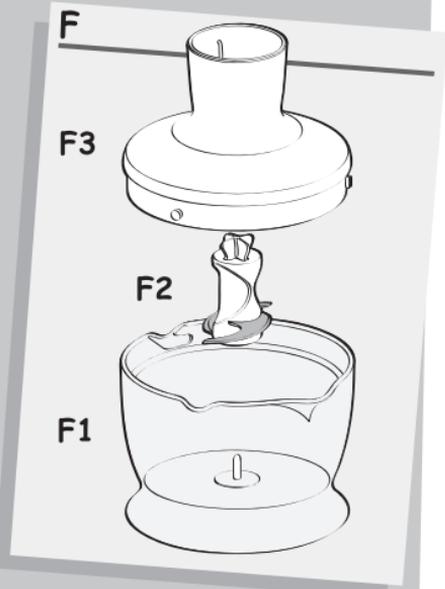
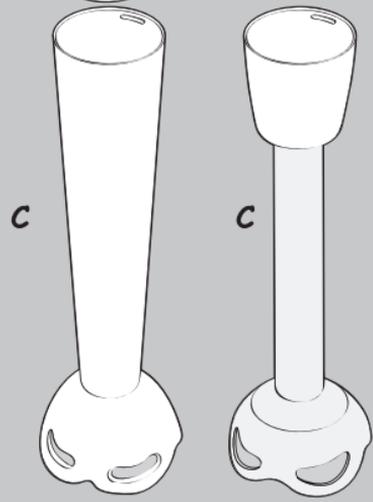
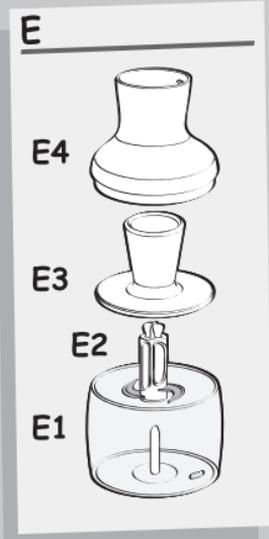
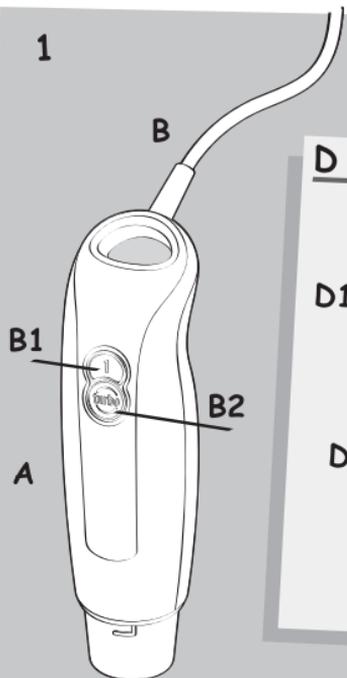
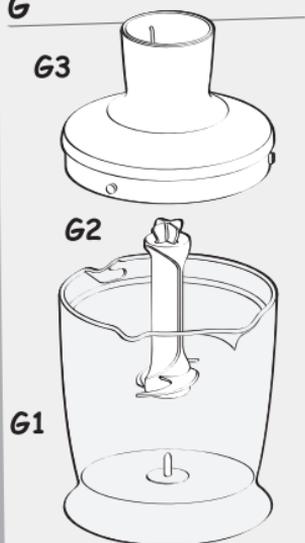


- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- IT
- PT
- DA
- NO
- SV
- FI
- EL
- TR
- AR
- FA

