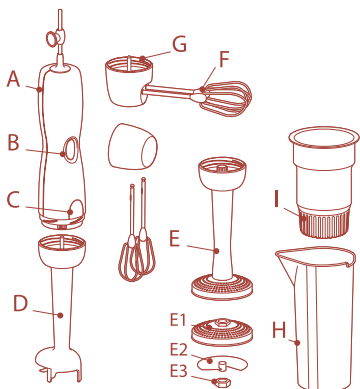


Moulinex®



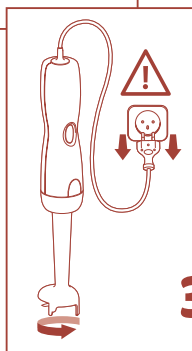
**1**



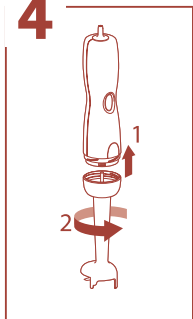
**2**



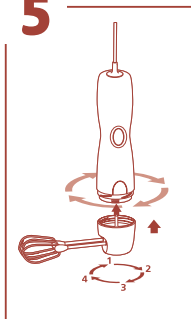
**3**



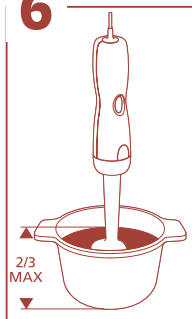
**4**



**5**



**6**





**Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme MOULINEX qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments et à un usage domestique.**

## ➔ DESCRIPTION 1

- A - Bloc moteur
- B - Bouton de mise en marche
- C - Bouton de déverrouillage
- D - Pied mixeur
- E - Pied presse-purée
- E1 - Grille
- E2 - Palette
- E3 - Ecrou
- F - Fouets
- G - Bloc de fixation pour les fouets
- H - Gobelet gradué 1 l
- I - Filtre

## ➔ CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégraderait Moulinex de toute responsabilité.

L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance, ne pas laisser l'appareil ou son cordon à leur portée.

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 touchez jamais les pièces en mouvement 2.** Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.
- **Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention 3 :** montage, démontage et entretien.

### • Ne démontez jamais l'appareil.

Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex service»).

Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.

## ➔ UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

Vissez les accessoires d'1/4 de tour sur le bloc moteur (A) 4.

Vous pouvez choisir entre 4 positions différentes pour le bloc de fixation pour les fouets 5.

Avant d'utiliser le presse purée, placez la grille (E1) et la palette (E2) sur le presse-purée (E) et vissez à l'aide de l'écrou (E3).

Branchez l'appareil et appuyer sur le bouton de mise en marche (B)  
Ne pas faire fonctionner plus de 2 minutes pour chaque utilisation.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage (C) pour dévisser les accessoires en fin d'utilisation.

### Conseils pratiques :

Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum aux 2/3 pour éviter tout débordement 6. La préparation doit couvrir au minimum le bas du



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 aliments filandreux (poireaux, céleris, etc.) nettoyez le pied régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurités pour le démontage et le nettoyage.

Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.

Pour réaliser des coulis, utilisez le filtre (I) Placez-le dans le gobelet (H), versez les aliments et mixez.

N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucres, céréales, chocolats.

Avec les fouets (F), vous pouvez réaliser des préparations légères (mayonnaise, pâtes à crêpes ou à clafoutis, blancs en neige, chantilly...).

L'accessoire pied presse-purée (E) vous permet de réaliser des purées de légumes (pommes de terre, carottes, brocolis...).

## Recettes

### MAYONNAISE (PIED MIXER 10 SECONDES) :

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 1/4 l d'huile

### SOUPE DE LÉGUMES (PIED MIXER 30 SECONDES) :

500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1.8 l d'eau. Faire cuire 10 min à la vapeur.

### PÂTE À CRÊPES (FOUETS 1 MINUTE) :

200 g de farine, une pincée de sel, 1/2 l de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.

### CRÈME CHANTILLY (FOUETS 2 MINUTES) :

2 paquets de sucre glace, 200g de crème fraîche.

### PURÉE DE POMMES DE TERRE (PIED PURÉE 1 MINUTE) :

1 kg de pommes de terre cuites, 1/2 l de lait, 50 g de beurre, sel, poivre, muscade.

## → NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne mettez jamais le bloc moteur (A) et le bloc de fixation des fouets (G) au lave-vaisselle. Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.

Démontez la grille et la palette du pied presse-purée avant nettoyage. Le pied mixeur (couteau vers le haut), les fouets, le gobelet, le filtre, le pied presse-purée vont au lave-vaisselle.

Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation après démontage.

En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

### Accessoire :

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé Moulinex l'accessoire suivant :

- Baby hachoir : ref. 5 981 761

Avec cet accessoire vous pouvez hacher 30 g de porc (poitrine) en 10 secondes.