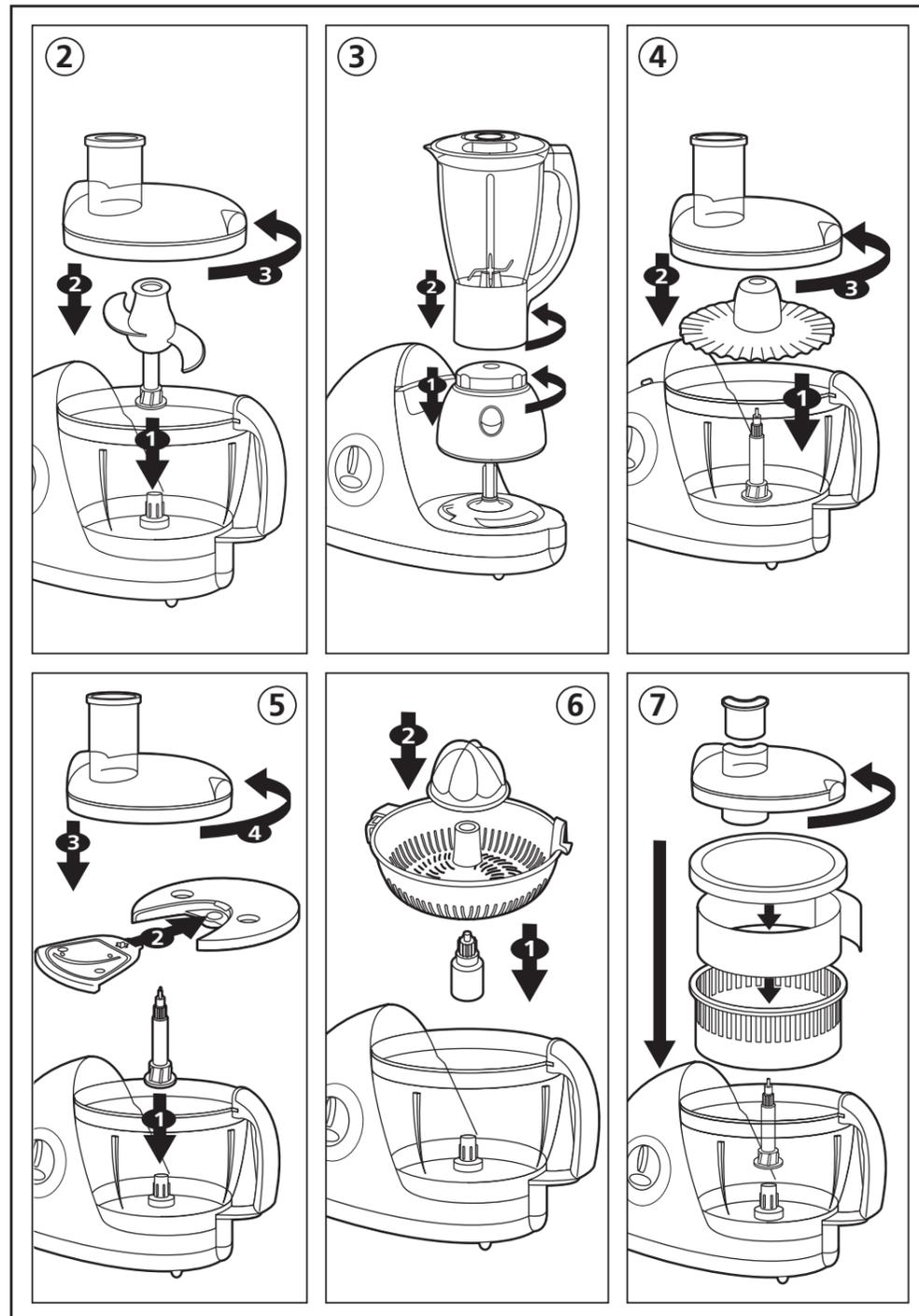
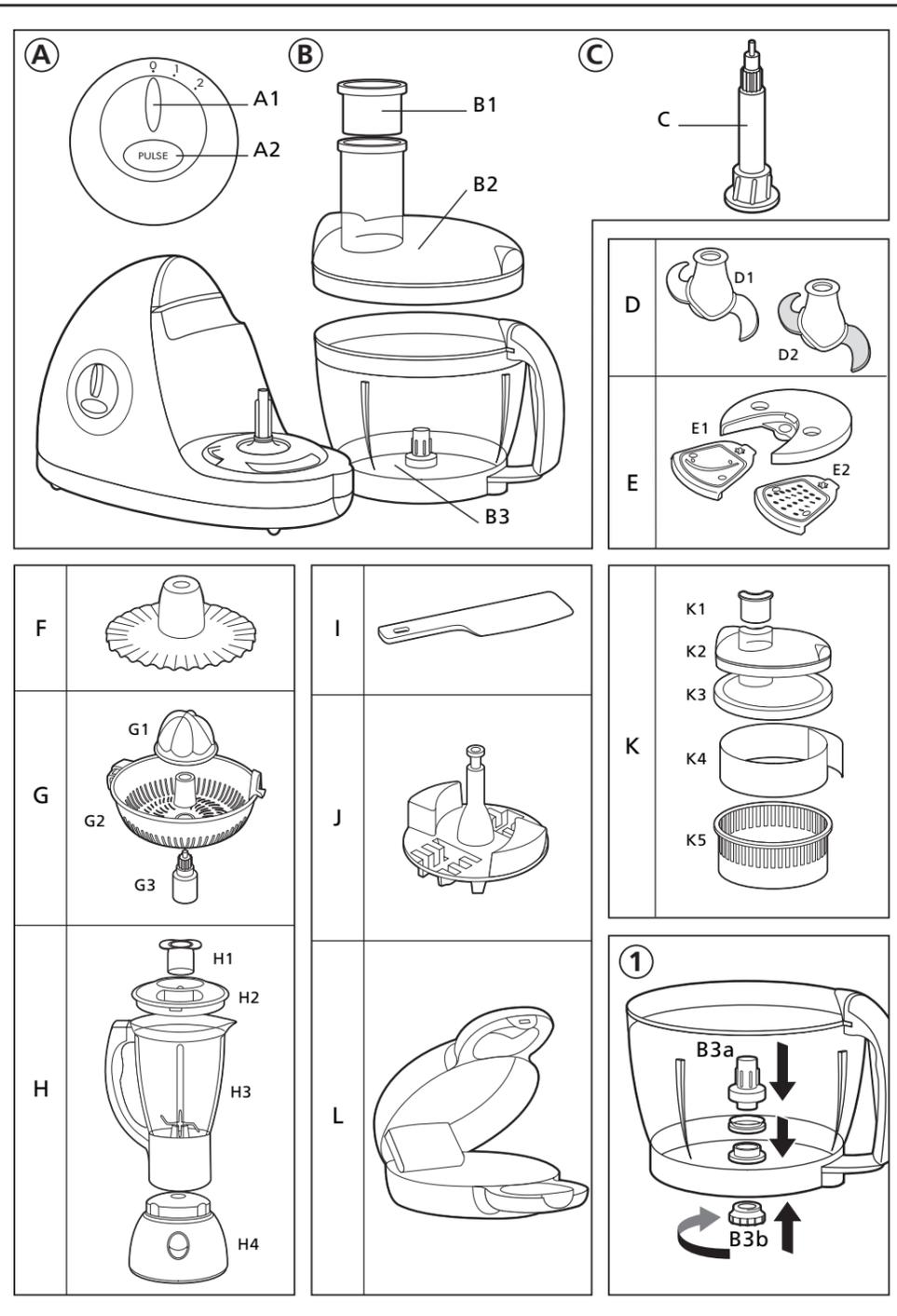
