

Moulinex

JEANNETTE

CHARLOTTE

Madame,

Vous avez fait un bon achat. Très vite cet appareil vous deviendra indispensable, en raison des nombreux services qu'il vous rendra. Consacrez quelques instants à lire attentivement ces instructions, votre satisfaction en dépend.

L'appareil dont vous disposez n'est peut être pas équipé de tous les accessoires qu'il peut mettre en œuvre, et dont l'utilisation est donnée dans cette notice.

Si vous êtes intéressée par ces accessoires, adressez-vous à votre revendeur habituel ; s'il en est démunie, au Service Après-Ventes MOULINEX mentionné sur le bon de garantie.

NE VOUS PRÉCIPITEZ PAS. Avant tout essai, vérifiez que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique. S'il est en bi-voltage (c'est-à-dire s'il peut fonctionner soit en 115 volts, soit en 220 volts), il vous a été livré en 220 volts par mesure de sécurité. Pour l'utiliser en 115 volts, il est indispensable de procéder au réglage de l'inverseur, avant toute utilisation, en vous conformant à la notice spéciale jointe.

L'index de l'inverseur sera placé :

DEVANT le chiffre 115



Si la tension de votre installation est : 110/130.

DEVANT le chiffre 220

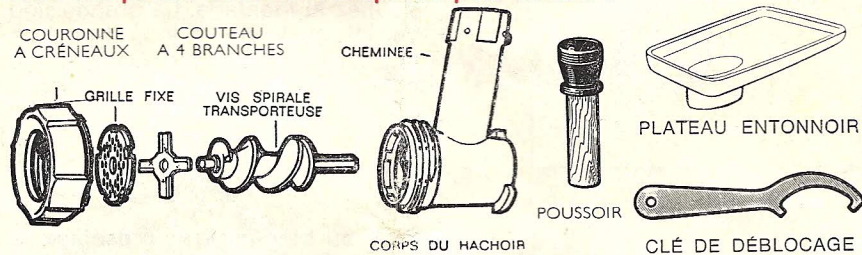


Si la tension de votre installation est : 220/240.

TOUTE ERREUR DE BRANCHEMENT ANNULE LA GARANTIE

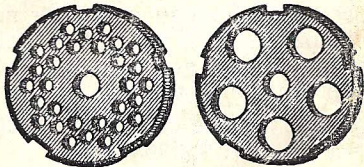
AVEC LE JEANNETTE OU LE CHARLOTTE

Voici les pièces dont vous disposez pour hacher :



VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE DEUX GRILLES :

GRILLE A PETITS TROUS POUR VIANDES CRUES GRILLE A GROS TROUS POUR VIANDES CUITES



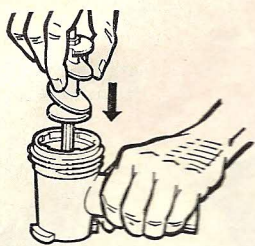
EN GÉNÉRAL

la grille à petits trous est utilisée pour les viandes crues ; la grille à gros trous pour les viandes cuites.

CEPENDANT :

les viandes crues, nerveuses ou très grasses peuvent être traitées avec la grille à gros trous, de même que les viandes de basse qualité, destinées aux animaux par exemple. Le lard gras doit toujours être haché avec la grille à gros trous.

MONTAGE

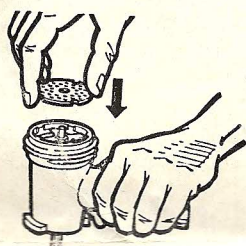


1 Prenez la cheminée du hachoir d'une main, le gros trou en haut.

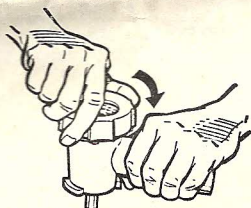
Tout le montage s'effectue **SANS QUE CETTE MAIN CHANGE DE POSITION**. De l'autre main, laissez tomber la vis spirale dans le corps du hachoir, la grande tige d'acier dirigée vers le fond et traversant le trou.



