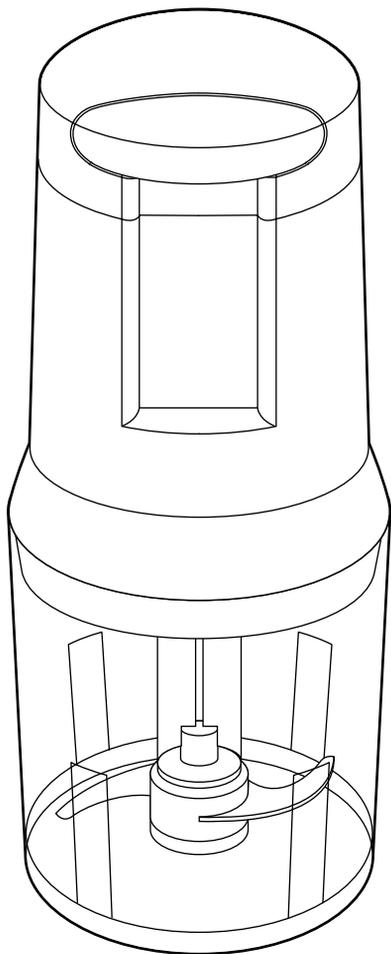
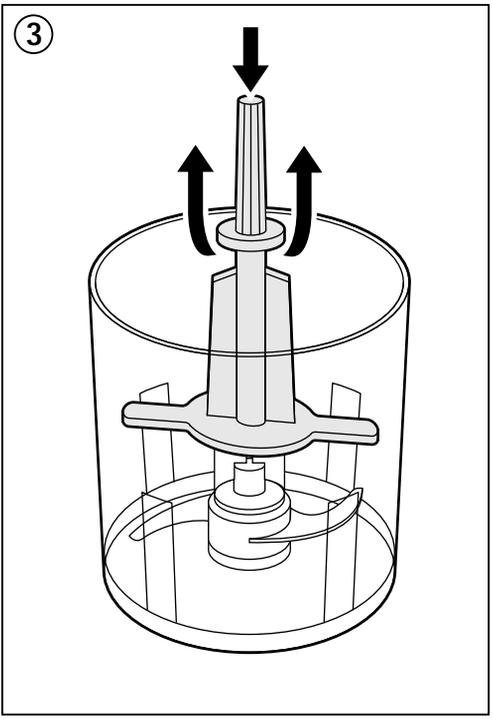
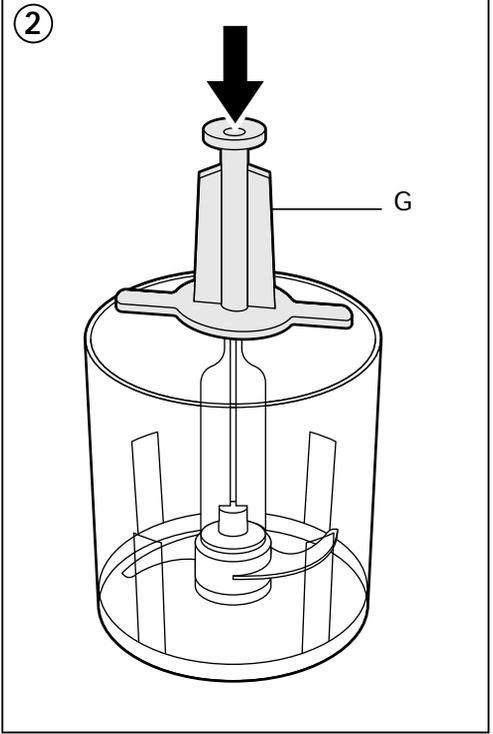
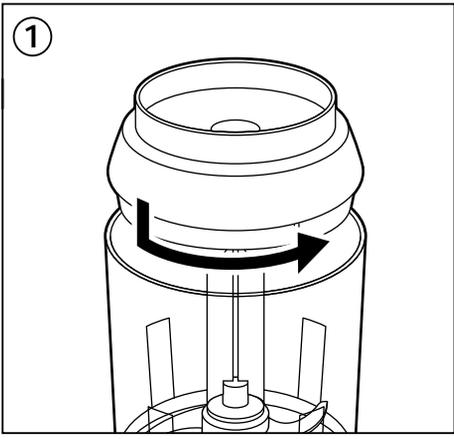
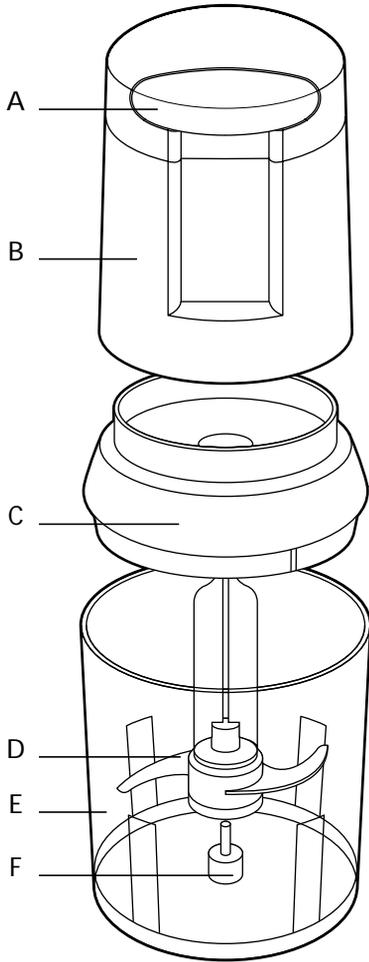


