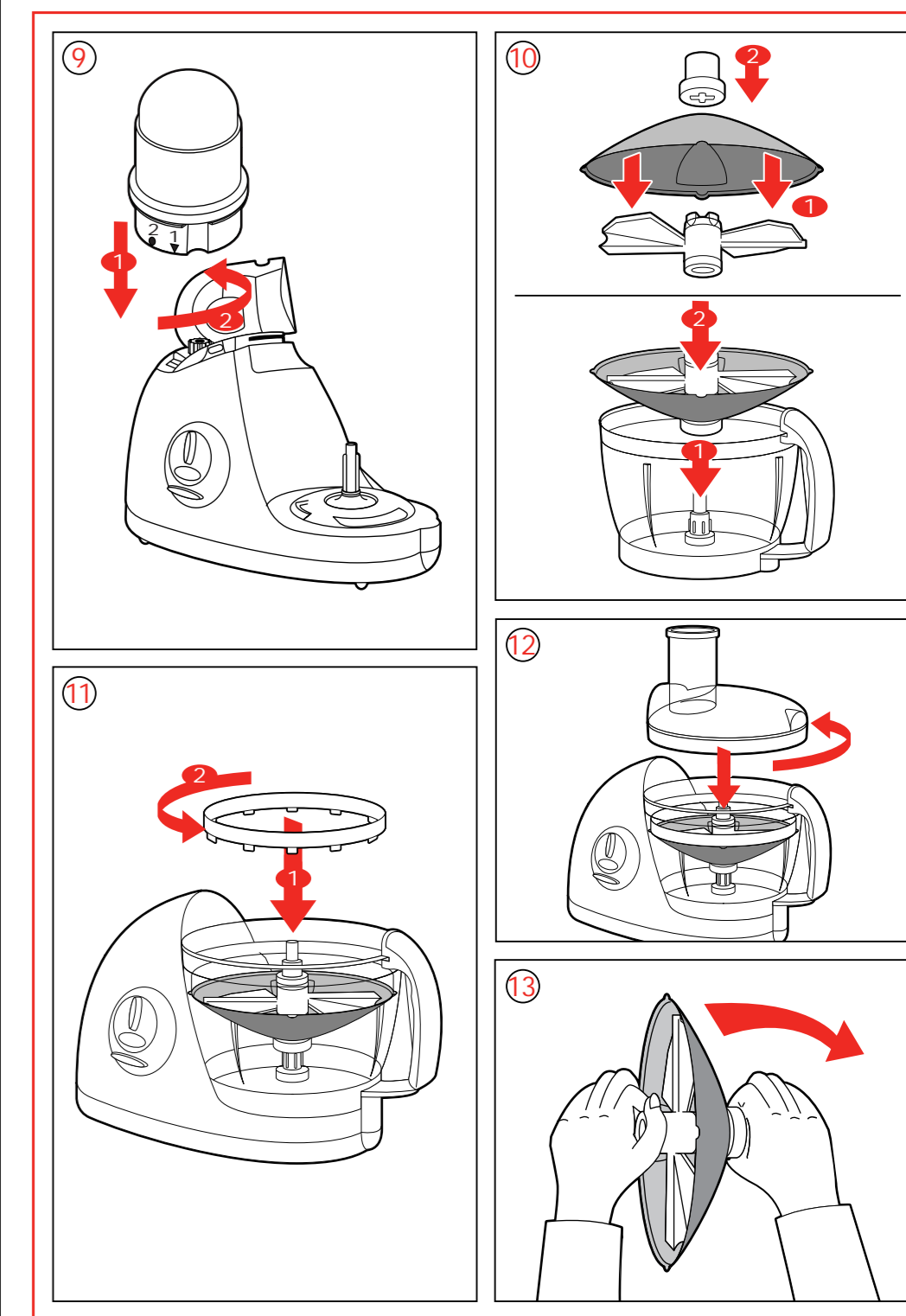
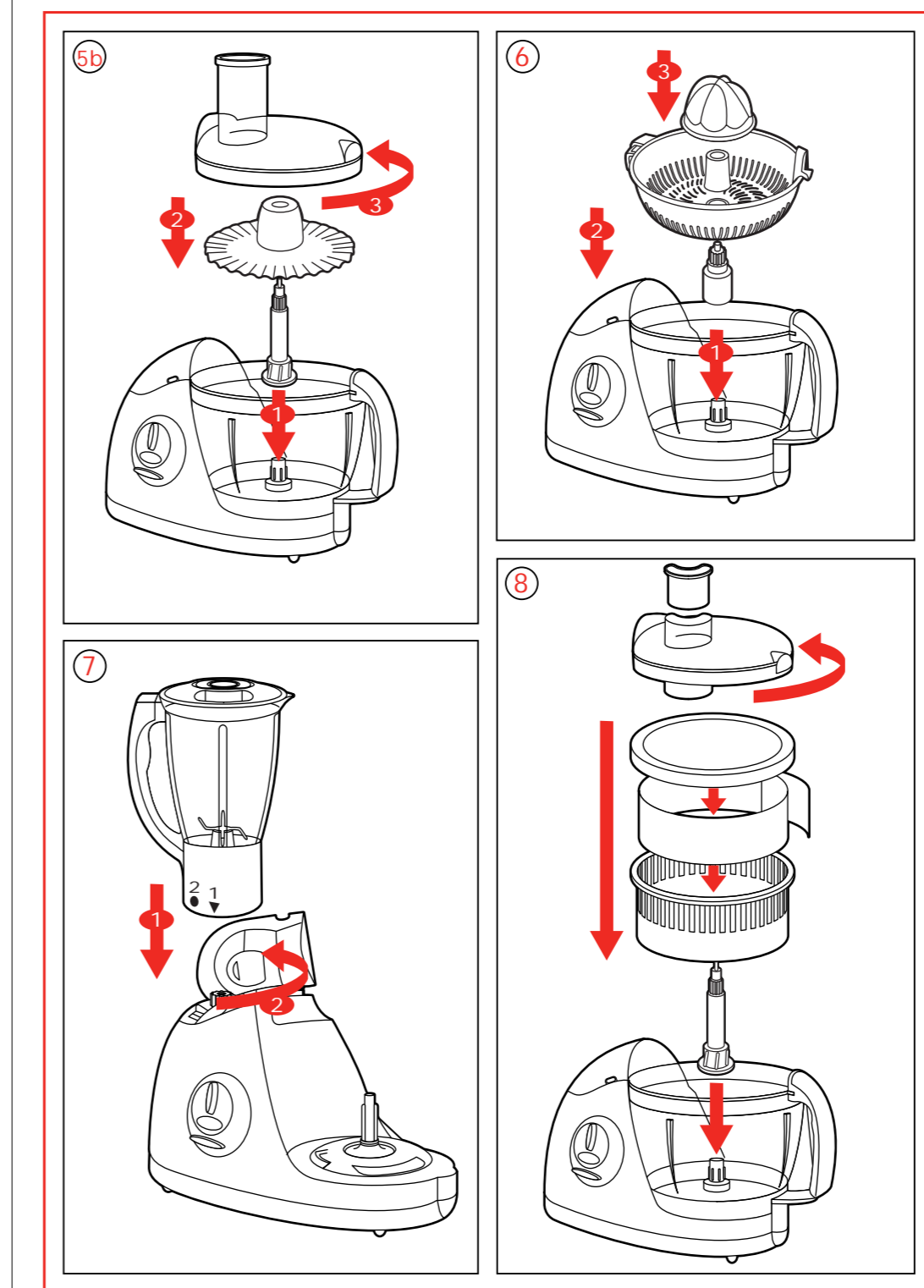
