

# Moulinex®

# Moulinex®

masterchef gourmet

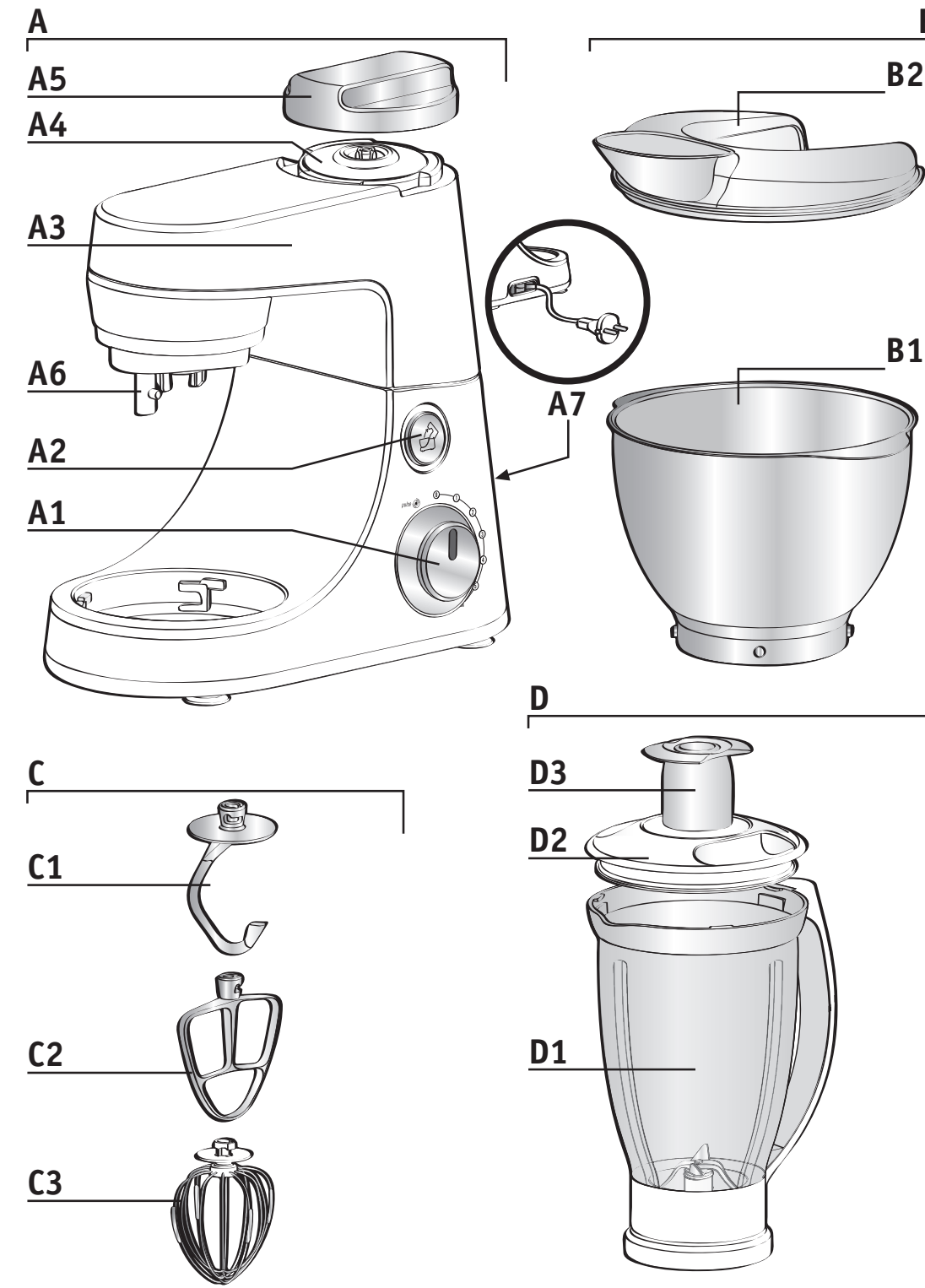
- FR** p. 9 - 16
- NL** p. 17 - 24
- EN** p. 25 - 32
- DE** p. 33 - 40
- ES** p. 41 - 48
- PT** p. 49 - 56
- EL** p. 57 - 64
- IT** p. 65 - 72



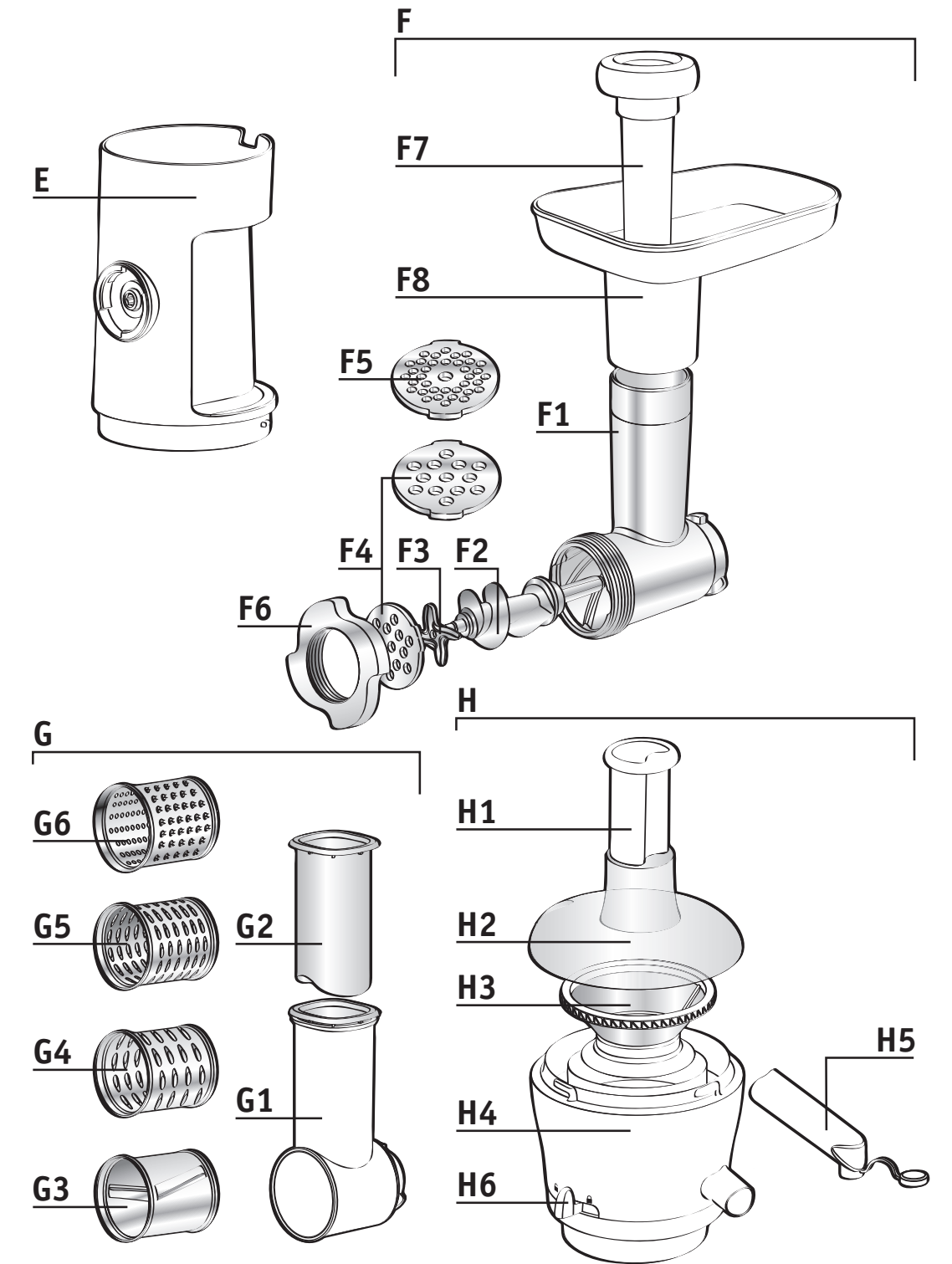
- FR**
- NL**
- EN**
- DE**
- ES**
- PT**
- EL**
- IT**