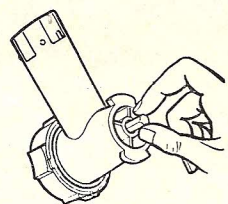
2 Emboîtez le couteau à 4 branches sur la petite tige d'acier. LA FACE TRANCHANTE, INDIQUÉE PAR DES CROIX, TOURNÉE VERS L'EXTÉRIEUR.



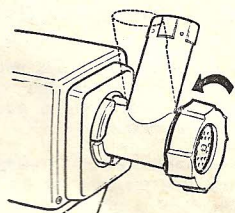
3 Placez la grille choisie sur le couteau à 4 branches en faisant correspondre les encoches de la grille d'acier et les dents de nylon du corps du hachoir, de façon à ce que la grille s'adapte parfaitement.



4 Vissez la couronne à créneaux en serrant à bloc à la main.



5 Vérifiez le montage. La grande tige ne doit avoir aucun jeu, ni pouvoir tourner sur elle-même. Dans le cas contraire **VOUS DEVEZ** recommencer les opérations 2 - 3 et 4.



6 Face au bloc-moteur, présentez le corps du hachoir, la cheminée inclinée à droite. Engagez la tige dans l'axe du bloc-moteur puis, ramenez vers la gauche la cheminée à la verticale.

7 Emboîtez le plateau entonnoir sur la cheminée en faisant correspondre encoche et ergot plastique (à l'arrière de la cheminée).

8 Branchez la prise de courant. L'appareil est prêt à l'emploi.

UTILISATION

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Coupez toute la viande en lanières. Pour le gibier enlevez au préalable la pellicule nerveuse qui recouvre la chair.
- Garnissez la cheminée du hachoir. Abaissez l'interrupteur. Poussez avec le poussoir de bois. **JAMAIS AVEC LES DOIGTS.**

NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL FONCTIONNER A VIDE

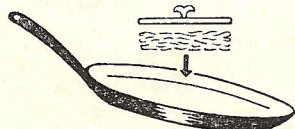
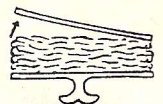
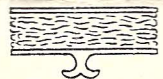
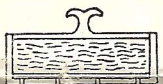
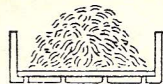
Ce hachoir a été conçu pour un usage familial. Si vous avez une quantité de viande à hacher supérieure à 2 kg, faites l'opération en plusieurs fois en laissant refroidir le moteur entre chaque utilisation.

NETTOYAGE

- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL. Inclinez la cheminée sur la droite pour déverrouiller le corps du hachoir. Retirez le plateau entonnoir. Avec la clé de déblocage, dévissez la couronne à créneaux. Retirez la grille, le couteau étoile, la vis spirale.
- Lavez le bloc-hachoir ainsi que la vis spirale à l'eau chaude. Essuyez-les soigneusement.
- La grille et le couteau doivent toujours rester gras. Essuyez-les bien. Enduisez-les d'huile ou de beurre, si besoin est.
- Ne laissez jamais pénétrer d'humidité dans le bloc-moteur. La garantie serait annulée. Ne jamais laver le bloc-moteur. Essuyez-le simplement avec un linge légèrement humide.

MOULE A CROQUETTES

Un petit appareil, vous permettant de réaliser des croquettes de viande hachée, bien régulières, est fourni avec le Jeannette ou le Charlotte.



1° Placez le fond mobile dans le moule, versez dessus la quantité de viande nécessaire.

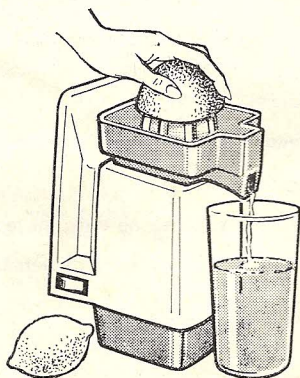
2° Pressez la viande avec le couvercle.

3° Retournez le moule puis retirez-le.

4° Décollez le fond mobile.

5° Retournez le couvercle au-dessus de la poêle ou du grill.

Sur le Charlotte

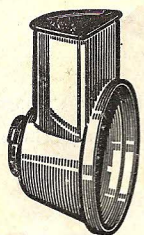


Vous disposez d'un adaptateur presse-fruits. Après avoir posé l'appareil verticalement, placez la cuvette munie de son filtre au sommet du capot : introduisez l'axe de la toupie motrice.

