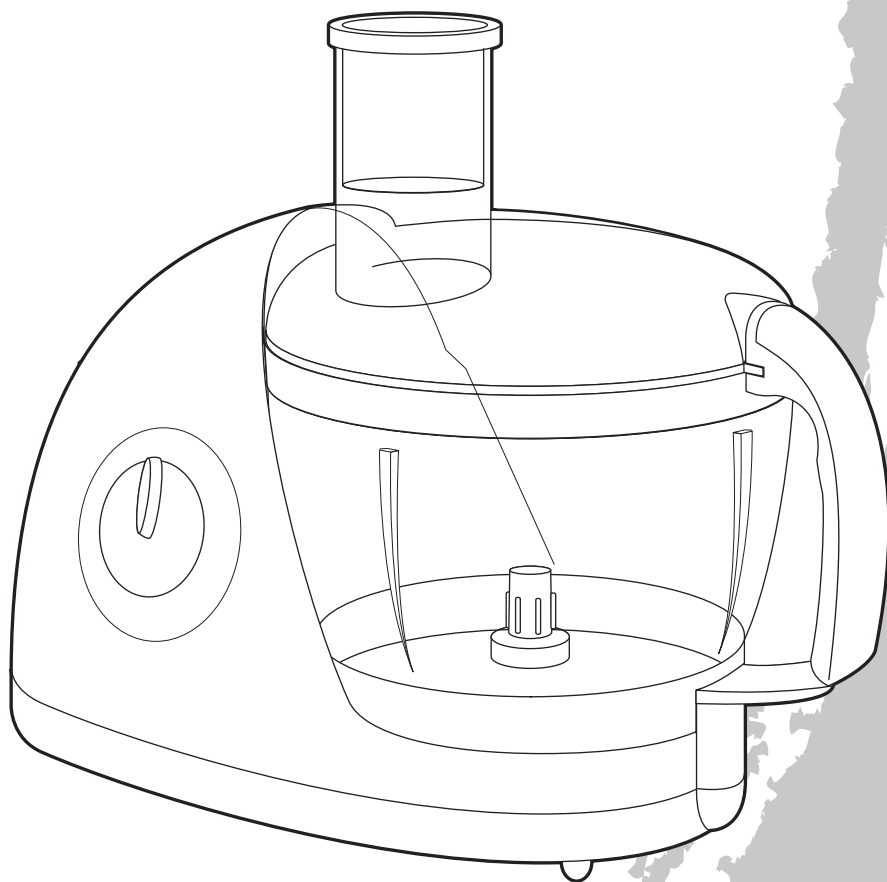
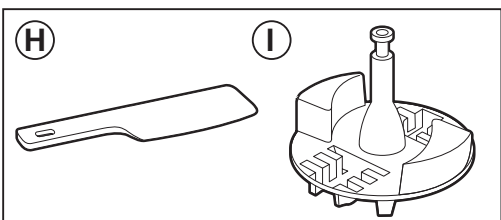
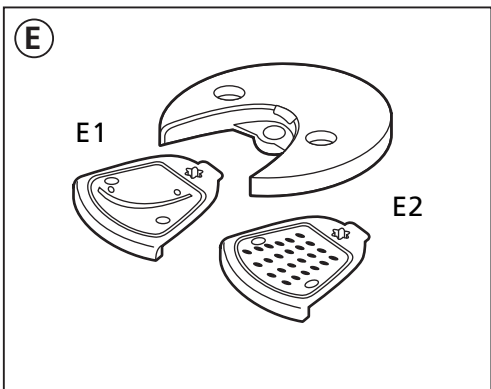
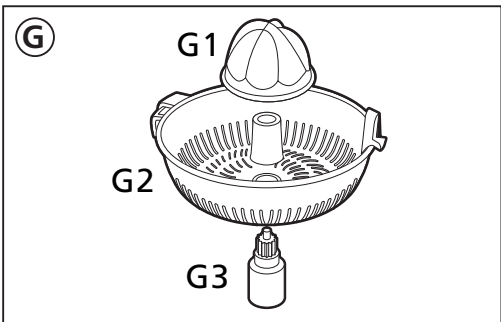
