

# Moulinex™

## **USER GUIDE GUIDE DE L'UTILISATEUR**

EN | FR

### **12-CUP FOOD PROCESSOR ROBOT CULINAIRE DE 12 TASSES**



**043-2214-8**

**If you have any questions or concerns please call our Moulinex  
toll-free number at 1-888-670-6681.**

**Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez  
appeler notre numéro sans frais Moulinex au 1-888-670-6681.**

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



## **contents**

- 04 important safeguards
- 06 product diagram
- 09 operating your food processor
- 17 care and cleaning
- 19 recipes

## **contenu**

- 24 importantes mises en garde
- 26 pièces et caractéristiques
- 29 fonctionnement du robot culinaire
- 37 entretien et nettoyage
- 39 recettes

# IMPORTANT SAFEGUARDS

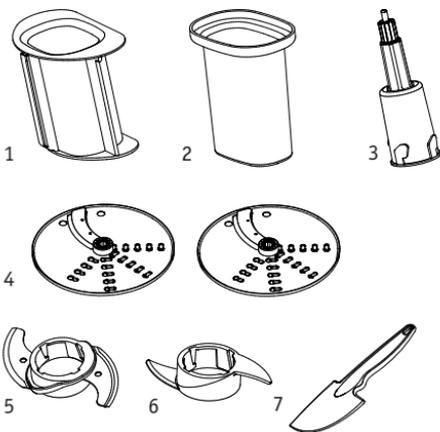
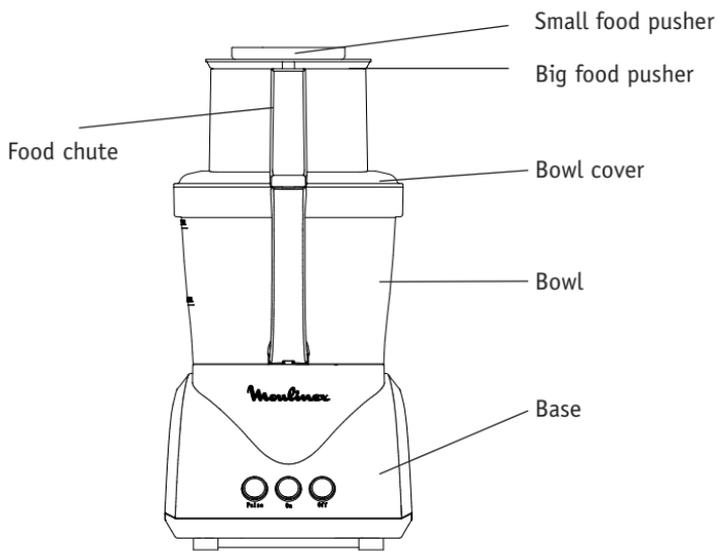
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, DO NOT put base, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull out from wall outlet.  
Never yank on cord.
5. Avoid contact with moving parts.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical/mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. **DO NOT** use outdoors.
9. **DO NOT** let cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or Discs while the unit is processing food, to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not

- running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
  12. Be sure to insert or remove Multipurpose/Chopping blade and Slice/Shred Disc by using hubs to avoid injury.
  13. To avoid injury, never place Multipurpose/Chopping blade or Slice/Shred Disc on Base without first putting Bowl properly in place. Make sure motor, Disc, and/or Multipurpose/Chopping blade have stopped completely before removing cover.
  14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
  15. Never feed food into chute by hand. Always use Food Pusher.
  16. **DO NOT** operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
  17. **DO NOT** attempt to defeat the cover interlock mechanism.
  18. **DO NOT** use the food processor to process hot liquids
  19. **DO NOT** leave the appliance unattended while it is running.
  20. Keep fingers out of discharge opening.
  21. This appliance has Overload Protection. When working for too long, the motor will stop working automatically, protecting the appliance from overheating by cooling it down. The appliance will work again when the motor cools down for about 5 minutes.
  22. **This appliance is for Household Use Only.**

**Toll free number for Moulinex: 1-888-670-6681**

# PRODUCT DIAGRAM



1. Big food pusher
2. Small food pusher
3. Disc Stem
4. Thin Slice/Shred
5. Multipurpose/Chopping blade
6. Dough Blade
7. Spatula



Pulse



On



Off

**Control Panel**

1. Pulse
2. On
3. Off

**Pulse**

Pulse button must be pressed and held for unit to operate. When released, unit will stop. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables. This lets you check processed results and control the size.

**On**

When this button is pressed, unit runs continuously until OFF button is pressed.

**Off**

Processor should always be left in OFF position when unit is not in use.

**PREPARING TO USE YOUR FOOD PROCESSOR  
BEFORE FIRST USE**

- When unpacking the product and removing packing material, handle the Multipurpose/Chopping blade, and Slice/Shred Disc carefully; they are very sharp.
- Wash all parts except the Base in hot, soapy water. Rinse them dry. These parts can also be placed in the dishwasher. Be sure

to read this Use & Care Book, paying special attention to the sections on “How to Use” and “Care and Cleaning” to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

**Note:** **DO NOT** attempt to chop ice in this food processor; it will damage container and dull the Multipurpose/Chopping blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

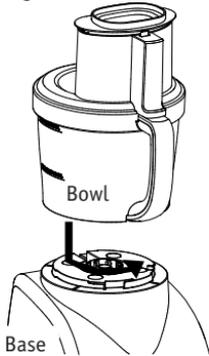
**Important:** For your protection, this unit has an interlock system. The processor won't operate unless the bowl is properly locked onto base and cover is properly locked onto the bowl. Be sure to attach the bowl to the base before attaching the food chute Lid on the bowl. Lid should be in the lock position. **DO NOT** attempt to operate the unit without the bowl lid, bowl and food chute Lid being correctly in place. Be sure base is on a flat, dry and clean surface before you begin processing.

# OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

EN

## HOW TO ASSEMBLE THE BOWL

Fig.1



Align the base and bowl as illustrated in Fig. 1, then turn the bowl counterclockwise until it clicks into the base.

Note: There is only one position for the bowl to lock onto the base. The food processor will not operate unless the bowl is securely locked onto the base.

## HOW TO LOCK THE COVER

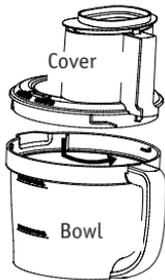


Fig.2

Open the food chute lid (see “How to open food chute lid”). Place the cover onto the bowl, align the mark on the cover, twist the cover counterclockwise towards until it clicks into the bowl, as illustrated in the Fig. 2.

Note: When cover is locked into position, the safety mechanism on the cover and bowl will align. The food processor will not operate unless the cover is securely locked onto the bowl.

## THE IMPORTANCE OF BIG FOOD PUSHER

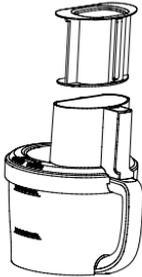


Fig.3

Put the big food pusher into the food chute. As illustrated in Fig. 3.

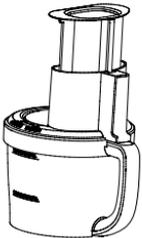


Fig.4

When processing large food, the big food pusher has to be pushed into the food chute. As illustrated in Fig. 4.

Note: The food processor will not operate unless the big food pusher is latched onto the food chute.

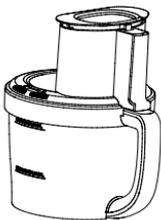


Fig.5

When processing long and thin food, the big food pusher has to be completely pushed into the food chute before putting foods into food chute. As illustrated in Fig. 5.

Note: The food processor will not operate unless the big food pusher is latched onto the food chute.

## HOW TO CHOP

**Note:** Make sure the unit is turned OFF and unplugged before using. Process the food into 1 inch (2.5cm) pieces.

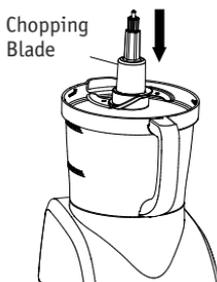


Fig.6

1. Lock the bowl onto base. (See “How to assemble the bowl “.)
2. Grasp the Multipurpose/Chopping blade by its center shaft and slide it down onto the center post. (Fig. 6)
3. Place food into bowl.
4. Lock cover onto bowl. (See “How to lock the cover“.)
5. Push the big food pusher into the food chute.  
(See “The Importance of Big Food Pusher“)
6. Plug the cord into an electric outlet. .
7. Push the ON button to run constantly, or for better control over consistency, push and hold PULSE button. When pulsing, hold the PULSE position for about 2-3 seconds, check result, and repeat for desired consistency.
8. When finished processing food, release from the PULSE position, or if you were using continuous ON, press OFF, allow the chopping

blade to stop rotating.

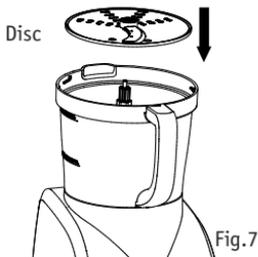
Note: Before opening the Bowl Cover Assembly, press the OFF Button and unplug the cord.

9. To remove bowl cover, unlock by turning clockwise until cover unlatches, and lift off.
10. Take out food pusher, then twist the food chute/cover towards "UNLOCK" to remove the cover.
11. Grasp the Chopping Blade by its shaft and remove. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK, and lift it off. Empty the processed food.

**CAUTION** Chopping Blade is very sharp, must be careful when handling.

## HOW TO SLICE OR SHRED

**CAUTION** Make sure the unit is turned OFF and unplugged before using. NEVER use your hand instead of Food Pusher to push food directly. The use of heavy pressure will not speed up operation. DO NOT use the processor continuously for more than 3 minutes at a time. Please allow a rest period of 5 minutes between working cycles.



## PROCESS LARGE FOOD

1. Lock the bowl onto base. (see “How to assemble the bowl”.)
2. Slide the disc stem down onto the center post of the base, then

grasp the slice/shred disc (**CAUTION** It’s very sharp! Be careful when handling!), with the desired side facing up for either slicing or shredding, push it down onto the disc stem (Fig.7).

3. Lock cover onto bowl.

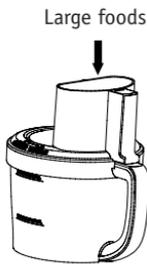


Fig.8

4. Fill the food chute with large food such as potatoes, chunks of cabbage, green peppers, and whole tomatos (Fig. 8). Push the big food pusher into the Food Chute, making sure the big food pusher latched into the food chute. (See “The Importance of Big Food Pusher”).
5. Plug the cord into an electrical outlet.

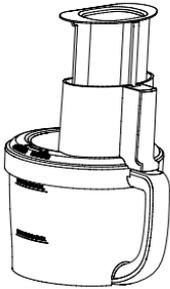


Fig.9

6. Firmly press on the ON speed button, then press down lightly but firmly on food pusher. (Fig. 9)
7. When food chute is empty, press OFF and allow the disc to stop rotating.

