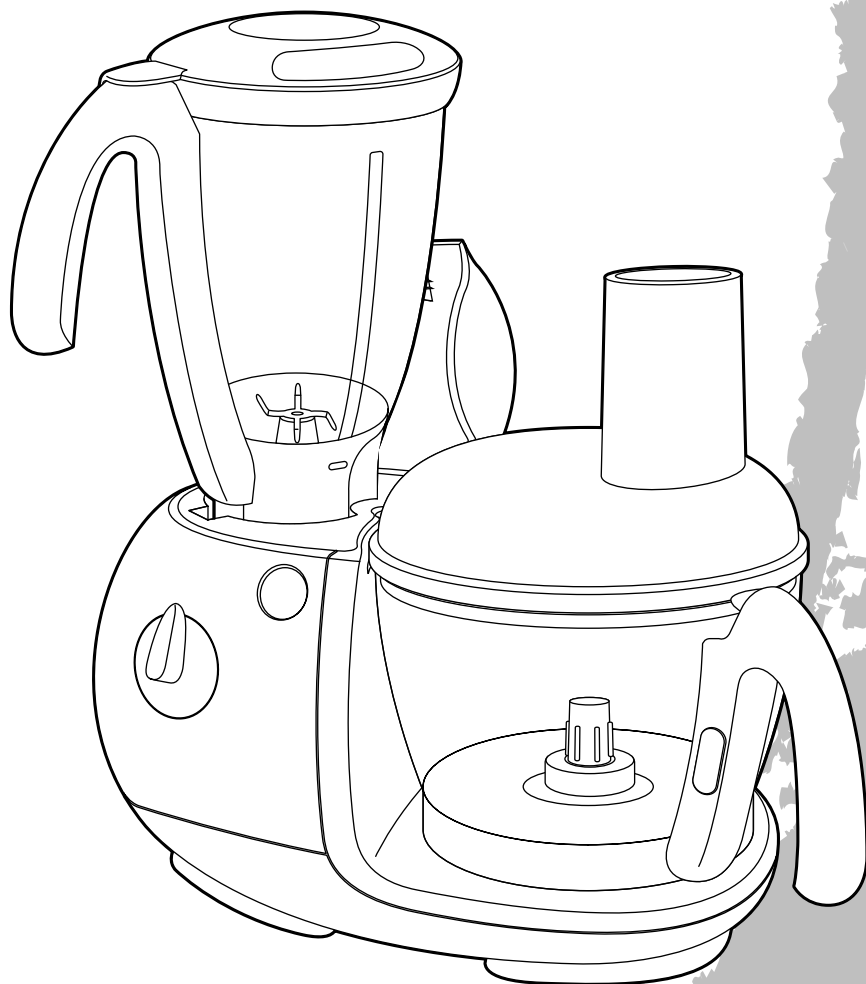
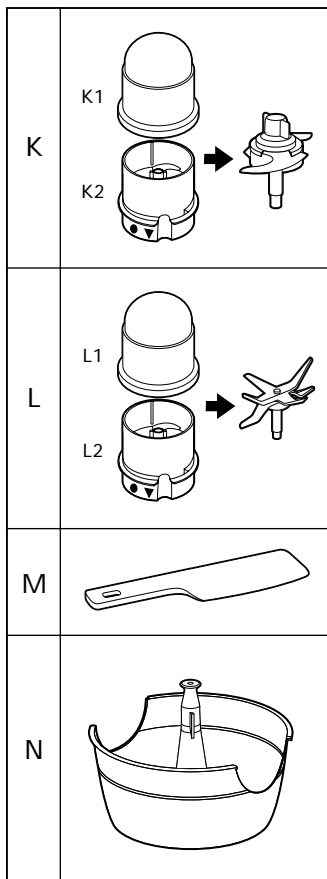
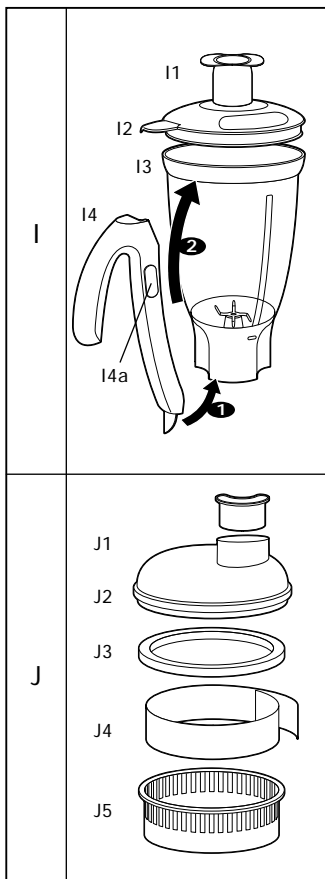
