

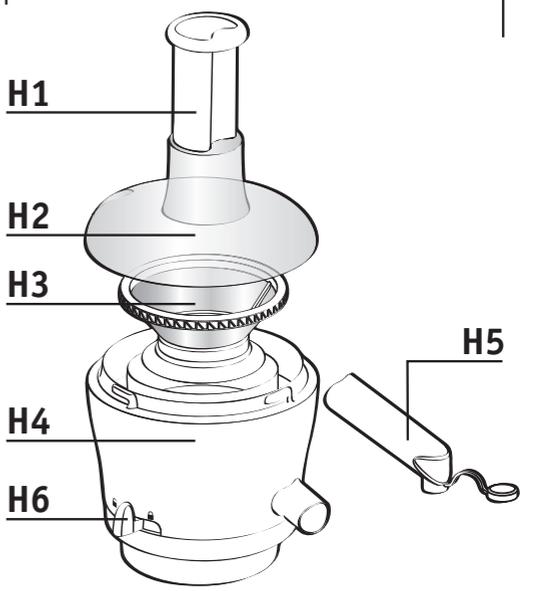
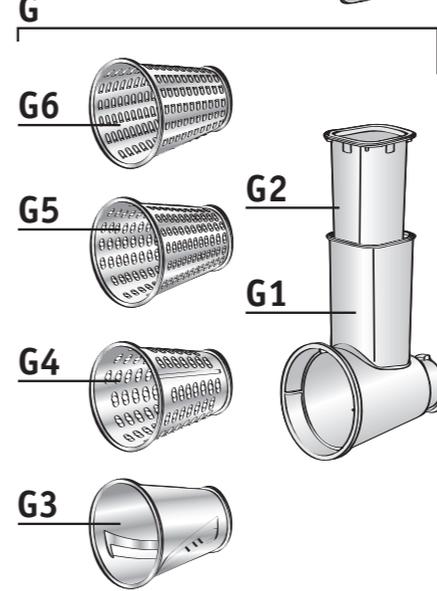
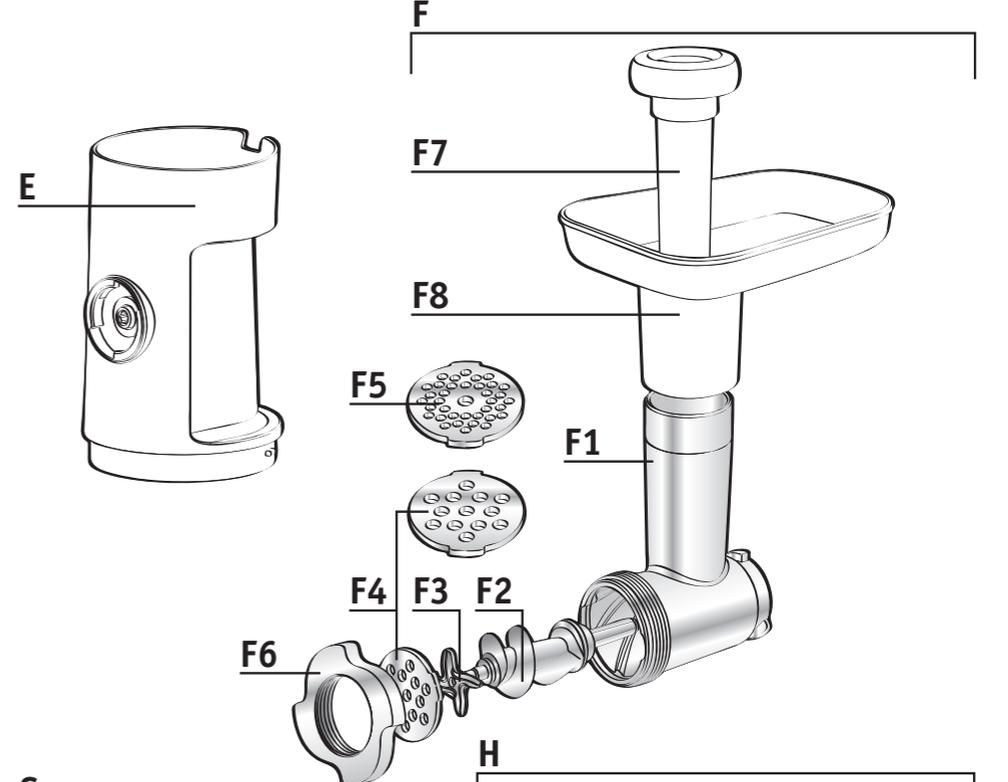
