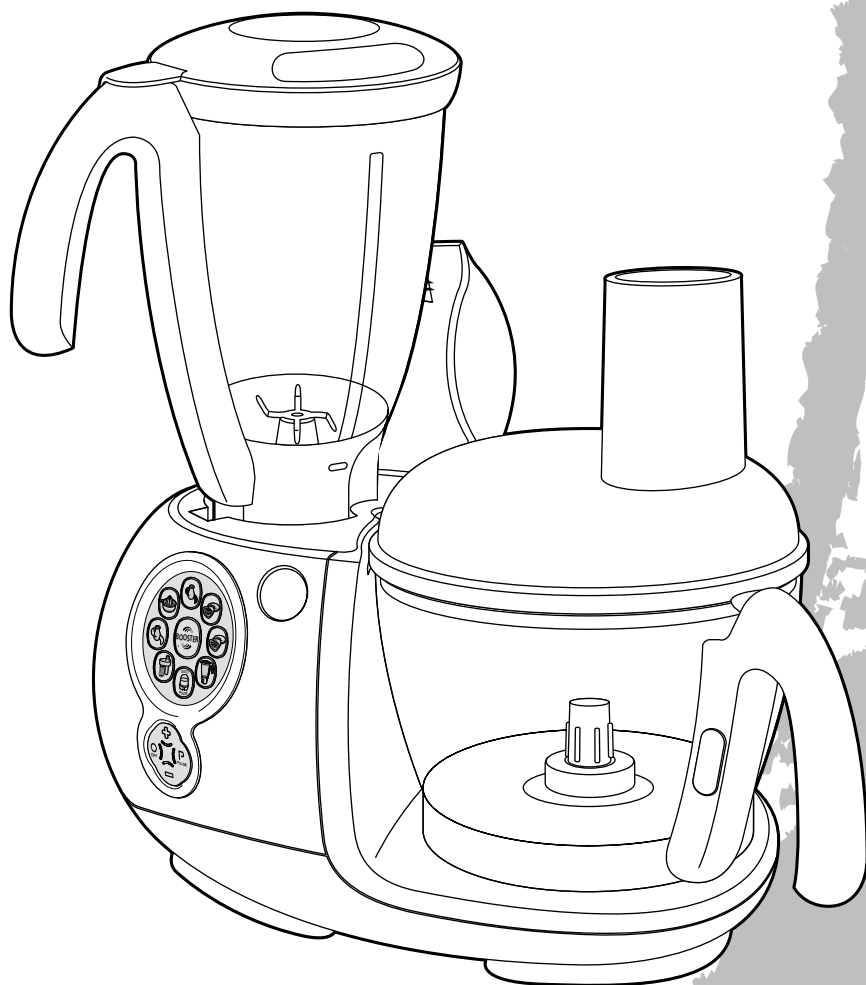
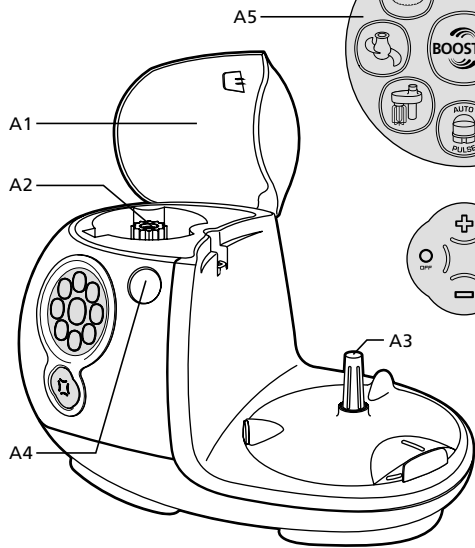
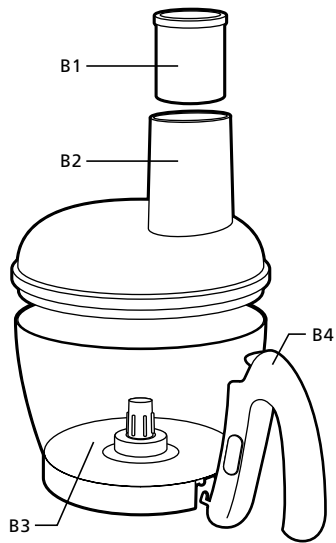
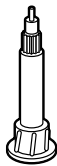
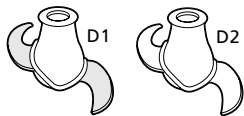
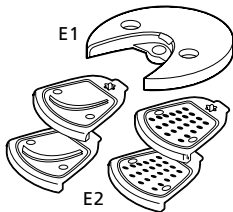
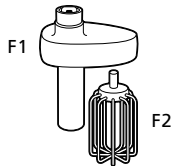
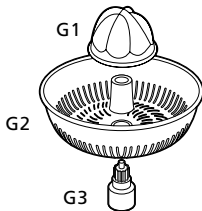
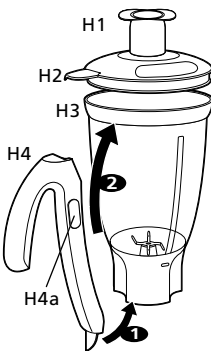
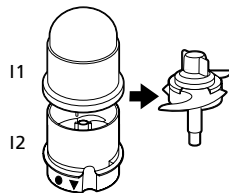