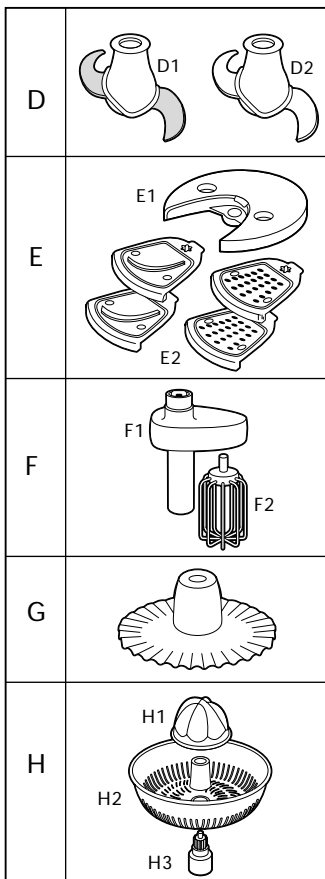
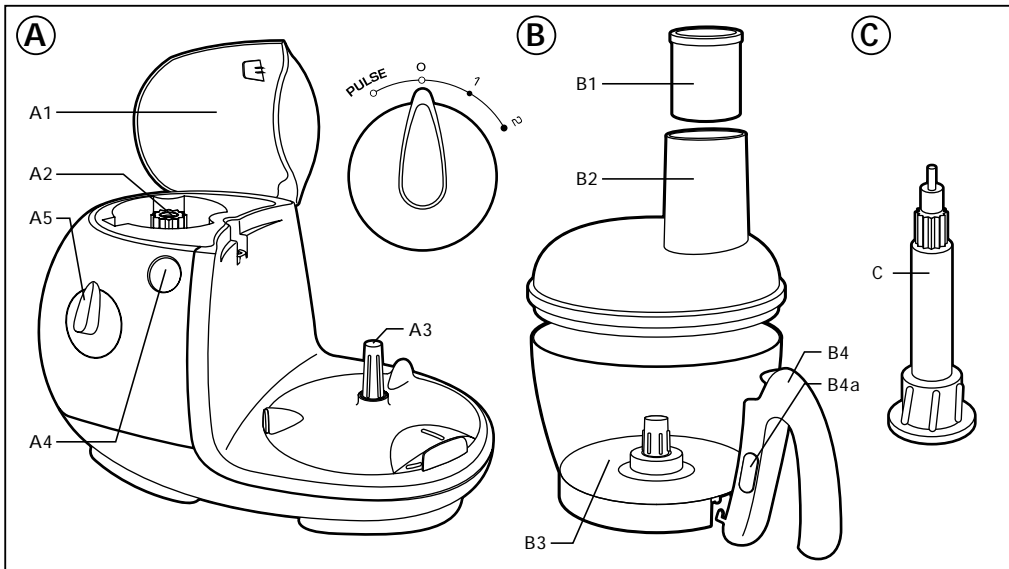
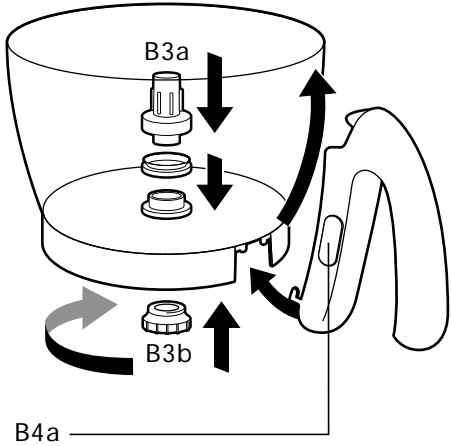