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

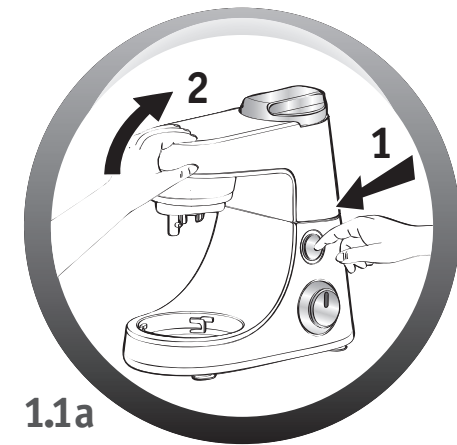
Ref. 0828518-02



2



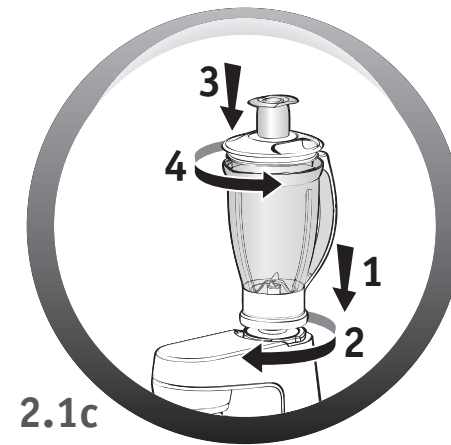
3



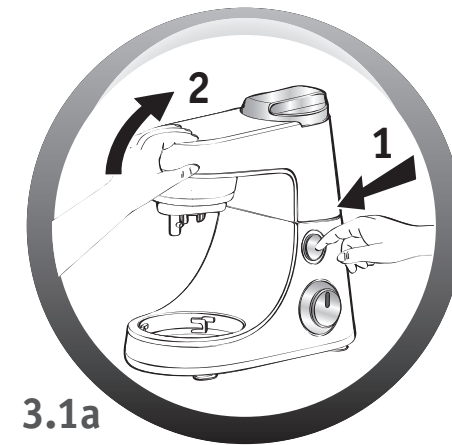
1.1a



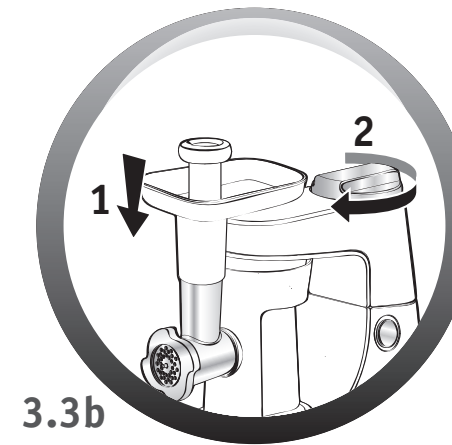
1.1b



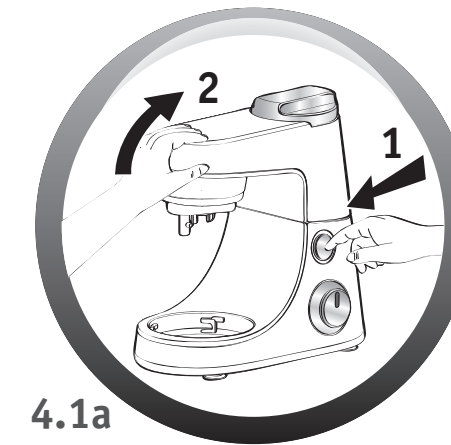
2.1c



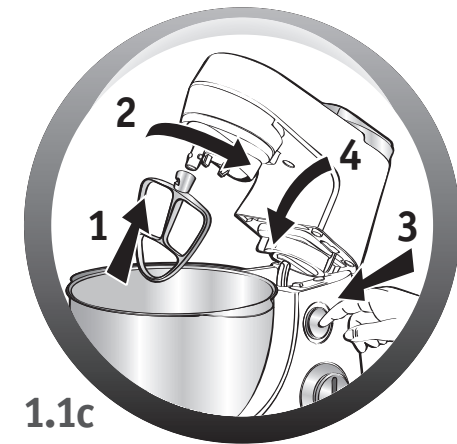
3.1a



3.3b



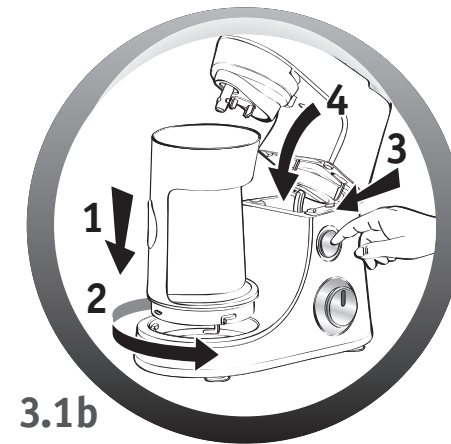
4.1a



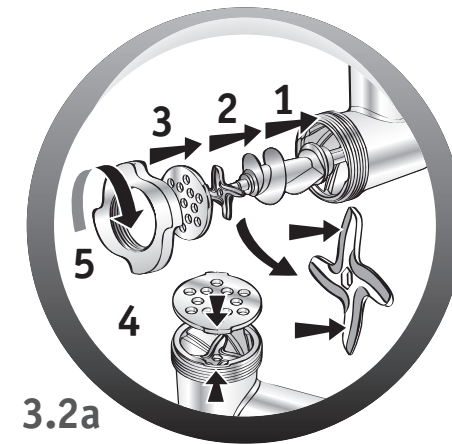
1.1c



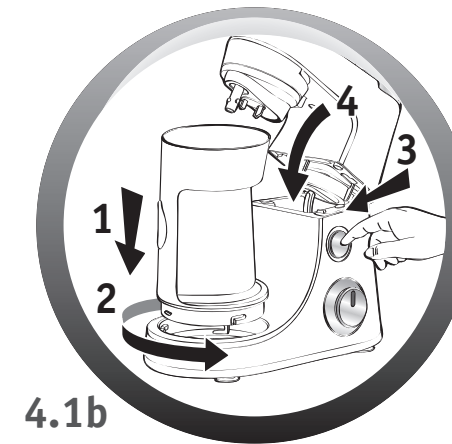
1.1d



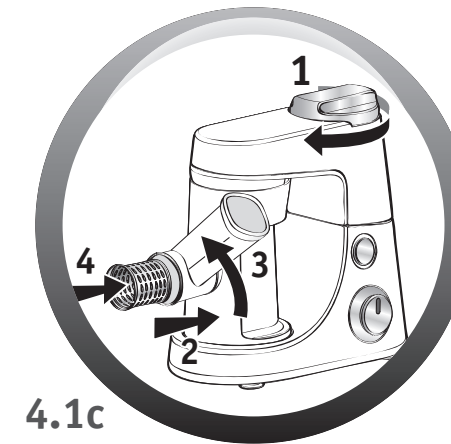
3.1b



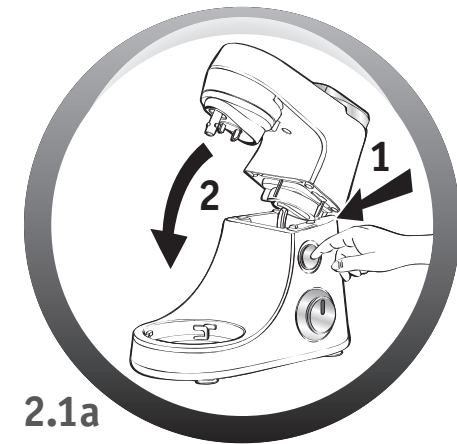
3.2a



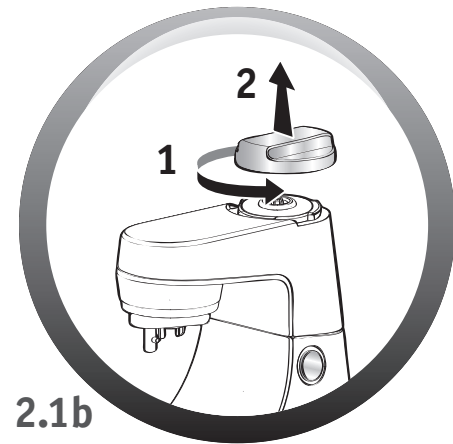
4.1b



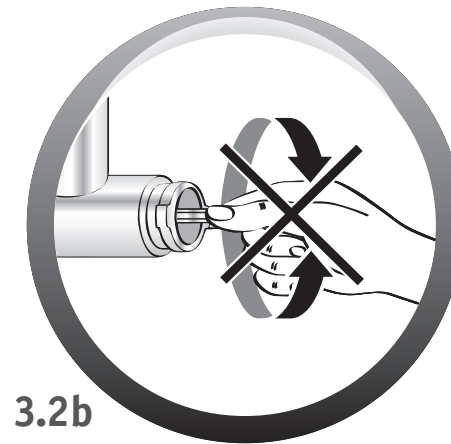
4.1c



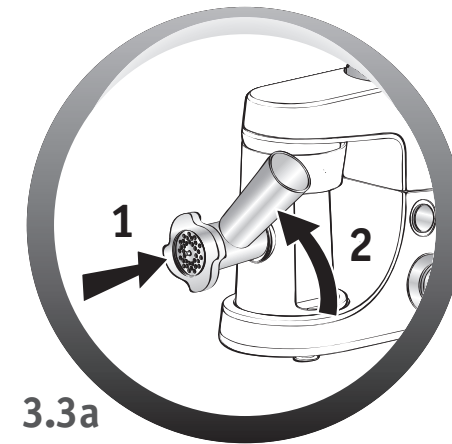
2.1a



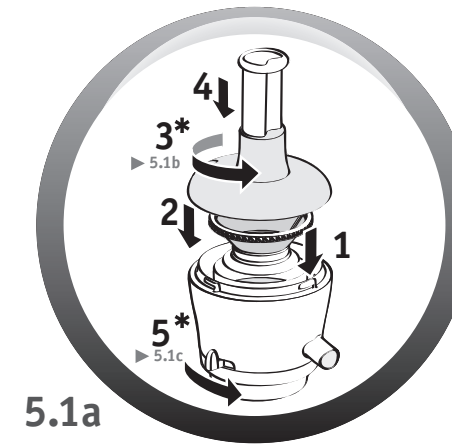
2.1b



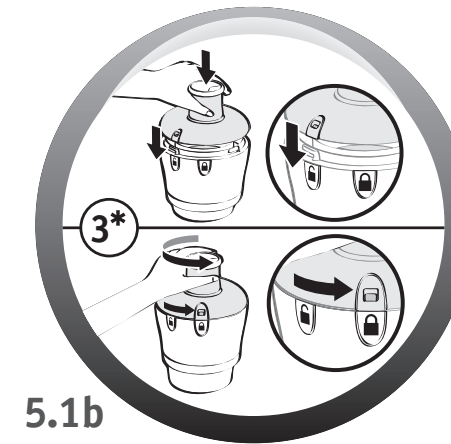
3.2b



3.3a



5.1a



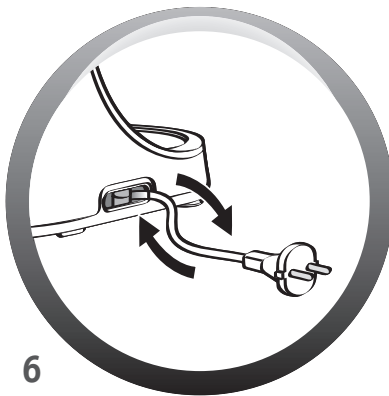
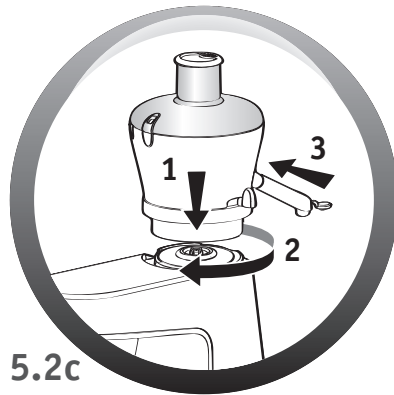
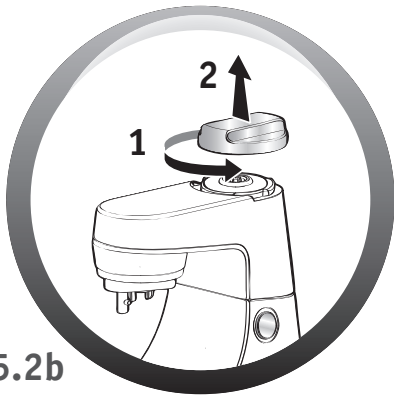
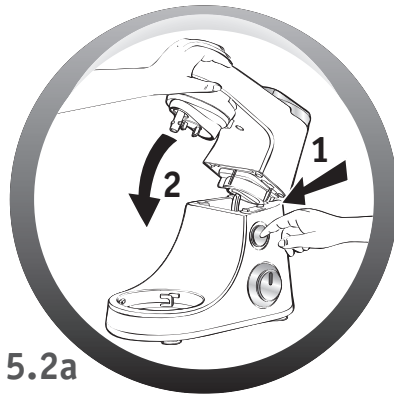
5.1b

4

5

6





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

## DESCRIPTION

FR

|  |   |
|--|---|
| <p><b>a - Bloc moteur</b></p> <p><b>a1</b> Variateur électronique de vitesse</p> <p><b>a2</b> Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions (<b>a3</b>)</p> <p><b>a3</b> Tête multifonctions</p> <p><b>a4</b> Sortie rapide (bol mixeur / centrifugeuse / broyeur)</p> <p><b>a5</b> Trappe de sécurité</p> <p><b>a6</b> Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, fouet multibrins, malaxeur)</p> <p><b>a7</b> Range-cordon</p> <p><b>b - Ensemble bol</b></p> <p><b>b1</b> Bol inox</p> <p><b>b2</b> Couvercle</p> <p><b>c - Accessoires mélangeurs</b></p> <p><b>c1</b> Pétrin</p> <p><b>c2</b> Malaxeur</p> <p><b>c3</b> Fouet multibrins</p> <p><b>d - Bol mixeur (selon modèle)</b></p> <p><b>d1</b> Bol</p> <p><b>d2</b> Couvercle</p> <p><b>d3</b> Bouchon doseur</p> <p><b>e - Adaptateur hachoir / coupe-légumes (selon modèle)</b></p> | <p><b>f - Tête hachoir (selon modèle)</b></p> <p><b>f1</b> Corps métal</p> <p><b>f2</b> Vis</p> <p><b>f3</b> Couteau</p> <p><b>f4</b> Grille gros trous</p> <p><b>f5</b> Grille petits trous</p> <p><b>f6</b> Ecrou</p> <p><b>f7</b> Poussoir</p> <p><b>f8</b> Plateau</p> <p><b>g - Coupe-légumes (selon modèle)</b></p> <p><b>g1</b> Magasin tambour</p> <p><b>g2</b> Poussoir</p> <p><b>g3</b> Tambour <b>A</b> trancher</p> <p><b>g4</b> Tambour <b>C</b> râpé gros</p> <p><b>g5</b> Tambour <b>D</b> râpé fin</p> <p><b>g6</b> Tambour <b>E</b> reibekuchen</p> <p><b>h - Centrifugeuse (selon modèle)</b></p> <p><b>h1</b> Poussoir</p> <p><b>h2</b> Couvercle</p> <p><b>h3</b> Filtre rotatif</p> <p><b>h4</b> Corps réceptacle</p> <p><b>h5</b> Bec verseur</p> <p><b>h6</b> Levier de verrouillage</p> |
|--|---|

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

## CONSEILS DE SECURITE

- 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 de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et culinaire et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre 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 agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre 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.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne passez pas les accessoires au micro-ondes.

FR

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.
- Retirez toujours le bol mixeur (d) ou la centrifugeuse (h) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (a2) de la tête multifonctions (a3).
- Avec l'accessoire tête hachoir (f), utilisez toujours le poussoir (f7) pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement et attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'enlever les accessoires.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés (d, f, g) lorsqu'on vide les bols et lors du nettoyage : ils sont extrêmement coupants.
- Ne touchez ni les fouets, ni le pétrin lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc.. au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par la cheminée des couvercles (b2), (d2) ou (h2) ainsi que du magasin tambour (g1).
- Ne faites pas fonctionner le bol mixeur (d1) sans couvercle (d2).
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas les bols (b1, d1) comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation, ...)
- Ne pas utiliser l'accessoire centrifugeuse si le filtre rotatif (h3) est endommagé.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

## MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (e) : voir § nettoyage) Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (a1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
  - **Marche intermittente (pulse)** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
  - **Marche continue** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « max » selon les préparations effectuées.

Vous pouvez la modifier en cours de préparation.

- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 ».

**Important** : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (a5) et la tête (a3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (a5) et/ou la tête (a3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (a1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. **En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul.** Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

## 1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (b1) et son couvercle (b2) vous permettent de préparer jusqu'à 1.2 kg de pâte.

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol inox (b1).
- Couvercle (b2).
- Pétrin (c1) ou malaxeur (c2) ou fouet multibrins (c3).

### 1.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-là jusqu'en butée.
- Verrouillez le bol inox (b1) (sens horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.
- Insérez l'accessoire désiré (c1, c2 ou c3) sur la sortie (a6), enfoncez et donnez un quart de tour dans le sens anti-horaire pour bloquer l'accessoire dans son logement.
- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
- Glissez le couvercle (b2) sur le bol inox (b1).  
**Remarque :** L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet d'éviter le risque d'éclaboussure ou de projection.
- Assurez-vous que la trappe (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4).

### 1.2 - MISE EN MARCHÉ

Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.

- L'appareil se met aussitôt en fonctionnement.  
Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

### Conseils :

#### - Pétrir

- Utilisez l'accessoire pétrin (c1) à la vitesse « 1 ».  
Vous pouvez pétrir jusqu'à 500g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, ...).

#### - Mélanger

- Utilisez le malaxeur (c2) à la vitesse « 1 » à « max ».  
Vous pouvez mélanger jusqu'à 1.2 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits...).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**

#### - Battre / émulsionner / fouetter

- Utilisez le fouet multibrins (c3) à la vitesse « 1 » à « max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)...
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**

### 1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**
- Retirez le couvercle (b2).
- A l'aide du bouton (a2), déverrouillez la tête multifonctions (a3) et levez-la en position haute.
- Débloquez l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) de la tête multifonctions en poussant l'accessoire vers la tête et en lui faisant effectuer un quart de tour dans le sens horaire.
- Retirez le bol inox.

## 2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1.5l de mélanges épais et 1.25l de mélanges liquides.

### ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol mixeur (d).

### 2.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Amenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez la trappe de sécurité (a5) de la sortie rapide (a4) en la tournant dans le sens anti-horaire puis ôtez-la.

FR

- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller le bol mixeur (d).
- Verrouillez le bol mixeur (d) sur la sortie (a4) en le tournant dans le sens horaire.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d3), en le tournant dans le sens anti-horaire.

## 2.2 - MISE EN MARCHÉ

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.  
Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».  
Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (d3) en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

### Conseils :

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milks-shake, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.
- Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
- N'utilisez pas le bol mixeur à vide.
- Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
- N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Dans le bol mixeur, mettez toujours les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.

## 2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur en le déverrouillant dans le sens anti-horaire et remettez en place la trappe (a5) en la verrouillant sur la sortie (a4) (sens horaire).