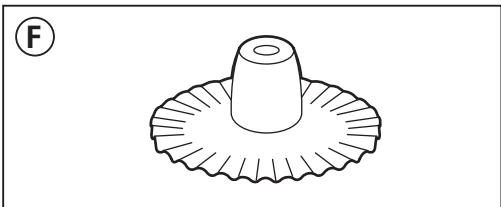
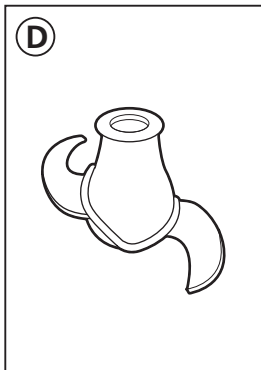
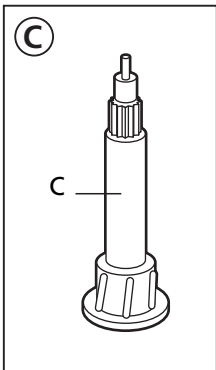
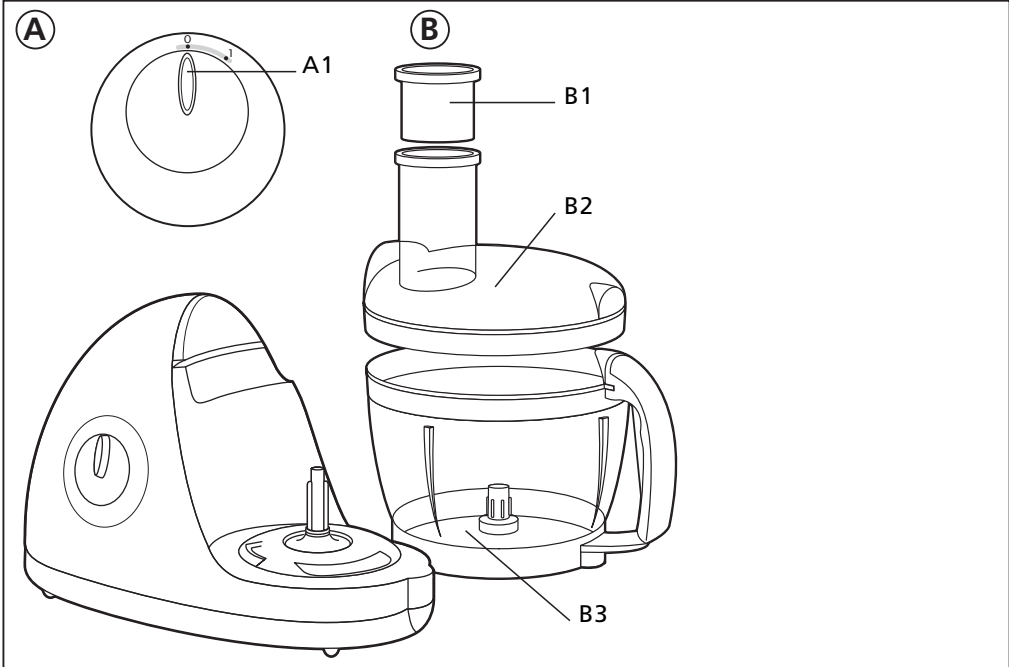
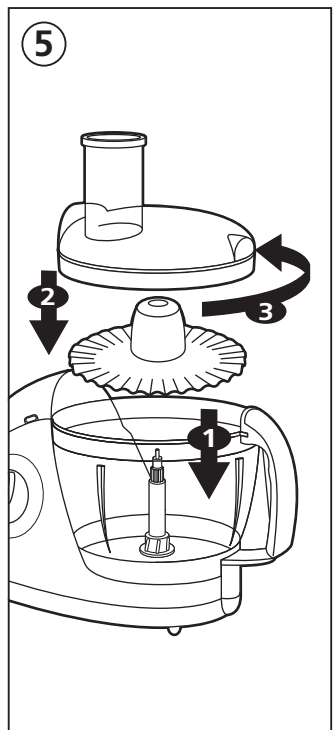
