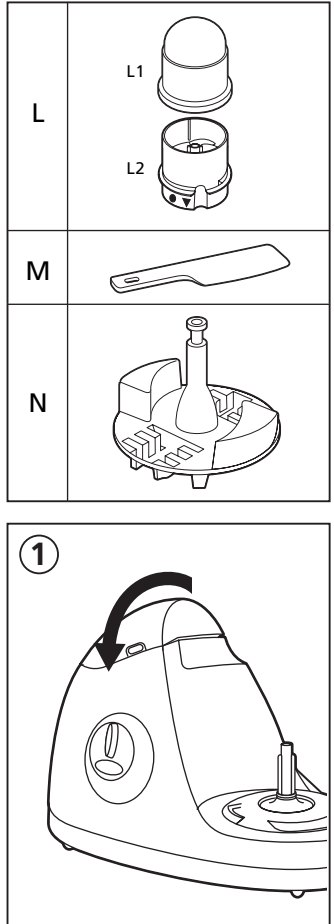
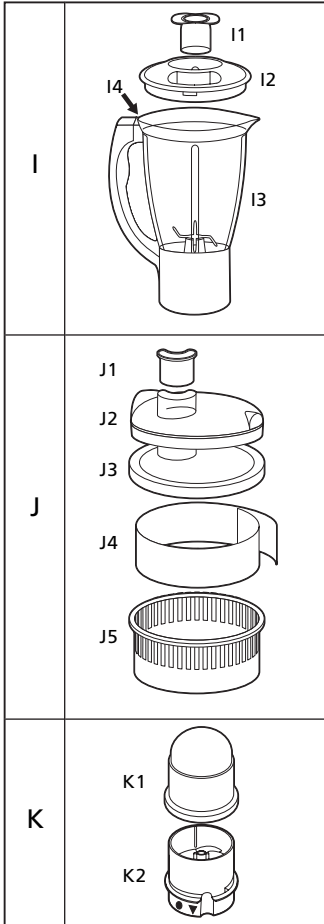
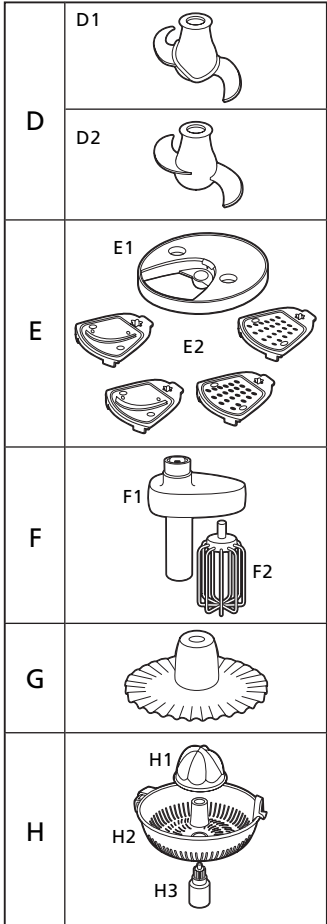
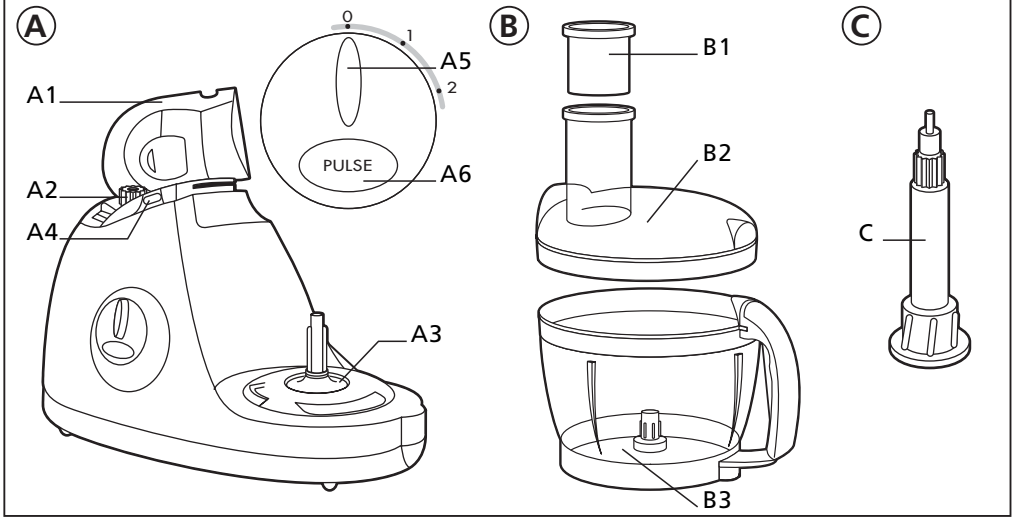
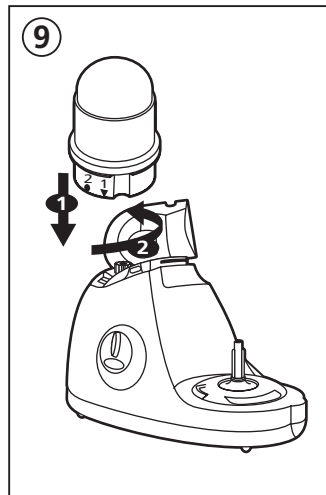
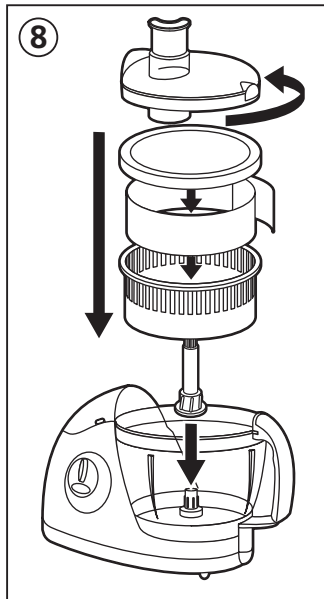
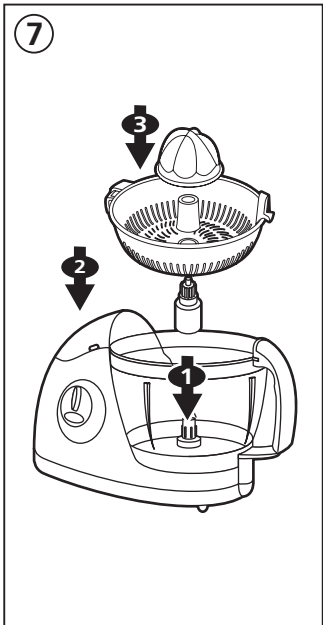
