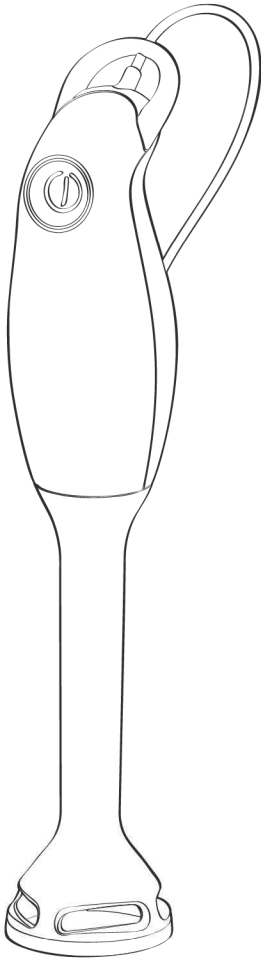
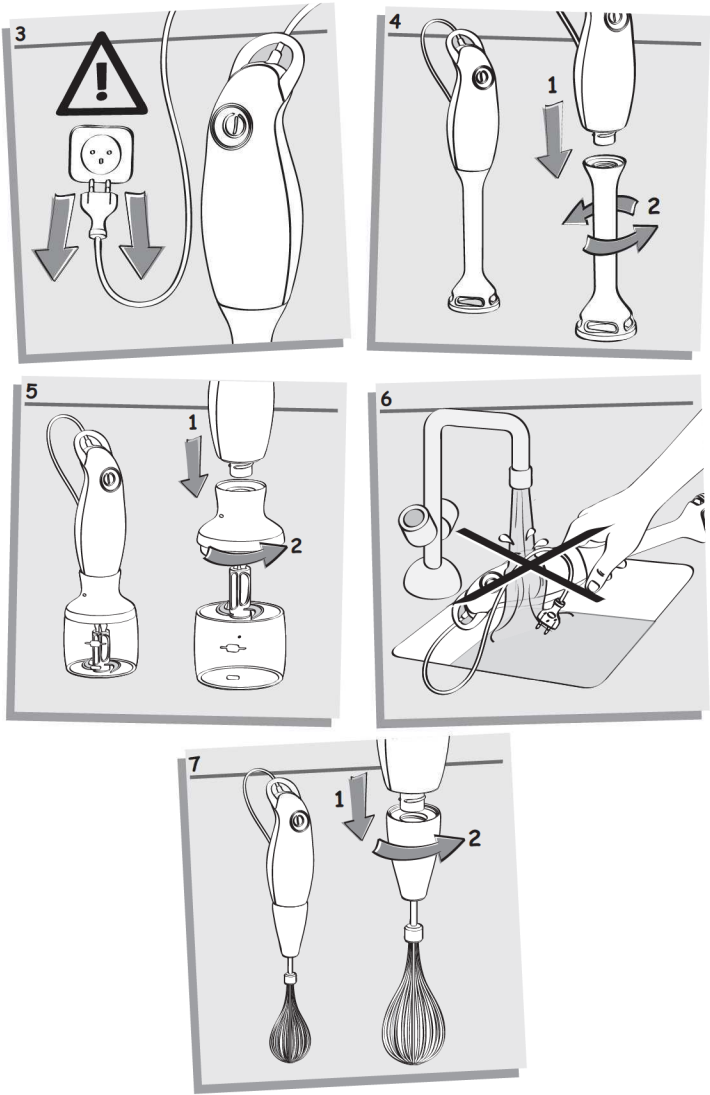
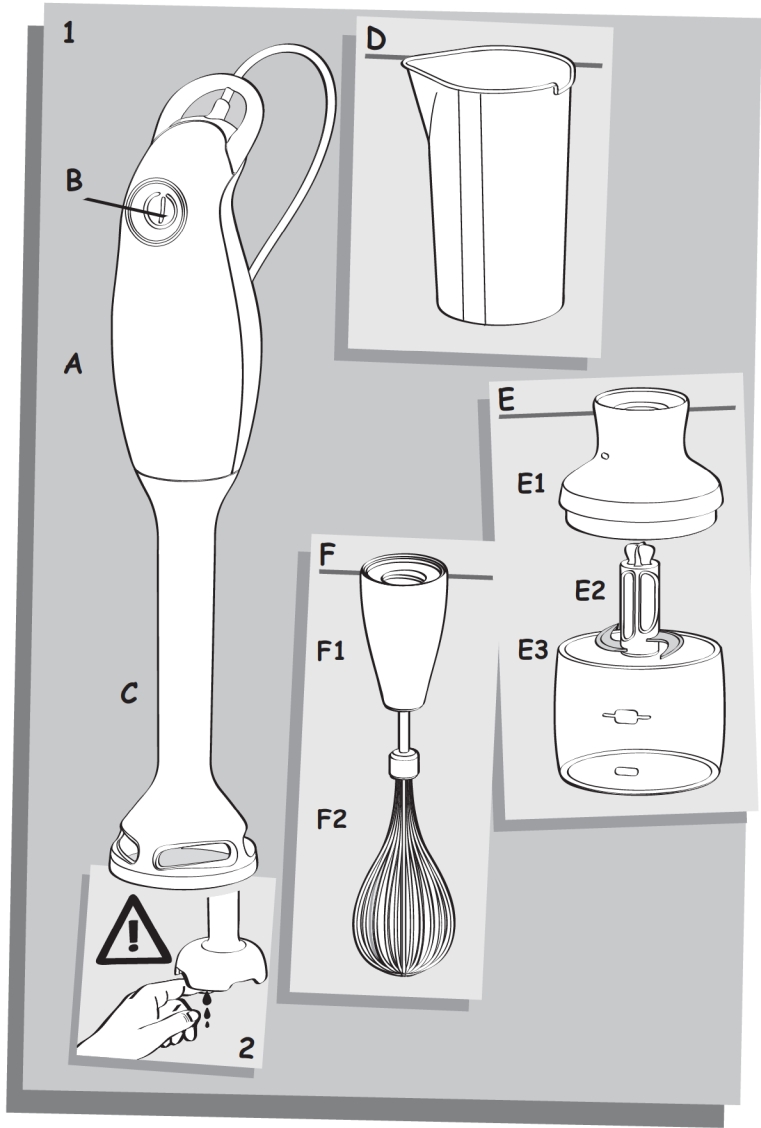


