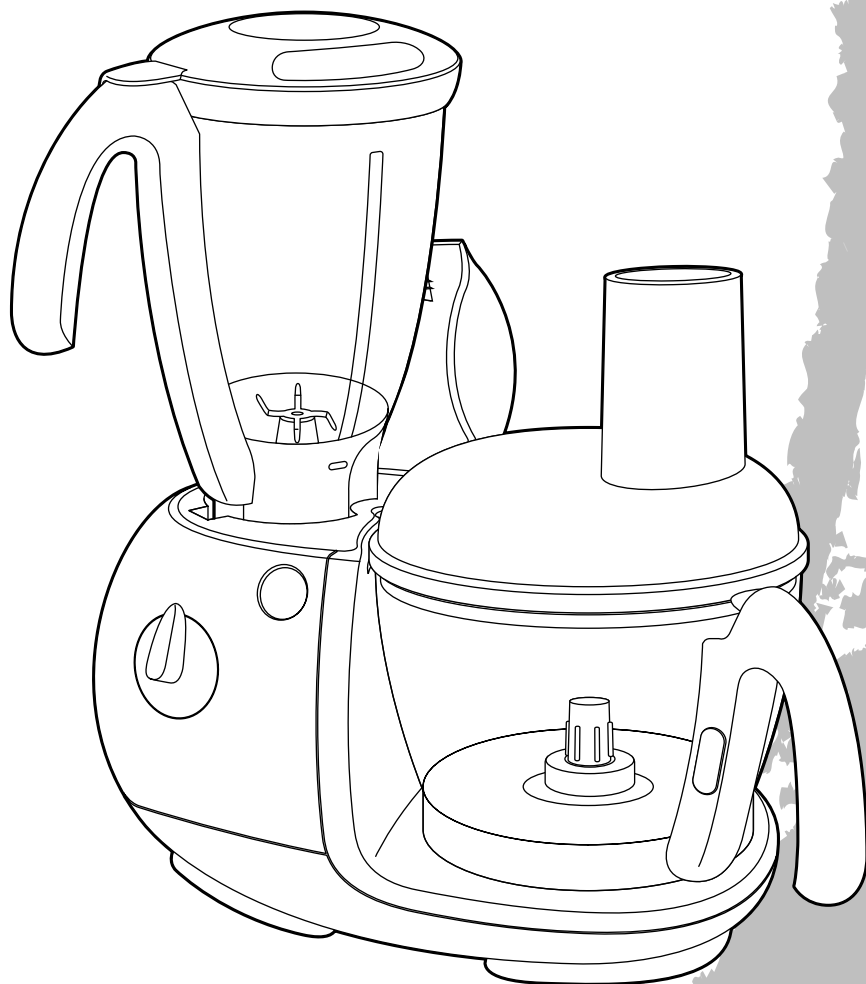
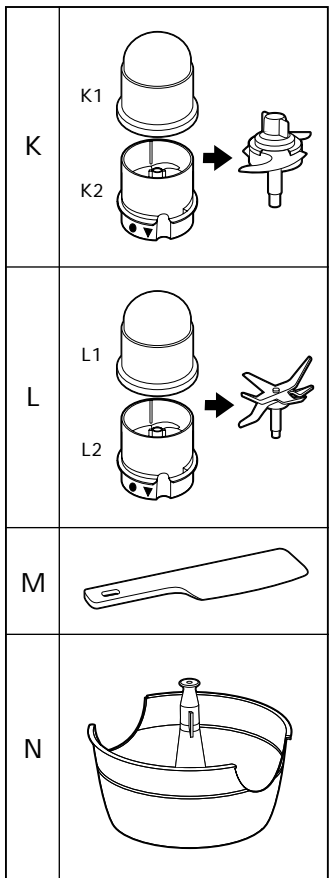
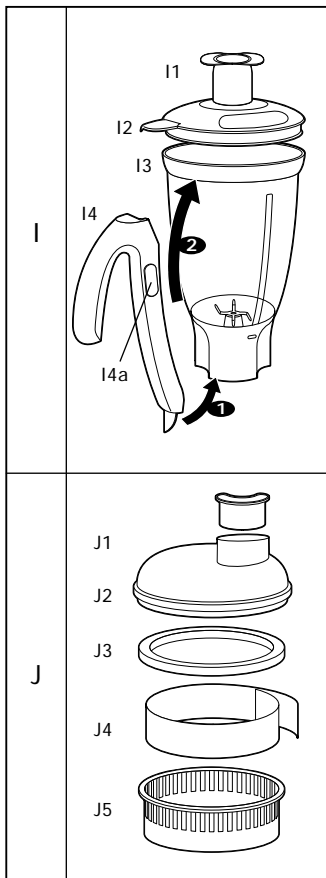