Moulinex

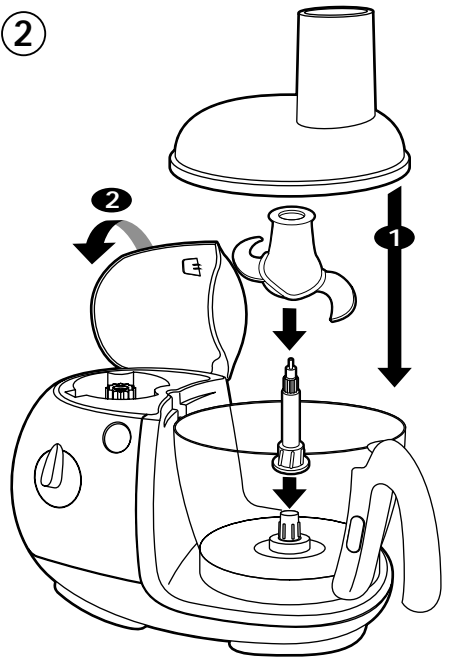




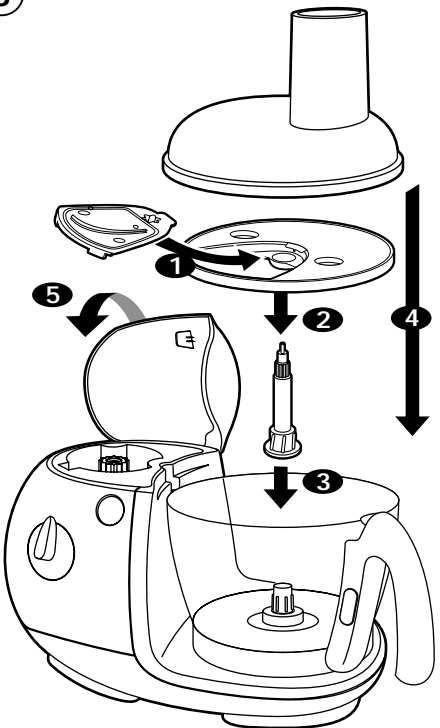
1



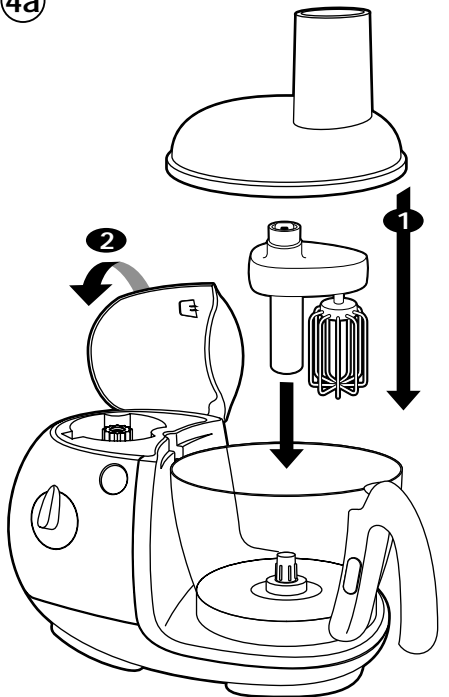
2

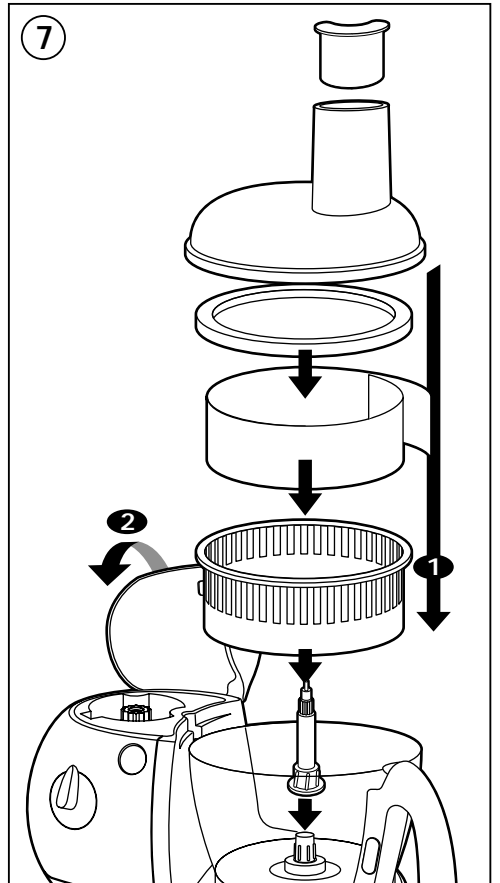
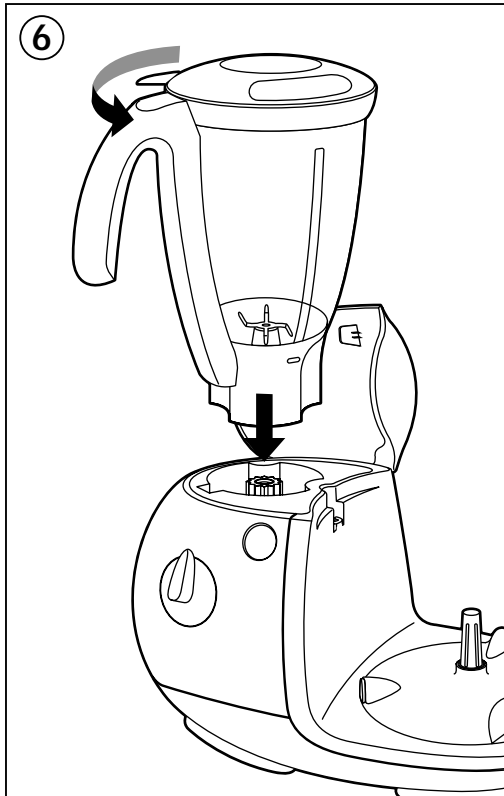
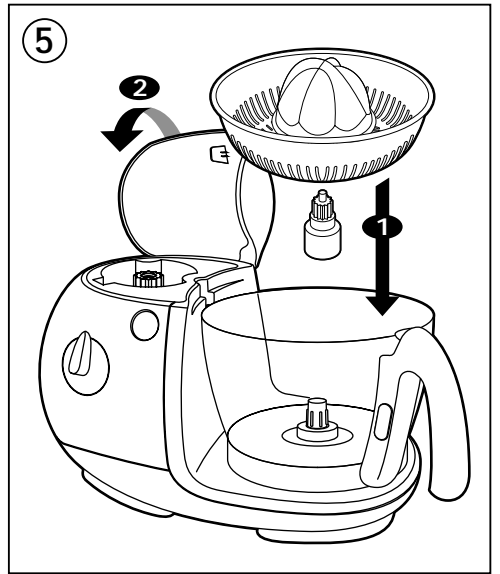
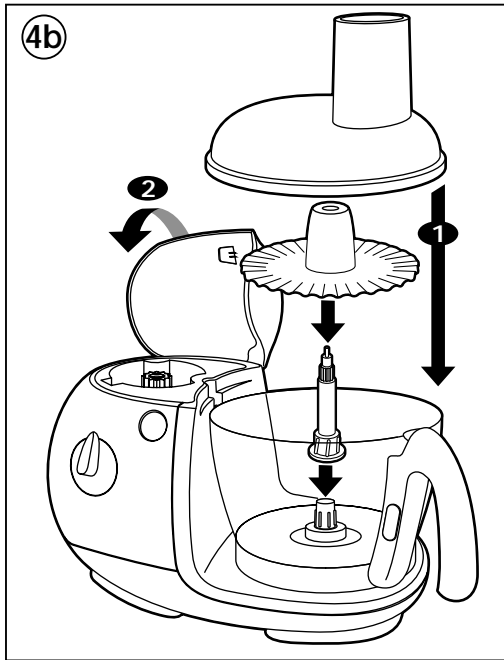