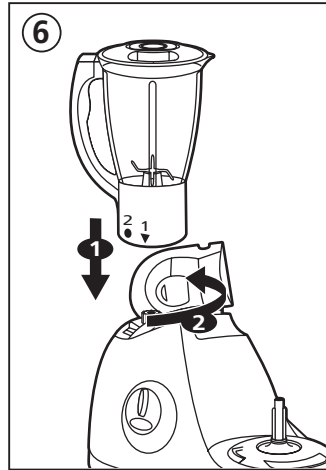
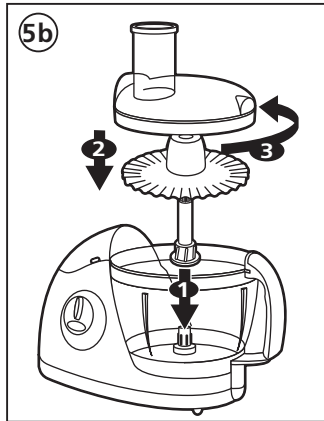
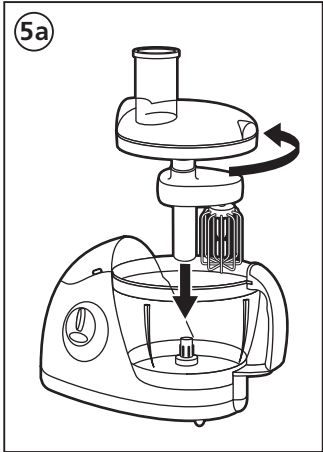
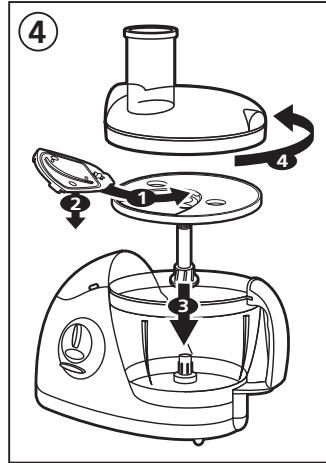
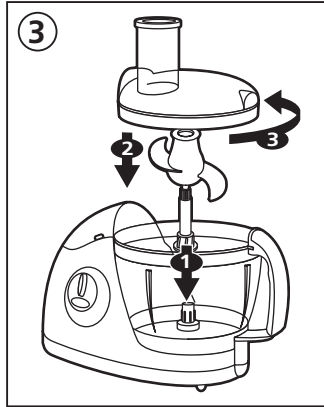
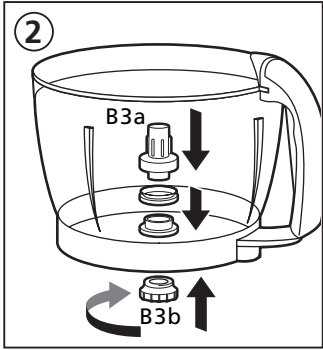


