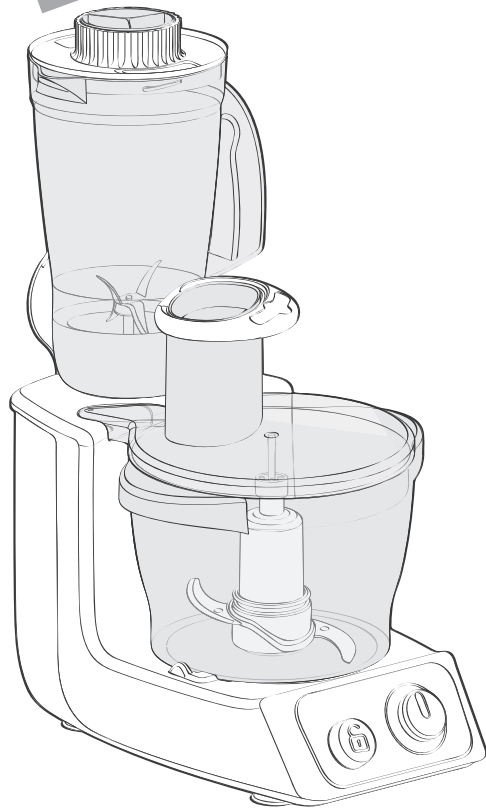
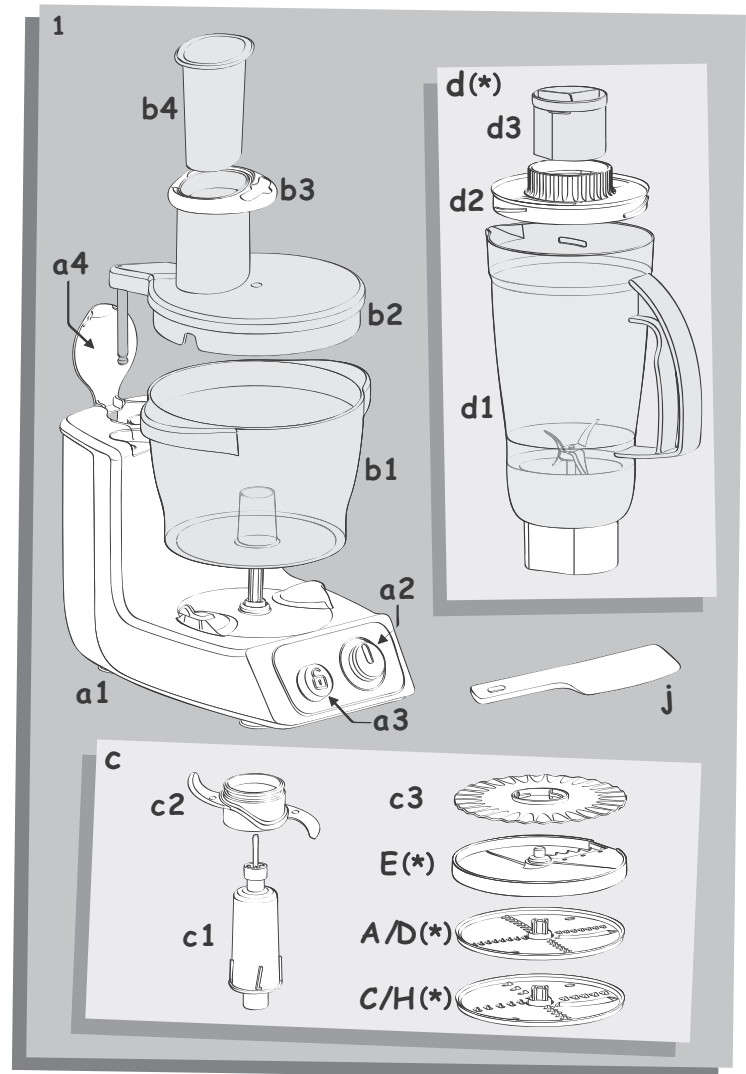


