



**MARQUE:** MOULINEX

**REFERENCE:** LM841810

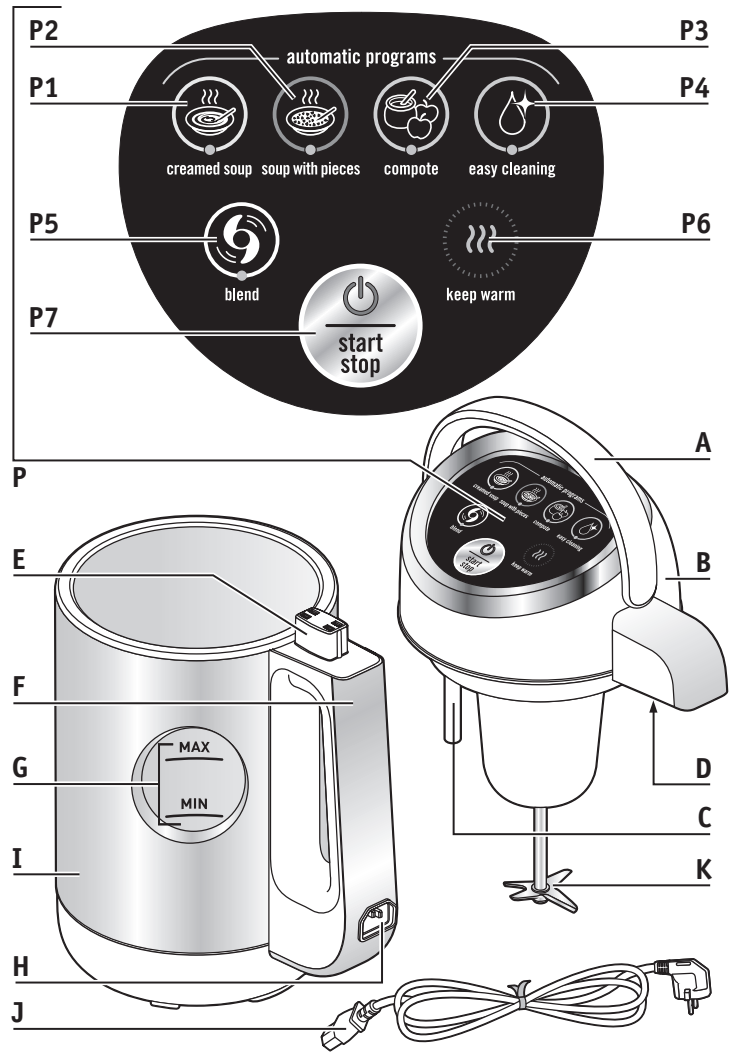
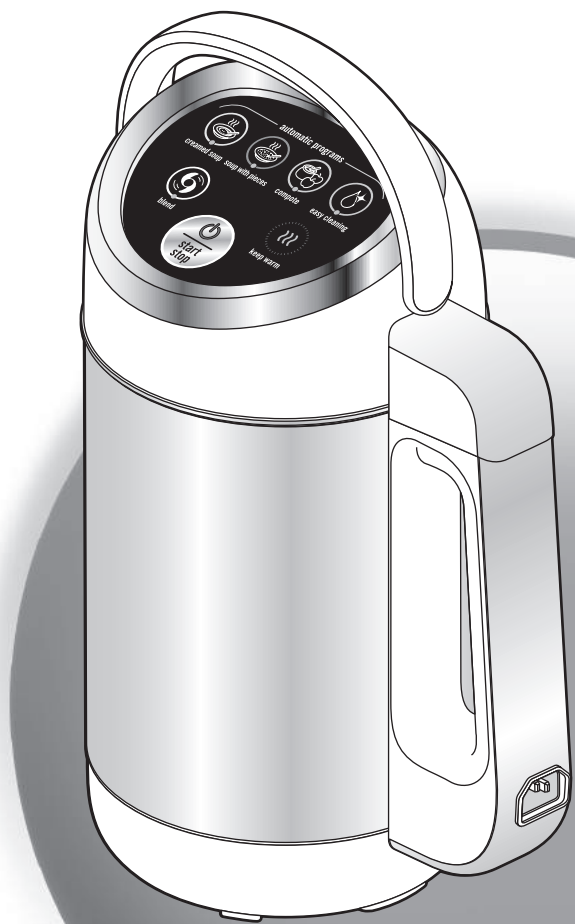
**CODIC:** 4393554