## 3 - HACHER (SELON MODÈLE)

### ACCESSOIRES UTILISES :

- Adaptateur hachoir / coupe-légumes (e)
- Tête hachoir assemblée (f)

### 3.1 - MISE EN PLACE DE L'ADAPTATEUR HACHOIR

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e) et verrouillez le dans le sens anti-horaire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a2).

### 3.2 - ASSEMBLAGE DE LA TÊTE HACHOIR

- Prenez le corps (f1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez la vis (f2) (axe long en premier) dans le corps (f1).
- Positionnez le couteau (f3) sur l'axe court qui dépasse de la vis (f2) en dirigeant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (f4 ou f5) sur le couteau (f3) en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches du corps (f1).
- Vissez fortement l'écrou (f6) sur le corps (f1) dans le sens horaire, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

### 3.3 - MISE EN PLACE DE LA TÊTE HACHOIR SUR L'APPAREIL

- Présentez la tête hachoir assemblée (f) inclinée vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes de la tête hachoir avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez à fond la tête hachoir dans l'adaptateur puis ramenez la cheminée de la tête hachoir à la verticale

jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.

- Placez le plateau amovible (f8) sur la cheminée.

### 3.4 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DEMONTAGE

- Assurez-vous que la trappe de sécurité (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4).
- Placez un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 » ou « 4 ».
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (f7). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

FR

#### Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2x2cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.
- En fin d'opération, vous pouvez faire passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

## 4 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur hachoir / coupe-légumes (e)
- Coupe-légumes assemblé (g)
- Tambours (selon modèle)

#### 4.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-là jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e) et verrouillez le dans le sens anti-horaire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a2).
- Assurez-vous que la trappe de sécurité (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4).
- Présentez le magasin tambour (g1) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes du magasin tambour avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez le à fond et ramenez la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.
- Insérez dans le magasin le tambour choisi, et assurez-vous qu'il est intégralement rentré dans le magasin.

#### 4.2 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Placez un récipient pour recueillir la préparation devant l'appareil.
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 » pour trancher et sur la vitesse « 4 » pour râper.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez les à l'aide du poussoir (g2). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez le magasin tambour dans le sens inverse du montage.
- Vous pouvez préparer avec les tambours :
  - Râper gros C (g4) / râper fin D (g5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,...
  - Trancher épais A (g3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,...
  - Reibekuchen E (g6) : pommes de terre, parmesan ...

## 5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (SELON MODELE)

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Centrifugeuse assemblée (h).



FR

## 5.1 - ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE

- Placez le filtre (h3) au centre du corps réceptacle (h4).
- Verrouillage du couvercle : tournez en sens anti-horaire et verrouillez le couvercle (h2) sur le corps réceptacle (h4) (position cadenas fermé).
- Verrouillage global : poussez le levier de verrouillage (h6) en position cadenas fermé.

## 5.2 - MISE EN PLACE DE LA CENTRIFUGEUSE SUR L'APPAREIL

- Amenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez et ôtez la trappe (a5) de la sortie (a4) en la tournant dans le sens anti-horaire.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller la centrifugeuse (h).
- Verrouillez la centrifugeuse assemblée sur la sortie (a4) en la tournant dans le sens horaire, de manière à avoir la sortie pour le bec verseur dans l'alignement de l'appareil.
- Emboîtez le bec verseur (h5) sur le corps réceptacle (h4).

## 5.3 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Mettez un grand verre sous le bec verseur (h5).
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 ».
- Coupez les fruits et/ou légumes en morceaux.
- Introduisez les dans la cheminée du couvercle (h2) et poussez les lentement à l'aide du poussoir (h1).  
**Ne poussez jamais avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Ne pas traiter plus de 5 fois 500g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil reposer complètement.
- Pour obtenir un meilleur rendement, nettoyez le filtre tous les 300 g d'ingrédients.
- **Important :** Lorsque le corps réceptacle à pulpe est plein, arrêtez l'appareil et videz le corps réceptacle.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- **Attendez l'arrêt complet du filtre rotatif avant de retirer l'ensemble de l'appareil.**
- Pour retirer la centrifugeuse, déverrouillez-la en la tournant dans le sens anti-horaire.
- Positionnez le levier de verrouillage (h6) en position cadenas ouvert. Ouvrez le couvercle (position cadenas ouvert). Vous pouvez alors retirer le filtre (h3) pour le nettoyer et vider le corps réceptacle (h4).

### Conseils :

- Vous pouvez réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises,...
- Pelez les fruits à peau épaisse, retirez les noyaux, ôtez la partie centrale des ananas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, etc...
- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer à chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas, il suffit juste de passer un peu d'eau dans la centrifugeuse en la faisant fonctionner pour la rincer entre chaque jus différent.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation, et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures au frais.

## 6 - MISE A LONGUEUR DU CORDON

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (a) par l'ouverture située à l'arrière (a7).

## 7 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

### ACCESSOIRE UTILISE :

- Broyeur assemblé.

### Vous pouvez avec le broyeur :

- Hacher en quelques secondes en pulse: figes sèches, abricots secs.....

Quantité / temps maxi : 100g / 5 s

Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) ni l'adaptateur (e) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. Démontez complètement l'accessoire tête hachoir. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble des composants métalliques de la tête hachoir : corps (f1), vis (f2), couteau (f3), grilles (f4 et f5), écrou (f6).
- Les grilles (f4) et (f5) ainsi que le couteau (f3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire afin de les préserver.

FR

### Astuces :

- 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.
- Bol mixeur (d) : versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Mettez-le en place sur l'appareil et donnez quelques impulsions. Une fois enlevé, rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé).

## RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La présence et le verrouillage de la trappe de sécurité (a5) lorsque la sortie rapide (a4) n'est pas utilisée.
- Le verrouillage horizontal de la tête multifonctions (a3).

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul. Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

## ELIMINATION DES MATERIAUX 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 ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES 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 pour que son traitement soit effectué.

## ACCESSOIRES

FR

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

|   |   |
|---|---|
| Bol inox<br>Couvercle de bol inox<br>Pétrin<br>Malaxeur<br>Fouet multibrins<br>Bol mixeur<br>Centrifugeuse<br>Broyeur | Adaptateur hachoir / coupe-légumes<br>Tête hachoir<br>Coupe légumes :<br>- A : trancher<br>- C : râper gros<br>- D : râper fin<br>- E : reibekuchen |
|---|---|

**Attention** : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor een apparaat uit het **Moulinex**-assortiment, dat uitsluitend is bestemd voor het bereiden van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

## OMSCHRIJVING

|   |   |
|---|---|
| <p><b>a - Motorblok</b></p> <p><b>a1</b> Elektronische Snelheidskeuzeschakelaar</p> <p><b>a2</b> Ontgrendelknop van de multifunctionele arm (<b>a3</b>)</p> <p><b>a3</b> Multifunctionele arm</p> <p><b>a4</b> Aansluiting voor hoge snelheid (blender/sapcentrifuge/maler)</p> <p><b>a5</b> Veiligheidskap</p> <p><b>a6</b> Aansluiting voor mixeraccessoires (kneedhaak, garde, klopper)</p> <p><b>a7</b> Snoerhaspel</p> <p><b>b - Assemblage van de mengkom</b></p> <p><b>b1</b> Roestvrijstalen mengkom</p> <p><b>b2</b> Deksel</p> <p><b>c - Mixeraccessoires</b></p> <p><b>c1</b> Kneedhaak</p> <p><b>c2</b> Klopper</p> <p><b>c3</b> Garde</p> <p><b>d - Mengbeker (afhankelijk van het model)</b></p> <p><b>d1</b> Kan</p> <p><b>d2</b> Deksel</p> <p><b>d3</b> Maatdop</p> <p><b>e - Gehaktmolen / Groentemolen (afhankelijk van het model)</b></p> | <p><b>f - Kop gehaktmolen (afhankelijk van het model)</b></p> <p><b>f1</b> Metalen behuizing</p> <p><b>f2</b> Aanvoerschroef</p> <p><b>f3</b> Mes</p> <p><b>f4</b> Schijf met grote gaten</p> <p><b>f5</b> Schijf met kleine gaten</p> <p><b>f6</b> Moer</p> <p><b>f7</b> Stamper</p> <p><b>f8</b> Verwijderbaar blad</p> <p><b>g - Groentemolen (afhankelijk van het model)</b></p> <p><b>g1</b> Trommelbehuizing</p> <p><b>g2</b> Stamper</p> <p><b>g3</b> Accessoire voor plakken snijden <b>A</b></p> <p><b>g4</b> Accessoire voor grof raspen <b>C</b></p> <p><b>g5</b> Accessoire voor fijn raspen <b>D</b></p> <p><b>g6</b> Accessoire voor reibekuchen (aardappelpannekoeken/soort rösti)</p> <p><b>h - Sapcentrifuge (afhankelijk van het model)</b></p> <p><b>h1</b> Stamper</p> <p><b>h2</b> Deksel</p> <p><b>h3</b> Roterende filter</p> <p><b>h4</b> Sapreservoir</p> <p><b>h5</b> Schenktoet</p> <p><b>h6</b> Vergrendeling</p> |
|---|---|

NL

De bijgeleverde accessoires van het zojuist door u aangekochte model worden op het etiket boven op de verpakking voorgesteld.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat van een verantwoordelijke persoon. U dient toezicht te houden op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- Controleer of de netspanning van uw apparaat overeenkomt met die van het elektriciteitsnet. **Bij aansluitingsfouten vervalt de garantie.**
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis onder toezicht van een volwassene.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na het gebruik en wanneer u het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of beschadigd is. Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).
- Elk ander onderhoud dan reiniging en het normale onderhoud door de klant moet door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd (zie de lijst in het serviceboekje).
- Plaats het apparaat, de het netsnoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen en laat het niet in de buurt liggen van of in aanraking komen met warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.