# Moulinex







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

## Description

### A Bloc moteur

- A1 capot de sortie haute
- A2 sortie haute
- A3 sortie basse
- A4 touche d'ouverture du capot (A1)
- A5 sélecteur de vitesse 0 - 1 - 2
- A6 touche Pulse (marche intermittente)

### B Ensemble bol

- B1 poussoir doseur
- B2 couvercle à cheminée
- B3 bol
  - B3a entraîneur
  - B3b écrou

### C Tige d'entraînement

#### ACCESSOIRES SELON MODÈLE :

### D Couteaux

- D1 couteau métal
- D2 pétrin plastique

### E Coupe - légumes

- E1 disque-support
- E2 4 lames:
  - . râpé épais (C) / tranché épais (H)
  - . râpé fin (A) / tranché fin (D)

### F Batteur

- F1 boîtier d'entraînement
- F2 fouet

### G Emulsionneur

### H Presse-agrumes

- H1 cône
- H2 panier filtre
- H3 entraîneur

### I Bol mixer

- I1 bouchon doseur
- I2 couvercle
- I3 bol
- I4 fente de verrouillage du couvercle

### J Centrifugeuse

- J1 poussoir
- J2 couvercle
- J3 collerette
- J4 bande filtrante
- J5 porte-filtre

### K Mini-hachoir

- K1 couvercle
- K2 bol

### L Broyeur

- L1 couvercle
- L2 bol

### M Spatule

### N Accessoire de rangement

## Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait 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 correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Tout 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 le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- 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 un 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).
- Ne pas utiliser l'appareil si le porte-filtre de la centrifugeuse est endommagé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- **Utilisez toujours les poussoirs** pour guider les aliments dans les cheminées, **jamais les doigts**, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.

- **N'enlevez les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.**
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par la cheminée du couvercle.
- Ne passez aucun ustensile comportant du métal dans un four à micro-ondes.
- **N'utilisez qu'un accessoire à la fois.**
- Manipulez le couteau et les lames avec précaution : ils sont extrêmement coupants.
- **Vous devez obligatoirement retirer les couteaux (D) et la tige d'entraînement (C) avant de vider le bol de son contenu.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide.

## Mise en service

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.
- **Pulse (marche intermittente) :** appuyez sur la touche (A6) par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue :** tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position désirée «1» ou «2».
- **Arrêt :** tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «0».

- ① **Utilisation sortie basse :** le capot de sortie haute (A1) doit être verrouillé.
- **Utilisation sortie haute :** assurez-vous qu'aucun accessoire n'est verrouillé sur la sortie basse.

## Les fonctions de votre robot

### ②. MONTAGE / DÉMONTAGE DU BOL (B3)

- Le bol est utilisé avec les accessoires suivants (selon modèle):
- . couteaux (D), coupe-légumes (E), batteur (F), émulsionneur (G), presse-agrumes (H), centrifugeuse (J).
  - Positionnez l'entraîneur (B3a) sur le bol.
  - Verrouillez l'entraîneur (B3a) avec l'écrou (B3b) jusqu'à la butée.
  - Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation.

