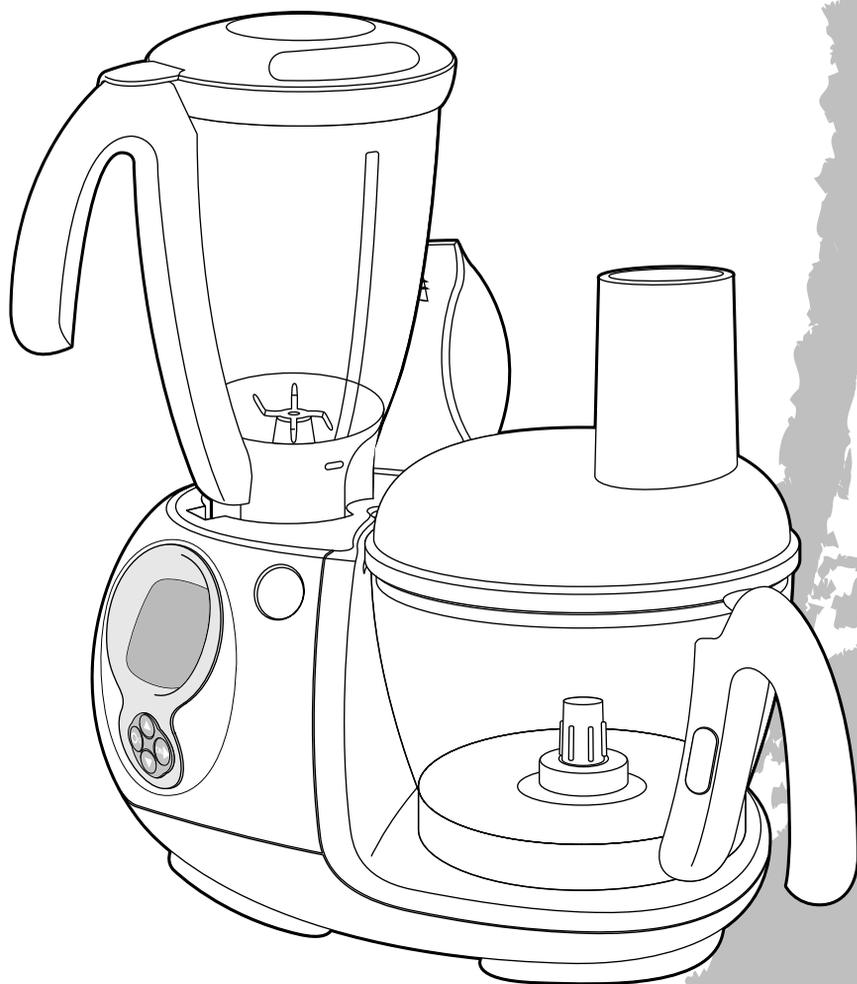
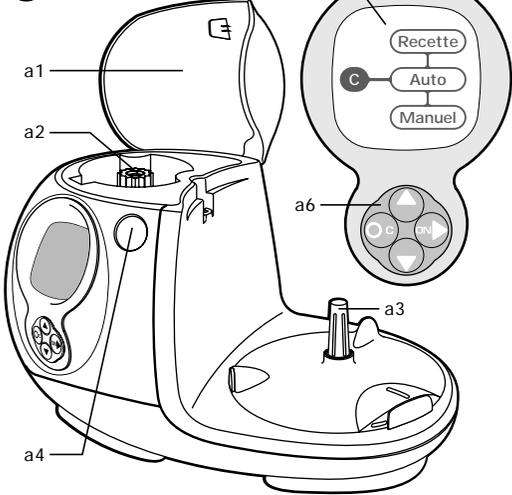