NL

- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd. Laat deze onderdelen vervangen door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje) om zeker te zijn van een veilige werking.
- Gebruik de accessoires niet in de magnetron.
- Gebruik omwille van uw eigen veiligheid alleen de voor uw apparaat bedoelde accessoires en onderdelen die verkrijgbaar zijn bij een erkend servicecentrum.
- Verwijder de mengbeker (d) of de sapcentrifuge (h) altijd voordat u op de ontgrendelknop (a2) van de multifunctionele arm (a3) drukt.
- Gebruik altijd de stamper (f7) met de accessoire van de kop van de gehaktmolen (f) om voedsel in de aanvoerbuis naar beneden te drukken. Gebruik hiervoor nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of enig ander voorwerp.
- Raak nooit bewegende onderdelen aan. Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u accessoires verwijdert.
- Wees voorzichtig met de messen (d, f, g) wanneer u de kommen of de kan leegt en reinigt: ze zijn vlijmscherp.
- Raak de garde of deeghaak niet aan wanneer het apparaat in werking is.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen, enz. boven het apparaat hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Steek nooit keukengerei (lepels, spatels, enz.) door de aanvoerbuis in de deksels (b2), (d2) en (h2) of in de trommelbehuizing (g1).
- Gebruik de kan (d1) nooit zonder het bijbehorende deksel (d2).
- Gebruik slechts één accessoire tegelijk.
- Gebruik de mengkom (b1) en de mengbeker (d1) niet om eten in te vriezen, te koken of te steriliseren.
- Gebruik de sapcentrifuge niet als de roterende filter (h3) is beschadigd.
- Zet het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die bewegen tijdens het gebruik van het apparaat.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires in water met afwasmiddel (behalve onderdeel (e): zie § Reinigen.) Afspoelen en afdrogen.
- Zet het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op "0" staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat kan op verschillende manieren worden opgestart:
  - **Onderbroken werking (impulsen):** zet de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op "pulse". Door het gebruik van achtereenvolgende impulsen hebt u een betere controle bij het bereiden van bepaalde gerechten.
  - **Continuwerking:** zet de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op de gewenste stand, van "1" tot "max.", afhankelijk van de voeding die u bereidt.

U kunt de stand van de snelheidskeuzeschakelaar tijdens de bereiding naar wens wijzigen.

- Zet de schakelaar (a1) op "0" om het apparaat stop te zetten.

**Belangrijk:** Het apparaat start alleen als de kap (a5) en de arm (a3) zijn vergrendeld. Het apparaat stopt onmiddellijk als u tijdens het gebruik de kap (a5) en/of de arm (a3) ontgrendelt. Vergrendel de kap en/of de arm, zet de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op "0", en start het apparaat daarna op de gebruikelijke manier door de gewenste snelheid in te stellen.

Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet. Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (a1) op "0" en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooien.

De paragraafnummers komen overeen met de nummers in de diagrammen.

## 1 - MENGEN/KNEDEN/KLOPPEN/EMULGEREN/KLUTSEN

U kunt max. 1,2 kg deeg bereiden met de roestvrijstalen mengkom (b1) en het deksel (b2), afhankelijk van de voeding.

**GEBRUIKTE ACCESSOIRES:**

- roestvrijstalen mengkom (b1).
- Deksel (b2)
- Deeghaak (c1) of klopper (c2) of garde (c3)

**1.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES**

- Druk op de ontgrendelknop (a2) om de multifunctionele arm (a3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Plaats de roestvrijstalen mengkom (b1) en draai deze rechtsom tot de aanslag. Doe alle ingrediënten in de kom.
- Plaats de gewenste accessoire (c1, c2 of c3) in de aansluiting (a6) en draai hem een kwartslag linksom om hem te vergrendelen in de arm.
- Zet de multifunctionele arm (a3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (a2) en druk de multifunctionele arm (a3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (a2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Schuif het deksel (b2) op de roestvrijstalen mengkom (b1).

**Opmerking:** Het gebruik van het deksel is niet noodzakelijk. Het deksel voorkomt spatten.

- Zorg ervoor dat het deksel (a5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (a4).

**1.2 - GEBRUIK**

Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (a1) in de gewenste stand te zetten, afhankelijk van het recept.

- Het apparaat begint direct te werken.
- Tijdens de bereiding kunt u voedsel door het gat in het deksel (b2) toevoegen.
- Zet de schakelaar (a1) op "0" om het apparaat stop te zetten.

**Tips:****- Kneden**

- Gebruik de kneedhaak (c1) **op snelheid "1"**.  
U kunt max. 500 g bloem kneden (bijv. witbrood, granenbrood, korstdeeg, kruimeldeeg, enz.)

**- Mengen**

- Gebruik de klopper (c2) **op snelheid "1" tot "max"**.  
U kunt max. 1,2 g licht deeg mengen (roomboter cake, koekjes, enz.)

**- Gebruik de klopper (c2) nooit voor het kneden van zwaar deeg.**

**- Kloppen/emulgeren/klutsen**

- Gebruik de garde (c3) **op snelheid "1" tot "max"**.  
- U kunt het volgende bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 8 eiwitten), slagroom (max. 500 ml), enz.

**- Gebruik de garde (c3) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van licht deeg.**

**1.3 - DEMONTEREN VAN DE ACCESSOIRES**

- **Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- Verwijder het deksel (b2).
- Druk op de ontgrendelknop (a2) om de multifunctionele arm (a3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Haal de accessoire (c1), (c2) of (c3) uit de multifunctionele arm door de accessoire in de arm te drukken en een kwartslag rechtsom te draaien.
- Verwijder de roestvrijstalen mengkom.

**2 - MIXEN/MENGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)**

Afhankelijk van de aard van het voedsel, kunt u de blender (d) gebruiken voor het bereiden van max. 1,5 L dikke mengsels en 1,25 L vloeibare mengsels.

**GEBRUIKTE ACCESSOIRES:**

- Mengbeker (d)

## 2.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Zet de multifunctionele arm (a3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (a2) en druk de multifunctionele arm (a3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (a2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Verwijder de veiligheidskap (a5) van de aansluiting voor hoge snelheid (a4) door hem linksom te draaien en van het apparaat te tillen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de blender (d) op het apparaat plaatst.
- Plaats de mengbeker (d) op de aansluiting (a4) door hem rechtsom te draaien.
- Doe de ingrediënten in de mengbeker en plaats het deksel (d2) met de doseerop (d3) erop door hem linksom te draaien.

NL

## 2.2 - GEBRUIK

- Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (a1) in de gewenste stand te zetten, afhankelijk van het recept.  
Gebruik de "pulse" stand voor een betere controle over het mengen en voor een fijner resultaat. Tijdens de bereiding kunt u voedsel toevoegen door het gat in de maadpot (d3).
- Zet de schakelaar (a1) op "0" om het apparaat stop te zetten.

### Tips:

U kunt het volgende bereiden.

- fijn gepureerde soepen, veloutés, vruchtenmoes, milkshakes en cocktails.
- Vloeibaar beslag (pannenkoeken, beignets, clafoutis en puddingtaart)
- Als de ingrediënten aan de wand van de mengkom blijven plakken tijdens het mengen, zet het apparaat dan stop. Verwijder de blender en duw het voedsel naar beneden. Plaats de blender terug op het apparaat en ga verder met de bereiding.
- Vul de mengbeker nooit met een kokende vloeistof.
- Gebruik de mengbeker nooit leeg.
- Gebruik de mengbeker altijd met het bijbehorende deksel.
- Verwijder het deksel nooit voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Giet altijd eerst de vloeibare ingrediënten in de mengbeker en voeg dan pas de vaste ingrediënten toe.

## 2.3 - DEMONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender verwijdert door hem linksom te draaien, en plaats vervolgens de veiligheidskap (a5) op het contact (a4) (rechtsom).

## 3 - MALEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Gehaktmolen/Groentemolen (e)
- Geassembleerde kop van de gehaktmolen (f)

### 3.1 - AANBRENGEN VAN DE GEHAKTMOLEN

- Druk op de ontgrendelknop (a2) om de multifunctionele arm (a3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Plaats de accessoire (e) en draai deze linksom zodat de aansluiting op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de multifunctionele arm (a3) in de horizontale stand door nogmaals op de knop (a2) te drukken.

