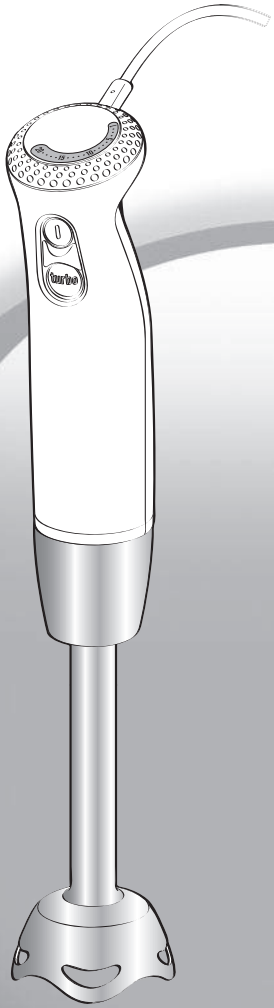
MARQUE: MOULINEX

REFERENCE: DD866A10

CODIC: 4393791

NOTICE



FR

EN

DE

ES

IT

FI

AR

FA

NL

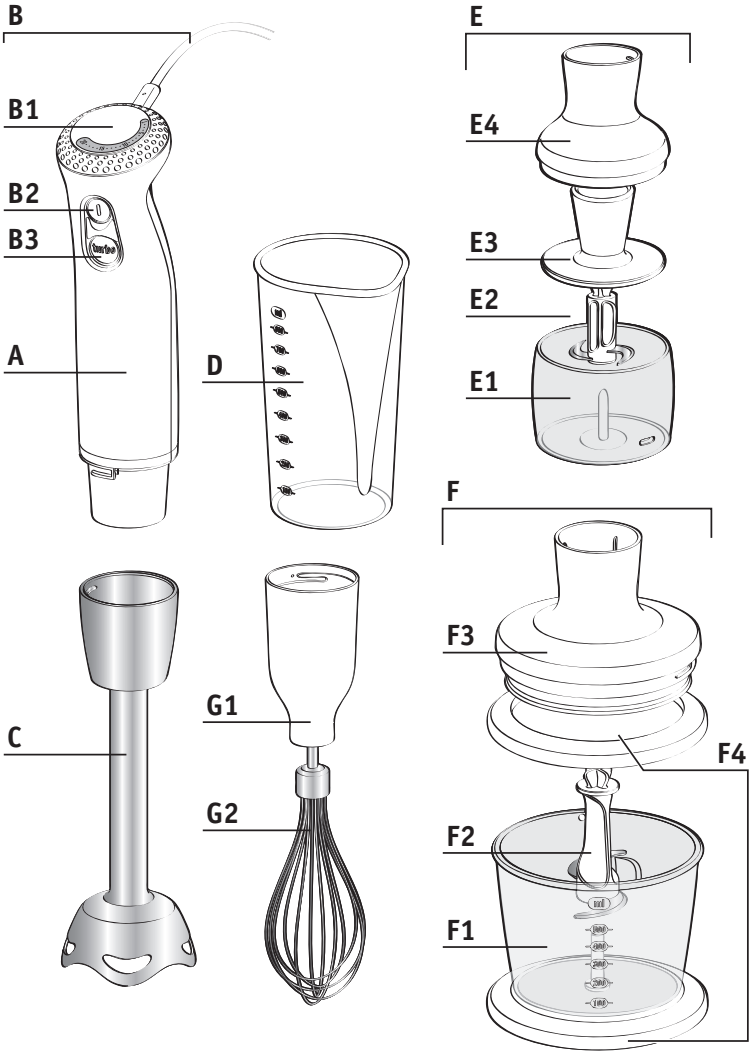
SV

NO

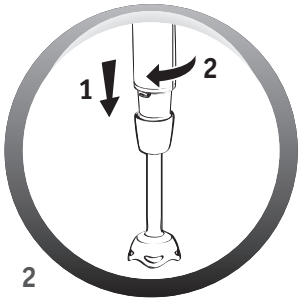
DA

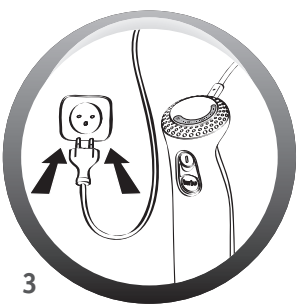
PT

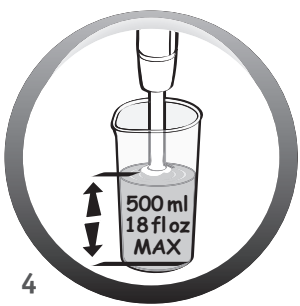
EL

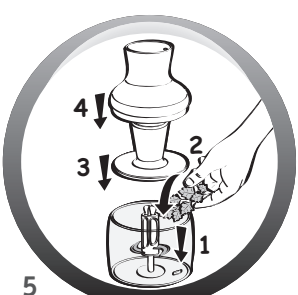

B
B1
B2
B3
A
D
E
E4
E3
E2
E1
F
F3
F4
F2
F1
C
G1
G2

1

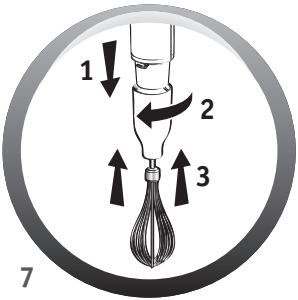

1
2
2


3


500 ml
18 fl oz
MAX
4


4
3
2
1
5

4
3
1
2
6



7

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

DESCRIPTION

FR

A Bloc Moteur

B Boutons de mise en marche
- B1 Sélecteur de vitesse
- B2 Mise en marche
- B3 Turbo

C Pied Mixeur

D Gobelet 800 ml

E Mini hachoir 150 ml (selon modèle)
- E1 Bol
- E2 Couteau
- E3 Contre couvercle
- E4 Couvercle

F Hachoir 500 ml (selon modèle)
- F1 Bol
- F2 Couteau
- F3 Réducteur
- F4 Base antidérapante/couvercle

G Fouet multibrins (selon modèle)
- G1 Réducteur
- G2 Fouet

CONSEILS DE SECURITE

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait 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 et à l'intérieur de la maison.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- 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.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 1**
- Des précautions doivent êtres prises lors de la manipulation des couteaux affûtés (E2, F2) des hachoirs et du couteau du pied mixeur (C), lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage. Ils sont extrêmement aiguisés.
- 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.
- 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.
- 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 le pied mixeur sans surveillance.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc. au dessus de l'appareil ou des accessoires en fonctionnement.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparation, arrêter l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.**
- **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. 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.

FR

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurez de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 500 ml (18 fl oz) pour éviter les éclaboussures.

- **Pied Mixeur : Fig. 2 à 4**
  - Vissez le bloc moteur (A) sur le pied mixeur (C), s'assurer que le bloc moteur est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 2 et 3.**
  - Plongez le pied mixeur (C) à mi-hauteur du récipient **Fig. 4** et appuyez sur le bouton de mise en marche (B2), après avoir sélectionné la vitesse souhaitée à l'aide du sélecteur de vitesse (B1).
  - Votre appareil est équipé d'une commande Turbo qui vous permet en appuyant sur le bouton (B3) de disposer instantanément de toute la puissance.

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc....), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café, glaçons).
- **Ne pas utiliser le pied mixeur (C) plus de 20 secondes en vitesse TURBO.**

- **Mini Hachoir 150 ml (Selon modèle) : Fig. E & 5**
  - Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).
  - Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
  - Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
  - Après utilisation, retirez la nourriture.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**

- **Hachoir 500 ml (Selon modèle) : Fig. F & 6**
  - Placez le bol (F1) sur le la base antidérapante (F4).
  - Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
  - Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le couvercle (F3).
  - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F3).
  - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B2).
  - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F3).
  - Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
  - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 30 secondes.**

- **Fouet multibrins (Selon modèle) : Fig. G & 7**
  - Assemblez le fouet multibrins (G2) avec le réducteur (G1).
  - Placez le réducteur (G1) sur le bloc moteur (A).

- Vissez jusqu'à la butée.
- Après utilisation, dévissez le réducteur (G1) et retirez le fouet (G2).
- **Cet accessoire n'est pas prévu pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**
- **Ne pas utiliser le fouet multibrins plus de 3 minutes.**

FR

NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave-vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (E4, F3, G1),** vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

RECETTES

Mini hachoir 150 ml (Selon modèle) Fig. E :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**
  Ail, Fines herbes, Oignons.
  70 g de bœuf découpé en cube de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 secondes. Vitesse Turbo.

Hachoir 500 ml (Selon modèle) Fig. F :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**
  Ail, Fines herbes, Oignons.
  200 g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 secondes. Vitesse Turbo.

Fouet Multibrins (Selon Modèle) Fig. G :

Blancs en neige.
4 blancs en 3 minutes. Vitesse 8-20.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :
  Que votre appareil est bien connecté au secteur.
  Que le cordon est en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'un usage excessif (quantité et/ou temps trop importants), votre appareil s'arrêtera. Débranchez l'appareil du secteur, laissez-le refroidir environ 20 minutes puis reprenez votre utilisation, en veillant à diminuer la quantité d'ingrédients et en respectant les temps d'utilisation indiqués.

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

ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agrée (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 ml :
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 70 g de bœuf en 3 secondes.

Hachoir 500 ml :
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200 g de bœuf en 10 secondes.

Pied mayonnaise express :
Avec cet accessoire vous pourrez réaliser tout type de sauce froide rapidement (mayonnaise, tartare, aïoli, vinaigrette, sauces à base de yaourt...).

Pied Purée, pour réaliser vos purées de légumes.

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous prémunir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil DDXXXXXX ou HBXXXXXX.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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