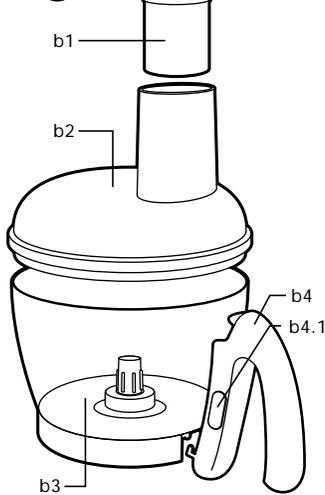
Moulinex



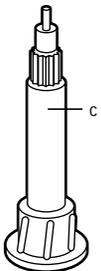
a



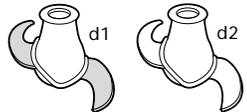
b



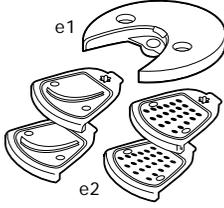
c



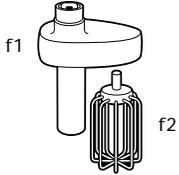
d



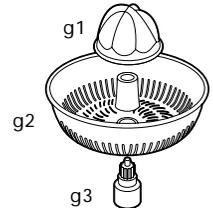
e



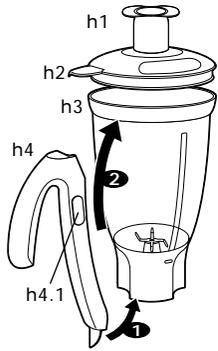
f



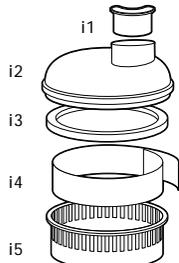
g



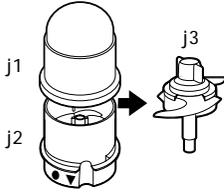
h



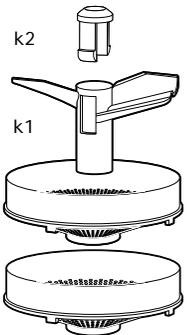
i



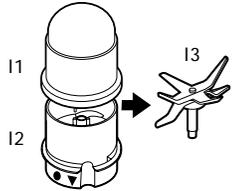
j



k



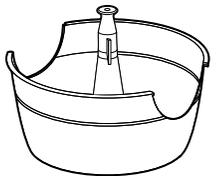
l

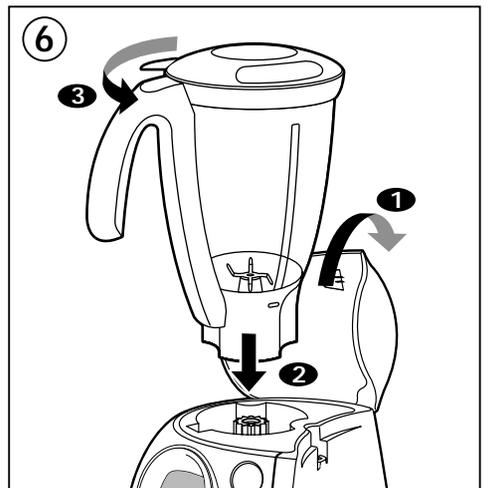
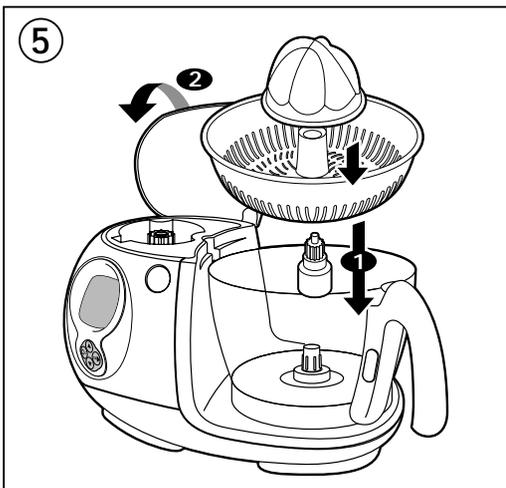
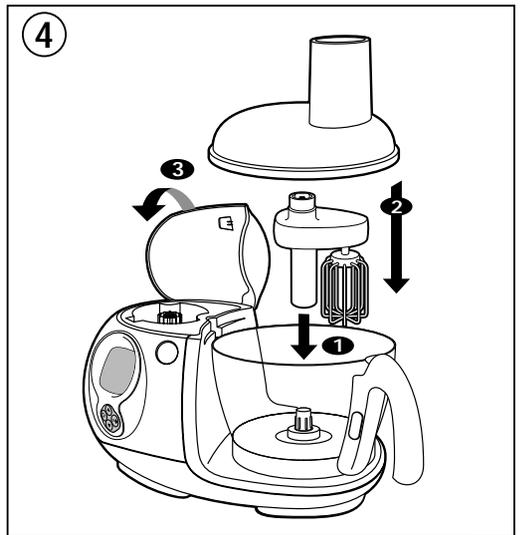
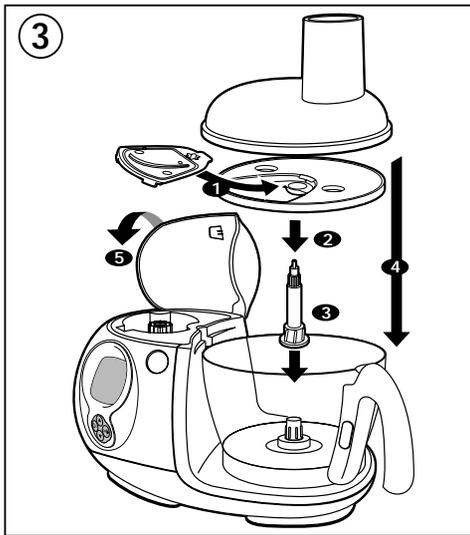
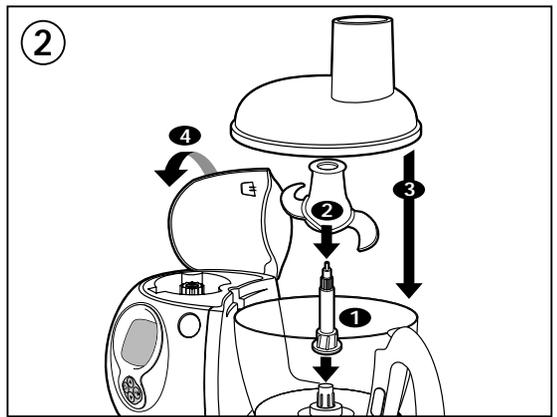
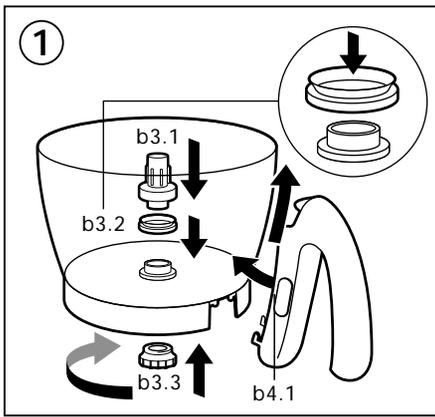