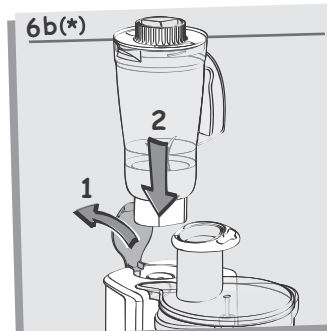
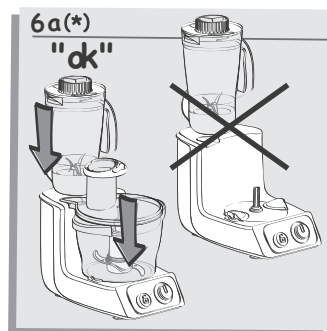
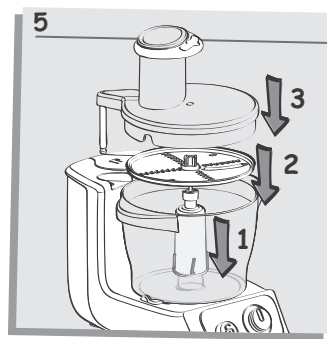
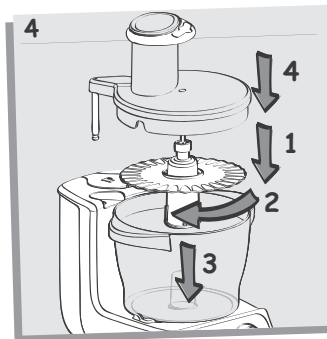
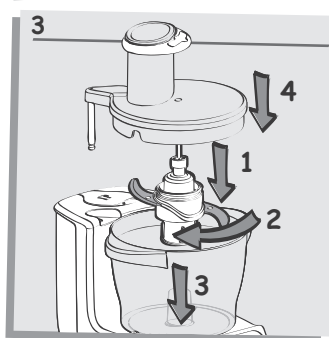
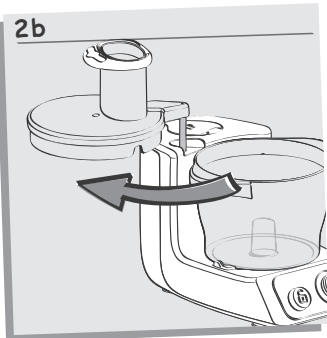
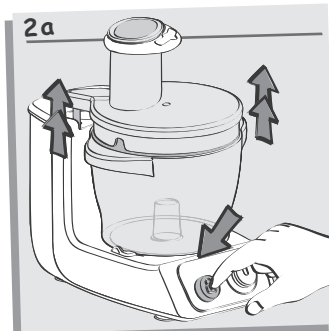
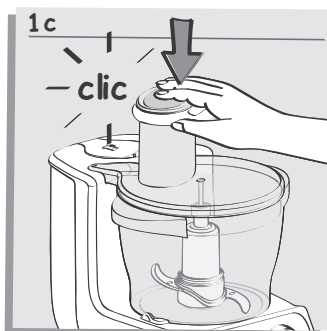
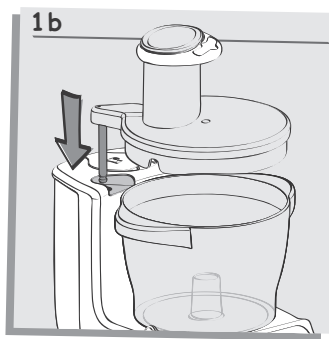
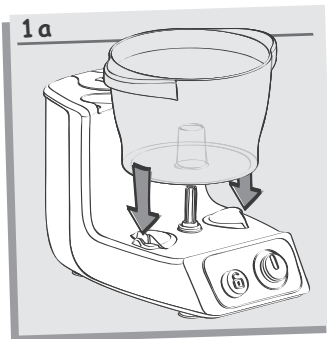
Moulinex
masterchef 3000



