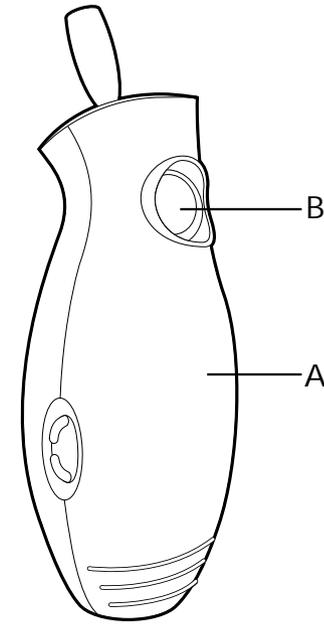
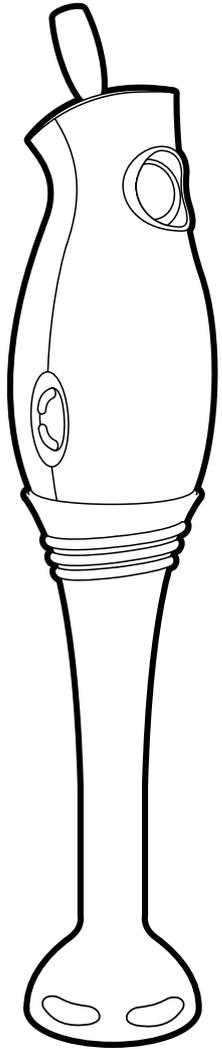
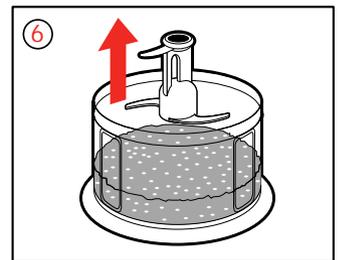
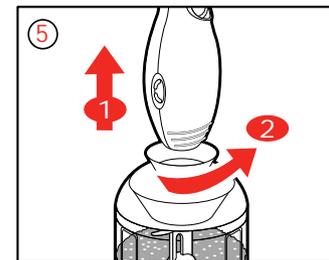
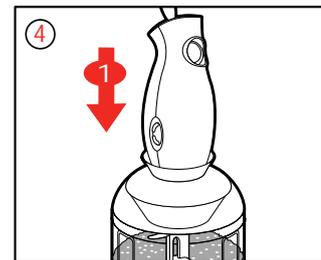
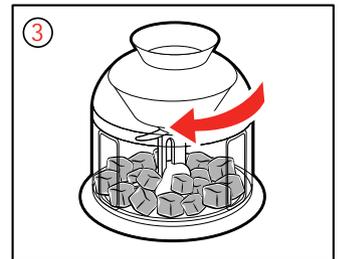
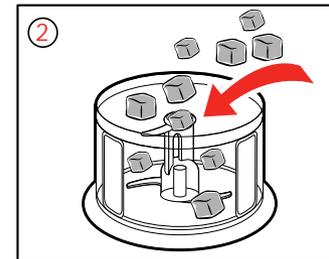
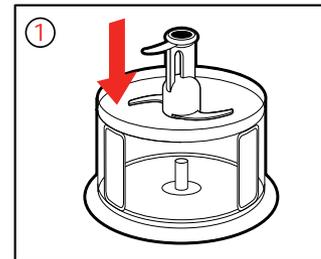
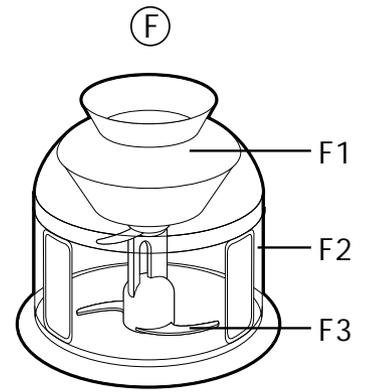
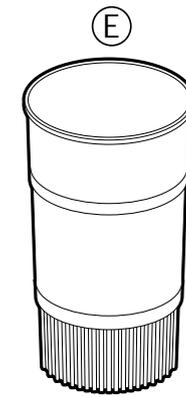
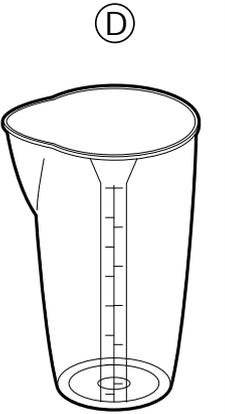
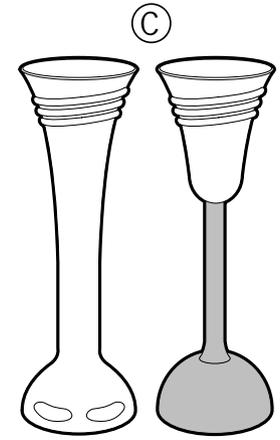


# Moulinex



*Spiralis*

*Spiralis duo*



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**.