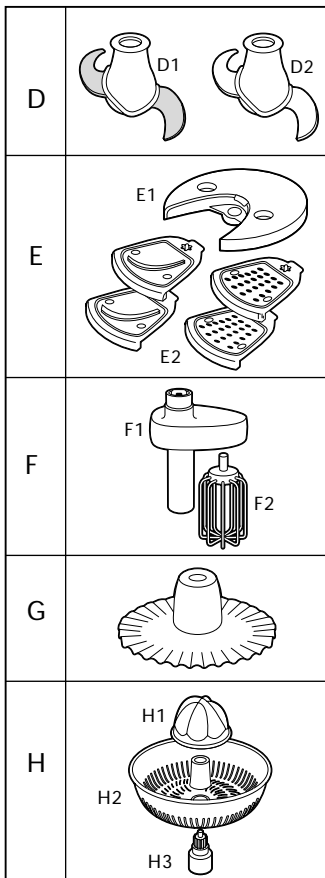
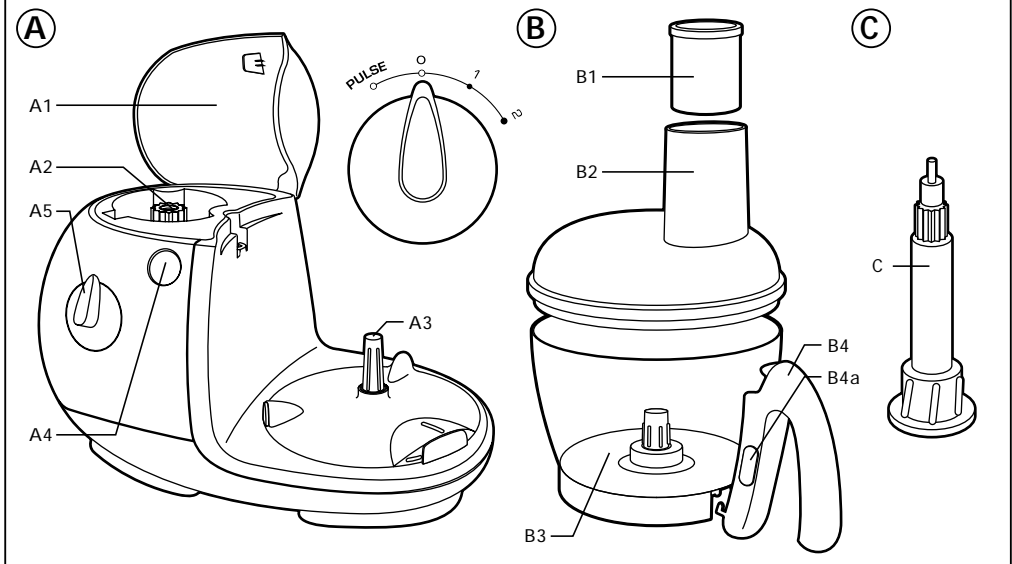
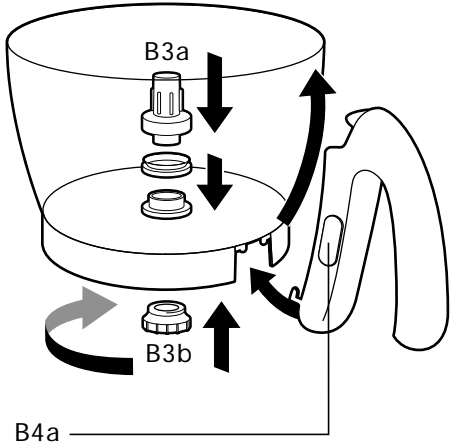


