

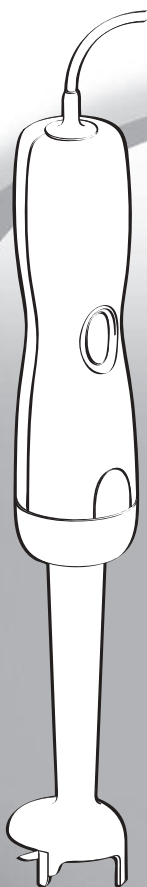
FR

1 - 7

# Moulinex<sup>®</sup>

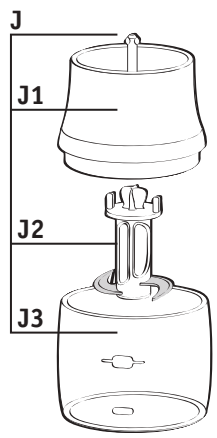
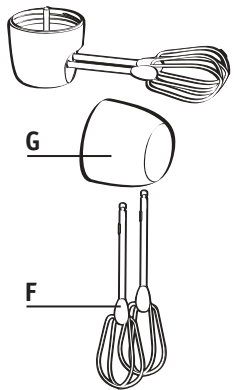
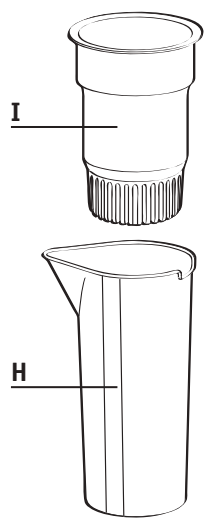
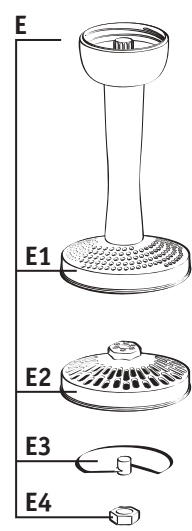
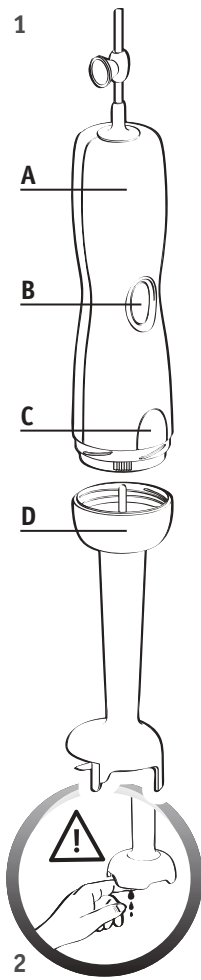
robot marie

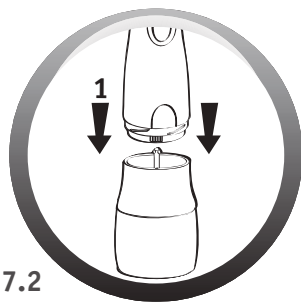
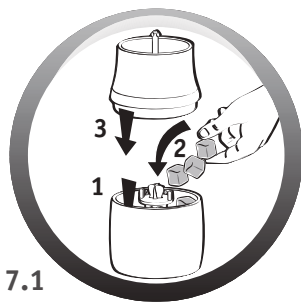
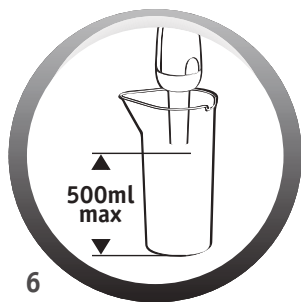
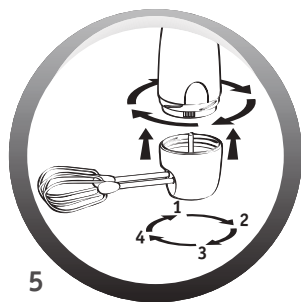
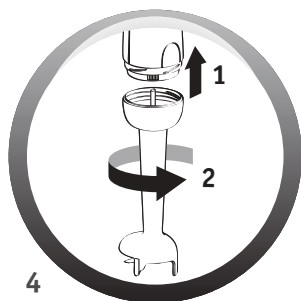
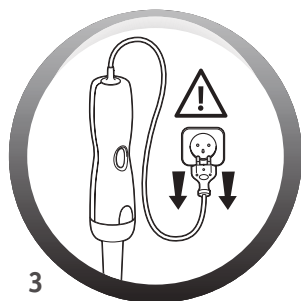
FR



Réf. 8080014483

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





Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments et à un usage domestique.

## DESCRIPTION

A - Bloc moteur	F - Fouets
B - Bouton de mise en marche	G - Bloc de fixation pour les fouets
C - Bouton de déverrouillage	H - Gobelet gradué 1 l
D - Pied mixeur	I - Filtre
E - Pied presse-purée	J - Mini Hachoir 150 ml (selon modèle)
E1 - Grille petits trous	J1-Couvercle
E2 - Grille gros trous (selon modèle)	J2-Couteau
E3 - Palette	J3-Bol
E4 - Ecrou	

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- 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 à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000m.
- La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation commerciale, inappropriée, ou non respect de la notice.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- 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 service agréé (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- N'utilisez jamais cet appareil sans ingrédient.
- Ne pas utiliser les bols comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation).
- Ne pas secouer brutalement l'appareil lors de son fonctionnement.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes.
- Afin d'éviter tout débordement, ne pas dépasser le niveau maximum du bol lorsque celui-ci est indiqué.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...).
- Les lames du couteau du pied mixeur, du pied mayonnaise (selon modèle) et des hachoirs (selon modèle) sont très coupantes: manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser lors du vidage du bol, du montage/démontage des lames sur le bol, lors du montage/démontage du pied mixeur ou du pied mayonnaise (selon modèle) et lors du nettoyage.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.

