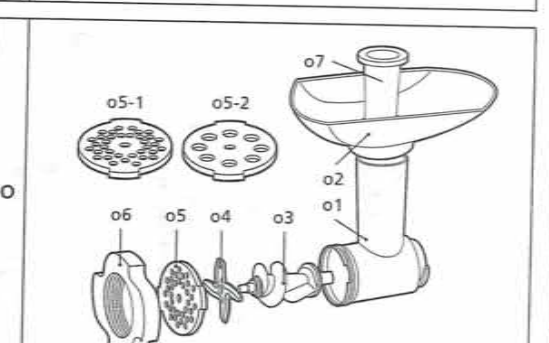
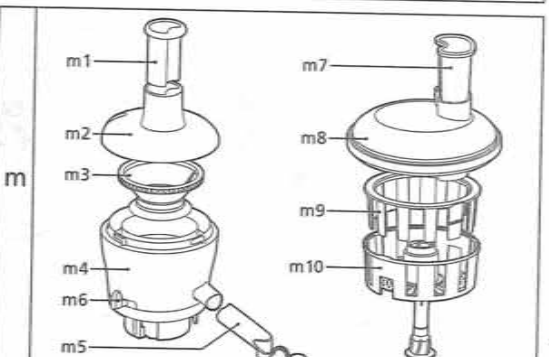
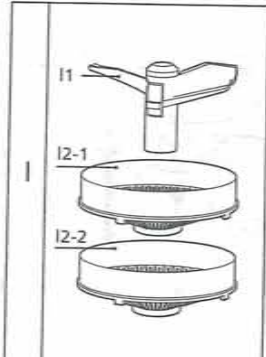
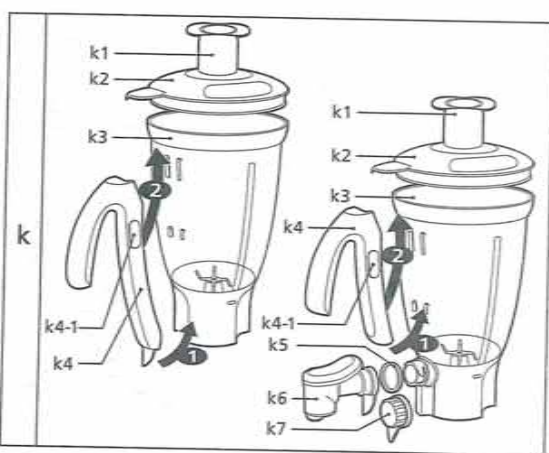
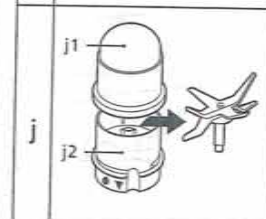
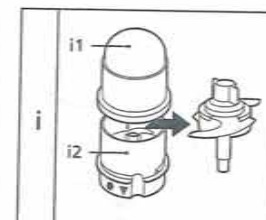
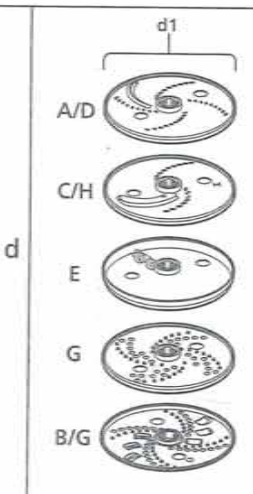
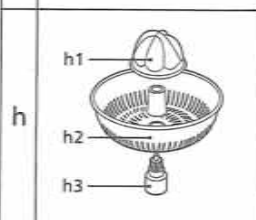
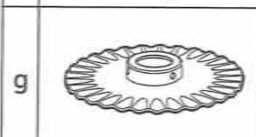