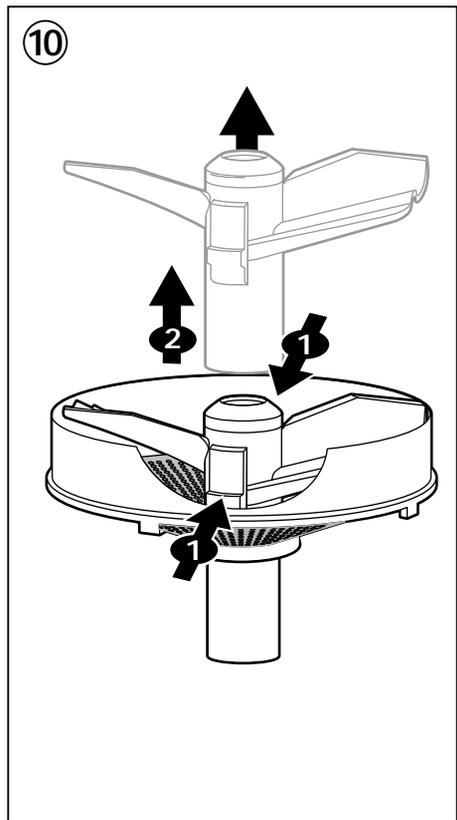
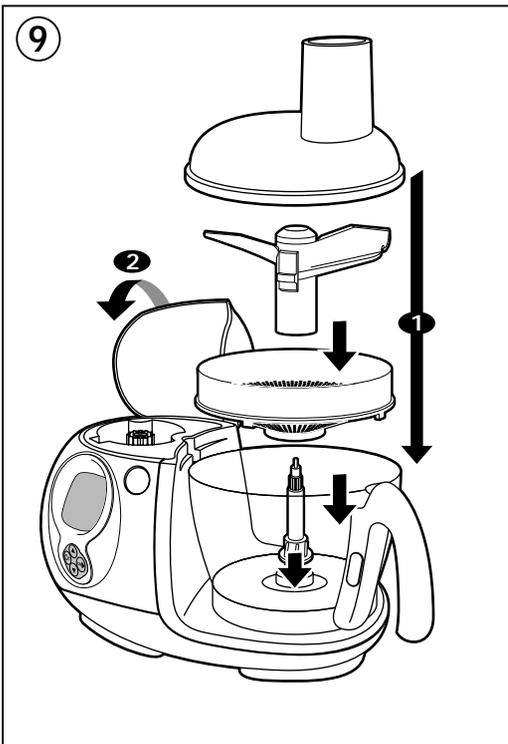
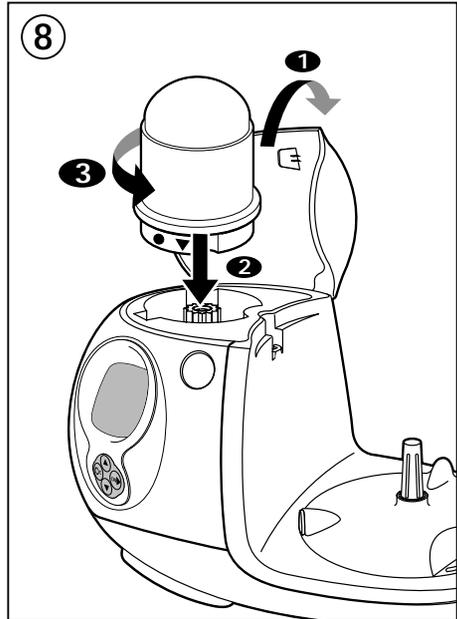
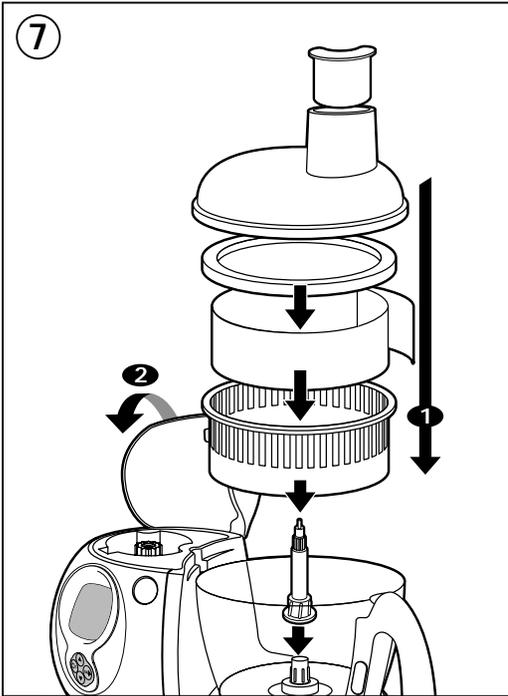
m