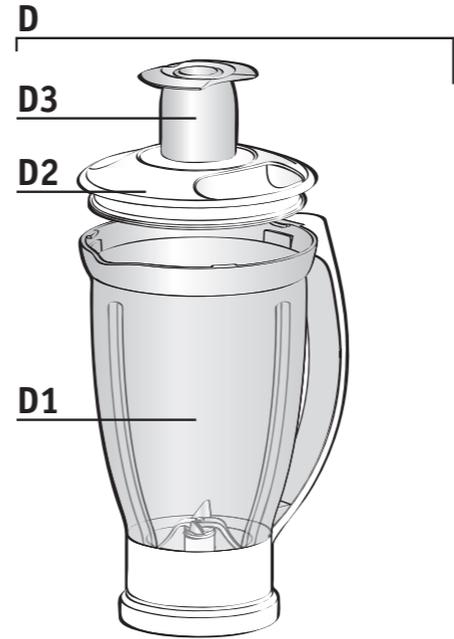
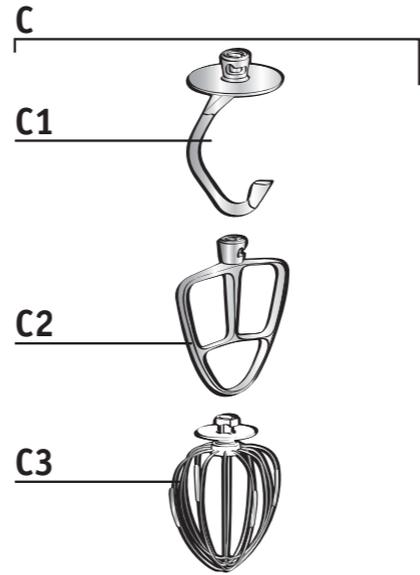
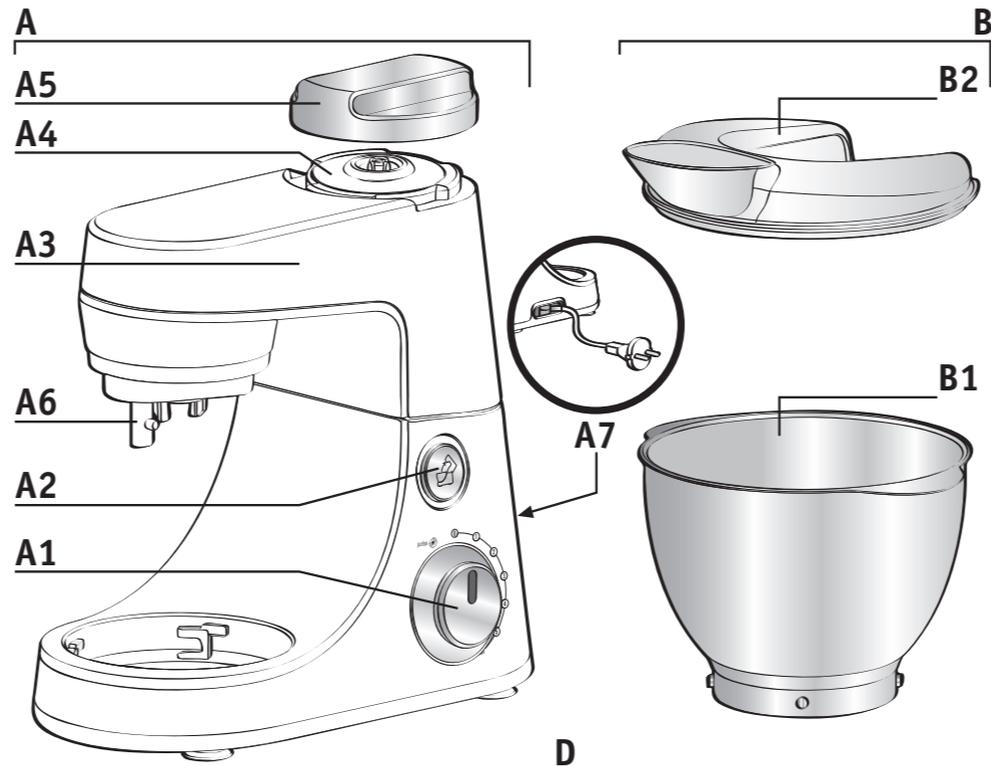
Moulinex®

