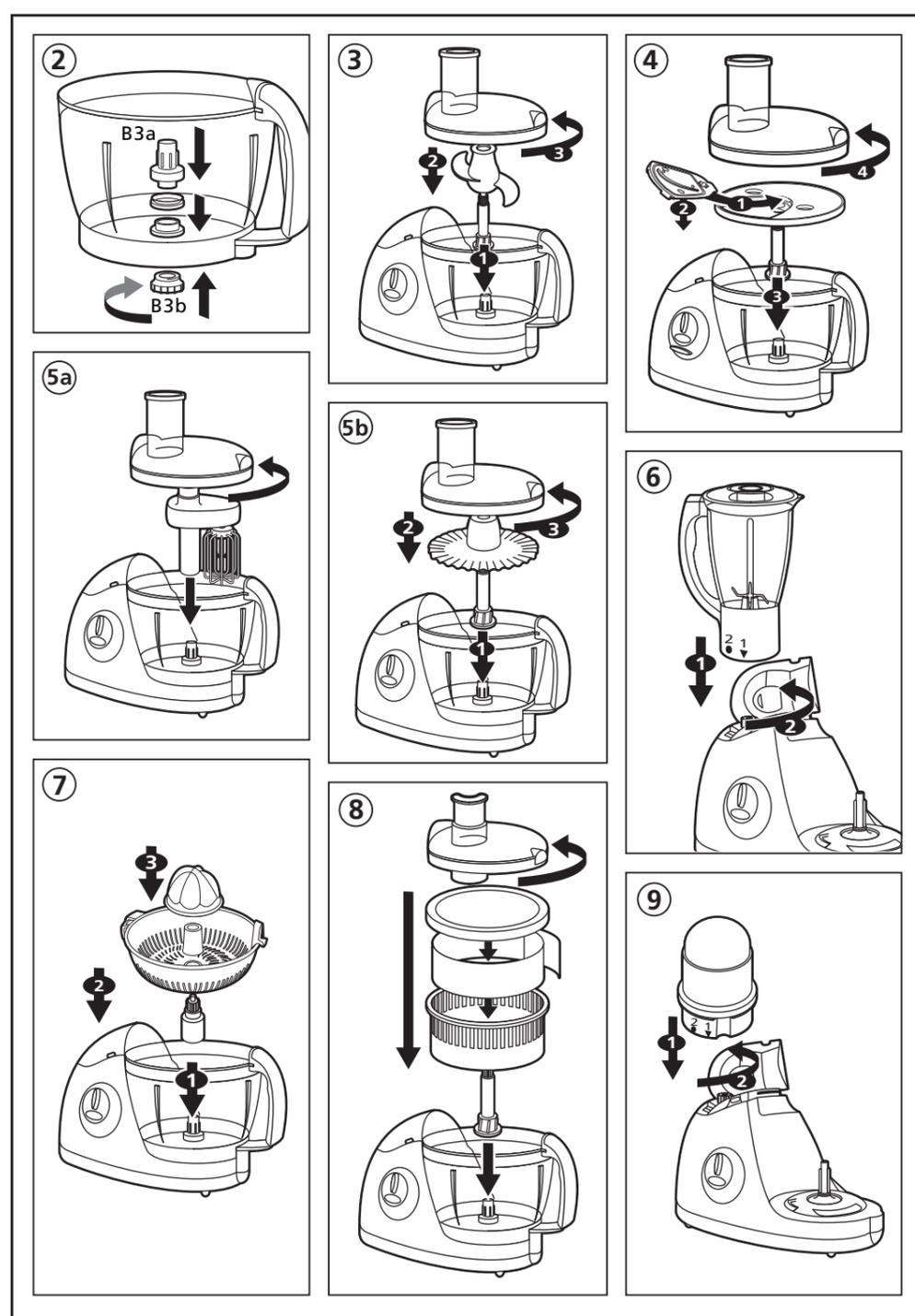