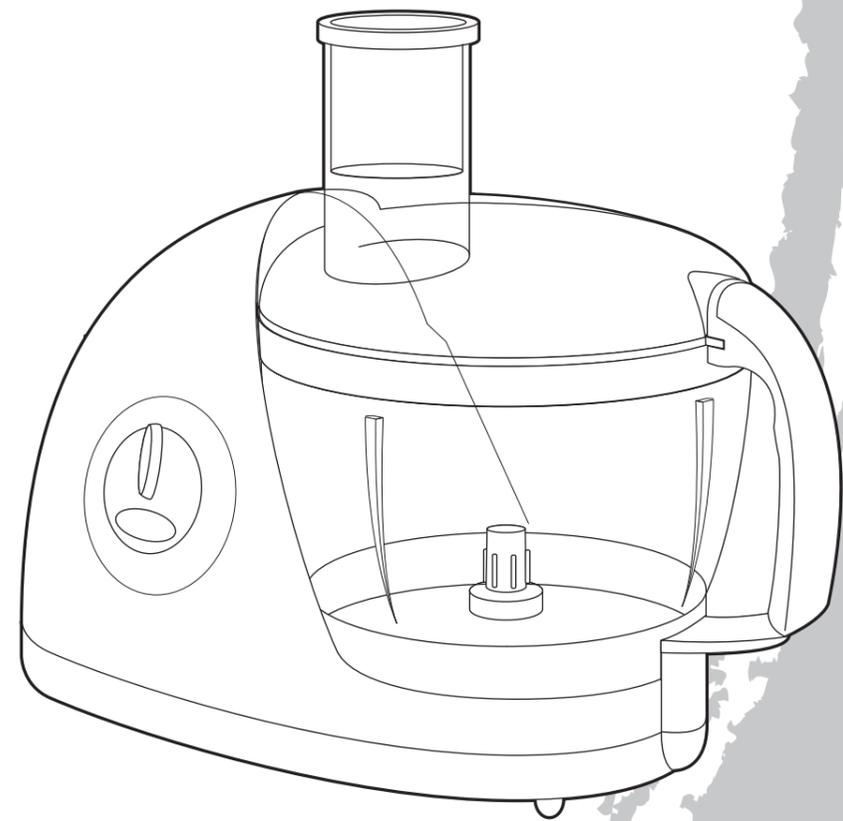


