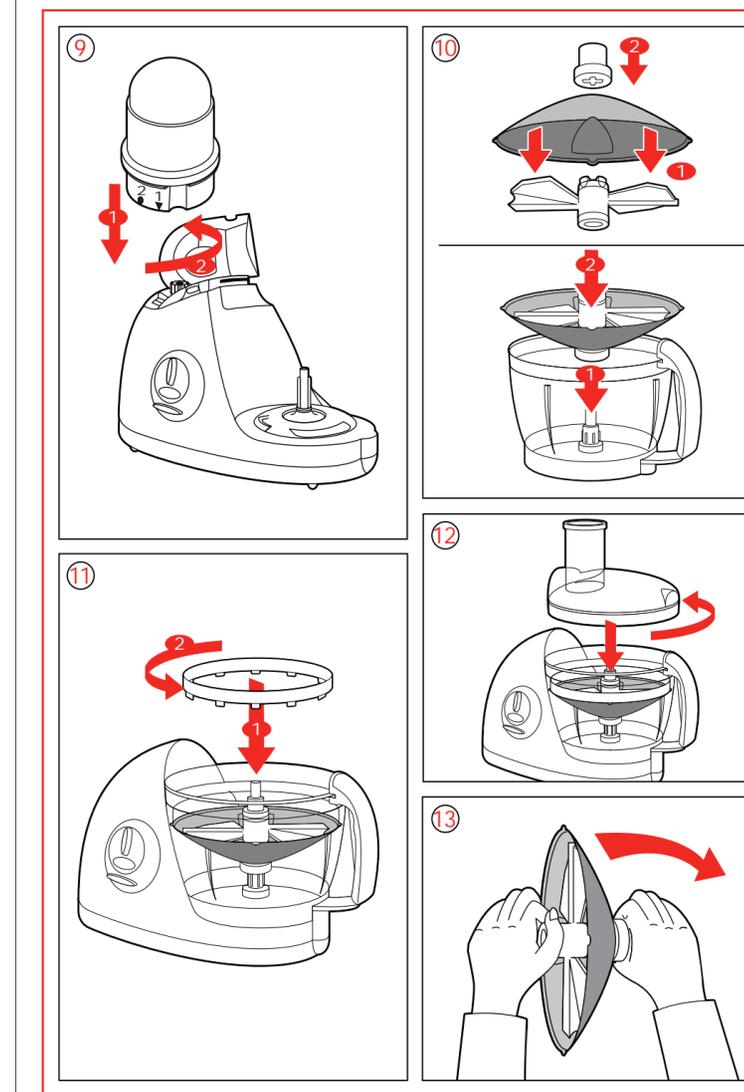
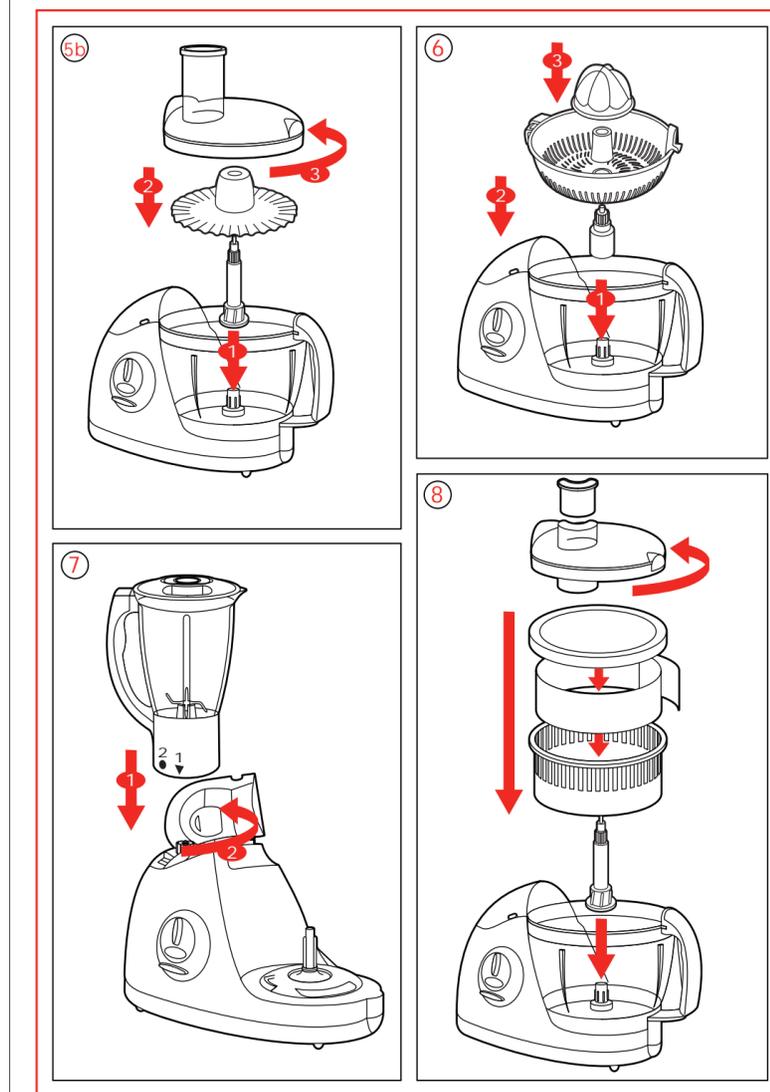