Moulinex

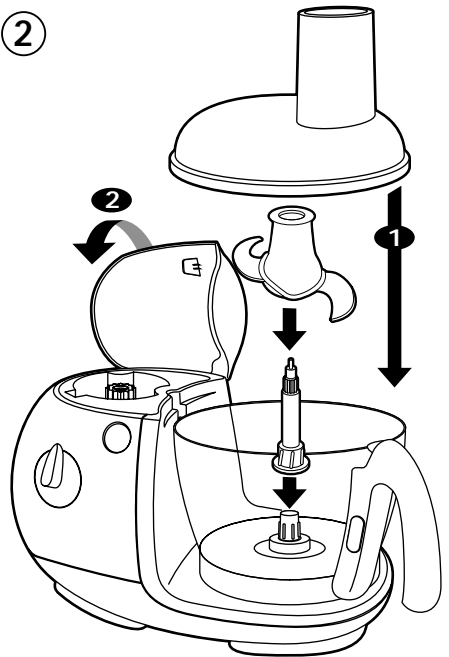




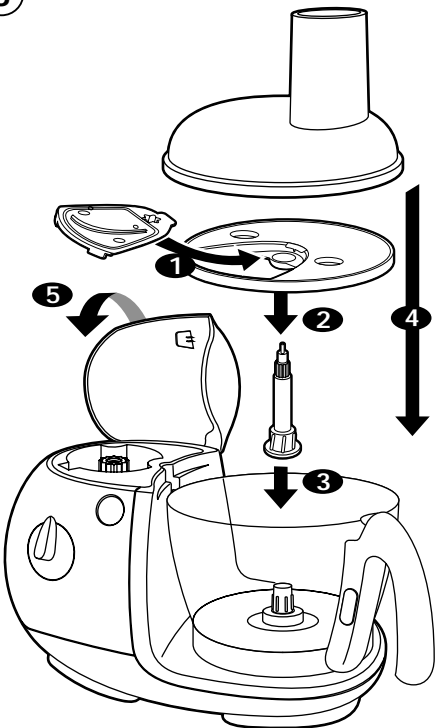
1



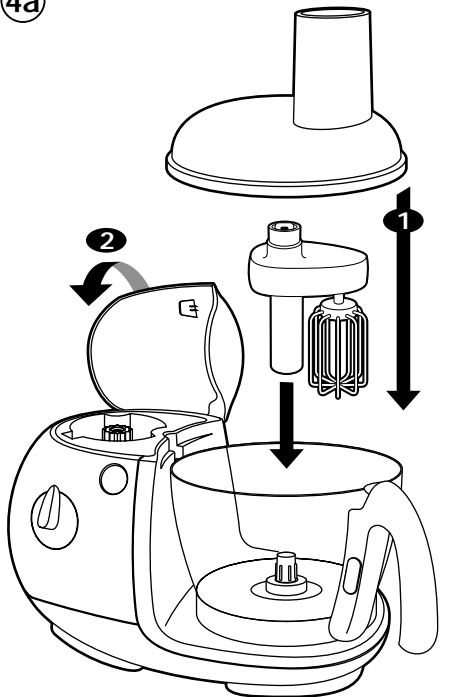
2

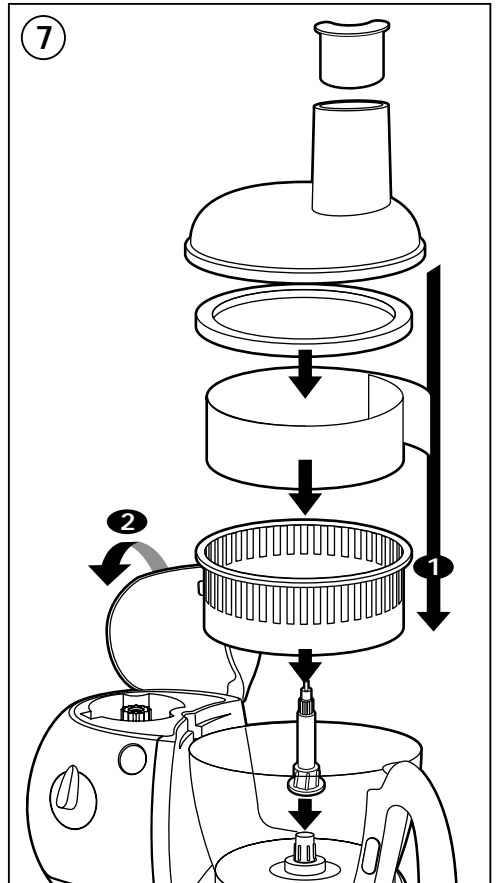
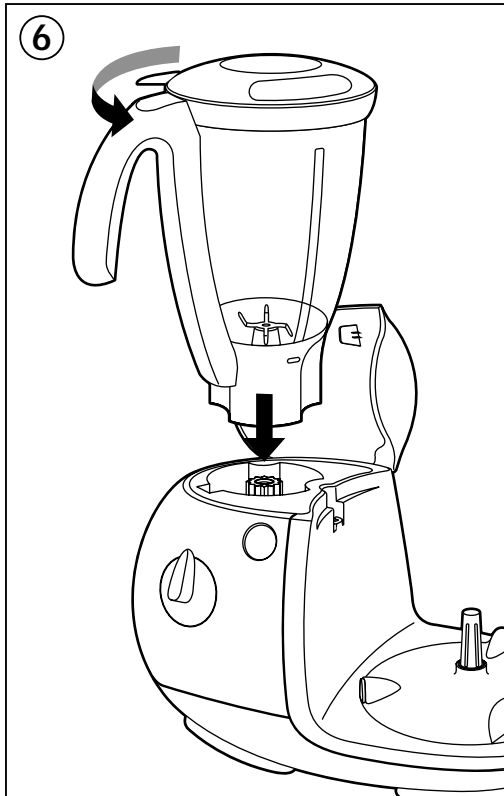