Moulinex



Français p. 6

English p. 10

Deutsch S. 15

Nederlands p. 20

Español p. 24

Português p. 29

Italiano p. 33

عربي Û. 38

عربي من. 48

Moulinex

Description

Dépliez les volets de couverture. Les figures numérotées illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

A Bloc moteur

- A1 sélecteur de vitesse 0-1-2
- A2 touche Pulse (marche intermittente)

B Ensemble bol

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

C Tige d'entraînement

D Couteau

- D1 Couteau métal
- D2 pétrin plastique (selon modèle)

E Coupe-légumes

- E1 disque-support
- E2 Lames :
 - . râpé (C) -tranché (H)
- Lames en option :
 - . râpé fin (A) - tranché fin (D)
 - . coupe-frites (E)
 - . râpé noix de coco, parmesan (G)

F Disque émulsionneur

G Presse - agrumes

- G1 cône
- G2 panier filtre
- G3 entraîneur

H Bol mixer (selon modèle)

- H1 Bouchon doseur
- H2 Couvercle
- H3 Bol
- H4 Embase

I Spatule (selon modèle)

J Panier de rangement

K Centrifugeuse (selon modèle)

- K1 poussoir centrifugeuse
- K2 couvercle
- K3 collerette
- K4 bande filtrante
- K5 porte-filtre
- L Coffret de rangement accessoires (selon modèle)

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.**

- **Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants.**

- Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Manipulez le couteau et les lames avec précaution : **ils sont extrêmement coupants.**

- **N'enlevez les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.**

- **Vous devez obligatoirement retirer le couteau (D) et la tige d'entraînement (C) avant de vider le bol de son contenu.**

- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.

- **Utilisez toujours le poussoir** pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.

- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide ou si vous constatez une anomalie (cordon endommagé, etc.)

Remplacement du câble d'alimentation

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre 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.

- 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 votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex Service»).

- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation à la portée de main des enfants.

- **N'utilisez que les accessoires Moulinex.**

- Ne passez aucun ustensile comportant du métal dans un four à micro-ondes.

- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.

- Votre appareil est destiné uniquement à usage culinaire et à l'intérieur de la maison.

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 **(A2)** par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue** : tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position désirée «1» ou «2».
- **Arrêt** : tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «0».

Les fonctions de votre robot

① MONTAGE DE L'ENSEMBLE BOL/ENTRAÎNEUR (B3)

Le bol est utilisé avec les accessoires suivants : (selon modèle) :

- Couteau métal **(D1)**, pétrin plastique **(D2)**, coupe-légumes **(E)**, disque émulsionneur **(F)**, presse-agrumes **(G)**, centrifugeuse **(K)**
- Si il n'est pas déjà mis en place au fond du bol, positionnez l'entraîneur **(B3a)** dans le bol **(B3)**. Verrouillez l'entraîneur **(B3a)** avec l'écrou **(B3b)** jusqu'à la butée.
- Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation.

