



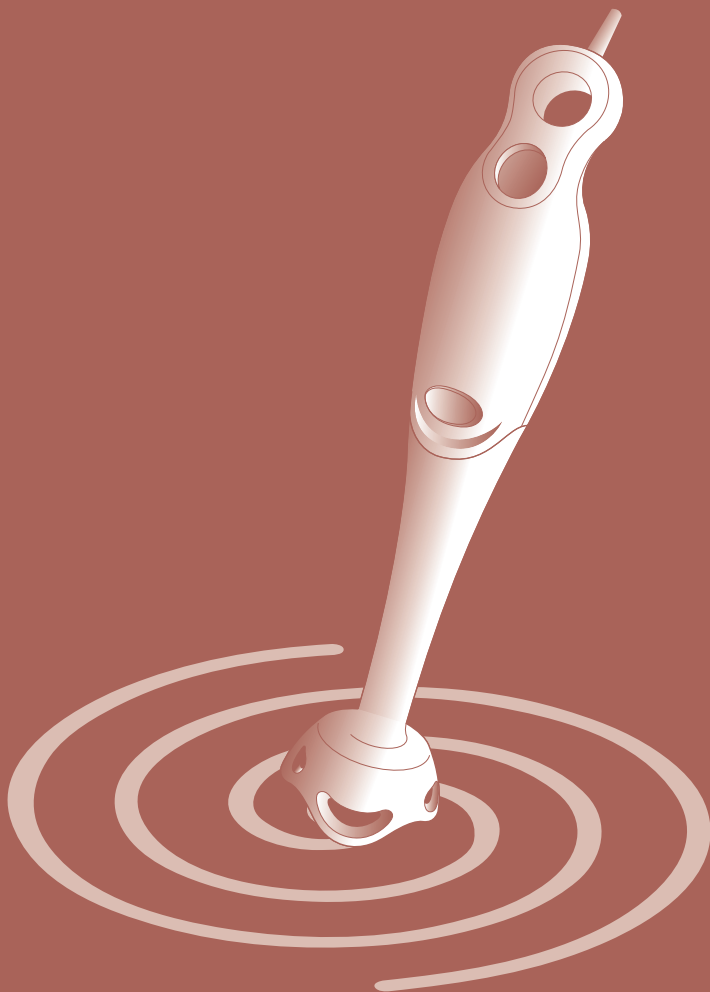
MARQUE: MOULINEX

REFERENCE: DDH241 FACICLIC

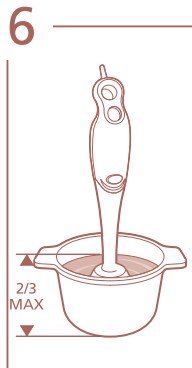
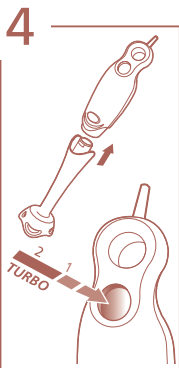
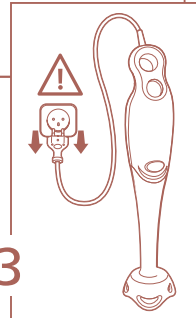
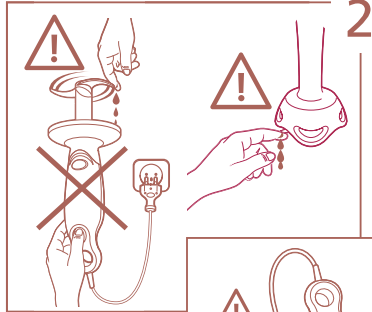
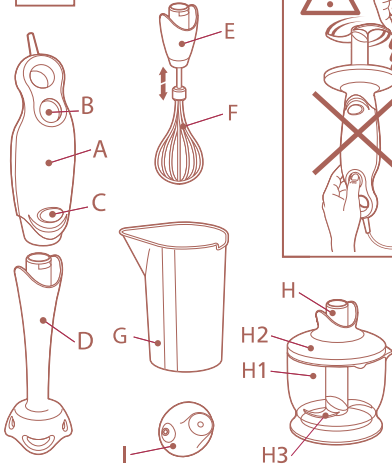
CODIC: 4103491