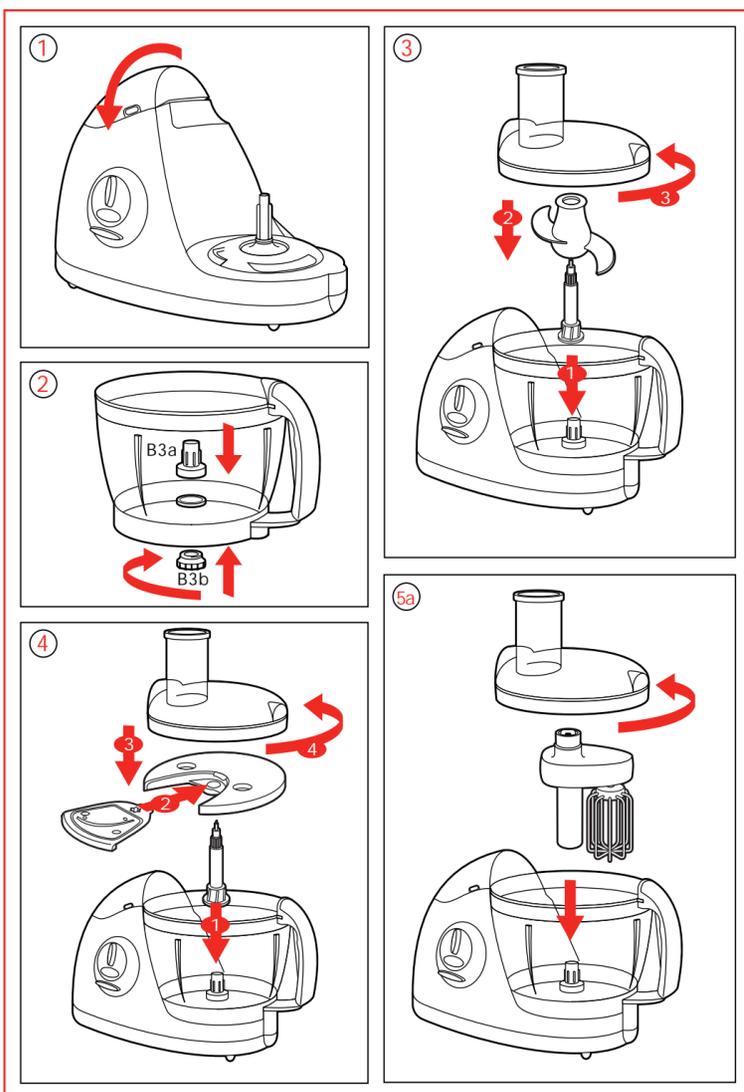
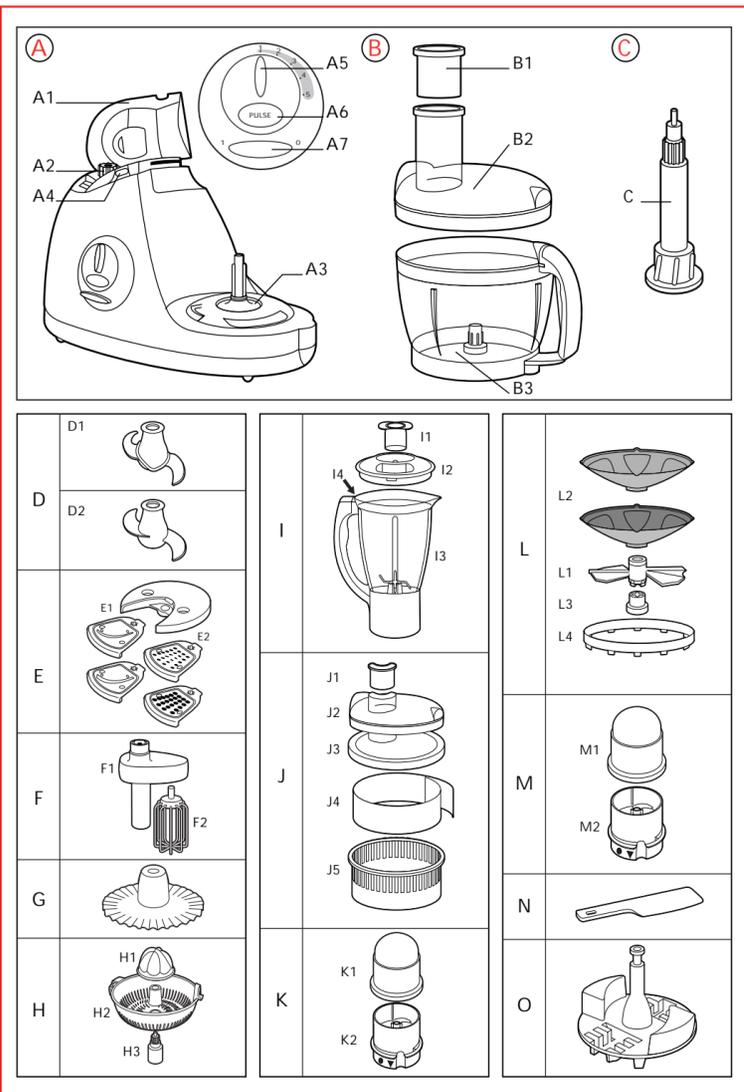