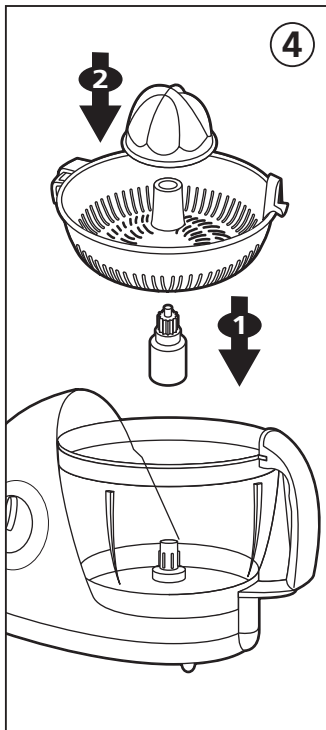
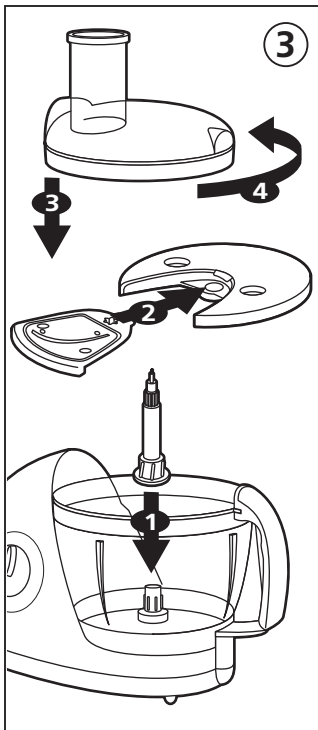
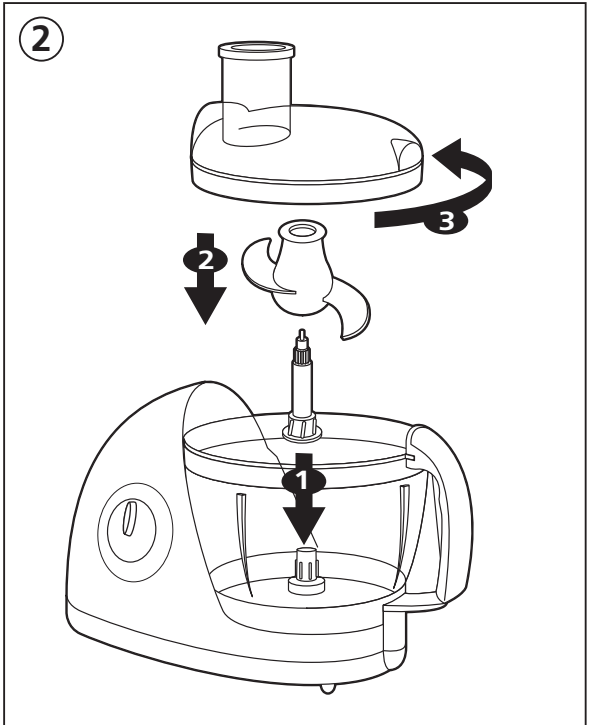
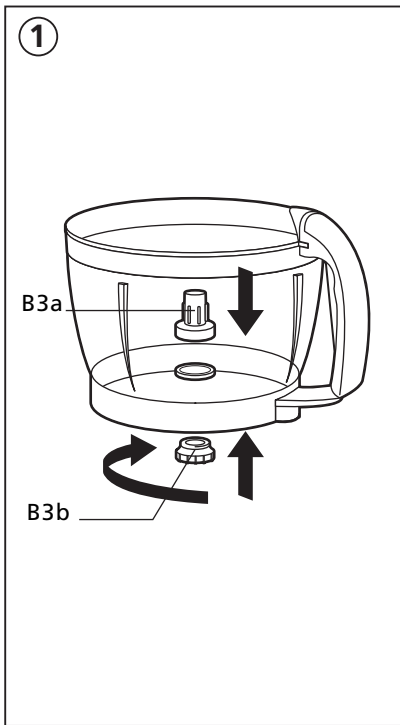