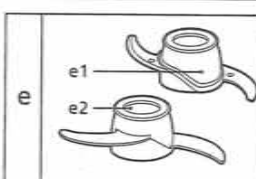
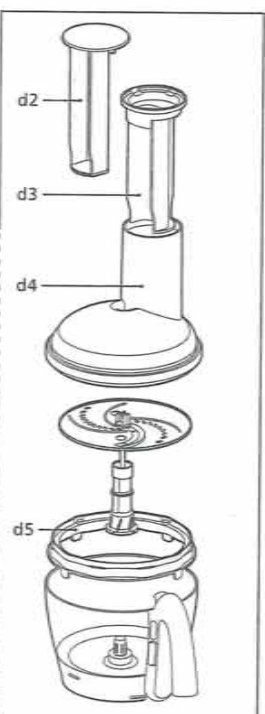
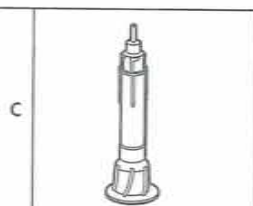
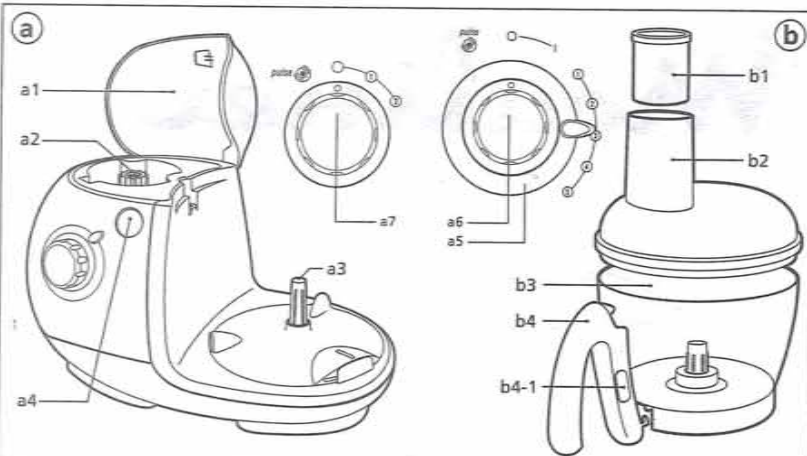
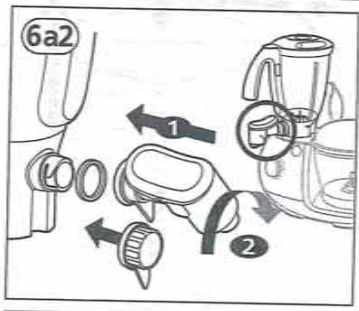
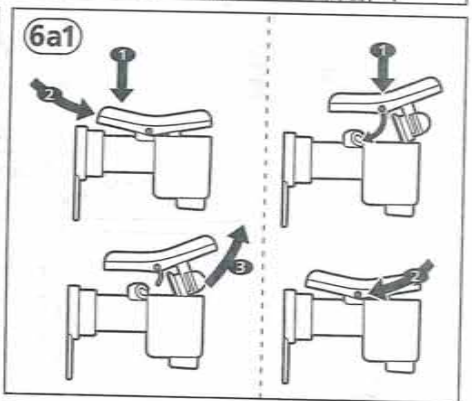
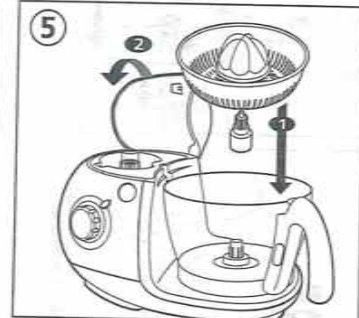
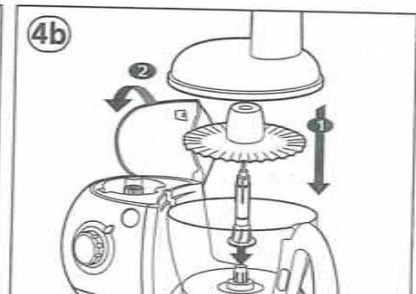
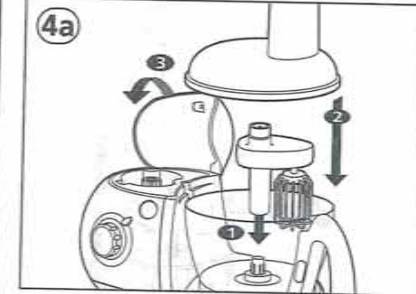