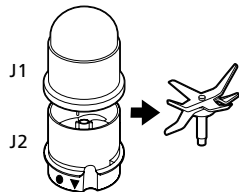
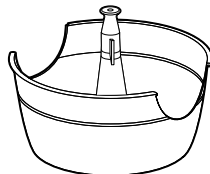
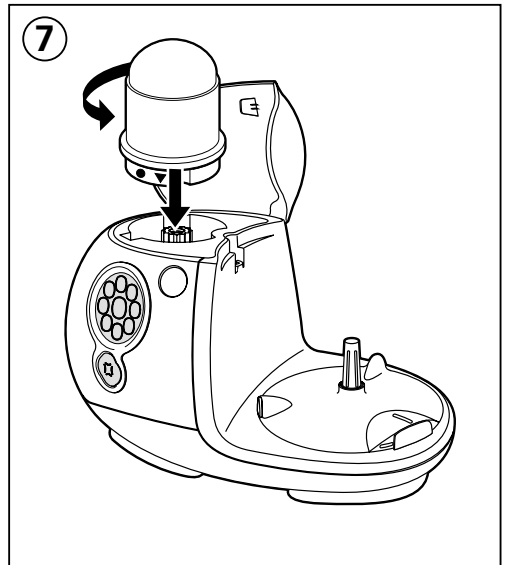
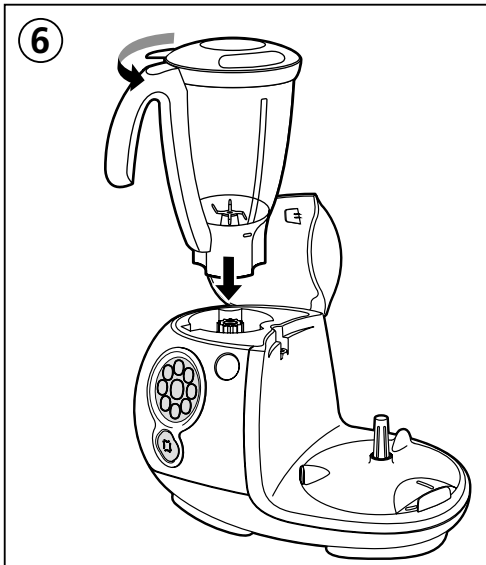
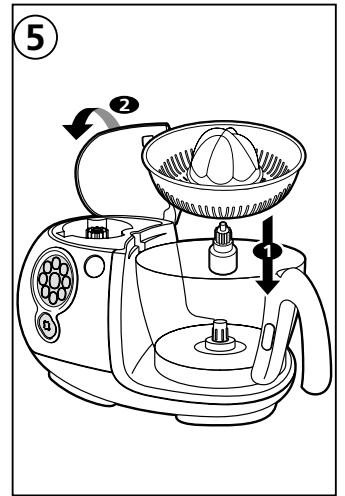
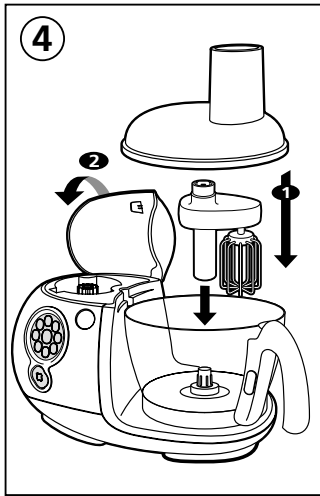
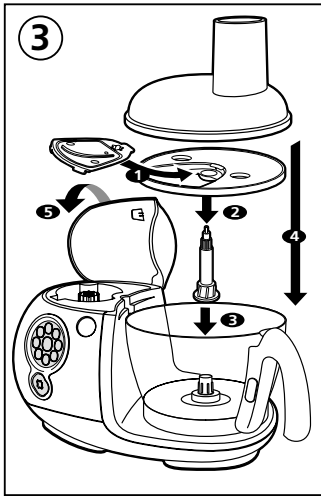
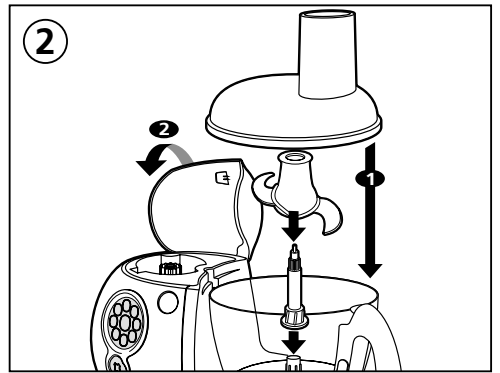
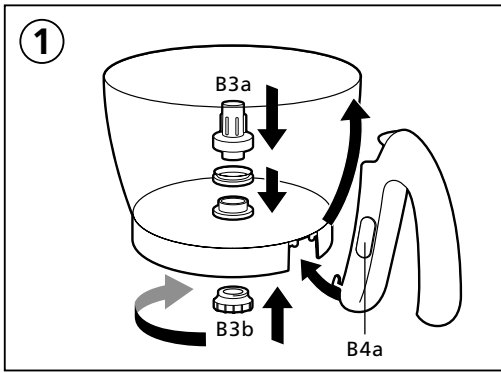