**CAUTION** Before opening the Bowl Cover Assembly, turn the unit OFF and unplug

#### TO PROCESS LONG AND THIN FOODT

1. Lock the bowl onto base. (See “How to assemble the bowl”.)

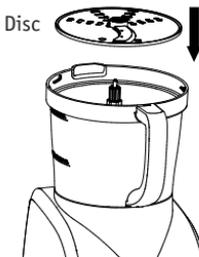


Fig.10

- Slide the disc stem down onto the center post of the base, then grasp the slice/shred disc (**CAUTION** It's very sharp! Be careful when handling!), with the desired side facing up for either slicing or shredding, push it down onto the disc stem (Fig.10).
- Lock cover onto bowl. (See "How to lock the Cover".)
- Push the big food pusher into the food chute.  
(See "The Importance of Big Food Pusher")

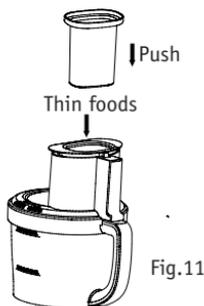


Fig.11

- Fill the big food pusher/food chute with long and thin food such as potatoes, pepperoni, carrots, and celery. (Fig.11)
- Firmly press on the ON speed button, then press down lightly but firmly on food pusher.
- When finishing processing, press OFF, allow the disc to stop rotating, and twist the food chute/cover towards UNLOCK to remove the cover.

## USING THE DOUGH BLADE

1. The dough blade can mix and knead dough in a fraction of the time it takes to do it by hand.
2. Typical bread dough is made with a flour mixture that contains at least 50% white flour. It is uniformly soft, pliable and slightly sticky when properly kneaded. Properly kneaded bread dough doesn't adhere to the inside of the work bowl.
3. Typical sweet dough contains a higher proportion of sugar, butter and/or eggs than typical bread dough. It is rich and sticky, and will adhere to the inside of the work bowl. It requires less kneading after the ingredients are mixed.

**DO NOT** try to use the food processor to knead dough that is too stiff to knead comfortably by hand.

## PROCESSING HOT FOODS

Hot foods under than 80°C can be processed in the bowl. Anything over this temperature is too hot and should not be processed with this unit.

**CAUTION** DO NOT use the food processor to process hot liquids kneading after the ingredients are mixed.

## CARE AND CLEANING

EN

**NOTE: DO NOT** attempt to sharpen the cutting edges of the Multi-purpose/Chopping blade or the reversible disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

1. Before cleaning, be sure the unit is switched off and the cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. Wipe the base, control knob, and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. **DO NOT** immerse the base in liquid.

4. All removable parts can be washed by hand or placed on the top rack of a dishwasher.

If washing by hand, wash in hot, sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to

thoroughly clean the bowl and food chute/cover. This type of brush will also help prevent cutting yourself on the Multipurpose/Chopping blade and slice/shred disc.

If washing in a dishwasher, place removable parts on the top rack only-not in or near the utensil basket.

5. **DO NOT** use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
6. **DO NOT** fill the bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the bowl. To remove stains, make a paste of 2 tablespoons (30ml) baking

soda and 1 tablespoon (15ml) warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry.

**Any other service should be performed by an authorized service representative.**

CHOPPING GUIDE		
FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS
BABY FOOD	Up to 4 cups (1000ml)	Add up to 4 cups(1000ml) cooked vegetables and/or meat to Bowl, along with 1/4 cup(60ml) liquid per cup of solid food. Process continuously to desired fineness.
BREAD CRUMBS	Up to 5 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 1 1/2-2 inch (3.75&5cm)pieces. Add to Bowl and process to fine crumbs.
COOKIE/CRACKER CRUMBS	Up to 5 cups (1250ml)	Use for crumbing graham crackers, chocolate or vanilla wafers. Break larger crackers into 1 1/2-2 inch(3.75&5cm) pieces. Add to Bowl and process until fine.
CRANBERRIES, MINCED	3 cups (750ml)	Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish.
EGGS, CHOPPED	Up to 12	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to Bowl. Pulse to chop, checking fineness after 4-5 pulses.
GARLIC, MINCED	Up to 12	Be sure bowl is dry. Drop clove(s) down food chute while unit is running.
MEAT, CHOPPED (RAW OR COOKED)	Up to 3cups (800g)	Cut the meat into 1"(2.54cm) cubes. Add to bowl and pulse to chop.
MUSHROOMS, CHOPPED	Up to 12 medium	Halve large ones and add to Bowl. Pulse to desired fineness.
NUTS, CHOPPED	2 cups (300ml)	Add to Bowl and pulse to chop.
ONIONS, CHOPPED	Up to 2 large	Quarter, and add to bowl. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups (500ml) cut into 1" (2.54cm) pieces.
PARMESAN OR ROMANO CHEESE, GRATED	Up to 1-1/2 cups(375ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1"(2.54cm) cubes. Add to bowl and pulse to coarse chop; process continuously to finely grate.

PARSLEY, CHOPPED	Up to 2 cups (500ml)	Add to Bowl and Pulse to chop to desired fineness, about 10-15 seconds Process other herbs in same manner (basil, cilantro, mint).
PEPPER, GREEN, RED, YELLOW CHOPPED	Up to 1 pepper	Cut into 1"(2.54cm) pieces. Add to bowl and pulse to chop.
SOUPS, PUREED OR CREAMED	2 cups (500ml)	Add up to 2 cups hot(less than 80°C) vegetable soup for pureeing and creaming. Process to desired smoothness
SQUASH (BUTTERNUT), PUMPKIN OR SWEET POTATOES PUREED	Up to 5 cups (1250ml), 1"(2.54cm) cubes	Add 1/4 cup(60ml) of cooking liquid per cup of food. Pulse to finely chop then process continuously to puree.
STRAWBERRIES, PUREED	2 cups (500ml)	Halve large berries. Add to bowl and pulse to chop. Process continuously to puree.
TOMATOES, CHOPPED	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired size.

SHREDDING GUIDE	
FOOD	DIRECTIONS
CABBAGE	Use shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred using light pressure. Empty Bowl as cabbage reaches disc.
CARROTS	Position in chute and shred.
CHEESE, CHEDDAR	Cheese must be well chilled. Cut to fit chute.

