



MARQUE : MOULINEX

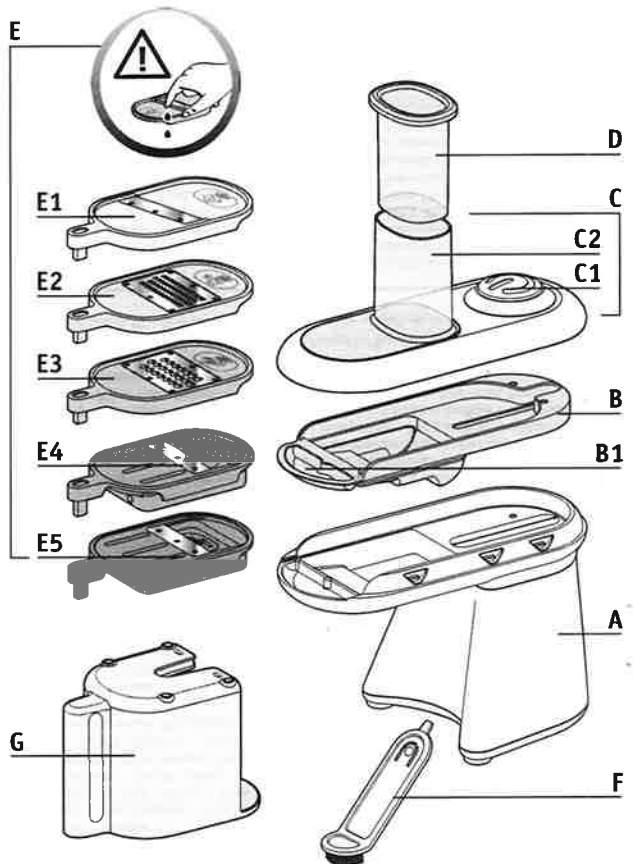
REFERENCE : DJ9058 FRESH CUBE ST

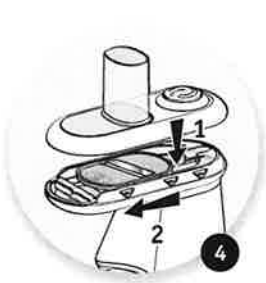
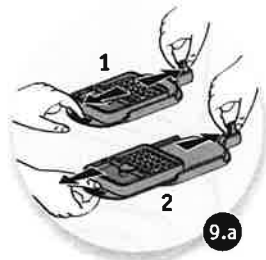
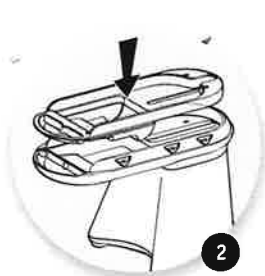
CODIC : 8817529

cube & stick



- FR
- EN
- ES
- PT
- IT
- EL
- DE
- NL
- SV
- NO
- DA
- FI
- AR
- FA





CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS :

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de laisser les ingrédients au réfrigérateur au préalable (râpé de gruyère, cubes d'ingrédients cuits...)

Si les aliments sont trop cuits vous obtiendrez de mauvais résultats, ceci pouvant occasionner un bourrage. Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement (Fig. 10).
- Le réceptacle amovible, le poussoir, et les cassettes (E1, E2, E3, E4, E5) peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE » (Fig. 11)
- Le couvercle peut être rincé sous l'eau mais il ne passe pas au lave-vaisselle. (Fig. 12).
- **Manipulez les cassettes avec précaution car les lames sont extrêmement aiguisées.**
- En cas de coloration des parties en plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

RANGEMENT

- Toutes les cassettes (E1, E2, E3, E4, E5) et la brosse de nettoyage (F) peuvent se ranger sur l'appareil.
- Empilez les 5 cassettes et positionnez-les dans le bac de rangement, la brosse vient se glisser dans la cavité prévue sur le dessus du bac de rangement (Fig. 13). L'ensemble vient s'aimanter sous l'avant de l'appareil (Fig. 14).
- Rangement du cordon : poussez le cordon dans la cavité prévue à cet effet (Fig. 15).

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE :

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.

Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



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.

RECETTES

Bâtonnets de légumes

Cassette jaune (E5) : bâtonnets/frites

Ingrédients pour 6-8 personnes

- 5 carottes moyennes, pelées • 1 concombre moyen, pelé • 1 courgette moyenne, pelée • 2 poivrons
- 2 betteraves cuites • 1 avocat, dénoyauté

Sauce :

200ml de mayonnaise • 200ml de crème fraîche épaisse • 2 cuillères à soupe d'oignons hachés

- 1 gousse d'ail, écrasée • 1 cuillère à soupe de moutarde • Sel, poivre

Otez les graines et les côtes blanches des poivrons et découpez-les en bâtonnets avec la cassette jaune (E5). Découpez aussi les carottes, la courgette, le concombre et l'avocat avec la cassette jaune (E5). Disposez tous les légumes dans un grand plat de façon créative ou dans des contenants individuels.