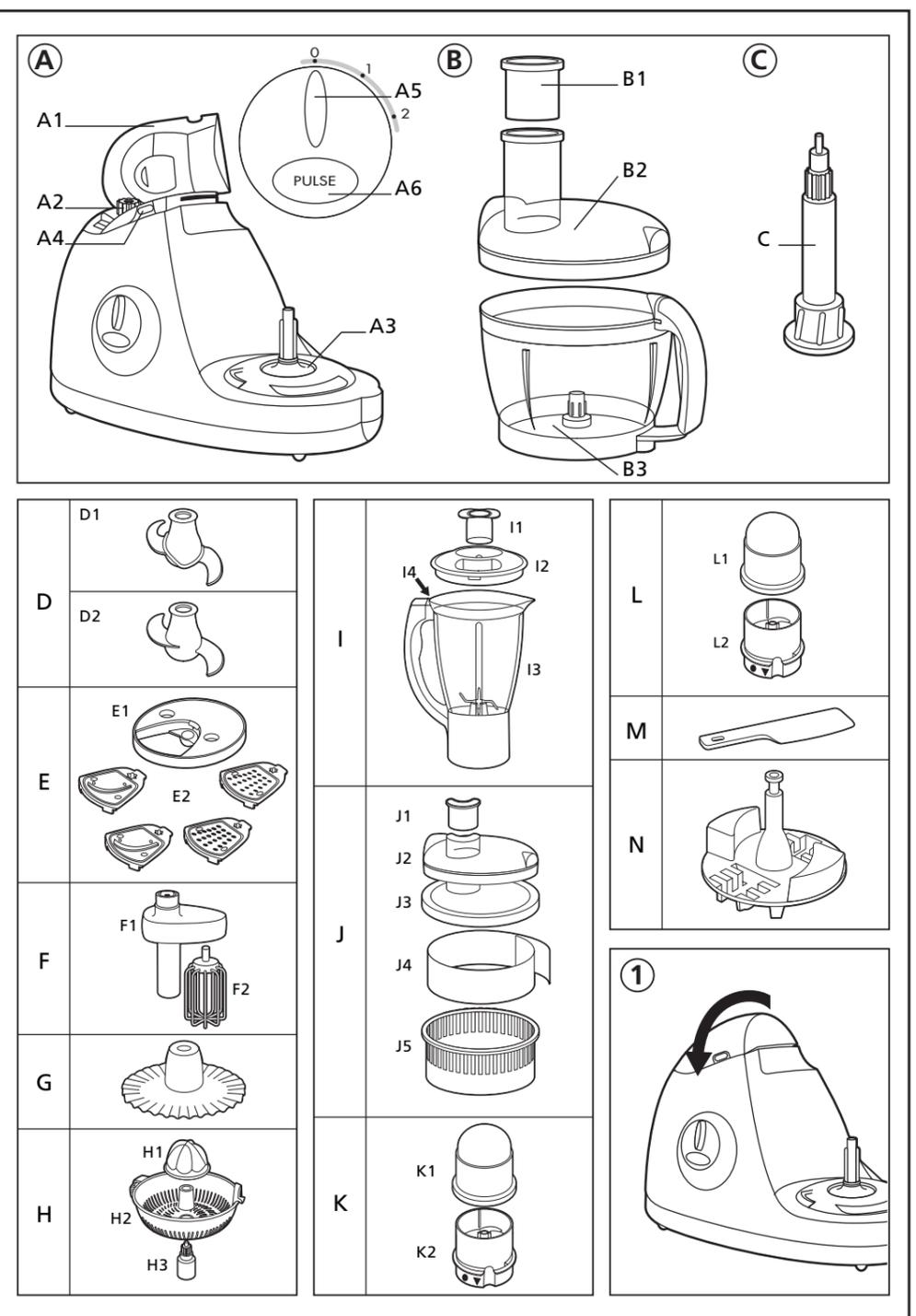


