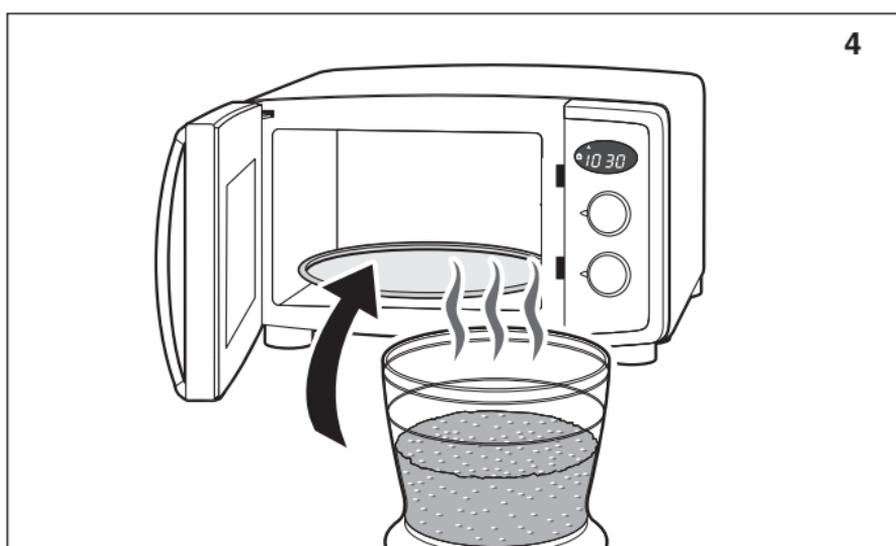
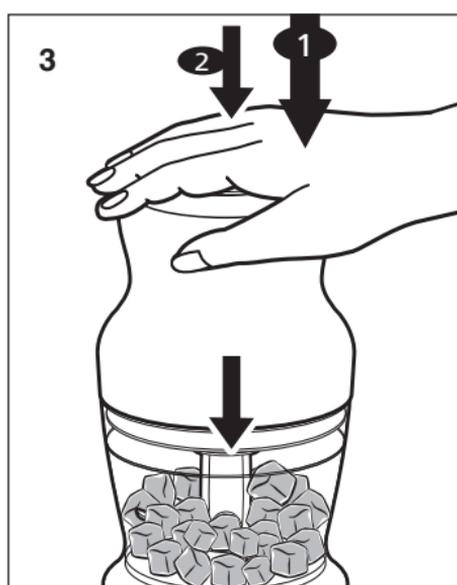
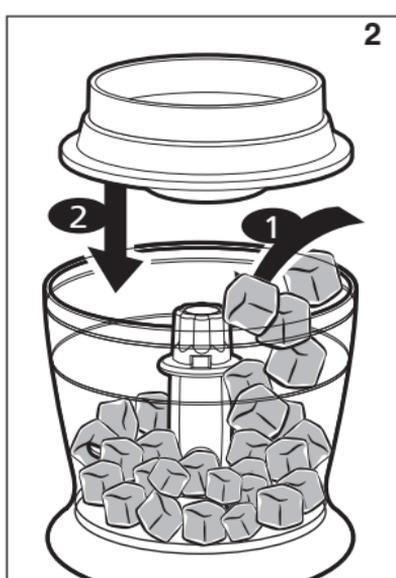
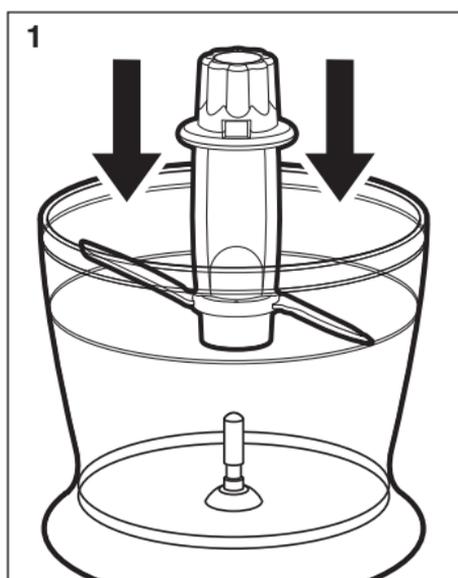
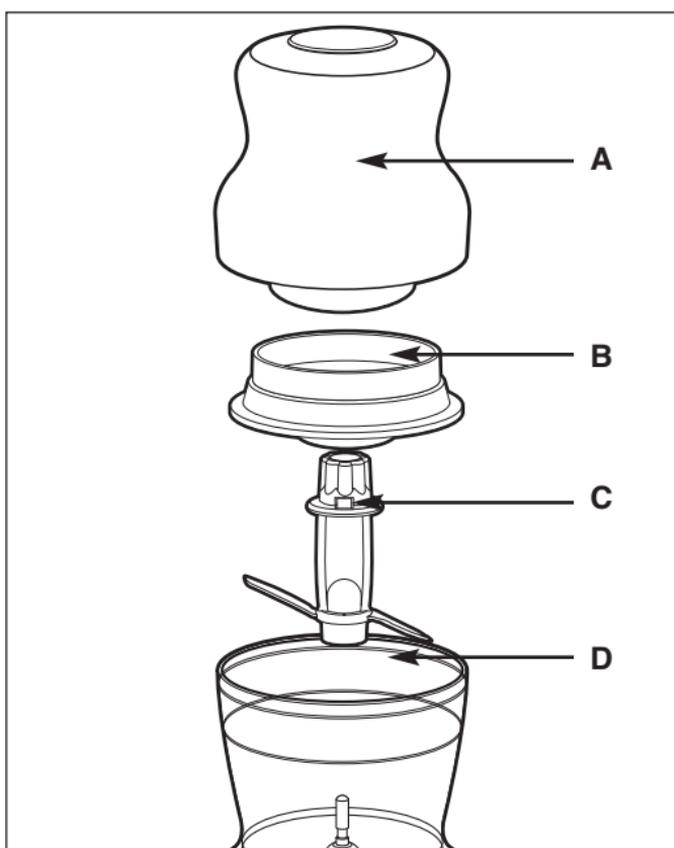


