

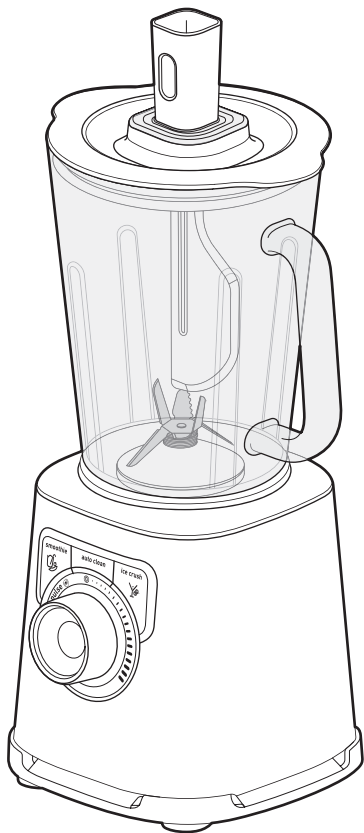
MOULINEX

MIXEUR LM81GD

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>



FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

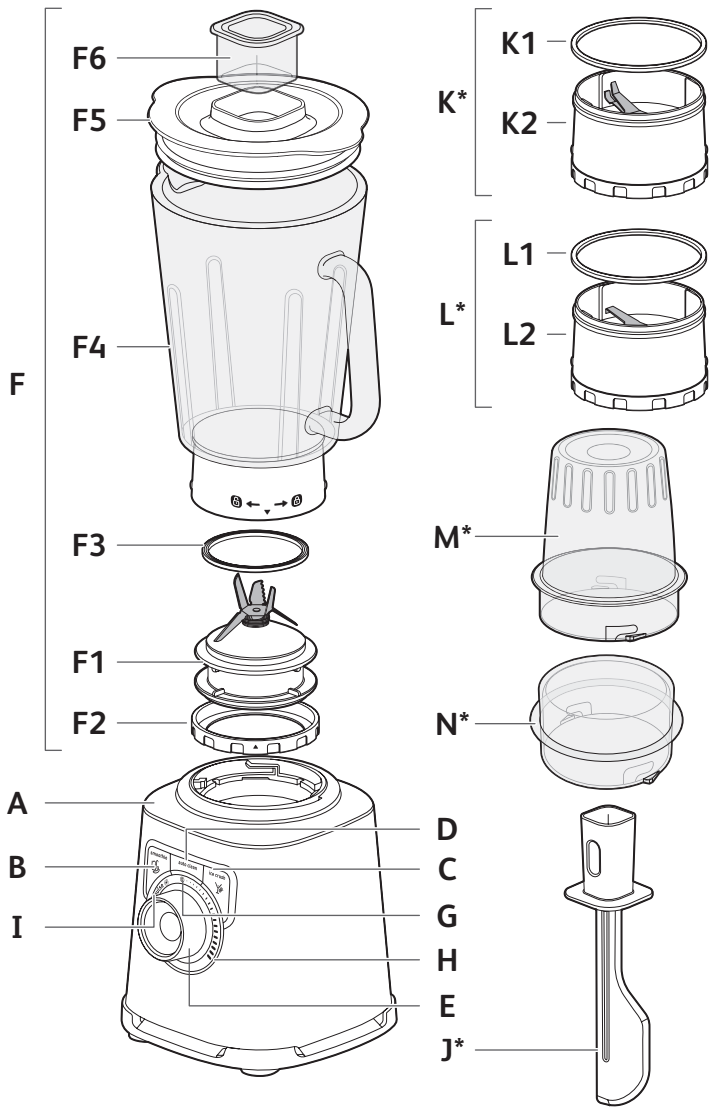
AR

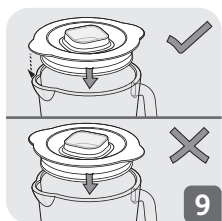
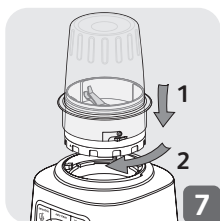
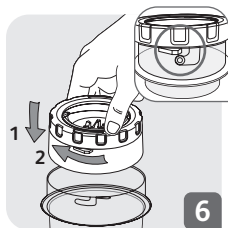
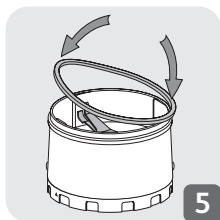
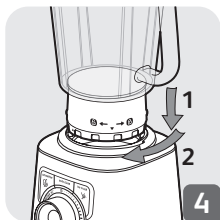
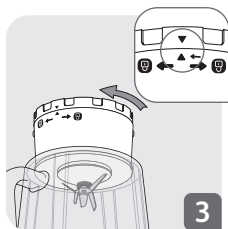
FA