masterchef gourmet

- FR
- NL
- EN
- DE
- ES
- PT
- EL
- IT



www.moulinex.com

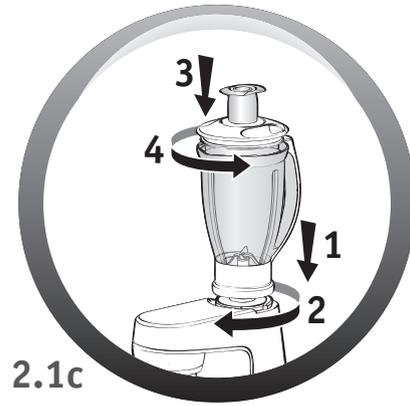




1.1a



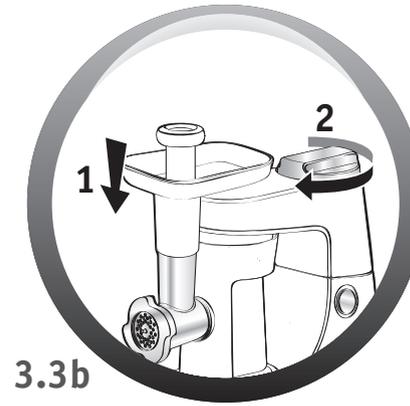
1.1b



2.1c



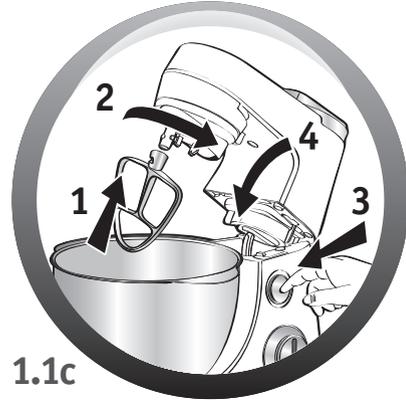
3.1a



3.3b



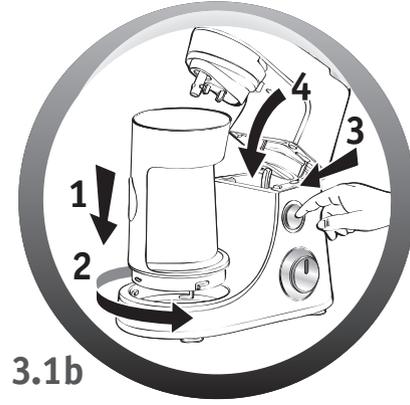
4.1a



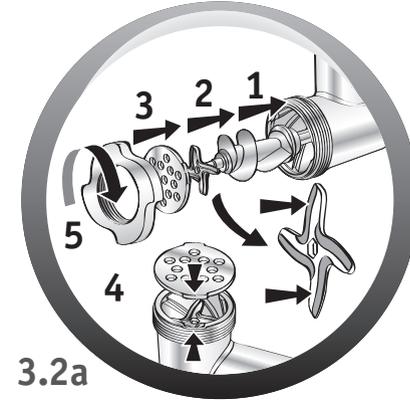
1.1c



1.1d



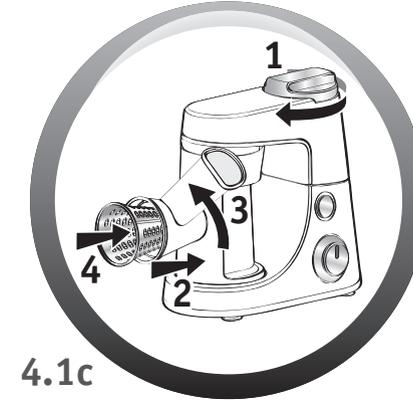
3.1b



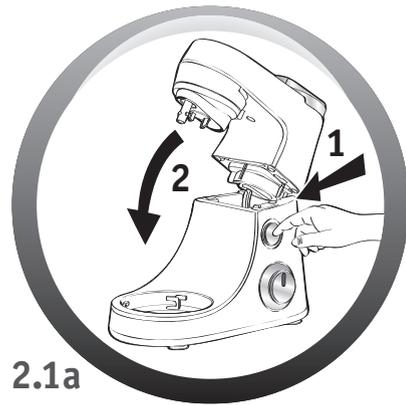
3.2a



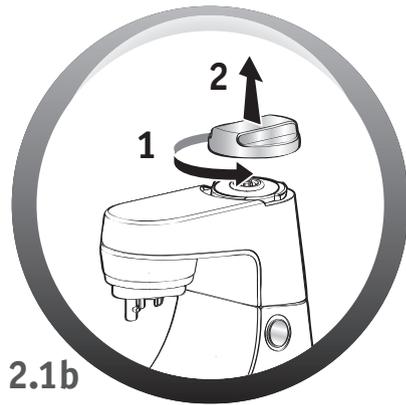
4.1b



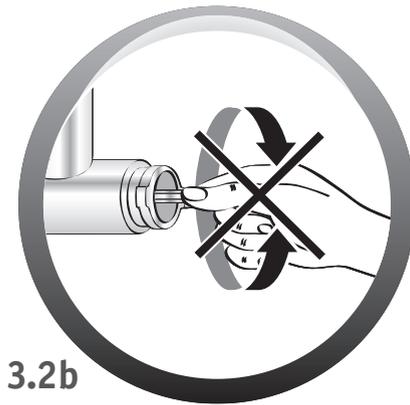
4.1c



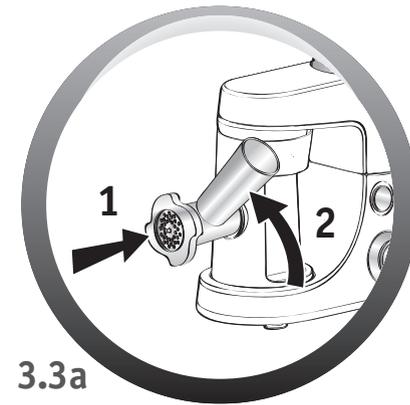
2.1a



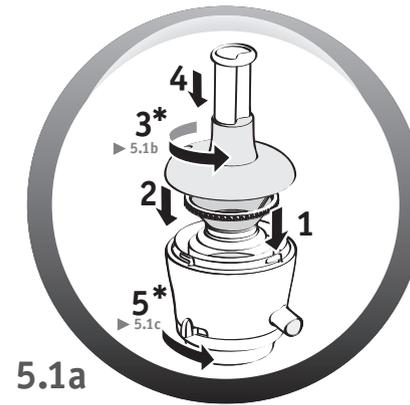
2.1b



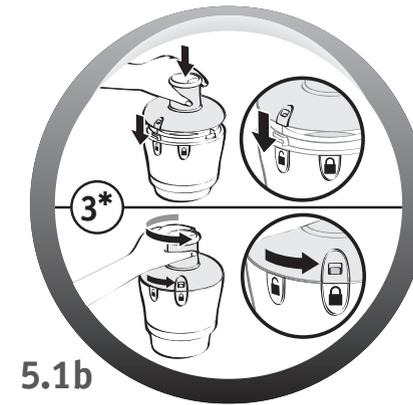
3.2b



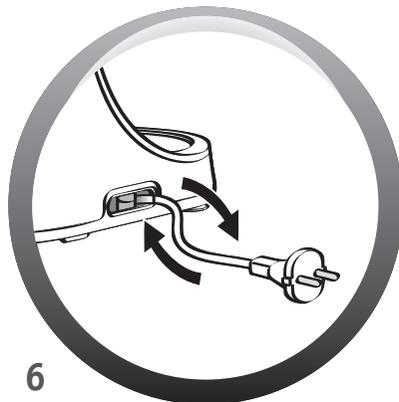
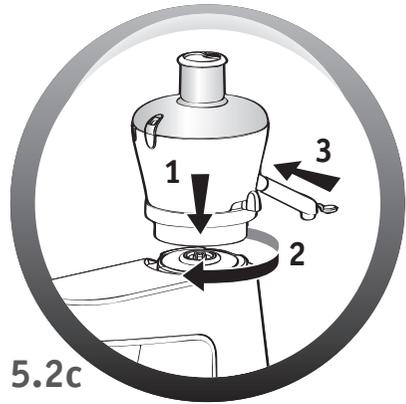
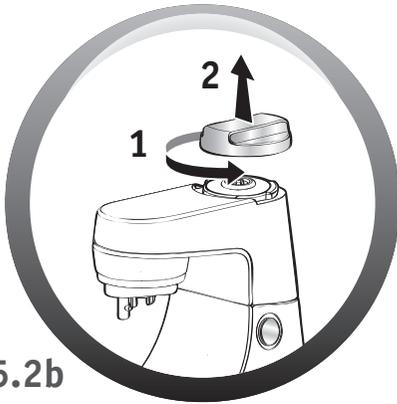
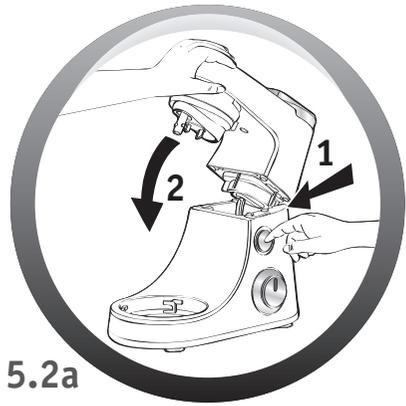
3.3a



5.1a



5.1b



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **MOULINEX** exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

DESCRIPTION

FR

a - Bloc moteur a1 Variateur électronique de vitesse a2 Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions (a3) a3 Tête multifonctions a4 Sortie rapide (bol mixeur / centrifugeuse / broyeur) a5 Trappe de sécurité a6 Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, fouet multibrins, malaxeur) a7 Range-cordon b - Ensemble bol b1 Bol inox b2 Couvercle c - Accessoires