FR	p.	1 - 2
NL	p.	3 - 4
DE	p.	5 - 7
EN	p.	8 - 9
ES	p.	10 - 11
PT	p.	12 - 13
IT	p.	14 - 15
DA	p.	16 - 17
SV	p.	18 - 19
NO	p.	20 - 21
FI	p.	22 - 23
EL	p.	24 - 26
TR	p.	27 - 30
AR	p.	31 - 32
FA	p.	33 - 34



- FR
- NL
- DE
- EN
- ES
- PT
- IT
- DA
- SV
- NO
- FI
- EL
- TR
- AR
- FA



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégraderait de toute responsabilité.

FR

DESCRIPTION

A - Bloc moteur	E1 - Couvercle
B - Bouton on/off	E2 - Couteau
C - Pied mixeur	E3 - Bol mini-hachoir
D - Gobelet 0.8 L (selon modèle)	F - Fouet multibrins (selon modèle)
E - Mini-hachoir 150 ml (selon modèle)	F1 - Réducteur
	F2 - Fouet

CONSEILS DE SECURITE

- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et lors des opérations de démontage et d'entretien. (fig.3)
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché. (fig.2)
- Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir 150 ml (**E2**) par son support avant d'enlever votre préparation.
- Ne pas faire fonctionner le pied mixeur (**C**) et le mini-hachoir (**E**) à vide.
- Ne pas faire fonctionner votre pied mixeur avec des ingrédients secs (noix, noisettes...).
- Ne pas utiliser le mini-hachoir comme récipient et ne jamais verser de liquide bouillant dans celui-ci.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne démontez jamais l'appareil, vous n'avez pas d'autres interventions autre que le nettoyage ou l'entretien usuel à effectuer.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires et pièces détachées adaptées à votre appareil.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

Remplacement du câble d'alimentation:

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé.

