

TWIN SYSTEM : (b+h)

Puede combinar al mismo tiempo las preparaciones culinarias en vaso licuador y vaso procesador.

②. AMASAR/MEZCLAR/PICAR/BATIR

- Encaje la cuchilla de metal (**c1**) o el amasador (**c2**) en el arrastrador (**b4**) y gírelo hasta la posición de bloqueo.
- Colóquelo todo en el eje central del vaso.
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque y cierre la tapa.

Preparaciones

. Mezclar

- Puede mezclar 1 kg de masa ligera (galletas, bizcocho) de 1 min. a 1 min. 30 seg.

. Amasar

- Puede amasar un máximo de 800 g de masa pesada en 40 segundos.

Atención: Pare el aparato en cuanto constate la formación de la bola de masa.

. Picar (**c1**)

Puede de 15 a 30 segundos picar de 150 a 350 g de alimentos: productos duros (quesos, frutos secos), verduras duras (zanahorias, apio, etc.), verduras tiernas (cebollas, espinacas,...), carnes crudas y cocidas (sin hueso, sin nervios y cortadas en daditos), pescados crudos o cocidos. No picar productos demasiado duros (helado, azúcar) o que necesiten una molienda fina (trigo, café).

. Mezclar en el vaso picador (**b3**).

- Puede mezclar hasta 0,5 l de guisos, sopas, compotas en 20 seg.

Atención: No vierta nunca líquido hirviendo en el vaso

③. EMULSIONAR/BATIR

- Encaje el emulsionador (**e**) en el arrastrador (**b4**) y gírelo hasta la posición de bloqueo.
- Colóquelo todo en el eje del vaso.
- Introduzca los ingredientes en el vaso.
- Coloque y cierre la tapa.

Preparaciones

- Puede preparar de 2 a 4 claras de huevo y hasta 0,3 litros de nata.

Atención: No utilice nunca el emulsionador (**e**) para amasar masa pesada o mezclar masas ligeras.

Tiempo de utilización máximo: 4 minutos.

④. RALLAR/CORTAR

- Bloquee el disco (**d**) elegido en el arrastrador (**b4**).
- Colóquelo todo en el eje central del vaso.
- Coloque y cierre la tapa.
- Introduzca los elementos en la chimenea y guíelos mediante el pulsador (**b1**) nunca con los dedos o con utensilios.

Preparaciones

- ① . disco C (Rallado grueso)/disco A (Rallado fino): zanahorias, gruyère, apio, rallados...
- . disco H (Cortado grueso)/disco D (Cortado fino): patatas para gratén con queso, zanahorias, pepinos...
- . disco G (Parmesano): patatas, parmesano, coco,...
- . disco E (Patatas Fritas): patatas para patatas fritas,...
- Prepare un máximo de 700 g de alimentos a la vez (no carne o embutidos).

⑤. HOMOGENEIZAR/MEZCLAR/MEZCLAR MUY FINAMENTE

Según el tipo de alimentos, el vaso licuador (**h**) le permite elaborar hasta 1 l de preparación como máximo.

Para hacer funcionar el vaso licuador (**h**), es absolutamente necesario colocar el vaso picador (**b3**) con su tapa cerrada (**b2**) primero.

- Abra la abertura (**a3**).
- Coloque el vaso (**h**) en la abertura (**a3**) abierta
- Introduzca los alimentos en el vaso (**h**) y cierre con la tapa (**h1**) y el tapón (**h2**).
- No llene nunca el vaso licuador con un líquido que esté hirviendo o con solamente productos secos. Espere que se pare por completo antes de retirar el vaso licuador.

Preparaciones

Puede:

- preparar hasta 1 litro de potaje finamente mezclado, velouté, crema, compota, batido, cóctel.
 - mezclar todas las masas fluidas (crepes, buñuelos, clafoutis, far).
- Tiempo de utilización máxima: 2 minutos

⑥. EXPRIMIR LOS CÍTRICOS

- Coloque el arrastrador (**g1**) en el eje central del vaso.
- Coloque la cesta filtro (**g2**) girando hasta la posición de cierre. La patilla de arrastre de la cesta filtro está en el tope en el fondo de la apertura de cierre. No necesita tapa (**b2**).

- Coloque el cono (**g3**) en el orificio de la cesta filtro.
- Coloque la mitad de los cítricos en el cono y manténgalo de este modo.
- Ajuste la velocidad a 1.

Preparaciones

- Puede obtener un máximo de 0,8 litros de jugo sin vaciar el vaso.
- Enjuague la cesta filtro (**g2**) cada 0,5 litros.