UK

RU

KK





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION : les consignes de sécurité font partie intégrante de l'appareil. Lisez-les attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les dans un endroit accessible pour pouvoir les consulter ultérieurement.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A Bloc moteur | J Spatule* (accessoire selon modèle) |
| B Touche « Smoothie » | K Hachoir à fines herbes* (accessoire selon modèle) |
| C Touche « Ice crush » (Glace pilée) | K1 Joint d'étanchéité |
| D Touche « Auto clean » (Nettoyage automatique) | K2 Bloc lames pour hachoir à fines herbes |
| E Bouton de commande | L Moulin à épices* (accessoire selon modèle) |
| F Ensemble bol mixeur | L1 Joint d'étanchéité |
| F1 Bloc lames | L2 Bloc lames pour moulin à épices |
| F2 Anneau de verrouillage | M Bol pour hachoir à fines herbes et moulin à épices* (accessoire selon modèle) |
| F3 Joint d'étanchéité | N Mini hachoir* (accessoire selon modèle) |
| F4 Bol mixeur gradué | |
| F5 Couvercle | |
| F6 Bouchon doseur | |
| G Vitesse minimale | |
| H Vitesse maximale | |
| I Touche « Pulse » | |

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez toutes les pièces (F, J, K, L, M) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, sauf le bloc moteur (A) qui ne doit jamais être plongé dans l'eau ou placé sous l'eau courante (voir § Nettoyage).
- **ATTENTION** : Les lames sont extrêmement aiguisées ; manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation ou du nettoyage de l'appareil.
- Assurez-vous d'enlever tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil.

- **Remarque importante** : Tournez le bouton de commande (E) jusqu'à ① avant de placer le bol mixeur (F) sur le bloc moteur (A).
- L'appareil ne démarrera que si le bol mixeur est correctement verrouillé sur le bloc moteur.
- **N'utilisez pas l'appareil si le couvercle n'est pas en place.**

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU BOL

Humidifiez le joint d'étanchéité (F3) (déjà posé sur le bloc lames (F1)).

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien positionné sur le bloc lames.
- Placez le bloc lames sur la base du bol (Fig 1).
- Positionnez l'anneau de verrouillage et verrouillez-le en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 3).
- Assurez-vous que l'anneau de verrouillage est correctement verrouillé : les deux flèches doivent être alignées (Fig 3).
- Ajoutez les ingrédients dans le bol assemblé sans dépasser le niveau maximal indiqué :

* 1,5 l pour les mélanges épais

* 1,25 l pour les préparations liquides

- **Avertissement** : Ne versez pas de liquides bouillants (dont la température est supérieure à 80°C/176°F) dans le bol.
- Enfoncez le couvercle (F5) sur le bol. Pour éviter les projections lors de la préparation, assurez-vous que les oreilles du couvercle sont alignées avec le bec verseur et la poignée du bol (Fig 9). Placez le bouchon doseur (F6) dans son logement situé sur le couvercle (Fig. 8).


UTILISATION DE L'APPAREIL

- Une fois le bol mixeur correctement verrouillé sur le bloc moteur, branchez l'appareil. L'appareil s'illumine 2 fois et un bip sonore retentit. Allumez l'appareil en appuyant sur la fonction souhaitée.
- **Sélection de la vitesse** : Tournez le bouton de commande (E) pour sélectionner la vitesse souhaitée ; la vitesse augmente graduellement entre **min** et **max**. L'intensité lumineuse augmente proportionnellement à la vitesse. Vous pouvez régler la vitesse au cours de la préparation.
- **Fonction « Pulse »** : Tournez le bouton de commande (E) en position « Pulse ». En donnant plusieurs impulsions, vous parvenez à mieux contrôler le mixage et à obtenir des préparations plus précises. Dans

cette position, l'appareil démarre directement en vitesse maximale. Il s'arrête dès que vous relâchez le bouton. L'appareil s'allume lorsque la fonction « Pulse » est en cours d'utilisation.

- **Fonction «  Smoothie »**

Cette fonction est utilisée pour préparer d'onctueux milkshakes et des cocktails de fruits. La vitesse est pré-programmée pour de meilleurs résultats. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur le bouton « **Smoothie** » (B). La lumière reste allumée durant ce cycle et s'éteint une fois le cycle terminé. Le programme s'arrête automatiquement et 4 bips sonores retentissent. Vous pouvez l'arrêter avant la fin en appuyant de nouveau sur le bouton « **Smoothie** » (B).