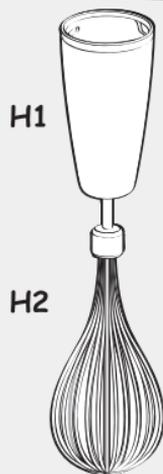
www.moulinex.com



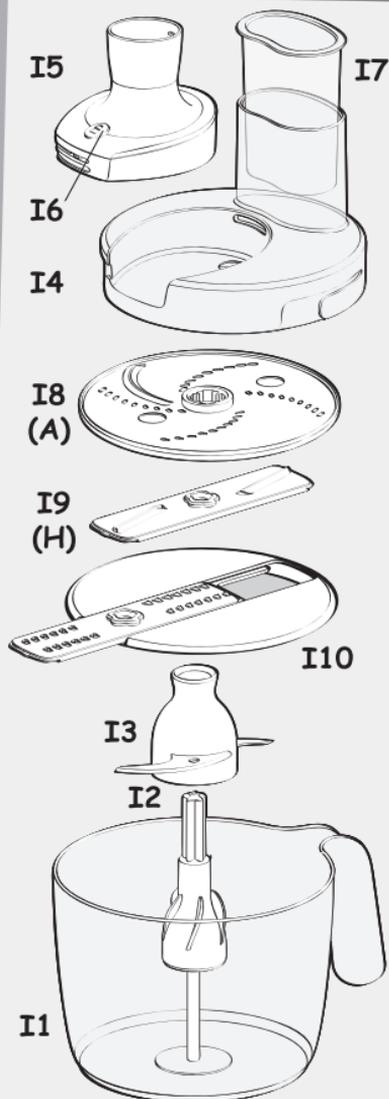
G

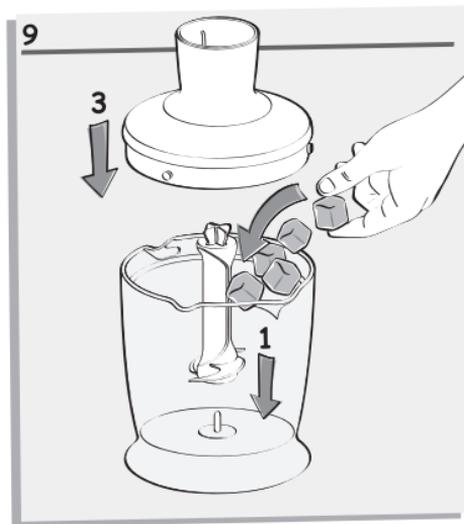
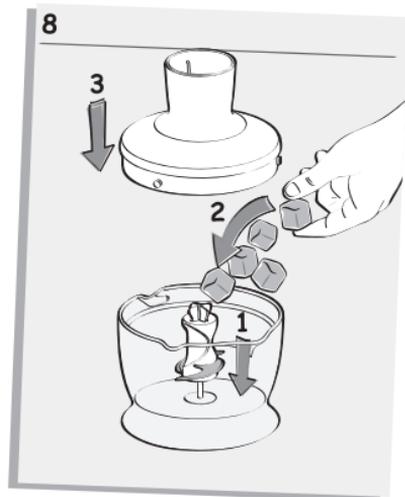
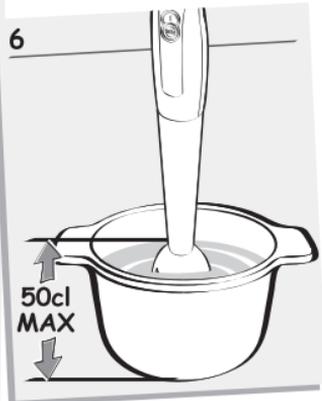
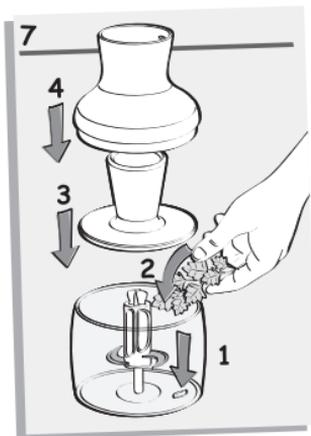
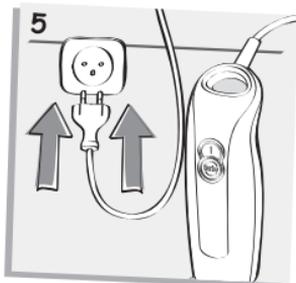
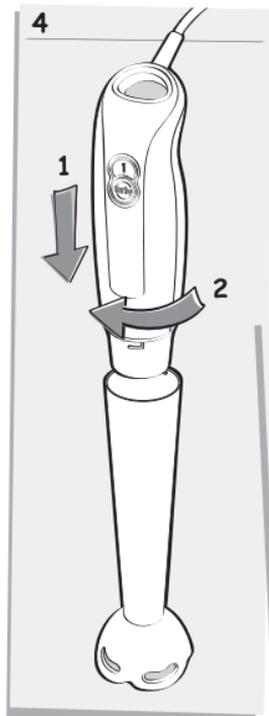
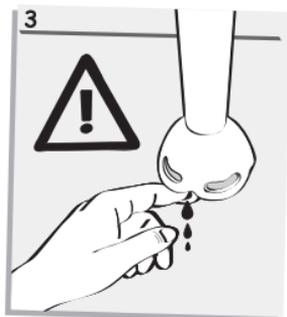