Limpieza/Mantenimiento/Colocación

- Desconecte el aparato, retire y desmonte los accesorios.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el vaso licuador. Cierre la tapa, mezcle presionando el botón Pulse. Desconecte el aparato. Enjuague el vaso debajo del agua del grifo y séquelo.
- Lave, enjuague y seque los accesorios así como los vasos y las tapas (pueden introducirse en el lavavajillas).
- No utilice esponjas abrasivas ni objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (**a1**) en el agua. Límpielo con un paño seco o apenas húmedo.
- En caso de coloración de los accesorios por alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño empapado con aceite alimentario y proceda a la limpieza habitual.
- Manipule la cuchilla (**c1**), el vaso licuador (**h**) o las hojas de metal (**d1**) con precaución; están muy afiladas.

Para guardar

El procesador está provisto de:

- ⑦ - un accesorio de colocación (**i**) que se pone dentro del vaso (**b3**). Puede guardar aquí los accesorios cortantes (cuchilla **c1**, discos **d**), el emulsionador (**e**) y el arrastrador (**b4**).

- ⑧ - un enrollador de cable situado en la parte posterior del aparato para guardar y ajustar el largo del cable de alimentación como desee.

Si el aparato no funciona, ¿Qué debe hacer?

Compruebe ante todo la conexión y:

- que el vaso (**b3**) esté correctamente colocado, que la tapa (**b2**) esté bien cerrada, que los accesorios estén bien colocados, que el botón de mando (**a2**) esté bien colocado.

- El vaso (**b3**) y la tapa picadora (**b2**) estén colocados y cerrados antes de poner a funcionar el vaso licuador (**h**).

El selector de velocidad puede pararse si ha intentado utilizarlo sin haber bloqueado la tapa de la procesadora. En este caso, debe volver a colocar el selector en posición 0, y comprobar que la tapa está correctamente bloqueada.

Su aparato está equipado con un sistema de protección. Si su aparato se para durante el funcionamiento, desconecte el cable y deje el aparato enfriar durante 30 minutos antes de continuar con la preparación inicial.

Ha seguido cuidadosamente todas estas instrucciones y ¿el aparato sigue sin funcionar? En este caso, diríjase a un distribuidor o a un Servicio técnico autorizado de Moulinex (ver lista en el folleto «Moulinex Servicio»).