n







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 écran graphique : affichage des modes de fonctionnement, recettes...
- a6 clavier muni de touches multifonctions : permettent de naviguer dans les différents modes.

b Ensemble bol hachoir

- 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 déclipage de la poignée

c Tige d'entraînement

ACCESSOIRES SELON MODÈLE

d Couteaux

- d1 couteau métal
- d2 couteau pétrin

e Coupe - légumes

- e1 disque - support des secteurs
- e2 6 secteurs possibles:
 - . râpé fin (A)
 - . tranché fin (D)
 - . râpé épais (C)
 - . tranché épais (H)
 - . reibekuchen (parmesan, noix de coco) (G)
 - . coupe frites (E)

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
- h4-1 bouton de déclipage de la poignée

i Centrifugeuse

- i1 poussoir
- i2 couvercle
- i3 collerette
- i4 bande filtrante
- i5 porte-filtre

j Mini-hachoir

- j1 couvercle
- j2 bol
- j3 couteau

k "Maxipress"

- k1 palette
- k2 clips de la palette
- k3 2 grilles (petits trous / grands trous)

l Broyeur

- l1 couvercle
- l2 bol
- l3 couteau

m Spatule

- n **Panier de rangement** : pour le coupe-légumes (e), les secteurs (e2), le couteau métal (d1) et la tige d'entraînement (c).

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 ne doit pas fonctionner sans surveillance.
- 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 fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet.
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par la cheminée du couvercle.
- N'enlevez les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.
- 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 (attention le boîtier

d'entraînement du batteur (f1) ne passe pas au lave vaisselle). Rincez et séchez.

- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil. L'écran graphique s'allume. Vous allez pouvoir vous laisser guider par le Digital assistance.

Utilisation des touches du navigateur (a6):



: Flèches verticales pour sélectionner l'option souhaitée



ou



: Flèche droite pour valider l'option choisie.



: Mise en marche du moteur.



: Un appui court sur «C» permet le retour à la page précédente. Un appui long (2s) sur «C» permet le retour au début du menu.



