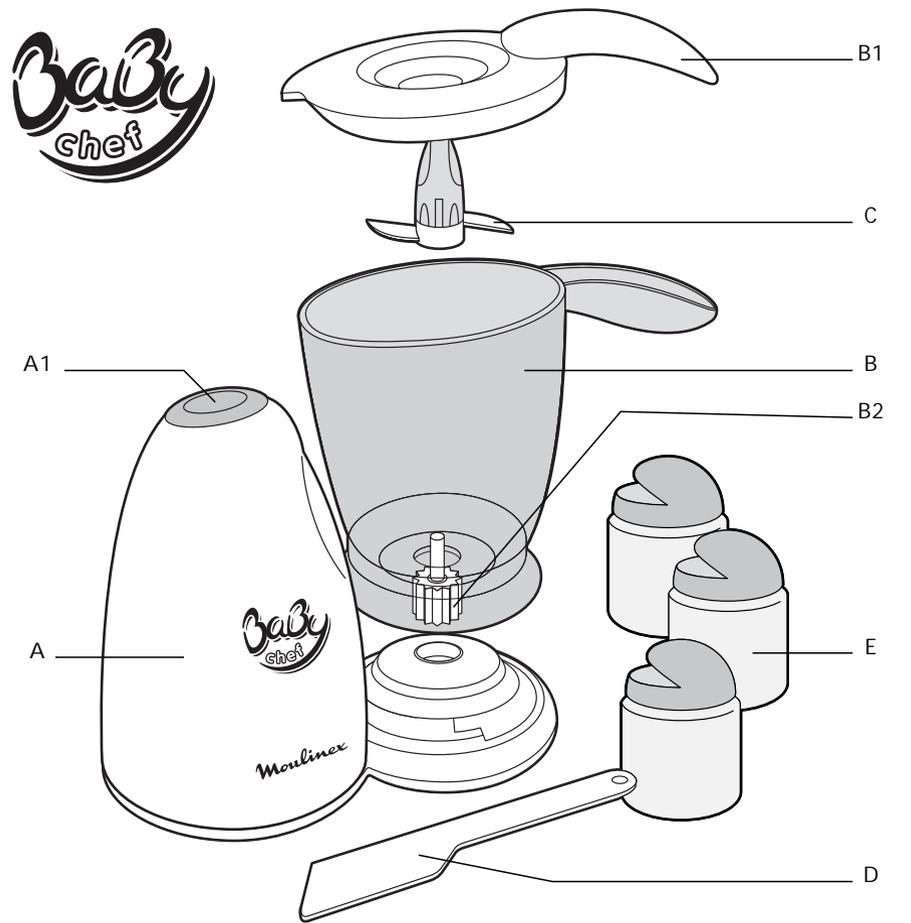


Moulinex

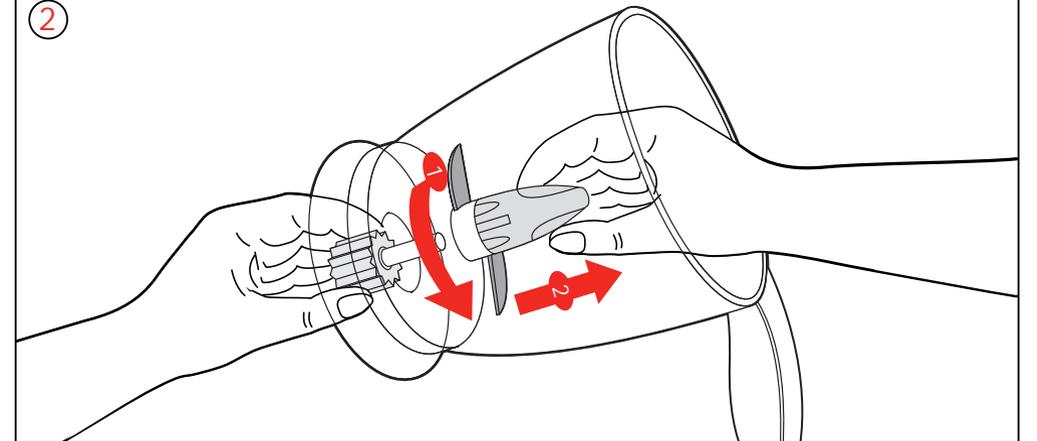


①

Baby
chef



②



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** prévu pour la préparation des aliments pour bébé.

Description

- ① **A** **Bloc moteur**
- A1 Bouton Marche/Arrêt
- B** **Ensemble Bol**
- B1 Couvercle
- B2 Entraîneur
- C** **Couteau**
- D** **Spatule**
- E** **Petits pots**

Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Moulinex de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin

d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- **Manipulez le couteau avec beaucoup de précaution, car il est très affûté.**
- Respectez le temps de fonctionnement en continu maximum de 60 s.