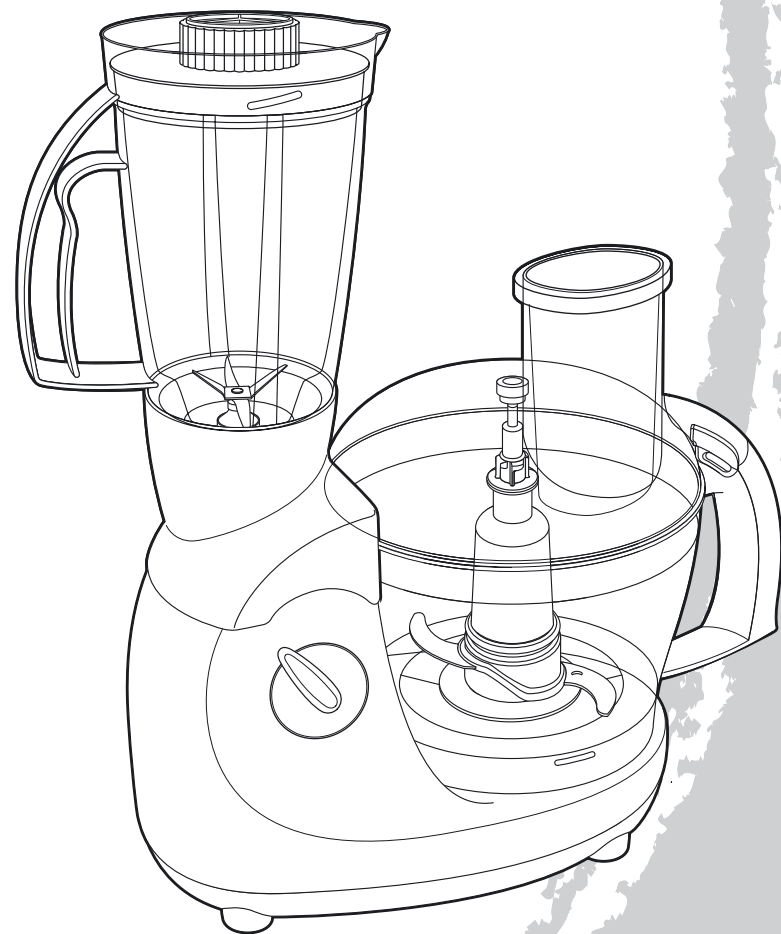


¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

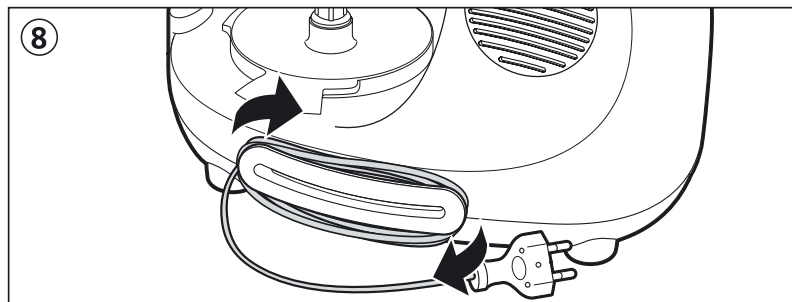
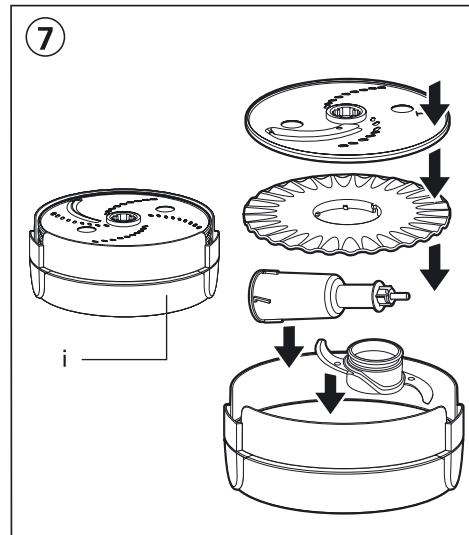
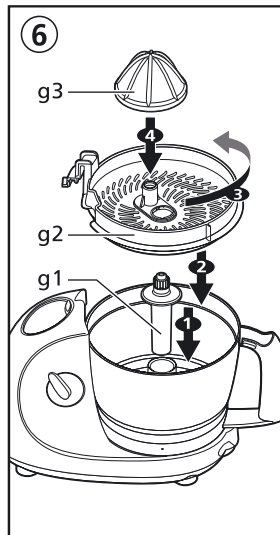
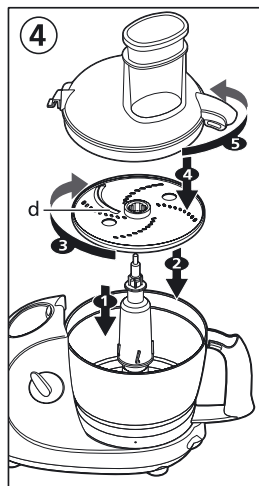
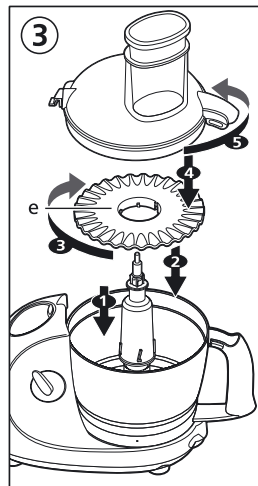
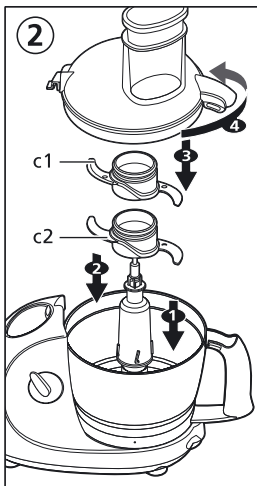
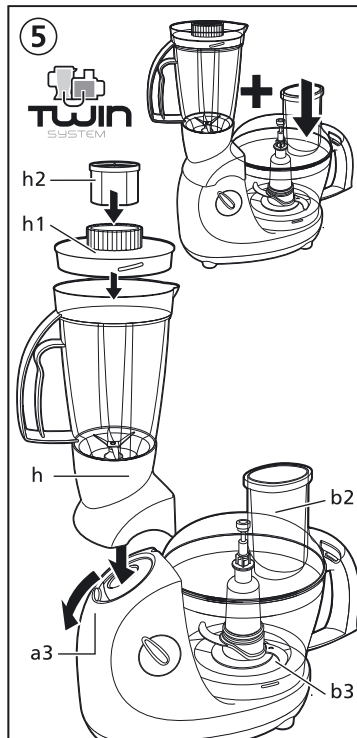
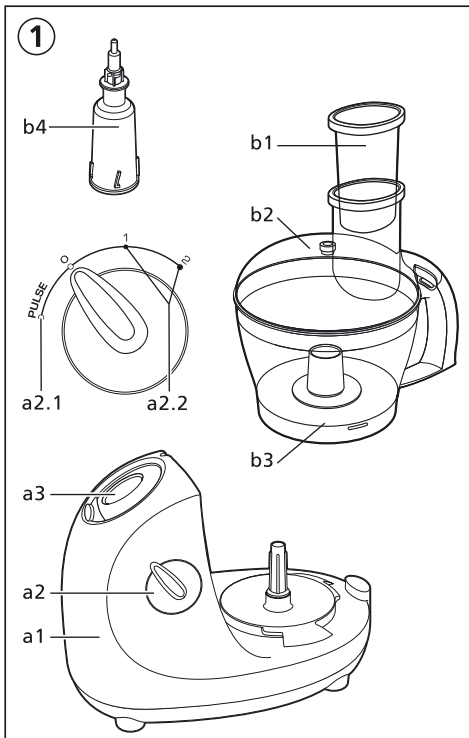
- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Moulinex