Moulinex





Suomi	s. 53	Français	p. 6
Русский	c . 58	English	p. 11
Українська	c . 63	Deutsch	S. 15
Latviešu	l. 68	Nederlands	p. 21
Letuviu	p. 73	Español	p. 26
Eesti	l. 78	Português	p. 30
عربي	ص 87	Italiano	p. 35
Ελληνικά	σ . 88	Dansk	s. 40
中文(繁體)	94 頁	Norsk	s. 44
		Svenska	s. 49

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 sélecteur de vitesse 0 - 1 - 2
- A6 touche Pulse (marche intermittente)

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 épais (C) / tranché épais (H)
 - . râpé fin (A) / tranché fin (D)

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 Broyeur

- L1 couvercle
- L2 bol

M Spatule

N 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.**
- **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.
- **Tout 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).
- 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.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide.

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) :** appuyez sur la touche (A6) par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue :** tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position désirée «1» ou «2».
- **Arrêt :** tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «0».

- 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).
 - 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

- 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 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

- 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 40 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 TRANCHER/RAPER

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 sa 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).
- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «1» pour trancher ou «2» pour râper et 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/EMULSIONNER

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

- 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).

⑥ 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 (I) 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

- 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 touche Pulse (A6).

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).

⑦ 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).
 - 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.

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 l'ensemble 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

- 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.

⑨ HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (selon modèle)

ACCESSOIRE UTILISÉ

- Mini-hachoir (K) ou Broyeur (L)

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

- Tournez le sélecteur de vitesse (A5) sur la position «2» 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 abricots secs : 100 g / 4 s.

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.
- 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)**, ni le boîtier d'entraînement du batteur **(F1)** dans l'eau ni sous l'eau courante. Essayez-les avec une éponge humide.
- Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.

Batteur	5 980 652
Pétrin plastique	5 980 640
Presse-agrumes	5 980 646
Centrifugeuse	0 697 185

Rangement

Votre robot Ovatio est muni :

- d'un accessoire 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 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	5 980 678
Disque râpé noix de coco, parmesan	5 980 679
Disque, râpé fin	5 980 676
Disque, tranché fin	5 980 677
Broyeur	5 966 866
Mini-hachoir	5 980 651

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 cover
- A3 Bowl and accessory drive
- A4 Cover release button (A1)
- A5 0 - 1 - 2 speed selector
- A6 Pulse button (intermittent speed)

B Bowl assembly

- B1 Pusher with measuring section
- B2 Lid with feeder tube
- B3 bowl
 - B3a drive
 - B3b nut

C Spindle

ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL:

D Blades

- D1 Metal blade
- D2 Plastic kneading blade

E Grating/Slicing discs

- E1 Disc holder
- E2 4 discs:
 - . coarse grating (C) / coarse slicing (H)
 - . fine grating (A) / fine slicing (D)

F Whisk

- F1 Whisk drive
- F2 Whisk

G Emulsifying disc

H Citrus press

- H1 Cone
- H2 Filter basket
- H3 Drive

I Liquidiser

- I1 Measuring cup
- I2 lid
- I3 bowl
- I4 locking lid slot

J Juice extractor

- J1 pusher
- J2 lid
- J3 lid seal
- J4 filter band
- J5 filter holder

K Mini chopper

- K1 lid
- K2 bowl

L Grinder

- L1 lid
- L2 bowl

M Spatula

N Storage cage for accessories

Safety recommendations

- Always read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from any liability.
 - Do not leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or by disabled persons must always be supervised.
 - Check that the voltage rating of your appliance corresponds to that of your household electrical wiring system.
- This appliance complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).
- Any connection error will render the guarantee null and void.**
- Your appliance is intended solely for domestic use and within the home.
 - Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
 - Never use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).
 - Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Moulinex approved service centre (see list in service booklet).
 - Do not place the appliance, the power cord or the plug under running water or in any other liquid.
 - Do not allow the power cord to hang down within reach of children.
 - The power cord must never be close to a heat source or resting on sharp edges.
 - If the power cord or the plug are damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).
 - Do not use the appliance if the filter holder on the juice extractor is damaged.
 - For your own safety, use only Moulinex accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
 - **Always use the pushers** to guide the food in the feeder tubes, **never use your fingers**, nor a fork, a spoon, a knife or any utensil.
 - **Only remove the accessories when the appliance has come to a complete stop.**

- Do not introduce any utensil (spoon, spatula...) by the feeder tube.
- Do not place any utensil which contains metal in a microwave oven.
- **Use the accessories one at a time.**
- Handle the metal blade and discs with great care: they are extremely sharp.
- **You must remove the blades (D) and spindle (C) before emptying the bowl of its content.**
- Never touch the parts when they are moving.
- Do not run your appliance empty.

