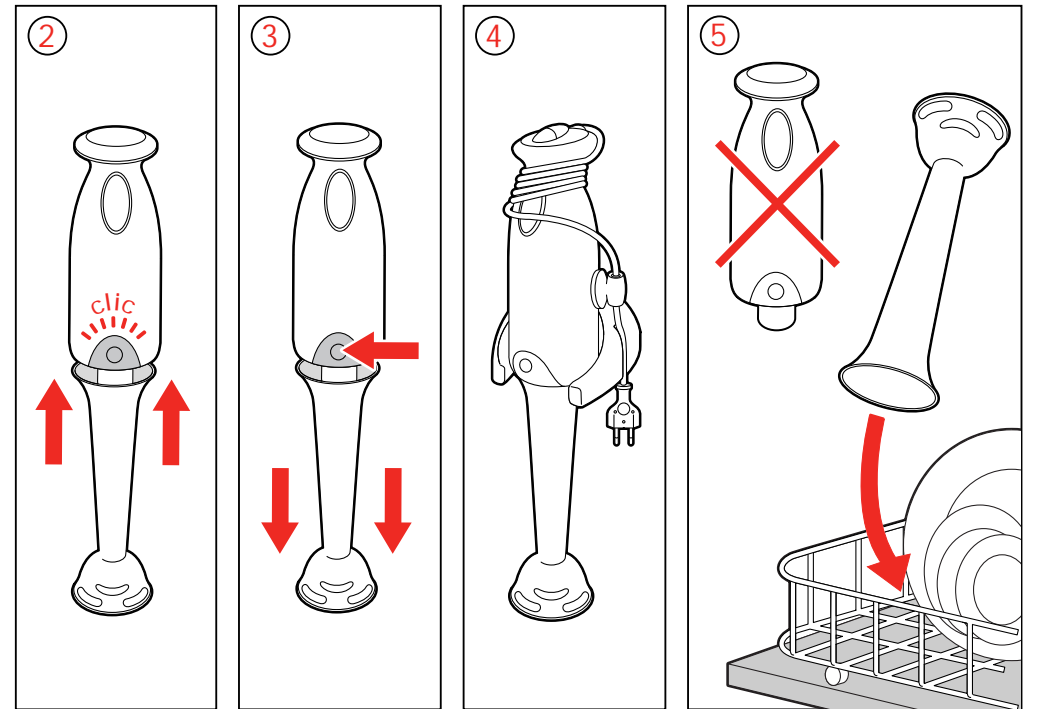
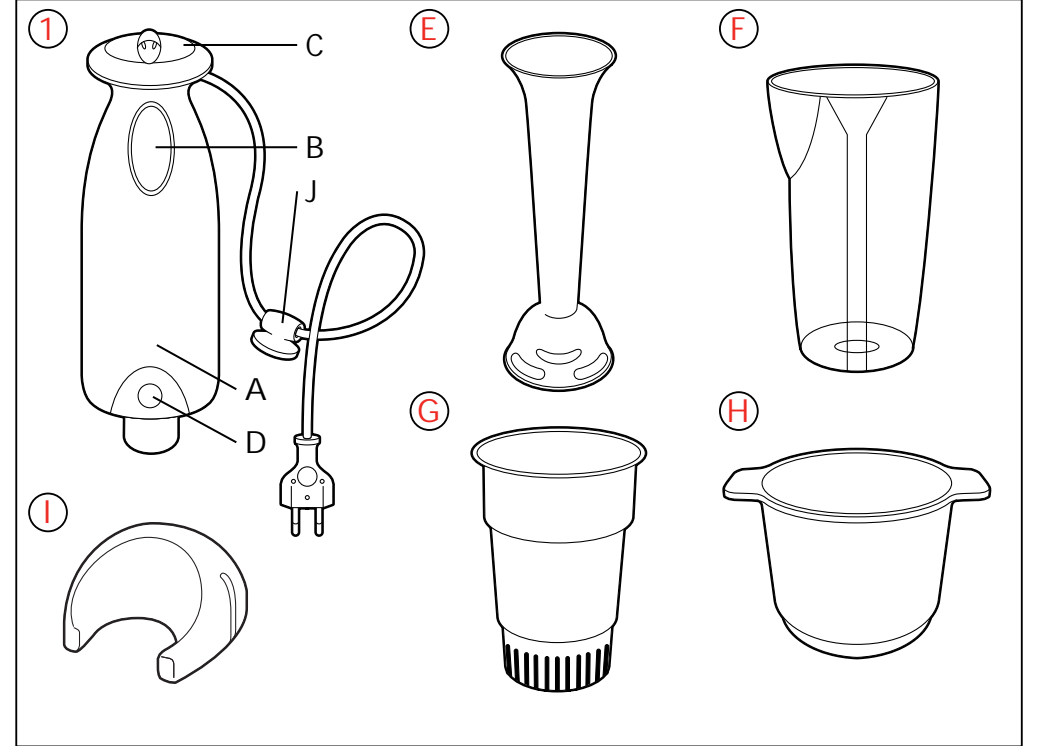
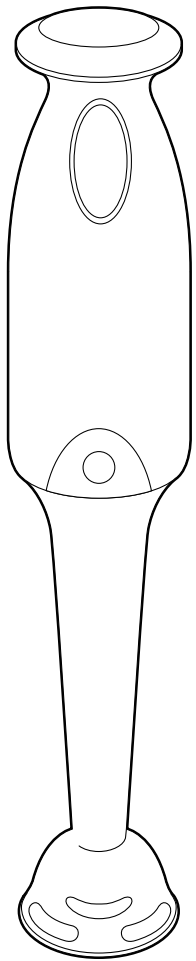