Mise en service

1. MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

Le bol

- Maintenez le bloc moteur (**A**).
- A l'aide de la poignée, tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre ; l'ergot de sécurité étant libéré, enlevez le bol de son socle.
- Procédez à l'inverse pour positionner le bol sur l'appareil.

Le couvercle

- Le couvercle peut être monté ou démonté avec le bol verrouillé sur l'appareil ou non.
- Pour le démonter, maintenez le bol et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Procédez à l'inverse pour positionner le couvercle sur le bol.

Le couteau

Le montage et le démontage du couteau se font nécessairement bol démonté.

Attention : Ne prenez pas le couteau par la lame.

- ② - Pour le démontage, maintenez d'une main l'entraîneur (**B2**) sous le bol, de l'autre main prenez le couteau par la partie supérieure plastique et tournez-le vers la gauche en tirant vers le haut du bol.
- Pour monter le couteau, maintenez l'entraîneur (**B2**) sous le bol et glissez le couteau sur l'axe dans le fond du bol jusqu'à enclenchement. Vérifiez que le couteau est bien verrouillé sur l'axe du bol.

2. UTILISATION

- **Avant une première utilisation**, nettoyez l'ensemble bol, le couteau et les petits pots au lave-vaisselle ou avec de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Remontez le couteau et l'ensemble bol.

. Fonction Hacher

- Ne dépassez jamais le marquage 0.15 du bol.

Vous pouvez hacher:

- . du jambon,
- . des viandes crues ou cuites (désossées, dénervées, et coupées en dés).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Appuyez sur le bouton **(A1)** pour démarrer l'appareil.
- Pour arrêter, relâchez le bouton **(A1)**.

La finesse de la préparation dépend de la durée de fonctionnement.

- Pour obtenir un hachis fin et régulier, décollez les aliments avec la spatule **(D)** et répartissez-les dans le bol.

Ingrédients	Quantité maxi	Temps maxi
Jambon	60 g	2 à 15 s
Viandes crues ou cuites	60 g	2 à 15 s

Lorsque votre enfant sera grand, vous pourrez utiliser votre appareil pour hacher d'autres ingrédients : persil, ail, oignons, échalotes.

. Fonction Mixer

- Ne dépassez jamais le marquage 0.4 du bol, vous risqueriez de provoquer un débordement.

Vous pouvez mixer :

- . des légumes crus ou cuits,
- . des purées de fruits.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Appuyez sur le bouton **(A1)** pour démarrer l'appareil.
- Pour arrêter, relâchez le bouton **(A1)**.

. Recettes :

. Potage de légumes

100 g de carottes, 80 g de pommes de terre, 20 g de poireaux, 360 ml d'eau, sel et poivre.

- Pelez, lavez et coupez les légumes en dés réguliers.
- Mettez-les dans une casserole, faites cuire à feu doux 3/4 d'heure.

Temps de mixage : 10 à 15 secondes.

. Mousse de poire au yaourt

1 yaourt nature sucré, une poire bien mûre, 3 cuillères à café de miel

- Mettez le yaourt sucré, le miel puis la poire pelée coupée en petit dés dans le bol.

Temps de mixage : 20 à 30 secondes.

. Purée de fruits crus

1/2 pomme (75g) - 1/2 banane (70g) - 125 ml jus d'orange - 20 g de sucre - 1/2 jus de citron (poids approximatifs de fruits épluchés)

- Coupez tous les ingrédients.
 - Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixer pour obtenir une préparation très fine.
- Temps de mixage : 60 secondes.

Quand Bébé est grand :

. Milk-shake à la framboise

150 ml de lait écrémé, 100 g de framboises

- Mettez le lait et les framboises nettoyées dans le bol.

Temps de mixage : 20 à 30 secondes.

Entretien / Nettoyage

- Pour garder les lames du couteau intactes, ne traitez pas d'aliments durs (chocolat à croquer, sucre en morceaux, noix, etc.).
- Manipulez le couteau avec beaucoup de précaution, **car il est très aiguisé.**
- A la suite d'un long usage, les lames du couteau s'émousent, n'hésitez pas à le changer.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer, retirez le bol et le couteau.
- Lavez le bol, le couvercle et le couteau avec de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chlorés (type eau de javel).
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon à peine humide.

Si votre appareil ne fonctionne, pas que faire ?

- Vérifiez :
 - . le branchement.
 - . la prise de courant.
 - . que le bol est bien verrouillé sur le bloc moteur.
 - . que le couvercle est correctement verrouillé sur le bol.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

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

Accessoires

- . Couteau : A14C03
- . Petits pots : AD3101
- . Bol : 5 981 700