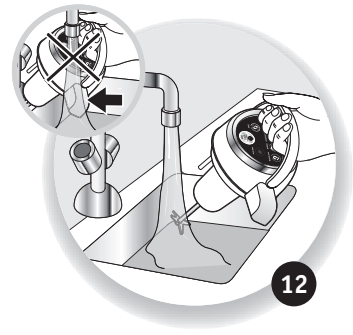
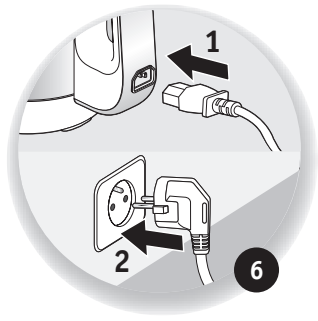
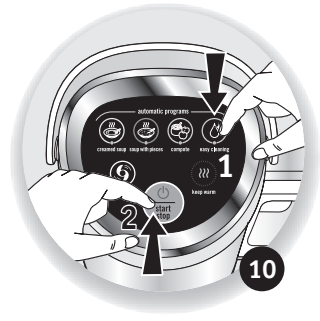
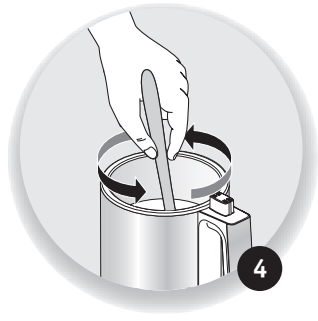
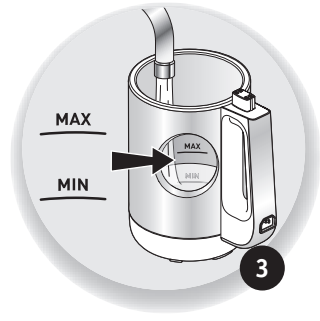
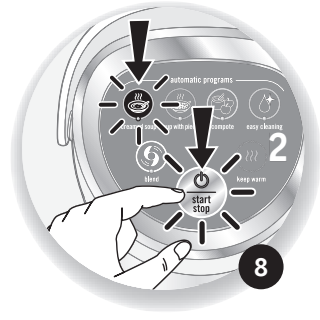
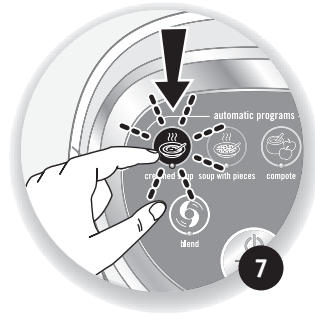
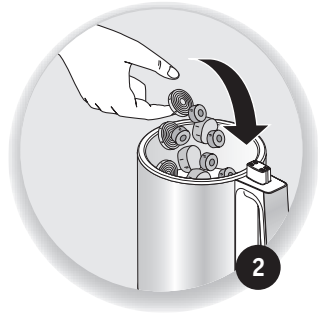
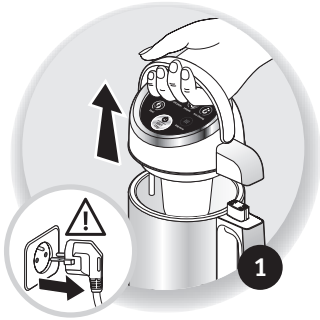


**NOTICE**



- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- EL
- IT
- PT
- RU
- UK
- KK
- AR
- FA





## DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG 1)

- A Poignée supérieure
- B Bloc moteur
- C Capteur de trop plein
- D Connecteur du bloc moteur
- E Connecteur du bol
- F Poignée latérale
- G Indication niveau MAX – MIN à l'intérieur du bol
- H Fiche du cordon d'alimentation
- I Bol
- J Cordon d'alimentation
- K Couteau 4 lames
- P Tableau de commande
  - P1 Programme soupe veloutée
  - P2 Programme soupe avec morceaux
  - P3 Programme compote
  - P4 Programme auto nettoyage
  - P5 Programme mixage
  - P6 Voyant de maintien au chaud
  - P7 Lancement ou arrêt des programmes

## CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et le conserver: une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- 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.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique

seulement à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le cordon d'alimentation par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'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.
- **Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors des manipulations du bloc moteur et lors du nettoyage.**
- Votre appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non-respect des consignes.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système

de commande à distance séparé.