mélangeurs c1 Pétrin c2 Malaxeur c3 Fouet multibrins d - Bol mixeur (selon modèle) d1 Bol d2 Couvercle d3 Bouchon doseur e - Adaptateur (selon modèle)	f - Tête hachoir (selon modèle) f1 Corps métal f2 Vis f3 Couteau f4 Grille gros trous f5 Grille petits trous f6 Ecrou f7 Poussoir f8 Plateau g - Coupe-légumes (selon modèle) g1 Magasin tambour g2 Poussoir g3 Tambour A trancher g4 Tambour C râpé gros g5 Tambour D râpé fin g6 Tambour E reibekuchen h - Centrifugeuse (selon modèle) h1 Poussoir h2 Couvercle h3 Filtre rotatif h4 Corps réceptacle h5 Bec verseur h6 Levier de verrouillage
---	--

CONSEILS DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- 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 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.
- 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 culinaire et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours l'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 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 agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un 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 agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne passez pas les accessoires au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.

- Retirez toujours le bol mixeur (d) ou la centrifugeuse (h) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (a2) de la tête multifonctions (a3).
- Avec l'accessoire tête hachoir (f), utilisez toujours le poussoir (f7) pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement et attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'enlever les accessoires.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés (d, f, g) lorsqu'on vide les bols et lors du nettoyage : ils sont extrêmement coupants.
- Ne touchez ni les fouets, ni le pétrin lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc.. au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par la cheminée des couvercles (b2), (d2) ou (h2) ainsi que du magasin tambour (g1).
- Ne faites pas fonctionner le bol mixeur (d1) sans couvercle (d2).
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas les bols (b1, d1) comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation, ...)
- Ne pas utiliser l'accessoire centrifugeuse si le filtre rotatif (h3) est endommagé.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter 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, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (e) : voir § nettoyage) Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (a1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse) :** Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :** Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « max » selon les préparations effectuées.

Vous pouvez la modifier en cours de préparation.

- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (a5) et la tête (a3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (a5) et/ou la tête (a3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (a1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. **En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul.** Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (b1) et son couvercle (b2) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol inox (b1).
- Couvercle (b2).
- Pétrin (c1) ou malaxeur (c2) ou fouet multibrins (c3).

1.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-là jusqu'en butée.
 - Verrouillez le bol inox (b1) (sens horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.
 - Insérez l'accessoire désiré (c1, c2 ou c3) sur la sortie (a6), enfoncez et donnez un quart de tour dans le sens anti-horaire pour bloquer l'accessoire dans son logement.
 - Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
 - Glissez le couvercle (b2) sur le bol inox (b1).
- Remarque :** L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet d'éviter le risque d'éclaboussure ou de projection.
- Assurez-vous que la trappe (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4).

1.2 - MISE EN MARCHÉ

Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.

- L'appareil se met aussitôt en fonctionnement.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Pétrir

- Utilisez l'accessoire pétrin (c1) à la vitesse « 1 ».

Vous pouvez pétrir jusqu'à 500g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, ...).

- Mélanger

- Utilisez le malaxeur (c2) à la vitesse « 1 » à « max ».

Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits...).

- **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**

- Battre / émulsionner / fouetter

- Utilisez le fouet multibrins (c3) à la vitesse « 1 » à « max ».

- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)...

- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Retirez le couvercle (b2).
- A l'aide du bouton (a2), déverrouillez la tête multifonctions (a3) et levez-la en position haute.
- Débloquez l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) de la tête multifonctions en poussant l'accessoire vers la tête et en lui faisant effectuer un quart de tour dans le sens horaire.
- Retirez le bol inox.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1.5l de mélanges épais et 1.25l de mélanges liquides.

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol mixeur (d).

2.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Amenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez la trappe de sécurité (a5) de la sortie rapide (a4) en la tournant dans le sens anti-horaire puis ôtez-la.

- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller le bol mixeur (d).
- Verrouillez le bol mixeur (d) sur la sortie (a4) en le tournant dans le sens horaire.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d3), en le tournant dans le sens anti-horaire.

2.2 - MISE EN MARCHÉ

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la position désirée selon la recette. Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (d3) en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milks-shake, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.
- Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
- N'utilisez pas le bol mixeur à vide.
- Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
- N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Dans le bol mixeur, mettez toujours les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.

2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur en le déverrouillant dans le sens anti-horaire et remettez en place la trappe (a5) en la verrouillant sur la sortie (a4) (sens horaire).

3 - HACHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur (e)
- Tête hachoir assemblée (f)

3.1 - MISE EN PLACE DE L'ADAPTEUR

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e) et verrouillez le dans le sens anti-horaire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a2).

3.2 - ASSEMBLAGE DE LA TÊTE HACHOIR

- Prenez le corps (f1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez la vis (f2) (axe long en premier) dans le corps (f1).
- Positionnez le couteau (f3) sur l'axe court qui dépasse de la vis (f2) en dirigeant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (f4 ou f5) sur le couteau (f3) en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches du corps (f1).
- Vissez fortement l'écrou (f6) sur le corps (f1) dans le sens horaire, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

3.3 - MISE EN PLACE DE LA TÊTE HACHOIR SUR L'APPAREIL

- Présentez la tête hachoir assemblée (f) inclinée vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes de la tête hachoir avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez à fond la tête hachoir dans l'adaptateur puis ramenez la cheminée de la tête hachoir à la verticale

jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.

- Placez le plateau amovible (f8) sur la cheminée.

3.4 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DEMONTAGE

- Assurez-vous que la trappe de sécurité (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4).
- Placez un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 » ou « 4 ».
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (f7). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2x2cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.
- En fin d'opération, vous pouvez faire passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

4 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur (e)
- Coupe-légumes assemblé (g)
- Tambours (selon modèle)

4.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e) et verrouillez le dans le sens anti-horaire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a2).
- Assurez-vous que la trappe de sécurité (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4).
- Présentez le magasin tambour (g1) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes du magasin tambour avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez le à fond et ramenez la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.
- Insérez dans le magasin le tambour choisi, et assurez-vous qu'il est intégralement rentré dans le magasin.