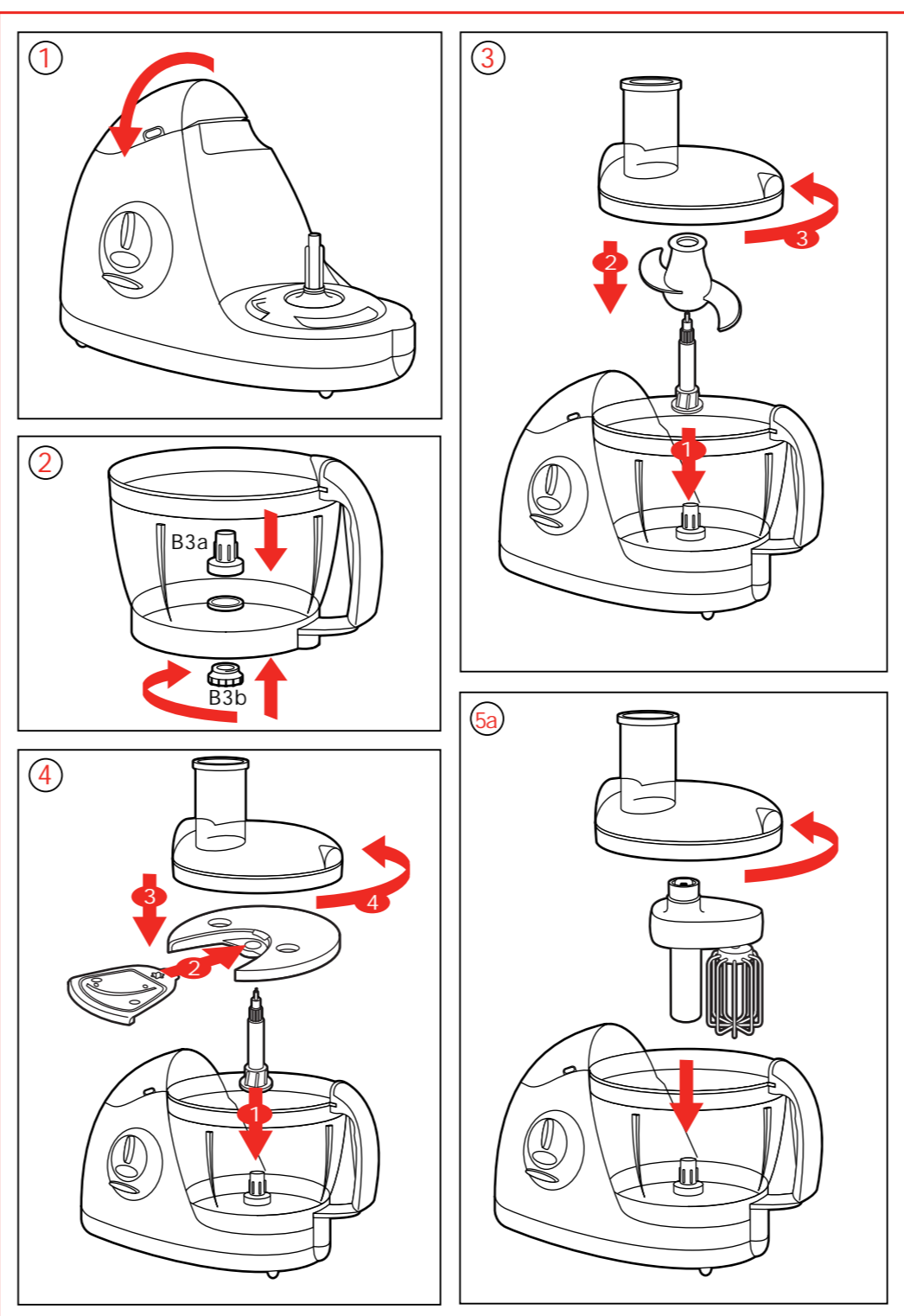
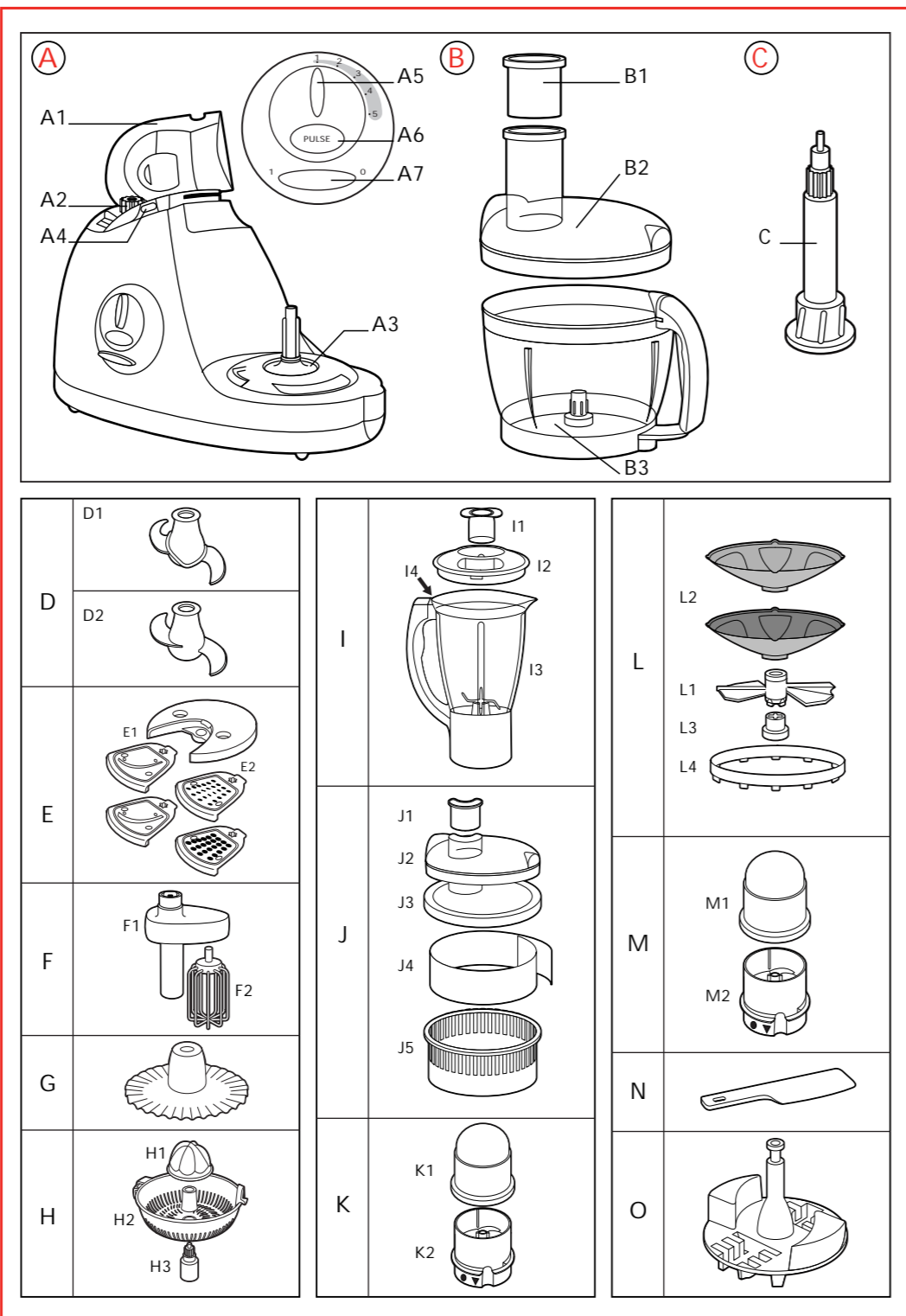