www.moulinex.com

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





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

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

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 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 indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure de courant.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par 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 mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Pour votre sécurité, ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Manipulez les couteaux et les disques avec précaution : ils sont extrêmement aiguisés. Vous devez obligatoirement retirer le couteau hachoir **(c2)** par son entraîneur **(c1)** avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas le bol blender **(d1)** à vide ou seulement avec des produits secs (noisettes, amandes,...)
- Utilisez toujours le bol blender **(d1)** avec son couvercle **(d2)**. Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol blender **(d1)**, avant d'ajouter des ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal. Ne versez jamais de liquide bouillant dans les bols.
- Lorsque vous souhaitez râper ou trancher des aliments, utilisez toujours le poussoir **(b4)**. Ne jamais introduire les aliments avec les mains, ni avec un ustensile.
- Ne jamais tenter de retirer les accessoires en mouvement. Attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'enlever les accessoires.
- Ne pas utiliser les bols comme récipients de congélation, cuisson ou stérilisation.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

Les couteaux et disques sont

extrêmement aiguisés, maniez-les avec précaution.

- Placez le bloc moteur **(a1)** sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.

UTILISATION

- Pour pouvoir démarrer l'appareil, il faut obligatoirement poser le bol hachoir **(b1)** sur le bloc moteur **(a1)**, en s'assurant qu'il soit positionné dans les encoches prévues à cet effet. **(fig. 1a).**

Placez l'accessoire correspondant à l'utilisation souhaitée dans le bol. Placez la tige métallique du couvercle **(b2)** dans l'orifice situé sur le bloc moteur **(a1)** **(fig. 1b)**. Positionnez le couvercle au dessus du bol. Verrouillez le couvercle **(b2)** en appuyant sur l'enjoliveur de la cheminée **(b3)**. Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé (« Clic »). **(fig. 1c)** => cf. doc ci-joint.

- Manœuvrez ensuite le sélecteur de vitesse **(a2)**.

- **Pulse** : pour une meilleure homogénéisation de certaines préparations.

- **Marche continue** : tournez-le jusqu'en position 1 (vitesse lente) ou 2 (vitesse rapide).

- **Arrêt** : mettre en position 0

- Pour déverrouiller le couvercle, mettez le sélecteur de vitesse sur position arrêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage **(a3)** sans agir sur le couvercle **(fig. 2a)**. Vous pouvez ensuite enlever ou faire pivoter le couvercle. **(fig. 2b)**.

PÉTRIR/MÉLANGER/HACHER/MIXER

- Emboîtez le couteau hachoir **(c2)** sur l'entraîneur **(c1)** et tournez-le jusqu'en position de verrouillage. **(fig. 3).**

- Positionnez le tout sur l'axe central du bol.

- Mettez les ingrédients dans le bol.

- Placez et verrouillez le couvercle. Mettez en marche l'appareil. Arrêtez

l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte. Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

BATTRE/EMULSIONNER/FOUETTER

- Emboîtez le disque émulsionneur **(c3)** sur l'entraîneur **(c1)** et tournez-le jusqu'en position de verrouillage. **(fig. 4)**

- Positionnez le tout sur l'axe central du bol.

- Mettez les ingrédients dans le bol.

- Placez et verrouillez le couvercle. Mettez en marche l'appareil. N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes (pâte à pain...) ou mélanger des pâtes légères (biscuits, quatre quarts...)

RÂPER/TRANCHER

- Positionnez l'entraîneur **(c1)** sur l'axe central du bol. Puis positionnez le disque **(A/D, C/H ou E)** sur l'entraîneur. **(fig. 5).**

- Placez et verrouillez le couvercle. Mettez en marche l'appareil.

- **Disque A** (râper fin) / **Disque D** (trancher fin) (*selon modèle)

- **Disque C** (râper gros) / **Disque H** (trancher gros) (*selon modèle)

- **Disque E** (frites) (*selon modèle)

BOL BLENDER (d) (*Selon modèle)

Pour faire fonctionner le bol blender **(d1)** seul, vous devez absolument positionner le bol hachoir **(b1)** vide (sans accessoire) et verrouiller le couvercle **(b2)**. **(Fig. 6a)**

- Ouvrez la trappe **(a4)**, située à

l'arrière du bloc moteur **(a1)**.
Positionnez le bol blender **(d1)** au niveau de la trappe. **(fig. 6b)**.