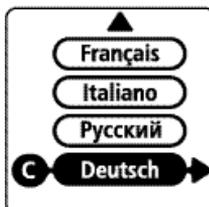
: Arrêt du moteur

Digital Assistance:

A la mise sous tension du robot : l'écran d'accueil apparaît :



Ensuite, à la première utilisation, un écran vous invite au réglage de la langue que vous souhaitez utiliser :

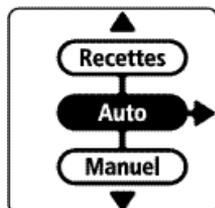


Sélectionnez votre langue à l'aide des flèches verticales , puis validez en appuyant sur . La langue que vous venez de choisir reste en mémoire dans votre appareil, même après débranchement. Toutefois si vous souhaitez modifier le choix de votre langue, repor-

tez-vous au paragraphe « Réglage du contraste de l'écran et modification de la langue ».

validez en appuyant sur ➡.

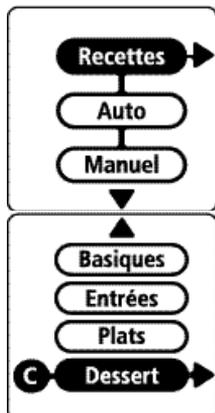
Après cette opération, le *menu principal* s'affiche :



Votre robot possède 3 modes de fonctionnement :

- Mode Recettes : Déroulement complet de recettes, étape par étape, pour une réussite totale de vos entrées, plats, desserts...
- Mode Auto : Utilisation des accessoires avec des fonctions pré-programmées (séquences et vitesses réglées pour un résultat fonctionnel optimal).
- Mode Manuel : Utilisation totalement libre de votre appareil : réglage des vitesses et du temps d'utilisation selon votre convenance.

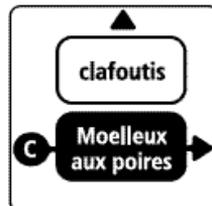
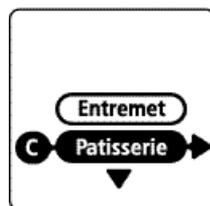
Mode Recettes :



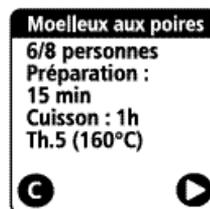
A partir du menu principal, sélectionnez le mode Recettes à l'aide des flèches verticales ⬆, puis validez en appuyant sur ➡.

Sélectionnez la catégorie de recette souhaitée (Basiques, Entrées, Plats, Desserts, Boissons) à l'aide des flèches verticales ⬆, puis

Sélectionnez la recette à l'aide des flèches verticales ⬆, puis validez en appuyant sur ➡.



Dans certaines recettes, vous avez le choix entre 2/4 personnes ou 6/8 personnes. Sélectionnez votre choix à l'aide des flèches verticales ⬆, puis validez en appuyant sur ➡.



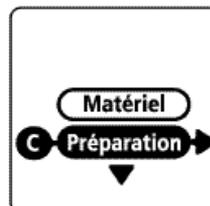
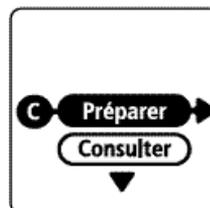
Vous obtenez les informations concernant la recette : nombre de personnes, temps de préparation, temps de cuisson...

Appuyez sur ▶ pour continuer.

Vous avez le choix entre :

- Préparer directement la recette étape par étape
- ou consulter la recette pour connaître les ingrédients, le déroulement de la recette.

Sélectionnez votre choix à l'aide des flèches verticales ⬆, puis validez en appuyant sur ➡.



Chaque recette est détaillée, étape par étape, pour que celle-ci soit le plus facilement réalisable.

Sélectionnez votre choix à l'aide des flèches verticales , puis validez en appuyant sur .

Le matériel nécessaire pour la recette est listé dans ce paragraphe.

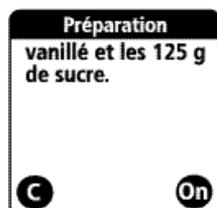
S'il ne vous manque rien, *continuez en appuyant sur*  pour accéder à la préparation de la recette.



La liste des ingrédients nécessaires est précisée au début de la réalisation de la recette. Préparer les ingrédients et, *continuez en appuyant sur* .



Suivez les instructions en respectant les accessoires utilisés et les quantités indiquées. Appuyez sur la touche **On** pour mettre en marche.



Le moteur se met en fonctionnement : la vitesse et le temps sont programmés par le robot.



Un décompte du temps apparaît sur votre écran. L'arrêt du moteur est automatique à la fin du temps de fonctionnement.

Si vous appuyez sur **Off** pendant le fonctionnement : vous stoppez le moteur et un écran vous invite soit à :

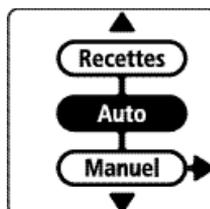
- reprendre le fonctionnement, là où vous vous êtes arrêté.
- retourner à l'écran précédent.



