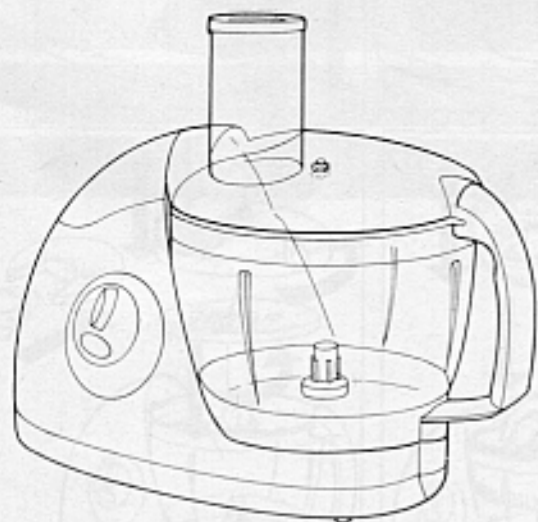
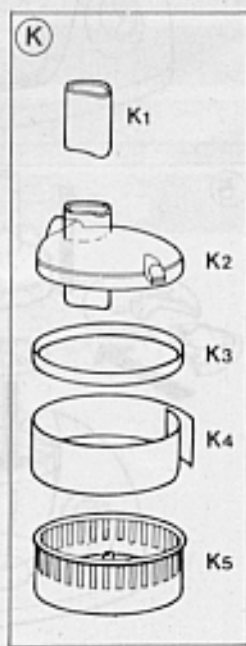
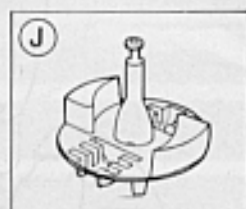
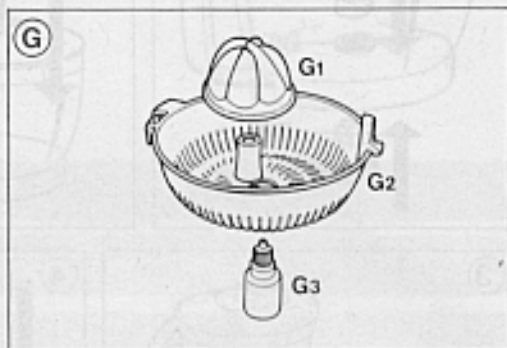
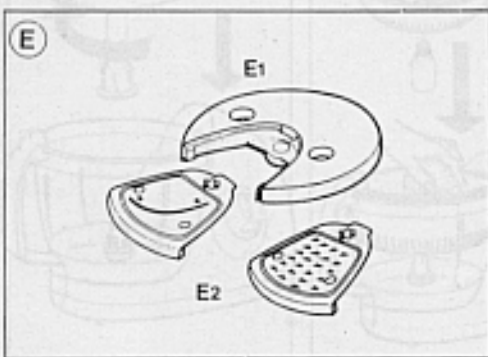
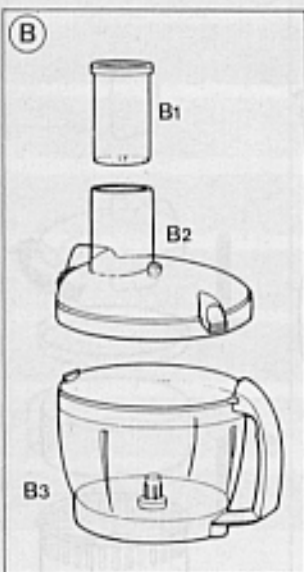
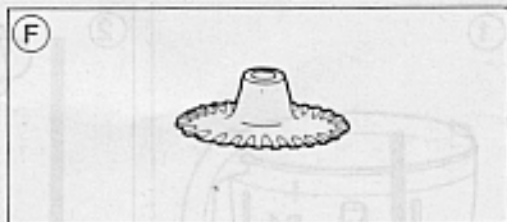
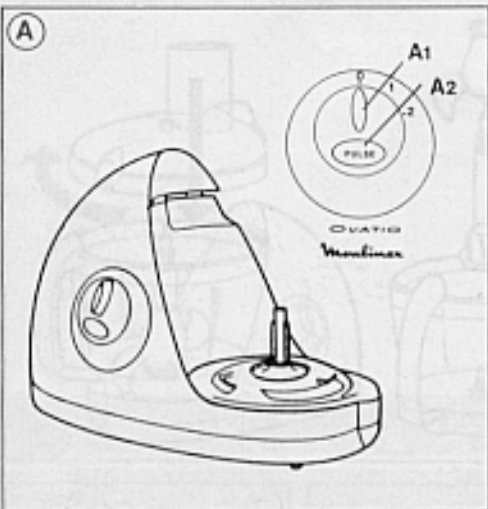