Moulinex







Description

Dépliez les volets de couverture. Les figures numérotées illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

A Bloc moteur

A1 bouton Marche/Arrêt (1/0)

B Ensemble bol

B1 poussoir doseur

B2 couvercle à cheminée

B3 bol/entraîneur

B3a entraîneur

B3b écrou

C Tige d'entraînement

D Couteau

E Coupe-légumes

E1 disque-support

E2 2 lames :

. râpé (C), tranché (H)

4 lames en option :

. râpé fin (A), tranché fin (D)

. coupe-frites (E)

. râpé noix de coco, parmesan (G)

F Disque émulsionneur

G Presse - agrumes

G1 cône

G2 panier filtre

G3 entraîneur

H Spatule

I Accessoire 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.**

- **Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants.**

- Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Manipulez le couteau et les lames avec précaution : **Ils sont extrêmement coupants.**

- **N'enlevez les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.**

- **Vous devez obligatoirement retirer le couteau (D) et la tige d'entraînement (C) avant de vider le bol de son contenu.**

- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.

- Utilisez **toujours le poussoir** pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.

- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide ou si vous constatez une anomalie (cordon endommagé, etc.).

- 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.

- 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 votre appareil.

Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").

- Ne laissez pas pendre le cordon électrique à portée de mains des enfants.

- **N'utilisez que les accessoires Moulinex.**

- Ne passez aucun ustensile comportant du métal dans un four à micro-ondes.

- Débranchez **toujours** l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.

- Votre appareil est destiné uniquement à usage culinaire et à l'intérieur de la maison.

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.

- **Marche** : Tournez le bouton (A1) sur la position «1».

- **Arrêt** : tournez le bouton (A1) sur la position «0».

Les fonctions de votre robot

① Montage de l'ensemble bol/entraîneur (B3)

Le bol est utilisé avec tous les accessoires de votre **Robot Ovatio**.

- Positionnez l'entraîneur (B3a) dans le bol (B3).

- Verrouillez l'entraîneur (B3a) avec l'écrou (B3b) jusqu'à la butée.

- Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation.

② MÉLANGER/MIXER/HACHER/PÉTRIR DE GRANDES QUANTITÉS

Selon la nature des aliments, l'ensemble bol (B) vous permet de traiter jusqu'à 1000 g.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (B) - tige d'entraînement (C) - couteau (D)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (B3) sur le bloc moteur (A).
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez la tige d'entraînement (C) sur l'entraîneur du bol (B3a).
- Faites coulisser le couteau (D) sur la tige d'entraînement (C) jusqu'au fond du bol.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placez le couvercle (B2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clac audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol (B3)).

Attention : Pour le déverrouillage du couteau métal (D) sur la tige d'entraînement (C) :

- Posez l'ensemble sur une surface stable.
- Tournez la tige d'entraînement (C) dans le sens des aiguilles d'une montre en maintenant le couteau métal (D) par sa partie supérieure.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Mixer

- Tournez le bouton (A1) sur la position « 1 » pour mettre en marche.

Vous pouvez mixer jusqu'à 0,5 l de potages, soupes, compotes en 20 sec.

Attention :

Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol.

Hacher

- Tournez le bouton (A1) sur la position « 1 » pour mettre en marche.

En 20 sec., vous hachez jusqu'à 350 g d'aliments :

- des produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards...).
- des viandes crues et cuites (désossées, dénervées, et coupées en dés).
- des poissons crus ou cuits.