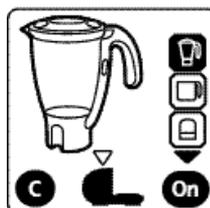
La touche **C** permet de retourner à l'écran précédent et donc de prolonger le temps de fonctionnement si cela s'avère nécessaire.

Suivez les différentes instructions jusqu'à la fin de la recette.

Mode AUTO :



A partir du menu principal, sélectionnez le mode Auto à l'aide des flèches verticales , puis validez en appuyant sur .



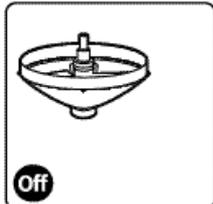
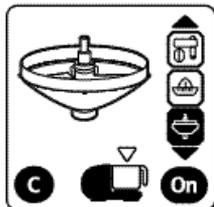
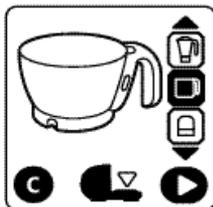
Sélectionnez l'accessoire souhaité avec les flèches verticales . L'accessoire sélectionné apparaît alors sur votre écran. Appuyez sur la touche **On** pour mettre en marche (la vitesse du moteur est pré-réglée pour un résultat fonctionnel optimal). La flèche clignotante en bas, vous indique sur quelle sortie (haute ou basse) vous devez positionner votre accessoire.

La touche **C** permet de retourner à l'écran précédent.

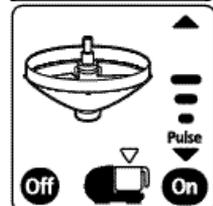
Pour les accessoires fonctionnant sur la sortie basse, sélectionnez le bol hachoir (b3), puis l'accessoire souhaité avec les flèches verticales $\blacktriangle/\blacktriangledown$.

Appuyez sur la touche **On** pour mettre en marche

Un appui prolongé sur **C** permet de retourner au menu principal.

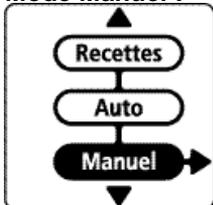


Vous pouvez ajuster la vitesse de l'accessoire avec les flèches verticales $\blacktriangle/\blacktriangledown$ de votre clavier (a6).

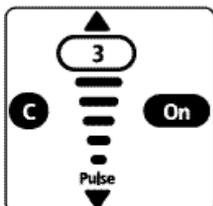


L'arrêt du moteur est obtenu par appui sur la touche **Off**.

Mode Manuel :

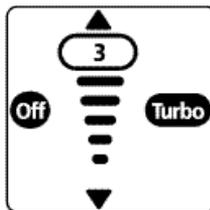


A partir du menu principal, sélectionnez le mode Manuel à l'aide des flèches verticales $\blacktriangle/\blacktriangledown$ puis validez en appuyant sur \rightarrow .



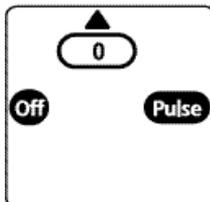
Sélectionnez la vitesse souhaitée avec les flèches verticales $\blacktriangle/\blacktriangledown$. Appuyez sur la touche **On** pour mettre en marche.

La touche **C** permet de retourner à l'écran précédent.



Pendant le fonctionnement du moteur, la touche droite permet d'accéder au mode Turbo par un appui continu, afin d'avoir le maximum de puissance de votre robot.

L'arrêt du moteur est obtenu par appui sur la touche **Off**.

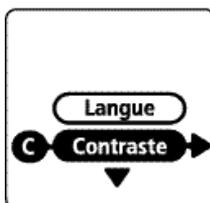


Lorsque le moteur est à l'arrêt, le mode Pulse (marche intermittente, permettant une meilleure finition de votre préparation) est accessible en sélectionnant la vitesse la plus basse à l'aide de la touche \blacktriangledown . Le fonctionnement Pulse est obtenu par appui sur flèche droite de votre clavier (a6).

Réglage du contraste de l'écran et modification de la langue choisie initialement.

A la mise sous tension du robot, lorsque l'écran d'accueil apparaît, appuyez simultanément sur la touche du bas.

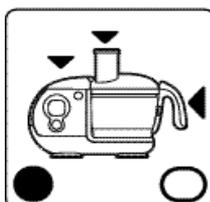
Vous accédez à l'écran suivant :



Sélectionnez le mode que vous voulez modifier et procédez au réglage.

