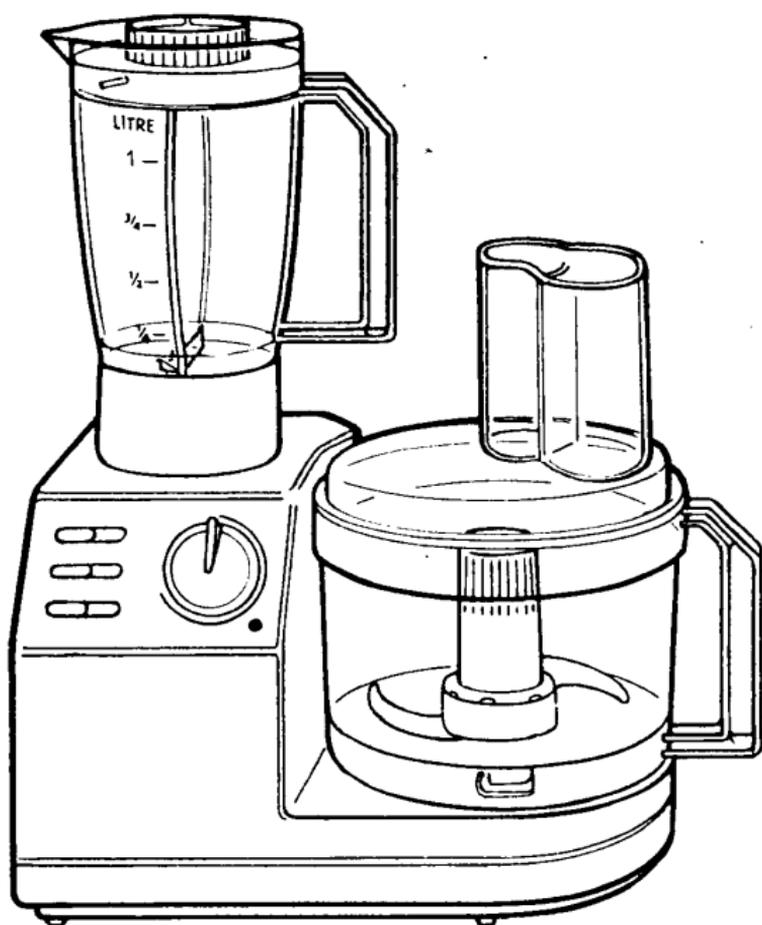
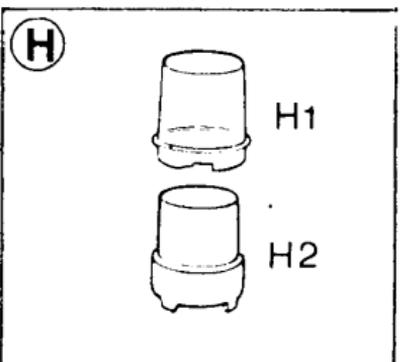
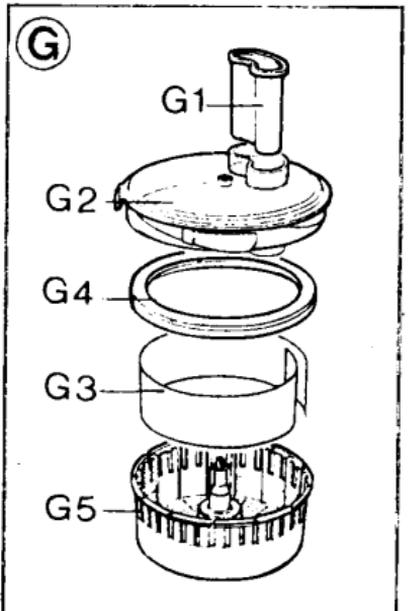
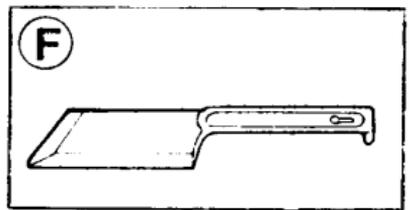
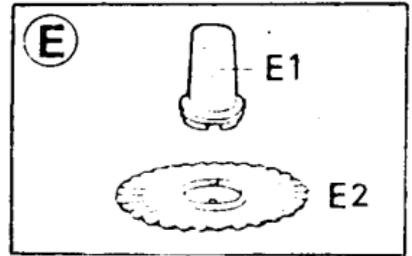