3

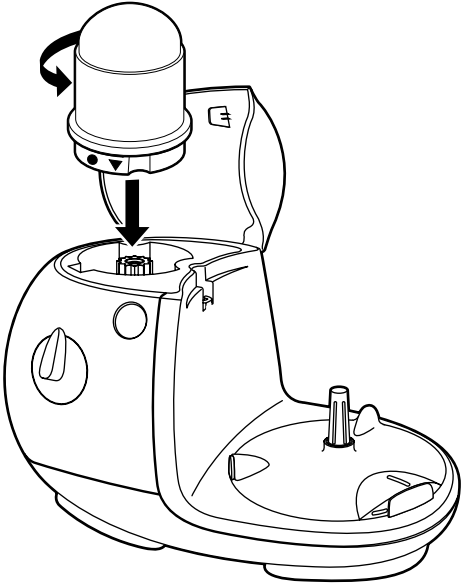


4a





8



Suomi	s. 61	Français	p. 8
Ελληνικά	σ. 66	English	p. 13
Türkçe	s. 72	Deutsch	S. 19
Русский	с. 78	Nederlands	p. 25
Українська	с. 84	Español	p. 30
Latviešu	l. 89	Português	p. 35
Letuviu	p. 94	Italiano	p. 40
Eesti	l. 99	Dansk	s. 46
中文(繁體)	104 頁	Norsk	s. 51
عربي	ص 114	Svenska	s. 56

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) et de déclipsage de l'accessoire positionné sur la sortie haute
- A5 sélecteur de vitesse 0 - 1 - 2 et Pulse (marche intermittente)

B Ensemble bol

- B1 poussoir doseur
- B2 couvercle à cheminée
- B3 bol
 - B3a entraîneur
 - B3b écrou
- B4 poignée démontable
 - B4a bouton de déclipsage de la poignée

C Tige d'entraînement

ACCESSOIRES SELON MODÈLE :

D Couteaux

- D1 couteau métal
- D2 pétrin plastique

E Coupe - légumes

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

F Batteur

- F1 boîtier d'entraînement
- F2 fouet

G Disque émulsionneur

H Presse-agrumes

- H1 cône
- H2 panier filtre
- H3 entraîneur

I Bol mixer

- I1 bouchon doseur
- I2 couvercle
- I3 bol
- I4 poignée démontable
 - I4a bouton de déclipsage de la poignée

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 **Panier 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.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

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

- Votre appareil est conçu pour une utilisation sous surveillance de l'utilisateur.

- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) 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.**
- **Videz le contenu du bol hachoir ou du bol mixer avant de démonter la poignée.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus des accessoires en fonctionnement.

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)** : tournez le bouton (A5) sur la position « Pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue** : tournez le bouton (A5) sur la position « 1 » ou « 2 ».
- **Arrêt** : tournez le bouton (A5) sur la position « 0 ».
- **Utilisation sortie haute (A2)** : assurez-vous qu'aucun accessoire n'est placé sur la sortie basse.

Les fonctions de votre robot

① MONTAGE DES PARTIES AMOVIBLES

. 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).
- S'ils ne sont pas déjà mis en place,
- Positionnez l'entraîneur (B3a) dans le bol.
- Verrouillez l'entraîneur (B3a) avec l'écrou (B3b) jusqu'à la butée.
- Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation.

. MONTAGE / DÉMONTAGE DES POIGNÉES (B4) DU BOL HACHOIR ET (I4) DU BOL MIXER

Pour une facilité de nettoyage et de rangement, la poignée du bol hachoir (B4) et du bol mixer (I4) sont démontables.

- Pour monter la poignée, positionnez la poignée en face des ergots du bol.
- Faites coulisser la poignée du bas vers le haut jusqu'au clic.
- Pour démonter la poignée, appuyez sur le bouton de déverrouillage (B4a) ou (I4a) et faites-la coulisser du haut vers le bas. (attention, il est nécessaire de déverrouiller le couvercle du bol mixer pour pouvoir démonter la poignée (I4).