Moulinex



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, dénerchées, 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 **(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

- 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

Thank you for choosing a product from the **Moulinex** range. This product is intended exclusively for preparing food.

Description

A Motor unit

- A1 Upper power outlet hood
- A2 Upper power outlet
- A3 Lower power outlet
- A4 Opening hood release button (A1)
- A5 Variable electronic speed selector 1 to 5
- A6 Pulse button (intermittent speed)
- A7 On/Off button

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 Discs

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

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 "Maxipress"

- L1 pallet
- L2 2 discs

- L3 nut
- L4 crown
- M Grinder**
- M1 lid
- M2 bowl
- N Spatula**
- O 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 does in fact correspond to that of your household electrical wiring system.

Wiring instructions for U.K and Ireland only : APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug. When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug". With alternative plugs a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE : NEUTRAL

BROWN : LIVE

But the colours may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured red.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It 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 service centre (see list in service booklet).
- Do not place the appliance, the power cable or the plug under running water or in any other liquid.
- Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
- The power cable must never be close to a heat source or resting on sharp edges.
- If the power cable 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).
- 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.
- **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

- Plug the appliance in.
- **Pulse (intermittent speed):** press the button **(A6)** using successive pulses to give you better control when preparing certain foods.
- **Continuous operation:** switch the On/Off button **(A7)** to position "I".
- **Stop:** switch the On/Off button **(A7)** to position "0".
- **Speed selector (A5):** choose the speed indicated or vary the speed during processing.
- ① **Using the lower power outlet:** the upper power outlet hood **(A1)** must be locked.
- **Using the upper power outlet:** make sure that no accessories are locked on the lower power outlet.

The 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)**, «Maxipress» **(L)**.
 - 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, and kneading.
 - plastic kneading blade **(D2)** for kneading or mixing.

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the upper power outlet hood is locked **(A1)**.
- Place the bowl **(B3)** on the lower power outlet **(A3)**. Lock it into place using the handle.
- Place the spindle **(C)** on the bowl drive.
- Slide the metal blade **(D1)** or 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**) and the spindle (**C**):

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

USAGE AND PRACTICAL TIPS

Blending

- Set the speed selector between "3 and 5" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance.

You can blend up to 1 litre of soups, stewed fruits in 20 sec.

Chopping

- Set the speed selector to "5" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance or for greater 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

- Set the speed selector to "5" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance.
- When kneading, stop the appliance as soon as the dough starts to form a ball.

You can:

- . knead up to 1.2 Kg of pastry/dough (biscuit, shortcrust or bread) in approximately 60 sec.
- . mixing up to 1litre of pancake or waffle batter, etc. in 1 min to 1.30 min.
- . mixing 1.5 Kg of light cake mixture (biscuit, sponge) in 1.30 min to 3.30 min.

④ GRATING/SLICING

ACCESSORIES USED

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

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the upper outlet hood is locked (**A1**).
- Place the bowl (**B3**) on the lower power outlet (**A3**). Lock it into place using the handle.
- Fit the disc required (**E2**) on to the disc holder (**E1**).

- Place the spindle (**C**) on the bowl drive and then the disc holder (**E1**) on the spindle (**C**).
- Place the lid (**B2**) on the bowl then lock it into place until it clicks.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Insert the ingredients in the feeder tube and then guide them down using the pusher (**B1**).
- Set the speed selector between "2 and 5" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance.

You can prepare with the discs (depending on model):

- . coarse slicing (H) / fine slicing (D): potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, and cabbage...
- . coarse grating (C) / fine grating (A): celery, potatoes, carrots, cheeses...

BEATING/WHISKING/EMULSIFYING

ACCESSORIES USED (DEPENDING ON MODEL)

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

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the upper power outlet hood is locked (**A1**).
- Place the bowl (**B3**) on the lower power outlet (**A3**). Lock it into place using the handle.

⑤a With the whisk (F):

- Place the whisk on the bowl drive.

⑤b With the emulsifying disc (G):

- Place the spindle (**C**) on the bowl drive.
- Slide the emulsifying disc on the spindle.

Then:

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

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Set the speed selector from "1 to 5" (**A5**) depending on the type of preparation and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance.

- Never use the whisk nor the emulsifying disc to knead dough or to mix cake mixtures.