CHEESE, MOZZARELLA	Cut to fit chute. Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Use light pressure.
POTATOES	Cut to fit chute.
ZUCCHINI	Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.

<b>SLICING GUIDE</b>	
<b>FOOD</b>	<b>DIRECTIONS</b>
APPLE	Halve and stack horizontally in chute. Use firm pressure.
CABBAGE/LETTUCE	Halve head, Cut to fit chute.
CARROTS	Cut to fit chute.
CELERY	Remove string. Pack chute for best results.
CUCUMBER	Cut to fit chute if necessary.
MUSHROOMS	Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.
ONIONS	Halve and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
PEACHES/PEARS	Halve and core. Position upright in chute and slice using light pressure.
PEPPERS, GREEN,RED,YELLOW ETC.	Halve and seed. Fit pepper up bottom of chute, squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.
PEPPERONI	Cut into 3"(8cm) lengths. Remove inedible casing.
POTATOES	Peel if desired. Position in chute, cutting large potatoes in halves.
STRAWBERRIES	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.

TOMATOES	Use small tomatoes for whole slices, halve if necessary. Use gentle, but firm pressure.
TURNIPS	Peel. Cut turnips to fit chute.
ZUCCHINI	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.

**KNEADING DOUGH**

<b>FOOD</b>	<b>DIRECTIONS</b>
FLOUR	Pour 500g of flour into the bowl, lock the bowl cover in position and switch on the appliance.
OIL	Pour 50g of oil slowly into the bowl through the food chute while processing.
WATER	Pour 300g of water slowly into the bowl through the food chute during processing. Keep operating for 1minute after the flour is kneaded into dough.

**NOTE: DO NOT exceed this guide.**

---

## Recipes | Dried Fruit

450g dried figs.

80g honey.

With Chopping Blade in place, add figs first, after and honey, than process about 15 seconds to blend.

**NOTE: DO NOT** exceed this guide.

**NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

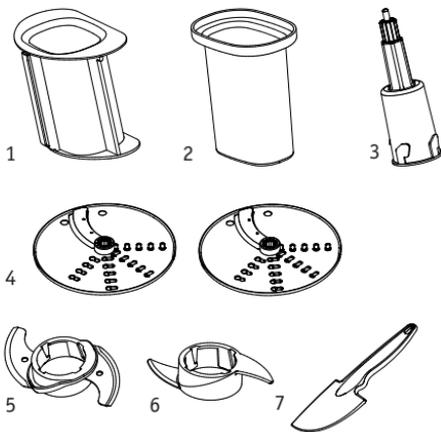
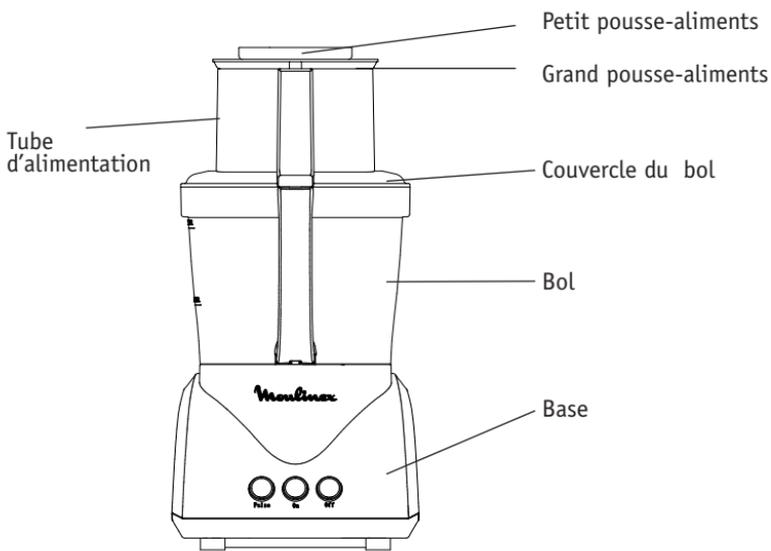
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger des chocs électriques, **NE PAS** immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
4. Éteindre et débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, éteindre l'appareil, saisir la fiche et retirer de la prise murale. Ne jamais tirer sur le cordon.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. **NE PAS** utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service agréé afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé (mécanique ou électrique).
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
9. **NE PAS** laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Garder les mains et les ustensiles loin des lames et des disques pendant le fonctionnement de l'appareil pour éviter des blessures graves ou d'endommager le robot culinaire. Il est possible d'utiliser une spatule mais uniquement quand le robot culinaire

n'est pas en fonctionnement.

11. Les lames sont coupantes. Manipuler avec soin.
12. S'assurer d'installer ou de retirer la lame multifonctions/à hacher et le disque à trancher/râper en utilisant les pousse-aliments pour éviter les blessures.
13. Pour éviter les blessures, ne jamais placer la lame multifonctions/à hacher ou le disque à trancher/râper sur la base sans d'abord avoir installé le bol adéquatement. S'assurer que le moteur, le disque et la lame multifonctions/à hacher sont complètement arrêtés avant d'enlever le couvercle.
14. S'assurer que le couvercle est verrouillé en place de façon sécuritaire avant d'utiliser l'appareil.
15. Ne jamais introduire les aliments à la main dans le tube d'alimentation. Toujours utiliser le pousse-aliments.
16. **NE PAS** utiliser cet appareil en présence d'explosifs ou de vapeurs inflammables.
17. **NE PAS** tenter de défier le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. **NE PAS** utiliser le robot culinaire avec des liquides chauds.
19. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
20. Garder les doigts à l'extérieur du tube d'alimentation.
21. Cet appareil est muni d'une protection en cas de surchauffe. Lorsqu'il fonctionne trop longtemps, le moteur cesse automatiquement de fonctionner pour protéger l'appareil d'une surchauffe en lui permettant de refroidir. L'appareil fonctionnera de nouveau lorsque le moteur aura suffisamment refroidi pendant environ 5 minutes.
22. **Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES





Impulsions



Marche



Arrêt

### Panneau de commande

1. Impulsions
2. Marche
3. Arrêt

## Impulsions

La touche impulsions doit être appuyée et maintenue pendant le fonctionnement. Lorsqu'elle est relâchée, l'appareil s'arrête.