② MÉLANGER/MIXER/HACHER/PÉTRIR DE GRANDES QUANTITÉS

Selon la nature des aliments, l'ensemble bol **(B)** vous permet de traiter jusqu'à 1000 g.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol **(B)** - tige d'entraînement **(C)** - couteaux **(D1)** ou **(D2)**

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur **(B3)** sur le bloc moteur **(A)**.
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez la tige d'entraînement **(C)** sur l'entraîneur du bol **(B3a)**.
- Faites coulisser le couteau métal **(D1)** ou le pétrin plastique **(D2)** sur la tige d'entraînement **(C)** jusqu'au fond du bol.
- Mettez les aliments dans le bol.

- Placez le couvercle **(B2)** sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clac audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol **(B3)**).

Attention : Pour le déverrouillage du couteau métal **(D1)** ou le pétrin plastique **(D2)** sur 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 métal **(D1)** ou le pétrin plastique **(D2)** par sa partie supérieure.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS Mixer

- Tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «2» pour mettre en marche.
- Vous pouvez mixer jusqu'à 0,5 l de potages, soupes, compotes en 20 sec.

Attention :

Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol.

Hacher

- Tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «2» pour mettre en marche ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche Pulse **(A2)**.

En 20 sec. , vous hachez jusqu'à 350 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, dénucléées, et coupées en dés),
- . des poissons crus ou cuits.

Pétrir/mélanger

- Tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «2» pour mettre en marche.
- Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

Vous pouvez :

- . pétrir jusqu'à 800 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 40 sec. environ,
- . mélanger jusqu'à 0,5 l de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30,
- . mélanger 1 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 3 min 30.

③ HOMOGÉNÉISER/MÉLANGER/MIXER TRÈS FINEMENT (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixer **(H)** vous permet de traiter jusqu'à 1 l.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Bol mixer (**H**).

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Positionnez l'embase (**H4**) sur le bloc moteur (**A**) et tournez-la jusqu'en position de verrouillage.
- Mettez les aliments dans le bol (**H3**) puis fermez avec le couvercle (**H2**) et le bouchon (**H1**).
- Placez le bol mixer sur l'embase (**H4**) et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (**A1**) sur la position « 1 ou 2 » pour mettre en marche ou pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la touche pulse (**A2**).

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (**H1**) en cours de préparation.

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

Vous pouvez :

- Préparer jusqu'à 1 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).

DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Maintenez l'embase (**H4**) sur le bloc moteur (**A**) et déverrouillez le bol mixer. En fin d'utilisation déverrouillez l'embase (**H4**) du bloc moteur (**A**).

④ BATTRE/ÉMULSIONNER/FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (**B**) et disque émulsionneur (**F**)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (**B3**) sur le bloc moteur (**A**).
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez la tige d'entraînement (**C**) sur l'entraîneur du bol (**B3a**).
- Coulissez le disque-émulsionneur (**F**) sur la tige d'entraînement (**C**) jusqu'au fond du bol.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placez le couvercle (**B2**) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol (**B3**)).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (**A1**) sur la position « 1 ou 2 » pour mettre en marche.

- N'utilisez **jamais** cet émulsionneur pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige, meringues (1 à 4 œufs), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,3 litre).

⑤ RÂPER/TRANCHER

Selon la nature des aliments, le coupe-légumes (**E**) vous permet de traiter jusqu'à 700 g.

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (**B3**) sur le bloc moteur (**A**).
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Emboîtez la lame désirée (**E2**) sur le disque-support (**E1**).
- Placez la tige d'entraînement (**C**) dans le trou central du disque-support (**E1**).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (**B3a**).
- Placez le couvercle (**B2**) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol (**B3**)).

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 (**A1**) sur « 1 » pour trancher, « 2 » pour râper et mettre en marche.

Vous pouvez préparer avec la lame :

- Tranché (**H**) : pommes de terre, oignons, carottes, concombres, betteraves, pommes, choux, etc.
- Râpé (**C**) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.

⑥ PRESSER LES AGRUMES

Le presse-agrumes (**G**) vous permet de traiter jusqu'à 0,5 l.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (**B**) et presse-agrumes (**G**).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (**B3**) sur le bloc moteur (**A**).
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.