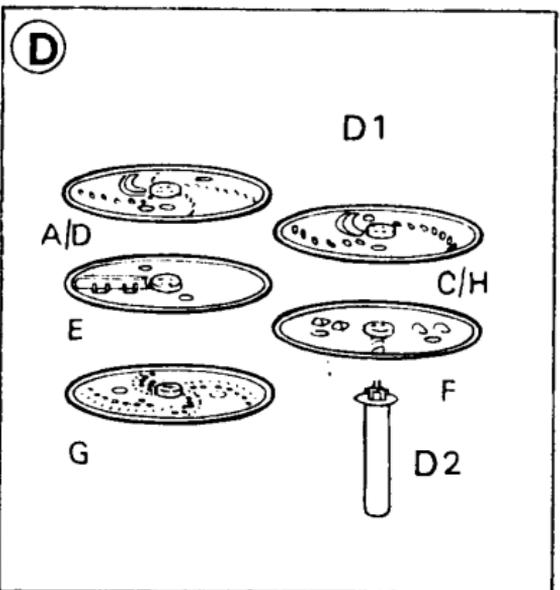
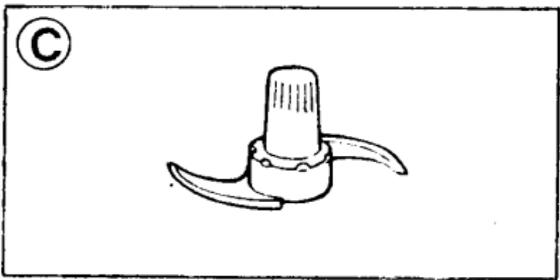
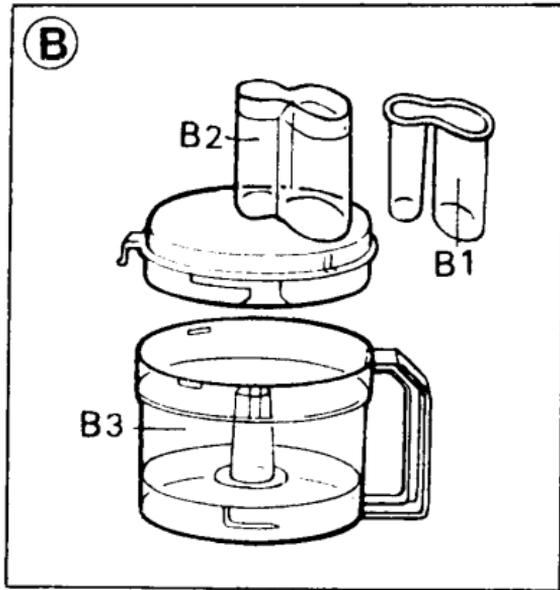
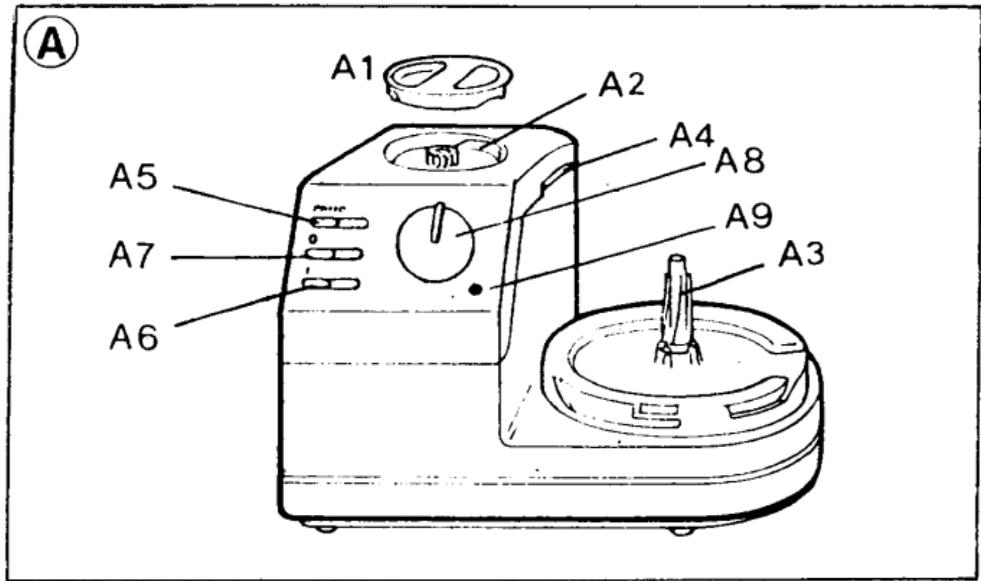