Using your appliance

- Before using for the first time, wash all accessory parts in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Place the motor unit on a flat, clean and dry surface.
- Plug the appliance in.
- **Pulse (intermittent operation):** press the button (A6) using successive pulses to give you better control when preparing certain foods.
- **Continuous operation:** turn the speed selector (A5) to the required position «1» or «2».
- **Stop:** turn the speed selector (A5) to position «0».

- 1- **Using the chopping bowl drive:** the liquidiser drive cover (A1) must be locked.
- **Using the liquidiser drive:** make sure that no accessories are locked on the bowl and accessory drive.

Functions of your food processor

- 2- **ASSEMBLING / DISMANTLING THE BOWL (B3)**
The bowl is used with the following accessories (depending on model):
 - . blades (D), discs (E), whisk (F), emulsifying disc (G), citrus press (H), juice extractor (J).
 - Place the drive (B3a) on the bowl.
 - Lock the drive (B3a) with the nut (B3b) as far as it will go.
 - Dismantle the bowl assembly and clean it after each use.

3 MIXING/BLENDING/CHOPPING/KNEADING

ACCESSORIES USED (DEPENDING ON MODEL)

- Bowl assembly (B), spindle (C), and blades (D):
 - . metal blade (D1) for mixing, chopping, kneading or blending.
 - . plastic kneading blade (D2) for kneading or blending.

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the liquidiser drive cover is closed (A1).
- Place the bowl (B3) on the bowl and accessory drive (A3). Lock it into place using the handle.
- Place the spindle (C) on to the bowl drive.
- Slide the metal blade (D1) or the plastic kneading blade (D2) on to the spindle (C), down to the bottom of the bowl.
- Place the ingredients in the bowl.
- Place the lid (B2) on the bowl and lock it into place until it clicks.

Please note: To unlock the blades (D) from the spindle (C):

- Place the assembly bowl on a stable worktop.
- Turn the spindle (C) clockwise, holding the blade (D) by its upper section.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

Blending

- Turn the speed selector (A5) to position «2» to start the appliance.

You can blend up to 1 litre of soup or stewed fruits in 20 sec.

Chopping

- Turn the speed selector (A5) to position «2» to start the appliance or for better control over the chopping use the Pulse button (A6). In 15 to 30 sec., you can chop up to 600g of food:

- . hard produce: cheese, dried fruits, certain vegetables (carrots, celery...).
- . soft produce: certain vegetables (onions, spinach...).
- . raw or cooked meat (boned, sinew removed and diced).
- . raw or cooked fish...

Kneading/Mixing

- Turn the speed selector (A5) to position «2» to start the appliance.
- When kneading, stop the appliance as soon as the pastry starts to form a ball.

You can:

- . knead up to 1.2 kg of pastry/dough (biscuit, shortcrust, and bread) in approximately 40 sec.

- . mixing up to 1 litre of pancake, waffle batter, etc. in 1min to 1 min 30.
- . mixing up to 1.5 kg of light cake mixture (biscuit, sponge) in 1 min 30 to 3 min 30.

④ SLICING/GRATING

ACCESSORIES USED

- Bowl assembly (B), spindle (C), and grating/ slicing discs (E)

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the liquidiser drive cover is locked (A1).
- Place the bowl (B3) on the bowl and accessory drive (A3). Lock it into place using the handle.
- Fit the required disc (E2) on to the disc holder (E1).
- Place the spindle (C) on the drive, then the disc holder (E1) on to the spindle (C).
- Place the lid (B2) on the bowl, then lock it into place until it clicks.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Put the food through the feeder tube using the pusher (B1).
- Turn the speed selector (A5) to position «1» to slice or «2» to grate and start the appliance.

The slicing/grating discs can (depending on model):

- . slice thickly (H) / slice finely (D): potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, and cabbage...
- . coarsely grate (C) / finely grate (A): celery, potatoes, carrots, cheeses...

BEATING/WHISKING/EMULSIFYING

ACCESSORIES USED (DEPENDING ON MODEL)

- Bowl assembly (B) and balloon whisk (F) or
- Bowl assembly (B), emulsifying disc (G) and spindle (C).

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the liquidiser drive cover is locked (A1).
- Place the bowl (B3) on the bowl and accessory drive (A3). Lock it into place using the handle.