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

⑥ CITRUS PRESS (depending on model)

ACCESSORIES USED

- Bowl (**B3**) and citrus press (**H**)

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the upper power outlet hood is locked (**A1**).
- Place the bowl (**B3**) on the lower power outlet (**A3**). Lock it into place using the handle.
- Place the citrus press drive (**H3**) on the bowl drive.
- Fit the filter basket (**H2**) by turning it until it locks into place.
- Fit the cone (**H1**) into the hole in the filter basket.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Place half of a citrus fruit on to the cone (**H1**).
- Set the speed selector to "1" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance. You can make up to 1 litre of juice without emptying the bowl.

⑦ LIQUIDISING/BLENDING/MIXING VERY FINELY

ACCESSORY USED

- Liquidiser bowl (**I**)

FITTING THE ACCESSORY

- Press the hood release button (**A4**) and lift the upper power outlet hood (**A1**).
- Place the ingredients into the liquidiser bowl (**I3**) then lock the lid (**I2**) on the liquidiser bowl.
- Place the liquidiser bowl (**I**) on to the upper power outlet (**A2**) (mark "1" aligned with . of the motor unit) and lock it into place using the handle (mark "2" aligned with . of the motor unit).

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Set the speed selector from "1 to 5" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance or for greater control over the blending use the Pulse button (**A6**).

If the lid is not or is badly positioned the liquidiser bowl cannot be locked into place and the food processor will not work. Once the liquidiser bowl and its lid are locked into place on the motor unit, the lid cannot be removed.

During blending, ingredients can be added using the slot in the measuring cup (**I1**).

- Never fill the liquidiser bowl with boiling liquid. You can:
 - blend up to 1.5 litre of extra smooth soups, sauces, creams, stewed fruits, milk shakes, cocktails.
 - blend all types of batter (pancake, fritter, and custard flan).

⑧ JUICE EXTRACTOR (depending on model)

ACCESSORIES USED

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

FITTING THE ACCESSORIES

- Check that the upper power outlet hood is locked (**A1**).
- Place the bowl (**B3**) on the lower power outlet (**A3**). Lock it into place using the handle.
- Place the spindle (**C**) on to the bowl drive.
- Slide the assembled filter holder (**J3+J4+J5**) on the spindle (**C**).
- Place the lid (**J2**) and lock it into place.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Set the speed selector to «5» (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) 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 USE

- Mini chopper (**K**) or grinder (**M**)

FITTING THE ACCESSORY

- Press the hood release button (**A4**) and lift the upper power outlet hood (**A1**).
- Place the ingredients in the bowl and lock the lid on the bowl.
- Place the accessory on the upper power outlet (**A2**) (mark "1" aligned with . of the motor unit) and lock it into place (mark "2" aligned with . of the motor unit).

If the lid is not or is badly positioned, the accessory cannot be locked into place and the food processor will not work.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Set the speed selector to "5" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance 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, French toasts for breadcrumbs, ham, ...
- . Maximum quantity of dried fruits (hazelnuts, almonds...): 80 g.
- . prepare baby food.

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

You can with the grinder:

- . grind in seconds: coriander, pepper, Cayenne pepper, dried apricots,....
- . Quantity/Maximum time for dried apricots: 90 g / 4 sec.

MASHING/PRESSING/CRUSHING

(depending on model)

ACCESSORIES USED

- Bowl assembly (**B**), spindle (**C**) and «Maxipress» (**L**)

FITTING THE ACCESSORY

- Check that the upper power outlet hood is locked (**A1**).
- Place the bowl (**B3**) on the lower power outlet (**A3**). Lock it into place using the handle.
- Take the pallet (**L1**)
- ⑩- Place the required disc (**L2**) on to the pallet (**L1**) then position the nut (**L3**) in the centre and press down until it clicks into the locked position.
- Place the spindle (**C**) on the bowl drive
- ⑩- Slide the assembled disc/pallet on to the spindle (**C**) aligning the 4 slots of the disc with the 4 ribs of the bowl.
- ⑪- Fit the 8 lugs of the crown (**L4**) in the 8 holes of the disc (**L2**) and slightly turn the crown anti-clockwise.
- ⑫- Place the lid (**B2**) on the bowl then lock it into place until it clicks.

USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Insert the ingredients cut into chunks.
- Set the speed selector to "1" (**A5**) and switch the On/Off button (**A7**) to start the appliance or for greater control over the preparation use the Pulse button (**A6**).

With the discs you can prepare:

- . Large holes: purees/mashed (up to 1 kg of cooked fruit or vegetables): potatoes, carrots, cauliflower, apricots, peaches...
- . Medium or small holes: fruit coulis (up to 500 g): tomatoes, grapes, strawberries, raspberries, gooseberries...

CLEANING AND DISMANTLING THE «MAXIPRESS»

- Holding the handle of the bowl, turn the crown (**L4**) clockwise and leave it in place.
- Remove the assembled disc/pallet/crown using the (**C**).
- Remove the crown and rinse the assembly under running water before dismantling.
- ⑬- Take the pallet with one hand (**L1**) and hold the nut (**L3**) with the other.

- Twist firmly to separate.

Cleaning

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, quickly rinse the accessories after use.
- Wash and dry the accessories (they are all dishwasher safe except for the whisk drive (**F1**)).
- If the accessories have become discoloured by food (carrots, oranges...), rub gently with a cloth dip in cooking oil, and then wash as normal.
- Do not place the motor unit (**A**), nor the whisk drive (**F1**) in or under running water. Wipe them with a damp cloth.

Storage

Your Ovatio food processor has:

- a storage cage for accessories (**O**) which fits inside the bowl assembly (**B**). You can store the grating/slicing discs (**E2**), the disc holder (**E1**), the metal blade (**D1**) and the spindle (**C**).
- a cord storage facility under the motor unit, to store or adjust the length of the power cable.

What to do if your appliance does not work?

- Check:
 - . the connection
 - . that the accessories are properly locked on to the motor unit.
 - . that the lids are locked properly.
 - . 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 service centre (see list in the "Moulinex Service" booklet).