Sauce :

Mélangez tous les ingrédients et laissez reposer la sauce au réfrigérateur. Juste avant de servir, mettre la sauce dans un bol.

Salade Russe

Cassette grise (E4) : cubes

Ingrédients pour 8 personnes

- 3 carottes moyennes, pelées, cuites • 3 pommes de terre, pelées, cuites • 3 betteraves moyennes, cuites, pelées • 3 cornichons moyens • 1/2 oignon rouge, pelé • 150 g de petits pois, égouttés • 4 oignons verts, hachés • Brins de persil • 1 1/2 cuillère à soupe d'huile végétale • Sel, poivre

Veillez à ce que les ingrédients cuits aient refroidi jusqu'à température ambiante lorsque vous commencez à faire la salade. Coupez les pommes de terre, les carottes, les betteraves, les cornichons et les oignons en cube avec la cassette grise (E4). Mettez les dés de légumes obtenus dans un grand saladier. Ajoutez dans le saladier les petits pois et les oignons verts hachés. Mélangez délicatement. Assaisonnez de sel et de poivre. Versez l'huile végétale et mélangez à nouveau. Décorez avec le persil au moment de servir.

Suggestion : ajoutez des cubes de cervelas coupez avec la cassette grise (E4).

Astuce : ne faites pas trop cuire les ingrédients afin de conserver une bonne tenue après la découpe

Soupe Minestrone

Cassette verte (E1) : émincé

Cassette grise (E4) : cubes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 oignon, pelé, coupé en deux • 1 carotte moyenne, pelée • 1 pomme de terre moyenne, pelée • 1 courgette moyenne, pelée • 100g de chou vert, coupé en morceaux • 2 gousses d'ail, écrasées • 1L de bouillon de bœuf
- 400g de tomates en dés en conserve • 400g de haricots blanc en conserve, rincés, égouttés • 15g de feuilles de basilic hachées. • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Découpez en cube l'oignon, la carotte, la pomme de terre et la courgette avec la cassette grise (E4). Emincez votre chou avec la cassette verte (E1). Dans une grande poêle, versez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 3 minutes. Ajoutez les cubes de carotte, pomme de terre et courgette. Bien mélanger. Incorporez le bouillon de bœuf et les tomates. Portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Ajoutez le chou, les haricots et le basilic. Assaisonnez à votre goût. Laissez encore mijoter pendant 10 minutes.

Carpaccio de fruits

Cassette verte (E1) : émincé

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 pommes, pelées, coupées en deux • 1 mangue, pelée, coupée en quatre • 3 bananes, pelées • 2 kiwi, pelés
- 200g de fraises • 1/2 citron • sucre en poudre • 1 bouquet de menthe fraîche

Emincez les fruits avec la cassette verte (E1). Saupoudrez légèrement de sucre et arrosez d'un peu de jus de citron. Déposez les fruits dans vos assiettes en faisant une composition colorée. A l'aide d'un pinceau déposez un peu du jus que les fruits auront rejeté pour donner un aspect brillant. Découpez les feuilles de menthe à la main et déposez-les sur le plat.

Servez très frais. Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace de votre choix.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes en continu.
- Ne jamais retirer le couvercle et les cassettes avant l'arrêt complet du moteur de l'appareil.
- Ne jamais pousser les aliments avec les mains, toujours utiliser le poussoir.
- Ne jamais mettre les doigts ou un ustensile dans la goulotte.
- Ne jamais mettre les doigts ou un ustensile dans la sortie des aliments lorsque le produit est en fonctionnement ou branché
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments trop durs (sucre, glaçons, grains de café...)
- L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a une anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après chaque utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utiliser un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place ou le retrait des cassettes.
- Ne pas utiliser de cassettes ou de pièces de rechange autre que celles fournies par les centres de service après-vente agréés.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique. La garantie et la responsabilité du fabricant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez les accessoires (cassettes, couvercle, poussoir, et réceptacle de protection amovible) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

ATTENTION : Les lames des cassettes sont extrêmement aiguisées, maniez-les avec précaution en les saisissant toujours par la partie plastique. (Fig. 1)

UTILISATION

- Mettre le réceptacle de protection amovible (pièce transparente) sur le dessus du produit (Fig. 2). Ce réceptacle de protection protège le produit des salissures et permet un nettoyage plus facile.

ATTENTION : le produit ne peut pas fonctionner sans cette pièce.

- Sélectionnez la cassette correspondante à l'utilisation voulue. Le produit adaptera automatiquement la vitesse en fonction de la cassette utilisée.
 - Pour une cassette simple (E1, E2, E3), posez la cassette sur le réceptacle de protection amovible en positionnant la tige de la cassette vers l'arrière du produit (Fig. 3.a).
 - Pour une cassette équipée de grille (E4, E5), logez la grille dans son emplacement en positionnant la tige de la cassette vers l'arrière du produit (Fig. 3.b).
- Positionnez le couvercle sur l'ensemble et verrouillez-le en le poussant vers l'avant (Fig. 4).