Moulinex



A**B****C****D****E****F****G****H****I****J****K****L**



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 déclipage de l'accessoire positionné sur la sortie haute
- A5 panneau de commandes
- B Ensemble bol**
B1 poussoir doseur
B2 couvercle à cheminée
B3 bol
B3a entraîneur
B3b écrou
B4 poignée démontable
B4a bouton de déclipage de la poignée
- C Tige d'entraînement**
- ACCESSOIRES :**
- D Couteaux**
D1 couteau métal
D2 pétrin plastique
- E Coupe - légumes**
E1 disque - support
E2 4 lames:
. râpé fin (A)
. tranché fin (D)
. râpé épais (C)
. tranché épais (H)
- F Batteur**
F1 boîtier d'entraînement
F2 fouet
- G Presse-agrumes**
G1 cône
G2 panier filtre
G3 entraîneur
- H Bol mixer**
H1 bouchon doseur
H2 couvercle
H3 bol
H4 poignée démontable
H4a bouton de déclipage de la poignée
- I Mini-hachoir**
I1 couvercle
I2 bol
- J Broyeur (selon modèle)**
J1 couvercle
J2 bol

- K Spatule**
L 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).
 - 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.
- **Panneau de commande** : sélectionnez la touche correspondant à l'accessoire utilisé.

Accessoire	Définition	Exemples de préparation
O	Arrêt du moteur	
		Ajuster la vitesse pré-sélectionnée par l'appareil lors de l'appui des touches du panneau de commandes.
Pulse	Marche intermittente	Pour un meilleur contrôle de certaines préparations.

		Booster	Marche intermittente avec retour à la vitesse pré-sélectionnée initialement	Vitesse maximale pour un résultat plus rapide ou pour homogénéiser votre préparation en cours de réalisation. Hacher avec le broyeur (J) jusqu'à 140g d'abricots secs en 10 secondes, des épices telles que coriandre, poivre, piment de Cayenne.
1		Couteau métal (D1)		Mixer 1 l de potage, soupe, compote en 20 s. Hacher jusqu'à 600 g d'aliments en 15 à 30 s.
2		Pétrin plastique (D2)		Pétrir 1,2 kg de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 60 s environ Mélanger 1 l de pâte fluide (crêpes, gaufres 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		Coupe-légumes (E)		Trancher épais (H) / trancher fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux ... jusqu'à 1 kg d'aliments en une fois. Râper épais (C) / râper fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage jusqu'à 1 kg d'aliments en une fois.
4		Batteur (F)		Battre 1 à 7 blancs en neige. Fouetter jusqu'à 0,5 l de crème ou de crème chantilly. Emulsionner mayonnaise, aïoli, sauces ...
5		Presse-agrumes (G)		Presser jusqu'à 1 l de jus sans vider le bol.