Accessories

You can supplement the equipment used with your food process by buying the following accessories from your usual retailer or from an approved Moulinex service centre:

Accessories	Approved Moulinex Service Centre
Chipping disc	5 922 843
Grating disc for coconut/ Parmesan	5 922 842
Grinder	5 966 866
Mini-chopper	5 966 941
«Maxipress»	5 966 908

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 elektronischer Geschwindigkeitsregler Stufen 1 - 5
- A6 Intervallfunktionstaste „Pulse“ (Momentbetrieb)
- A7 Ein-/Ausschalter

B Arbeitsschüssel

- B1 Stopfer mit Maßeinteilung
- B2 Deckel mit Einfüllstutzen
- B3 Arbeitsschüssel
 - B3a Mitnehmer
 - B3b Verschlussstück

C Antriebsspindel

ZUBEHÖR JE NACH MODELL

D Messer

- D1 Universalmesser aus Metall
- D2 Spezial-Teigkneter

E Schnitzelsystem

- E1 Trägerscheibe für Schnitzzeileinsätze
- E2 4 Schnitzzeileinsätze:
Feinreiben (A)/Grobraseln (C)
Feinschneiden (D)/Grobschneiden (H)

F Metallquirl

- F1 Antriebsgehäuse
- F2 Metallquirl

G Emulgierscheibe

H Zitruspresse

- H1 Preßkegel
- H2 Filterkorb
- H3 Mitnehmer

I Mixaufsatz

- I1 Dosierbecher mit Maßeinteilung
- I2 Deckel mit Nachfüllöffnung
- I3 Mixbecher mit Maßeinteilung
- 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** **2 in 1 „Maxipress“-System**
- L1 Passierflügel
- L2 2 Passiersiebe
- L3 Verschlußstück
- L4 Kranz
- M** **Mahlwerk**
- M1 Deckel
- M2 Schüssel
- N** **Teigschaber**
- O** **Aufräumsystem für Zubehör**

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**
- **Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder darf nur unter Aufsicht erfolgen.**
- Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt. **Bei fehlerhaftem Anschluß erlischt die Garantie.**
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen zugelassen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder wenn es sichtbare Schäden aufweist. In diesem Fall wenden Sie sich an den Moulinex-Kundendienst (siehe Adressenliste im Serviceheft).
- Jeder andere Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muß durch den Moulinex-Kundendienst erfolgen (siehe Adressenliste im Serviceheft).
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Halten Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt vom Moulinex-

- Kundendienst austauschen (siehe Adressenliste im Serviceheft).
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.
- **Verwenden Sie immer die Stopfer**, um Nahrungsmittel in die Einfüllschächte zu drücken; **nehmen Sie dafür niemals Ihre Finger**, eine Gabel, einen Löffel, ein Messer oder einen anderen Gegenstand.
- **Entfernen Sie Zubehörteile erst, wenn das Gerät vollkommen stillsteht.**
- Führen Sie keine Küchenutensilien (Löffel, Teigschaber usw.) über den Einfüllschacht des Deckels ein.
- Geben Sie keine metallhaltigen Zubehörteile in einen Mikrowellenherd.
- **Benutzen Sie nur jeweils ein Zubehörteil.**
- Behandeln Sie Messer und Schneiden mit Vorsicht: Sie sind sehr scharf.
- **Bevor Sie den Inhalt aus der Arbeitsschüssel nehmen, müssen Sie vorher unbedingt das Messer (D) und die Antriebsspindel (C) entfernen.**
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Lassen Sie Ihr Gerät nicht ohne Inhalt laufen.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

Inbetriebnahme

- Schließen Sie Ihr Gerät am Netz an.
- **Intervallbetrieb (Pulse):** Drücken Sie die Taste **(A6)** mehrmals hintereinander. So haben Sie eine bessere Kontrolle bei bestimmten Zubereitungen.
- **Dauerbetrieb:** Schalten Sie den Schalter **(A7)** auf Pos. „I“.
- **Ausschalten:** Schalten Sie den Schalter **(A7)** auf Pos. „0“.
- **Geschwindigkeitsregler (A5):** Wählen Sie die angegebene Geschwindigkeit oder variieren Sie sie während der Zubereitung.
- ① - **Benutzung des unteren Antriebs:** Der Sicherheitsdeckel des oberen Antriebs **(A1)** muß verriegelt sein.
- **Benutzung des oberen Antriebs:** Vergewissern Sie sich, daß auf dem unteren Antrieb keine Zubehörteile installiert sind.

Die Gerätefunktionen

②. MONTAGE/DEMONTAGE DER ARBEITSSCHÜSSEL (B3)

Die Arbeitsschüssel wird mit folgenden Zubehörteilen (je nach Modell) benutzt:

- Universalmesser (D), Schnitzelsystem (E), Metallquirl (F), Emulgierscheibe (G), Zitruspresse (H), Entsafter (J), 2 in 1 „Maxipress“ System (L).
- Setzen Sie den Mitnehmer (B3a) in die Arbeitsschüssel.
- Verriegeln Sie den Mitnehmer (B3a) mit dem Verschlussstück (B3b) bis zum Anschlag.
- Demontieren Sie die Einheit und reinigen Sie sie nach jeder Benutzung.

③ RÜHREN/MIXEN/HACKEN/KNETEN

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Arbeitsschüssel (B), Antriebsspindel (C) und Universalmesser (D):
- Universalmesser (D1) zum Mixen, Hacken, Kneten oder Rühren
- Spezial-Teigknetter (D2) zum Kneten oder Rühren

MONTAGE DES ZUBEHÖRS:

- Prüfen Sie die Verriegelung des Sicherheitsdeckels des oberen Antriebs (A1).
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (B3) auf den unteren Antrieb (A3). Verriegeln Sie sie mit dem Handgriff.
- Setzen Sie die Antriebsspindel (C) auf den Mitnehmer der Arbeitsschüssel.
- Lassen Sie das Universalmesser (D1) oder den Spezial-Teigknetter (D2) auf die Antriebsspindel (C) bis auf den Arbeitsschüsselboden gleiten.
- Füllen Sie nun die Zutaten in die Arbeitsschüssel.
- Setzen Sie den Deckel (B2) auf die Arbeitsschüssel und verriegeln Sie sie (hörbares Einrasten).

Achtung: Zum Lösen des Messers (D) von der Antriebsspindel (C) gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie die Einheit auf eine stabile Fläche.
- Drehen Sie die Antriebsspindel (C) im Uhrzeigersinn, wobei Sie das Messer (D) am oberen Teil festhalten.

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE

Mixen

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A5) auf eine Geschwindigkeit zwischen 3 und 5 und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A7) ein.

Sie können bis zu 1 l Suppe, Brühe, Kompott in 20 Sek. mixen.

Hacken

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A5) auf „5“ und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A7) ein bzw. verwenden Sie die Pulse-Taste (A6) für eine bessere Kontrolle des Hackergebnisses.

