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Voir Fig 8.
2. Placez le fouet dans un récipient et c'est seulement maintenant que vous appuyez sur l'interrupteur pour faire fonctionner l'appareil. Voir Fig 9.
3. Pour débloquer, faites tourner la boîte d'engrenages en sens inverse puis retirez-la. Retirez ensuite le fouet de la boîte d'engrenages. Voir Fig 10



Pour de meilleurs résultats :

- N'utilisez pas le béccher, mais un récipient plus large.
- Commencez par une vitesse lente.
- Déplacez le fouet en le tenant légèrement incliné.
- Ne fouettez que 400 ml de crème fraîche à la fois (min. 30% de matière grasse, 4-8 ° C).
- Ne fouettez que 4 blancs d'œufs à la fois



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ne plongez pas le bloc moteur et l'unité de couplage du fouet dans l'eau.

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Démontez toutes les pièces.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyez le béccher, le récipient du hachoir, le bloc hachoir et l'unité de couplage du hachoir dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle.
- Séchez-les et rangez-les pour une utilisation future.
- Ne mettez pas les pièces du moteur dans le lave-vaisselle

## 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