- **Fonction «  Ice crush » (Glace pilée)**

Vous pouvez utiliser cette fonction pour piler de la glace à l'aide des cycles de fonctionnement et de la vitesse pré-programmés. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur le bouton « **Ice crush** » (C). La lumière reste allumée durant ce cycle et s'éteint une fois le cycle terminé. 4 bips sonores retentissent. Le programme s'arrête automatiquement mais vous pouvez l'arrêter avant la fin en appuyant de nouveau sur le bouton « **Ice crush** » (C).

- **Fonction « Auto clean » (Nettoyage automatique) :**

Cette fonction est utilisée pour nettoyer automatiquement votre appareil. Appuyez sur le bouton « **Auto clean** » (D). Ne mettez pas plus d'1 litre d'eau chaude dont la température ne dépasse pas 80°C/176°F. A la fin du programme, l'appareil s'arrête automatiquement et 4 bips sonores retentissent.

- **AVERTISSEMENT : Si la charge du moteur devient trop importante, votre appareil s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité (si le moteur tourne plus de 3 minutes ou si vous avez mis trop d'ingrédients).** Pour redémarrer votre appareil, tournez le bouton de commande sur ①. Le temps de refroidissement général varie et peut atteindre jusqu'à 30 minutes. Avant de redémarrer votre appareil, adaptez la quantité d'ingrédients ou le temps de mixage pour éviter toute surcharge. Vous pouvez ensuite sélectionner la vitesse ou la fonction souhaitées pour terminer votre préparation.

- **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas les fonctions smoothie, ice crush et auto clean avec les accessoires.**

- Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec le bol en verre. Ne pilez pas de glace avec les accessoires.
- **Utilisation du hachoir à fines herbes (K) et du moulin à épices (L) (selon modèle)**
 - Le hachoir à fines herbes (K) vous permet de hacher en quelques secondes des ingrédients tels que des oignons, de l'ail ou de la viande (coupée en petits morceaux). N'utilisez pas le hachoir à fines herbes pour les préparations liquides (jus de fruits, etc.).
 - Utilisez le moulin à épices (L) pour mouliner en quelques secondes différentes épices : graines de coriandre, poivre, etc.
 - Ces accessoires sont équipés d'un bol (M) qui interdit l'accès aux lames lors de leur utilisation.
 1. Retournez le bol (M) et ajoutez les ingrédients.
 2. Positionnez le joint d'étanchéité (K1 ou L1) dans son logement sur le bloc lames (K2 ou L2) (Fig. 5). Positionnez le bloc lames sur le bol. Verrouillez l'accessoire en tournant le bloc lames jusqu'à ce qu'il soit entièrement assemblé (Fig. 6). **Attention : si l'accessoire est mal verrouillé, des fuites risquent de se produire.**
 3. Positionnez ensuite le hachoir à fines herbes (K) ou le moulin à épices (L) sur le bloc moteur et tournez-le.
 4. Tournez ensuite l'accessoire (K ou L) d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 7).
 5. Branchez l'appareil et tournez le bouton de commande (E) sur la position souhaitée ou donnez quelques impulsions. Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton de commande (E) en position « 0 ».
 6. Déverrouillez l'accessoire en le tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'accessoire (K+M ou L+M) du bloc moteur. Retournez-le avant de l'ouvrir pour éviter tout débordement de votre préparation. Vous pouvez ensuite déverrouiller le bloc lames (K1 ou L1). **Les lames sont très aiguisées : manipulez-les avec précaution pour éviter tout risque de blessures.** Vous pouvez ensuite récupérer la préparation dans le bol.

Avertissement : vous pouvez utiliser les accessoires uniquement avec des ingrédients solides. Vous pouvez verser des ingrédients liquides uniquement dans le bol en verre.

CONSEIL

- Selon la nature des ingrédients, vous pouvez utiliser le bol mixeur pour préparer jusqu'à
 - * 1,5 l de mélanges épais.
 - * 1,25 l de préparations liquides.

Avvertissement : Ne versez pas de liquides bouillants (dont la température dépasse 80°C/176°F) dans le bol.