### 3.2 - MONTEREN VAN DE KOP VAN DE GEHAKTMOLEN

- Houd de behuizing (f1) vast aan de aanvoerbuis, met de brede kant van de opening naar boven gericht.
- Plaats de aanvoerschroef (f2) (met de lange as naar beneden) in de behuizing (f1).
- Plaats het mes (f3) op de korte as die uit de aanvoerschroef (f2) steekt met het snijgedeelte naar buiten gericht.
- Plaats de gewenste schijf (f4 of f5) op het mes (f3), door de twee uitsteeksels op een lijn te brengen met de ribbels op de behuizing (f1).
- Draai de moer (f6) rechtsom in de behuizing (f1) zonder deze te vergrendelen.  
Controleer de assemblage. Er mag geen speling op de as zitten, en de as moet niet zelfstandig kunnen ronddraaien. Is dit wel het geval, herhaal dan de procedure voor de assemblage.

### 3.3 - KOP VAN DE GEHAKTMOLEN OP HET APPARAAT PLAATSEN

- Als u voor de aansluiting (e) van de accessoire staat, houd dan de geassembleerde kop van de gehaktmolen (f) iets naar rechts gericht zodat de twee bajonetaansluitingen op de gehaktmolen op een lijn staan met de twee ribbels in de accessoire. Duw de kop van de gehaktmolen op de accessoire en draai de kop naar links tot de aanslag met de aanvoerbuis in de verticale stand.
- Plaats het verwijderbare blad (f8) op de aanvoerbuis.

### 3.4 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTEREN

- Zorg ervoor dat de veiligheidskap (a5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (a4).
- Zet een bak voor het apparaat om de bereiding in op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op snelheid "3" of "4" in te stellen.
- Duw de stukken vlees een voor een in de aanvoerbuis naar beneden met de stamper (f7). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden in de aanvoerbuis.**
- Om het apparaat stop te zetten draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Ontgrendel de kop van de gehaktmolen in de tegengestelde volgorde van de montage.

#### Tips:

- Bereid alle ingrediënten voor die in de gehaktmolen worden geplaatst (botten, kraakbeen en zenuwen van het vlees verwijderen en het vlees in stukken snijden van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat het vlees helemaal is ontdooid.
- Aan het einde van de bereiding kunt u enkele stukjes brood toevoegen via de aanvoerbuis om het al het vlees uit het apparaat te verwijderen.

## 4 - RASPEN/SNIJDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Gehaktmolen/Groentemolen (e)
- Geassembleerde groentemolen (g)
- Accessoires (Afhankelijk van het model)

#### 4.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Druk op de ontgrendelknop (a2) om de multifunctionele arm (a3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Plaats de accessoire (e) en draai deze linksom zodat de aansluiting op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de multifunctionele arm (a3) in de horizontale stand door nogmaals op de knop (a2) te drukken.
- Zorg ervoor dat de veiligheidskap (a5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (a4).
- Als u voor de aansluiting (e) van de accessoire staat, houd dan de accessoire (gl) iets naar rechts gericht en zodat de twee bajonetaansluitingen op de trommelbehuizing op een lijn staan met de twee ribbels in de accessoire. Duw de accessoire in de accessoire en draai de accessoire naar links tot de aanslag met de aanvoerbuis in de verticale stand.
- Plaats de gewenste accessoire in de behuizing en zorg ervoor dat deze goed stevig in de behuizing vast zit.

#### 4.2 - GEBRUIK EN TIPS

- Zet een bak voor het apparaat om de bereiding in op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op snelheid "3" om plakken te snijden en op "4" om te raspen.
- Duw het voedsel in de aanvoerbuis naar beneden met de stamper (g2). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden.**
- Om het apparaat stop te zetten draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht u totdat het apparaat **volledig tot stilstand** is gekomen.
- Ontgrendel de trommelbehuizing in de tegengestelde volgorde van de montage.



- Gebruik de accessoires voor het volgende:
  - Grof raspen C (g4) / fijn raspen D (g5): wortels, selderij, aardappel, kaas, enz.
  - Dikke plakken snijden A (g3): aardappel, wortel, komkommer, appel, rode biet, enz.
  - Reibekuchen E (g6): aardappels, Parmezaan, enz.

## NL 5 - SAP PERSEN UIT VRUCHTEN EN GROENTEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geassembleerde sapcentrifuge (h).

#### 5.1 - MONTEREN VAN DE SAPCENTRIFUGE

- Plaats het filter (h3) op het sapreservoir (h4).
- Vergrendel het deksel: draai hem linksom en vergrendel het deksel (h2) op het sapreservoir (h4) (vergrendelde positie).
- Algemene vergrendeling: duw de hendel (h6) naar de vergrendelde positie.

#### 5.2 - SAPCENTRIFUGE OP HET APPARAAT PLAATSEN

- Zet de multifunctionele arm (a3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (a2) en druk de multifunctionele arm (a3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (a2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Ontgrendel de veiligheidskap (a5) en verwijder hem van de aansluiting (a4) door hem linksom te draaien.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de sapcentrifuge (h) plaatst.
- Vergrendel de geassembleerde sapcentrifuge op de aansluiting (a4) door hem rechtsom te draaien, zodat de schenktuit op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de schenktuit (h5) op het sapreservoir (h4).

#### 5.3 - GEBRUIK EN TIPS

- Zet een groot glas onder de schenktuit (h5).
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op snelheid "3" in te stellen.
- Snijd de vruchten en/of groente in stukken.
- Plaats de vruchten en/of groente in de aanvoerbuis in het deksel (h2) en duw ze langzaam naar beneden met de stamper (h1). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden.**
- Verwerk 500 g voedsel niet meer dan 5 keer continue, zonder het apparaat volledig te laten afkoelen. U verkrijgt het beste resultaat als u het filter na elke 300 g ingrediënten reinigt.
- **Belangrijk:** Wanneer het pulpreservoir vol is, dient u het apparaat stop te zetten en het reservoir te legen.
- Om het apparaat stop te zetten, draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht u totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- **Wacht totdat de roterende filter volledig tot stilstand is gekomen voordat u de assemblage van het apparaat haalt.**
- Verwijder de sapcentrifuge door hem linksom te draaien.
- Zet de vergrendeling (h6) in de ontgrendelde positie. Open het deksel (ontgrendelde positie). U kunt dan het filter (h3) verwijderen om hem te reinigen en het reservoir te legen (h4).

#### Tips:

- U kunt sap maken van: wortels, tomaten, appels, druiven, frambozen, enz.
- Schil fruit met een dikke schil; verwijder pitten, klokhuizen en het hart van ananas.
- Het is niet mogelijk om sap te persen uit bepaalde vruchten en groenten zoals bananen, avocado's, bramen, enz.
- U kunt sap maken met diverse vruchten en groenten zonder dat u de sapcentrifuge telkens hoeft te reinigen; de smaken zullen zich niet vermengen. U hoeft enkel een beetje water in het apparaat te gieten om het apparaat schoon te spoelen tussen het maken van twee verschillende soorten sap in.
- Drink het sap direct na de bereiding, en voeg citroensap toe om het sap enkele uren in de koelkast te kunnen bewaren.

## 6 - AANPASSEN VAN DE SNOERLENGTE

Voor een comfortabeler gebruik van het apparaat of het opbergen ervan, kunt u de lengte van het snoer verlagen door het snoer in de motorblok (a) te duwen door de opening aan de achterkant (a7).

## 7 - FIJN HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

NL

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geassembleerde maler.

### U kunt de maler gebruiken om:

- enkele seconden te hakken met impulsen: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz.  
Hoeveelheid/max. duur: 100 g / 5 s  
Deze maler is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

## REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
- Dompel het motorblok (a) of de accessoire (e) nooit onder in water en houd ze niet onder de kraan. Droog ze af met een droge of licht bevochtigde doek.
- Spoel de accessoires meteen na gebruik af om ze makkelijker te kunnen reinigen. Demonteer de kop van de gehaktmolen helemaal. **Wees voorzichtig met het mes om letsel te voorkomen.**
- Was de accessoires af, spoel ze af en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasser, behalve alle metalen onderdelen van de kop van de gehaktmolen: behuizing (f1), aanvoerschroef (f2), mes (f3), schijven (f4 en f5), moer (f6).
- De schijven (f4) en (f5) en het mes (f3) moeten worden ingeivet. Vet ze in met slaolie.

### Tips:

- Mochten uw accessoires door contact met voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, enz.) verkleuren, wrijf de verkleurde delen dan in met een stukje keukenpapier met slaolie en maak het onderdeel vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Mengbeker (d): giet warm water met een paar druppels afwasmiddel in de blender. Sluit het deksel. Plaats het deksel op het apparaat en geef een paar impulsen. Verwijder de mengbeker van het apparaat, spoel hem af en laat hem drogen (op zijn kop).

## OPBERGEN

Berg het apparaat niet op in een vochtige omgeving.

## WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

Als het apparaat niet werkt, controleer dan:

- of het apparaat goed is aangesloten.
- of de accessoires juist zijn aangebracht.
- of de veiligheidskap (a5) is aangebracht en vergrendeld wanneer de aansluiting voor hoge snelheid (a4) niet in gebruik is.
- of de multifunctionele arm (a3) horizontaal is vergrendeld.

Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet. Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (a1) op "0" en verwijderd u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooien.

**Werkt het apparaat nog steeds niet?** Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

## WEGGOOIEN VAN HET APPARAAT EN HET VERPAKKINGSMATERIAAL



NL

De verpakking bestaat uitsluitend uit voor het milieu ongevaarlijke materialen. U kunt ze dus conform de geldende recyclingvoorschriften weggoaien.