- Ne pas mettre en contact le câble d'alimentation avec les parties mobiles (lames) lors du fonctionnement.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc. au dessus de l'appareil ou des accessoires en fonctionnement.
- 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 (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Ne versez pas de liquide bouillant (supérieur à 80°C/176°F) dans le gobelet ou les bols (selon modèle).
- 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 par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (utilisation

non couverte par la garantie) telles que:

- Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- FR
- Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparations, arrêtez l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquants en faisant bien attention aux couteaux.
  - **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe (selon modèle). Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**
  - Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
  - Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire.
  - Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
  - Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage initial et régulier des parties en contact avec les aliments, et pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil



## MARCHES EUROPEENS SEULEMENT

- Avec tous les accessoires sauf le fouet : cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- L'accessoire fouet (selon modèle) peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

## UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse.
- Rincez et séchez-les soigneusement.
- Vissez les accessoires d'1/4 de tour sur le bloc moteur (A) .
- Vous pouvez choisir entre 4 positions différentes pour le bloc de fixation des fouets.
- Avant d'utiliser le presse-purée, placez la grille (E1 ou E2 (selon modèle)) et la palette (E3) sur le presse-purée (E) et vissez à l'aide de l'écrou (E4).
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B)
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (C) pour dévisser les accessoires en fin d'utilisation.

## Conseils pratiques

- Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum à 500 ml (15 oz) pour éviter tout débordement. La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied du mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes.
- Placez le pied mixeur dans la préparation, plongez seulement la cloche, mettez l'appareil en marche et laissez la préparation se faire.
- Il est inutile de pilonner la préparation pour avoir un bon résultat.
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc.) nettoyez le pied régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- Pour réaliser des coulis, utilisez le filtre (I) Placez-le dans le gobelet (H), versez les aliments et mixez.
- N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucres, céréales, chocolats.
- Avec les fouets (F), vous pouvez réaliser des préparations légères (mayonnaise, pâtes à crêpes ou à clafoutis, blancs en neige, chantilly...).
- L'accessoire Pied Purée **Spécial purée lisse** vous permet de réaliser des purées de légumes  **fines et onctueuses**.
- L'accessoire Pied Purée **Spécial Pomme de terre écrasées** (ou Mashed Potato) vous permet de réaliser des purées de légumes **à l'ancienne "à la fourchette"**.

## Mini hachoir 150mL (selon modèle).

- Avant d'utiliser le mini hachoir 150 ml, placez le couteau (J2) avec précaution dans le bol (J3) sur l'axe central.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Mettez le couvercle (J1) sur le bol puis positionnez le bloc moteur (A) sur celui-ci. (fig.7)
- Pour le démontage de votre accessoire après utilisation, enlevez le bloc moteur (A) du couvercle (J1), enlevez avec précaution le couteau (J2) (en le tenant par la partie plastique), puis retirez les aliments.
- Ce mini hachoir 150 ml vous permet de hacher des herbes, de la viande. Avec cet accessoire, vous pouvez hacher 100 g de filet de poulet cru en 3 secondes.

## RECETTES

### PIED MIXEUR (D) :

- Temps maximum d'utilisation : 20 secondes.
- Pour mixer fruits et légumes (200g).
- Mayonnaise (1 oeuf entier, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 1/4l d'huile).

### • **Soupe de carottes au cumin :**

#### Ingrédients :

200 g de carottes coupées en cubes de 15 mm x15 mm, 300 ml d'eau, 1 cuillère à café de cumin, sel, poivre.

Mettez les carottes dans le gobelet et ajoutez l'eau. Mixez pendant 20 s. Arrêtez l'appareil. Versez l'ensemble dans une casserole, ajoutez le cumin et faites cuire pendant environ 30 min. Vous pouvez ajouter de l'eau en cours de cuisson pour avoir une soupe moins épaisse. Salez et poivrez à votre convenance.

#### **FOUETS (G+F):**

- Temps maximum d'utilisation : 2 minutes.
- Pour réaliser les blancs en neige (4 blancs maxi).
- Ou les pâtes légères (200g de farine maximum).

#### **PIED PUREE (E):**

- Temps maximum d'utilisation : 1 minute.
- Pour réaliser vos purées de légumes (1 kg de pommes de terre maximum).

## **NETTOYAGE**

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais le bloc moteur (A), le bloc de fixation des fouets (G) et le couvercle (J1) au lave-vaisselle.
- Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.
- Démontez la grille et la palette du pied presse-purée avant nettoyage. Le pied mixeur (couteau vers le haut), les fouets, le gobelet, le filtre, le pied presse-purée vont au lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation après démontage.
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

## **ACCESSOIRES :**

- Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous prémunir de la présente notice ou communiquer le code type de votre appareil (DDGxxx).
- Vous pouvez vous procurer le mini-hachoir auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé Moulinex.
- Avec cet accessoire vous pouvez hacher 100 g de filet de poulet cru en 3 secondes.

## **RECYCLAGE**



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.