Moulinex



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)
- A5 Variateur électronique de vitesse de 1 à 5
- A6 touche Pulse (marche intermittente)
- A7 bouton Marche/Arrêt

B Ensemble bol

- B1 poussoir doseur
- B2 couvercle à cheminée
- B3 bol
 - B3a entraîneur
 - B3b écrou

C Tige d'entraînement

ACCESSOIRES SELON MODÈLE :

D Couteaux

- D1 couteau métal
- D2 pétrin plastique

E Coupe - légumes

- E1 disque-support
- E2 4 lames:
 - . râpé fin (A) / épais (C)
 - . tranché fin (D) / épais (H)

F Batteur

- F1 boîtier d'entraînement
- F2 fouet

G Emulsionneur

H Presse-agrumes

- H1 cône
- H2 panier filtre
- H3 entraîneur

I Bol mixer

- I1 bouchon doseur
- I2 couvercle
- I3 bol
- I4 fente de verrouillage du couvercle

J Centrifugeuse

- J1 poussoir
- J2 couvercle
- J3 collerette
- J4 bande filtrante
- J5 porte-filtre

K Mini-hachoir

- K1 couvercle
- K2 bol

L "Maxipress"

- L1 palette
- L2 2 grilles

- L3 écrou
- L4 couronne
- M Broyeur
- M1 couvercle
- M2 bol

N Spatule

- O 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 dégragerait 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 et à l'intérieur de la maison.
 - Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser 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.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide.