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez le pied mixeur (**C**) et tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les.



Pied Mixeur

- Emboîtez le pied mixeur **(C)** sur le bloc moteur **(A)**. Tournez jusqu'à la butée. (fig.4)
- Le récipient que vous utilisez ne doit pas être rempli à plus de 50cl (15oz) pour éviter tout débordement. La préparation doit couvrir au minimum la cloche du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixeur.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur avant de mixer des préparations chaudes. N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur **(C)** dans le récipient pour optimiser le mixage.
- Ne pas utiliser votre appareil plus de 20 secondes, sinon attendre son refroidissement.
- Placez le pied mixeur dans la préparation, immergez seulement la cloche, mettez l'appareil en marche et laissez la préparation se faire.
- Il est inutile de pilonner la préparation pour avoir un bon résultat.

Mini hachoir 150ml

- Avant d'utiliser le mini hachoir 150 ml, placez le couteau **(E2)** avec précaution dans le bol **(E3)** sur l'axe central. Mettez les aliments dans le bol. Mettez le couvercle **(E1)** sur le bol puis positionnez le bloc moteur **(A)** sur celui-ci. (fig.5)
- Pour le démontage de votre accessoire après utilisation, enlevez le bloc moteur **(A)** du couvercle **(E1)**, enlevez avec précaution le couteau **(E2)** (en le tenant par la partie plastique), puis retirez les aliments.
- Ce mini hachoir 150 ml vous permet de hacher des herbes, de la viande. Avec cet accessoire, vous pouvez hacher 70 gr de filet de poulet cru en 3 secondes.

Fouet multibrins (selon modèle) : fig.7 F

Temps de préparation maximum 2 minutes.

- Assemblez le fouet multibrins **(F2)** avec le réducteur **(F1)**.
- Placez le réducteur **(F1)** sur le bloc moteur **(A)**.
- Vissez jusqu'à la butée.
- Après utilisation, dévissez le réducteur **(F1)** et retirez le fouet **(F2)**.

Cet accessoire vous permettra d'émulsionner vos préparations, réaliser des blancs en neige, de la chantilly, de la pâte à crêpes.

NETTOYAGE

Avant le nettoyage, assurez vous que l'appareil est bien débranché.

- Ne pas arroser, ni plonger le bloc moteur dans l'eau. (fig.6) Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Les accessoires, à l'exception du bloc moteur **(A)**, se lavent à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.

Attention lors du nettoyage du couteau **(E2)**, il est extrêmement aiguisé.

ACCESSOIRES

Vous pouvez vous procurer auprès de votre Revendeur ou d'un centre agréé les accessoires :

- Mini-hachoir 150 ml **(E)** : réf. MS 5981762
- Réducteur : réf. MS_0695694
- Gobelet 0.8L **(D)** : réf. MS 4946320
- Fouet multibrins : réf. MS_0695547

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous prémunir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil (DDXXXXXX ou HBXXXXXX).



Participons à la protection de l'environnement !



- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: er kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard indien het apparaat niet volgens de voorschriften wordt gebruikt.



BESCHRIJVING

NL

A - Motorblok	E1 - Deksel
B - On/off-knop	E2 - Mes
C - Mixervoet	E3 - Kom minihakker
D - Beker 0.8 L (afhankelijk van het model)	F - Fijne garde (afhankelijk van het model)
E - Mini-hachoir 150 ml (afhankelijk van het model)	F1 - Aandrijving
	F2 - Garde



VEILIGHEIDSADVIEZEN

Controleer of de op het identiteitsplaatje van het apparaat vermelde netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet.

Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.

• Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen indien dit zonder toezicht staat en tijdens demontage en onderhoud. (fig.3)

• Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken of indien zij geen ervaring hiermee of kennis hiervan hebben, tenzij zij door tussenkomst van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat.

• Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

• Nooit het mes van de mixervoet aanraken wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. (fig.2)

• Houd het mes van de minihakker (**E2**) altijd vast aan zijn houder voordat u de bereiding verwijdert.

• Laat de mixervoet (**C**) en de minihakker (**E**) niet leeg werken.

• Gebruik de mixervoet niet voor het mixen van droge ingrediënten (noten, hazelnoten...).

• Gebruik de minihakker niet als kom en schenk hier geen kokende vloeistoffen in.

• Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met de mixer kunnen spelen.

• Raak de bewegende delen niet aan.

• Demonteer het apparaat niet zelf. Voer alleen de hier beschreven normale onderhouds- en reinigingstaken uit.

• Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend accessoires en reserveonderdelen die voor uw apparaat zijn ontworpen.

• Neem de vlijmscherpe messen voorzichtig vast bij het leegmaken van de kom of het reinigen van het apparaat.

Vervanging van het netsnoer.

Maak geen gebruik van uw apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door de Moulinex reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).



GEBRUIK

Maak voor het eerste gebruik de mixervoet (**C**) en alle accessoires schoon met zeepwater. Spoel ze af en droog ze af.



Mixervoet

- Plaats de mixervoet **(C)** op het motorblok **(A)**. Volledig vast draaien. (fig.4)
- De kom die u gebruikt mag tot maximaal 50 cl gevuld worden, om overlopen te voorkomen. De bereiding moet minstens het bolvormige gedeelte van de mixervoet bedekken, om een efficiënte werking van de mixer te garanderen.
- Verwijder een warme kom van de warmtebron voordat u warme bereidingen gaat mixen. Aarzel niet de mixervoet **(C)** in de kom te verplaatsen voor een optimaal mixresultaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 30 seconden, zo niet, wachten tot het afgekoeld is.
- Plaats de mixervoet in de bereiding, dompel alleen de voet onder, schakel het apparaat in en mix de bereiding.
- Voor een goed resultaat is het niet nodig om de bereiding fijn te stampen.

Minihakker 150ml

- Voordat u de minihakker 150 ml gaat gebruiken, plaatst u het mes **(E2)** voorzichtig in de mengkom **(E3)** op de middenas. Plaats de voedingsmiddelen in de kom. Plaats het deksel **(E1)** op de kom en plaats hier vervolgens het motorblok **(A)** hier op (fig.5)
- Verwijder voor het demonteren van uw accessoire na gebruik het motorblok **(A)** van het deksel **(E1)**, verwijder voorzichtig het mes **(E2)** (door dit bij het kunststoffen gedeelte vast te pakken) en verwijder de voedingsmiddelen.
- Met de minihakker van 150 ml kunt u kruiden en vlees fijnhakken. Met dit accessoire kunt u 70 g rauwe kipfilet in 3 seconden fijnhakken.

Veeldradige garde (afhankelijk van model) : fig.7 F

Maximale looptijd: 2 minuten

- Monteer de veeldradige garde **(F2)** op de aandrijving **(F1)**.
 - Plaats de aandrijving **(F1)** op het motorblok **(A)**.
 - Tot aan het einde vastschroeven.
 - Als u klaar bent, schroeft u de aandrijving **(F1)** los en verwijdt u de garde **(F2)**.
- Met dit accessoire kunt u uw bereidingen emulgeren, eiwitten tot stijve pieken kloppen en slagroom en pannenkoekenbeslag maken.



REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.
- Het motorblok niet met water besprenkelen of hierin onderdompelen. (fig.6) Neem het af met een droge of zeer licht bevochtigde doek.
- Met uitzondering van het motorblok **(A)** kunnen de accessoires met warm water of in de vaatwasser afgewassen worden.

Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes **(E2)**, dit is vlijmscherp.



ACCESSOIRES

U kunt bij uw detailhandelaar of een erkende servicedienst van de navolgende accessoires kopen:

- | | |
|--|---------------------------------|
| - Minihakker 150 ml (E) : ref. MS_5981762 | - Aandrijving : ref MS-0695694 |
| - Beker 0.8L (D) : ref. MS_4946320 | - Fijne garde : ref. MS-0695547 |

Wanneer u accessoires wilt bestellen, neem dan het boekje met u mee of geef het serienummer van uw apparaat op (DDXXXXXX of HBXXXXXX).



Wees vriendelijk voor het milieu !



Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling. Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.



Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch wird keinerlei Haftung übernommen. Unser Unternehmen, behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

BESCHREIBUNG

DE

A - Motorblock
B - An/Aus Knopf
C - Mixfuß
D - Mixkrug 0,8 l (je nach Modell)
E - Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)

E1 - Deckel
E2 - Messer
E3 - Behälter des Mini-Zerkleinerers
F - Quirl (je nach Modell)
F1 - Getriebe
F2 - Schneebesen

SICHERHEITSHINWEISE

Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Betriebsspannung mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt. Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.

- Stecken Sie das Gerät stets aus, nach gebrauch wenn es nicht beaufsichtigt wird sowie bei Montage und Demontage der Zubehörteile und Wartungsmaßnahmen. (Abb. 3)
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Fassen Sie das Messer des Mixfußes niemals an, wenn das Gerät angeschlossen ist. (Abb. 2).
- Fassen Sie das Messer des Mini-Zerkleinerers 150 ml (**E2**) stets an seinem Halter an, um es aus der Zubereitung herauszunehmen.
- Nehmen Sie den Mixfuß (**C**) und den Mini-Zerkleinerer (**E**) nie leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixfuß nicht zum Mixen von trockenen Lebensmitteln (Nüsse, Haselnüsse...).
- Benutzen Sie den Mini-Zerkleinerer nicht als Behälter zum einfrieren oder zum erwärmen in der Mikrowelle und gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in denselben.
- Fassen Sie in Bewegung befindliche Teile nicht an.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht selbst. Nehmen Sie ausschließlich die empfohlene Pflege und Reinigung vor.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für das Gerät konstruiert wurden.
- Seien Sie vorsichtig beim Hantieren mit den scharfen Klingen, insbesondere beim Leeren des Behälters und beim Reinigen. Vor dem Entleeren des Behälters muss das Messer aus der Zubereitung entfernt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf dem Mixfuß ab.
- Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett.
- Lassen Sie das Kabel nicht runter hängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.



- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Vorsicht mit langen Haaren, Schals, Krawatten, usw. wenn Sie mit dem Gerät arbeiten.
- Halten Sie das Kabel von scharfen und sich drehenden Teilen des Gerätes fern.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Das Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch.

Wenn das Gerät gefallen ist, Sichtbare Schäden aufweist, Funktionsstörungen hat, muss das Gerät sofort vom Stromnetz getrennt werden.

Austauschen des Stromkabels.

Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Um jegliche Gefahr auszuschließen, muss das Stromkabel in einem autorisiertem Servicecenter von Moulinex ausgetauscht werden (siehe Liste im „Serviceheft“).



GEBRAUCH

Waschen Sie den Mixfuß **(C)** und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Seifenwasser ab. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie ab.

