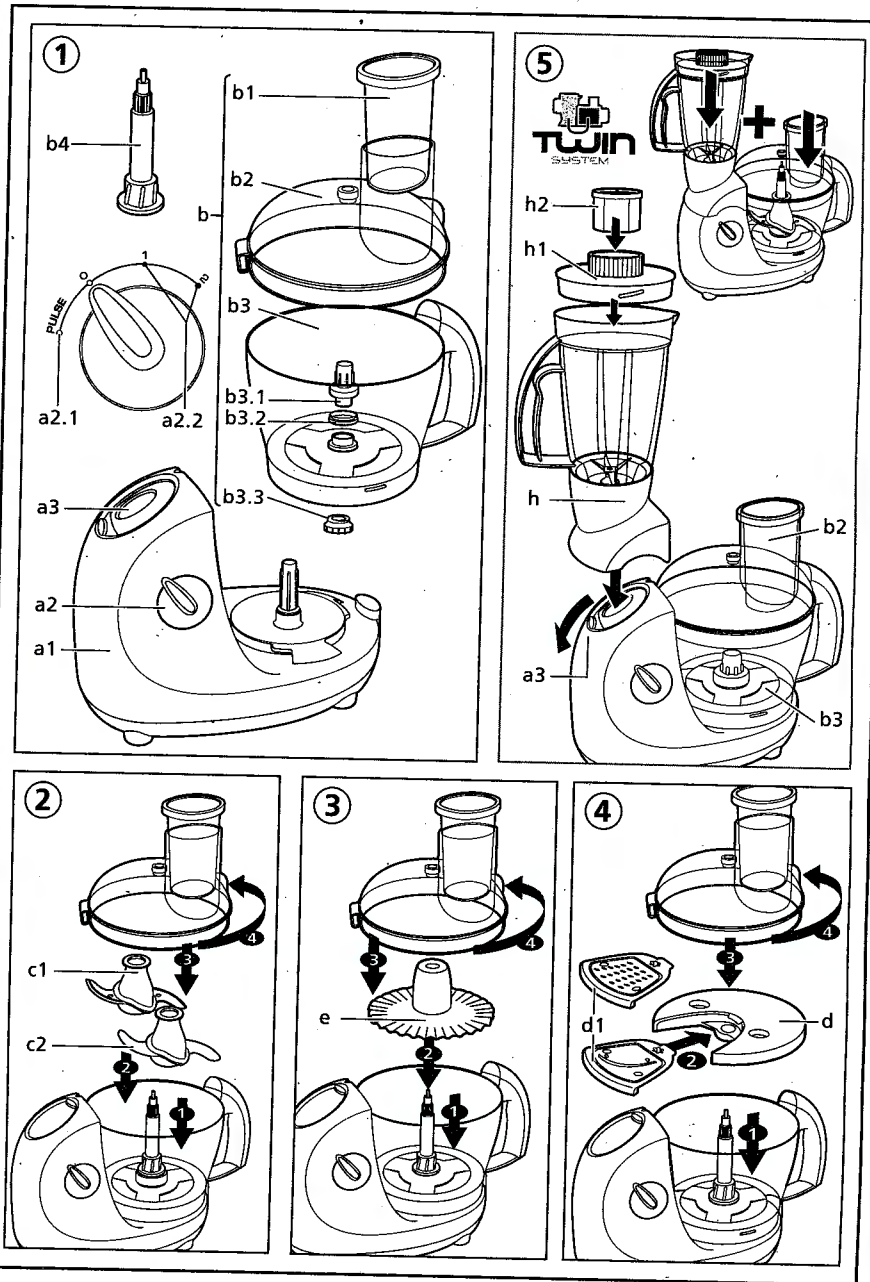
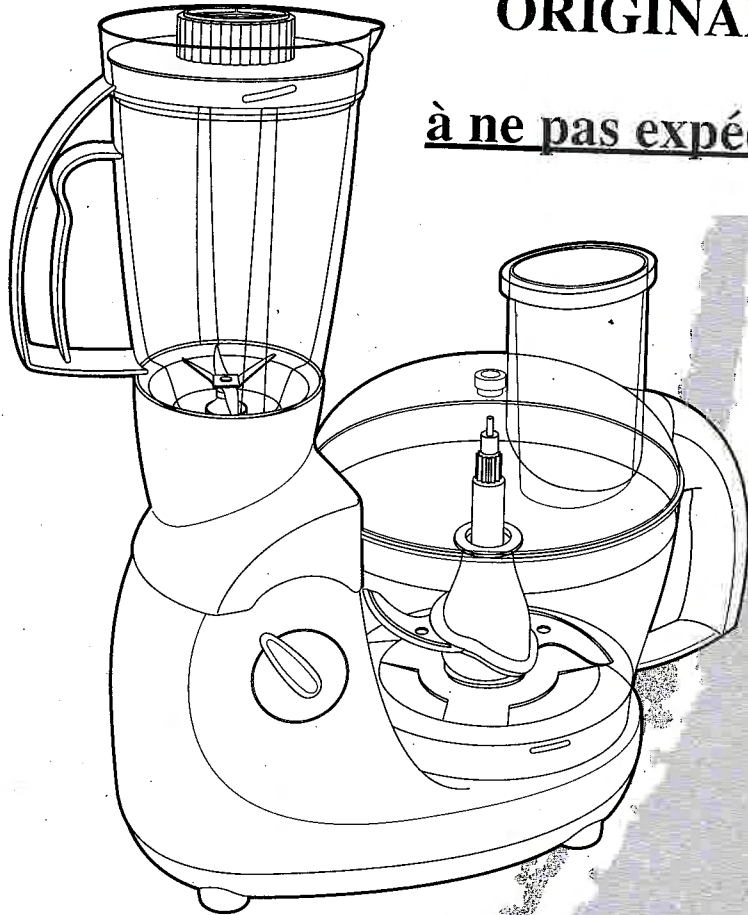
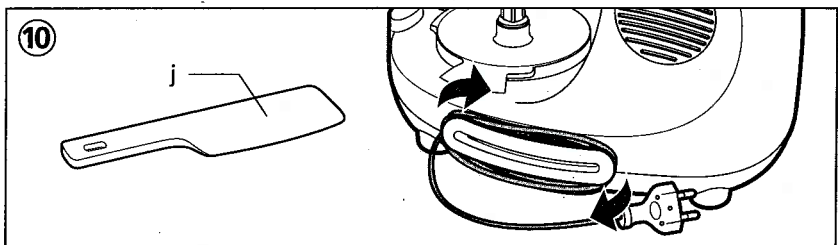
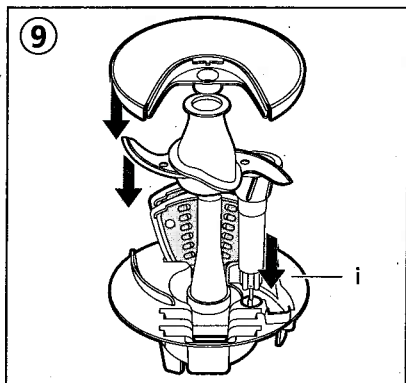