ATTENTION : Si le couvercle est mal verrouillé, le produit ne peut pas fonctionner.

- Branchez l'appareil et placez un récipient (Fig. 5).
- Appuyez sur le bouton poussoir marche/arrêt (Fig. 5).
- Introduire les aliments par la cheminée du couvercle (Fig. 5) et poussez les aliments à l'aide du poussoir (Fig. 6).
- Pour changer de cassette, déverrouillez le couvercle en le poussant vers l'arrière et retirez la cassette (Fig. 7), il est conseillé de nettoyer l'appareil entre chaque préparation.
- **Votre produit est équipé d'un bouton poussoir marche / arrêt (C1). Pour fonctionner en continu, maintenez-le appuyé.**

ATTENTION : Votre produit est équipé d'un récupérateur de talons (B1) situé sur le devant du produit, lorsque le récupérateur est plein, il doit être vidé pour faciliter le bon fonctionnement de l'appareil (Fig. 8).

- Veillez à bien nettoyer la cassette cubes (E4) ou bâtonnets (E5) avec la brosse de nettoyage (F) qui va vous aider à pousser les aliments restés coincés dans la grille (Fig. 9).

	Cassette Emincé E1 (vert)	Cassette Râpé fin E2 (orange)	Cassette Râpé épais E3 (rouge)	Cassette cubes E4 (gris)	Cassette bâtonnets/ frites E5 (jaune)
Ananas	*				*
Artichaut	*			*	
Aubergine	*				*
Avocat	*			*	*
Banane	*			*	*
Betteraves rouges	* (cuite uniquement)	*	*	* (cuite uniquement)	* (cuite uniquement)
Carottes	* (cruie uniquement)	* (cruie uniquement)	* (cruie uniquement)	*	*
Celen	*	*	*		
Cervelas	*			*	
Champignons	*				*
Chou (blanc/rouge)	*				
Concombres	*	*	*	*	*
Cornichons	*			*	
Courgettes	*	*	*	*	*
Fraises	*			*	
Gruyère	*	*	*	*	*
Kiwis	*				
Mangue	*			*	*
Melon					*
Noix de coco		*	*		
Oignons	*			*	
Pêches au sirop	*			*	*
Poires	*			*	*
Poivrons	*				*
Pommes	*	*	*	*	*
Pommes de terre	* (cruie uniquement)	*	*	*	* (cruie uniquement)
Tomates	*				

Questions	Réponses
• « Je n'arrive pas à fermer le couvercle ».	Assurez-vous que la cassette est bien positionnée dans le produit.
• « Le produit ne fonctionne pas ».	- Vérifiez que le produit est bien branché. - Vérifiez que le réceptacle de protection amovible (pièce transparente) est bien présent dans le produit. -Vérifiez que la cassette est bien positionnée (tige vers l'arrière). -Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé et que le bouton Marche/ Arrêt s'enfonce. - Le démarrage du produit nécessite environ 1 seconde d'appui minimum sur le bouton poussoir Marche/arrêt.
• « Je n'arrive pas à déverrouiller le couvercle »	- Faites une petite mise en marche pour déplacer la cassette, et déverrouillez le couvercle. -Poussez en arrière pour déverrouiller le couvercle et enlevez-le.
• Arrêt de l'appareil en fonctionnement suite à un blocage	Déverrouillez le couvercle et retirez la cassette, nettoyez l'appareil et les accessoires puis redémarrez. Vérifiez que la cassette n'est pas bloquée.
• « Les aliments ne sortent plus par la sortie d'éjection ».	- Déverrouillez le couvercle et enlevez-le. Retirez la cartouche et le réceptacle de protection amovible (pièce transparente) videz tous les aliments et nettoyez l'appareil.

DESCRIPTION

A - Bloc moteur

B - Réceptacle de protection amovible (pièce transparente)

B1 - Récupérateur de talons

C - Couverture

C1 - Bouton poussoir Marche/Arrêt

C2 - goulotte

D - Poussoir

E - Cassettes

E1 - Emincé (vert)

E2 - Râpé fin (orange)

E3 - Râpé épais (rouge)

E4 - Cubes (gris)

E5 - Bâtonnets/frites (jaune)

F - Brosse de nettoyage

G - Panier de rangement cassettes/brosse

CONSIGNES DE SECURITE

- 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 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins 8 ans.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, si les cassettes sont détériorées ou incomplètes, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service agréé (voir liste dans le livret service) ou une personne de qualification similaire.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utiliser le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Pour éviter les accidents et les dégâts matériels de l'appareil, toujours garder les mains et les ustensiles de cuisine à l'écart des lames et des cassettes en mouvement.