- Positionnez l'entraîneur (**G3**) sur l'entraîneur du bol (**B3a**).
- Placez le panier filtre (**G2**) en le tournant jusqu'en position de verrouillage. L'ergot du panier filtre vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol (**B3**)).
- Placez le cône (**G1**) dans l'orifice du panier filtre.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (**G1**).
- Tournez le sélecteur de vitesse (**A1**) sur la position «1» pour mettre en marche. Vous pouvez presser jusqu'à 0,5 l de jus sans vider le bol.
- Pour le démontage, déverrouillez l'ensemble bol/panier puis déverrouillez le panier filtre.

⑦ CENTRIFUGER FRUITS ET LÉGUMES

La centrifugeuse (**K**) vous permet de traiter jusqu'à 0,25 l.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (**B**), tige d'entraînement (**C**) et centrifugeuse (**K**).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (**B**) sur le bloc moteur (**A**). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Placez la tige d'entraînement (**C**) dans le porte-filtre assemblé (**K3+K4+K5**).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (**B3a**).
- Placez le couvercle (**K2**) sur le bol et tournez le jusqu'en position de verrouillage (en face de la poignée du bol (**B3**)).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Introduisez les aliments dans la cheminée, et appuyez à l'aide du poussoir (**K1**).
- Tournez le sélecteur de vitesse (**A1**) sur la position «2» pour mettre en marche. Vous pouvez extraire jusqu'à 0,25 l de jus de pommes, carottes, grains de raisin, framboises, etc.
- Nettoyez fréquemment la bande filtrante. En fin d'opération laissez fonctionner 20 sec. pour obtenir une extraction maximum de jus.

Attention :

Ne pas utiliser l'appareil si le filtre est endommagé.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Retirez le bol en déverrouillant dans le sens inverse du montage.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle).
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (**H3**). Fermez le couvercle (**H2**). Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse (**A2**). 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, etc.), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.
- Ne mettez pas le bloc moteur (**A**) dans l'eau ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.
- **Les lames sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

Rangement

Votre robot **Ovatio** est muni :

- d'un panier de rangement (**J**), qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol/entraîneur (**B3**). Vous pouvez y ranger les lames du coupe-légumes (**E2**), le disque support (**E1**), le couteau (**D**), ainsi que la tige d'entraînement (**C**).
- d'un coffret (**L**) qui permet de ranger tous les accessoires volumineux (disque émulsionneur, presse agrumes par exemple). Ce coffret peut :
 - . se glisser sur la cheminée du couvercle (**B2**) pour un encombrement minimum. Pour cela retirer le poussoir doseur (**B1**) du couvercle (**B2**), glisser le coffret par sa poignée et remettre le poussoir doseur dans la cheminée.
 - . Se glisser dans un tiroir,
 - . se poser horizontalement ou verticalement sur la table de travail.

- d'un enrouleur placé sous le bloc moteur, pour ranger et régler la longueur du cordon 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.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
 Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex Service».).

Accessoires

Vous pouvez compléter l'équipement de votre robot en achetant auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé Moulinex les accessoires référencés ci-dessous :

- Avec l'accessoire coupe-légumes (E), les lames :

. râpé fin (A) :	5 980 676
. tranché fin (D) :	5 980 677
. coupe-frites (E) :	5 980 678
. râpé (C) :	5 966 358
. tranché (H) :	5 966 356
. râpé noix de coco, parmesan (G) :	5 980 679

- tige d'entraînement :	0 672 877
- disque support lame :	5 966 359
- disque émulsionneur :	5 966 312
- pétrin plastique :	5 966 340
- couteau :	A11 D08

- Spatule :	4 980 362
-------------	------------------

- bolmixer blanc :	5 966 324
- bolmixer tilleul :	5 966 308
- presse-agrumes :	5 966 322
- centrifugeuse :	0 697 179

- coffret de rangement :	5 966 360
- panier de rangement :	5 966 311

Description

Open out the inner covers of the manual. The numbered figures illustrate the assembly and functions described in the following pages.

A	Motor unit
A1	Speed selector 0-1-2
A2	Pulse button (intermittent operation)
B	Bowl unit
B1	Pusher with measuring section
B2	Lid with feeder tube
B3	Bowl / drive
	B3a drive
	B3b nut
C	Spindle
D	Blade
D1	Metal blade
D2	Plastic kneader (depends on model)
E	Grating/slicing discs
E1	disc stand
E2	2 discs: <ul style="list-style-type: none"> . grater (C) slicer (H) 4 optional discs: <ul style="list-style-type: none"> . fine grater (A) fine slicer (D) . chipping disc (E) . grater for coconut, parmesan (G)
F	Whipping disk
G	Citrus press
G1	Cone
G2	Filter
G3	Drive
H	Blender Bowl (depends on model)
H1	Graduated stopper
H2	Lid
H3	Bowl
H4	Base
I	Spatula (depends on model)
J	Storage basket
K	Juice extractor (depends on model)
K1	Plunger
K2	Lid
K3	Flange
K4	Filter band
K5	Filter-holder
L	Accessory storage box (depends on model)