Votre **mixeur Spiraglio** est idéal pour :

- préparer les potages, les purées de légumes, les compotes, les coulis et la mayonnaise avec son pied mixeur.
- hacher persil, condiments, viande, fruits secs, fromage, panure, muni de son accessoire hachoir.

## Description

- A** Bloc moteur
- B** Bouton de mise en marche

**Selon modèle :**

- C** Pied plastique ou inox
- D** Gobelet 0,7 l
- E** Filtre
- F** Mini hachoir
  - F1 Couvercle
  - F2 Bol
  - F3 Couteau

## Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**
- **Ne pas laisser 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 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 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.
- Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur et le mini-hachoir à vide.
- Ne touchez jamais les lames en mouvement.
- **Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.**
- **N'enlevez les accessoires qu'une fois l'appareil débranché.**
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez les avec précaution.**
- Laissez toujours refroidir votre appareil quelques minutes entre chaque utilisation.
- **Le gobelet, le filtre et le bol du mini-hachoir ne vont pas au micro-ondes.**

## Utilisation des accessoires

### 1. PIED MIXEUR

- . *Avant la première utilisation*
- Nettoyez le pied mixeur, le gobelet et le filtre à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- . *Mise en service*
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Vissez le pied mixeur sur le bloc moteur et ensuite branchez l'appareil.
- Plongez le pied au fond du récipient en l'inclinant légèrement et puis mettez en marche.

| Recettes           | Ingrédients   | Temps        |
|--------------------|---|--------------|
| Potage             | 200 g de pomme de terre, 250 g de carottes, 1/2 poireau, 0,9 l d'eau. | 30 s maximum |
| Bouillie de fruits | 1 pomme, 1/2 banane, 1 orange, 250 ml de jus d'oranges.               | 30 s maximum |
| Milk-shake         | 150 ml de lait écrémé ,50 g de fruits surgelés.                       | 30 s maximum |

|                      |  |              |
|----------------------|--|--------------|
| Mayonnaise           | 1 oeuf entier, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 250 ml d'huile. | 30 s maximum |
| Mayonnaise Espagnole | 1 oeuf entier, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, sel, 250 ml d'huile d'olive.                         | 30 s maximum |

- Sortez le pied de la préparation une fois que l'appareil est arrêté.

. *Conseils pratiques*

- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes.
- N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur dans le récipient pour optimiser le mixage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- Pour réaliser une mayonnaise : mettez les aliments dans le gobelet, placez le pied mixeur au fond du récipient, mettez en marche et faites un mouvement lent de bas en haut.
- Pour réaliser des coulis, utilisez le filtre **(E)**. Placez-le dans le gobelet **(D)**, versez les aliments et mixez.

## 2. MINI HACHOIR

. *Avant la première utilisation*

- Lavez le bol et le couteau.

. *Mise en service*

- ① - Manipulez le couteau par son support avec précaution. Placez le couteau dans le bol sur l'axe central.
  - ② - Mettez les aliments dans le bol.
  - ③ - Verrouillez le couvercle sur le bol en tournant.
  - ④ - Positionnez le bloc moteur sur le couvercle.
- Branchez l'appareil et mettez en marche.

| Ingrédients              | Quantité maxi | Temps maxi     |
|--------------------------|---------------|----------------|
| Persil                   | 30 g          | 20 s           |
| Oignons, Echalotes, Ail  | 150 g         | par impulsions |
| Amandes, Noisettes, Noix | 125 g         | 30 s           |
| Gruyère                  | 100 g         | 30 s           |
| Viande de bœuf tendre    | 250 g         | 30 s           |
| Viande de porc           | 200 g         | 30 s           |

- Débranchez l'appareil après utilisation.

⑤ - Retirez le bloc moteur et déverrouillez le couvercle.

⑥ - Retirez le couteau du bol avant d'enlever les aliments.

. *Conseils pratiques*

- N'utilisez pas le mini-hachoir avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.
- Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le bol hachoir.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le bol.

## Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bloc moteur **(A)**, le couvercle du mini-hachoir **(F1)** uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement.
- Les autres accessoires peuvent être nettoyés au lave vaisselle : le pied mixeur **(couteau vers le haut)** pour éviter qu'il se remplisse d'eau, le filtre, le gobelet, le bol et le couteau du mini-hachoir.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied mixeur rapidement après chaque utilisation.

## Rangement

- Votre **mixeur Spiraglio** est muni d'une attache sur le côté pour pouvoir enrouler et accrocher le cordon.

## Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez le branchement de votre appareil.
- Vérifiez que les accessoires sont bien en place.

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**  
 Adressez-vous alors à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").