Moulinex



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

Votre **mixeur Opticlick Pro** vous offre de nombreux avantages:

- une conception exclusive du pied mixeur :
- . deux lames pour un maximum d'efficacité
- . une forme spéciale pour éviter les éclaboussures
- une prise en main agréable et moins de vibrations (*)

(*) Source Laboratoire Moulinex par rapport à un mixeur Moulinex classique.

Description

- ① **A Bloc moteur**
- B Bouton de mise en marche**
- C Variateur électronique de vitesse (selon modèle)**
- D Bouton d'éjection des accessoires**
- E Pied mixeur**
- F Gobelet 0,7 l**
- G Filtre (selon modèle)**
- H Bol (selon modèle)**
- I Support mural**
- J Ventouse pour rangement du cordon**

Conseils de sécurité

- **Placez l'appareil hors d'atteinte des enfants.**

- 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 ou de manipulation annule la garantie.

- Votre appareil est uniquement à usage domestique.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.
- Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.
- N'enlevez les accessoires qu'une fois l'appareil débranché.
- Débranchez l'appareil après utilisation et avant nettoyage.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- 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 service

agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex Service»).

- Ne démontez pas l'appareil.
- Laissez toujours refroidir votre appareil quelques minutes entre chaque utilisation.
- Le gobelet, les bols et le filtre ne vont pas au micro-ondes.
- **Ne dépassez pas 2 min d'utilisation.**

Avant la première utilisation

- Nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

Utilisation

Avec le pied mixeur (**E**), vous pouvez réaliser des soupes, des purées de légumes, des compotes, des coulis, ...

. Mise en service

- ② - Emboîtez le pied mixeur (**E**) sur le bloc moteur (**A**) jusqu'à enclenchement. Tournez-le légèrement si nécessaire.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (**B**).
- Pour les modèles avec variateur (**C**), sélectionnez une vitesse de 1 à 5 suivant le degré de finesse souhaité pour votre préparation.
- ③ - Appuyez sur le bouton d'éjection (**D**) pour retirer le pied mixeur.

. Conseils pratiques

- Utilisez toujours un récipient adapté au volume à mixer :
 - . le récipient doit être rempli au maximum aux 2/3 pour éviter tout débordement.
 - . 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 aliments filandreux (poireaux, céleris, ...), nettoyez le pied mixeur régulièrement en cours d'utilisation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- Pour réaliser une mayonnaise : mettez les aliments dans le gobelet (**F**), placez le pied mixeur au fond du récipient, mettez en mar-