La poignée (B4) doit être présente sur le bol hachoir pour pouvoir verrouiller le capot de sortie haute (A1).

② MELANGER/MIXER/HACHER/PETRIR

ACCESSOIRES UTILISÉS (SELON MODÈLE)

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

Appuyer sur la touche d'ouverture (A4) pour ouvrir le capot de sortie haute (A1).

- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3).
- 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 ingrédients dans le bol.
 - Placez le couvercle **(B2)** sur le bol.
 - Rabattez le capot de la sortie haute **(A1)**. Vous devez entendre un « clic ».
- 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 position «Pulse».

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 ou cuites (désossées, dénervées, 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 60 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.

③ RAPER/TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyer sur la touche d'ouverture (A4) pour ouvrir le capot de sortie haute (A1).**
- Positionnez le bol **(B3)** sur la sortie basse **(A3)**.

- Emboîtez la lame désirée **(E2)** sur le disque-support **(E1)**.
- Placez la tige d'entraînement **(C)** sur l'entraîneur du bol **(B3a)**, puis le disque-support **(E1)** sur la tige d'entraînement **(C)**.
- Placez le couvercle **(B2)** sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute **(A1)**. Vous devez entendre un « clic ».

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.
- 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, fromage...

④ BATTRE/FOUETTER/ÉMULSIONNER

ACCESSOIRES UTILISÉS (SELON MODÈLE)

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

Appuyer sur la touche d'ouverture (A4) pour ouvrir le capot de sortie haute (A1).

- Positionnez le bol **(B3)** sur la sortie basse **(A3)**.

④a Avec le batteur **(F)** :

- Placez-le sur l'entraîneur du bol **(B3a)**.

④b Avec l'émulsionneur **(G)** :

- Placez la tige d'entraînement **(C)** sur l'entraîneur du bol **(B3a)**.
- Faites coulisser l'émulsionneur sur la tige d'entraînement.

Puis :

- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle **(B2)** sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute **(A1)**. Vous devez entendre un « clic ».

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).

⑤ PRESSER LES AGRUMES (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

Appuyer sur la touche d'ouverture (**A4**) pour ouvrir le capot de sortie haute (**A1**).

- Positionnez le bol sur la sortie basse (**A3**).
- Positionnez l'entraîneur (**H3**) du presse-agrumes sur l'entraîneur du bol.
- Placez le panier filtre (**H2**) sur le bol.
- Placez le cône (**H1**) dans l'orifice du panier filtre.
- Fermez le capot de la sortie haute (**A1**). Vous devez entendre un « clic ».

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 .

⑥ HOMOGENEISER/MELANGER/MIXER TRES FINEMENT (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ

- Bol mixer (**I**)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Appuyez sur la touche d'ouverture (**A4**) pour ouvrir 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**) (clic audible).

S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, le robot ne fonctionne pas.

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 position «Pulse».
- 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.
 - Ne jamais utiliser le blender avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).

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).
- piler de la glace en vitesse «2».

Pour retirer le bol mixer, prenez-le par la poignée et appuyez sur la touche d'ouverture (A4**).**

⑦ CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

Appuyer sur la touche d'ouverture (**A4**) pour ouvrir le capot de sortie haute (**A1**).

- Positionnez le bol (**B3**) sur la sortie basse (**A3**).
- Placez la tige d'entraînement (**C**) sur l'entraîneur du bol (**B3a**).
- Faites coulisser le porte-filtre assemblé (**J3+J4+J5**) sur la tige d'entraînement (**C**).
- Placez le couvercle (**J2**) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (**A1**). Vous devez entendre un « clic ».

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 pour chaque opération.

⑧ HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ

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

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Appuyez sur la touche d'ouverture (**A4**) pour ouvrir le capot de sortie haute (**A1**).
- Mettez les ingrédients dans le bol (**K2** ou **L2**), puis verrouillez le couvercle (**K1** ou **L1**) sur le bol.
- Placez l'accessoire sur la sortie haute (**A2**) (clic audible).

S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, 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 position «Pulse».

Vous pouvez avec le mini-hachoir :

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

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 : 140 g / 10 s.

Pour retirer l'accessoire, appuyez sur la touche d'ouverture **(A4)**.

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.
- Pour faciliter le nettoyage et le rangement, la poignée du bol hachoir **(B4)** et celle du bol mixer **(I4)** sont démontables (et elles passent au lave-vaisselle).
- 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. Essuyez-les avec une éponge humide.
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

Rangement

Votre robot Odacio est muni :

- d'un panier 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 range cordon placé dans le bloc moteur : rangez et réglez la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez en poussant ou tirant sur le cordon.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez :
 - . le branchement.
 - . que les accessoires sont correctement positionnés sur le bloc moteur.
 - . que les couvercles sont correctement positionnés.
 - . lors de 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 (disque E)	5980678
Disque râpé noix de coco, parmesan (disque G)	5980679
Disque; râpé épais (disque C)	5966358
Disque; tranché épais (disque H)	5966356
Disque râpé fin (A)	5980676
Disque tranché fin (D)	5980677
Broyeur	5909800
Mini-hachoir	5909801
Batteur	5980652
Pétrin plastique	5980640

Presse-agrumes	5909802
Bol mixer	5909803
Couteau métal	A11D09
Disque émulsionneur	5980642
Centrifugeuse	0697254
Spatule	4909610
Panier de rangement	5909804

Thank you for choosing a product from the **Moulinex** range. This product is intended exclusively for preparing food.