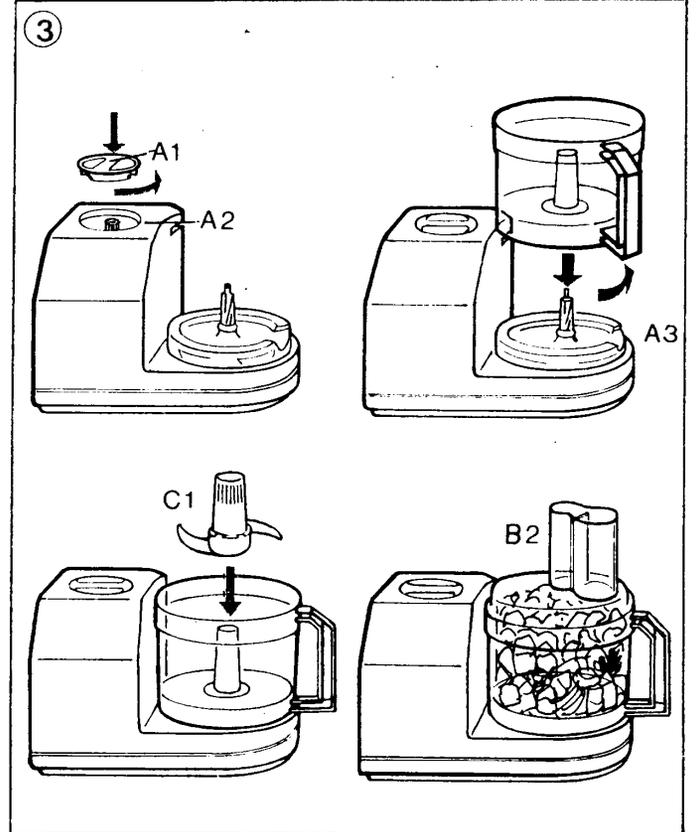
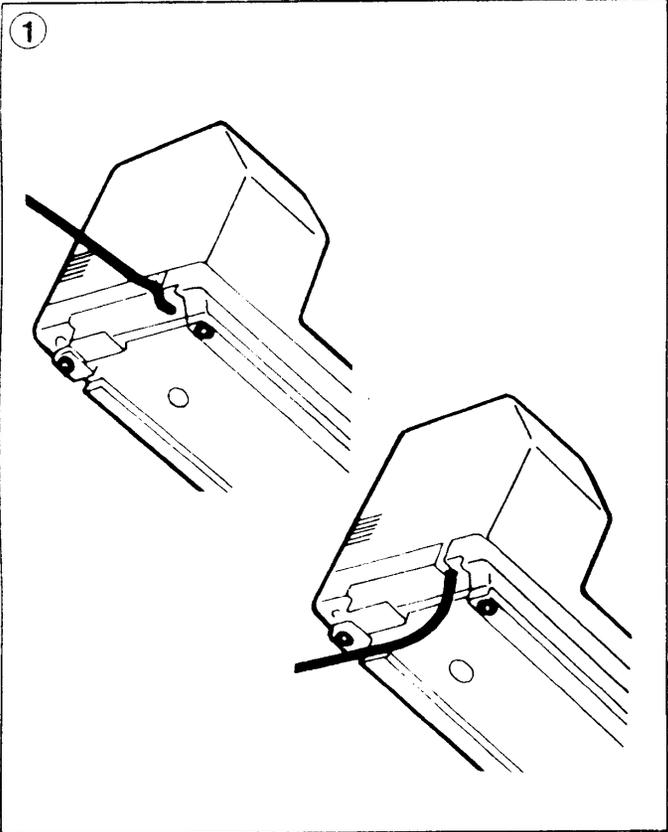
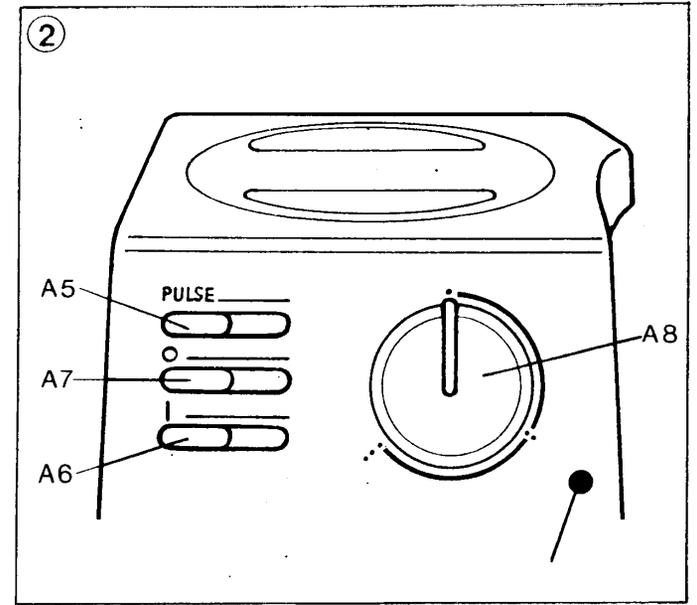
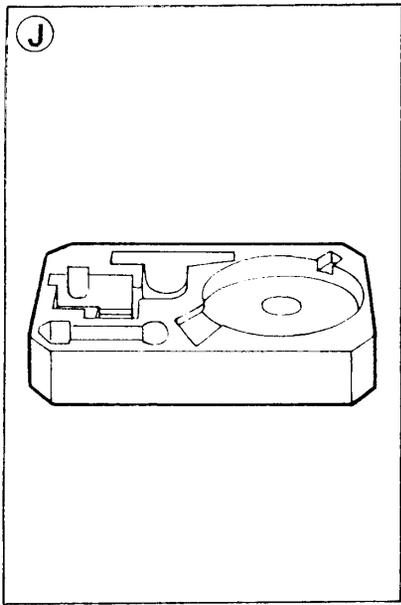
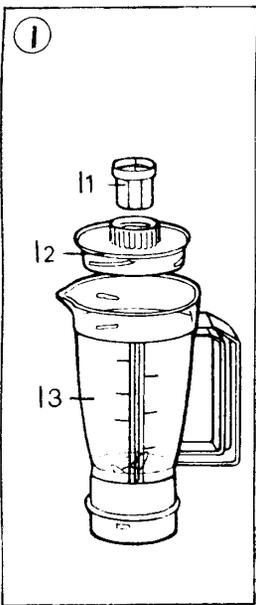