- Vous pouvez préparer des soupes moulinées, des soupes veloutées, des compotes, des pâtes légères (crêpes, beignets, pâte à pudding, etc.), des milkshakes, des smoothies, des cocktails, etc.
- Si les ingrédients collent aux parois du bol lors du mixage, arrêtez l'appareil. Retirez le bol mixeur du bloc moteur, ramenez les ingrédients sur les lames à l'aide de la spatule puis remettez votre blender en marche pour continuer votre préparation.
- Commencez toujours par verser les ingrédients liquides dans le blender puis ajoutez les ingrédients solides, en prenant soin de ne pas dépasser le niveau maximum.
- Pour ajouter des ingrédients lors du mixage, retirez le bouchon doseur (F6) du couvercle (F5) et ajoutez les ingrédients à travers l'orifice de remplissage.
- Pour la glace pilée, n'utilisez pas plus de 6 petits glaçons avec **la fonction « Ice crush »**. **Inutile d'ajouter de l'eau.**

RECETTE

Soupe froide de carottes :

600 g de carottes + 900 g d'eau : Versez les morceaux de carottes dans le bol en verre et ajoutez l'eau. Mixez à vitesse maximale pendant 3 minutes.

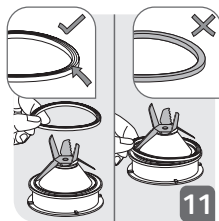
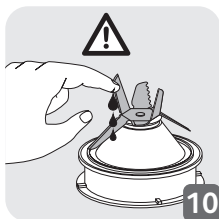
Figues mixées (avec le mini hachoir, selon modèle)

70 g de figues : Coupez les figues avant de les placer dans le mini hachoir (N). Mixez à vitesse maximale pendant 3 secondes.

NETTOYAGE

N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ne placez jamais le bloc moteur (A) sous l'eau courante.

- Nettoyez le bol immédiatement après utilisation.
- Remplissez le bol avec 1 litre d'eau chaude et 2 ou 3 gouttes de liquide vaisselle. Respectez scrupuleusement les quantités d'eau et de liquide vaisselle indiquées. Si vous mettez trop de liquide vaisselle, un excès de mousse va se produire et il y a risque de débordement.
- Utilisez le programme de nettoyage automatique pour effectuer un prélavage du bol.
- Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil.
- Retirez le bol mixeur (F4)
- Posez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle et retirez-le avec précaution.
- Retirez le bloc lames (F1+F3) et nettoyez-le en le passant sous l'eau (Fig. 10).



- Après nettoyage, n'oubliez pas de remettre correctement en place le joint d'étanchéité (F3) sur le bloc lames (F1) (Fig. 11). Attention à ne pas endommager le joint d'étanchéité par contact avec les lames.
- Le bol (F4), le bloc lames (F1), l'anneau de verrouillage (F2) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle dans le panier supérieur - lancez un programme « ECO » ou « UTILISANT PEU DE SEL ».
- Attention : Il doit être placé en pièces détachées dans le lave-vaisselle (non assemblé). Veillez à ne pas mettre le joint d'étanchéité (F3) au lave-vaisselle.
- Terminez de nettoyer le bol à l'aide d'une éponge.
- Rincez l'intérieur du bol et le couvercle en les passant sous l'eau.
- Faites bien attention lorsque vous nettoyez les lames du bol mixeur et lorsque vous videz le bol car les lames sont très aiguisées.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur (A). Essuyez-le soigneusement.
- Les pièces amovibles (couvercle, bloc lames, anneau de verrouillage) peuvent être nettoyées avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse.

QUE FAIRE SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil à une prise dont la tension est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
	Le bol mixeur n'est pas correctement positionné sur le bloc moteur	Vérifiez que le bol mixeur est correctement positionné sur le bloc moteur comme indiqué dans la brochure.
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation	Surcharge	Suivez les instructions du § PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL. Le temps de refroidissement est variable et peut atteindre jusqu'à 30 minutes
Vibrations excessives	Le produit n'est pas posé sur une surface plane	Posez l'appareil sur une surface plane.
	Le volume d'ingrédients est trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil
Fuites au niveau du couvercle	Le volume d'ingrédients est trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
	Le couvercle n'est pas correctement positionné	Positionnez correctement le couvercle sur le bol mixeur.
Fuites en bas du bol mixeur	Le joint d'étanchéité du bol mixeur (e2) n'est pas correctement positionné ou est absent	Repositionnez le joint d'étanchéité et verrouillez le support de lames correctement (Fig. 5).
La lame ne tourne pas facilement	Morceaux de nourriture trop gros ou trop durs Le liquide mixé était trop chaud et a tordu le joint d'étanchéité	Remplacez le joint d'étanchéité par un neuf. Réduisez la taille ou la quantité des ingrédients dans l'appareil. Ajoutez du liquide.

VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE TOUJOURS PAS ?

Contctez le service consommateur (voir les coordonnées dans le livret de garantie)