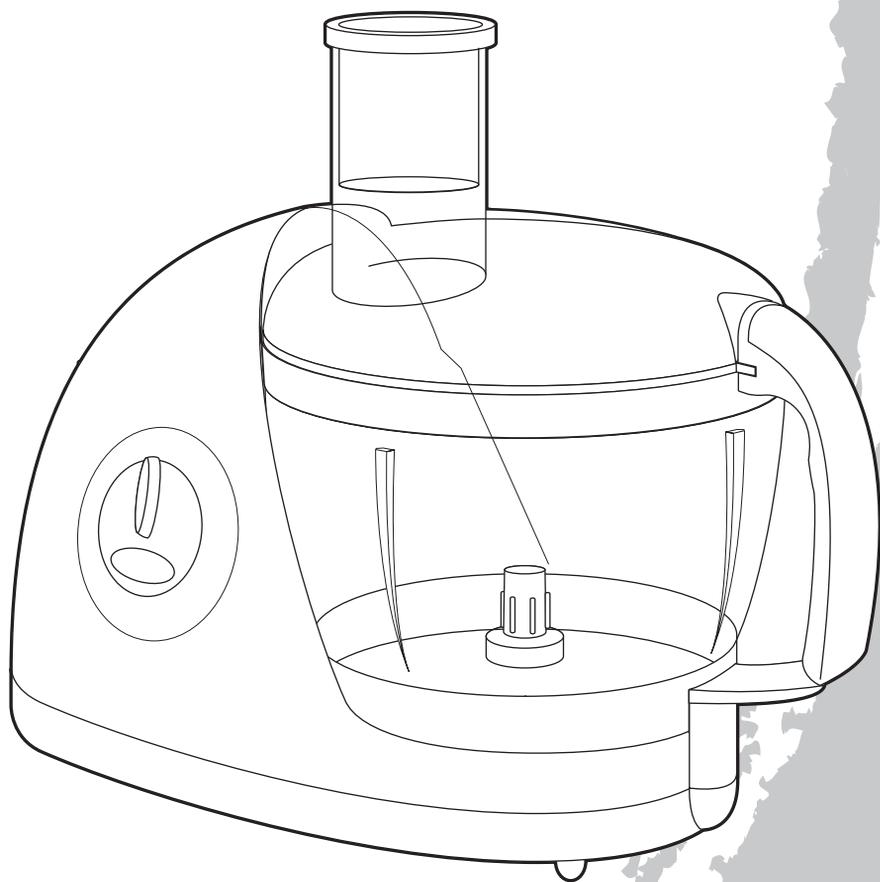
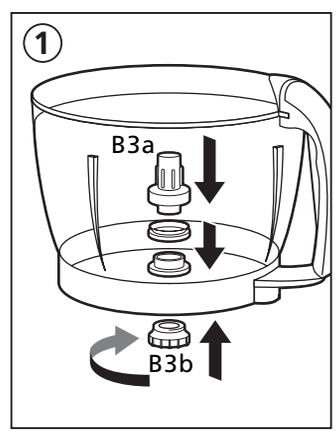
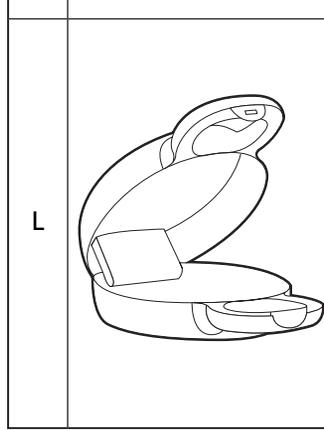
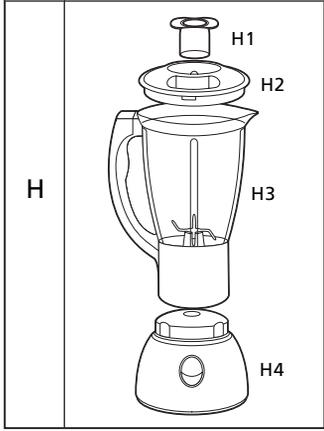
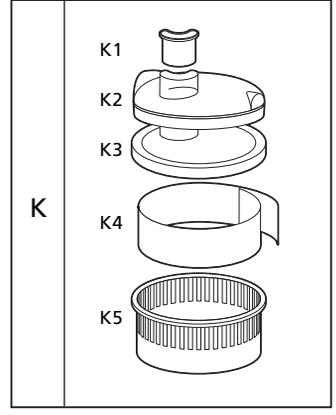
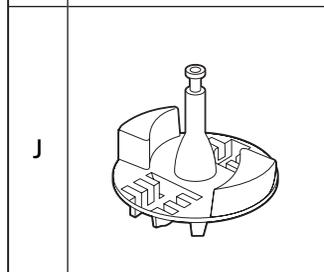