### ③ MELANGER/MIXER/HACHER/PETRIR

#### ACCESSOIRES UTILISÉS (SELON MODÈLE)

- Ensemble bol (B) , tige d'entraînement (C), et couteaux (D) :
- . couteau métal (D1) pour mixer, hacher, pétrir ou mélanger.
- . pétrin plastique (D2) pour pétrir ou mélanger.

#### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).
- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de la poignée.
- Positionnez la tige d'entraînement (C) sur l'entraîneur du bol.
- Faites coulisser le couteau métal (D1) ou le pétrin plastique (D2) sur la tige d'entraînement (C), jusqu'au fond du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (B2) sur le bol et verrouillez-le (clic audible).

- Attention :** Pour le déverrouillage des couteaux (D) de la tige d'entraînement (C) :
- Posez l'ensemble sur une surface stable.
  - Tournez la tige d'entraînement (C) dans le sens des aiguilles d'une montre en maintenant le couteau (D) par la partie supérieure.

#### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

##### Mixer

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «2» pour mettre en marche.
- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

##### Hacher

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «2» pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche Pulse (A6).

En 15 à 30 s, vous hachez jusqu'à 600 g d'aliments :

- . des produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- . des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).
- . des viandes crues et cuites (désossées, déneuvées, et coupées en dés).
- . des poissons crus ou cuits...

##### Pétrir/mélanger

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «2» pour mettre en marche.
- En fonction pétrir, arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

Vous pouvez :

- . pétrir jusqu'à 1,2 kg de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 40 s environ.
- . mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.
- . mélanger 1,5 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 3 min 30.

#### ④ TRANCHER/RAPER

##### **ACCESSOIRES UTILISÉS**

- Ensemble bol (B), tige d'entraînement (C), et coupe-légumes (E)

##### **MONTAGE DES ACCESSOIRES**

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).
- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.
- Emboîtez la lame désirée (E2) sur le disque-support (E1).
- Placez la tige d'entraînement (C) sur l'entraîneur du bol, puis le disque-support (E1) sur la tige d'entraînement (C).
- Placez le couvercle (B2) sur le bol, puis verrouillez-le (clic audible).

##### **MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS**

- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (B1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «1» pour trancher ou «2» pour râper et mettre en marche.

Vous pouvez préparer avec les lames (selon modèle):

- . tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
- . râpé épais (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes râpées, fromage...

#### **BATTRE/FOUETTER/EMULSIONNER**

##### **ACCESSOIRES UTILISÉS** (selon modèle)

- Ensemble bol (B) et batteur (F)
- ou
- Ensemble bol (B), émulsionneur (G) et tige d'entraînement (C).

##### **MONTAGE DES ACCESSOIRES**

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).
- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.

#### ⑤a Avec le batteur (F) :

- Placez-le sur l'entraîneur du bol.

#### ⑤b Avec l'émulsionneur (G) :

- Placez la tige d'entraînement (C) sur l'entraîneur du bol.
- Faites coulisser l'émulsionneur sur la tige d'entraînement.

Puis :

- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (B2) sur le bol, puis verrouillez-le (clic audible).

##### **MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS**

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «1» ou «2» pour mettre en marche.
- N'utilisez jamais ces accessoires pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 7), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,5 litre).

#### ⑥ HOMOGENEISER/MELANGER/MIXER TRES FINEMENT

##### **ACCESSOIRE UTILISÉ**

- Bol mixer (I)

##### **MONTAGE DE L'ACCESSOIRE**

- Appuyez sur la touche d'ouverture (A4) et relevez le capot de sortie haute (A1).
- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (I3), puis verrouillez le couvercle (I2) sur le bol.
- Placez le bol mixer (I) sur la sortie haute (A2) (repère "1" aligné avec . sur le bloc moteur) et verrouillez-le à l'aide de sa poignée (repère "2" aligné avec . sur le bloc moteur).

##### **MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS**

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «1» ou «2» pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la touche Pulse (A6).

Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'orifice du bouchon doseur (I1) en cours de préparation.

- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.