Pétrir/mélanger

- Tournez le sélecteur de vitesse (A1) sur la position « 1 » pour mettre en marche.

- Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

Vous pouvez :

- pétrir jusqu'à 800 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 40 sec. environ.
- mélanger jusqu'à 0,5 l de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 mn à 1 mn 30 sec.
- mélanger 1 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 mn 30 à 3 mn 30 sec.

③ BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (B), disque émulsionneur (F)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (B3) sur le bloc moteur (A).
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez la tige d'entraînement (C) sur l'entraîneur du bol (B3a).
- Coulissez le disque-émulsionneur (F) sur la tige d'entraînement (C) jusqu'au fond du bol.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placez le couvercle (B2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clac audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol (B3)).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le bouton (A1) sur la position « 1 » pour mettre en marche.
- N'utilisez jamais cet émulsionneur pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige, meringues (1 à 4 oeufs), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,3l).

④ RÂPER / TRANCHER

Selon la nature des aliments, le coupe-légumes (E) vous permet de traiter jusqu'à 700 g.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (B), tige d'entraînement (C), et coupe-légumes (E)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (B3) sur le bloc moteur (A).
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Emboîtez la lame désirée (E2) sur le disque-support (E1).
- Placez la tige d'entraînement (C) dans le trou central du support disque (E1).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (B3a).

- Placez le couvercle (**B2**) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol (**B3**)).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (**B1**).
- Tournez le bouton (**A1**) sur « 1 » pour mettre en marche.

Vous pouvez préparer avec la lame :

- Tranché (H) : concombres, betteraves, pommes, carottes, choux, pommes de terre
- Râpé (C) : carottes râpées, fromage, céleri-rave, pommes de terre.

⑤ PRESSER LES AGRUMES

Le presse-agrumes (**G**) vous permet de traiter jusqu'à 0,5 l.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (**B**) et presse-agrumes (**G**)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (**B3**) sur le bloc moteur.
- Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez l'entraîneur (**G3**) sur l'entraîneur du bol (**B3a**).
- Placez le panier filtre (**G2**) en le tournant jusqu'en position de verrouillage. L'ergot du panier filtre vient en butée au fond de la fente de verrouillage (en face de la poignée du bol (**B3**)).
- Placez le cône (**G1**) dans l'orifice du panier filtre.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (**G1**).
- Tournez le bouton (**A1**) sur la position « 1 » pour mettre en marche.

Vous pouvez presser jusqu'à 0,5 l de jus sans vider le bol.

- Pour le démontage, déverrouillez l'ensemble bol/panier puis déverrouillez le panier filtre.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Retirez le bol en déverrouillant dans le sens inverse du montage.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle).

- L'entraîneur de bol (**B3a**) est équipé d'un joint qu'il ne faut pas démonter. Pour le nettoyer, vous pouvez passer l'entraîneur de bol au lave-vaisselle ou bien le laver avec de l'eau chaude.
- 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**) dans l'eau ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.
- **Les lames sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

Rangement

Votre robot **Ovatio** est muni :

- d'un accessoire de rangement (**I**), qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol/entraîneur (**B3**). Vous pouvez y ranger les lames du coupe-légumes (**E2**), le disque support (**E1**), le couteau (**D**), ainsi que la tige d'entraînement (**C**).
- d'un enrouleur placé sous le bloc moteur, pour ranger et régler la longueur du cordon d'alimentation comme vous le désirez.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez :
 - le branchement,
 - que les accessoires sont correctement verrouillés sur le bloc moteur,
 - que le couvercle est correctement verrouillé.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex Service»).

Accessoires

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

- **5 980 676** : râpé fin (A)
- **5 980 677** : tranché fin (D)
- **5 980 678** : coupe-frites (E)
- **5 980 679** : râpé noix de coco, parmesan (G)