- Mettez les ingrédients dans le bol, verrouillez le couvercle **(d2)** et le bouchon doseur **(d3)** sur le bol.
- Mettez en marche l'appareil.

Pour ajouter des ingrédients en cours du mixage, retirez le bouchon doseur **(d3)** du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage.

Lors du mixage, si les ingrédients

restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble du bol blender du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule **(j)**, faites tomber les ingrédients sur les lames.


TWIN SYSTEM : (b1) + (d*)
(*Selon modèle)



Vous pouvez combiner en même temps les préparations culinaires du bol hachoir **(b1)** et du bol blender **(d*)**.

Préparations : (*selon modèle)

Fonction	Quantité Maxi	Temps	Vitesse	Accessoire
HACHER • Légumes durs (carottes, céleri...) • Légumes tendres (oignons, épinards...) • Viandes (désossée, dénercée, coupée en dés) • Poissons crus et cuits • Fromage, fruits secs	350 g 350 g 350 g 350 g 350 g	30 s 30 s 30 s 30 s 30 s	2- Pulse 2- Pulse 2- Pulse 2- Pulse 2- Pulse	c2
MIXER • Soupe, compote	0,5 l	20 s	2- Pulse	c2
PETRIR • Pâtes lourdes (à pain, sablée, brisée, pizza) • Pâtes légères (biscuit, quatre-quarts)	800 g 1 kg	30 s 1 min 30	2 2	c2
RÂPER • Carottes, céleri...	700 g	20 s	2- Pulse	A/C*
TRANCHER • Pommes de terre, carottes, concombres • Frites	700 g 700 g	20 s 20 s	1-2- Pulse 1-2- Pulse	D/H* E*
BATTRE/EMULSIONNER • Oeufs en neige • Mayonnaise	4 blanc d'œuf 300 ml crème fraîche 1 jaune d'œuf / 250 ml d'huile	1-2 min 60-120 s	1-2 1-2	c3

Fonction	Quantité Maxi	Temps	Vitesse	Accessoire
MIXER				
• Soupe veloutée	1 l	1 min 30	2- Pulse	d* 
• Compote	1 l	1 min 30	2- Pulse	
• Milkshake, cocktail	1 l	1 min 30	2- Pulse	
• Pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far)	1 l	2 min	2- Pulse	

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil. Les lames des accessoires sont très affûtées, manipulez-les avec précaution.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez les accessoires après leur utilisation.
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires, bols et couvercles : ils passent au lave-vaisselle, ou sous le robinet à l'exception du bloc moteur **(a1)**. Essuyez-le avec une éponge humide.
- La tige métallique du couvercle **(b2)** est dépassante, attention au positionnement dans le lave vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.

Astuces :

- En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol blender **(d1)**. Fermez le couvercle **(d2)**. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil. Rincez le bol sous l'eau courante et laissez-le sécher.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- le branchement de votre appareil
- le positionnement du bol **(b1)**, le verrouillage du couvercle **(b2)**, la mise en place des accessoires.
- la position du sélecteur de vitesses **(a2)**
- le bol hachoir **(b1)** et son couvercle **(b2)** sont en place et verrouillés avant de faire fonctionner le bol blender **(d1)**.

Votre appareil est équipé d'un système

de protection exclusif.

Si votre appareil s'arrête en fonctionnement, débranchez le cordon et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de reprendre votre préparation initiale.

Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

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

ACCESSOIRES

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

- **A/D** : Râpé fin / Tranché fin
- **E** : Coupe-frites
- Bol blender **(d)**
- Accessoire broyeur



- **Elimination des matériaux 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 électroniques ou produits électriques en fin de vie :**

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.