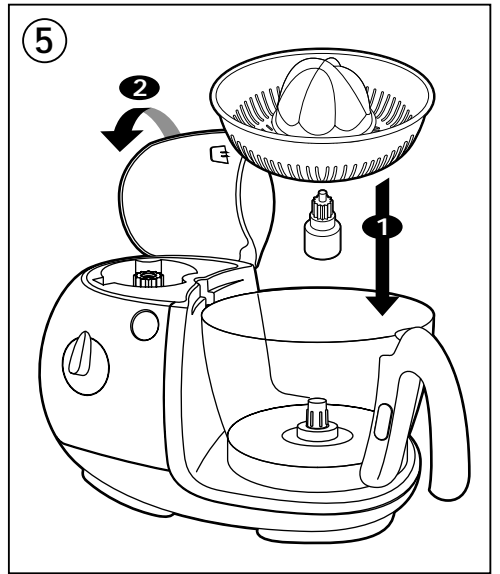
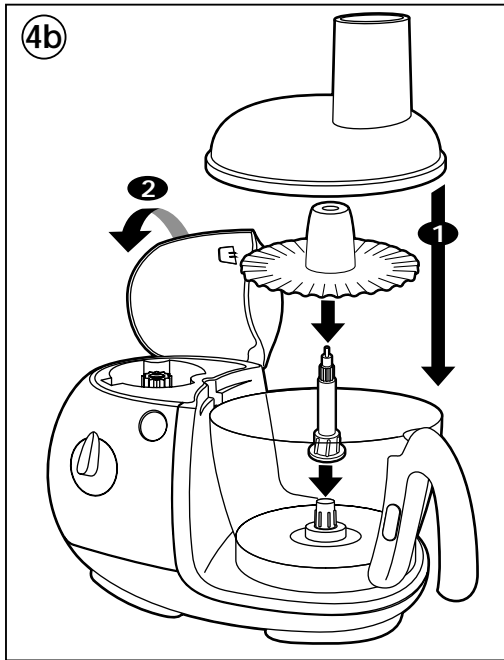


3

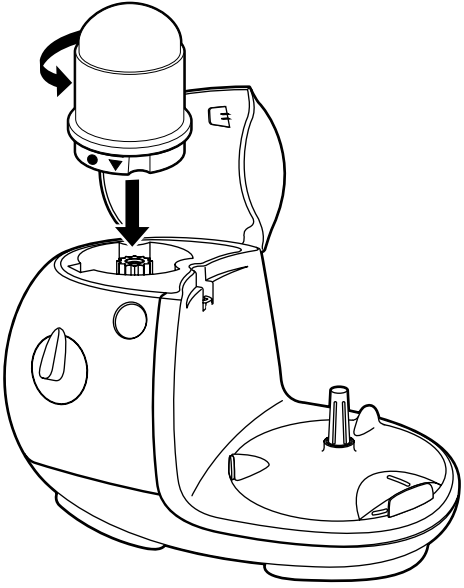


4a





8



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