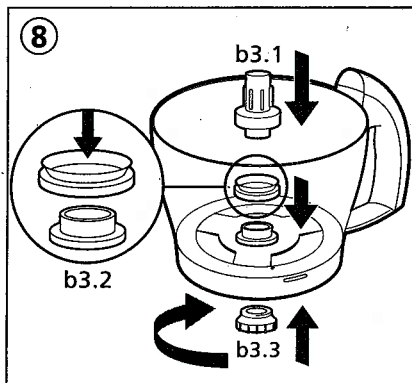
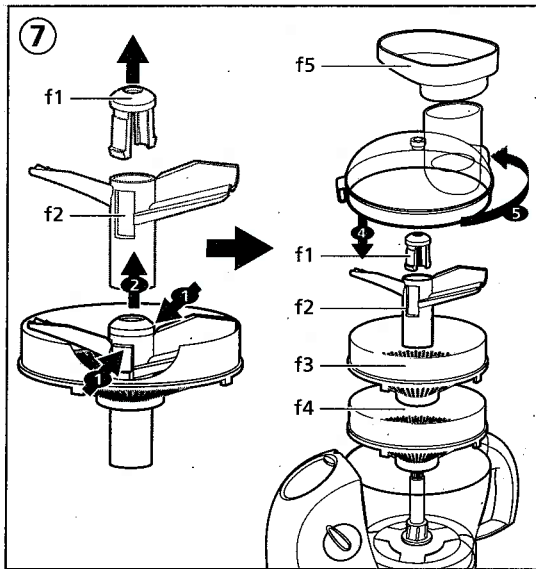
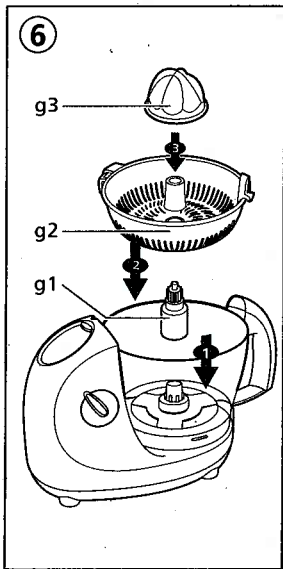