Description

A Motor unit

- A1 liquidiser drive cover
- A2 liquidiser drive
- A3 bowl and accessory drive
- A4 release button for Liquidiser drive cover (A1) and for accessory fitted on liquidiser drive
- A5 speed selector, 0 – 1 – 2 and pulse (intermittent)

B Bowl assembly

- B1 pusher with measuring section
- B2 lid with feeder tube
- B3 bowl
 - B3a bowl drive
 - B3b nut
- B4 detachable handle
 - B4a handle release button

C Spindle

ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

D Blades

- D1 metal blade
- D2 plastic kneading blade

E Grating/Slicing discs

- E1 disc holder
- E2 discs:
 - . fine grating (A)
 - . thin slicing (D)
 - . coarse grating (C)
 - . thick slicing (H)

F Whisk

- F1 whisk drive
- F2 whisk

G Emulsifying disc

H Citrus press

- H1 cone
- H2 filter basket
- H3 short spindle

I Liquidiser

- I1 measuring cup
- I2 lid
- I3 jug
- I4 detachable handle
 - I4a handle release button

J Juice extractor

- J1 pusher
- J2 lid
- J3 lid seal
- J4 filter band
- J5 filter holder

- K Mini-chopper**
- K1 lid
- K2 bowl
- L Grinder**
- L1 lid
- L2 bowl
- M Spatula**
- N Storage basket**

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.

- Never leave your appliance to operate unattended.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it (also in the event of a power cut) and when you are cleaning it.
- Never use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).
- Do not place the appliance, the power cable or the plug under running water or in any other liquid.
- Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
- The power cable must never be close to a heat source or resting on sharp edges.
- If the power cable or the plug are damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).

- Do not use the appliance for juicing if the filter holder on the juice extractor is damaged.
 - For your own safety, use only Moulinex accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
 - **Always use the pushers** to push food down the feeder tubes, never use your fingers, a fork, a spoon, a knife or other utensil.
 - **Only remove the accessories when the appliance has come to a complete stop.**
 - Do not introduce any utensil (spoon, spatula...) through the feeder tube.
 - Do not place any utensil containing metal in a microwave oven.
 - **Use the accessories one at a time.**
 - Handle the metal blade and discs with great care: they are extremely sharp.
 - **You must remove the blades (D) and spindle (C)** before emptying the bowl of its content.
 - **Empty the chopping bowl or liquidiser jug before detaching the handle.**
 - Never touch the parts when they are moving.
 - Do not run your appliance empty.
 - Do not allow long hair, scarves, ties etc. to dangle over accessories during operation.
 - Never use or plug in your appliance if :
 - Its power cord is faulty or damaged.
 - The appliance has been dropped.
 - It has visible damage or operating faults.
- In such cases, to avoid any danger, contact your Approved Service Centre to have the appliance repaired, as special tools are required.

Using your appliance

- Before using for the first time, wash all accessory parts in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Place the motor unit on a stable flat, clean and dry surface.
- Plug the appliance in.
- **Pulse (intermittent operation):** turn knob (A5) to the "pulse" position - using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
- **Continuous operation:** turn knob (A5) to position "1" or "2".
- **Stop:** turn knob (A5) to position "0".
- Before using the liquidiser drive (A2): ensure that there is no accessory fitted on the bowl and accessory drive.

Functions of your food processor

① FITTING DETACHABLE PARTS

. ASSEMBLING / DISMANTLING THE BOWL (B3)

The bowl can be used with the following accessories (depending on model):

- . blades (D), grating/slicing discs (E), whisk (F), emulsifying disc (G), citrus press (H), juice extractor (J).
- If not already fitted,
- position drive (B3a) in the bowl.
- Lock the drive (B3a) with the nut (B3b) as far as it will go.
- Dismantle the bowl assembly and clean it after each use.

. FITTING/DISMANTLING THE BOWL HANDLE (B4) AND THE LIQUIDISER JUG HANDLE (I4)

For ease of cleaning and storage, the bowl handle (B4) and liquidiser jug handle (I4) are detachable.

- To fit the handle, position it against the lugs of the bowl/jug.
- Slide the handle upwards until it clicks.
- To detach the handle, press the release button (B4a) or (I4a) and slide the handle downwards.

(note: Whether you are using the Liquidiser jug (I3) or the bowl (B3) you will need to ensure that the respective handle and lid have been fitted correctly.

② MIXING/BLENDING/CHOPPING/KNEADING

ACCESSORIES USED (DEPENDING ON MODEL)

- Bowl assembly (B), spindle (C) and blades (D):
- . metal blade (D1) for mixing or chopping.
- . plastic kneading blade (D2) for kneading, blending pastry and cake making.