In 15 bis 30 Sek. hacken Sie bis zu 600 g der folgenden Nahrungsmittel:

- harte Produkte: Käse, Trockenfrüchte, bestimmte Gemüsesorten (Möhren, Sellerie usw.)
- weiche Produkte: bestimmte Gemüsesorten (Zwiebeln, Spinat usw.)
- rohes oder gekochtes Fleisch (ohne Knochen oder Sehnen, in Würfeln geschnitten)
- gekochter oder roher Fisch

Kneten/Rühren

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A5) auf „5“ und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A7) ein.
- Beim Kneten schalten Sie das Gerät aus, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

Sie können:

- bis zu 1,2 kg schweren Teig (Sandkuchen, Mürbeteig, Brotteig) in ca. 60 Sek. kneten;
- bis zu 1 l Crepe-, Waffelteig usw. in 1 Min. bis 1 Min. 30 Sek. rühren;
- bis zu 1,5 kg leichte Teige (Biskuit, Omelette) in 1 Min. 30 Sek. bis 3 Min. 30 Sek. rühren.

④ RASPELN/SCHNITZELN/SCHNEIDEN

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR

- Arbeitsschüssel (B), Antriebsspindel (C) und Schnitzelsystem (E)

MONTAGE DES ZUBEHÖRS

- Prüfen Sie die Verriegelung des Sicherheitsdeckels des oberen Antriebs (A1).
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (B3) auf den unteren Antrieb (A3). Verriegeln Sie sie mit dem Handgriff.
- Installieren Sie den gewünschten Schnitzzeinsatz (E2) in die Trägerscheibe (E1).

- Setzen Sie die Antriebsspindel (**C**) auf den Mitnehmer der Arbeitsschüssel und dann die Trägerscheibe (**E1**) auf die Antriebsspindel (**C**).
- Setzen Sie den Deckel (**B2**) auf die Arbeitsschüssel und verriegeln Sie sie (hörbares Einrasten).

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE:

- Geben Sie die Nahrungsmittel in den Einfüllstutzen und drücken Sie mit dem Stopfer (**B1**) nach.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A5**) auf Position „2-5“ und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (**A7**) ein.

Sie können (je nach Modell) mit den Schnitzzeileinsätzen folgendes herstellen:

- . dicke Scheiben (H) / feine Scheiben (D): Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Rote Bete, Äpfel, Möhren, Kohl usw.
- . grob raspeln (C) / fein raspeln (A): Staudensellerie, Kartoffeln, Möhrensalat, Käse

SCHLAGEN/QUIRLLEN/EMULGIEREN

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Arbeitsschüssel (**B**) und Metallquirl (**F**) oder
- Arbeitsschüssel (**B**), Emulgierscheibe (**G**) und Antriebsspindel (**C**).

MONTAGE DES ZUBEHÖRS

- Prüfen Sie die Verriegelung des Sicherheitsdeckels des oberen Antriebs (**A1**).
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (**B3**) auf den unteren Antrieb (**A3**). Verriegeln Sie sie mit dem Handgriff.

5a) Verwendung des Metallquirls (F):

- Setzen Sie ihn auf den Mitnehmer der Arbeitsschüssel.

5b) Verwendung der Emulgierscheibe (G) :

- Setzen Sie die Antriebsspindel (**C**) auf den Mitnehmer der Arbeitsschüssel.
- Lassen Sie die Emulgierscheibe auf die Antriebsspindel gleiten.

Dann:

- Geben Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel.
- Setzen Sie den Deckel (**B2**) auf die Arbeitsschüssel und verriegeln Sie sie (hörbares Einrasten).

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A5**) je nach Zubereitung auf Position 1-5 und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (**A7**) ein.

- Verwenden Sie den Metallquirl niemals zum Kneten schwerer Teige oder zum Rühren leichter Teige.

Sie können folgendes zubereiten: Mayonnaise, Knoblauchsoße, Soßen, Eischnee (aus 1 bis 7 Eiern), Cremes, Schlagsahne (bis zu 0,5 l).

6) PRESSEN VON ZITRUSFRÜCHTEN (je nach Modell)

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR

- Arbeitsschüssel (**B3**) und Zitruspresse (**H**)

MONTAGE DES ZUBEHÖRS

- Prüfen Sie die Verriegelung des Sicherheitsdeckels des oberen Antriebs (**A1**).
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (**B3**) auf den unteren Antrieb (**A3**). Verriegeln Sie sie mit dem Handgriff.
- Setzen Sie den Mitnehmer (**H3**) der Zitruspresse auf den Mitnehmer der Arbeitsschüssel.
- Setzen Sie den Filterkorb (**H2**) ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet.
- Setzen Sie den Preßkegel (**H1**) in die Öffnung des Filterkorbes.

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE

- Setzen Sie die Hälfte einer Zitrusfrucht auf den Preßkegel (**H1**).
 - Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A5**) auf „1“ und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (**A7**) ein.
- Sie können bis zu 1 Liter Saft herstellen, ohne zwischendurch die Arbeitsschüssel entleeren zu müssen.

7) HOMOGENISIEREN/RÜHREN/SEHR FEIN MIXEN

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR

- Mixaufsatz (**I**)

MONTAGE DES ZUBEHÖRS

- Drücken Sie die Taste (**A4**) zum Öffnen des Sicherheitsdeckels (**A1**) und nehmen Sie ihn vom oberen Antrieb ab.
- Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (**I3**); dann verriegeln Sie den Deckel (**I2**) auf dem Becher.
- Setzen Sie den Mixaufsatz (**I**) auf den oberen Antrieb (**A2**) (Die Markierung „1“ muß mit „“ des Motorblocks übereinstimmen). Dann verriegeln Sie ihn mit dem Handgriff (Markierung „2“ muß mit „“ des Motorblocks übereinstimmen).

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A5) auf Position 1-5 und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A7) ein oder verwenden Sie für eine bessere Kontrolle des Mixergebnisses die „Pulse“-Taste (A6).

Wenn der Deckel sich nicht auf dem Behälter befindet oder wenn er nicht richtig aufgesetzt wurde, kann der Mixaufsatz nicht installiert werden, und die Küchenmaschine funktioniert nicht. Sobald der Mixaufsatz mit Deckel auf dem Motorblock korrekt verriegelt ist, läßt sich der Deckel nicht mehr abnehmen.

Die Zutaten können Sie durch die Öffnung des kleinen Dosierbechers mit Maßeinteilung (I1) während der Zubereitung hinzufügen.

- Geben Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.

Sie können:

- bis zu 1,5 l sehr fein geschlagene Suppe, Cremesuppe, Creme, Kompott, Milch-Shakes, Cocktails zubereiten,
- flüssige Teige aller Art anrühren (Crepes, Pfannkuchen, Ausbackteig).

8) ENTSAFTEN VON OBST UND GEMÜSE (je nach Modell)

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR

- Arbeitsschüssel (B3), Antriebsspindel (C) und Entsafter (J).