- **AVERTISSEMENT:** Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage): évitez tout débordement de liquide sur les connecteurs **(D, E, H, J)**.
- Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :
  - Débrancher l'appareil.
  - Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
  - Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
  - Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante
- Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol et du bloc moteur). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignée).
- **AVERTISSEMENT:** la surface du bol présente une chaleur résiduelle après utilisation. Assurez vous de ne toucher que la poignée de votre produit pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le choix et le temps de fonctionnement de chaque programme.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage de l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil en particulier pour les parties en contact avec les aliments.
- Cet appareil 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 de plus de 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.

### **MARCHÉS EUROPÉENS SEULEMENT :**

- 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.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- 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.

### **Vis-à-vis du raccordement électrique**

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Débranchez d'abord le cordon de la prise secteur et retirez-le ensuite du bol.
- Débranchez l'appareil avant de servir.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil ou par un centre service agréé.

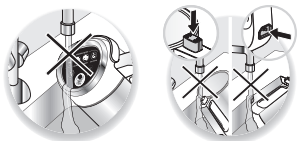
### Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation



- Ne pas prendre l'appareil par la poignée supérieure lorsque celui-ci est plein car le bol risque de se renverser.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (congélation, stérilisation).
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans les recettes.
- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne jamais faire chauffer du lait.
- N'utilisez jamais le bol mixeur sans ingrédients, ni avec des ingrédients solides uniquement. Respecter les niveaux min et max gravés à l'intérieur du bol (repère **G**).
- N'enlevez jamais le bloc moteur (**A**) avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Ne passez pas le bol au micro-ondes.
- Placez votre appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.



- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- L'appareil ne doit pas être immergé.








- Ne pas mettre de l'eau sur le tableau de commande.
- Ne pas mettre de l'eau sur les connecteurs (**D, E, H, J**).

- Cet appareil n'est pas préconisé pour faire de la glace pilée.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation comme indiqué dans le paragraphe nettoyage.
- Votre appareil possède 5 programmes automatiques pilotés depuis le tableau de commande (**P**).

	Température (Max)	Temps préparation	Mixage
 P1 – Soupe Veloutée (texture fine)	100°C	23 min	5 fois 20s ON – 10s OFF
 P2 – Soupe avec morceaux (texture avec morceaux)	100°C	25 min	Pas de mixage
 P3 – Compote	100° C	20 min	2x 3s / 5s OFF 2x 10s / 5s OFF
 P4 – Auto nettoyage	Chauffe	3 min	6 Fois 15s ON -15s OFF
 P5 – Mixage	Pas de chauffe	4 min	5 fois 25s ON – 15s OFF

## MISE EN SERVICE

- Maintenez le bol par la poignée latérale avec une main et retirez le bloc moteur à l'aide de la poignée supérieure avec l'autre main (**fig 1**).
- Mettez les ingrédients dans le bol (**fig 2**).

### Conseils :

- Mettre toujours en premier les légumes et ensuite les autres ingrédients (riz, viande).
- Couper les ingrédients en cubes de 2 cm.
- Décongeler les ingrédients avant de les mettre dans le bol.
- Ajoutez ensuite de l'eau en respectant impérativement les niveaux MAX et MIN du bol (**fig 3**) pour les programmes P1 et P2. Pour le programme P3 vous pouvez mettre jusqu'à 800 gr de fruits maximum avec 150 ml de liquide minimum.
- Remuez le liquide et les ingrédients (**fig 4**).
- Repositionnez le bloc moteur sur le bol en vous assurant que les deux connecteurs (repères **D** et **E**) soient bien alignés (**fig 5**).
- Insérez la fiche du cordon sur la poignée du bol et branchez le cordon sur l'alimentation (**fig 6**).
- L'ensemble des fonctions clignotent.

## MISE EN ROUTE DES PROGRAMMES

- Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche correspondante (**fig 7**). Seul le programme choisi clignote.
- Appuyez sur la touche start pour lancer le programme. L'appareil émet un signal sonore, la touche start et celle du programme choisi restent éclairées jusqu'à la fin du programme (**fig 8**).
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore. Après les programmes P1, P2 et P3, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud pendant 40 min et son voyant s'allume (**fig 9**).

**Remarques :** vous pouvez arrêter le programme à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche start/stop.

En cas d'interruption du cycle d'une recette en appuyant sur le bouton start/stop ou par l'ouverture du bloc moteur, il faudra recommencer la préparation et attendre 20 min de refroidissement de l'appareil pour relancer le cycle de programmation.