Win voor het weggoaien van het apparaat zelf inlichtingen in bij de betreffende gemeentelijke dienst in uw woonplaats.

## ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



### Wees zuinig op het milieu!



Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.



Breng het naar een verzamelpunt voor de juiste verwerking ervan.

## ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat aanpassen en bij uw winkelier of een erkend servicecentrum de volgende accessoires kopen.

|  |  |
|--|--|
| Roestvrijstalen mengkom<br>Deksel roestvrijstalen mengkom<br>Deeghaak<br>Klopper<br>Garde<br>Mengbeker<br>Sapcentrifuge<br>Maler | Gehaktmolen/Groentemolen<br>Kop gehaktmolen<br>Groentemolen <ul style="list-style-type: none"> <li>- A: plakken snijden</li> <li>- C: grof raspen</li> <li>- D: fijn raspen</li> <li>- E: reibekuchen (aardappelpannekoeken/<br/>soort rösti)</li> </ul> |
|--|--|

**Let op:** u kunt uitsluitend accessoires aanschaffen op vertoon van de gebruiksaanwijzing van uw apparaat.

Thank you for choosing an appliance from the **MOULINEX** range, which is intended exclusively for the preparation of food and is only for indoor, domestic use.

## DESCRIPTION

|   |  |
|---|--|
| <p><b>a - Motor unit</b></p> <p><b>a1</b> Electronic speed selector</p> <p><b>a2</b> Multi-function head (<b>a3</b>) release button</p> <p><b>a3</b> Multi-function head</p> <p><b>a4</b> High speed outlet (blender jug / juice extractor / grinder)</p> <p><b>a5</b> Safety cover</p> <p><b>a6</b> Mixer accessories outlet (kneader, balloon whisk, mixer)</p> <p><b>a7</b> Power cord storage</p> <p><b>b - Bowl assembly</b></p> <p><b>b1</b> Stainless steel bowl</p> <p><b>b2</b> Lid</p> <p><b>c - Mixer accessories</b></p> <p><b>c1</b> Kneader</p> <p><b>c2</b> Mixer</p> <p><b>c3</b> Balloon whisk</p> <p><b>d - Blender jug (depending on model)</b></p> <p><b>d1</b> Jug</p> <p><b>d2</b> Lid</p> <p><b>d3</b> Measuring cup</p> <p><b>e - Mincer / vegetable slicer attachment (depending on model)</b></p> | <p><b>f - Mincer head (depending on model)</b></p> <p><b>f1</b> Metal body</p> <p><b>f2</b> Feed screw</p> <p><b>f3</b> Blade</p> <p><b>f4</b> Large-hole screen</p> <p><b>f5</b> Small-hole screen</p> <p><b>f6</b> Nut</p> <p><b>f7</b> Pusher</p> <p><b>f8</b> Tray</p> <p><b>g - Vegetable slicer (depending on model)</b></p> <p><b>g1</b> Drum body</p> <p><b>g2</b> Pusher</p> <p><b>g3</b> Slicer drum A</p> <p><b>g4</b> Coarse grater drum C</p> <p><b>g5</b> Fine grater drum D</p> <p><b>g6</b> Reibekuchen drum E</p> <p><b>h - Juice extractor (depending on model)</b></p> <p><b>h1</b> Pusher</p> <p><b>h2</b> Lid</p> <p><b>h3</b> Rotary filter</p> <p><b>h4</b> Juice collector</p> <p><b>h5</b> Pouring spout</p> <p><b>h6</b> Locking lever</p> |
|---|--|

EN

The accessories contained in the model you have bought are represented on the label located on the top of the packaging.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by people with no prior knowledge or experience, except where they have benefited from supervision or previous instructions relating to the use of the appliance, from a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check that the power rating of your appliance corresponds to your electrical supply. **Any connection fault invalidates the warranty.**
- Your appliance is intended only for domestic culinary use, in an indoor setting and under supervision.
- Always unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. Contact an authorised service centre (see list in the service booklet).
- Any maintenance other than routine cleaning and upkeep by customers must be carried out by an approved service centre (see list in the service booklet).
- Do not place the appliance, the supply cable or the plug in water or any other liquid.
- The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.
- If the power cable or the plug are damaged, do not use the appliance. To maintain safety, these parts must be replaced by an approved service centre (see list in the service booklet).
- Do not place the accessories in a microwave oven.
- For your own safety, use only accessories and spare parts designed for your appliance and sold in an

EN

- approved service centre.
- Always remove the blender (d) or the juice extractor (h) before pressing the multi-function head (a3) release button (a2).
  - Always use the pusher (f7) with the mincer head accessory (f), to guide food in the feed tube. Never use your fingers, a fork, a spoon, a knife or any other object.
  - Never touch any moving parts. Wait for the appliance to come to a complete stop before removing accessories.
  - Handle the sharp blades (d, f, g) carefully when emptying the bowls and when cleaning: they are extremely sharp.
  - Do not touch the whisks or the kneader when the appliance is running.
  - Do not allow long hair, scarves, ties etc. to dangle over the appliance during operation.
  - Never insert utensils (spoon, spatula, etc.) through the feed tube in the lids (b2), (d2) or (h2) in the drum body (g1).
  - Do not run the blender jug (d1) without its lid (d2).
  - Use only one accessory at a time.
  - Do not use the bowls (b1, d1) as containers for freezing, cooking or sterilisation.
  - Do not use the juice extractor if the rotary filter (h3) is damaged.
  - Switch off the appliance and unplug from the mains supply before changing accessories or handling any parts that move during use.

## BEFORE FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water (except for the attachment (e): see § Cleaning) Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the selector button (a1) is in "0" position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance:
  - **Intermittent operation (pulse):** Turn the selector button (a1) to the "pulse" position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
  - **Continuous operation:** Turn the selector button (a1) to the desired position from "1" to "max" depending on the food you are preparing.

You can change it as required during preparation.

- To stop the appliance, turn the button (a1) to "0".

**Important :** The appliance will start only if the cover (a5) and the head (a3) are locked. The appliance will stop immediately if you unlock the cover (a5) and/or the head (a3) during operation. Lock the cover and/or the head, turn the control button (a1) to the "0" position, and then start the appliance normally by selecting the desired speed.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. **If the load becomes too high, your appliance will stop automatically.** To restart your appliance, turn the rotary button (a1) to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

## 1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

You can prepare up to 1.2 kg of dough using the stainless steel bowl (b1) and its lid (b2) depending on the food.

### ACCESSORIES USED:

- Stainless steel bowl (b1).
- Lid (b2)
- Kneader (c1) or mixer (c2) or balloon whisk (c3)

### 1.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Press the button (a2) to release the multi-function head (a3) and raise it until it locks in place.
- Lock the stainless steel bowl (b1) (clockwise) on the appliance and put in the ingredients.
- Insert the desired accessory (c1, c2 or c3) on the outlet (a6), push and rotate it anti-clockwise a quarter turn to lock the accessory in its housing.
- Place the multi-function head (a3) to the horizontal position: press the button (a2) and manually lower the multi-function head (a3) until it locks (the button (a2) returns to its initial position).
- Slide the lid (b2) over the stainless steel bowl (b1).

**Note:** It is not essential to use the lid but it prevents splashing.

- Make sure that the cover (a5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (a4).

### 1.2 - USAGE

Start by turning the selector button (a1) to the desired position according to the recipe.

- The appliance starts running immediately.  
You can add food through the hole in the lid (b2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (a1) to "0".

#### Tips:

##### - Kneading

- Use the kneader accessory (c1) **at speed "1"**.  
You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, grain bread, short crust pastry, etc.).

##### - Mixing

- Use the mixer (c2) **at speed "1" to "max"**.  
You can mix up to 1.2 kg of light dough (light cake mixture, sponge cake, biscuit or cookie dough).
- **Never use the mixer (c2) to knead heavy dough.**

##### - Beating / emulsifying / whisking

- Use the balloon whisk (c3) **at speed "1" to "max"**.  
You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (up to 8 egg whites), whipped cream (up to 500 ml), meringues etc.
- **Never use the balloon whisk (c3) to knead heavy dough or mix light dough.**

### 1.3 - DISMANTLING THE ACCESSORIES

- **Wait for the appliance to come to a complete stop.**
- Remove the lid (b2).
- Using the button (a2), release the multi-function head (a3) and raise it to the upper position.
- Release the accessory (c1), (c2) or (c3) from the multi-function head by pushing the accessory into the head and rotating it clockwise a quarter turn.
- Remove the stainless steel bowl.

## 2 - BLENDING/MIXING (DEPENDING ON MODEL)

Depending on the nature of the food, you can use the blender (d) to prepare up to 1.5 L of thick mixtures and 1.25 L of liquid mixtures.

#### ACCESSORIES USED :

- Blender jug (d)

### 2.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Place the multi-function head (a3) in the horizontal position: press the button (a2) and manually lower the multi-function head (a3) until it locks (the button (a2) returns to its initial position).
- Unlock the safety cover (a5) from the high-speed outlet (a4) by rotating it anti-clockwise and then remove it.

- Make sure that the appliance is switched off before locking the blender (d).
- Lock the blender jug (d) on the outlet (a4) by rotating it clockwise.
- Place the food in the blender jug, and lock the lid (d2) fitted with the measuring cap (d3), by rotating it anti-clockwise.