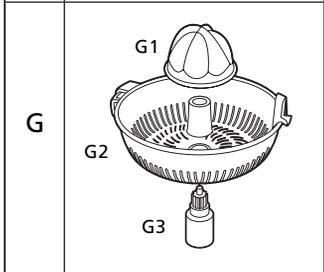
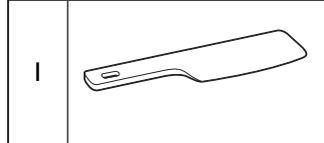
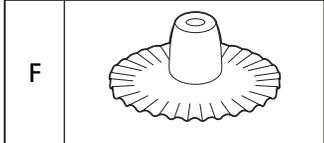
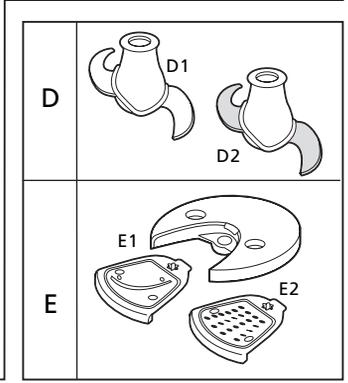
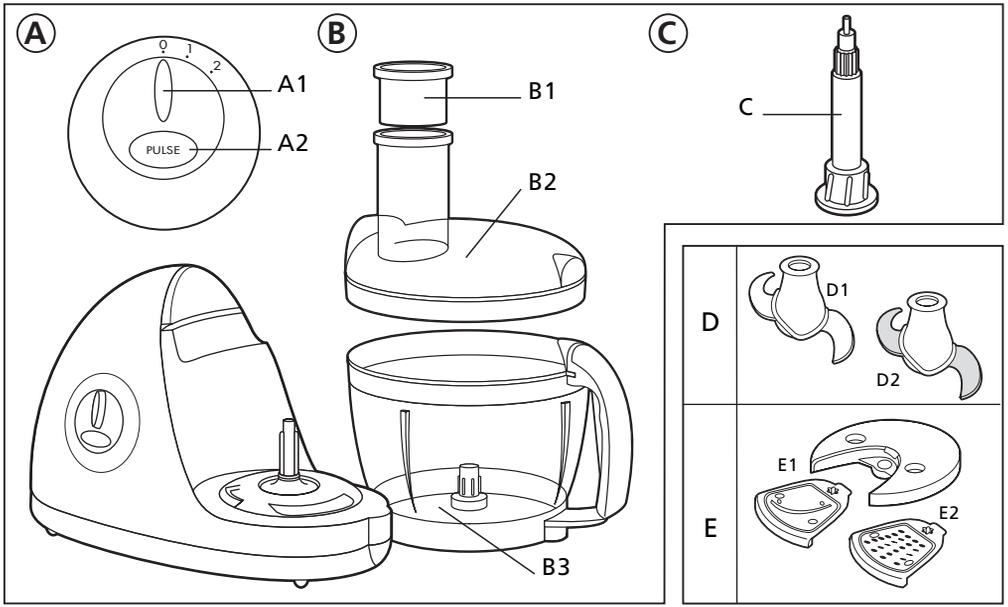
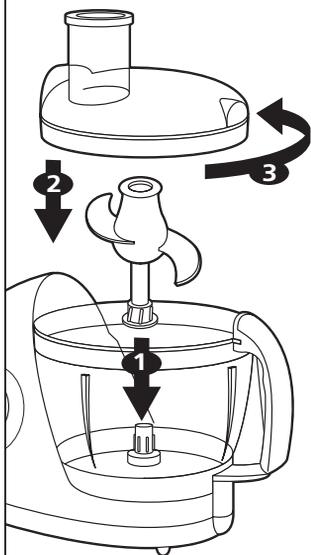