Utilisez la fonction impulsions pour des tâches de courte durée, par exemple pour hacher des noix, de la viande crue ou des légumes. Cela vous permet de vérifier les résultats en cours de route et de contrôler le format de vos aliments hachés.

## Marche

Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'appareil fonctionne en continu jusqu'à ce que la touche arrêt soit sélectionnée.

## Arrêt

Le robot culinaire doit toujours être en position arrêt lorsqu'il n'est pas utilisé.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lorsque vous déballez le robot culinaire et que vous enlevez les matériaux d'emballage, manipulez la lame multifonctions/à hacher et le disque à trancher/râper avec soin; ils sont très coupants.
- Lavez toutes les pièces sauf la base dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les bien. Ces pièces résistent également au lave-

vaisselle. Assurez-vous de lire ce manuel d'instruction en portant une attention particulière aux sections « Fonctionnement du robot culinaire » et « Entretien et nettoyage » afin de connaître les méthodes adéquates pour démonter et nettoyer l'appareil.

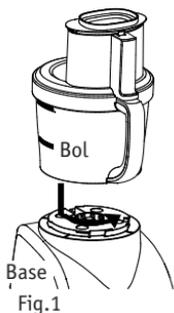
Note : **NE TENTEZ PAS** de concasser de la glace dans ce robot culinaire; cela endommagera le bol et élimera la lame multifonctions/à hacher. Cet appareil n'est pas conçu pour fouetter de la crème ou des blancs d'œufs, ni moulin du café ou des épices qui contiennent beaucoup d'huile, ni trancher ou râper des œufs durs, des guimauves ou du fromage frais.

Important : Pour votre protection, cet appareil est muni d'un système de sécurité. Le robot culinaire ne fonctionne pas si le bol n'est pas adéquatement verrouillé sur la base. Assurez-vous de bien fixer le bol sur sa base avant de mettre le couvercle. Le couvercle doit également être en position verrouillée. **NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil sans que le couvercle ne soit correctement en place. Assurez-vous que la base est sur une surface plane, sèche et propre avant de commencer.

# FONCTIONNEMENT DU ROBOT CULINAIRE

FR

## ASSEMBLER LE BOL



Alignez la base et le bol tel qu'illustré à la Fig. 1, puis tournez le bol en sens antihoraire jusqu'à ce qu'il clique en place sur la base.

Note : Il n'y a qu'une seule position dans laquelle on peut verrouiller le bol sur sa base. Le robot culinaire ne fonctionne pas si le bol n'est pas adéquatement verrouillé sur la base.

## VERROUILLER LE COUVERCLE

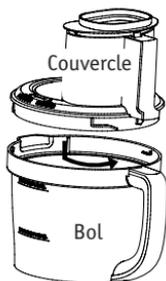


Fig.2

Placez le couvercle sur le bol en alignant l'inscription DÉVERROUILLER avec celle du bol; puis tournez le couvercle en sens antihoraire vers l'inscription VERROUILLÉ, tel qu'illustré à la Fig. 2.

Note : Lorsque le couvercle est verrouillé en position, le mécanisme de sécurité du couvercle et celui du bol sont alignés. Le robot culinaire ne fonctionne pas si le couvercle n'est pas adéquatement verrouillé sur le bol.

## IMPORTANCE DU GRAND POUSSE-ALIMENTS

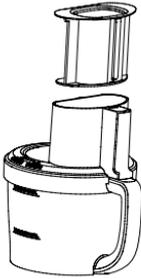


Fig.3

Placez le grand pousse-aliments dans le tube d'alimentation, tel qu'illustré à la Fig. 3.

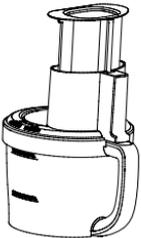


Fig.4

Lorsque vous coupez de gros aliments, le grand pousse-aliments doit être inséré dans le tube d'alimentation, tel qu'illustré à la Fig. 4.

Note : Le robot culinaire ne fonctionne pas si le grand pousse-aliments n'est pas enclenché dans le tube d'alimentation.

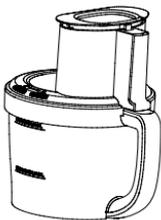


Fig.5

Lorsque vous coupez des aliments longs et minces, le grand pousse-aliments doit être complètement inséré dans le tube d'alimentation avant d'introduire des aliments dans le tube d'alimentation, tel qu'illustré à la Fig. 5.

Note : Le robot culinaire ne fonctionne pas si le grand pousse-aliments n'est pas enclenché dans le tube d'alimentation.

## COMMENT HACHER

Note : Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché avant de l'utiliser. Coupez les aliments en morceaux de 1 pouce (2,5 cm).