- Cette toupie vous servira à presser les citrons, les oranges et les pamplemousses.
- Présentez le fruit coupé en deux en l'appuyant de la main sur la toupie jusqu'à extraction du jus.

AVEC LE JEANNETTE OU LE CHARLOTTE

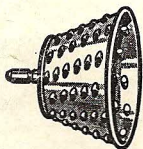
VOICI LES PIÈCES DONT VOUS DISEPOSEZ POUR RAPER :



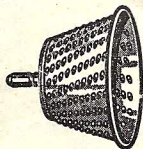
**BLOC-
MAGASIN**



RAPE
coupe-rondelles
pour choux,
carottes, pommes
de terre, concombres,
oignons.



RAPE
à gros trous
(céleris, carottes,
légumes
pour julienne).

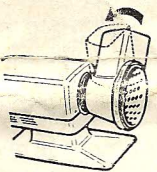


RAPE
à petits trous
pour fromages
et fruits secs,
chocolat
et chapelure.

MONTAGE :



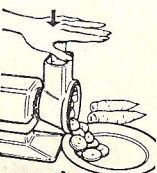
1. — Prenez le bloc-magasin. Faites glisser la languette métallique se trouvant à l'arrière de façon à dégager entièrement le trou rond du bloc-magasin. — Introduisez la râpe choisie dans le bloc-magasin jusqu'au contact du fond, la tige traversant le trou rond du bloc et celui de la languette métallique. — Maintenez les deux pièces dans cette position d'une main. De l'autre, repoussez la languette métallique pour verrouiller la râpe.



2. — Face au bloc-moteur, présentez le bloc-magasin la cheminée inclinée à droite. Engagez la tige dans l'axe du bloc-moteur, puis ramenez la cheminée à la verticale.

3. — Branchez la prise de courant. L'appareil est prêt à l'emploi.

UTILISATION



1. — Préparez toute la quantité d'aliments à râper. Remplissez le bloc-magasin (les légumes s'introduisent un à un). Appuyez sur l'aliment avec la paume de la main.



2. — Abaissez l'interrupteur. Dès que la paume de la main arrive au contact du bloc-magasin continuez avec le poussoir. **JAMAIS AVEC LES DOIGTS.** Arrêtez le moteur avant de recharger le bloc-magasin. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.

Cette râpe a été conçue pour un usage familial. Si la quantité de légumes à râper est supérieure à 2 kg, il est préférable d'opérer en plusieurs fois en laissant le moteur refroidir entre chaque utilisation.

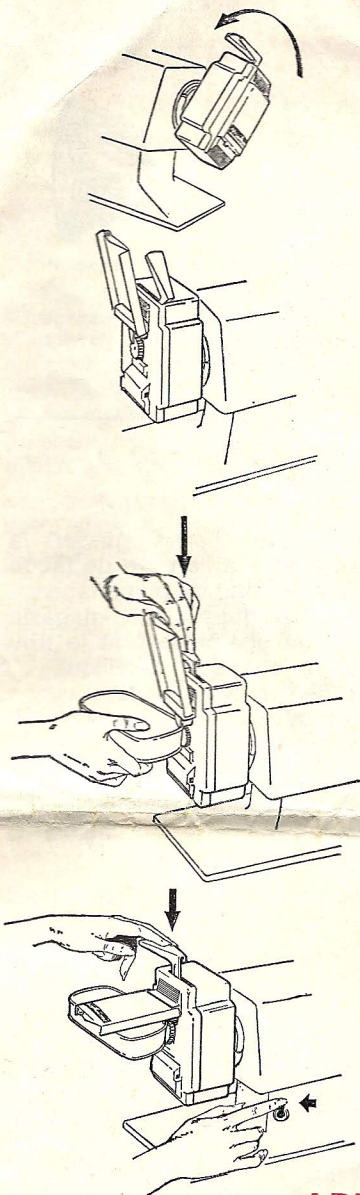
NETTOYAGE

Débranchez l'appareil.