Mixfuß

- Bringen Sie den Mixfuß **(C)** auf dem Motorblock **(A)** an. Drehen Sie ihn bis zum Einrasten. (Abb. 4)
- Das von Ihnen benutzte Gefäß darf zur Vermeidung eines Überlaufens nur bis höchstens 500ml (15oz) befüllt werden. Der Stabmixer kann nur wirksam arbeiten, wenn die Zubereitung mindestens den unteren Teil des Mixfußes bedeckt.
- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der Hitzequelle genommen werden. Man erhält ein besseres Mixergebnis, wenn man den Mixfuß **(C)** in dem Gefäß hin- und herbewegt.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden in Betrieb und lassen Sie es danach abkühlen.
- Setzen Sie den Mixfuß in die Zubereitung; tauchen Sie dabei nur die Glocke ein, setzen Sie das Gerät in Betrieb und lassen Sie es laufen.

Mini-Zerkleinerer 150 ml

- Setzen Sie vor der Benutzung des Mini-Zerkleinerers 150 ml das Messer **(E2)** vorsichtig auf die Mittelachse in den Behälter **(E3)**. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter. Setzen Sie den Deckel **(E1)** auf und setzen Sie dann den Motorblock **(A)** darauf. (Abb. 5)
- Abnehmen des Zubehörs nach der Benutzung: Nehmen Sie den Motorblock **(A)** vom Deckel **(E1)** ab und entnehmen Sie vorsichtig das Messer **(E2)** (halten Sie es dabei an seinem Plastikteil fest). Nehmen Sie anschließend die Lebensmittel heraus.
- Der Mini-Zerkleinerer 150 ml ist zum Hacken von Kräutern und Fleisch bestimmt. Mit diesem Zubehör kann man ein rohes 70 g schweres Hühnerfilet in 3 Sekunden klein hacken.

Quirl (je nach Modell): Abb. 7 F

Maximale Betriebszeit: 2 Minuten

- Stecken Sie den Quirl **(F2)** auf das Getriebe **(F1)**.
- Bringen Sie das Getriebe **(F1)** auf dem Motorblock **(A)** an.
- Drehen Sie ihn bis zum Einrasten.
- Schrauben Sie das Getriebe **(F1)** nach dem Gebrauch ab und nehmen Sie den Quirl **(F2)** ab.

Dieses Zubehör eignet sich zum Emulgieren von Zubereitungen, Schlagen von Eischnie oder Sahne und zum Rühren von Pfannkuchenteig.





REINIGUNG

- Stecken Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es reinigen.
- Der Motorblock darf nicht nass gemacht und nicht ins Wasser getaucht werden. (Abb. 6) Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Mit Ausnahme des Motorblocks **(A)** können alle Zubehörteile mit heißem Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig mit dem Messer **(E2)** um, da dieses ausgesprochen scharf ist.



ZUBEHÖR

Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:

- | | |
|---|---------------------------------|
| - Mini-Zerkleinerer 150 ml (E) : Art.-Nr. MS_5981762 | - Getriebe: Art.-Nr. MS_0695694 |
| - Mixkrug 0,8 l (D) : Art.-Nr. MS_4946320 | - Quirl: Art.-Nr. MS_0695547 |

Zum Bestellen von Zubehör bringen Sie bitte die Gebrauchsanweisung mit oder nennen Sie die Seriennummer Ihres Geräts (DDXXXXXX oder HBXXXXXX).

Tun Sie etwas für den Umweltschutz!



Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.



Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Read the instructions carefully before using your appliance for the first time: Liability shall not be accepted for non-compliant use.



DESCRIPTION

EN

A - Motor unit	E1 - Cover
B - On/Off button	E2 - Cutter
C - Mixer attachment	E3 - Mini-mincer bowl
D - 0.8 L beaker (depending on model)	F - Multi-strand whisk (depending on model)
E - 150 ml mini mincer (depending on model)	F1 - Reducer
	F2 - Whisk



SAFETY INSTRUCTIONS

Check that the voltage of your appliance indicated on its rating plate matches that of your electrical installation.

Any incorrect connection invalidates the warranty.