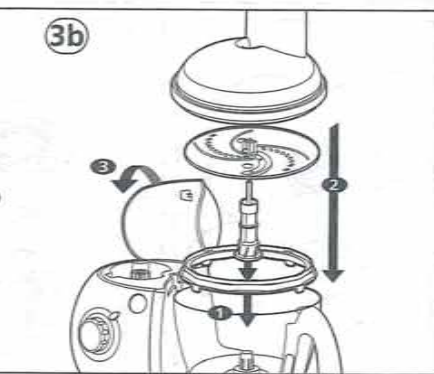
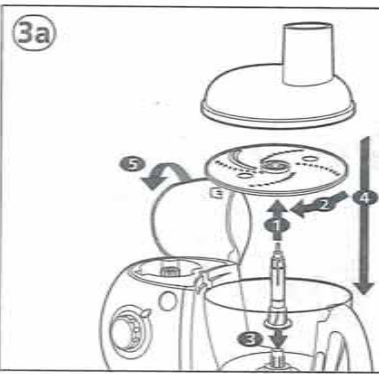
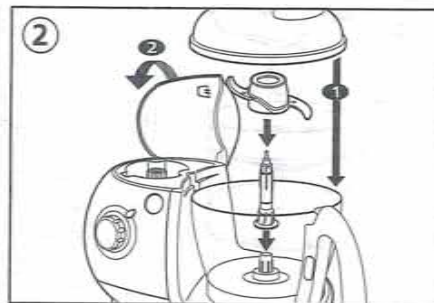
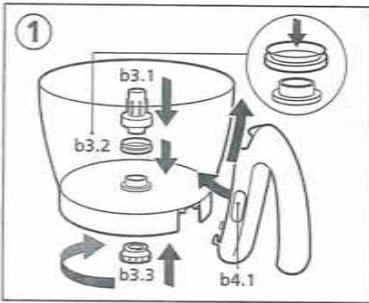
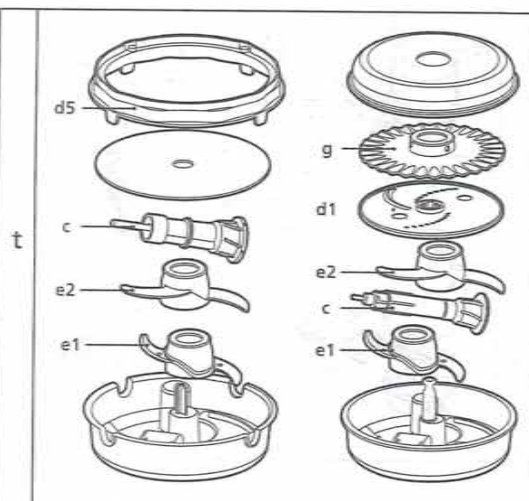
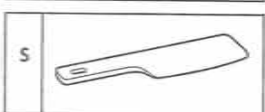
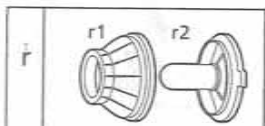
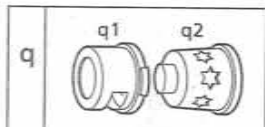
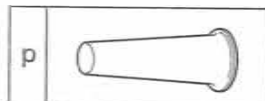


