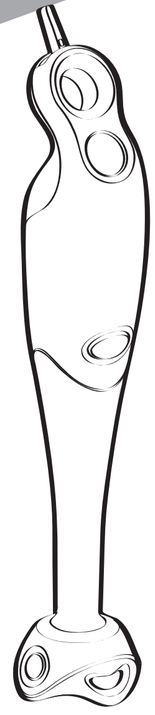
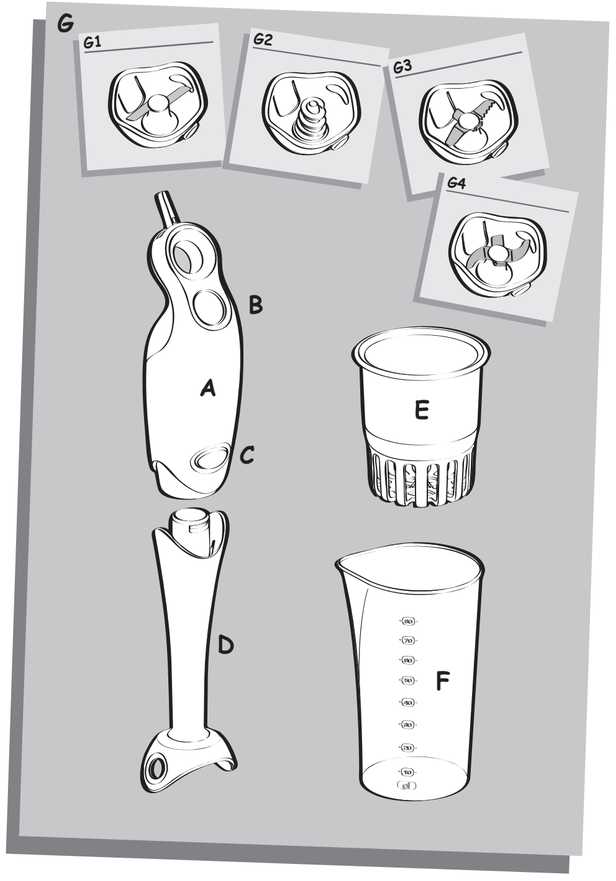
Moulinex

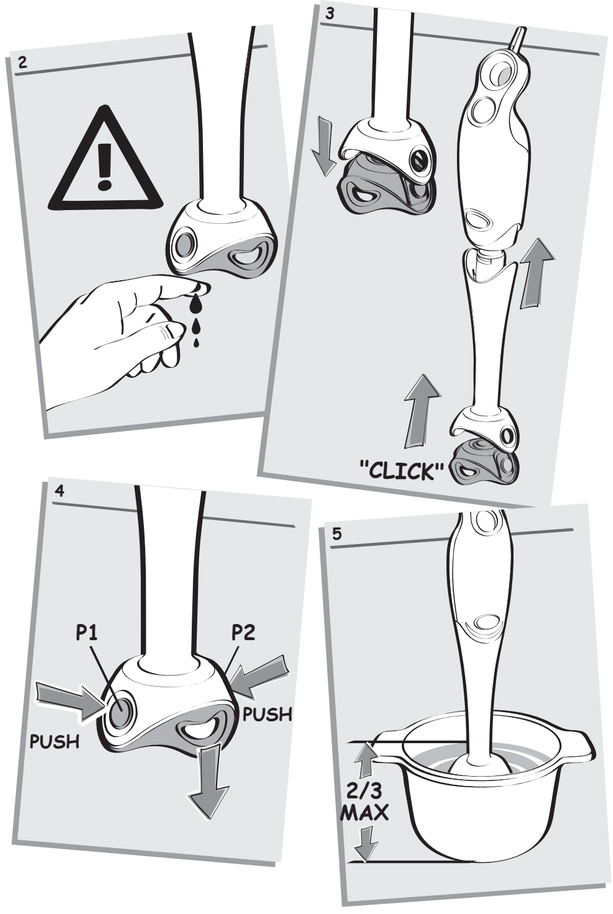
click & mix 450

FR
EN
ES
IT
SU
TU
AR
IR



www.moulinex.com



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

## DESCRIPTION (1)

**A** Bloc moteur
**B** Bouton de mise en marche
**C** Bouton EJECT
**D** Pied
**E** Filtre glace pilée
**F** Gobelet 0,8 L
**G** Accessoires démontables
- **G1** Accessoire Mixer (vert)
- **G2** Accessoire émulsion (jaune)
- **G3** Accessoire glace pilée (bleu)
- **G4** Accessoire Hacher (rouge)

## SÉCURITÉ (2)

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait Moulinex de toute responsabilité.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- 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.
- Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- 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 (voir liste dans le livret mixeur).
- Ne jamais démonter une cloche lorsque le pied est connecté au bloc moteur.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Ne pas faire fonctionner plus de 45 secondes pour chaque utilisation.