H

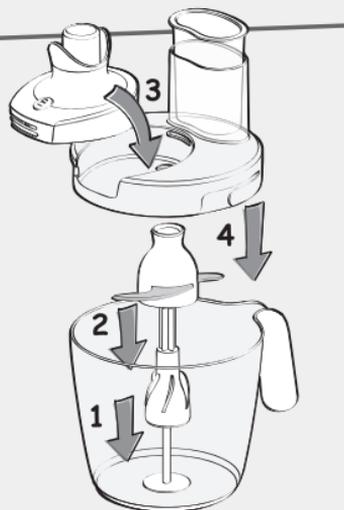


I

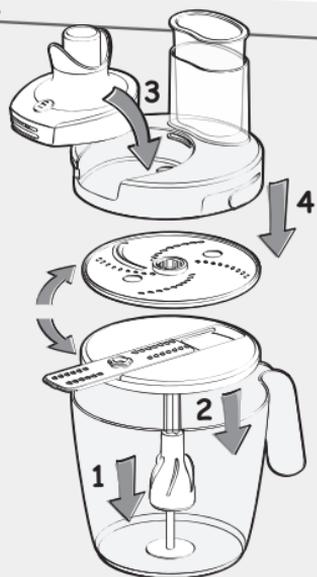




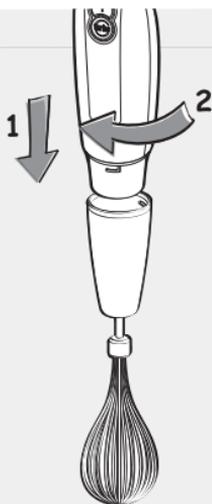
10



11



12



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme Moulinex qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.



DESCRIPTION (FIG. 1)

A Bloc Moteur

B Boutons de mise en marche

- B1 Vitesse 1
- B2 Vitesse 2

C Pied Mixeur (plastique ou métal selon Modèle)

D Gobelet 0.8L

- D1 Couvercle (selon modèle)

E Mini hachoir 150mL (selon modèle)

- E1 Bol
- E2 Couteau
- E3 Contre couvercle
- E4 Couvercle

F Hachoir 450mL (selon modèle)

- F1 Bol
- F2 Couteau
- F3 Réducteur

G Maxi hachoir 600mL (selon modèle)

- G1 Bol
- G2 Couteau
- G3 Réducteur

H Fouet multibrins

- H1 Réducteur
- H2 Fouet

Bol multifonctions 2L (selon modèle)

- I1 Bol
- I2 Entraîneur
- I3 Couteau
- I4 Couvercle
- I5 Réducteur
- I6 Bouton déverrouillage
- I7 Pousoir
- I8 Disque ou lame A (selon modèle)
- I9 Disque ou lame H (selon modèle)
- I10 Porte lame (selon modèle)



CONSEILS DE SECURITE

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

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.

- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été

endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 3**

- Ne touchez pas le couteau du pied mixeur (C) même à l'arrêt, il est extrêmement aiguisé. **Fig. 3**

- Manipulez les couteaux (E2, F2, G2, I3) des hachoirs avec précaution, ils sont extrêmement aiguisés.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.

mentation à portée de mains des enfants.

- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- 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.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparations, arrêtez l'appareil, débranchez le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.**
- **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.



MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurer de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- **Pied Mixeur : Fig. C & 4**
- Vissez le pied mixeur (C) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 4 & 5**
- Plongez le pied mixeur (C) à mi-hauteur du récipient et appuyer sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
- **ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.**
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de

50CL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient. **Fig. 6**
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc...), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs

(sucre, chocolat, café).

• **Mini Hachoir 150mL (Selon modèle) : Fig. E & 7**

- Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).
- Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
- Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
- Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
- Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
- Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.
- **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**

• **Hachoir 450mL (Selon modèle) : Fig. F & 8**

- Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
- Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le couvercle (F3).
- Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F3).
- Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
- Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F3).
- Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.
- **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

• **Maxi Hachoir 600mL (Selon modèle) : Fig. G & 9**

- Placez le couteau (G2) sur l'axe du bol (G1).
- Placez les aliments dans le bol (G1) puis placez le couvercle (G3).

- Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (G3).
- Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
- Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (G3).
- Retirez le couteau (G2) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.
- **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

• **Bol multifonctions 2L (Selon modèle) : Fig. I**

Il vous permet de préparer au maximum de 150 à 800g – Volume du bol : 2 litres.

1) Hacher FIG 10:

- Placez l'entraîneur (I2) au centre du bol (I1).
- Placez le couteau (I3) sur l'entraîneur (I2).
- Placez le réducteur (I5) sur le couvercle (I4).
- Placez et verrouillez le couvercle.
- Mettez en place le bloc moteur (A) sur le réducteur (I5).

Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 500 g d'aliments : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards,...), des viandes crues et cuites (désossées, dénervées et coupées en dés 1cm3), des poissons crus ou cuits. Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

2) Râper/trancher Fig. 11:

- Placez l'entraîneur (I2) au centre du bol (I1).
- Posez le disque (I8) sur l'entraîneur (I2).
- Placez le réducteur (I5) sur le couvercle (I4) et verrouillez-le.
- Mettez en place le bloc moteur (A) sur le réducteur (I5).
- Introduisez les aliments dans la chemi-

née et guidez-les à l'aide du pousoir (I7). **Ne jamais pousser les aliments avec vos doigts ou un outil quelconque.**

- **Fouet multifibrins (Selon modèle) : Fig. H & 12**

- Assemblez le fouet multifibrins (H2) avec le réducteur (H1).
- Placez le réducteur (H1) sur le bloc moteur (A).
- Vissez jusqu'à la butée.
- Après utilisation, dévissez le réducteur (H1) et retirez le fouet (H2).

NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (F3, G3, H1, I5)**, vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

RECETTES

Pied mixeur Fig. 4:

• **Soupe de légumes, vitesse 2 :**

500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1.8 L d'eau. Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Mixez pendant 45 secondes.

• **Mayonnaise, vitesse 2 :**

Placez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 25 cl d'huile dans le gobelet 1L. Mixez pendant 15 secondes.

Mini hachoir 150mL, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. E:

• **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.
70 g de bœuf dénérvé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 3 secondes.

Fouet Multifibrins, vitesse 1 (Selon Modèle) Fig. H:

Blancs en neige.
4 blancs en 3 minutes.

Hachoir 450mL, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. F:

• **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.
200 g de bœuf dénérvé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 10 secondes.

Maxi hachoir 600mL, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. G:

• **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.
250 g de bœuf dénérvé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 15 secondes.

Bol multifonctions 2L, vitesse 2 (Selon modèle) Fig. 1:

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Viandes dénercée et découpée en cube de 1cm*1cm*1cm (500 g bœuf)

en une vingtaine de secondes, légumes, fromages, pain.

- **Vous pouvez également hacher et trancher** jusqu'à 700 g de légumes (carottes), du fromage etc...



SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :

Que votre appareil est bien connecté au secteur.

Que le cordon est en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera.

Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :



ACCESSOIRE(S)

Mini hachoir 150 mL : réf MS_0695652.

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 70g de bœuf en 3 secondes.

Hachoir 450mL : réf MS_0695653.

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200g de bœuf en 10 secondes.

Maxi hachoir 600mL : réf MS_0695654.

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 250g de bœuf en 15 secondes.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.