# Moulinex

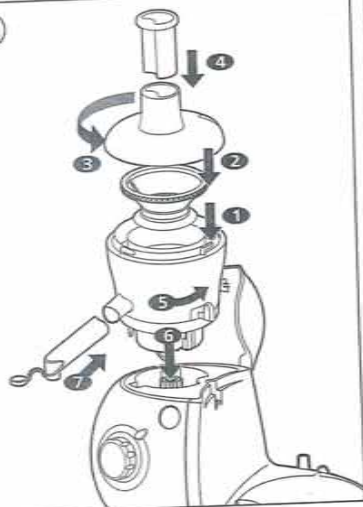
FP72\*\*



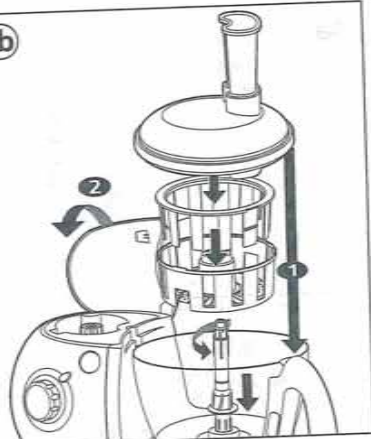




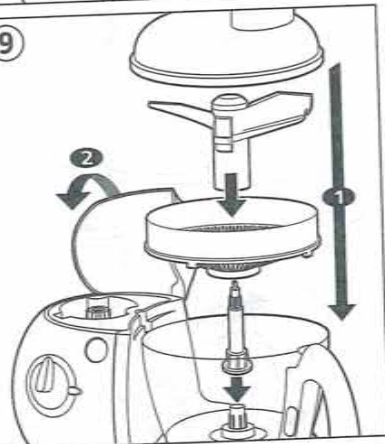
7a



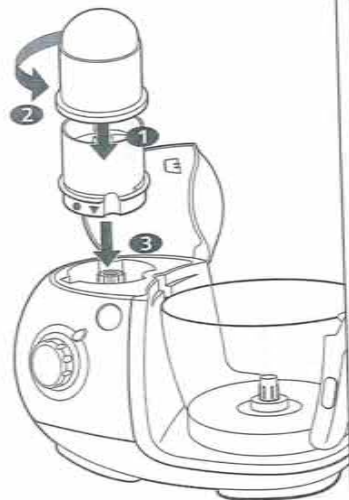
7b



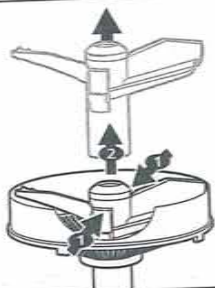
9



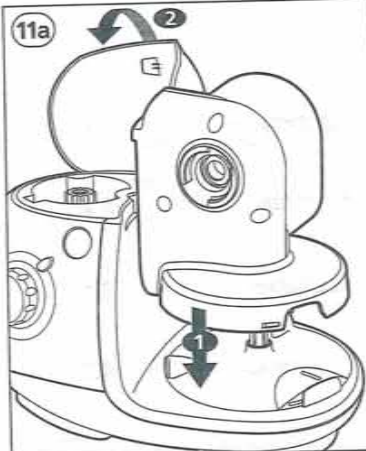
8



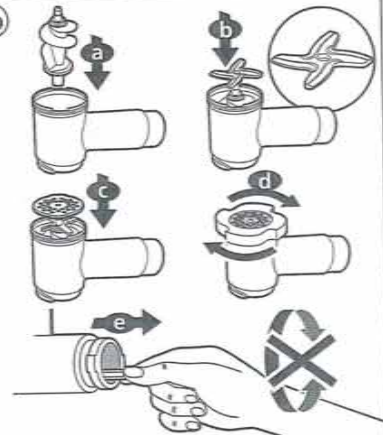
10



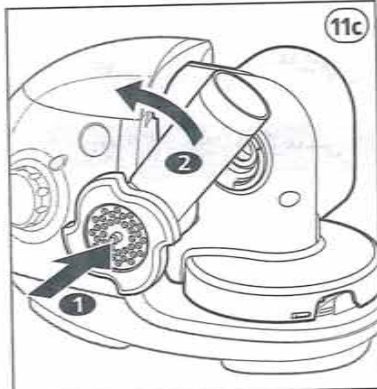
11a



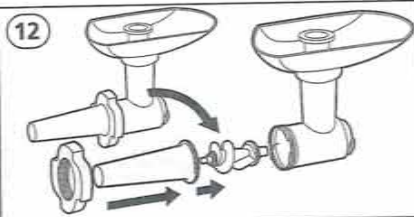
11b



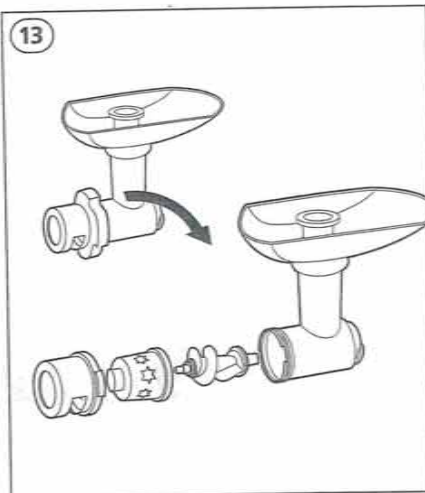
11c



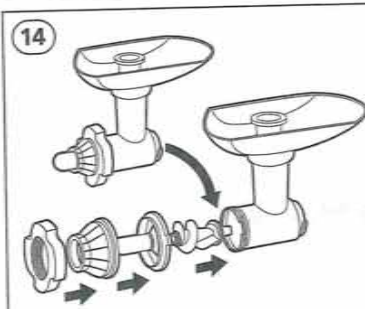
12



13



14



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. variateur électronique de vitesses de 1 à 5 (selon modèle)
- a6. bouton Marche/Arrêt et Pulse (marche intermittente)
- a7. sélecteur de vitesse 1-2 et Pulse

### Accessoires selon modèle

#### b. Ensemble bol

- b1. poussoir doseur
- b2. couvercle à cheminée
- b3. bol
  - b3-1. entraîneur
  - b3-2. joint en caoutchouc
  - b3-3. écrou
- b4. poignée démontable
  - b4-1. bouton de déclipsage de la poignée

#### c. Tige d'entraînement

#### d. Coupe-Légumes

- d1. disques
  - A/D : râpé fin / tranché fin
  - C/H : râpé épais / tranché épais
  - E : coupe frites
  - G : gratté parmesan
  - B/G : copeaux / gratté parmesan