Safety Recommendations

- Always read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use,

inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- **Do not leave the appliance within reach of children without supervision. Young children or severely disabled persons must always be supervised when using this appliance.**
- Check that the voltage rating of your appliance correspond to that of your household electrical wiring system.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

Any connection error will render the guarantee void.

- Always handle the blade and discs with care: **they are extremely sharp.**
- **Only remove accessories once the appliance has fully stopped.**
- **You must remove the blade (D) and the spindle (C) before removing the contents from the bowl.**
- Never touch the moving parts when in use.
- **Always use the pusher** to insert food into the feeder tube, never use fingers, fork, knife, spoon or any other utensil.
- Never use the appliance empty, or if you detect any fault (damaged mains lead, etc.)

Replacing the mains lead

- Any intervention other than regular cleaning and maintenance by the customer, must be carried out by a Moulinex approved service centre (see list in the service booklet).
- Never put the appliance, mains lead or plug in water or any other liquid.
- The mains lead must never be placed near or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or on a sharp edge.
- If the mains lead or the plug are damaged, do not use your appliance. In order to avoid any accident, they must be replaced by an approved Moulinex Centre (see list in the leaflet "Moulinex Service").
- Do not let the mains lead hang loose within reach of children.
- **Only use Moulinex spare parts**
- Do not place any utensil which contains metal in a microwave oven.
- Always disconnect the appliance when not in use and when you clean it.

- Your appliance must only be used to prepare food, and only inside the home.

Using your appliance

- Before using for the first time, wash all the accessory parts in soapy warm water. Rinse and dry.
- Place the motor unit on a flat, clean and dry surface.
- Connect the appliance.
- **Pulse (Intermittent Operation):** press button **(A2)** in short successive bursts for easier control when preparing certain ingredients.
- **Continuous Operation:** turn the speed selector **(A1)** to required setting, "1 or 2".
- **Stop:** turn speed selector **(A1)** to setting "0".

Functions of your food processor

①. ASSEMBLING THE BOWL / DRIVE UNIT (B3)

The bowl is used with the following accessories: (depends on model):

- Metal blade **(D1)**, plastic kneader **(D2)**, grating/slicing discs **(E)**, whipping disc **(F)**, citrus press **(G)**, Juice extractor **(K)**.
- If it is not already in position in the bottom of the bowl, position the drive **(B3a)** in the bowl **(B3)**. Lock in the drive **(B3a)** with the nut **(B3b)** up to the stop.
- Dismantle the whole unit and clean after every use.

②. BLENDING / MIXING / CHOPPING / KNEADING LARGE QUANTITIES

Depending on the type of food, the processor bowl **(B)** allows you to process up to 1 000 g of food.

ATTACHMENTS USED

- Bowl unit **(B)** - spindle **(C)** - blades **(D1)** or **(D2)**

ASSEMBLY OF EQUIPMENT

- Position the bowl / drive **(B3)** unit on the motor unit **(A)**.
- Using the handle, turn until locked.
- Place the spindle **(C)** on the drive of the bowl **(B3a)**.
- Place the metal blade **(D1)** or the plastic kneader **(D2)** on to the spindle **(C)** and slide it to the bottom of the bowl.
- Place food in the bowl.

- Place the lid (**B2**) on the bowl, then turn until it clicks into position. The spur on the lid sticks out of the base of lid locking slot opposite the handle of the bowl (**B3**).

Attention: To unlock the metal blade (**D1**) or the plastic kneader (**D2**) from the spindle (**C**):

- Place the unit on a stable surface.
- Turn the spindle (**C**) clockwise, holding the metal blade (**D1**) or the plastic kneader (**D2**) by its upper section.

USAGE AND HINTS

Blending

- Turn the selector (**A1**) to position "2" to operate.

It is possible to mix up to 0.5l soup, stewed fruits in 20 seconds

Attention:

Never pour boiling liquid in the bowl.

Chopping

- Turn the speed selector (**A1**) to position "2" to operate, or for easier control use the Pulse button (**A2**).