Moulinex®



1





FR

f r a n ç a i s

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

➔ DESCRIPTION 1

- A Bloc moteur
- B Bouton de mise en marche (2 vitesses)
- C Bouton d'éjection des accessoires
- D Pied mixeur
- E Bloc de fixation pour le fouet cuisinier (selon modèle)
- F Fouet cuisinier (selon modèle)
- G Bol gradué 0.8L
- H Mini-hachoir (selon modèle)
- H1 Bol hachoir
- H2 Couvercle
- H3 Couteau
- I Support mural

➔ 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 ou de manipulation annule la garantie.

• Ne touchez jamais les pièces en mouvement. **2**

Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.

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

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

Ne pas faire fonctionner plus de 1 minute pour chaque utilisation.

➔ UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse.

Rincez et séchez soigneusement.

Emboîtez le pied mixeur sur le bloc moteur (A) jusqu'à enclenchement

4 Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B), légèrement pour la 1ère vitesse, fortement pour la vitesse Turbo.

Avant d'utiliser le mini-hachoir, placez le couteau (H3) avec précaution dans le bol (H1) sur l'axe central. Mettez les aliments dans le bol. Tournez le couvercle pour le verrouiller sur le bol. Mettez en place le bloc moteur sur le couvercle. **5**

Avant d'utiliser le fouet cuisinier, introduisez le fouet (F) dans le bloc de fixation (E), puis emboîtez l'ensemble sur le bloc moteur.



FR

f r a n ç a i s

Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B).

Appuyez sur "bouton d'éjection" C pour démonter les accessoires en fin d'utilisation. Tirer sur le fouet (F) pour l'enlever du bloc de fixation.

Conseils pratiques

Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement. **G** 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 les préparations chaudes. 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 bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.

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

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

Recettes

POTAGE

PIEDMIXER, 1 MINUTE MAXIMUM

500 G DE POMMES DETERRE, 400 G DE CAROTTES, 1 POIREAU, 1.8 L D'EAU.

MILK-SHAKE

PIEDMIXEUR, 1 MINUTE MAXIMUM

150 ML DE LAIT ÉCRÉMÉ, 50 G DE FRUITS SURGELÉS.

MAYONNAISE

PIED MIXEUR, 1 MINUTE MAXIMUM

1 ŒUF ENTIER, 1 CC DE MOUTARDE, 1 CS DE VINAIGRE, SEL, POIVRE, 250 ML D'HUILE.

Le fouet cuisinier (F) vous permet de réaliser des préparations légères (mayonnaise, pâte à crêpes ou à clafoutis, blancs en neige, chantilly...)

Le mini-hachoir (H) vous permet de hacher persil, condiments, viande (200g), noisettes (125g), fromage (125g), panure, nourriture pour bébé...

Laisser refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le bol.

Retirer les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le bol.

➔ 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), le bloc de fixation des fouets (E) et le couvercle du mini-hachoir (H2) au lave-vaisselle ou sous l'eau courante.

Nettoyez-les avec une éponge humide.

Le pied mixeur (couteau vers le haut), le fouet cuisinier (fouet vers le haut), le gobelet, le couteau et le bol mini-hachoir passent au lave-vaisselle.

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



FR

f r a n ç a i s

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.

➔ RANGEMENT

Utilisez le support mural (I) pour avoir toujours votre mixeur à portée de main.

Accessoire

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

- Baby hachoir : réf. 5981760

Avec cet accessoire vous pouvez hacher 35 g de porc (poitrine) en 10 secondes.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Samen het milieu beschermen.

- ① Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen.
- ➔ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.