#### d2. petit poussoir

#### d3. gros poussoir

#### d4. couvercle grande cheminée

#### d5. support-disque

#### e. Couteaux

- e1. couteau métal
- e2. pétrin plastique

#### f. Batteur

#### f1. boîtier d'entraînement

#### f2. fouet

#### g. Disque émulsionneur

#### h. Presse-agrumes

#### h1. cône

#### h2. panier filtre

#### h3. entraîneur

#### i. Mini-hachoir

#### i1. couvercle

#### i2. bol

#### j. Broyeur

#### j1. couvercle

#### j2. bol

#### k. Bol mixer avec ou sans robinet

#### k1. bouchon doseur

#### k2. couvercle

#### k3. bol

#### k4. poignée démontable

- k4-1. bouton de déclipsage de la poignée

#### k5. joint pour robinet

#### k6. robinet

#### k7. capuchon

#### l. "Maxipress"

#### l1. palette

- l2-1. grille pour purée

- l2-2. grille pour coulis

#### m. Centrifugeuse avec bec verseur ou panier filtre

#### m1. poussoir

#### m2. couvercle

#### m3. filtre rotatif

#### m4. corps réceptacle

#### m5. bec verseur

#### m6. levier de verrouillage

#### m7. poussoir

#### m8. couvercle

#### m9. couronne filtrante

#### m10. panier-filtre

#### n. Réducteur pour tête hachoir

#### o. Tête hachoir

#### o1. Corps

#### o2. Plateau amovible

#### o3. Vis

#### o4. Couteau 4 branches

#### o5. Grilles

- o5-1. Grille petits trous : haché fin

- o5-2. Grille gros trous : haché gros

#### o6. Ecrou

#### o7. Poussoir

#### p. Entonnoir à saucisses

#### q. Filière à gâteaux

#### q1. Support

#### q2. Moule

#### r. Accessoire à kebbe

#### r1. Bague

#### r2. Embout

#### s. Spatule

#### t. Boîte de rangement

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

## Consignes de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait MOULINEX de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
- 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 à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- 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 la centrifugeuse si le filtre rotatif (m3) ou l'ensemble (m9 + m10) sont endommagés.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées MOULINEX adaptés à votre appareil.

- Mettez l'appareil à l'arrêt, et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
  - N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
  - 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.
  - Manipulez le couteau métal, le couteau du bol mixer, du mini hachoir, du broyeur et les disques coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau métal (e1) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
  - Videz le contenu du bol hachoir et du bol mixer avant de démonter la poignée.
  - N'utilisez pas votre appareil à vide.
  - Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
  - Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
  - Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au-dessus des accessoires en fonctionnement.
  - N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation - cuisson - stérilisation à chaud).
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## 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.

## Mise en marche

### Modèle électronique :

- **Pulse (marche intermittente) :** tournez le bouton (a6) sur la position «Pulse» par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue :** tournez le bouton (a6) sur la position «1».
- **Arrêt :** tournez le bouton (a6) sur la position «0».
- **variateur de vitesse (a5) :** sélectionnez la vitesse indiquée ou faites-la varier en cours de préparation.

### Modèle Bi-Vitesses :

- **Pulse (marche intermittente) :** tournez le bouton (a7) sur la position «Pulse» par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue :** tournez le bouton (a7) sur la position «1» ou «2» suivant la préparation.
- **Arrêt :** tournez le bouton (a7) 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 (e), coupe-légumes (d), batteur (f), émulsionneur (g), presse-agrumes (h), centrifugeuse avec panier filtre (m10) «Maxipress» (I).
- S'ils ne sont pas déjà mis en place, positionnez le joint (b3-2) sur le fond du bol. La lèvre du joint doit être orientée vers le haut.
- Positionnez l'entraîneur (b3-1) sur le joint (b3-2).
- Verrouillez l'ensemble avec l'écrou (b3-3) jusqu'à la butée.
- Démontez l'ensemble et nettoyez-le

après chaque utilisation.

- **Montage / démontage des poignées (b4) du bol hachoir et (k4) du bol mixer.**
- Pour une facilité de nettoyage et de rangement, la poignée du bol hachoir (b4) et du bol mixer (k4) 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 (b4-1) ou (k4-1) 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 (k4).
- **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 (e) :
- Couteau métal (e1) pour mixer, hacher.
- Pétrin plastique (e2) 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 (b3-1).
- Faites coulisser le couteau métal (e1) ou le pétrin plastique (e2) sur la tige d'entraînement (c), jusqu'au fond du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) ou (d4) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».
- Pour le déverrouillage des couteaux (c) 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 (e) par la partie supérieure.

### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Mixer	3-4-5	1-2
Hacher	5-Pulse	2-Pulse
Pétrir	5	2
Mélanger	5	2

#### Conseils

**Mixer**  
- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

**Hacher**  
- 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

- 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 (d).

#### 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).

Avec les disques (d1) :

#### 3a) Modèle avec couvercle à cheminée classique (b2) et le poussoir (b1) :

- Placez la tige d'entraînement (c) dans le trou central du disque (d1).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Placez le couvercle (b2) sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).

#### 3b) Modèle avec couvercle à grande cheminée (d4) et les poussoirs (d2) et (d3) :

- Positionnez le support-disque (d5) à l'intérieur du bol.
- Placez la tige d'entraînement (c) dans le trou central du disque (d1).
  - Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (b3-1), cet ensemble doit reposer sur le support-disque (d5).
  - Placez le couvercle (d4) sur le bol.
  - Fermez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».
  - Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide des poussoirs (d2) ou (d3).
  - Pour guider les légumes de petites dimensions (carottes, courgettes...), positionnez le gros poussoir (d3) dans la cheminée du couvercle et glissez les légumes en s'aidant du petit poussoir (d2).

### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Râper	3-4-5	1-2
Trancher	2	1

#### Conseils

Vous pouvez préparer avec les disques (selon modèle) :

- tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, chou, courgettes, betteraves, pommes, carottes...
- râpé épais (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- coupe-frites (E) : frites.
- gratter (G) : pommes de terre, parmesan...

- copeaux (B) : carottes, courgettes, parmesan...

### 4 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

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 (b3-1).

#### 4b) Avec l'émulsionneur (g) :

- Placez la tige d'entraînement (c) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Faites coulisser l'émulsionneur sur la tige d'entraînement.

Puis :

- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) ou (d4) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».

### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Battre / Fouetter / Emulsionner	1 à 5	1-2

#### Conseils

- 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 6), 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 ».

### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Presser	1	1

#### Conseils

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (h1).
- Vous pouvez réaliser jusqu'à 1 litre de jus sans vider le bol.

### 6 HOMOGENEISER / MELANGER / MIXER TRES FINEMENT

#### ACCESSOIRE UTILISÉ

- Bol mixer (k).

#### MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Appuyez sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).

Modèle Direct Service avec le robinet :

- 6a) **Assemblage du robinet (k6)**  
Pour faciliter le nettoyage du robinet (k6), celui-ci est démontable en deux parties : Appuyez sur « push », et décrochez le capot (fig.6a-1). Nettoyez le robinet (k6) sous l'eau courante.
- 6a2) **Montage du robinet (k6) sur le bol mixer (k3)**  
Engagez à fond le joint (k5) sur le goulot du bol, puis verrouillez d'un quart de tour le robinet assemblé (k6).

**Conseils** : ce bol mixer, muni de son robinet permet de verser votre préparation, directement dans le verre (cocktails), dans l'assiette ou le bol (potages) ou bien dans la poêle (pâte

à crêpes). La vitesse 1 peut vous aider pour le service des préparations assez épaisses (milkshake ou smoothies). Arrêter l'appareil dès la fin du service. Nettoyez l'ensemble robinet après chaque utilisation.

Si vous n'avez pas besoin du robinet, vous pouvez le remplacer par le capuchon (k7) (voir fig 6a-1), équipé du joint (k5).

#### 6b Pour les deux modèles :

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (k3), puis verrouillez le couvercle (k2) sur le bol.
  - Placez l'ensemble bol mixer (k) sur la sortie haute (a2).
- Vous devez entendre un « clic ».

#### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Homogénéiser Mélanger Mixer	1 à 5 - Pulse	1 à 2 - Pulse

#### Conseils

- Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'orifice du bouchon doseur (k1) en cours de préparation. Utilisez toujours votre blender (k) avec son couvercle (k2) en place.
- 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 maxi.
- 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

Centrifugeuse avec bec verseur (m) ou Bol (b3) et centrifugeuse avec panier filtre (m).

#### MONTAGE DES ACCESSOIRES

##### 7a Modèle Direct Service avec le bec verseur (m5).

Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).

Placez le filtre (m3) au centre du corps réceptacle (m4), tournez et verrouillez le couvercle (m2) sur le corps (m4). Maintenez le levier de verrouillage (m6) sur la position cadenas fermé puis, engagez l'ensemble, sur la sortie haute (a2).

Vous devez entendre un « clic ». Coulissez le bec verseur (m5) sur le corps réceptacle (m4).

##### Conseils

- Introduisez les aliments dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (m1).
  - Coupez les fruits en morceaux et mettez un grand verre sous le bec verseur (m5).
- Ne pas traiter plus de 5 fois 0,5 kg de fruits (pommes, carottes, raisin) en continu, sans laisser votre appareil refroidir complètement.
- Raisins, coings ou groseilles : pour obtenir un meilleur rendement nettoyez le filtre tous les 300g d'ingrédients.
  - Important : Lorsque le corps réceptacle à pulpe est plein, arrêter l'appareil, vider le corps réceptacle.
  - Attendez l'arrêt complet du filtre rotatif avant de retirer l'ensemble. Pour retirer la centrifugeuse (m5), appuyez sur la touche d'ouverture (a4), et levez l'ensemble. Le levier de verrouillage (m6) revient automatiquement sur la position cadenas ouvert.

##### 7b Modèle avec le panier filtre (m10).

Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3). Assemblez le panier filtre (m10) avec sa couronne filtrante (m9) : descendez celle-ci dans le panier filtre afin de la clipper pour que l'ensemble soit solidaire.
- Faites descendre le panier filtre assemblé (m9 + m10) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Placez le couvercle (m8) sur le bol.

- Placez le couvercle (m8) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».
- Introduisez les aliments dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (m7).
- Videz fréquemment les déchets du panier-filtre.
- Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients (pommes, carottes, raisin) pour chaque opération.

Pour les deux modèles :

#### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Centrifuger	5	2

#### Conseils

- Pelez les fruits à peau épaisse ; retirez les noyaux et ôtez la partie centrale de l'ananas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, etc.
- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures.