In 20 seconds you can chop up to 350 g of foodstuff.

- . hard produce: cheese, dried fruit, certain vegetables (celery, carrots etc.)
- . soft produce: certain vegetables (onions, spinach etc.)
- . raw or cooked meat (boned, sinews removed, and cubed)
- . raw or cooked fish.

Kneading / Blending

- Turn the button (**A1**) to position "2" to operate.
- Stop the appliance as soon as dough has formed.

It is possible to:

- . knead up to 800 g of heavy dough (crumble, shortcrust, bread) in around 40 seconds
- . blend up to 0.5l of batter for pancakes, waffles etc. in around 1 - 1 min 30
- . blend 1kg light pastry (biscuits, pound cake) in 1 min 30 to 3 min 30.

③ FINE LIQUIDIZING / MIXING / BLENDING (DEPENDS ON MODEL)

According to the nature of ingredients, the blending bowl (**H**) allows up to 1l.

ATTACHMENTS USED

- Blending bowl (**H**).

ASSEMBLING OF ATTACHMENTS

- Position the base (**H4**) on the motor unit (**A**) and turn until locked.
- Place ingredients in the bowl (**H3**) then cover with lid (**H2**) and stopper (**H1**).
- Place the blending bowl on to the base (**H4**) and turn until locked.

USAGE AND HINTS

- Turn speed selector (**A1**) to setting "1 or 2" to use, or for greater control use Pulse button (**A2**).

Further ingredients may be added during use using the stopper opening (**H1**).

- **Never fill the bowl with boiling liquid.**

You can:

- Make up to 1l of finely blended soup, cream soups, thick soups, compotes, milk shakes, cocktails.
- Blend all types of liquid batter (pancakes, doughnuts, clafoutis).

DISMANTLING THE ATTACHMENT

- Hold the base (**H4**) on the motor unit (**A**) and unlock the blending bowl. After use, release base (**H4**) from motor unit (**A**).

④ BEATING / WHIPPING / WHISKING ATTACHMENTS USED

- Bowl unit (**B**), whipping disk (**F**).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Put bowl / drive unit (**B3**) on the motor unit (**A**).
- Using the handle, turn until in locking position.
- Position the spindle (**C**) on the drive of the bowl (**B3a**).
- Slide the whipping disk (**F**) to the base of the spindle (**C**).
- Place ingredients in the bowl.
- Place the lid (**B2**) on the bowl, turn until it clicks into locking position. The spur on the lid sticks out of the base of lid locking slot opposite the handle of the bowl (**B3**).

USAGE AND HINTS

- Turn speed selector (**A1**) to setting "1 or 2" to operate.

- **Never** use the whipping function to knead heavy dough or blending light pastry.

To be used for making: mayonnaise, garlic oil, sauces, meringues, (1 to 4 eggs) whipped cream, whipped egg whites (up to 0.3l).

⑤ GRATING / SLICING

Depending on the nature of the ingredients, the grating/slicing discs (**E**) allow preparation of up to 700 g.

ATTACHMENTS USED

- Bowl unit (**B**), spindle (**C**), grating/slicing discs (**E**)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Put bowl / drive unit (**B3**) on the motor unit (**A**).

- Using the handle, turn until locked in position.
- Fix the required disc (**E2**) on to the disc stand (**E1**).
- Place the spindle (**C**) in the central hole of the disc stand (**E1**).
- Place the whole unit on the bowl/drive (**B3a**).
- Place the lid (**B2**) on the bowl then turn until it clicks into locking position. The spur on the lid sticks out of the base of lid locking slot opposite the handle of the bowl (**B3**).

USAGE AND HINTS

- Insert the ingredients into the feeding tube and use the pusher (**B1**) to push them through the tube.
- Turn the button (**A1**) to position "1" to operate with the slicing disc or to position "2" to operate with the grating disc.

The following discs can be used:

- . Slicer (H): cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage, potatoes, onions.
- . Grater (C): grated carrot, cheese, celeriac, potatoes.

⑥ CITRUS PRESS

The citrus press (**G**) allows preparation of up to 0.5l.

ATTACHMENTS USED.

- Bowl unit (**B**), citrus press (**G**).

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Place the bowl / drive (**B3**) unit on the motor unit (**A**).
- Using the handle, turn until in locked position.
- Place the drive (**G3**) on the drive of the bowl (**B3a**).
- Place the filter (**G2**), turning until in locked position. The spur on the lid sticks out of the base of lid locking slot opposite the handle of the bowl (**B3**).
- Place the cone (**G1**) in the hole of the filter.