Défauts de fonctionnement :

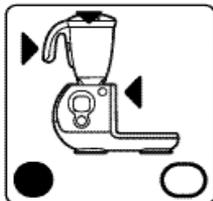
Si votre appareil ne fonctionne pas, le Digital Assistance vous indique par des flèches clignotantes les points à vérifier :



Votre robot ne fonctionne pas avec le bol hachoir :

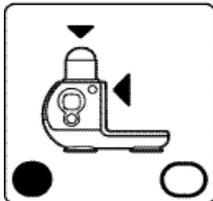
Vérifiez le positionnement du bol, du couvercle et de la poignée.

Sinon vérifiez que le capot de sortie haute (a1) est bien fermé.



Votre robot ne fonctionne pas avec le bol mixer:

Vérifiez le positionnement du bol et de la poignée, ainsi que le verrouillage du couvercle.



Votre robot ne fonctionne pas avec le mini-hachoir:

Vérifiez le positionnement du bol, ainsi que le verrouillage du couvercle.

Au bout de 16 minutes d'inactivité, l'écran se met en veille. Un simple appui sur une touche du clavier (a6) le remet en fonctionnement.

Vous connaissez maintenant l'ensemble des fonctions du **DIGITAL ASSISTANCE**.

Vous pouvez effectuer l'ensemble des recettes intégrées dans votre robot.

Les recettes sont classées suivant plusieurs catégories, en voici le détail :

BASIQUES :

PATES

Pâte à pain blanc
Pâte brisée
Pâte à crêpes
Pâte à brioche
Pâte sablée
Pâte à pizza
Pâte à choux

SAUCES

A l'avocat
Mayonnaise
Aïoli
Coulis de tomates
Guacamole

ENTREES

TARTES

Quiche lorraine
Cake aux champignons
Tarte provençale
Tourte fondante

SOUFFLES

Soufflé au saumon
Flan d'asperges
Terrine de poisson
Soufflé au fromage

POTAGES

Velouté de champignons
Soupe paysanne
Gaspacho
Velouté d'asperges
Velouté de poireaux

PLATS

VIANDES

Filet mignon de porc au curry
Moussaka
Tomates farcies
Hachis parmentier
Steak tartare
Osso Bucco

POISSONS

Tarte au saumon
Tartare de saumon
Crevettes aux petits légumes
Brandade de morue
Noix de St Jacques sur lit de poireaux

LEGUMES

Gratin dauphinois
Gratin de courgettes
Purée de carottes
Petits soufflés de pommes de terre
Purée de lentilles

DESSERT

ENTREMET

Glacé à la framboise
Mousse au chocolat
Tiramisu
Crème chantilly

PATISserie

Gâteau au yaourt
Clafoutis
Moelleux aux poires
Quatre-quarts
Tarte Tatin

BOISSON

Cocktail fraîcheur
Café frappé
Cocktail énergie
Cocktail fruité
Milkshake aux fruits

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), centrifugeuse (i), «Maxipress» (k).

- 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).
- 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 DU BOL MIXER (h4)

Pour une facilité de nettoyage et de rangement, la poignée (b4) du bol hachoir et (h4) du bol mixer sont démontables.

- Pour monter la poignée, positionnez la poignée en face des ergots du bol.
- Faites coulisser la poignée du bas vers le haut. La poignée est correctement montée lorsque vous entendez un clic.
- Pour démonter la poignée, appuyez sur le bouton de déverrouillage (b4-1) ou (h4-1) 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 (h4)).

ATTENTION : La poignée (b4) doit être présente sur le bol hachoir pour pouvoir verrouiller le capot de sortie haute (a1).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Mixer

- *En mode Manuel* : Réglez la vitesse de "3 à 5" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.
- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**. Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

Hacher

- *En mode Manuel* : Réglez la vitesse sur "5" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.
- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**. 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 mode Manuel* : Réglez la vitesse sur "5" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.
- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**. 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.

② MELANGER/MIXER/HACHER/PÉTRIR

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol hachoir (b), tige d'entraînement (c), et couteaux (d) :
 - . couteau métal (d1) pour mixer, hacher.
 - . couteau pétrin (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 (b3-1).
- Faites coulisser le couteau métal (d1) ou le couteau pétrin (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.

③ RAPER/TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol hachoir (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 le secteur désiré (e2) sur le disque-support (e1).
- Enfoncez le disque-support (e1) sur la tige d'entraînement (c) jusqu'en butée. 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 ».