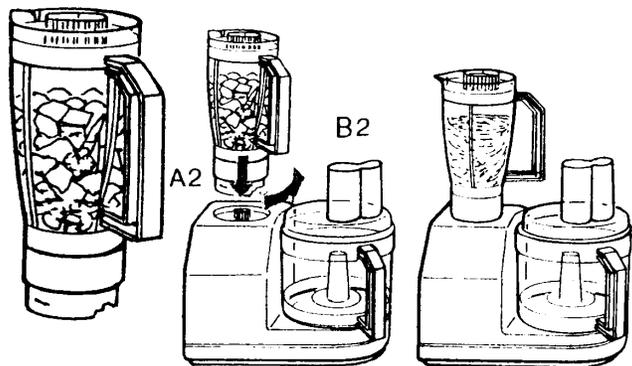
MASTERCHEF 600



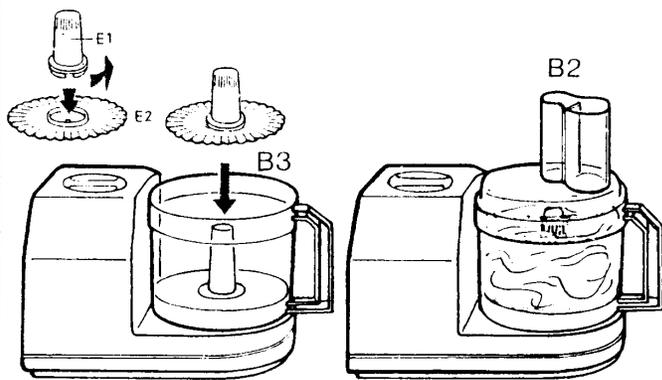




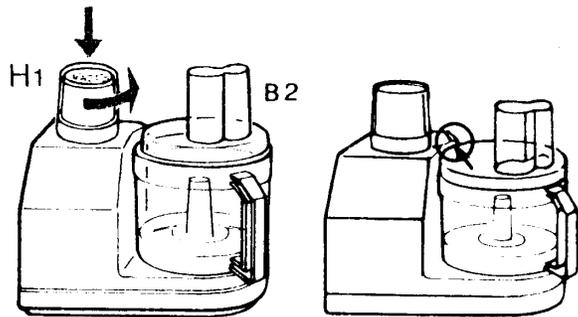
4



5

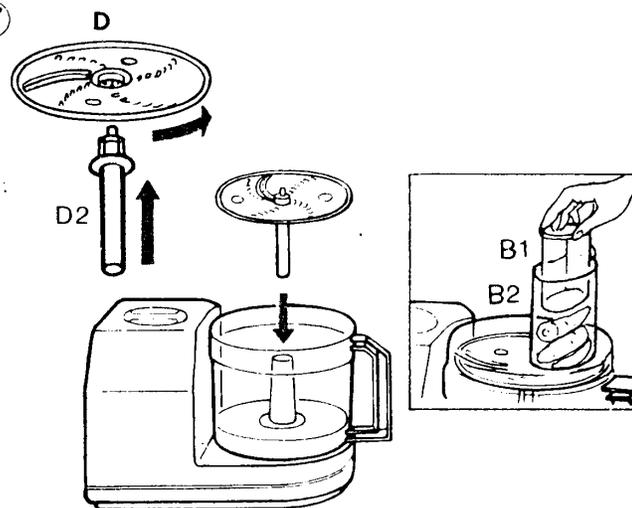


6

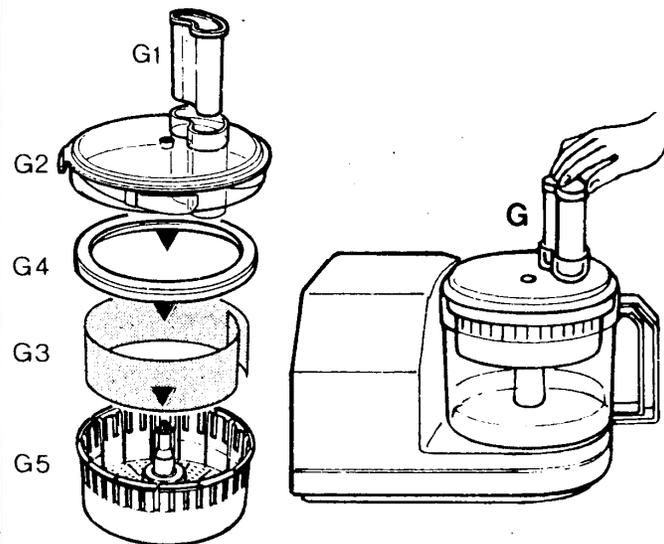


6

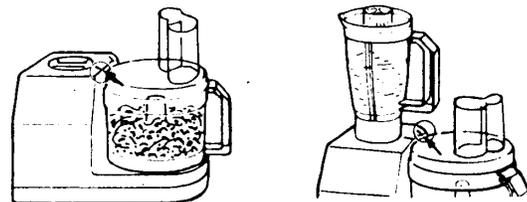
7



8



9



7

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité aux produits **Moulinex**. Ils sont sûrs, efficaces, performants, solides et garantis.

Gagner du temps tous les jours, plusieurs fois par jour, voilà ce que vous venez de vous offrir en choisissant le **MASTERCHEF 600 DUO** de **Moulinex**.

Son bol grande capacité associé à un bol mixer sur sortie rapide et à une électronique domestiquée vous permettront de bénéficier d'une gastronomie simplifiée.

Ensemble faisons sa connaissance afin que vous puissiez l'utiliser avec plaisir et au mieux de toutes ses performances.

Sommaire

Description	page 10
Caractéristiques techniques	page 12
Conseils de sécurité	page 12
Avant une première utilisation	page 12
Mise en service	page 13
Conseils pratiques	page 13
Conseils d'utilisation	page 13
– Pétrir / mélanger / mixer / hacher de grandes quantités	page 13
– Homogénéiser, mélanger et mixer très finement	page 15
– Battre / émulsionner	page 15
– Hacher très fin de petites quantités	page 16
– Râper / trancher / faire des frites	page 17
– Centrifuger fruits et légumes	page 18
Nettoyage	page 19
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 19
Moulinex Service	page 20
Gamme	page 21

Description

Dépliez les volets de couverture. Les figures numérotées en rouge illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

- A. BLOC MOTEUR
A1. Cache de sécurité
A2. Sortie basse
A3. Sortie basse
A4. Fente de sécurité
A5. Bouton "Pulse"

- A6. Bouton marche continue
A7. Bouton arrêt
A8. Variateur électronique de vitesse
A9. Voyant lumineux de fonctionnement

B. ENSEMBLE GRAND BOL

- B1. Poussoir - doseur
B2. Couvercle à cheminée
B3. Bol

C. COUTEAU METAL

Couteau métal pour hacher, mixer, pétrir et mélanger.