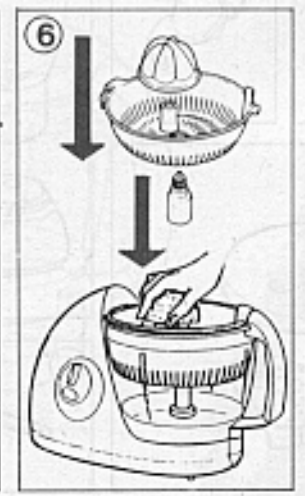
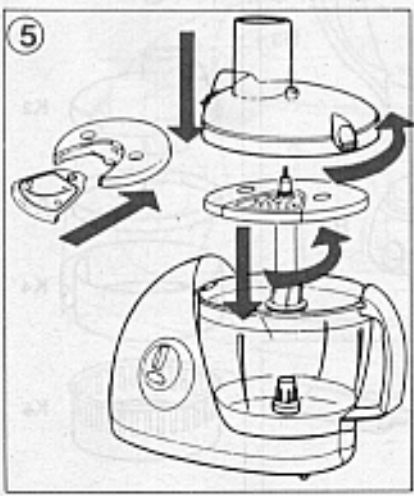
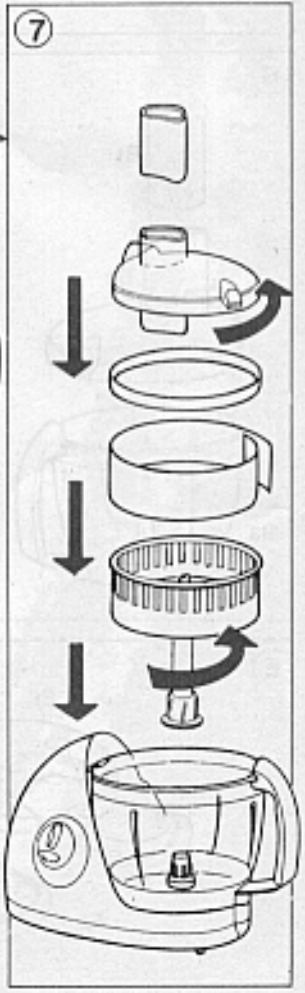
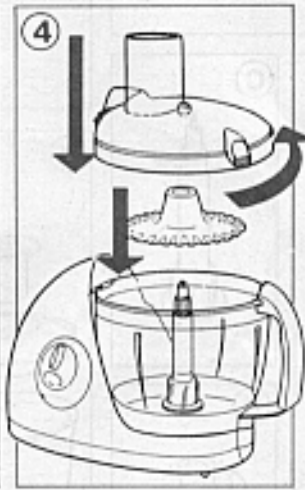
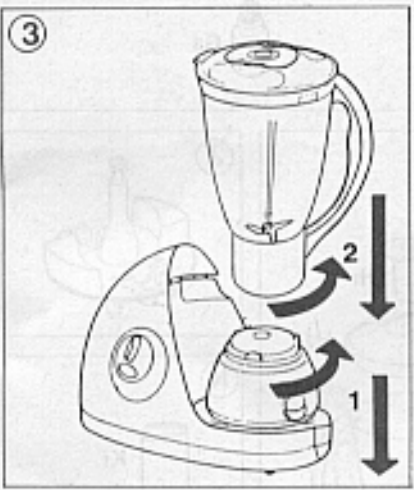
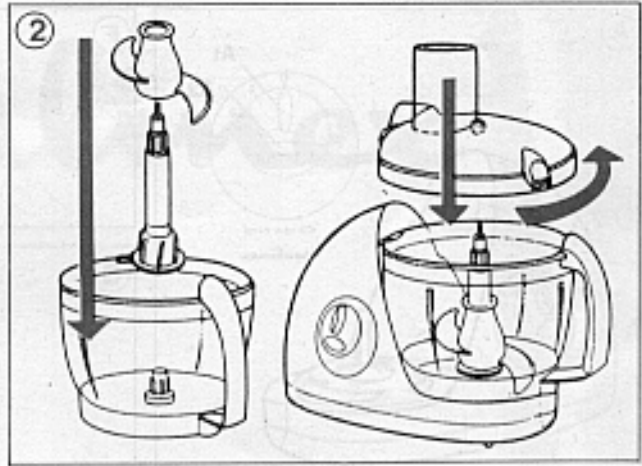
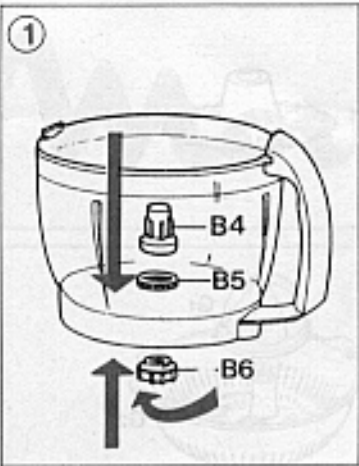