# Moulinex



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



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

## Description

- A** Bouton de mise en marche
- B** Bloc moteur
- C** Couvercle
- D** Couteau
- E** Bol
- F** Axe du bol
- G** Accessoire milk-shaker (selon modèle)

## Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait 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 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.

- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

- **Attention: les lames du couteau sont très aiguisées. Manipulez-le avec précaution.**

- N'enlevez le couvercle qu'après l'arrêt complet du couteau.

- L'appareil est conçu pour de petites quantités. Ne dépassez pas les quantités indiquées dans ce mode d'emploi.

## Utilisation

- **Avant une première utilisation**, nettoyez les différentes parties de l'appareil.

### 1. HACHER ET MIXER

① - Emboîtez le couteau (**D**) sur l'axe du bol (**F**), versez les ingrédients et verrouillez le couvercle (**C**).

- Placez le bloc moteur (**B**) sur l'ensemble en le tournant légèrement.

- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (**A**) tout en maintenant l'appareil au niveau du bloc moteur.

- En fin de préparation, relâchez le bouton (**A**), débranchez l'appareil et **attendez l'arrêt complet du couteau**.

- Enlevez le bloc-moteur, le couvercle **et le couteau** pour vider la préparation.

### Remarques :

- Le bouton de mise en marche (**A**) vous permet d'obtenir 2 vitesses :

· vitesse 1 (mini) : pression légère

· vitesse 2 (maxi) : pression plus forte.

- Pour les liquides, ne dépassez pas 0,4 l.

Ingrédients	Quantité Maxi	Temps Maxi	Vitesse recommandée
Persil	30 g	10 s	1 ou 2
Oignons	200 g	Par impulsion	1
Echalotes	200 g	Par impulsion	1
Ail	150 g	5 s	1
Biscotte	20 g	15 s	1 ou 2
Amandes	100 g	15 s	2

Noisettes	100 g	15 s	2
Noix	100 g	15 s	2
Gruyère	100 g	15 s	2
Œuf dur	200 g	10 s	2
Jambon blanc	200 g	15 s	2
Viande à steack	200 g	15 s	2
Pâtes légères	0.4 L	30 s	1 ou 2
Potage cuit	0.4 L	30 s	2
Pruneaux	130 g	9 s	2
Abricots secs	130 g	9 s	2