Fig.6

1. Verrouillez le bol en place (voir « Assembler le bol »).
2. Saisissez la lame multifonctions/à hacher par son arbre central et laissez-le glisser dans le support. (Fig. 6)
3. Placez les aliments dans le bol.
4. Verrouillez le couvercle sur le bol (voir « Verrouiller le couvercle »).
5. Insérez le grand pousse-aliments dans le tube d'alimentation (voir « Importance du grand pousse-aliments »).
6. Branchez le cordon dans une prise électrique.
7. Appuyez sur la touche marche pour un fonctionnement en continu, ou pour un meilleur contrôle, appuyez et maintenez la touche impulsions pendant environ 2 à 3 secondes. Vérifiez le résultat, puis répétez au besoin jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

8. Lorsque vous avez terminé, relâchez la touche impulsions ou, si vous utilisez le mode en continu, appuyez sur la touche arrêt. Laissez aux lames le temps de s'arrêter de tourner complètement. Note : Avant d'ouvrir le couvercle du bol, appuyez sur la touche arrêt et débranchez l'appareil.
9. Pour enlever le couvercle du bol, déverrouillez-le en le tournant en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit libre, puis levez-le.
10. Enlevez le pousse-aliments puis tournez le couvercle en position DÉVERROUILLÉ.
11. Saisissez la lame à hacher par son arbre central et retirez-la. Déverrouillez le bol en le tournant en sens horaire en position DÉVERROUILLÉ. Enlevez le bol et videz-le.

**ATTENTION** La lame à hacher est très coupante, il faut faire preuve de prudence en la manipulant.

### TRANCHER OU HACHER

**ATTENTION** Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché avant de l'utiliser. N'UTILISEZ JAMAIS les mains à la place du pousse-aliments pour pousser les aliments directement. L'appareil ne fonctionnera pas plus rapidement si vous exercez une forte pression sur les aliments. N'UTILISEZ PAS le robot culinaire en continu pendant plus de 3 minutes à la fois. Veuillez laisser un moment de repos de 5 minutes entre chaque cycle.

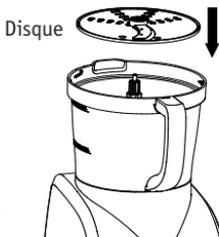
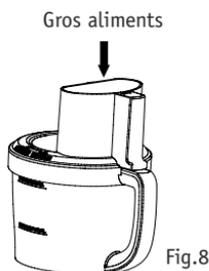


Fig.7

## GROS ALIMENTS

1. Verrouillez le bol en place (voir « Assembler le bol »).
2. Insérez le support à disque au centre de la base, puis saisissez le disque à trancher/râper (**ATTENTION** Très coupant! Manipulez-le avec précaution!), en plaçant le côté désiré vers le haut soit pour trancher, soit pour râper. Insérez-le sur le support à disque (Fig. 7).
3. Verrouillez le couvercle sur le bol.



4. Insérez les gros aliments tels que des pommes de terre, les morceaux de chou, les poivrons verts et les tomates entières dans le tube d'alimentation (Fig. 8). Insérez le gros pousse-aliments dans le tube d'alimentation, en vous assurant qu'il est bien enclenché dans le tube d'alimentation (voir « Importance du grand pousse-aliments »).
5. Branchez le cordon dans une prise électrique.

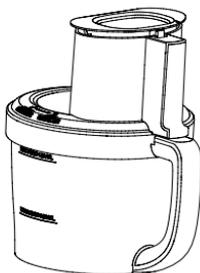


Fig.9

6. Appuyez sur la touche marche, puis poussez doucement mais fermement le pousse-aliments vers le bas (Fig. 9).
7. Lorsque le tube d'alimentation est vide, appuyez sur la touche arrêt et laissez au disque le temps de s'arrêter de tourner complètement.

**ATTENTION** Avant d'ouvrir le couvercle du bol, appuyez sur la touche arrêt et débranchez l'appareil.

### ALIMENTS LONGS ET FINS

1. Verrouillez le bol en place (voir « Assembler le bol »).

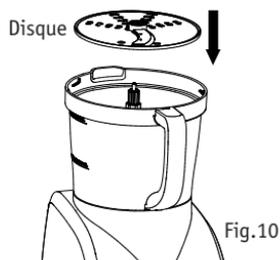
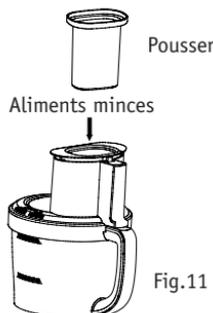


Fig.10

2. Insérez le support à disque au centre de la base, puis saisissez le disque à trancher/râper (**ATTENTION** Très coupant! Manipulez-le avec précaution!), en plaçant le côté désiré vers le haut soit pour trancher, soit pour râper. Insérez-le sur le support à disque(Fig. 10).
3. Verrouillez le couvercle sur le bol (voir « Verrouiller le couvercle »).
4. Insérez le gros pousse-aliments dans le tube d'alimentation (voir « Importance du grand pousse-aliments »).



5. Remplissez le tube d'alimentation avec des aliments longs et minces tels que des pommes de terre, du pepperoni, des carottes et du céleri (Fig.11).
6. Appuyez sur la touche marche, puis poussez doucement mais fermement le pousse-aliments vers le bas.
7. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la touche arrêt, et laissez au disque le temps de s'arrêter de tourner complètement. Tournez le couvercle en position DÉVERROUILLER pour enlever le couvercle.

## UTILISATION DE LA LAME À PÉTRIR

1. La lame à pétrir peut mélanger et pétrir de la pâte en une fraction du temps habituellement nécessaire à la main.
2. La pâte à pain traditionnelle est faite d'un mélange de farine qui contient au moins 50 % de farine blanche. Elle est uniformément lisse, malléable et légèrement collante lorsqu'adéquatement pétrie. Une pâte adéquatement pétrie ne colle pas aux parois du bol de travail.
3. La pâte sucrée traditionnelle contient une proportion plus élevée de sucre, de beurre ou d'œufs que la pâte à pain. Elle est riche et collante, et adhère aux parois du bol de travail. Elle requiert moins de pétrissage une fois les aliments mélangés.