Moulinex



Moulinex

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama **Moulinex** que se ha sido diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos y el uso doméstico dentro de casa.

Instrucciones de seguridad

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme al modo de empleo libraría a Moulinex de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Asegúrese de la concordancia de voltaje. **Cualquier error de conexión anularía la garantía.**
- Desconecte siempre el aparato en cuanto deje de utilizarlo, cuando lo limpie o en caso de corte de corriente.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, si se ha dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, llévelo obligatoriamente a remplazar a un servicio técnico autorizado Moulinex (ver lista en el folleto servicio).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual deberá realizarlo un servicio autorizado Moulinex.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo. Utilice el enrollador de cable para guardarlo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas Moulinex, adaptadas a su aparato.
- Manipule la cuchilla (c1), la cuchilla del vaso mezclador o los discos (d) con precaución; están muy afilados. Deberá obligatoriamente retirar la cuchilla mediante su arrastrador (b4) antes de vaciar el contenido del vaso.
- No utilice el vaso licuador en vacío.
- **Cierre la abertura (a3) si no utiliza el vaso licuador.**

- Utilice siempre el vaso mezclador con la tapa.
- Cuando quiera rallar alimentos, cortarlos..., utilice siempre el empujador (b1) para guiarlos por la chimenea, no utilizar nunca los dedos o utensilios. No tocar nunca las piezas en movimiento.
- No utilizar los vasos como recipientes (congelación, cocción, esterilización).

Puesta en marcha

- Saque los accesorios de su embalaje y límpielos con agua caliente.
- Coloque el bloque motor (a1) en una superficie plana, limpia y seca y conecte su aparato.
- 1. **Utilización del botón de mando (a2):** Para poder utilizar el selector de velocidad, es necesario bloquear el vaso picador y la tapa.
- **Pulse (a2-1)** para un mayor control y una mejor homogeneización de algunas preparaciones.
- **Marcha continua (a2-2)** gírelo hasta la posición 1 (velocidad lenta) o 2 (velocidad rápida).
- **Para abrir la tapa, hay que volver a la posición 0. Girar la tapa hacia la derecha para abrirla.**

Consejos de utilización

- Su procesador le permite preparar de 150 a 1000 g como máximo – Volumen total del vaso picador: 2,2 litros. Volumen total del vaso licuador: 1,25 Litros.
- Vaso picador (b3)**
- Cierre el vaso (b3) sobre la base del procesador (a1).
 - Coloque el accesorio elegido.
 - Coloque y cierre la tapa (b2).
 - Compruebe que la abertura (a3) está bien cerrada.
 - Póngalo en marcha con el selector de velocidad (a2).
- Vaso licuador (h) (Según modelo)**
- Cierre el vaso (b3) sobre la base del procesador (a1) (compruebe que el vaso está vacío y sin accesorios).
 - Coloque la tapa (b2) y ciérrela.
 - Abra la abertura (a3).
 - Coloque el vaso licuador (h) sobre la abertura abierta con su tapa (h1) y el tapón (h2).
 - Póngalo en marcha.