## 2. EMULSIONNER (SELON MODÈLE)

- Emboîtez le couteau **(D)** sur l'axe du bol **(F)**.
- ② - Prenez l'accessoire milk-shaker **(G)** et emboîtez-le sur l'axe du couteau **(D)**, versez les ingrédients et verrouillez le couvercle **(C)**.
- Placez le bloc moteur **(B)** sur l'ensemble en le tournant légèrement.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche **(A)** tout en maintenant l'appareil au niveau du bloc moteur.
- En fin de préparation, relâchez le bouton **(A)**, débranchez l'appareil et **attendez l'arrêt complet du couteau**.
- Enlevez le bloc-moteur, le couvercle, l'accessoire milk-shaker et le couteau pour vider la préparation.
- ③

**Attention :** N'oubliez pas d'enlever l'accessoire milk-shaker pour hacher et mixer.

## Nettoyage

- **Débranchez toujours l'appareil.**
- Nettoyez le bloc moteur **(B)** uniquement avec une éponge humide. **Ne le mettez jamais dans l'eau, ou sous l'eau courante.**
- Le bol **(E)**, le couteau **(D)**, le couvercle **(C)** et l'accessoire milk-shaker **(G)** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

## Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez le branchement
- Si votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

## Recettes

### MAYONNAISE

*2 jaunes d'œufs - 1 cuillère à soupe de moutarde - 2 cuillères à soupe d'eau - 1 cuillère à soupe de vinaigre - 200 ml d'huile - sel, poivre*  
 . Vitesse 2 (maxi)

Il est important que tous les ingrédients soient à la même température avant de commencer la préparation .

- Mettez tous les ingrédients dans le bol et seulement 2 cuillères à soupe d'huile. Faites un pré-mélange en donnant quelques impulsions. Rajoutez l'huile en 3 fois. Faites fonctionner pendant 30 secondes.

### BEURRE AU FINES HERBES

*100 g de beurre et 100 g d'un mélange égal de ciboulette, persil, cerfeuil, estragon, cresson.*  
 . Vitesse 2 (maxi)

- Hachez les herbes. Ajoutez le beurre mou en morceaux. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

### Variantes :

**Beurre d'anchois :** 100 g de beurre, 100 g d'anchois à l'huile en filets, 1 cuillère à soupe de jus de citron.

**Beurre de roquefort ou autres bleus :** 100 g de roquefort et 100 g de beurre.

### . Recettes avec le couteau et l'accessoire milk-shaker

### CRÈME CHANTILLY

*20 cl de crème liquide, 2 sachets de sucre vanillé ou 2 cuillères à soupe de sucre glace.*  
 . Vitesse 1 (mini)

- Versez la crème liquide dans le bol et faites fonctionner pendant 30 s pour commencer à faire épaissir la crème.
- Ajoutez le sucre et faites fonctionner pendant 15 à 20 s pour obtenir la bonne consistance. Travaillez par impulsion en fin de préparation pour mieux contrôler le résultat.

### MILKSHAKE À LA CRÈME GLACÉE

*100 g de crème glacée (parfums : vanille, fraise, pistache, ...), 200 ml de lait.*

- Mixez la crème glacée par impulsion puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 20 secondes.

## **MILKSHAKE À LA BANANE**

*0,2 l de lait, 100 g de banane, 4 petits glaçons.*

- Mixez les glaçons avec la banane, puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 40 secondes.

### **Variantes :**

- Utilisez : pommes, poires, fraises, framboises, ...

## **CAFÉ FRAPPÉ**

*3 cuillères à café de café soluble, 5 cuillères à café de sucre en poudre, 4 petits glaçons, 0,15 l de lait.*

- Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le café soluble, le sucre et le lait.
- Mixez à nouveau pendant 30 secondes.

## **MILKSHAKE AU SIROP DE FRUITS**

*50 ml de sirop de fraises, 150 ml de lait, 4 petits glaçons.*

- Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le lait et le sirop. Mixez à nouveau pendant 20 secondes.

### **Variantes :**

- Utilisez des sirops de menthe, de grenadine, de fruit de la passion, ...