**NE TENTEZ PAS** d'utiliser le robot culinaire pour pétrir une pâte trop ferme pour être pétrie à la main.

## ALIMENTS CHAUDS

Les aliments chauds dont la température est inférieure à 80° peuvent passer au robot culinaire. Tout aliment plus chaud est trop chaud et ne doit pas être utilisé dans cet appareil.

**ATTENTION** N'UTILISEZ PAS le robot culinaire avec des liquides chauds.

**NOTE : NE TENTEZ PAS** d'aiguiser la lame multifonctions/à hacher ni le disque réversible. Ils sont conçus en usine pour demeurer aiguisés de façon permanente et toute tentative de les aiguiser les endommagera.

1. Avant de nettoyer le robot culinaire, assurez-vous qu'il est éteint et débranché.
2. Lorsque c'est possible, rincez les pièces immédiatement après utilisation pour faciliter le nettoyage.
3. Essuyez la base, le bouton de commande et les pieds à l'aide d'un linge humide et séchez-les complètement. Les taches tenaces peuvent être lavées en frottant à l'aide d'un linge humide et un peu de savon doux non abrasif. **N'IMMERGEZ PAS** la base dans un liquide.
4. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou passer au lave-vaisselle dans le panier supérieur.  
Si vous les lavez à la main, utilisez de l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les à fond. Au besoin, utilisez une petite brosse de nylon pour nettoyer à fond le bol et le couvercle. Ce type de brosse vous permet d'éviter de vous blesser en lavant la lame multifonctions/à hacher et le disque à trancher/râper.  
Si vous les lavez dans le lave-vaisselle, placez les pièces amovibles seulement dans le panier supérieur et non dans ou près du panier à ustensiles.
5. **N'UTILISEZ PAS** de tampons ou de nettoyant abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
6. **NE REMPLISSEZ PAS** le bol d'eau bouillante et ne placez pas les

pièces dans de l'eau bouillante. Certains aliments, comme les carottes, peuvent tacher temporairement le bol. Pour enlever ces taches, faites une pâte avec 2 cuillères à soupe (30 ml) de bicarbonate de soude et 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau tiède. Appliquez cette pâte sur les taches et frottez à l'aide d'un linge. Rincez-le à l'eau savonneuse et séchez-le.

**Tout autre entretien doit être effectué par un représentant d'un centre de service agréé.**

GUIDE POUR HACHER		
ALIMENT	QUANTITÉ	DIRECTIVES
NOURRITURE POUR BÉBÉ	Jusqu'à 4 tasses (1 000 ml)	Ajoutez jusqu'à 4 tasses (1 000 ml) de légumes ou de viande cuits dans le bol, avec 1/4 tasse (60 ml) de liquide par tasse d'aliments solides. Faites fonctionner le robot culinaire en continu jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
CHAPELURE DE PAIN	Jusqu'à 5 tranches	Coupez soit du pain frais ou du pain sec en morceaux de 1 ½ à 2 pouces (3,75 à 5 cm). Ajoutez au bol et démarrez le robot culinaire pour faire de fines miettes.
CHAPELURE DE BISCUITS/DE CRAQUELINS	Jusqu'à 5 tasses (1 250 ml)	Utilisez avec des biscuits Graham ou des gaufrettes au chocolat ou à la vanille. Morcelez les biscuits en morceaux de 1 ½ à 2 pouces (3,75 à 5 cm). Ajoutez au bol et démarrez le robot culinaire pour faire de fines miettes.
CANNEBERGES ÉMINCÉES	3 tasses (750 ml)	Faites fonctionner le robot culinaire par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Vous pouvez aussi ajouter du sucre pour faire une compote de canneberges.
ŒUFS HACHÉS	Jusqu'à 12	Enlevez la coquille, séchez et coupez les œufs cuits dur en demies. Ajoutez au bol. Faites fonctionner le robot culinaire par impulsions en vérifiant la consistance à chaque 4 ou 5 impulsions.
AIL ÉMINCÉ	Jusqu'à 12	Assurez-vous que le bol est sec. Introduisez l'ail par le tube d'alimentation pendant son fonctionnement.
VIANDE HACHÉE (CRUE OU CUITE)	Jusqu'à 3 tasses (800g)	Coupez la viande en cubes de 1 pouce (2,54 cm). Ajoutez au bol et hachez par impulsions.

CHAMPIGNONS HACHÉS	Jusqu'à 12 champignons moyens	Coupez les gros champignons en deux et ajoutez au bol. Faites fonctionner le robot culinaire par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
NOIX HACHÉES	2 tasses (300 ml)	Ajoutez au bol et hachez par impulsions.
OIGNONS HACHÉS	Jusqu'à 2 gros oignons	Coupez en quartier et ajoutez au bol. Faites 1 ou 2 impulsions pour hacher grossièrement. Pour les oignons verts, ajoutez jusqu'à 2 tasses (500 ml) d'oignons verts coupés en morceaux de 1 pouce (2,54 cm).
PARMESAN OU ROMANO RÂPÉ	Jusqu'à 1 ½ tasse (375 ml)	Laissez le fromage atteindre la température ambiante. Coupez-le en morceaux de 1 pouce (2,54 cm). Ajoutez au bol et faites fonctionner le robot culinaire par impulsions pour couper grossièrement. Faites-le fonctionner en continu pour râper plus finement.
PERSIL HACHÉ	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Ajoutez au bol faites fonctionner le robot culinaire par impulsions pour hacher à la consistance désirée, environ 10 à 15 secondes. Vous pouvez hacher d'autres fines herbes de la même façon (basilic, coriandre, menthe).
POIVRONS VERTS, ROUGES OU JAUNES HACHÉS	Jusqu'à 1 poivron	Coupez en morceaux de 1 pouce (2,54 cm). Ajoutez au bol et hachez par impulsions.
SOUPES, ALIMENTS EN PURÉE OU EN CRÈME	2 tasses (500 ml)	Ajoutez jusqu'à 2 tasses de soupe aux légumes chaude (à moins de 80°C) pour la mettre en purée ou en crème. Faites fonctionner le robot culinaire jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

