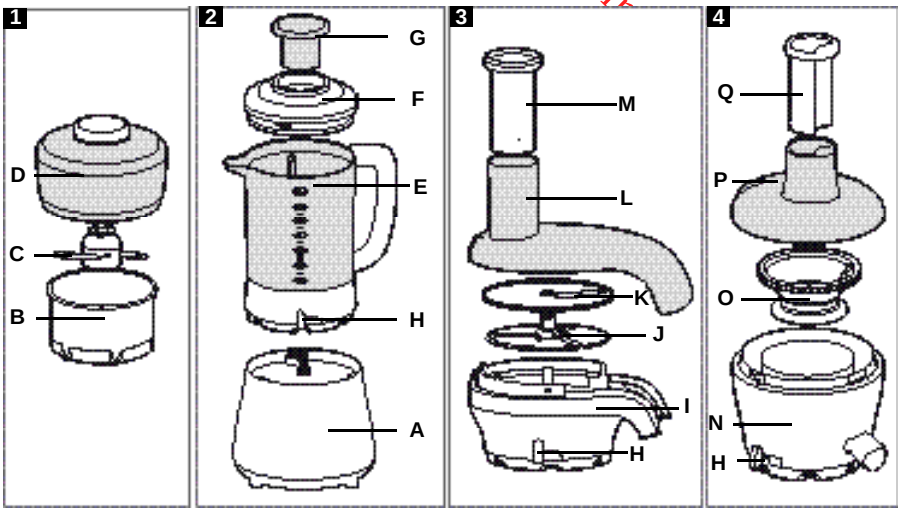
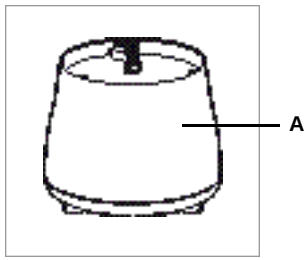
Dow

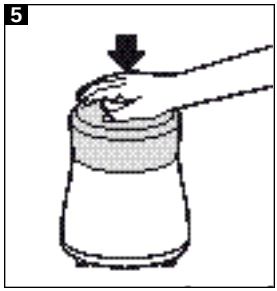
borre.be

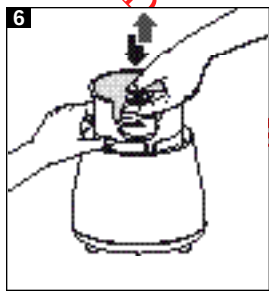
Moulinex

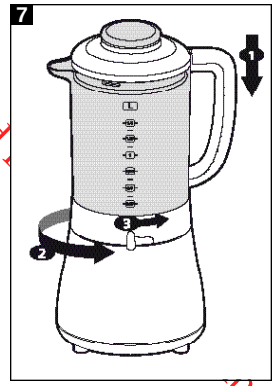
Downloaded fr

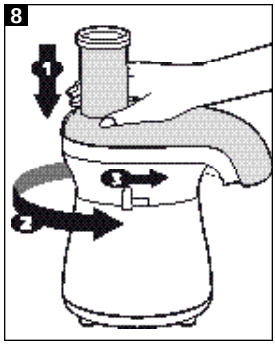


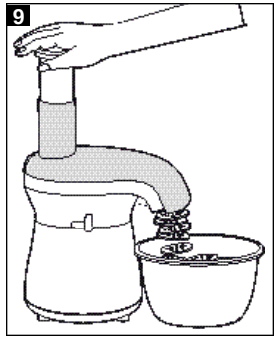


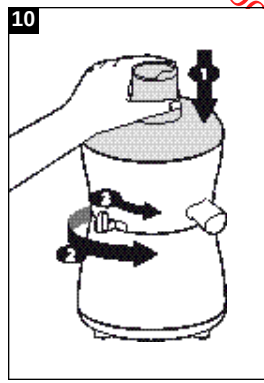

5

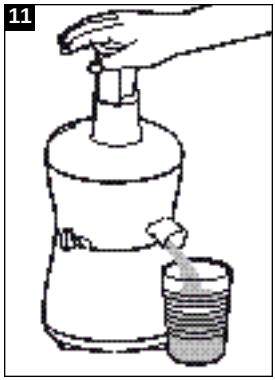

6

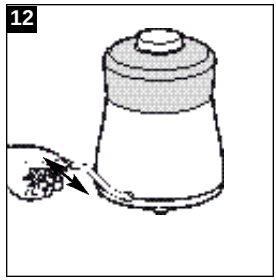

7
1
2
3


8
1
2
3


9


10
1
2
3


11


12

Description

A	Base moteur
B	Bol Hachoir
C	Couteau
D	Couvercle
E	Bol mixeur
F	Couvercle du bol mixeur
G	Bouchon doseur
H	Bouton Marche/Arrêt
I	Bloc coupe-légumes
J	Disque entraîneur
K	Disque coupe-légumes réversible
L	Couvercle du coupe-légumes
M	Poussoir du coupe-légumes
N	Bloc centrifugeuse
O	Panier filtre
P	Couvercle centrifugeuse
Q	Poussoir centrifugeuse