**Attention : Manipuler les accessoires avec précautions lors du montage et du démontage.**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## UTILISATION (3) (4)

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Emboîtez l'accessoire désiré sur le pied dans le sens indiqué (cf. dessin) et appuyez jusqu'à audition du «Click».
- Emboîtez le pied sur le bloc moteur jusqu'à l'enclenchement.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B) légèrement pour la vitesse 1, fort pour la vitesse 2. Une différence sonore est audible entre les deux vitesses.
- Mettez l'appareil en marche avant de plonger l'outil dans votre préparation.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B).

- Appuyez sur le bouton Eject (C) pour démonter le pied en fin d'utilisation.
- Appuyer simultanément sur les ergots P1 et P2 pour éjecter l'accessoire après avoir retiré le pied (D) du bloc moteur (A) et débranché votre appareil du secteur.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 45 secondes de suite.
- Après une réalisation de blancs en neige, passez le pied sous l'eau pendant 30 secondes pour le refroidir avant réutilisation.

## CONSEILS PRATIQUES (5)

- Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement. La préparation doit couvrir au minimum l'accessoire pour garantir l'efficacité du mixage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- Pour l'accessoire Hacher (ROUGE), désossez et dénervez la viande avant de la hacher.
- **Utiliser l'accessoire préconisé pour chaque type de préparation.**

## 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) au lave-vaisselle. Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide.
- Le pied (entraîneur vers le haut), le gobelet et les accessoires (outils vers le haut) passent au lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied ainsi que les cloches 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.

## ACCESSOIRES

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

- Mini hachoir 150ml : réf. 5981760

Avec cet accessoire vous pouvez hacher 35g de porc (poitrine) en 8 secondes.

| ACCESSOIRES | PREPARATION | INGREDIENTS | CONSEILS |
|---|---|---|---|
| VERT | Soupe | 500 g de pommes de terres, 400 g de carottes, 1 poireau, 1,8 L d'eau | En **vitesse 2**, remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur afin d'optimiser le mixage. |
| | Mayonnaise | 1 œuf entier, une cuillère à café de moutarde, une cuillère à soupe de vinaigre, 250 ml d'huile, sel, poivre. | Placez tous les ingrédients dans le gobelet 0,8 L (F) puis, mixer pendant quelques secondes en **vitesse 2**. |
| | Pâte à crêpes | 200 g de farine, une pincée de sel, 200 ml de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs. | En **vitesse 2**, remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur pour obtenir un mélange homogène. |
| BLEU | Glace pilée | 3 glaçons maximum. | Emboîtez le filtre (E) le gobelet 0,8 L (F), placez 3 glaçons maximum dans le filtre puis, pilonner franchement en **vitesse 2**. Renouvelez l'opération jusqu'à la quantité désirée. Pour la margarita, ajouter à la glace pilée les ingrédients. |
| | Margarita (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération) | 3 glaçons, 6 cl de tequila, 3 cl de cointreau, 1cl de jus de citron. | |
| | Gaspacho | 4 tomates, 1/2 gousse d'ail, 60 g de pain de mie, 100 g de concombre, 1 poivron rouge et 1 vert, 150 ml d'eau, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, 5 glaçons. | En **vitesse 2**, remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur afin d'optimiser le mixage. Si vous désirez une mixture plus fine, vous pouvez terminer la préparation à l'aide de hacher (rouge). |
| JAUNE | Œufs en neige | 1 pincée de sel, 2 blancs d'œufs sortant du réfrigérateur. | Placez les ingrédients dans le gobelet 0,8 L puis, émulsionnez en décrivant un mouvement de haut en bas en **vitesse 1** impérativement. |
| ROUGE | Viandes | 100 g de viande crue ou cuite. | Dans un récipient à bords hauts, mettez la viande découpée en dés puis hachez en quelques secondes en vous déplaçant dans le récipient en **vitesse 2**. |
| | Préparation pour bébé | 50 g de jambon, 50 g de carottes, 50 g de pommes de terre, 50 g d'eau. | Mettez tous les ingrédients dans un récipient à fond large et, hachez en **vitesse 2**. |
| | Köfte (boulette de viande hachée) | Pour 10 boulettes : 100 g d'agneau, 150 g de veau, 1/4 d'oignon, 2 tranches de pain rassis. | Placez les ingrédients dans un récipient à fond large, puis hachez le tout en **vitesse 2**. A la main, confectionnez les boulettes puis cuisez-les à la poêle. |

**Participons à la protection de l'environnement**

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.