COURGE (BUTTERNUT), CITROUILLE OU POMMES DE TERRE SUCRÉES EN PURÉE	Jusqu'à 5 tasses (1 250 ml), cubes de 1 po (2,54 cm)	Ajoutez ¼ tasse (60 ml) de liquide de cuisson par tasse d'aliments. Faites fonctionner le robot culinaire par impulsions pour hacher finement puis en continu pour obtenir une purée.
PURÉE DE FRAISES	2 tasses (500 ml)	Coupez les grosses fraises en deux. Ajoutez au bol et hachez par impulsions. Faites fonctionner le robot culinaire en continu pour obtenir une purée.
TOMATES HACHÉES	4 tomates moyennes	Coupez les tomates en quartiers. Ajoutez jusqu'à 4 tomates et hachez par impulsions jusqu'à l'obtention du format désiré.

GUIDE POUR RÂPER	
ALIMENT	DIRECTIVES
CHOUX	Utilisez le disque à râper pour obtenir du chou très finement coupé. Coupez-le d'abord en morceaux grossiers pour qu'il puisse entrer dans le tube d'alimentation. Râpez-le en exerçant une petite pression. Videz le bol lorsque le niveau de choux râpé atteint le disque.
CAROTTES	Placez dans le tube d'alimentation et râpez.
FROMAGE CHEDDAR	Le fromage doit être bien froid. Coupez-le en morceaux pour qu'il puisse entrer dans le tube d'alimentation.
FROMAGE MOZZARELLA	Coupez-le en morceaux pour qu'il puisse entrer dans le tube d'alimentation. Le fromage doit avoir été refroidi au congélateur pendant 30 minutes avant de le râper. Râpez-le en exerçant une petite pression.
POMMES DE TERRE	Coupez-les en morceaux pour qu'elles puissent entrer dans le tube d'alimentation.
COURGETTES	Coupez-les en morceaux pour qu'elles puissent entrer dans le tube d'alimentation, soit sur la longueur ou la largeur.

<b>GUIDE POUR TRANCHER</b>	
<b>ALIMENT</b>	<b>DIRECTIVES</b>
POMMES	Coupez-les en demies et empilez-les dans le tube d'alimentation horizontalement. Exercez une pression ferme.
CHOU/LAITUE	Coupez-les en demies, pour qu'ils puissent entrer dans le tube d'alimentation.
CAROTTES	Coupez-les en morceaux pour qu'elles puissent entrer dans le tube d'alimentation.
CÉLÉRI	Retirez le fils. Remplissez le tube d'alimentation pour de meilleurs résultats.
CONCOMBRE	Coupez-le au besoin pour qu'il puisse entrer dans le tube d'alimentation.
CHAMPIGNONS	Remplissez le tube d'alimentation avec les champignons placés latéralement pour obtenir des tranches.
OIGNONS	Coupez-les en deux et remplissez le tube d'alimentation en plaçant les oignons à la verticale pour des oignons grossièrement hachés.
PÊCHES/POIRES	Coupez-les en demies et épépinez-les. Placez-les à la verticale dans le tube d'alimentation et exercez une petite pression.
POIVRONS VERTS, ROUGES OU JAUNES	Coupez-les en demies et épépinez-les. Placez-les au fond du tube d'alimentation en les coinçant un peu au besoin. Coupez les gros poivrons en quartiers selon les résultats désirés. Exercez une petite pression.
PEPPERONI	Coupez-le en morceaux de 3 pouces (8 cm) de long. Retirez la peau non comestible.
POMMES DE TERRE	Pelez-les si désiré. Coupez les grosses pommes de terre en deux et placez-les dans le tube d'alimentation.
FRAISES	Enlevez le pédoncule. Placez les fraises latéralement pour obtenir des tranches.

TOMATES	Utilisez de petites tomates pour obtenir des tranches entières, coupez-les en deux au besoin. Exercez une pression douce, mais ferme.
NAVETS	Pelez-les. Coupez-les pour qu'ils puissent entrer dans le tube d'alimentation.
COURGETTES	Enlevez les extrémités. Utilisez de petites courgettes pour des tranches entières et coupez les plus grosses pour qu'elles puissent passer dans le tube d'alimentation.

GUIDE POUR PÉTRIR	
ALIMENT	DIRECTIVES
FARINE	Versez 500 g de farine dans le bol; verrouillez le couvercle en place et allumez l'appareil.
HUILE	Versez lentement 50 g d'huile dans le bol par le tube d'alimentation pendant que le robot culinaire est en fonctionnement.
EAU	Versez lentement 300 g d'eau dans le bol par le tube d'alimentation pendant que le robot culinaire est en fonctionnement. Laissez-le fonctionner pendant 1 minute après que toute la farine soit incorporée dans la pâte.

**NOTE : NE DÉPASSEZ PAS les prescriptions de ce guide.**

## Recettes | Fruits déshydratés

450 g de figues déshydratées

80 g de miel

Avec la lame à hacher en place, ajoutez d'abord les figues puis le miel, puis faites fonctionner le robot culinaire environ 15 secondes pour mélanger

**NOTE : NE DÉPASSEZ PAS les prescriptions de ce guide.**

**NOTE : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un représentant d'un centre de service agréé ou une personne ayant des qualifications similaires pour éviter tout danger.**



# **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**Toll-free number for Moulinex: 1-888-670-6681**

# **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

**Ligne sans frais Moulinex : 1-888-670-6681**

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