D. COUPE-LÉGUMES

- D1. Disques :
A/D râpé fin/tranches fines
C/H râpé épais/tranches épaisses
E frites (en option)
F glace pilée, julienne, rosti (en option)
G parmesan, noix de coco (en option)
- D2. Tube d'entraînement

E. BATTEUR/ÉMULSIONNEUR

- E1. Moyeu
E2. Disque

F. SPATULE

G. ENSEMBLE CENTRIFUGEUSE

- G1. Poussoir
G2. Couvercle
G3. Bande filtrante
G4. Colletterie
G5. Porte-filtre

H. MINI HACHOIR

- H1. Couvercle
H2. Bol

I. BOL MIXER

- I1. Bouton doseur
I2. Couvercle
I3. Bol

J. SUPPORT DE RANGEMENT

Caractéristiques techniques

- Puissance 500 watts
- 1 sécurité pour freinage moteur (il est arrêté avant l'ouverture)
- 1 fente de sécurité (A4) : l'appareil ne fonctionne que si les accessoires sont bien en place
- Capacité de 2,4 litres
- 2 sorties (une basse A3, une haute A2) utilisables alternativement
- 1 variateur électronique pour mieux maîtriser le résultat
- 1 touche "pulse" (A5) pour contrôler l'élaboration de la préparation
- ① - 1 cordon de raccordement : 2 positions de blocage possible : sur le côté ou à l'arrière de l'appareil.

Conseils de sécurité

Vérifiez que la tension de votre appareil corresponde à celle de votre installation électrique :

Toute erreur de branchement annule la garantie.

Attention :

- Manipulez le couteau (C) ou les disques (D) avec précaution : ils sont extrêmement aiguisés.
- VOUS DEVEZ OBLIGATOIREMENT RETIRER LE COUPERET AVANT DE VIDER LE BOL DE SON CONTENU.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
 - Quand vous voulez râper ou trancher des aliments utilisez **toujours le poussoir (B1 ou G1)** pour les guider dans la cheminée, **jamais** les doigts, ni une fourchette ou une cuillère.
 - Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide ou si vous constatez une anomalie (cordon endommagé, etc...).
 - **N'utilisez que les accessoires Moulinex. Jamais** ceux d'une autre marque.
 - Débranchez **toujours** l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser.
 - Placez-le **toujours** hors de portée des enfants.

Avant une première utilisation

Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude. Profitez-en pour "explorer" les différentes parties de votre appareil et mieux comprendre son fonctionnement.

Mise en service

- ② Branchez votre appareil, le voyant (A9) s'allume.
- Marche intermittente - Pulse :
Appuyez sur le bouton (A5) en face du repère PULSE par impulsions successives, vous aurez un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue :
Appuyez sur le bouton (A6) en face du repère "I".
- Arrêt :
Appuyez sur le bouton (A7) en face du repère "0".

Sélectionnez la vitesse la mieux appropriée ou faites-la varier en cours de préparation.

Conseils pratiques

- Votre MASTERCHEF 600 DUO vous permet de traiter au maximum (selon la nature des aliments) :
 - de 300 à 1 500 g dans le grand bol
 - jusqu'à 1 litre dans le bol mixer (I)

Conseils d'utilisation

- ⑨ **Attention** : le grand bol (B) et le bol mixer (I) ne peuvent pas être utilisés simultanément.

Si vous utilisez :

- le grand bol : le cache de sécurité (A1) doit être en place et verrouillé sur la partie haute
- le bol mixer : le couvercle (B2) du grand bol ne doit pas être verrouillé.

Si ces instructions ne sont pas respectées, l'appareil ne peut pas fonctionner.

- ③ **PÉTRIR / MÉLANGER / MIXER
HACHER DE GRANDES QUANTITÉS**

ACCESSOIRES UTILISÉS :
grand bol (B) et couteau métal (C) :

- couteau métal (C) pour mixer, hacher, pétrir ou mélanger

VÉRIFICATION PRÉALABLE :

- placez le cache de sécurité (A1) sur la sortie haute (A2) du bloc-moteur et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- posez le bol (B3) sur la partie basse (A3) puis tournez-le par sa poignée jusqu'en position de verrouillage
- emboîtez le couteau métal (C) sur l'axe du grand bol
- mettez les ingrédients dans le grand bol
- placez le couvercle (B2). Pour cela, alignez le repère porté sur le bol avec le repère porté sur le couvercle. Tournez-le jusqu'en position de verrouillage (l'ergot du couvercle doit venir en butée au fond de la fente de sécurité (A2) du bloc moteur).

MISE EN MARCHÉ :

Mélanger / mixer

- réglez la vitesse sur •
- mettez le bouton (A6) sur marche continue "I"
- Passez à •• puis •••

Pétrir

- réglez la vitesse sur •••
- mettez le bouton (A6) sur marche continue "I"

Hacher

- réglez la vitesse sur •••
- pour un meilleur contrôle du hachage vous pourrez utiliser le bouton (A5) en position "Pulse"

PRÉPARATIONS :

Mélanger/Mixer

- vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potages, soupes, poissons, compotes en 20 s
- vous pouvez mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc... en 20 s
- vous pouvez mélanger 1,5 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quart) en 1 mn 30 à 2 mn 20

NB : pour obtenir un résultat parfaitement homogène (milk-shake, soupe), vous pouvez utiliser le bol mixer de votre MASTERCHEF

Pétrir

- vous pouvez pétrir jusqu'à 1 kg de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 50 s

Attention : Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

Hacher

- vous pouvez en 15 à 30 s hacher 300 à 600 g d'aliments : des produits durs comme le fromage, les fruits

secs, certains légumes (carottes, céleri...) ; des produits tendres comme certains légumes (oignons, épinards...), des viandes crues et cuites (désossées, déneuvées et coupées en dés), des poissons crus ou cuits.