MONTAGE DES ZUBEHÖRS

- Prüfen Sie die Verriegelung des Sicherheitsdeckels des oberen Antriebs (A1).
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (B3) auf den unteren Antrieb (A3). Verriegeln Sie sie mit dem Handgriff.
- Setzen Sie die Antriebsspindel (C) auf den Mitnehmer der Arbeitsschüssel.
- Lassen Sie den montierten Filterträger (J3+J4+J5) auf die Antriebsspindel (C) gleiten.
- Legen Sie den Deckel (J2) auf und verriegeln Sie ihn.

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A5) auf Position „5“ und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A7) ein.
- Geben Sie die Nahrungsmittel in die Einfüllöffnung und drücken Sie sie mit dem Stopfer (J1) langsam nach.
- Entfernen Sie zwischendurch den Trester aus dem Filterträger und reinigen Sie das Filterband. Verarbeiten Sie nicht mehr als 250 g Lebensmittel auf einmal.

9) SEHR FEIN HACKEN KLEINER MENGEN (je nach Modell)

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR:

- Mini-Zerkleinerer (K) oder Mahlwerk (M)

MONTAGE DES ZUBEHÖRS:

- Drücken Sie die Taste (A4) zum Öffnen des Sicherheitsdeckels (A1) und nehmen Sie ihn vom oberen Antrieb ab.
- Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter, dann verriegeln Sie den Deckel darauf.
- Setzen Sie den Zerkleinerer auf den oberen Antrieb (A2) (Markierung „1“ muß mit „1“ des Motorblocks übereinstimmen) und verriegeln ihn (Markierung „2“ muß mit „2“ des Motorblocks übereinstimmen).

Wenn der Deckel nicht aufgesetzt wurde oder nicht richtig aufgesetzt wurde, kann der Zerkleinerer nicht installiert werden, und die Küchenmaschine funktioniert nicht.

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A5) auf Position „5“ und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A7) ein oder verwenden Sie für eine bessere Ergebniskontrolle die „Pulse“-Taste (A6).

Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie:

- in wenigen Sekunden Knoblauchzehen, Küchenkräuter, Petersilie, Trockenfrüchte, Brot, Schinken usw. hacken oder Paniermehl herstellen.
- Maximale Menge bei Trockenfrüchten (Nüssen, Mandeln usw.): 80 g
- Pürees für Kleinkindern herstellen.

Dieser Mini-Zerkleinerer ist nicht zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln, wie z.B. Kaffeebohnen vorgesehen.

Mit dem Mahlwerk können Sie:

- in wenigen Sekunden Koriander, Pfefferkörner, Chili-Schoten, getrocknete Aprikosen usw. mahlen und Babynahrung zubereiten.
- Maximale Menge und Dauer bei getrockneten Aprikosen: 90 g / 4 Sek.

PASSIEREN/PÜRIEREN (je nach Modell)

ZU VERWENDENDENES ZUBEHÖR

- Arbeitsschüssel (B), Antriebsspindel (C) und „Maxipress“-System (L)

MONTAGE DES ZUBEHÖRS

- Prüfen Sie die Verriegelung des Sicherheitsdeckels (A1) des oberen Antriebs.

- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (**B3**) auf den unteren Antrieb (**A3**). Verriegeln Sie sie mit dem Handgriff.
- Nehmen Sie den Passierflügel (**L1**).
- ⑩- Setzen Sie das gewünschte Passiersieb (**L2**) auf den Passierflügel (**L1**), dann setzen Sie das Verschlußstück in die Mitte und drücken es fest herunter, bis es einrastet.
- Setzen Sie die Antriebsspindel (**C**) auf den Mitnehmer in der Arbeitsschüssel.
- ⑩- Lassen Sie die Einheit Passiersieb/Passierflügel über die Antriebsspindel (**C**) gleiten, wobei Sie die 4 Kerben des Passiersiebes gegenüber den 4 Rippen der Arbeitsschüssel anordnen.
- ⑪- Passen Sie die 8 Nasen des Kranzes (**L4**) in die 8 Löcher des Passiersiebes (**L2**) ein und drehen Sie den Kranz vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.
- ⑫- Setzen Sie den Deckel (**B2**) auf die Arbeitsschüssel und verriegeln Sie ihn (hörbares Einrasten).

INBETRIEBNAHME UND HINWEISE

- Geben Sie die in Stücke geschnittenen Nahrungsmittel in die Arbeitsschüssel.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A5**) auf Position „1“ und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (**A7**) ein oder verwenden Sie die „Pulse“-Taste (**A6**) für eine bessere Ergebniskontrolle.

Sie können mit den Passiersieben:

- grobes Sieb: Pürees (aus bis zu 1 kg gekochtem Gemüse oder gekochten Früchten) herstellen, z.B. aus Kartoffeln, Möhren, Blumenkohl, Aprikosen, Pfirsichen usw.
- feines Sieb: einen Saft aus (bis zu 500 g) entkernten Früchten herstellen, z.B. aus Tomaten, Trauben, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw.

REINIGUNG UND DEMONTAGE DES „MAXIPRESS“-SYSTEMS

- Halten Sie die Arbeitsschüssel am Griff fest, drehen Sie den Kranz (**L4**) im Uhrzeigersinn und lassen Sie ihn an Ort und Stelle.
- Ziehen Sie die Einheit Passiersieb/Passierflügel mit Hilfe der Antriebsspindel (**C**) ab.
- ⑬- Ergreifen Sie mit einer Hand den Passierflügel (**L1**) und mit der anderen das Verschlußstück (**L3**).
- Drehen Sie in unterschiedliche Richtungen, um die Einheit voneinander zu lösen.

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Für eine leichtere Reinigung spülen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch sofort ab.
- Spülen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie sie ab (mit Ausnahme des Antriebsgehäuses des Metallquirls (**F1**) können die Teile auch in die Spülmaschine gegeben werden).
- Bei Verfärbungen der Zubehörteile durch Nahrungsmittel (Möhren, Orangen usw.) reiben Sie diese mit einem mit Speiseöl angefeuchteten Tuch ab und reinigen sie anschließend wie üblich.
- Tauchen Sie weder den Motorblock (**A**) noch das Antriebsgehäuse des Metallquirls (**F1**) in Wasser und halten Sie sie auch nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie diese Teile nur mit einem feuchten Tuch ab.