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.**
- **L'utilisation de cet appareil par de jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- 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 à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser ou pour le nettoyer.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé.
- 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 la base moteur **(A), l**e câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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 service agréé Moulinex (voir liste dans le livret SAV).
- N'utilisez jamais la centrifugeuse si le couvercle ou le filtre sont abîmés. Afin d'éviter tout risque de rupture du filtre de la centrifugeuse, changez-le dès les premiers signes d'usure ou de détérioration. Prévoyez son remplacement tous les 2 ans, en moyenne, pour un usage quotidien.

Mise en service

Avant la première utilisation, lavez et séchez les pièces qui seront en contact avec les aliments.

Fonction moulinette (selon modèle)

- Posez la base moteur **(A**) sur la table
- Ne branchez pas encore votre moulinette.
- Posez le bol hachoir **(B)** sur la base moteur **(A)** **1** **e**t verrouillez-le en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte bien.
- À l'intérieur du bol hachoir **(B)**, posez le couteau **(C)** sur l'axe central en appuyant sur le bouton jusqu'à ce que vous entendiez le déclic du verrouillage.
- Manipulez le couteau **(C)** avec précaution. Il est extrêmement aiguisé.
- Placez dans le bol hachoir **(B)** les aliments coupés en morceaux.
- Posez le couvercle **(D**) sur le bol hachoir **(B).**

  Alors seulement, vous pouvez brancher votre Moulinette.
- Appuyez sur le couvercle, la Moulinette se met aussitôt à fonctionner **5** .
- Pour stopper, cessez la pression sur le couvercle: l'appareil s'arrête automatiquement.
- N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt total du couteau **(C).**
- Débranchez l'appareil après chaque opération et avant tout nettoyage.
- Pour enlever le couteau **(C)** **6** **.** prenez d'abord le bol hachoir **(B)** d'une main et appuyez avec le pouce sur le bouton du couteau.
- Retirez alors le couteau **(C)** de l'intérieur du bol hachoir **(B)** avant d'utiliser votre préparation hachée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils pratiques

- Important: vous obtiendrez un meilleur hachage en procédant par impulsions.
- Appuyez plus ou moins longtemps selon la finesse désirée.
- Pour obtenir un hachis ou un émincé plus fin, décollez les aliments en cours de hachage avec une spatule et répartissez-les dans le bol hachoir **(B).**
- A la longue, le couteau **(C)** peut s'émousser, n'hésitez pas à le changer.
  Un couteau neuf = un appareil neuf.
- Laissez refroidir l'appareil 2 minutes après chaque utilisation. Ne pas utiliser à vide
- Temps recommandés :

Ingrédients	Quantité Max	Temps Max
Persil	20 g	6 s
Oignons	250 g	12 s
Echalotes	150 g	9 s
Ail	140 g	10 s
Biscotte	50 g	5 s
Amandes	250 g	9 s
Noisettes	200 g	12 s
Noix	150 g	10 s
Parmesan	100 g	10 s
Viande	330 g	6 s

Fonction bol mixeur (selon modèle)

- Placez le bol mixeur **(E)** sur la table. Toutes les manipulations, doivent être effectuées, le bol mixeur posé sur la table, jamais sur la base moteur **(A) .**
- Mettez dans le bol mixeur **(E)** les ingrédients à mixer en plaçant en premier les liquides.
- Posez le couvercle **(F)** sur le bol mixeur **(E)**. Ne jamais placer le bol mixeur **(E)** sur la base moteur **(A) s**ans son couvercle **(F).**
- Pour mettre en place le bol mixeur **(E)** positionnez-le avec son couvercle sur la base moteur **(A)** et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'emboîte bien **7**.
- Branchez la prise de l'appareil et mettez-le en marche en déplaçant le bouton Marche/Arrêt **(H)** à droite sur "I" **7** par utilisation de 30 secondes.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton Marche/Arrêt **(H)** à gauche sur "0".
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas mettre en marche le bol mixeur sans son couvercle équipé du bouchon doseur.
- Ne pas utiliser le bol mixeur à vide.
- N'enlevez le bol mixeur que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.
- **ATTENTION :** Ne jamais verser ou mixer dans le bol des liquides ou aliments dont la température serait supérieure à 80°C (175°F). Lors du mixage d'aliments chauds éloigner les mains du couvercle et du bouchon afin d'éviter tout risque de brûlure.