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (A4) to open the liquidiser drive cover (A1).

- Fit the bowl (B3) on the bowl and accessory drive (A3).
- Fit the spindle (C) on to the bowl drive (B3a).
- Slide the metal blade (D1) or the plastic kneading blade (D2) onto the spindle (C), pushing it down to the bottom of the bowl.
- Put the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (B2) on the bowl.

- Close the liquidiser drive cover (A1). You should hear an audible click.

To unlock the blades (D) from the spindle (C):

- Place the bowl assembly on a stable flat worktop.
- Turn the spindle (C) clockwise, holding the blade (D) by its upper section.

Note : If the lid and handle are not correctly fitted on to the bowl, the appliance will not start.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

Blending

- Turn the speed selector (A5) to position "2" to start the appliance.

You can blend up to 1 litre of soup or stewed fruit in 20 sec.

Chopping

- Turn the speed selector (A5) to position "2" to start the appliance or, for better control over the chopping, use the "pulse" position. In 15 to 30 sec., you can chop up to 600g of food:

- . hard produce: cheese, dried fruits, certain vegetables (carrots, celery...).

- . soft produce: certain vegetables (onions, spinach...).

- . raw or cooked meat (boned, sinew removed and diced).

- . raw or cooked fish...

Kneading/Mixing

- Turn the speed selector (A5) to position "2" to start the appliance.

- When kneading, stop the appliance as soon as the dough starts to form a ball.

You can:

- . knead up to 1.2 kg of pastry/dough (biscuit, shortcrust, and bread) in approximately 60 sec.

- . mix up to 1 litre of pancake, waffle batter, etc. in 1min to 1 min 30.

- . mix up to 1.5 kg of light cake mixture (biscuit, sponge) in 1 min 30 to 3 min 30.

③ GRATING/SLICING

ACCESSORIES USED

- Bowl assembly (B), spindle (C) and grating/slicing discs (E)

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (A4) to open the liquidiser drive cover (A1).

- Fit the bowl (B3) on the bowl and accessory drive (A3).

- Fit the required disc (E2) on to the disc holder (E1).

- Fit the spindle **(C)** on the drive **(B3a)**, then the disc holder **(E1)** on to the spindle **(C)**.
- Fit the lid **(B2)** on the bowl.
- Close the liquidiser drive cover **(A1)**. You should hear a click.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Push the food through the feeder tube using the pusher **(B1)**.
- Turn the speed selector **(A5)** to position "1" for slicing or "2" for grating.

The slicing/grating discs (depending on model) can:

- slice thickly (H) / slice thinly (D): potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, and cabbage...
- coarsely grate (C) / finely grate (A): celery, potatoes, carrots, cheeses...

④ BEATING/WHISKING/EMULSIFYING

ACCESSORIES USED (DEPENDING ON MODEL)

- Bowl assembly **(B)** and balloon whisk **(F)** or
- Bowl assembly **(B)**, emulsifying disc **(G)** and spindle **(C)**.

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (A4) to open the liquidiser drive cover (A1).

- Fit the bowl **(B3)** on the bowl and accessory drive **(A3)**.

④a) To use the balloon whisk **(F)**:

- fit it on to the bowl drive **(B3a)**.

④b) To use the emulsifying disc **(G)**:

- fit the spindle **(C)** on to the bowl drive **(B3a)**.
- slide the emulsifying disc on to the spindle.

Then:

- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid **(B2)** on the bowl.
- Close the liquidiser drive cover **(A1)**. You should hear a click.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector **(A5)** to position "1" or "2" to start the appliance.
- Do not use the balloon whisk or the emulsifying disc to knead dough or to mix cake mixtures.

You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (1 to 7), whipped cream (up to 0.5 litre).

⑤ SQUEEZING CITRUS FRUIT (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED

- Bowl **(B3)** and citrus press **(H)**

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (A4) to open the liquidiser drive cover (A1).

- Fit the bowl **(B3)** on the bowl and accessory drive **(A3)**.
- Fit the short spindle **(H3)** for the citrus press on the spindle **(C)**.
- Fit the filter basket **(H2)** on the short spindle **(H3)**.
- Fit the cone **(H1)** through the hole in the strainer.
- Close the upper liquidiser drive cover **(A1)**. You should hear a click.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Hold one half of the citrus fruit on the cone **(H1)**.
 - Turn the speed selector **(A5)** to position "1" to start the appliance.
- You can squeeze up to a litre of juice without emptying the bowl.

⑥ BLENDING/MIXING FINELY IN THE LIQUIDISER (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORY USED

- Liquidiser jug **(I)**

FITTING THE ACCESSORY

Press the release button (A4) to open the liquidiser drive cover (A1).

- Place the ingredients in the liquidiser jug **(I3)** and lock tab on the lid **(I2)** under the handle.
- Fit the liquidiser jug **(I)** on the liquidiser drive **(A2)** (you will hear an audible click).

