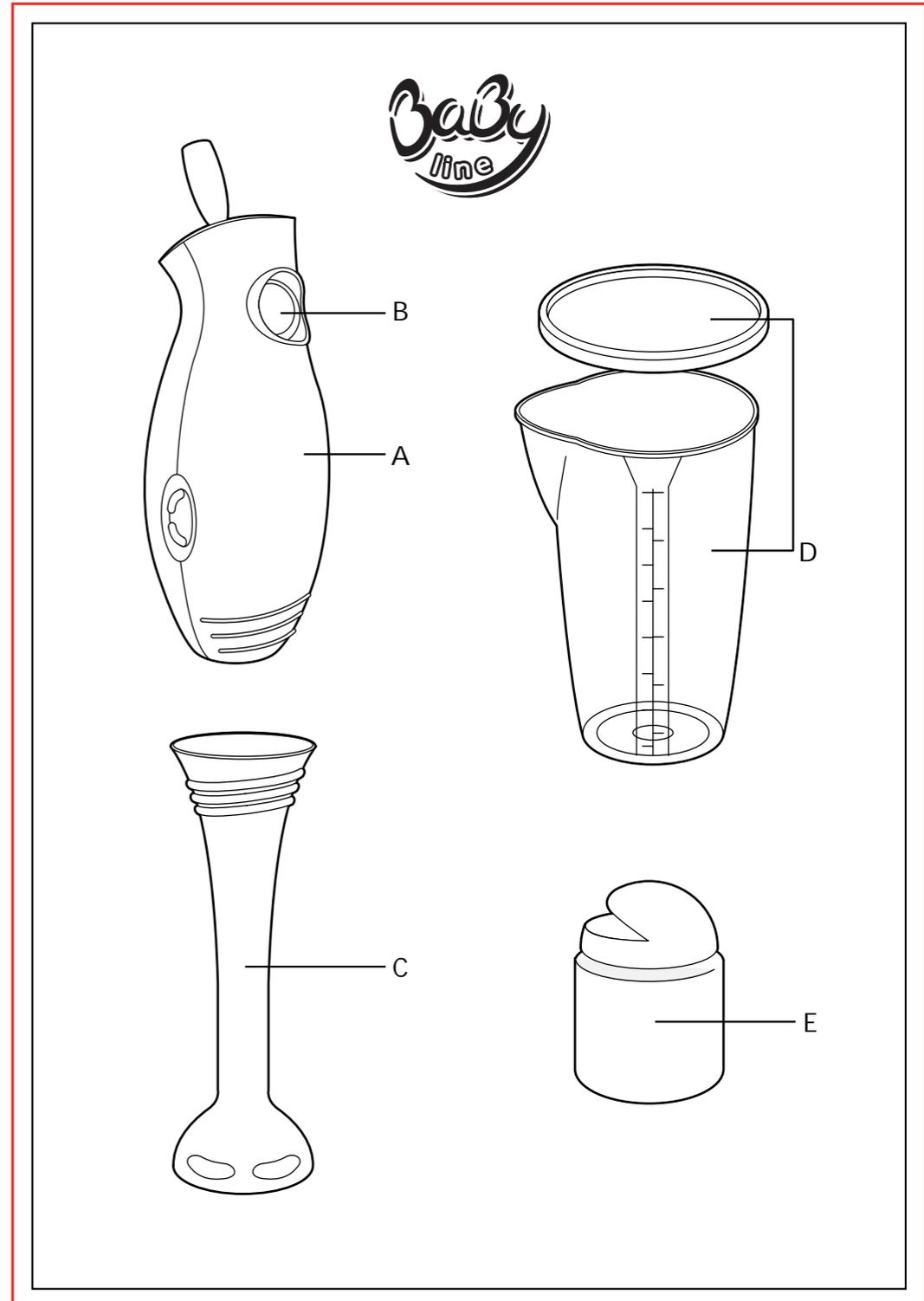


Moulinex



www.moulinex.com



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** prévu pour la préparation des aliments pour bébé.

Description

- A Bloc moteur
- B Bouton de mise en marche
- C Pied
- D Gobelet 0,7 l
- E Petit pot

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégragerait Moulinex de toute responsabilité.**
- **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- 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 service agréé Moulinex (voir liste dans livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement

remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Ne faites jamais fonctionner à vide.
- Ne touchez jamais les lames en mouvement.
- **Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.**
- **N'enlevez le pied mixeur qu'une fois l'appareil débranché.**
- **Les lames sont très affûtées. Manipulez les avec précaution.**
- Laissez toujours refroidir votre appareil quelques minutes entre chaque utilisation.

Utilisation

- . *Avant la première utilisation*
- Nettoyez le pied mixeur, le gobelet et le petit pot à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- . *Mise en service*
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Vissez le pied mixeur sur le bloc moteur et ensuite branchez l'appareil.
- Plongez le pied au fond du récipient en l'inclinant légèrement et puis mettez en marche.
- Sortez le pied de la préparation une fois que l'appareil est arrêté.
- . *Conseils pratiques*
- 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 préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.

. **Recettes :**

. **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.
 - Mettez-les dans une casserole, faites cuire à feu doux 3/4 d'heure.

Temps de mixage : 30 secondes maximum.

. Bouillie de poulet

100 g de blanc de poulet, 100 g de carottes, 80 g de pommes de terre, 60 g de poireaux.

- Cuisez le poulet avec les légumes coupés en morceaux dans l'eau pendant 25 min à feu doux.
- Mettez les ingrédients avec un peu de bouillon de la cuisson dans le gobelet.
- Mixez jusqu'à obtenir une bouillie homogène.

Temps de mixage : 30 secondes maximum.

. 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 petit dés dans le gobelet.

Temps de mixage : 30 secondes maximum.

. Purée de fruits crus

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

- Coupez tous les ingrédients.
- Mettez tous les ingrédients dans le gobelet et mixez pour obtenir une préparation très fine.

Temps de mixage : 30 secondes maximum.

Quand Bébé est grand :

. Milk-shake à la framboise

150 ml de lait écrémé, 100 g de framboises, 20 g de sucre.

- Mettez le lait, les framboises nettoyées et le sucre dans le gobelet.

Temps de mixage : 30 secondes maximum.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bloc moteur (**A**) uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement.
- Les autres accessoires peuvent être nettoyés au lave vaisselle : le pied mixeur (**cou-teau vers le haut** pour éviter qu'il se remplisse d'eau), le gobelet et le petit pot.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied mixeur rapidement après chaque utilisation.

Rangement

Votre **mixeur** est muni d'une attache sur le côté pour pouvoir enrouler et accrocher le cordon.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez le branchement de votre appareil.
 - Vérifiez que le pied mixeur est bien en place.
- Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**
Adressez-vous alors à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service")

Accessoires

- petit pot : AD3101,
- mini-hachoir : 5835585.