Fonction coupe-légumes
(selon modèle)

Le disque coupe-légumes réversible **(K)** vous permet de râper **(face A)**, et de trancher **(face B)**.

- Positionnez le bloc coupe-légumes **(I)** sur la base moteur **(A)** et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'emboîte bien,
- Mettez le disque entraîneur **(J)** puis le disque coupe-légumes **(K)** sur le bloc coupe-légumes **(I), 3 .**
- Verrouillez le couvercle **(L)** de gauche à **droite sur le bloc coupe-légumes (I) 8 .**
- Disposez un récipient ou le bol sous le bec de sortie **9**.
- Branchez l'appareil,
- Mettez en marche en déplaçant le bouton Marche/Arrêt **(H)** à droite sur **"I"**.
- **Attention** : Si le couvercle n'est pas bien positionné, le bouton Marche/Arrêt **(H)** ne pourra pas s'enclencher et l'appareil ne fonctionnera pas (Système de sécurité Moulinex). Pour la même raison, le couvercle ne peut pas se démonter si le coupe-légumes est en marche.
- Otez le poussoir **(M),**
- Introduisez doucement les légumes dans la cheminée du couvercle **(L)** une fois le moteur en marche.
- Poussez sans forcer les aliments avec le poussoir **(M)**. N'utilisez aucun autre ustensile.
- Ne poussez surtout pas avec les doigts.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton Marche/Arrêt **(H)** à gauche sur "0".

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction centrifugeuse (selon modèle)

- Posez la base moteur **(A)** sur la table.
-Ne branchez pas encore votre centrifugeuse.
- Positionnez le bloc centrifugeuse **(N)**, le filtre **(O)** et le couvercle **(P)** sur la base moteur **(A)**, et faites-la tourner jusqu'à ce qu'elle s'emboîte bien 4 10 .
- Coupez les fruits en morceaux et mettez un verre sous le bec verseur 11 .
- Branchez l'appareil.
- Mettez en marche en déplaçant le bouton Marche/Arrêt **(H)** à droite (**position "I")**. Si le couvercle **(P)** n'est pas bien positionné, le bouton Marche/Arrêt **(H)** ne pourra pas s'enclencher et l'appareil ne fonctionnera pas (Système de sécurité Moulinex).
- Introduisez ensuite les fruits et les légumes par la cheminée du couvercle **(P)** en exerçant une légère pression avec le poussoir **(Q),** jamais avec les doigts. N'utiliser aucun autre ustensile.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton Marche/Arrêt **(H)** à gauche (position "0").
- Ne pas traiter plus de 5 fois 0,5 kg de fruits en continu, sans laisser votre appareil complètement refroidir.
- **Important :** Lorsque le réceptacle à pulpe est plein, arrêter l'appareil, vider le réceptacle.
- Attendez l'arrêt complet du filtre avant de démonter l'appareil.
- Débranchez l'appareil après chaque opération et avant tout nettoyage.

Conseils pratiques :

- Pelez les fruits à peau épaisse ; retirez les noyaux et ôtez la partie centrale de l'ananas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, etc.
- Raisins, coings ou groseilles : pour obtenir un meilleur rendement nettoyez le filtre tous les 300 gr.
- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures.

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage

- Pour un nettoyage optimum du bol mixeur **(E)**, remplissez-le avec un peu d'eau chaude, mettez le couvercle et mettez-le en marche quelques secondes. Videz l'eau et faites sécher.
- La base moteur **(A)** se nettoie avec une éponge humide (ne surtout pas passer sous l'eau)
- Le bloc coupe-légumes **(I)** et la centrifugeuse **(N)** se nettoient à l'eau courante.
- Pour le panier filtre **(O)** n'utilisez jamais de l'eau de javel ou d'éponge abrasive. Nettoyez-le immédiatement après chaque utilisation à l'aide d'une éponge ou une brosse douce (type brosse à dent).
- Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle (panier supérieur)

Rangement du cordon

Pour ranger le cordon, ou l'ajuster à la longueur désirée, poussez-le à l'intérieur de la base moteur **(A)** 12 .

Accessoires

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

- bol hachoir	réf. XF 0010
- bol mixeur	réf. XF 0020
- coupe-légumes	réf. XF 0030
- centrifugeuse	réf. XF 0040

Appareil électrique ou électronique en fin de vie

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 agrée pour que son traitement soit effectué.