# Moulinex

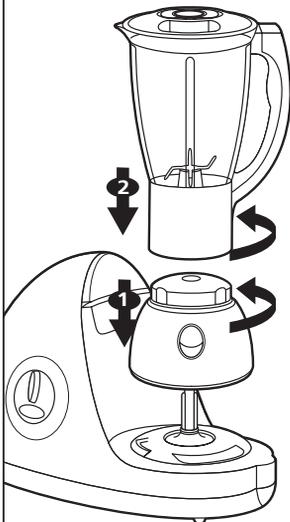




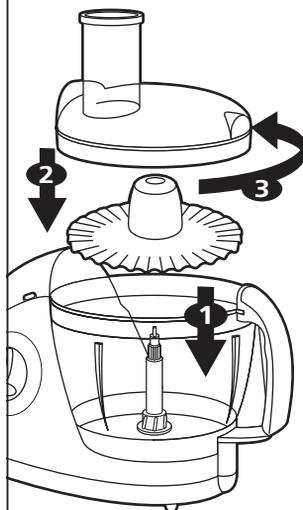
2



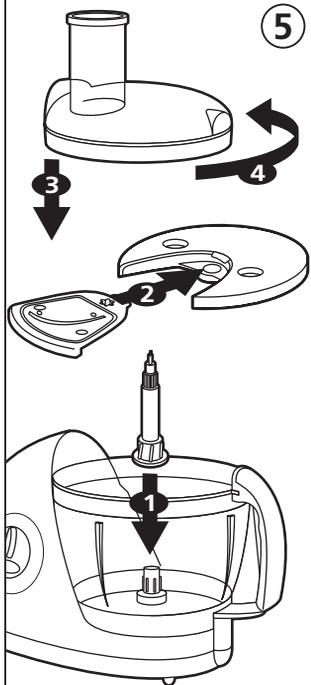
3



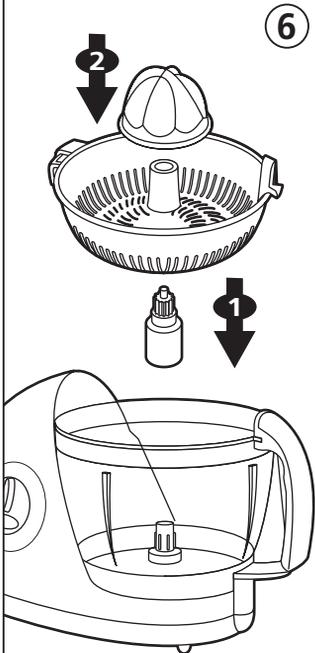
4



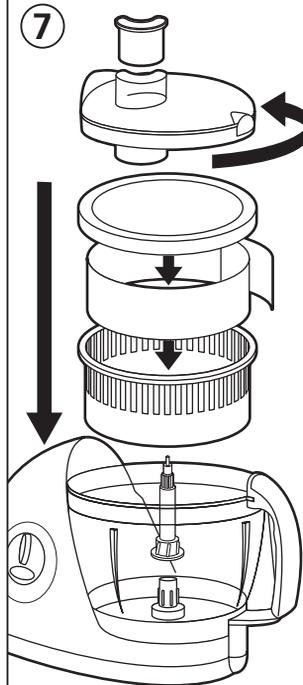
5



6



7



## Description

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

### **A Bloc moteur**

- A1 sélecteur de vitesse 0-1-2
- A2 touche Pulse (marche intermittente)

### **B Ensemble bol**

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

### **C Tige d'entraînement**

#### **D Couteau**

- D1 Couteau métal
- D2 pétrin plastique (selon modèle)

#### **E Coupe-légumes**

- E1 disque-support
- E2 Lames :
  - . râpé (C) -tranché (H)
- 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 Bol mixer (selon modèle)**

- H1 Bouchon doseur
- H2 Couvercle
- H3 Bol
- H4 Embase

#### **I Spatule (selon modèle)**

#### **J Panier de rangement**

#### **K Centrifugeuse (selon modèle)**

- K1 poussoir centrifugeuse
- K2 couvercle
- K3 collerette
- K4 bande filtrante
- K5 porte-filtre

#### **L Coffret de rangement accessoires (selon modèle)**

- **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.)