USAGE AND HINTS

- Place half a citrus fruit on the cone (**G1**).
- Turn the speed selector (**A1**) to position "1" to operate.

Up to 0.5l of juice can be prepared without having to empty the bowl.

- For dismantling, unlock the bowl/basket unit then unlock the filter basket.

⑦ JUICE EXTRACTOR FOR FRUIT AND VEGETABLES (DEPENDS ON MODEL)

The juice extractor (**K**) allows preparation of up to 0,25 l juice.

ATTACHMENTS USED

- Bowl unit (**B**), spindle (**C**), juice extractor (**K**)

ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Position bowl/drive unit (**B**) on the motor unit (**A**). With the handle turn until in locked position.
- Place the spindle (**C**) in the assembled filter-holder (**K3+K4+K5**).
- Place the whole unit on the bowl/drive (**B3a**).
- Place the lid (**K2**) on the bowl and turn until in locked position (facing the handle of the bowl (**B3**)).

USAGE AND HINTS

- Insert the ingredients into the feeder tube and press down with the pusher (**K1**).
- Turn the speed selector (**A1**) to setting "2" to operate.

Up to 0,25l of juice can be extracted from apples, carrots, grapes, raspberries etc.

- Clean the filter band regularly.

At the end of use, operate for 20 seconds to obtain maximum amount of juice.

Attention:

Never use the appliance if the filter is damaged.

Cleaning

- Disconnect the appliance.
- Remove the bowl by turning in the opposite direction to when assembling.
- To ease cleaning, quickly rinse all parts after use.
- Wash and wipe the parts (they may be washed in a dishwasher).
- Pour hot water containing a few drops of liquid soap in the blender bowl (**H3**). Close the lid (**H2**). Press the pulse button a few times (**A2**). Unplug the appliance. Rinse the bowl in running water and leave to dry.
- The bowl/drive unit (**B3a**) is equipped with a joint which must not be dismantled. To clean it, you can put the bowl/drive in the dishwasher or wash with hot water.
- If parts become discoloured by certain items of food (carrots, oranges etc.) wipe with a cloth soaked with cooking oil, and then proceed with usual cleaning.
- Do not place the motor unit (**A**) in water or under running water. Wipe with a damp sponge.
- **The blades are very sharp. Always handle with care.**

Storage

Your **Ovatio food processor** is equipped with:

- Storage basket (**J**) which goes into the bowl/drive unit (**B3**). It allows you to store: the grating and slicing discs (**E2**), the disc stand (**E1**), the blade (**D**) and the spindle (**C**).
- a box (**L**) which is used to store all of the large accessories (whipping disk or citrus press, for example).

This box can be:

- . fitted onto the feeder tube of the lid (**B2**), taking up minimum space. This is done by removing the pusher with measuring section (**B1**) of the lid (**B2**), then sliding on the box by its handle and returning the pusher with measuring section to the feeder tube.
- . placed in a drawer
- . placed either horizontally or vertically on the work surface.
- Cord storage basket underneath the motor unit, to store the mains lead and adjust the length as required.

What to do if you appliance does not work

- Check:
 - . connection,
 - . parts are correctly positioned on the motor unit,
 - . lids are locked properly.

What to do if your appliance still does not work? Enquire at a Moulinex approved service centre (see list in Moulinex Service booklet).

Accessories

You can add to the equipment of your appliance by purchasing the accessories referenced below from your usual retailer or from a Moulinex approved service centre:

- the blades listed below, which fit on the grating/slicing discs (**E**):
 - . fine grater (A): **5 980 676**
 - . fine slicer (D): **5 980 677**
 - . chip cutter (E): **5 980 678**
 - . grater (C): **5 966 358**
 - . slicer (H): **5 966 356**
 - . grater for coconut or parmesan (G): **5 980 679**

- spindle: **0 672 877**
- blade disc stand: **5 966 359**
- emulsifying disk: **5 966 312**
- plastic kneader: **5 966 340**
- knife: **A11 D08**
- spatula: **4 980 362**
- white mixing bowl: **5 966 324**
- lime-coloured mixing bowl: **5 966 308**
- citrus press: **5 966 322**
- juice extractor: **0 697 179**
- storage box: **5 966 360**
- storage basket: **5 966 311**