Retirez le bloc-magasin en inclinant la cheminée vers la droite. Déverrouillez la râpe en repoussant la languette métallique à fond. La râpe sort toute seule en appuyant légèrement sur la tige. Lavez le bloc-magasin et les râpes à l'eau chaude. Essuyez-les soigneusement. Ne jamais laver le bloc-moteur. Essuyez-le simplement avec un linge légèrement humide.

ACCESSOIRE OUVRE-BOITES

Cet accessoire ouvre-boîtes est fourni avec le Charlotte. Il s'adapte sur tous les hachoirs ménagers MOULINEX. Vous pouvez vous le procurer auprès de votre revendeur habituel.



MONTAGE

Ainsi que pour la tête hachoir ou le bloc-râpeur, présentez l'ouvre-boîte, face au bloc-moteur, le levier vers le haut. Tournez à gauche pour verrouiller.

UTILISATION

- Soulevez l'abattant frontal jusqu'à la position verticale.

- Placez le rebord serti de la boîte en appui sur la mollette.

Pour les boîtes s'ouvrant avec une clé, rabattez la languette métallique sur le dessus et retournez la boîte pour l'ouvrir par le fond.

- Appuyez sur le levier pour perforer le couvercle et maintenir la boîte.

- Ne relâchez jamais la pression sur le levier tant que l'opération n'est pas terminée.

- Actionnez l'interrupteur, la boîte s'ouvre en tournant.

- Arrêtez l'appareil. Prenez la boîte en main.

- Relâchez le levier.

- Dégagez la boîte.

APRÈS-VENTE

Vous pouvez vous procurer les pièces et accessoires de cet appareil indiqués dans le tableau ci-dessous auprès de votre revendeur habituel. S'il en est démuné, il pourra s'approvisionner rapidement auprès du stockiste régional de son secteur.

Pour Paris et la région parisienne, vous pouvez vous adresser à la

Station Service MOULINEX
13, rue Jules-Ferry
93 - BAGNOLET

Hachoir

couronne à créneaux	521 524
grille à petits trous	128 075
grille à gros trous	128 065
couteau	128 028
vis spirale	128 025
corps du hachoir	521 538
poussoir	521 539
plateau entonnoir	521 523
clé de déblocage	128 048
moule à croquettes	521 505

Bloc râpeur et râpes

bloc-magasin	521 506
coupe rondelles	521 236
râpe à gros trous	521 235
râpe à petits trous	521 234
poussoir	521 507

Presse-fruits

cuvette	521 522
grille	521 537
toupie	521 513

PATÉ BOURBONNAIS

Pâte Brisée faite avec 250 g de farine et 125 g de beurre ou utiliser une pâte Brisée ou feuilletée surgelée - 1 kg de pommes de terre - 200 g de poitrine de porc fumée ou non - 1 petite boîte de concentré de tomates - 20 g de beurre - 1 échalote - 1 branche de thym - 1 feuille de laurier - 1 cuillerée à soupe de crème fraîche - 1 jaune d'œuf - sel - poivre.

- Faire la pâte Brisée. Laisser reposer une heure.
- Peler et couper les pommes de terre en rondelles fines avec la râpe coupe-rondelles.
- Couper la poitrine de porc en petits cubes.
- Réserver 1/3 de la pâte.
- Étendre le reste et foncer un tourtière de 24 cm de diamètre environ.
- Disposer les rondelles de pommes de terre sur la pâte en parsemant régulièrement entre chaque couche de pommes les cubes de poitrine. Poivrer, saler légèrement si la poitrine est très salée.
- Étendre le reste de la pâte, y tailler un couvercle du diamètre de la tourtière en ménageant une cheminée au centre. Placer ce couvercle sur les pommes de terre.
- Dorer au jaune d'œuf. Enfourner à four chaud, thermostat 7 pendant 30 minutes, puis laisser 30 minutes environ à four doux, thermostat 4.
- Faire revenir l'échalote dans le beurre, ajouter le concentré de tomates et son volume d'eau, le thym et le laurier. Sel, poivre.
- Laisser cuire doucement 5 à 10 minutes. Puis, hors du feu, ajouter la crème.
- Lorsque la tourtière est cuite, retirer le couvercle, napper de sauce tomate, replacer le couvercle délicatement et servir chaud.