6		Bol mixer (H)	Homogénéiser ou mixer finement jusqu'à 1,5 l de potage, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail. Mélanger finement toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).
7		Mini-hachoir (I) Auto Pulse : marche rythmée pour un résultat de hachage optimum.	Hacher finement en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscotte pour chapelure, jambon. Broyer en quelques secondes jusqu'à 80 g de fruits secs (noisettes, amandes). Préparer des purées pour bébé.

Les fonctions de votre robot

① MONTAGE DES PARTIES AMOVIBLES

. MONTAGE / DÉMONTAGE DU BOL (B3)

Le bol est utilisé avec les accessoires suivants :

- couteaux (D), coupe-légumes (E), batteur (F), presse-agrumes (G).
- 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 (H4) DU BOL MIXER

Pour une facilité de nettoyage et de rangement, la poignée du bol hachoir (B4) et du bol mixer (H4) 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 (H4a) 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 (H4)).

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

- 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) (clic audible).
- 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

- Appuyer sur la touche correspondant à l'accessoire utilisé.

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, dénervés, et coupées en dés).
- . des poissons crus ou cuits...

Astuce : vous pouvez utiliser la touche «Auto Pulse» pour mieux contrôler le hachage de certains ingrédients tels que oignons, viande.

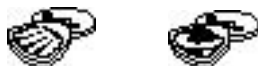
Pétrir/mélanger

- 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 (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) (clic audible).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (B1).
- Appuyer sur la touche correspondant à l'accessoire utilisé.

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/EMULSIONNER



ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (B) et batteur (F)

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 le batteur (F) sur l'entraîneur du bol (B3a).

Puis :

- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (B2) sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute (A1) (clic audible).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Appuyer sur la touche correspondant à l'accessoire utilisé.
- 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



ACCESSOIRES UTILISÉS

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

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 l'entraîneur (G3) du presse-agrumes sur l'entraîneur du bol (B3a).
- Placez le panier filtre (G2) sur le bol.
- Placez le cône (G1) dans l'orifice du panier filtre.
- Fermez le capot de la sortie haute (A1) (clic audible).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (G1).
- Appuyer sur la touche correspondant à l'accessoire utilisé.

Vous pouvez réaliser jusqu'à 1 litre de jus sans vider le bol.

⑥ HOMOGENEISER/MELANGER/MIXER TRES FINEMENT



ACCESSOIRE UTILISÉ

- Bol mixer (H)

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 (H3), puis verrouillez le couvercle (H2) sur le bol.
- Placez le bol mixer (H) 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

- Appuyer sur la touche correspondant à l'accessoire utilisé.

Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'orifice du bouchon doseur (H1) 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).

Astuce : vous pouvez utiliser la touche «Auto Pulse» pour piler de la glace.

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

⑦ 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, puis verrouillez le couvercle 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

- Appuyer sur la touche correspondant à l'accessoire utilisé.

Vous pouvez avec le mini-hachoir :

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

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

Vous pouvez avec le broyeur :

- hacher en quelques secondes en vitesse «BOOSTER»: coriandre, poivre, piment de Cayenne, abricots secs,....
 - Quantité/Temps maximum /Vitesse « BOOSTER »
- 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 une facilité de nettoyage et de rangement, la poignée du bol hachoir (B4) et du bol mixer (H4) 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. Essayez-les avec une éponge humide.
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

Rangement

Votre robot Odacio est muni :

- d'un accessoire de rangement (**L**), 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, pour ranger et régler la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

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

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

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

Accessoires

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

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 (disque A)	5980676
Disque, tranché fin (disque D)	5980677
Broyeur	5909800
Mini-hachoir	5909801
Batteur	5980652
Pétrin plastique	5980640
Presse-agrumes	5909802
Bol mixer	5909803
Couteau métal	A11D09

Spatule	4909610
Panier de rangement	5909804