4 HOMOGENÉISER, MÉLANGER ET MIXER TRÈS FINEMENT

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- bol mixer (I)

VÉRIFICATION PRÉALABLE :

- si le grand bol (B) est en place sur la sortie basse (A3) du bloc-moteur vérifiez que son couvercle (B2) ne soit pas bloqué en position de verrouillage dans la fente de sécurité (A4)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- ôtez le cache (A1)
- mettez les ingrédients dans le bol (I3) puis fermez avec le couvercle (I1 + I2)
- placez le bol-mixer (I) sur la sortie haute (A2) du bloc-moteur et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ :

- réglez la vitesse sur •
- mettez le bouton (A6) sur marche continue "I"
- Passez à •• puis à •••

PRÉPARATIONS :

- vous pouvez préparer jusqu'à 1 litre de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail, de glace, tout cela parfaitement homogénéisé, ou mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far)

Attention :

- ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant
- ne dépassez jamais 1 litre

5 BATTRE / ÉMULSIONNER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- grand bol (B) et émulsionneur (E)

VÉRIFICATION PRÉALABLE :

- placez le cache de sécurité (A1) sur la sortie haute (A2) du bloc-moteur et tournez-le jusqu'en position de verrouillage

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- posez le bol (B3) sur la sortie basse (A3) puis tournez-le par sa poignée jusqu'en position de verrouillage
- placez l'émulsionneur (E) dans le grand bol (B3)

- mettez les ingrédients dans le grand bol (B3)
- mettez en place le couvercle (B2) du bol en alignant le repère porté sur le bol avec celui porté sur le couvercle. Tournez-le jusqu'en position de verrouillage (l'ergot du couvercle venant en butée au fond de la fente de sécurité (A4) du bloc-moteur).

MISE EN MARCHÉ :

- réglez la vitesse sur •• pour les crèmes et sauces légères, sur ••• pour les autres préparations.
- mettez le bouton (A6) sur marche continue "I"

Dans votre robot vous pouvez préparer :

- des mayonnaises et des aiolis,
- des crèmes et des sauces,
- des blancs en neige (de 2 à 6 œufs),
- des crèmes fouettées ou chantilly (jusqu'à 0,5 l).

Attention : n'utilisez jamais cet émulsionneur (E) pour pétrir les pâtes lourdes et mélanger des pâtes légères.

6 HACHER TRÈS FIN DE PETITES QUANTITÉS

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- mini hachoir (H)

VÉRIFICATION PRÉALABLE :

- vérifiez, si le grand bol (B3) est en place sur la sortie basse (A3) du bloc-moteur, que son couvercle ne soit pas bloqué en position de verrouillage dans la fente de sécurité (A4).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- ôtez le cache (A1)
- placez le bol (H2) sur la sortie haute (A2) du bloc-moteur
- mettez les ingrédients dans le bol
- posez par dessus le couvercle (H1) et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ :

- réglez la vitesse sur •••
- utilisez de préférence le bouton (A5) en position "pulse" pour un meilleur contrôle du hachage.

PRÉPARATIONS :

Votre MASTERCHEF équipé de son mini-hachoir vous Permet de hacher en quelques secondes gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs (jusqu'à 50 g de noix-ettes...), pain, biscottes pour chapelure, jambon. Vous pouvez préparer jusqu'à 100 g de purée pour bébé.

Attention : ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits très dur comme le café.

7 RAPER / TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- grand bol (B) et coupe-légumes (D)

VÉRIFICATION PRÉALABLE :

- placez le cache de sécurité (A1) sur la sortie haute (A2) du bloc-moteur et tournez-le jusqu'en position de verrouillage

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- posez le bol (B3) sur la sortie basse (A3) puis tournez-le par sa poignée jusqu'en position de verrouillage
- introduisez l'embout du tube (D2) dans le trou du disque (D1) choisi (partie tranchante vers le haut) et tournez-le jusqu'en position de verrouillage
- placez l'ensemble (D1 + D2) sur l'axe central du grand bol
- placez le couvercle (B2) sur le bol. Alignez le repère porté sur le bol avec le repère porté sur le couvercle. Tournez-le jusqu'en position de verrouillage (l'ergot du couvercle venant en butée au fond de la fente de sécurité (A4) du bloc-moteur)