# Moulinex

## ORIGINAL

à ne pas expédier





## Français

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

**Sur l'étiquette de l'emballage sont représentés les accessoires vendus avec ce modèle. Vous pouvez augmenter les fonctions de votre appareil en achetant d'autres accessoires (voir paragraphe «Accessoires»).**

## Conseils 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.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance, particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
- Assurez-vous de la concordance du voltage. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- 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 Moulinex (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 Moulinex.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du 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. Utilisez l'enrouleur de cordon pour le ranger.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex, adaptés à votre appareil.
- Manipulez le couteau (c1), le couteau du bol mixeur ou les lames avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés. Vous devez

obligatoirement retirer le couteau par son entraîneur (b4) avant de vider le bol de son contenu.

- N'utilisez pas votre bol mixeur à vide.
- **Fermez la trappe (a3) si vous n'utilisez pas votre bol mixeur.**
- Utilisez toujours votre bol mixeur avec son couvercle.
- Quand vous voulez râper des aliments, les trancher ..., utilisez toujours le poussoir (b1) pour les guider dans la cheminée, jamais les doigts, ni un ustensile. Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser les bols comme récipient (congélation, cuisson, stérilisation).

## Mise en service

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.
- Placez le bloc moteur (a1) sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.

### 1. Utilisation du bouton de commande (a2) :

- Pulse (a2-1) pour un meilleur contrôle et une meilleure homogénéisation de certaines préparations.
- Marche continue (a2-2) tournez-le jusqu'en position 1 (vitesse lente) ou 2 (vitesse rapide).
- **Pour déverrouiller le couvercle, il faut revenir obligatoirement en position 0. Tourner le couvercle vers la droite pour le déverrouiller.**

## Conseils d'utilisation

Votre Robot vous permet de préparer de 150 à 1000 g maximum – Volume total du bol hachoir : 2,2 litres. Volume total du bol mixeur : 1,25 Litres.

### Bol hachoir (b3)

- Si il n'est pas déjà mis en place, positionnez le joint (b3-2) sur le fond du bol. La lèvre du joint doit être orientée vers le haut. Ensuite positionnez l'entraîneur (b3-1). Puis verrouillez l'ensemble avec l'écrou (b3-3) jusqu'à la butée. Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation (voir paragraphe «nettoyage»).
- Verrouillez le bol (b3) sur la base du robot (a1).
- Placez l'accessoire choisi.

- Placez et verrouillez le couvercle (b2).
- Vérifiez que la trappe (a3) est bien fermée.
- Mettez en marche.