TERRINE DE LIÈVRE

Pour une terrine de 20 cm de long : 1 petit lièvre ou lièvre surgelé, 1 kg environ - 300 g d'échine de porc - 300 g de lard frais - 200 g de foie de volailles ou de porc - 200 g de barde - 2 petits verres de cognac (1 dl environ) - ail - thym - laurier - romarin en poudre - 4 épices - sel - poivre - 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive - 2 échalotes - 2 dl de Porto ou Madère - 1/2 sachet de gelée en poudre - 3 cuillerées à soupe de farine dans un peu d'eau.

- Désosser le lièvre, retirer les tendrons. Conserver les filets dans une terrine avec 2 clous de girofle ou 3 grains de genièvre. Recouvrir avec le Cognac. Laisser mariner toute une nuit.
- Égoutter et réserver les filets de lièvre.
- Avec la grille à gros trous, hacher les foies de volailles, le lard et les petits morceaux de lièvre.
- Avec la grille à petits trous, hacher le porc.
- Mélanger le tout avec l'ail haché, le thym émietté, le romarin, sel, poivre, quatre épices et le cognac de la marinade.
- Couper en fines lanières la moitié de la barde - de la moitié restante, tapisser le fond et le bord de la terrine.
- Mettre une couche de farce dans le fond de la terrine, disposer dessus quelques morceaux de lièvre intercalés avec des lanières de barde. Recouvrir la farce, mettre les filets, les lanières de barde, etc... Terminer par la farce et quelques lanières de barde.
- Placer 2 ou 3 feuilles de laurier sur le dessus. Mettre le couvercle de la terrine.
- Délayer la farine avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte collante, en souder le tour du couvercle.
- Enfourner à four chaud, thermostat 6, pendant 1 h 15.
- Dans une casserole, faire revenir les échalotes et les os du lièvre dans l'huile. Mouiller avec le Porto. Laisser mijoter pendant la cuisson de la terrine.
- Passer au Mixer, puis au tamis. Remettre sur le feu et ajouter en tournant avec le fouet la gelée en poudre. Lorsque le mélange est homogène, retirer du feu et laisser refroidir.
- Lorsque la terrine est cuite, retirer le couvercle, les feuilles de laurier et la barde se trouvant sur le dessus du pâté. Verser la gelée. Remettre le couvercle de la terrine et laisser complètement refroidir.

Ce pâté peut se faire avec un canard sauvage ou domestique, ou du lapin de garenne ou de clapier.

ROTIES aux FOIES de VOLAILLES

6 tranches de pain de campagne de préférence - 200 g de foies de volailles - 100 g de lard frais - 1 gousse d'ail - 1 branche de thym - 2 cuillers à soupe de Porto - 1 cuiller à café d'huile d'olive - sel - poivre.

- Hacher les foies et le lard avec la grille à gros trous.
- Bien mélanger avec le thym émietté, le sel, le poivre, le Porto.
- Frotter légèrement les tartines de pain avec la gousse d'ail. Badigeonner la croûte au pinceau d'huile d'olive.
- Tartiner chaque rôtie d'une épaisse couche de farce.
- Faire dorer au grilloir (voûte rayonnante) 10 minutes environ en plaçant le pain à 15 ou 20 cm du grilloir.
- Servir en entrée ou avec une salade.

OMELETTE-PAILLE

8 œufs - 300 g de pommes de terre à chair jaune de préférence - sel - poivre - 4 cuillerées à soupe d'huile.

- Peler et râper les pommes de terre avec la râpe à gros trous.
- Essuyer le plus possible avec un torchon.
- Dans l'huile très chaude, faire cuire et dorer légèrement les pommes de terre en les répartissant régulièrement sur le fond de la poêle.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirer l'excédent d'huile s'il y a lieu avant de verser les œufs battus, salés et poivrés.
- Réduire l'allure de chauffe et déplacer souvent la poêle.
- Retourner l'omelette pour faire dorer l'autre face.
- Servir sur un plat chaud accompagné d'une salade ou d'une sauce tomate.