INTRODUCTION DES ALIMENTS :

- dans la **grande cheminée** pour couper en **tranches** pommes de terre, concombres... pour **râper** choux, pommes de terre, carottes (introduisez-les couchés en les ayant préalablement coupés en morceaux de 6 à 7 centimètres)
- dans la **petite cheminée** pour couper en rondelles carottes, radis, cornichons...
- appuyez sur les aliments à l'aide du poussoir (B1). **Jamais avec les doigts.**

MISE EN MARCHÉ :

- réglez la vitesse sur •••
- mettez le bouton (A6) sur marche continue "I".

PRÉPARATIONS :

- vous pouvez avec la face D (tranches fines) ou la face H (tranches épaisses) des disques du coupe-légumes préparer :
 - des pommes de terre pour gratins dauphinois, oignons (face H)
 - concombres, betteraves, radis, pommes, carottes, chou... (face D)
- vous pouvez avec la face A (râpé fin) ou la face C (râpé épais) préparer :
 - des carottes râpées, du gruyère... (face A)
 - du céleri-rave, de la pomme de terre (face C)
- vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg d'aliments à la fois

8 CENTRIFUGER FRUITS ET LÉGUMES

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- grand bol (B) et centrifugeuse (G)

VÉRIFICATION PRÉALABLE :

- placez le cache de sécurité (A1) sur la sortie haute (A2) du bloc-moteur et tournez-le jusqu'en position de verrouillage

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- placez la bande filtrante (G3) dans le porte-filtre (G5)
- emboîtez la collerette (G4) sur le porte-filtre (G5), elle maintient la bande filtrante
- posez le bol (B3) sur la sortie basse (A3) puis tournez-le par sa poignée jusqu'en position de verrouillage
- placez le porte-filtre assemblé (G3 + G4 + G5) sur le bol (B3)
- placez le couvercle (G2) sur le bol et tournez-le par sa poignée jusqu'en position de verrouillage, pour cela alignez le repère du couvercle avec celui du bol (l'ergot du couvercle doit venir buter dans la fente de sécurité (A4) du bloc-moteur)
- introduisez les aliments dans la cheminée
- appuyez sur les aliments à l'aide du poussoir (G1)

MISE EN MARCHÉ :

- réglez la vitesse sur •••
- mettez le bouton (A6) sur marche continue "I"

PRÉPARATION DES FRUITS :

- aucune préparation spéciale pour les pommes, poires, coings, carottes, céleri (sans feuilles), radis, grains de raisin, fraises, framboises, mûres...
- enlevez le noyau des prunes, pêches, abricots, cerises
- ôtez la peau des oranges, citrons, pamplemousses, mandarines, melons (ôtez également les pépins), ananas
- lavez les fruits et coupez-les en morceaux si nécessaire
- recueillez le jus dans un récipient avec des glaçons et quelques gouttes de jus de citron
- buvez-le immédiatement : il sera plus savoureux et ne perdra pas ses vitamines

Attention :

- en fin d'opération laissez tourner 20 s pour obtenir une bonne extraction de jus
- pour un meilleur résultat, opérez par petites quantités et nettoyez fréquemment le filtre

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Retirez les bols en déverrouillant dans le sens inverse du montage.
- Lavez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle).
- Rangez-le dans le support de rangement (J)
- Ne plongez jamais le bloc-moteur (A) dans l'eau .
- Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez tout d'abord le **branchement**.

Si le cordon de raccordement de votre appareil est endommagé, il doit être remplacé dans un centre agréé **Moulinex**, car des outils spéciaux sont nécessaires.

VOUS UTILISEZ LE GRAND BOL (B) ?

Vérifiez :

- qu'il est correctement verrouillé
- que son couvercle (B2) est bien verrouillé
- que ses accessoires sont bien emboîtés
- que le cache de sécurité (A1) sur la sortie haute (A2) est bien verrouillé
- que le bouton de commande (A6) est bien en marche continue "I"

VOUS UTILISEZ LE BOL-MIXER (I) ?

Vérifiez :

- que le bol (B3) et que son couvercle (B2) sont bien verrouillés
- que le bol-mixer (I) soit correctement verrouillé sur la sortie haute (A2)
- que le bouton de commande (A6) est bien en marche continue "I"

Si ces instructions ne sont pas respectées, votre **MAS-TERCHEF 600** ne peut pas fonctionner.

Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur, ou à un centre **Moulinex** (voir liste dans le livret "*Moulinex service*").