Vous pouvez :

- préparer jusqu'à 1,5 litre de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

#### ⑦ PRESSER LES AGRUMES (selon modèle)

##### **ACCESSOIRES UTILISÉS**

- Bol (B3) et presse-agrumes (H)

### **MONTAGE DES ACCESSOIRES**

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).
- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.
- Positionnez l'entraîneur (H3) du presse-agrumes sur l'entraîneur du bol.
- Placez le panier filtre (H2) en le tournant jusqu'en position de verrouillage.
- Placez le cône (H1) dans l'orifice du panier filtre.

### **MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS**

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (H1).
  - Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «1» pour mettre en marche.
- Vous pouvez réaliser jusqu'à 1 litre de jus sans vider le bol.

## **⑧ CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (selon modèle)**

### **ACCESSOIRES UTILISÉS**

- Bol (B3), tige d'entraînement (C) et centrifugeuse (J)

### **MONTAGE DES ACCESSOIRES**

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).
- Positionnez l'ensemble bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.
- Placez la tige d'entraînement (C) sur l'entraîneur du bol.
- Faites coulisser le porte-filtre assemblé (J3+J4+J5) sur la tige d'entraînement (C).
- Positionnez le couvercle (J2) et verrouillez-le.

### **MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS**

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «2» pour mettre en marche.
- Introduisez les aliments dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (J1).
- Videz fréquemment les déchets du porte-filtre et nettoyez la bande filtrante. Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients.

## **⑨ HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (selon modèle)**

### **ACCESSOIRE UTILISÉ**

- Mini-hachoir (K) ou Broyeur (L)

### **MONTAGE DE L'ACCESSOIRE**

- Appuyez sur la touche d'ouverture (A4) et relevez le capot de sortie haute (A1).

- Mettez les ingrédients dans le bol, puis verrouillez le couvercle sur le bol.
- Posez l'accessoire sur la sortie haute (A2) (repère "1" aligné avec . du bloc moteur) et verrouillez-le (repère "2" aligné avec . du bloc moteur).

**S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, l'accessoire ne peut être mis en place et le robot ne fonctionne pas.**

### **MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS**

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «2» pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche Pulse (A6).

### **Vous pouvez avec le mini-hachoir :**

- . hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscottes pour chapelure, jambon, ...
- . Quantité maximum fruits secs (noisettes, amandes, ...) : 80 g.
- . préparer des purées pour bébé.

Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

### **Vous pouvez avec le broyeur :**

- . hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, piment de Cayenne, abricots secs,....
- . Quantité / Temps maximum abricots secs : 100 g / 4 s.

## **Nettoyage**

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle à l'exception du boîtier d'entraînement du batteur (F1)).
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer. Fermez le couvercle. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil. Rincez le bol sous l'eau courante et laissez-le sécher.
- L'entraîneur de bol (B3a) est équipé d'un joint qu'il ne faut pas démonter. Pour le nettoyer, vous pouvez passer l'entraîneur de bol au lave-vaisselle ou bien le laver avec de l'eau chaude.
- En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

- Ne mettez pas le bloc moteur **(A)**, ni le boîtier d'entraînement du batteur **(F1)** dans l'eau ni sous l'eau courante. Essayez-les avec une éponge humide.
- Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.

Batteur	5 980 652
Pétrin plastique	5 980 640
Presse-agrumes	5 980 646
Centrifugeuse	0 697 185

## Rangement

Votre robot Ovatio est muni :

- d'un accessoire de rangement **(N)**, qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol **(B)**. Vous pouvez y ranger les lames coupe-légumes **(E2)**, le disque-support **(E1)**, le couteau métal **(D1)**, ainsi que la tige d'entraînement **(C)**.
- d'un enrouleur placé sous le bloc moteur, pour ranger et régler la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez.

## Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez :
  - . le branchement
  - . que les accessoires sont correctement verrouillés sur le bloc moteur.
  - . que les couvercles sont correctement verrouillés.
  - . avec l'utilisation de l'ensemble bol **(B)**, que le capot de sortie haute **(A1)** est bien fermé.

### Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").

## Accessoires

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé Moulinex les accessoires suivants :

Accessoires	Centre service agréé Moulinex
Disque coupe-frites	5 980 678
Disque râpé noix de coco, parmesan	5 980 679
Disque râpé fin	5 980 676
Disque, tranché fin	5 980 677
Broyeur	5 966 866
Mini-hachoir	5 980 651