Mise en service

- Branchez votre appareil.
- **Pulse (marche intermittente)** : appuyez sur la touche **(A6)** par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue** : basculez le bouton **(A7)** en face du repère "I".
- **Arrêt** : basculez le bouton **(A7)** en face du repère "0".
- **Sélecteur de vitesse (A5)** : sélectionnez la vitesse indiquée ou faites-la varier en cours de préparation.

- ① **Utilisation sortie basse** : le capot de sortie haute **(A1)** doit être verrouillé.
- **Utilisation sortie haute** : assurez-vous qu'aucun accessoire n'est verrouillé sur la sortie basse.

Les fonctions de votre robot

- ② **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)**, «Maxipress» **(L)**.
 - Positionnez l'entraîneur **(B3a)** sur le bol.

- Verrouillez l'entraîneur **(B3a)** avec l'écrou **(B3b)** jusqu'à la butée.
- Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation.

③ MELANGER/MIXER/HACHER/PETRIR

ACCESSOIRES UTILISÉS (SELON MODÈLE)

- Ensemble bol **(B)**, tige d'entraînement **(C)**, et couteaux **(D)** :
 - . couteau métal **(D1)** pour mixer, hacher, pétrir ou mélanger.
 - . pétrin plastique **(D2)** pour pétrir ou mélanger.

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute **(A1)**.
- Positionnez le bol **(B3)** sur la sortie basse **(A3)**. Verrouillez-le à l'aide de la poignée.
- Positionnez la tige d'entraînement **(C)** sur l'entraîneur du bol.
- 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 et verrouillez-le (clic audible).

- Attention** : 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

- Réglez la vitesse de "3 à 5" **(A5)** et basculez le bouton **(A7)** pour mettre en marche.
- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

Hacher

- Réglez la vitesse sur "5" **(A5)** et basculez le bouton **(A7)** pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche Pulse **(A6)**.

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 et cuites (désossées, déneuvées, et coupées en dés).
- . des poissons crus ou cuits...

Pétrir/mélanger

- Réglez la vitesse sur "5" (A5) et basculez le bouton (A7) 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.

④ RAPER/TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).
- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de la poignée.
- Emboîtez la lame désirée (E2) sur le disque-support (E1).
- Placez la tige d'entraînement (C) sur l'entraîneur du bol, puis le disque-support (E1) sur la tige d'entraînement (C).
- Placez le couvercle (B2) sur le bol, puis verrouillez-le (clic audible).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (B1).
 - Réglez la vitesse de "2 à 5" (A5) et basculez le bouton (A7) pour mettre en marche.
- 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 râpées, fromage...

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

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).

- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.

5a Avec le batteur (F) :

- Placez- le sur l'entraîneur du bol.

5b Avec l'émulsionneur (G) :

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

Puis :

- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (B2) sur le bol, puis verrouillez-le (clic audible).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Réglez la vitesse de "1 à 5" (A5) suivant les préparations et basculez le bouton (A7) pour mettre en marche.
- 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).

⑥ PRESSER LES AGRUMES (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (A1).
- Positionnez le bol (B3) sur la sortie basse (A3). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.
- Positionnez l'entraîneur (H3) du presse-agrumes sur l'entraîneur du bol.
- Placez le panier filtre (H2) en le tournant jusqu'en position de verrouillage.
- Placez le cône (H1) dans l'orifice du panier filtre.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (H1).
 - Réglez la vitesse sur "1" (A5) et basculez le bouton (A7) pour mettre en marche.
- Vous pouvez réaliser jusqu'à 1 litre de jus sans vider le bol.

⑦ HOMOGENEISER/MELANGER/MIXER TRES FINEMENT

ACCESSOIRE UTILISÉ

- Bol mixer (I)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Appuyez sur la touche d'ouverture (A4) et relevez 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 (**I1**) sur la sortie haute (**A2**) (repère "1" aligné avec . sur le bloc moteur) et verrouillez-le à l'aide de sa poignée (repère "2" aligné avec . sur le bloc moteur).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Réglez la vitesse de "1 à 5" (**A5**) et basculez le bouton (**A7**) pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la touche Pulse (**A6**).