### Bol mixeur (h)

- Verrouillez le bol (b3) sur la base du robot (a1) (assurez-vous que le bol est vide et sans accessoire).
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le.
- Ouvrez la trappe (a3).
- Posez votre bol mixeur (h) sur la trappe ouverte avec son couvercle (h1) et bouchon (h2).
- Mettez en marche.

### TWIN SYSTEM : (b+h)

Vous pouvez combiner en même temps les préparations culinaires en bol mixeur et en bol hachoir .

### Spatule (j)

- Pour verser plus facilement les préparations dans les plats de service.

### 2. PÉTRIR/MÉLANGER/HACHER/MIXER selon modélé

- Descendez l'entraîneur (b4) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Vous pouvez emboîter le couteau métal (c1) ou pétrin (c2) sur l'entraîneur (b4).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez et verrouillez le couvercle.

#### Préparations

##### Mélanger

- Vous pouvez mélanger 1000 g de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min à 1 min 30.

##### Pétrir

- Vous pouvez pétrir au maximum 800 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 40 secondes.

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

##### Hacher (c1)

- Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 350 g d'aliments : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards,...), des viandes crues et cuites (désossées, dénervés et coupées en dés), des poissons crus ou cuits. Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

##### Mixer dans le bol hachoir (b3)

- Vous pouvez mixer jusqu'à 0,5 l de potages, soupes, compotes en 20 sec.
- Attention : Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol**

### 3. BATTRE/EMULSIONNER/FOUETTER

- Descendez l'entraîneur (b4) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Posez l'émulsionneur (e) sur l'entraîneur (b4).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez et verrouillez le couvercle.

#### Préparations

- Vous pouvez préparer de 2 à 4 blancs d'œufs et jusqu'à 0,3 litres de crème fraîche.
- Attention : N'utilisez jamais l'émulsionneur (e) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**
- Temps d'utilisation maximum : 4 minutes.

### 4. RÂPER/TRANCHER selon modélé

- Descendez l'entraîneur (b4) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Emboîtez la lame désirée (d1) sur le disque-support (d).
- Posez l'ensemble sur l'entraîneur (b4) jusqu'en butée.
- Placez et verrouillez le couvercle.
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (b1) jamais avec les doigts, ni un ustensile.

#### Préparations

- Secteur C (Râpé gros) : carottes, gruyère, céleri, râpés...
- Secteur H (Tranché épais) : pommes de terre pour gratins dauphinois, carottes, concombres...
- Secteur A (Râpé fin) : carottes, gruyère, céleri, râpés...
- Secteur D (Tranché fin) : pommes de terre pour ships, ...
- Secteur G (Parmesan) : pommes de terre, parmesan, noix de coco, ...
- Secteur E (Frites) : pommes de terre pour frites, ...
- Préparez au maximum 700 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie).

### 5. HOMOGENEISER /MELANGER/MIXER TRES FINEMENT

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (h) vous permet de traiter jusqu'à 1 l de préparation maximum.

Pour faire fonctionner le bol mixeur (h), il faut absolument placer le bol hachoir (b3) avec son couvercle verrouillé (b2) en premier.

- Ouvrez la trappe (a3).
- Positionnez le bol (h) sur la trappe (a3) ouverte.
- Mettez les aliments dans le bol (h) puis fermez avec le couvercle (h1) et verrouillez le bouchon (h2).
- Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant ou avec seulement des produits secs. Attendez l'arrêt complet avant d'enlever le bol mixeur.

#### Préparations

Vous pouvez :

- préparer jusqu'à 1 litre de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail.
  - mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).
- Temps d'utilisation maximum : 2 minutes.

#### 6. PRESSER LES AGRUMES selon modèle

- Positionnez l'entraîneur (g1) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Placez le panier filtre (g2) en le tournant jusqu'en position de verrouillage. L'ergot du panier filtre vient en butée au fond de la fente de verrouillage. Vous n'avez pas besoin du couvercle (b2).
- Placez le cône (g3) dans l'orifice du panier filtre.
- Posez une moitié d'agrumes sur le cône et maintenez le ainsi.
- Réglez la vitesse sur 1.