## 2.2 - USAGE

- Start by turning the selector button (a1) to the desired position according to the recipe. Use the "Pulse" position for better mixing control and for a better blending of your preparation. You can add food through the hole in the measuring cap (d3) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (a1) to "0".

EN

### Tips :

You can prepare:

- finely blended soups, cream soups, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
- liquid batter (pancake, fritters, Yorkshire pudding, waffles, clafoutis and custard flans).  
If ingredients stick to the sides of the bowl when mixing, stop the appliance. Remove the blender, and push the food down onto the blades and put your blender back to continue your preparation.
- Never fill the blender jug with boiling liquid. Only use liquids or foods at simmering temperatures or below.
- Never run the blender jug empty.
- Always use the blender jug with its lid.
- Never remove the lid before the blades have stopped completely.
- Always pour liquid ingredients into the blender jug first before adding solid ingredients.

## 2.3 - DISMANTLING THE ACCESSORY

- Wait for the appliance to come to a complete stop before removing the blender by unlocking it in the anti-clockwise direction and put back the cover (a5) by locking it on the outlet (a4) (clockwise).

## 3 - MINCING (DEPENDING ON MODEL)

### ACCESSORIES USED :

- Mincer / vegetable slicer attachment (e)
- Assembled mincer head (f)

### 3.1 - FITTING THE MINCER ATTACHMENT

- Press the button (a2) to release the multi-function head (a3) and raise it until it locks in place.
- Place the attachment (e) and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head (a3) in the horizontal position by pressing the button (a2) once again.

### 3.2 - ASSEMBLING THE MINCER HEAD

- Hold the body (f1) by the feed tube, with the wider opening uppermost.
- Insert the feed screw (f2) (long shaft first) into the body (f1).
- Fit the blade (f3) onto the short shaft protruding from the feed screw (f2) with the cutting edges facing outwards.
- Fit the chosen screen (f4 or f5) on the blade (f3), aligning the two lugs with the two notches in the body (f1).
- Screw the nut (f6) home on the body (f1) in the clockwise direction, without locking it.
- Check the assembly. The shaft should have no play, neither should it be able to turn on its own. Otherwise, repeat the assembly procedure.

### 3.3 - FITTING THE MINCER HEAD ON THE APPLIANCE

- Facing the attachment outlet (e), insert the assembled mincer head (f) inclined to the right, aligning the two bayonets in the mincer head with the two notches in the attachment. Push the mincer head home into the attachment and turn the mincer head anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Place the removable tray (f8) on the feed tube.

### 3.4 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Make sure that the safety cover (a5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (a4).
- Place a container to collect the preparation in front of the appliance.
- Run the appliance by turning the selector (a1) to speed "3" or "4".
- Push the meat, piece by piece, down the feed tube, using the pusher (f7). **Never push the ingredients down the feed tube with your fingers or any other utensil.**
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- Unlock the mincer head in the reverse order of the assembly.

EN

#### Tips :

- Prepare all of the foodstuffs to be minced (for meat, remove the bones, gristle and tendons and cut it into pieces of approximately 2 x 2 cm).
- Make sure that frozen meat is thoroughly thawed.
- At the end of the operation, you can feed a few small pieces of bread into the feed tube to clear any meat remaining in the machine.

## 4 - GRATING / SLICING (DEPENDING ON MODEL)

### ACCESSORIES USED :

- Mincer / vegetable slicer attachment (e)
- Assembled vegetable slicer (g)
- Drums (depending on model)

#### 4.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Press the button (a2) to release the multi-function head (a3) and raise it until it locks in place.
- Place the attachment (e) and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head (a3) in the horizontal position by pressing the button (a2) once again.
- Make sure that the safety cover (a5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (a4).
- Facing the attachment (e) outlet, insert the drum body (g1) inclined to the right, aligning the two bayonets in the drum body with the two notches in the attachment. Push the drum body home and turn the drum body anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Insert the chosen drum into the body, and make sure that it is fully engaged in the body.

#### 4.2 - USAGE AND TIPS

- Place a container to collect the preparation in front of the appliance.
- Run the appliance by turning the selector (a1) to speed "3" to slice and to speed "4" to grate.
- Place the food in the feed tube on the body and press down with the pusher (g2). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a **complete stop.**
- Unlock the drum body in the reverse order of the assembly.
- Use the drums to :
  - Grate coarsely C (g4) / grate finely D (g5): carrots, celery, potatoes, cheese, etc.
  - Slice thickly A (g3): potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.
  - Reibekuchen E (g6): potatoes, parmesan, etc.

## 5 - EXTRACTING JUICE FROM FRUITS AND VEGETABLES (DEPENDING ON MODEL)

### ACCESSORIES USED :

- Assembled juice extractor (h).



### 5.1 - ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

- Place the filter (h3) in the middle of the juice collector (h4).
- Lock the lid: turn it anti-clockwise and lock the lid (h2) on the juice collector (h4) (closed padlock position).
- General locking: push the locking lever (h6) to closed padlock position.

### 5.2 - FITTING THE JUICE EXTRACTOR ON THE APPLIANCE

EN

- Place the multi-function head (a3) in the horizontal position: press the button (a2) and manually lower the multi-function head (a3) until it locks (the button (a2) returns to its initial position).
- Unlock and remove the cover (a5) from the outlet (a4) by turning it anti-clockwise.
- Make sure that the appliance is switched off before locking the juice extractor (h).
- Lock the assembled juice extractor on the outlet (a4) by turning it clockwise, so as to have the outlet for the pouring spout aligned with the appliance.
- Fit the pouring spout (h5) on the collector (h4).

### 5.3 - USAGE AND TIPS

- Place a large glass under the pouring spout (h5).
- Run the appliance by turning the selector (a1) to speed "3".
- Cut the fruits and/or vegetables into pieces.
- Insert them down the feed tube in the lid (h2) push them slowly using the pusher (h1). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**
- Do not process 500 g of food more than 5 times continuously, without allowing your appliance to cool down completely.
- For best results, clean the filter after every 300 g of ingredients.
- **Important:** When the pulp collector is full, stop the appliance and empty the collector.
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- **Wait until the rotary filter comes to a complete stop before removing the assembly from the appliance.**
- To remove the juice extractor, unlock it by turning it anti-clockwise.
- Place the locking lever (h6) in the open padlock position. Open the lid (open padlock position). You can then remove the filter (h3) to clean it and empty the collector (h4).

#### Tips :

- You can make juice from: carrots, tomatoes, apples, grapes, raspberries, etc.
- Peel fruits with thick skins; remove stones and the core of pineapples.
- It is not possible to extract juice from certain fruits and vegetables: bananas, avocado pears, blackberries, etc.
- You can prepare juices with different fruits and vegetables without having to clean the juice extractor every time, the flavours will not be mixed. Just run the extractor with a little water to rinse it between two different juices.
- Drink the juices immediately after preparation, and add lemon juice to keep them in the fridge for a few hours.

## 6 - ADJUSTING THE CORD LENGTH

For more comfortable use or for storage, you can reduce the cord length by pushing it inside the motor unit (a) via the opening on the rear (a7).

## 7 - FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING MODEL)

### ACCESSORY USED :

- Assembled grinder.

### You can use the grinder to :

- Chop in a few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc.

Quantity / max time: 100g / 5s

This grinder is not designed for hard products like coffee beans or hard spices.

EN

## CLEANING

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (a) or the attachment (e) in water or under running water. Wipe them with a dry or slightly damp cloth.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use. Dismantle the mincer head assembly fully. **Handle the blades with care to prevent injury.**
- Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher-safe, except for all the metal components in the mincer head: body (f1), feed screw (f2), blade (f3), screens (f4 and f5), nut (f6).
- The screens (f4) and (f5) as well as the blade (f3) must remain greased. Coat them with cooking oil.

### Tips :

- In the event any of your accessories are coloured by food (carrots, oranges, etc.), rub with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual.
- Blender jug (d): pour some hot water containing a few drops of washing up liquid into the blender. Close the lid. Place it on the appliance and pulse a few times. After removing it, rinse the bowl in running water and allow to dry (bowl upside down).

## STORAGE

Do not store your appliance in a humid environment.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

If your appliance does not work, check:

- that it is plugged in correctly.
- that the accessories are correctly locked.
- that the safety cover (a5) is present and locked when the high-speed outlet (a4) is not used.
- that the multi-function head (a3) is locked horizontally.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button (a1) to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

**Your appliance still does not work?** Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

### HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – Ireland

## DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.

For disposing of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

EN

## END-OF-LIFE ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCTS



### Think of the environment!

**i** Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

**➡** Leave it at a local civic waste collection point.

## ACCESSORIES

You can customise your appliance and obtain the following accessories from your usual retailer or an authorised service centre:

|  |  |
|--|--|
| Stainless steel bowl<br>Stainless steel bowl lid<br>Kneader<br>Mixer<br>Balloon whisk<br>Blender jug<br>Juice extractor<br>Grinder | Mincer / vegetable slicer attachment<br>Mincer head<br>Vegetable slicer: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A: Slicer</li> <li>- C: Coarse grating</li> <li>- D: fine grating</li> <li>- E: reibekuchen</li> </ul> |
|--|--|

**Caution:** you can purchase an accessory only when you present your instruction leaflet or your appliance.