#### **Remplacement du câble d'alimentation**

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre 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 d'alimentation à la portée de main 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.

## 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.**

## 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 **(A2)** par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue** : tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position désirée «1» ou «2».
- **Arrêt** : tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «0».

## Les fonctions de votre robot

### ① MONTAGE DE L'ENSEMBLE BOL/ENTRAÎNEUR (B3)

Le bol est utilisé avec les accessoires suivants : (selon modèle) :

- Couteau métal **(D1)**, pétrin plastique **(D2)**, coupe-légumes **(E)**, disque émulsionneur **(F)**, presse-agrumes **(G)**, centrifugeuse **(K)**
- Si il n'est pas déjà mis en place au fond du bol, 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)** - couteaux **(D1)** ou **(D2)**

#### 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 métal **(D1)** ou le pétrin plastique **(D2)** 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 **(D1)** ou le pétrin plastique **(D2)** 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 **(D1)** ou le pétrin plastique **(D2)** par sa partie supérieure.

#### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS Mixer

- Tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «2» 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 sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «2» pour mettre en marche ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche Pulse **(A2)**.

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, dénucléées, et coupées en dés),
- . des poissons crus ou cuits.

#### Pétrir/mélanger

- Tournez le sélecteur de vitesse **(A1)** sur la position «2» 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 min à 1 min 30,
- . mélanger 1 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 3 min 30.

### ③ HOMOGÉNÉISER/MÉLANGER/MIXER TRÈS FINEMENT (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixer **(H)** vous permet de traiter jusqu'à 1 l.

## ACCESSOIRES UTILISÉS

- Bol mixer (**H**).

## MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Positionnez l'embase (**H4**) sur le bloc moteur (**A**) et tournez-la jusqu'en position de verrouillage.
- Mettez les aliments dans le bol (**H3**) puis fermez avec le couvercle (**H2**) et le bouchon (**H1**).
- Placez le bol mixer sur l'embase (**H4**) et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

## MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (**A1**) sur la position «1 ou 2» pour mettre en marche ou pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la touche pulse (**A2**).

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (**H1**) en cours de préparation.

- **Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.**

Vous pouvez :

- Préparer jusqu'à 1 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).

## DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Maintenez l'embase (**H4**) sur le bloc moteur (**A**) et déverrouillez le bol mixer. En fin d'utilisation déverrouillez l'embase (**H4**) du bloc moteur (**A**).

## ④ BATTRE/ÉMULSIONNER/FOUETTER

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (**B**) et 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 (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

- Tournez le sélecteur de vitesse (**A1**) sur la position «1 ou 2» 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 œufs), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,3 litre).

## ⑤ 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 disque-support (**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 sélecteur de vitesse (**A1**) sur «1» pour trancher, «2» pour râper et mettre en marche.

Vous pouvez préparer avec la lame :

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

## ⑥ 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 (**A**).
- 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 sélecteur de vitesse (**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.

### ⑦ CENTRIFUGER FRUITS ET LÉGUMES

La centrifugeuse (**K**) vous permet de traiter jusqu'à 0,25 l.

#### *ACCESSOIRES UTILISÉS*

- Ensemble bol (**B**), tige d'entraînement (**C**) et centrifugeuse (**K**).

#### *MONTAGE DES ACCESSOIRES*

- Positionnez l'ensemble bol/entraîneur (**B**) sur le bloc moteur (**A**). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Placez la tige d'entraînement (**C**) dans le porte-filtre assemblé (**K3+K4+K5**).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (**B3a**).
- Placez le couvercle (**K2**) sur le bol et tournez le jusqu'en position de verrouillage (en face de la poignée du bol (**B3**)).