If the lid is not fitted or incorrectly fitted on the jug, the appliance will not start.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector **(A5)** to position "1" or "2" to start the appliance or, for better control over the blending, use the "pulse" position.

You can add ingredients during blending through the hole of the measuring cup **(I1)**.

- Do not fill the liquidiser jug with boiling liquid.
- Never use the blender to grind dry products (hazel nuts, almonds, peanuts etc.).

You can:

- prepare up to 1.5 litre of extra smooth soup, sauces, stewed fruits, milk shakes and cocktails.

- blend all types of batter (pancake, fritters, waffles, custard flan).
- crush ice at speed "2".

To remove the liquidiser jug from the appliance, grasp it by the handle and press the release button (A4).

⑦ EXTRACTING JUICE FROM FRUITS AND VEGETABLES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED

- Bowl (B3), spindle (C) and juice extractor (J)

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (A4) to open the liquidiser drive cover (A1).

- Place the bowl (B3) on the bowl and accessory drive (A3).
- Place the spindle (C) on to the bowl drive (B3a).
- Slide the filter holder assembly (J3+J4+J5) on to the spindle (C).
- Fit the lid (J2) on the bowl.
- Close the liquidiser drive cover (A1). You should hear an audible click.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector (A5) to position "2" to start the appliance.
- Insert the ingredients through the feeder tube and gently press with the pusher (J1).
- Remove the pulp regularly from the filter holder and clean the filter band.
- Do not juice more than 250 g of ingredients at a time.
- Remove hard stones, thick peel (such as kiwi) and hard cores from fruit before processing)

⑧ FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORY USED

- Mini-chopper (K) or Grinder (L)

FITTING THE ACCESSORY

- **Press the release button (A4) to open the liquidiser drive cover (A1).**
- Put the ingredients in the bowl (K2 or L2), and lock the lid (K1 or L1) on the bowl.
- Fit the accessory on the liquidiser drive (A2) (you will hear an audible click).

If the lid is not fitted correctly, the appliance will not start.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector (A5) to position "2" to start the appliance or, for better control over the chopping, use the "pulse" position.

With the mini-chopper you can:

- . chop in seconds: garlic cloves, herbs, parsley, dried fruits, bread, ham,...
- . prepare baby foods.
- . Maximum quantity of dried foods (hazelnuts, almonds...): 80 g.

This mini-chopper is not designed to take hard ingredients such as coffee beans and hard spices.

With the grinder you can:

- . grind in seconds: coriander, pepper, Cayenne pepper, dried apricots...
- . Quantity / Maximum time for dried apricots: 140 g / 10 sec.

To remove the accessory from the appliance, press the release button (A4).

Cleaning

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, rinse the accessories straight after use.
- Wash and dry the accessories (they are all dishwasher safe except for the whisk drive (F1)).
- Pour some hot water containing a few drops of washing up liquid into the mixer bowl or jug. Close the lid. Operate in short bursts by pressing the pulse key several times. Unplug the appliance. Rinse the bowl or jug under running water and leave to dry.
- For ease of cleaning and storage, the chopping bowl handle (B4) and the liquidiser jug handle (I4) are detachable (and dishwasher proof).
- If the accessories have become discoloured by food (carrots, oranges...), rub them gently with a cloth dipped in cooking oil and then wash as normal.
- Do not place the motor unit (A) or the whisk drive (F1) in water or near running water. Wipe them with a damp cloth.
- **The blades on the accessories are very sharp. Always handle with care.**

Storage

Your Odacio food processor has:

- a storage basket (N) that fits inside the bowl assembly (B). You can store the grating/ slicing discs (E2), the disc holder (E1), the metal blade (D1) as well as the spindle (C).

- a cable tidy is incorporated in the motor unit: store the supply flex and adjust it to the required length by pushing or pulling it out of the base.

Emulsifying disc	5980642
Juice extractor	0697254
Spatula	4909610
Storage basket	5909804

What to do if your appliance does not work?

- Check:
 - . the connection and fuse.
 - . that the accessories are correctly fitted on to the drive.
 - . that the lids and handles are correctly fitted.
 - . when using the bowl assembly **(B)**, that the liquidiser drive cover **(A1)** is locked.

If your appliance still does not work? Contact an approved Moulinex centre (see list in "Moulinex Service" booklet).

HELPLINE

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations team first for expert help and advice :

0845 602 14 54 - UK
(01) 47 51 947 - Ireland

or consult our website
www.moulinex.co.uk

Accessories

You can buy the following accessories or replacements mail order through our approved Moulinex Service Centre or via our website:

Accessories	Approved Moulinex Service Centre
Chip cutting disc (disc E)	5980678
Grating disc for coconut & parmesan (disc G)	5980679
Coarse grating disc (disc C)	5966358
Thick slicing disc (disc H)	5966356
Fine grating disc (A)	5980676
Thin slicing disc (D)	5980677
Grinder	5909800
Mini-chopper	5909801
Whisk	5980652
Plastic kneading blade	5980640
Citrus press	5909802
Liquidiser jug	5909803
Metal blade	A11D09