5a) With the balloon whisk (F):

- Place it on to the bowl drive.

5b) With the emulsifying disc (G):

- Place the spindle (C) on the bowl drive.
 - Slide the emulsifying disc on to the spindle.
- Then:

- Place the ingredients in the bowl.
- Place the lid (B2) on the bowl, then lock it into place until it clicks.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector (A5) to position «1» or «2» to start the appliance.
- Do not use the balloon whisk or the emulsifying disc to knead dough or to mix cake mixtures.

You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, egg whites (1 to 7), whipped cream (up to 0.5 litre).

⑥ BLENDING/MIXING FINELY

ACCESSORY USED

- Liquidiser bowl (I)

FITTING THE ACCESSORY

- Press the cover release button (A4) and lift the liquidiser drive cover (A1).
- Place the ingredients in the liquidiser jug (I3), and lock the lid (I2) on the jug.
- Place the liquidiser jug (I) on the liquidiser drive (A2) (mark "1" aligned with . on the motor unit) and lock it into place using the handle (mark "2" aligned with . on the motor unit).

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector (A5) to position «1» or «2» to start blending or for better control over the blending, use the Pulse button (A6). You can add ingredients during blending through the hole of the measuring cup (I1).
- Do not fill the liquidiser jug with boiling liquid. You can:
 - prepare up to 1.5 litre of extra smooth soup, sauces, cream, stewed fruits, milk shakes and cocktails.
 - blend all types of batter (pancake, fritters, waffles, custard flan).

⑦ SQUEEZING CITRUS FRUITS (depending on model)

ACCESSORIES USED

- Bowl (B3) and citrus press (H)

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the liquidiser drive cover is locked (A1).
- Place the bowl (B3) the bowl and accessory drive (A3). Lock it into place using the handle.
- Place the citrus press drive (H3) on to the bowl drive.
- Fit the filter basket (H2) by turning it until it locks into place.

- Fit the cone **(H1)** into the hole of the filter basket.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Place half a citrus fruit on to the cone **(H1)**.
- Turn the speed selector **(A5)** to position «1» to start the appliance.

You can squeeze up to 1 litre of juice without emptying the bowl.

⑧ EXTRACTING JUICE FROM FRUITS AND VEGETABLES (depending on model)

ACCESSORIES USED

- Bowl **(B3)**, spindle **(C)** and juice extractor **(J)**

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the liquidiser drive cover is locked **(A1)**.
- Place the bowl assembly **(B3)** on the chopping bowl drive **(A3)**. Lock it into place using the handle.
- Place the spindle **(C)** on to the bowl drive.
- Slide the filter holder assembly **(J3+J4+J5)** on to the spindle **(C)**.
- Place the lid **(J2)** and lock it into place.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector **(A5)** to position «2» to start the appliance.
- Insert the ingredients through the feeder tube and gently press with the pusher **(J1)**.
- Remove the pulp regularly from the filter holder and clean the filter band. Do not use more than 250 g of ingredients at a time.

⑨ FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (depending on model)

ACCESSORY USED

- Mini chopper **(K)** or Grinder **(L)**

FITTING THE ACCESSORY

- Press the lid release button **(A4)** and lift the cover **(A1)**.
- Put the ingredients in the bowl, and lock the lid onto the bowl.
- Place the accessory on the liquidiser drive **(A2)** (mark "1" aligned with the . of the motor unit) and lock it into position (mark "2" aligned with the . of the motor unit).

If the lid is not locked or is badly positioned the mini chopper or grinder cannot be locked into place and will not work.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector **(A5)** to position «2» to start chopping, or for greater control over the chopping use the Pulse button **(A6)**.

You can with the mini chopper:

- . chop in seconds: garlic cloves, herbs, parsley, dried fruits, bread, ham,...
- . Maximum quantity of dried fruits (hazelnuts, almonds...): 80 g.
- . prepare baby foods.

This mini chopper is not designed to take hard ingredients such as coffee beans.

You can with the grinder:

- . grind in seconds, pepper, Cayenne pepper, dried apricots...
- . Quantity / Maximum time for dried apricots: 100 g / 4 sec.