4.2 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Placez un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 » pour trancher et sur la vitesse « 4 » pour râper.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez les à l'aide du poussoir (g2). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez le magasin tambour dans le sens inverse du montage.
- Vous pouvez préparer avec les tambours :
 - Râper gros C (g4) / râper fin D (g5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,...
 - Trancher épais A (g3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,...
 - Reibekuchen E (g6) : pommes de terre, parmesan ...

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (SELON MODELE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Centrifugeuse assemblée (h).

5.1 - ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE

- Placez le filtre (h3) au centre du corps réceptacle (h4).
- Verrouillage du couvercle : tournez en sens anti-horaire et verrouillez le couvercle (h2) sur le corps réceptacle (h4) (position cadenas fermé).
- Verrouillage global : poussez le levier de verrouillage (h6) en position cadenas fermé.

5.2 - MISE EN PLACE DE LA CENTRIFUGEUSE SUR L'APPAREIL

- Amenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez et ôtez la trappe (a5) de la sortie (a4) en la tournant dans le sens anti-horaire.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller la centrifugeuse (h).
- Verrouillez la centrifugeuse assemblée sur la sortie (a4) en la tournant dans le sens horaire, de manière à avoir la sortie pour le bec verseur dans l'alignement de l'appareil.
- Emboîtez le bec verseur (h5) sur le corps réceptacle (h4).

5.3 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Mettez un grand verre sous le bec verseur (h5).
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 ».
- Coupez les fruits et/ou légumes en morceaux.
- Introduisez les dans la cheminée du couvercle (h2) et poussez les lentement à l'aide du poussoir (h1).
Ne poussez jamais avec les doigts ou avec des ustensiles.
- Ne pas traiter plus de 5 fois 500g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil reposer complètement.
- Pour obtenir un meilleur rendement, nettoyez le filtre tous les 300 g d'ingrédients.
- **Important :** Lorsque le corps réceptacle à pulpe est plein, arrêtez l'appareil et videz le corps réceptacle.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- **Attendez l'arrêt complet du filtre rotatif avant de retirer l'ensemble de l'appareil.**
- Pour retirer la centrifugeuse, déverrouillez-la en la tournant dans le sens anti-horaire.
- Positionnez le levier de verrouillage (h6) en position cadenas ouvert. Ouvrez le couvercle (position cadenas ouvert). Vous pouvez alors retirer le filtre (h3) pour le nettoyer et vider le corps réceptacle (h4).

Conseils :

- Vous pouvez réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises,...
- Pelez les fruits à peau épaisse, retirez les noyaux, ôtez la partie centrale des ananas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, etc...
- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer à chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas, il suffit juste de passer un peu d'eau dans la centrifugeuse en la faisant fonctionner pour la rincer entre chaque jus différent.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation, et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures au frais.

6 - MISE A LONGUEUR DU CORDON

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (a) par l'ouverture située à l'arrière (a7).

7 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Broyeur assemblé.

Vous pouvez avec le broyeur :

- Hacher en quelques secondes en pulse: figes sèches, abricots secs.....

Quantité / temps maxi : 100g / 5 s

Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) ni l'adaptateur (e) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. Démontez complètement l'accessoire tête hachoir. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble des composants métalliques de la tête hachoir : corps (f1), vis (f2), couteau (f3), grilles (f4 et f5), écrou (f6).
- Les grilles (f4) et (f5) ainsi que le couteau (f3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire afin de les préserver.

Astuces :

- 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.
- Bol mixeur (d) : versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Mettez-le en place sur l'appareil et donnez quelques impulsions. Une fois enlevé, rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé).

RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La présence et le verrouillage de la trappe de sécurité (a5) lorsque la sortie rapide (a4) n'est pas utilisée.
- Le verrouillage horizontal de la tête multifonctions (a3).

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul. Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur. Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES EN FIN DE VIE



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.

ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé les accessoires suivants :

FR

Bol inox Couvercle de bol inox Pétrin Malaxeur Fouet multibrins Bol mixeur Centrifugeuse Broyeur	Adaptateur Coupe légumes : - A : trancher - C : râper gros - D : râper fin - E : reibekuchen Kit pâtes fraîches Accessoire à coulis Laminoir à pâtes
---	--

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.