S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, le bol mixer ne peut être mis en place et le robot ne fonctionne pas. Dès que le bol mixer équipé de son couvercle est verrouillé sur le bloc moteur, on ne peut plus ôter le couvercle.

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.

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).

⑧ CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Bol (**B3**), tige d'entraînement (**C**) et centrifugeuse (**J**)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (**A1**).
- Positionnez le bol (**B3**) sur la sortie basse (**A3**). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.
- Placez la tige d'entraînement (**C**) sur l'entraîneur du bol.
- Faites coulisser le porte-filtre assemblé (**J3+J4+J5**) sur la tige d'entraînement (**C**).
- Positionnez le couvercle (**J2**) et verrouillez-le.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Réglez la vitesse sur «5» (**A5**), et basculez le bouton (**A7**) 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.

⑨ HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES (selon modèle)

ACCESSOIRE UTILISÉ

- Mini-hachoir (**K**) ou Broyeur (**M**)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Appuyez sur la touche d'ouverture (**A4**) et relevez le capot de sortie haute (**A1**).
- Mettez les ingrédients dans le bol, puis verrouillez le couvercle sur le bol.
- Posez l'accessoire sur la sortie haute (**A2**) (repère "1" aligné avec . du bloc moteur) et verrouillez-le (repère "2" aligné avec . du bloc moteur).

S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, l'accessoire ne peut être mis en place et le robot ne fonctionne pas.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Réglez la vitesse sur "5" (**A5**) et basculez le bouton (**A7**) pour mettre en marche ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche Pulse (**A6**).

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 : coriandre, poivre, piment de Cayenne, abricots secs, ...
- . Quantité/Temps maximum abricot sec : 90 g/ 4 s.

MOULINER/PRESSER/ECRASER (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (**B**), tige d'entraînement (**C**), et «Maxipress» (**L**)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (**A1**).
- Positionnez le bol (**B3**) sur la sortie basse (**A3**). Verrouillez-le à l'aide de sa poignée.
- Prenez la palette (**L1**)
- ⑩ - Placez la grille (**L2**) désirée sur la palette (**L1**), puis positionnez l'écrou (**L3**) au centre et enfoncez-le fortement jusqu'au clic.
- Positionnez la tige d'entraînement (**C**) sur l'entraîneur du bol.

- ⑩ - Faites coulisser l'ensemble grille/palette sur la tige d'entraînement (C) en alignant les 4 encoches de la grille en face des 4 nervures du bol.
- ⑪ - Positionnez les 8 ergots de la couronne (L4) dans les 8 trous de la grille (L2) et tournez légèrement la couronne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ⑫ - Placez le couvercle (B2) sur le bol, puis verrouillez-le (clic audible).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Introduisez les aliments coupés en morceaux.
- Réglez la vitesse sur "1" (A5), basculez le bouton (A7) pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle, utilisez la touche Pulse (A6).

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

NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DU «MAXIPRESS»

- Maintenez la poignée du bol, tournez la couronne (L4) dans le sens des aiguilles d'une montre et laissez-la en place.
- Retirez l'ensemble grille/palette/couronne à l'aide de la tige d'entraînement (C).
- Retirez la couronne et rincez l'ensemble sous le robinet avant le démontage.
- ⑬ - D'une main, prenez la palette (L1) et de l'autre l'écrou (L3).
- Exercez une torsion pour désolidariser l'ensemble.

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)).
- 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.

Rangement

Votre robot Ovatio est muni :

- d'un accessoire de rangement (O), 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 enrouleur placé sous 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 verrouillés sur le bloc moteur.
 - . que les couvercles sont correctement verrouillés.
 - . 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 :

Accessoires	Centre service agréé Moulinex
Disque coupe-frites	5 922 843
Disque râpé noix de coco, parmesan	5 922 842
Broyeur	5 966 866
Mini-hachoir	5 966 941
«Maxipress»	5 966 908