# Moulinex







## Description

Dépliez les volets de couverture. Les figures numérotées en rouge 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
- B4 entraîneur
- B5 joint
- B6 écrou

### C Tige d'entraînement

### D Couteau

### 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

### J Accessoire de rangement

### K Centrifugeuse

- K1 poussoir centrifugeuse
- K2 couvercle
- K3 collerette
- K4 bande filtrante
- K5 porte-filtre

## Conseils de sécurité

- **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.**
- **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

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.
- **N'utilisez que les accessoires Moulinex.**
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser.
- Votre appareil est uniquement à usage domestique

## Mise en service

- 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)**

L'ensemble bol/entraîneur est utilisé avec les accessoires suivants :

- Couteau **(D)**, disque émulsionneur **(F)**, coupe-légumes **(E)**, presse-agrumes **(G)**, centrifugeuse **(K)**
- Mettez le joint **(B5)** au centre du bol : face plate du joint contre le fond du bol.
- Positionnez l'entraîneur **(B4)** sur le joint **(B5)**.

- Verrouillez l'entraîneur (**B4**) avec l'écrou (**B6**) 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**) - couteau (**D**)

### 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 (**B4**).
- Faites coulisser le couteau (**D**) 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**)).

**Attention :** Pour le déverrouillage du couteau métal (**D**) 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 (**D**) 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.

#### 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, déneuvées, 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 600 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 60 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 (**B4**)

- 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 oeufs), 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**)
- Verrouillez la tige d'un quart de tour puis placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (**B4**).
- 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 (**B4**).
- 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**)
- Verrouillez la tige d'un quart de tour puis placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (**B4**).
- 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.

## 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).
- 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.

## Rangement

Votre robot **Ovatio** est muni :

- d'un accessoire 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 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

Avec l'accessoire coupe-légumes (**E**), vous pouvez acheter auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé Moulinex, les lames référencées ci-dessous :

- . **5 922 861** : râpé fin (A)
- . **5 922 862** : tranché fin (D)
- . **5 922 866** : coupe-frites (E)
- . **5 922 865** : râpé noix de coco, parmesan (G)

## Description

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

<b>A</b>	<b>Motor unit</b>
A1	Speed selector 0-1-2
A2	Pulse button (intermittent operation)
<b>B</b>	<b>Bowl unit</b>
B1	Pusher with measuring section
B2	Lid with feeder tube
B3	Bowl / drive
B4	drive
B5	seal
B6	nut
<b>C</b>	<b>Spindle</b>
<b>D</b>	<b>Blade</b>
<b>E</b>	<b>Grating/slicing discs</b>
E1	disc stand
E2	2 discs: <ul style="list-style-type: none"><li>. grater (C); slicer (H)</li><li>4 optional discs:<ul style="list-style-type: none"><li>. fine grater (A); fine slicer (D)</li><li>. chipping disc (E)</li><li>. grater for coconut, parmesan (G)</li></ul></li></ul>
<b>F</b>	<b>Whipping disk</b>
<b>G</b>	<b>Citrus press</b>
G1	Cone
G2	Filter
G3	Drive
<b>H</b>	<b>Blender Bowl (according to model)</b>
H1	Graduated stopper
H2	Lid
H3	Bowl
H4	Base
<b>I</b>	<b>Spatula</b>
<b>J</b>	<b>Storage Attachment</b>
<b>K</b>	<b>Juice extractor</b>
K1	Plunger
K2	Lid
K3	Flange
K4	Filter Band
K5	Filter-holder

## Safety Recommendations

- **Always keep out of reach of children**
  - Always check that the voltage of your appliance matches that of your electrical installation
- Any error in connecting the appliance invalidates the guarantee**