- Débranchez le cordon de la prise secteur et retirez-le ensuite du bol.
- Maintenez le bol à l'aide de la poignée latérale avec une main et retirez le bloc moteur à l'aide de la poignée supérieure avec l'autre main (**fig 1**).
- Vous pouvez maintenant verser la soupe, le smoothie ou la compote dans un récipient.

**Conseil:** Si vous voulez une soupe encore plus lisse, vous pouvez sélectionner ensuite le programme mixage (P5) pour affiner votre préparation.

Pour faire connaissance avec votre machine nous vous suggérons d'essayer les recettes du livret recettes.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Avant la première utilisation, faire un cycle de lavage pour nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessous :
  - Ouvrez l'appareil (**fig 1**) et remplissez le bol avec 1.2 l. d'eau chaude du robinet (jusqu'au niveau MAX) (**fig 3**).
  - Refermez l'appareil (**fig 5**) et branchez-le (**fig 6**).
  - Sélectionnez le programme auto nettoyage (P4) puis lancez-le en appuyant sur la touche start/stop (**fig 10**).
  - Au signal sonore vous indiquant la fin du programme, ouvrez l'appareil (**fig 1**), videz l'eau et rincez l'intérieur du bol (**fig 11**).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (**B**) et le bol (**I**) sous l'eau courante.
- Si nécessaire, une fois l'appareil refroidi, passez les lames sous le robinet (**fig 12**) et finissez de nettoyer l'intérieur du bol et du bloc moteur avec une éponge humide.
- Si des salissures persistent, dans le bol, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et enlevez ensuite les résidus avec une éponge abrasive.
- Rincez ensuite le bol.
- **Prenez des précautions lorsque vous retirez le bloc moteur (B) et lors du nettoyage des lames qui sont coupantes.**
- Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur (**B**) et les parois du bol (**I**), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne pas mettre de liquide vaisselle dans le bol pendant le programme easy cleaning (risque de débordement durant le cycle de nettoyage).
- L'appareil n'est pas prévu pour être nettoyé dans un lave vaisselle.
- **ASTUCE** : Certains aliments peuvent tâcher la cuve de votre appareil. Ceci ne présente aucun danger pour votre appareil ni pour votre santé. Pour enlever les tâches, mettez de l'eau dans la cuve de l'appareil additionnée d'un peu de produit habituellement utilisé pour votre lave vaisselle (1 pastille, liquide, poudre). Laissez tremper une nuit. Puis, frottez légèrement à l'aide d'une éponge, les tâches disparaissent.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la poignée latérale et prise réseau.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	Le bloc moteur <b>(B)</b> n'est pas correctement positionné ou verrouillé	Retirez une partie des ingrédients. Vérifiez que le contenu ne dépasse pas le niveau MAX et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément au fond du bol.
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Fuite par le haut du bol	Capteur de trop plein <b>(C)</b> encrassé	Nettoyer le capteur <b>(C)</b>
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Préparations mal mixées	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités
	Arrêt du moteur par la protection surcharge moteur	Laissez refroidir au minimum 20 minutes votre produit et réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide
L'appareil fait disjoncter l'installation électrique	Appareil ayant pris l'humidité	Laisser sécher l'appareil pendant 24H avant de le rebrancher .
Votre appareil bipe en continu et toutes les LED clignotent	Capteur de trop plein encrassé <b>(C)</b> Votre appareil est équipé d'un détecteur de niveau <b>(C)</b>	Nettoyer le capteur <b>(C)</b> Réduisez la quantité d'ingrédients

<b>Cuisson mal réalisée ou prise au fond du bol</b>	Volume d'ingrédients trop important	Ne dépassez pas le niveau maxi <b>(fig 3)</b> pour les ingrédients
	Vous n'avez pas sélectionné le bon programme	Recommencer la recette avec la bonne sélection du programme
	Pas assez ou trop de liquide	Vérifiez bien que le liquide se trouve entre le niveau MIN et MAX pour P1 et P2 <b>(fig 3)</b> . Pour P3 prévoir du liquide entre 150 ml et 300ml.
	Mauvaise homogénéisation des ingrédients	Remuez le liquide et les ingrédients <b>(fig 4)</b>
	Vous avez fait chauffer du lait	L'appareil à soupe n'est pas approprié pour faire chauffer du lait.

### **Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

## **RECYCLAGE**

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- **Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :**



### **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.

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.