Cleaning

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, rinse the accessories straight after use.
- Wash and dry the accessories (they are all dishwasher safe except for the whisk drive **(F1)**).
- Pour some hot water containing a few drops of liquid soap into the mixer bowl. Close the lid. Operate in short bursts by pressing the pulse key several times. Unplug the appliance. Rinse the bowl under running water and leave to dry.
- The bowl drive **(B3a)** is equipped with a joint which must not be removed. For cleaning, you can place the bowl drive in the dishwasher or wash it in hot water.
- If the accessories have become discoloured by food (carrots, oranges...), rub them gently with a cloth dipped in cooking oil, and then wash as normal.
- The inside of the bowls may become scratched or slightly dulled over time depending on the type of food processed.
- Do not place the motor unit **(A)**, nor the whisk drive **(F1)** in water or near running water. Wipe them with a damp cloth.
- The blades on the accessories are very sharp. Always handle with care.

Storage

Your Ovatio food processor has:

- a storage cage for accessories **(N)**, which fits inside the bowl **(B)**. You can store the grating/slicing discs **(E2)**, the disc holder **(E1)**, the metal blade **(D1)** as well as the spindle **(C)**.
- a cord storage facility under the motor unit to store the mains lead and to adjust its length.

What to do if your appliance does not work?

- Check:
 - . the connection and fuse.
 - . that the accessories are properly locked on to the motor unit.
 - . that the lids are properly locked.
 - . when using the bowl assembly (B), that the upper power outlet hood (A1) is locked.

Your appliance still does not work? Contact an approved Moulinex centre (see list in "Moulinex Service" booklet).

HELPLINE

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations team first for expert help and advice :

0845 602 14 54 - UK
(01) 47 51 947 - Ireland

or consult our website
www.moulinex.co.uk

Accessories

You can buy the following accessories or replacements mail order through our approved Moulinex Service Centre or via our website:

Accessories	Approved Moulinex Centre
Chipping disc	5 980 678
Grating disc for, coconut & parmesan	5 980 679
Fine grating disc	5 980 676
Fine slicing disc	5 980 677
Grinder	5 966 866
Mini chopper	5 980 651
Whisk	5 980 652
Plastic kneading blade	5 980 640
Citrus press	5 980 646
Juice extractor	0 697 185

Vielen Dank, daß Sie sich für den Kauf eines **Moulinex**-Gerätes entschieden haben, das ausschließlich der Zubereitung von Nahrungsmitteln dient.

Beschreibung

- A Motorblock**
- A1 Sicherheitsdeckel des oberen Antriebs
 - A2 oberer Antrieb
 - A3 unterer Antrieb
 - A4 Taste zum Öffnen des Sicherheitsdeckels (A1)
 - A5 Geschwindigkeitsregler Stufen 0 -1- 2
 - A6 Intervallfunktionstaste „Pulse“ (Momentbetrieb)
- B Arbeitsschüssel**
- B1 Stopfer mit Maßerteilung
 - B2 Deckel mit Einfüllstützen
 - B3 Arbeitsschüssel
 - B3a Mitnehmer
 - B3b Verschlussmutter
- C Antriebsspindel**

ZUBEHÖR JE NACH MODELL

- D Messer**
- D1 Universalmesser aus Metall
 - D2 Spezial-Teigkneter
- E Schnitzelsystem**
- E1 Trägerscheibe für Schnitzzeileinsätze
 - E2 4 Schnitzzeileinsätze:
 - . Grobraspeln (C) / Grobschneiden (H)
 - . Feinreiben (A) / Feinschneiden (D)
- F Metallquirl**
- F1 Antriebsgehäuse
 - F2 Metallquirl
- G Emulgierscheibe**
- H Zitruspresse**
- H1 Preßkegel
 - H2 Filterkorb
 - H3 Mitnehmer
- I Mixaufsatz**
- I1 Dosierbecher mit Maßerteilung
 - I2 Deckel mit Nachfüllöffnung
 - I3 Mixbecher mit Maßerteilung
 - I4 Einrastschlitz für den Deckel
- J Entsafter**
- J1 Stopfer
 - J2 Deckel
 - J3 Befestigungsring
 - J4 Filterband
 - J5 Filterträger
- K Mini-Zerkleinerer**
- K1 Deckel
 - K2 Arbeitsbehälter
- L Mahlwerk**