Moulinex





Description

- A Bloc moteur
- B Coupelle d'étanchéité
- C Couteau
- D Bol en plastique

Utilisation

1. Mettre en place le couteau dans le bol (fig 1).
2. Versez les ingrédients et mettre la coupelle dans le bol (fig 2).
3. Posez le bloc moteur sur le bol, appuyez pour la mise en marche (fig 3).

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Nota : le produit peut marcher sans la coupelle.

- L'absence de cette coupelle provoque des salissures importantes sur le bloc moteur.
- Il est recommandé de mettre la coupelle.
- Le bol peut être utilisé au micro-ondes à condition de ne pas ajouter de matière grasse et que l'axe métal du bol soit recouvert par les ingrédients (fig 4).

Rangement du cordon

Après utilisation, vous pouvez ranger le cordon d'alimentation en l'enroulant autour du bloc moteur et en le maintenant en place dans l'encoche prévue à cet effet.

Nettoyage de l'appareil

Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit. **Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes. Ne laissez pas le couteau tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.**

Le bol, le couteau et la coupelle peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).

Consignes de sécurité

- 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 le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne retirez jamais la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - * avant chaque nettoyage ou entretien,
 - * après utilisation.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - * s'il est tombé par terre,
 - * si le couteau est détérioré ou incomplet.
- **Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un centre d'entretien agréé Moulinex (voir liste jointe), afin d'éviter tout danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des 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.

Produit électrique ou électronique 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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Ingrédients	Quantité Maximum	Temps
Oignons coupés	100 g	6 impulsions
Ail	80/100 g	5 impulsions
Echalotes	100 g	8 impulsions
Persil sans queues	15 g	5 impulsions
Amandes	50 g	15 s
Jambon blanc	40 g	8 impulsions
Gruyère en dés 2/2	40 g	10 s
Biscottes	20 g	10 s
Viande crue en dés 2/2	80/100 g	10 s
Compote de fruits	200 g	20 s
Préparation pour bébé	200 g	20 s
Oeuf dur	2 jaunes	5 impulsions

Préparations liquides : ne pas dépasser le niveau maxi du bol.

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.