- Always unplug the appliance from the electrical power supply if it is left unattended and when removing accessories or carrying out maintenance. (fig. 3).
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children must be watched to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not hold the cutter of the mixer attachment when the appliance is plugged in. (fig. 2) Ensure that any ties, scarves and long hair do not come into contact with any moving parts of the appliance.
- Always hold the cutter of the 150 ml mini mincer (**E2**) by its support before removing your preparation.
- Do not operate the mixer attachment (**C**) or the mini mincer (**E**) when empty.
- Do not operate the mixer attachment with dry ingredients (walnuts, hazelnuts...).
- Do not use the mini-mincer as a recipient and do not pour boiling water into it. Do not pull on the power cord to unplug it
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the mixer.
- Do not touch the moving parts.
- Do not dismantle the appliance yourself. Simply carry out the usual care and cleaning steps as advised.
- For your safety, use only accessories and spare parts designed for your appliance.
- Care must be taken when handling the sharp blades, when emptying the bowl or when cleaning.

Changing the power cord.

If the power cord or the plug are damaged, do not use the appliance. In order to avoid any danger, have them replaced by an approved Moulinex service centre (see list in the service manual).

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.



FIRST USE

Before using for the first time, wash the mixer attachment **(C)** in and all of the accessories hot water and use washing-up liquid, rinse and dry carefully.

Mixer attachment

- Screw the mixer attachment **(C)** onto the motor unit **(A)**. Turn it as far as possible. (fig. 4)
- The recipient you use must not be filled to more than 50cl (15oz) to avoid overflowing. The preparation must at least cover the flared bottom of the mixer attachment to ensure that the mixer operates efficiently.
- Remove the cooking recipient from the source of heat when mixing hot preparations. Do not hesitate to move the mixer attachment **(C)** around in the recipient to get optimum results.
- Do not operate the appliance for more than 20 seconds consecutively, otherwise let it cool down.
- Place the hand blender shaft in the mixture, immersing only the head, turn the appliance on and leave to blend.
- There is no need to pound the mixture to achieve a good result.

150ml mini-mincer

- Before using the 150 ml mini mincer, carefully place the cutter **(E2)** into the bowl **(E3)** on the central drive. Place the ingredients in the bowl. Fit the cover **(E1)** onto the bowl and then fit the motor unit **(A)** onto it. (fig. 5)
- To remove the accessory after use, remove the motor unit **(A)** from the cover **(E1)**, then carefully remove the cutter **(E2)** (holding it by the plastic part), then remove the ingredients.
- This 150 ml mini mincer can be used to chop herbs and mince meat. With this accessory you can mince 70 g of raw chicken fillet in 3 seconds.

Multi-strand whisk (depending on model) : fig.7 F

Maximum running time: 2 minutes

- Fit the multi-strand whisk **(F2)** onto the reducer **(F1)**.
- Fit the reducer **(F1)** onto the motor unit **(A)**.
- Turn until it is locked in place.
- After use, unscrew the reducer **(F1)** and remove the whisk **(F2)**.

You can use this accessory to emulsify your preparations, beat egg whites into stiff peaks and make Chantilly cream and pancake batter.



CLEANING

Always unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.

- Do not spray or immerse the motor unit in water. (fig. 6) Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- All of the accessories, except for the motor unit **(A)**, can be washed in hot water or the dishwasher.

Be careful when cleaning the cutter **(E2)**, it is very sharp.



ACCESSORIES

You may purchase the following accessories from your dealer or an approved centre:

- 150 ml mini mincer **(E)**: ref MS-5981762. - Reducer : ref MS-0695694
- 0.8L beaker **(D)**: ref MS-4946320. - Multi-strand whisk : ref. MS-0695547

To order accessories, please bring the leaflet with you or indicate your appliance's serial number (DDXXXXXX or HBXXXXXX).



Help save the environment!



Your appliance contains a number of materials that can be recovered or recycled.



Take them to a local civic waste collection point so that they can be processed.