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).

Pour râper :

- *En mode Manuel* : Réglez la vitesse sur "5" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.

- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**.

Pour trancher :

- *En mode Manuel* : Réglez la vitesse sur "2" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.

- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  puis  appuyez sur **On**.

. 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...

. reibekuchen (G) : parmesan, noix de coco, chocolat.

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 (g3) du presse-agrumes sur l'entraîneur du bol.

- 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). Vous devez entendre un « clic ».

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (g1).

- *En mode Manuel* : Réglez la vitesse sur "1" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.

- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**.

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

④ BATTRE/FOUETTER/EMULSIONNER

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol hachoir (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).

Avec le batteur (f) :

- Placez-le sur l'entraîneur du bol (b3-1).

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 ».

- *En mode Manuel* : Réglez la vitesse de "1 à 5" suivant les préparations et appuyez sur **On** pour mettre en marche.

- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**. (une montée en vitesse par palier est programmée).

- N'utilisez jamais ces accessoires pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, 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)

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). Vous pouvez aussi remplir le bol mixer une fois qu'il est positionné sur la sortie haute (a2).

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

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- *En mode Manuel* : Réglez la vitesse de "1 à 5" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.

- *En mode Auto* : Sélectionnez l'accessoire  et appuyez sur **On**.

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 bol mixer 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 "5".
- Pour retirer le bol mixer, prenez-le par la poignée et appuyez sur la touche d'ouverture (a4).

⑦ CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Bol (b3), tige d'entraînement (c) et centrifugeuse (i)

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.
- Faites coulisser le porte-filtre assemblé (i3+i4+i5) sur la tige d'entraînement (c).
- Placez le couvercle (i2) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- *En mode Manuel*: Réglez la vitesse sur "5" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.
- *En mode Auto*: Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**.
- Introduisez les aliments dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (i1).
- 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

ACCESSOIRE UTILISÉ

- Mini-hachoir (j) 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 (j2 ou l2), puis verrouillez le couvercle (j1 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

- *En mode Manuel*: Réglez la vitesse sur "5" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.
- *En mode Auto*: Sélectionnez l'accessoire  et appuyez sur **On**.

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 : 120g. 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 : *en mode Manuel* : Réglez la vitesse sur "5"
- Pour retirer l'accessoire, appuyez sur la touche d'ouverture (a4).

⑨ MOULINER/PRESSER/ECRASER (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

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).
- Positionnez la palette (k1) dans le trou central de la grille (k2) et enfoncez-la jusqu'au clic.
- Faites coulisser l'ensemble 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 (b3).
- 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 coupés en morceaux.

- *En mode Manuel*: Réglez la vitesse sur "1" et appuyez sur **On** pour mettre en marche.
- *En mode Auto*: Sélectionnez l'accessoire  puis  et appuyez sur **On**.

Vous pouvez préparer avec la grille :

- . Gros trous : des purées (jusqu'à 1 kg de légumes ou fruits cuits) : pommes de terre, carottes, chou-fleur.

- . Petits trous : des coulis ou compotes de fruits dénoyautés (jusqu'à 500 g) : tomates, raisins, fraises, framboises, groseilles, abricots, pêches.

Remarque : si la palette ne parvient pas à écraser les aliments, vérifiez que celle-ci est bien clipsée sur la grille.

⑩ NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DU «MAXIPRESS»

- Soulevez l'ensemble tige d'entraînement / palette (k1) / grille (k2) par la tige d'entraînement (c).
- 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.

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.
- Le bol (b3) est équipé d'un joint. 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 (h4) sont démontables et passent au lave-vaisselle.
- En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les juste après utilisation 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 hachoir (b). Vous pouvez y ranger les secteurs 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 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 hachoir (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	
Secteur coupe-frites (E)	5980678
Secteur Reibekuchen (noix de coco, parmesan) (G)	5980679
Secteur, râpé épais (C)	5966358
Secteur, râpé fin (H)	5966356
Secteur , râpé fin (A)	5980676
Secteur, tranché fin (D)	5980677
Broyeur	5909800
Mini-hachoir	5909801
Batteur	5980652
Couteau pétrin	5980640

Presse-agrumes	5909802
Bol mixer	5909803
Couteau métal	A11D09
Centrifugeuse	0697254
Spatule	4909610
Panier de rangement	5909804
Maxipress	5980671
Bol hachoir	5909808
Poignée bol hachoir	0697271
Poignée bol mixer	0697272



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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Samen het milieu beschermen.

- ① Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen.
- Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.