#### 8 HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES (selon modèle)

##### ACCESSOIRE UTILISÉ

- Mini-hachoir (i) ou Broyeur (j)

##### 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 (i2 ou j2), puis verrouillez le couvercle (i1 ou j1) sur le bol.

- Placez l'accessoire sur la sortie haute (a2). Vous devez entendre un « clic ». S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, le robot ne fonctionne pas.

#### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Hacher finement	5 - Pulse	2 - Pulse

#### Conseils

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 / 10s.  
Figues sèches : 90g / 8s
- Pour retirer l'accessoire, appuyez sur la touche d'ouverture (a4).

#### 9 MOULINER / PRESSER / ECRASER (selon modèle)

##### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (b), tige d'entraînement (c), et «Maxipress» (l).

##### MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

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 (b3-1), puis verrouillez d'un quart de tour.
- Faites coulisser la grille désirée (l2) sur la tige d'entraînement (c) en tournant légèrement pour que les encoches sous la grille viennent en butée contre les nervures intérieures du bol.
- Positionnez la palette (l1) dans le trou central de la grille (l2) et enfoncez-la jusqu'au clic.
- Placez le couvercle (b2) ou (d4) sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un clic.



### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique
Mouliner / Presser / Ecraser	1

#### Conseils

Vous pouvez préparer avec la grille :

- Gros trous (I2-1) : des purées (jusqu'à 1 kg de légumes ou fruits cuits), pommes de terre, carottes, chou-fleur.
- Petits trous (I2-2) : des coulis ou compotes de fruits dénoyautés (jusqu'à 500 g), tomates, raisins, fraises, framboises, groseilles, abricots, pêches.

Remarque : Si la palette se déclipse de la grille, vérifiez que vous avez positionné la grille correspondante à votre préparation, que vos aliments sont bien décongelés ou bien cuits à cœur.

### 10 NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DU «MAXIPRESS»

- Otez l'ensemble grille / palette de la tige d'entraînement (c).
- Appuyez sur les clips de chaque côté de la palette pour libérer la grille.

### 11 TÊTE HACHOIR (selon modèle)

#### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble réducteur (n) et tête hachoir (o).

#### AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez la tête hachoir à l'eau chaude savonneuse et essuyez-la aussitôt soigneusement.

#### MISE EN SERVICE

##### 11a Mise en place du réducteur sur le robot.

- Appuyez sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).
- Positionnez le réducteur sur la sortie basse (a3) :
- Refermez le capot de sortie haute (a1).

##### 11b Assemblage de la tête hachoir :

- Prenez le corps (o1) par la cheminée

en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis (o3) (axe long en premier) dans le corps (o1).

- Emboîtez le couteau (o4) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (o5-1 ou o5-2) sur le couteau (o4) en faisant correspondre les ergots avec les encoches.
- Vissez l'écrou (o6) sur le corps (o1) dans le sens des aiguilles d'une montre et à fond, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

##### 11c Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil.

- Face au réducteur (bloc moteur robot débranché), présentez la tête hachoir (o) cheminée inclinée vers la droite. Engagez la tête hachoir à fond sur le réducteur (n).
- Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage. La tête hachoir (o) se verrouillera automatiquement sur le réducteur (n), dès sa mise en fonctionnement.

- Engagez le plateau amovible (o2) sur la cheminée.

- Branchez l'appareil.

#### UTILISATION

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Éliminez les os, les cartilages et les nerfs.
- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ) et placez-les sur le plateau (o2).
- Placez un récipient sous la tête hachoir.

### Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Hacher	5	2

#### Conseils

- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (o7).
- Ne poussez jamais avec les doigts ou

#### tout autre ustensile.

- N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande.

- Assurez vous que votre viande est bien décongelée.

**Astuce :** en fin d'opération, vous pouvez passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

#### Nettoyage de la tête hachoir

- Avant tout nettoyage, débranchez votre appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir en l'inclinant vers la droite pour l'enlever du bloc réducteur.
- Pour démonter la tête hachoir, ôtez le plateau (o2) de la cheminée, dévissez l'écrou (o6), retirez la grille (o5), le couteau (o4) et la vis (o3).
- Manipulez les parties tranchantes avec précaution.
- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les soigneusement.
- La grille (o5) et le couteau (o4) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire.
- Ne laissez jamais pénétrer d'humidité dans le réducteur. Essuyez-le simplement avec un chiffon doux.
- Ne mettez pas la tête hachoir (o) au lave-vaisselle, c'est à dire le corps (o1), la vis (o3), le couteau (o4), les grilles (o5) et l'écrou (o6).

### 12 ENTONNOIR À SAUCISSES (selon modèle)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête hachoir métal vous permet de réaliser des saucisses de toutes sortes adaptées à vos goûts.

#### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Entonnoir à saucisses (p), ensemble réducteur (n) et tête hachoir (o)

#### MONTAGE

- Mettez la vis (o3) en place dans le corps (o1) de la tête hachoir métal.
- Positionnez l'entonnoir (p) puis l'écrou (o6) et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (n).

**Remarque :** cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

#### UTILISATION

Cet accessoire est à utiliser une fois que vous avez haché votre viande et que vous avez assaisonné votre hachis selon votre goût.

- Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour qu'il retrouve son élasticité, enfitez le sur l'entonnoir (p) en laissant dépasser 5 cm environ.
- Remplissez de hachis la cheminée du corps (o1) de la tête hachoir, mettez en marche et appuyez avec le poussoir de façon à amener le hachis juste à l'extrémité de l'entonnoir.
- Arrêtez l'appareil.
- Faites un noeud avec les 5 cm de boyau qui dépassent. Repoussez le noeud sur l'extrémité de l'entonnoir pour éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.
- Remettez en marche et continuez à approvisionner en hachis. Le boyau se remplit.
- Quand tout le hachis est passé, arrêtez l'appareil, retirez le boyau restant sur l'entonnoir et faites un noeud.

#### Conseils

- Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.
- Ce travail se fera plus facilement à deux : l'un approvisionnant le hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit.
- Donnez aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau de place en place.
- Les vitesses utilisées sont celles du paragraphe 11.

### 13 FILIÈRE À BISCUITS (selon modèle)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête hachoir métal vous permet de façonner des petits gâteaux.

#### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Filière à biscuits (q), ensemble réducteur (n) et tête hachoir (o)

#### MONTAGE

- Mettez la vis (o3) en place dans le corps (o1) de la tête hachoir métal.
- Placez le moule (q2) dans le support (q1).

- Faites correspondre les deux ergots du support (q1) avec les deux encoches de la tête hachoir (o1).
- Vissez à fond, sans bloquer, l'écrou (o6) sur le corps (o1).
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (n).

**Remarque :** cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

#### UTILISATION

- Préparez la pâte (vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle).
- Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme chpsie.
- Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

#### Conseils

Les vitesses utilisées sont celles du paragraphe 11.

#### 14 ACCESSOIRE À KEBBE (selon modèle)

#### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Accessoire à kebbe (r), ensemble réducteur (n) et tête hachoir (o)

#### MONTAGE

- Mettez la vis (o3) en place dans le corps (o1) de la tête hachoir métal.
- Positionnez l'embout de filière (r2) sur la tête en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches de la tête hachoir.
- Positionnez la bague (r1) sur l'embout de filière (r2) puis l'écrou (o6) et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (n).

**Remarque :** cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

#### Conseils

Les vitesses utilisées sont celles du paragraphe 11.

#### Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires, ils

passent tous au lave-vaisselle à l'exception :

- du boîtier d'entraînement du batteur (f1).
- du corps réceptacle de la centrifugeuse (m4).
- de l'ensemble tête hachoir (o).

Pour le nettoyage spécifique de la tête hachoir se reporter au paragraphe 11c.

- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (k). 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.

- Le bol (b3) est équipé d'un joint (b3-2). Pour le nettoyer, vous pouvez passer le bol au lave-vaisselle ou bien le laver avec de l'eau chaude.

**Pour remonter le joint sur le bol, vérifiez que la lèvre du joint soit toujours orientée vers le haut.**

- Pour faciliter le nettoyage et le rangement, la poignée du bol hachoir (b4) et celle du bol mixer (k4) sont démontables (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), ni le réducteur (n) 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 selon modèle :

- d'une boîte de rangement (t), qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol (b).

Vous pouvez y ranger les disques coupe-légumes (d1), le support-disque (d5), le couteau métal (e1), le pétrin plastique (e2) 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 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) ou du réducteur hachoir (n), 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").

#### Élimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur. Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

#### Produits électroniques ou électriques en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de

collecte pour que son traitement soit effectué.

#### 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 inox coupe-frites (disque E)
- Disque inox gratté (disque G)
- Disque inox copeau / gratté (disque B/G)
- Disque inox râpé / tranché épais (disque C/H)
- Disque inox râpé / tranché fin (disque A/D)
- Mini-hachoir
- Broyeur
- Bol mixer
- Bol mixer avec robinet
- Ensemble bol transparent
- Couteau métal
- Pétrin plastique
- Batteur
- Emulsionneur
- Presse-agrumes
- Maxipress (seulement version électronique)
- Centrifugeuse avec bec verseur
- Centrifugeuse avec panier filtre
- Spatule
- Ensemble hachoir :
  - Réducteur
  - Couteau
  - Grilles
  - Entonnoir à saucisse
  - Filière à biscuit
  - Accessoire à kebbé