#### *MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS*

- Introduisez les aliments dans la cheminée, et appuyez à l'aide du poussoir (**K1**).
- Tournez le sélecteur de vitesse (**A1**) sur la position «2» pour mettre en marche. Vous pouvez extraire jusqu'à 0,25 l de jus de pommes, carottes, grains de raisin, framboises, etc.
- Nettoyez fréquemment la bande filtrante. En fin d'opération laissez fonctionner 20 sec. pour obtenir une extraction maximum de jus.

#### **Attention :**

Ne pas utiliser l'appareil si le filtre est endommagé.

## 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).
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (**H3**). Fermez le couvercle (**H2**). Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse (**A2**). 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, etc.), 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 panier de rangement (**J**), 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 coffret (**L**) qui permet de ranger tous les accessoires volumineux (disque émulsionneur, presse agrumes par exemple). Ce coffret peut :
  - . se glisser sur la cheminée du couvercle (**B2**) pour un encombrement minimum. Pour cela retirer le poussoir doseur (**B1**) du couvercle (**B2**), glisser le coffret par sa poignée et remettre le poussoir doseur dans la cheminée.
  - . Se glisser dans un tiroir,
  - . se poser horizontalement ou verticalement sur la table de travail.

- 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 les couvercles sont correctement verrouillés.

### Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex Service»).

## Accessoires

Vous pouvez compléter l'équipement de votre robot en achetant auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé Moulinex les accessoires référencés ci-dessous :

- Avec l'accessoire coupe-légumes (E), les lames :

. râpé fin (A) :	<b>5 980 676</b>
. tranché fin (D) :	<b>5 980 677</b>
. coupe-frites (E) :	<b>5 980 678</b>
. râpé (C) :	<b>5 966 358</b>
. tranché (H) :	<b>5 966 356</b>
. râpé noix de coco, parmesan (G) :	<b>5 980 679</b>

- tige d'entraînement :	<b>0 672 877</b>
- disque support lame :	<b>5 966 359</b>
- disque émulsionneur :	<b>5 966 312</b>
- pétrin plastique :	<b>5 966 340</b>
- couteau :	<b>A11 D08</b>

- Spatule :	<b>4 980 362</b>
-------------	------------------

- bolmixer blanc :	<b>5 966 324</b>
- bolmixer tilleul :	<b>5 966 308</b>
- presse-agrumes :	<b>5 966 322</b>
- centrifugeuse :	<b>0 697 179</b>

- coffret de rangement :	<b>5 966 360</b>
- panier de rangement :	<b>5 966 311</b>

## Description

Open out the inner covers of the manual. The numbered figures illustrate the assembly and functions described in the following pages.

<b>A</b>	<b>Motor unit</b>
A1	Speed selector 0-1-2
A2	Pulse button (intermittent operation)
<b>B</b>	<b>Bowl unit</b>
B1	Pusher with measuring section
B2	Lid with feeder tube
B3	Bowl / drive
	B3a drive
	B3b nut
<b>C</b>	<b>Spindle</b>
<b>D</b>	<b>Blade</b>
D1	Metal blade
D2	Plastic kneader (depends on model)
<b>E</b>	<b>Grating/slicing discs</b>
E1	disc stand
E2	2 discs: <ul style="list-style-type: none"> <li>. grater (C) slicer (H)</li> </ul> 4 optional discs: <ul style="list-style-type: none"> <li>. fine grater (A) fine slicer (D)</li> <li>. chipping disc (E)</li> <li>. grater for coconut, parmesan (G)</li> </ul>
<b>F</b>	<b>Whipping disk</b>
<b>G</b>	<b>Citrus press</b>
G1	Cone
G2	Filter
G3	Drive
<b>H</b>	<b>Blender Bowl (depends on model)</b>
H1	Graduated stopper
H2	Lid
H3	Bowl
H4	Base
<b>I</b>	<b>Spatula (depends on model)</b>
<b>J</b>	<b>Storage basket</b>
<b>K</b>	<b>Juice extractor (depends on model)</b>
K1	Plunger
K2	Lid
K3	Flange
K4	Filter band
K5	Filter-holder
<b>L</b>	<b>Accessory storage box (depends on model)</b>

## Safety Recommendations

- Always read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use,