

# Moulinex

✱ EURO RSCG COMPAGNIE - 208524 - 09/05

2580577



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

РУС

عربي

ДК

P

I

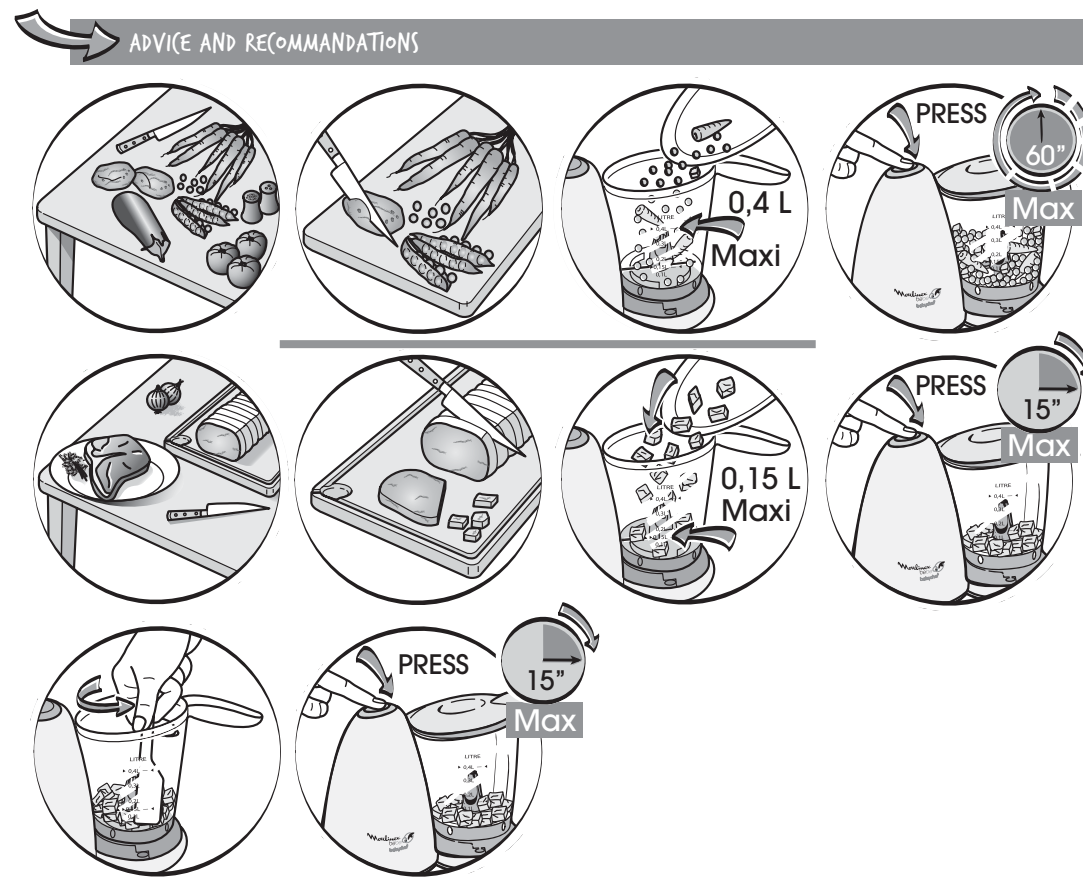
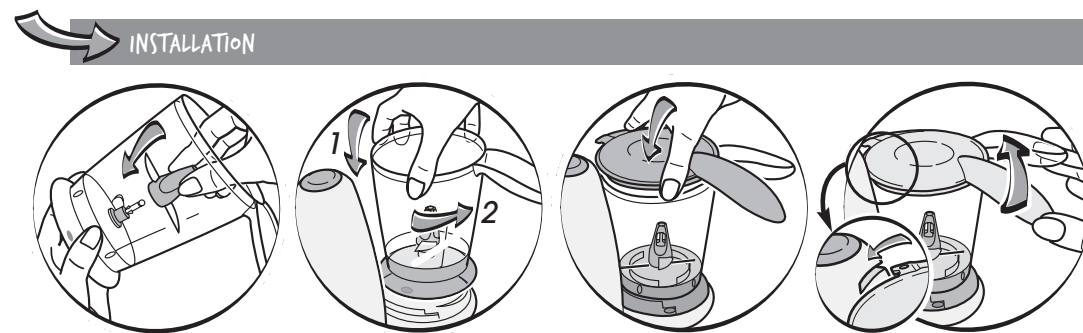
Ε

NL

D

GB

F





## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

Lire attentivement cette notice et suivre ces conseils : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas pendre le cordon.

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.

Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison. Manipulez le couteau avec beaucoup de précautions, car il est très affûté.

**Le démontage du couteau se fait obligatoirement : bol hors de sa base.**

Respectez le temps de fonctionnement en continu maximum de 60 secondes.

Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser ou lorsque vous le nettoyez. Ne débranchez pas en tirant sur le fil.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau. Ne démontez jamais le bloc moteur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

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 agréé Moulinex (voir liste SAV).

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



## ENTRETIEN

- Avant même la première utilisation, lavez le bol, le couvercle, le couteau et les accessoires avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits chlorés. Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau, mais essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide

- Pour garder les lames du couteau intactes, ne traitez pas les aliments durs tels que le chocolat à croquer, le sucre en morceaux, le parmesan, les noix, les glaçons, etc.

- A la suite d'un long usage les lames du couteau s'émoussent, n'hésitez pas à les faire changer. Dans ce cas, s'adresser toujours à un centre de service agréé.

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer, retirez le bol et le couteau.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement ...)



## PARTICIPONS À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !

- 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.



## RE(ETTE)

## POTAGE DE LÉGUMES

100 g de carottes, 80 g de pommes de terre, 20 g de poireaux, 360 ml d'eau, sel et poivre. Pelez, lavez et coupez les légumes en dés réguliers.

Faites-les cuire dans une casserole pendant 3/4 d'heure, à feux doux.

Temps de mixage : 10 à 15 secondes.

## MOUSSE DE POIRE AU YAOURT

1 yaourt nature sucré, une poire bien mûre, 3 cuillères à café de miel.

Mettez le yaourt sucré, le miel, puis la poire pelée coupée en petits dés dans le bol.

Temps de mixage : 60 secondes.

## PURÉE DE FRUITS CRUS

1/2 pomme (75 g) - 1/2 banane (70 g) - 125 ml de jus d'orange - 20 g de sucre - 1/2 jus de citron (poids approximatif de fruits épluchés). Coupez tous les ingrédients.

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez pour obtenir une préparation très fine.

Temps de mixage : 60 secondes.

## QUAND BÉBÉ EST GRAND :

Milk Shake à la framboise

150 ml de lait écrémé, 100 g de framboises.

Mettez le lait et les framboises nettoyées dans le bol.

Temps de mixage : 20 à 30 secondes.