#### Préparations

- Vous pouvez obtenir au maximum 0,8 litres de jus sans vider le bol.
- Rincez le panier filtre (g2) tous les 0,5 litres.

#### 7. MOULINER/PRESSER/ECRASER selon modèle

Descendez l'entraîneur (b4) sur l'entraîneur du bol (b3-1).

- Placez la grille choisie :
- Gros trous (f3) : vous pouvez préparer des purées (jusqu'à 500 g de légumes ou fruits cuits) de pommes de terre, carottes, chou-fleur.
- Petits trous (f4) : vous pouvez préparer des coulis ou compotes de fruits dénoyautés (jusqu'à 300 g) de tomates, raisins, fraises, framboises, groseilles, abricots, pêches.
- Positionnez la palette (f2) avec son clip (f1) et enfoncez-la jusqu'au clic.

- Selon le modèle, placez l'entonnoir (f5) sur la cheminée du couvercle pour mieux guider les ingrédients.

- Introduisez les aliments coupés en morceaux
- Réglez la vitesse sur 1.

Si la palette se déclipse de la grille, vérifiez que vous avez positionné la grille correspondante à votre préparation, que vos aliments sont bien décongelés ou bien cuits à cœur.

#### Nettoyage/Entretien/ Rangement

- Débranchez l'appareil, enlevez et démontez les accessoires.

- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil. Rincez le bol sous l'eau courante et laissez-le sécher.

- 8. Le bol (b3) est équipé d'un joint (b3-2) qui peut être nettoyé au lave vaisselle ou à la main. Pour y accéder, démontez l'écrou (b3-3). Pour le remontage assurez-vous que la vis soit orientée vers le haut. Pour augmenter la durée de vie du joint vous pouvez déposer une petite quantité d'huile alimentaire sur la lèvre du joint avant de le remonter
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires ainsi que les bols et couvercles (ils passent au lave-vaisselle).
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (a1) dans l'eau. Essayez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- 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.
- Manipulez le couteau (c1), le bol mixer (h) ou les lames (d1) avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés.

#### Rangement

Votre robot est muni :

- 9- d'un accessoire de rangement (i) qui vient se positionner à l'intérieur du bol (b3). Vous pouvez y ranger les accessoires coupants

(couteau c1, lames d1), le disque support lames (d) et l'entraîneur (b4).

- 10- d'un enrouleur de cordon placé à l'arrière de l'appareil pour ranger et régler la longueur du cordon d'alimentation comme vous le désirez.

#### Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez tout d'abord le branchement puis :

- que le bol (b3) est correctement positionné, que le couvercle (b2) est bien verrouillé, que les accessoires sont bien emboîtés, que le bouton de commande (a2) est bien positionné.
- Le bol (b3) et le couvercle hachoir (b2) sont en place et verrouillés avant de faire fonctionner le bol mixeur (h).

Votre appareil est équipé d'un système de protection. Si votre appareil s'arrête en fonctionnement, débranchez le cordon et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de continuer votre préparation initiale.

**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 agréé Moulinex (voir liste dans le livret « Moulinex Service »).

#### Accessoires

Vous pouvez compléter l'équipement de votre robot en achetant auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé Moulinex les accessoires référencés ci-dessous :

- Secteur râpé fin (A) : MS-5 980 676
- Secteur tranché fin (D) : MS-5 980 677
- Secteur coupe-frites (E) : MS-5 980 678
- Secteur râpé gros (C) : MS-5 966 358
- Secteur tranché épais (H) : MS-5 966 356
- Secteur parmesan (G) : MS-5 980 679
- Joint de bol : MS-0 698 381
- Pétrin plastique : MS-5 966 340
- Accessoires maxi press : MS-0697 557 256
- Presse-agrumes : MS-578 557 5256
- Accessoire broyeur : MS- 5785576



Participons à la protection de l'environnement !

⊖ 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.