Aufbewahrung

Ihre Ovatio-Küchenmaschine ist

- mit einem Aufräumsystem für Zubehör (**O**) ausgestattet, das in der Arbeitsschüssel (**B**) Platz findet. Sie können hierin die Schnitzeinsätze des Schnitzelsystems (**E2**), die Trägerscheibe für Schnitzeinsätze (**E1**), das Universalmesser aus Metall (**D1**) sowie die Antriebsspindel (**C**) aufbewahren;
- mit einer Kabelaufwicklung ausgerüstet, die sich unter dem Motorblock befindet. Sie können dort das Kabel aufbewahren und die nötige Länge des Kabels zum Anschluß an das Stromnetz bestimmen.

Was tun im Falle eines Defekts?

- Überprüfen Sie:
 - den Anschluß;
 - die Verriegelung der Zubehörteile auf dem Motorblock;
 - die korrekte Verriegelung der Deckel;
 - bei Verwendung der Arbeitsschüssel (**B**) den Verschluß des Sicherheitsdeckels (**A1**) des oberen Antriebs.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich bitte an den Moulinex-Kundendienst (siehe Adressenliste im Serviceheft).

Zubehör

Sie können Ihre Küchenmaschine Ihren persönlichen Wünschen entsprechend erweitern und bei Ihrem Fachhändler oder dem Moulinex-Kundendienst folgendes Zubehör erwerben:

Handelsübliches Zubehör	Moulinex-Kundendienst
Pommes-frites-Scheibe	5 922 843
Reibscheibe Kokosnuß, Parmesan	5 922 842
Getreidemühle	5 966 866
Mini-Zerkleinerer	5 966 941
2 in 1 „Maxipress“-System	5 966 908

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **Moulinex** assortiment. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van voedsel.

Beschrijving

A Motorblok

- A1 Kap van het hoge aandrijfpunt
- A2 Hoog aandrijfpunt
- A3 Laag aandrijfpunt
- A4 Toets voor opening van de kap (A1)
- A5 Knop voor instelling van de snelheid van 1 tot 5
- A6 Pulsetoets (werking met intervallen)
- A7 Aan/Uit-schakelaar

B Mengkom-set

- B1 Aandrukstop/doseerdop
- B2 Deksel met vulschacht
- B3 Mengkom
 - B3a Meenemer
 - B3b Moer

C Aandrijfas

ACCESSOIRES, AFHANKELIJK VAN HET MODEL:

D Messen

- D1 Metalen mes
- D2 Kunststof kneedmes

E Groentesnijset

- E1 Schijfhouder
- E2 4 messen:
 - . fijn raspen (A) / grof raspen (C)
 - . fijn snijden (D) / grof snijden (H)

F Klophulpstuk

- F1 Gardehouder
- F2 Klopgarde

G Emulgeerschijf

H Citruspers

- H1 Perskegel
- H2 Filterbakje
- H3 Meenemer

I Blender

- I1 Doseerdop
- I2 Deksel
- I3 Mengbeker
- I4 Vergrendelingsgleuf van het deksel

J Sapcentrifuge

- J1 Aandrukstop
- J2 Deksel
- J3 Ring
- J4 Filterband
- J5 Filterhouder

K Mini-hakker

- K1 Deksel
- K2 Mengkom

- L "Maxipress"
- L1 Pureerspaan
- L2 2 roosters
- L3 Moer
- L4 Ring
- M **Hakmolen**
- M1 Deksel
- M2 Mengkom
- N **Spatel**
- O **Opberghulpstuk**

Veiligheidsvoorschriften

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in zo'n geval contact op met de Moulinex reparatie-service (zie adres in het "Moulinex Service" boekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door de Moulinex reparatie-service (zie adres in het "Moulinex Service" boekje).
- Doe het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het aansluitsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het aansluitsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
- Laat het aansluitsnoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.

- Maak geen gebruik van het apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u ze te laten vervangen door de Moulinex reparatie-service (zie adres in het "Moulinex Service" boekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- **Gebruik nooit uw vingers**, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen om voedsel door de vulschacht te duwen. **Maak hiervoor uitsluitend gebruik van de aandrukstoppen.**
- **Verwijder de accessoires pas nadat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- Plaats geen keukengerei (lepel, spatel, enz.) in de vulschacht van het deksel.
- Doe geen metalen keukengerei in een magnetron.
- **Gebruik slechts één accessoire tegelijk.**
- Wees voorzichtig met de messen: ze zijn vlijmscherp.
- **U dient eerst de messen (D) en de aandrijfjas (C) te verwijderen** voordat u de ingrediënten uit de kom haalt.
- Raak nooit de bewegende onderdelen aan.
- Stel het apparaat nooit leeg in werking.

Ingebruikneming

- Steek de stekker in het stopcontact.
- **Pulsetoets (werking met intervallen):** druk een aantal keren achter elkaar op de Pulsetoets (A6) om de bereiding beter onder controle te houden.
- **Continue werking:** zet de aan/uitschakelaar (A7) op "I".
- **Uitschakelen:** zet de aan/uitschakelaar (A7) op "0".
- **Knop voor instelling van de snelheid (A5):** stel de aangegeven snelheid in of varieer de snelheid tijdens de bereiding.
- ① **Gebruik van het lage aandrijfpunt:** de kap van het hoge aandrijfpunt (A1) moet vergrendeld zijn.
- **Gebruik van het hoge aandrijfpunt:** er mag geen accessoire op het lage aandrijfpunt vergrendeld zijn.

De functies van uw keukenmachine

②. MONTAGE / DEMONTAGE VAN DE MENGKOM (B3)

De mengkom wordt gebruikt met de volgende accessoires (afhankelijk van het model):

- messen (D), groentesnijset (E), klophulpstuk (F), emulgeerschijf (G), citruspers (H), sapcentrifuge (J), "Maxipress" (L).

- Plaats de meenemer (B3a) op de mengkom.
- Zet de meenemer (B3a) met de moer (B3b) vast.
- Demonteer het geheel en maak de onderdelen schoon na ieder gebruik.

③ MINGEN / MIXEN / HAKKEN / KNEDEN

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL):

- Mengkom-set (B), aandrijfjas (C) en messen (D):
 - metalen mes (D1) om te mixen, hakken, kneden of mengen.
 - kunststof kneedmes (D2) om te kneden of te mengen.

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Controleer of de kap van het hoge aandrijfpunt (A1) gesloten is.
- Plaats de mengkom (B3) op het lage aandrijfpunt (A3); draai de mengkom aan de handgreep tot deze vergrendelt.
- Plaats de aandrijfjas (C) op de meenemer van de mengkom.
- Schuif het metalen mes (D1) of het kunststof kneedmes (D2) op de aandrijfjas (C), tot op de bodem van de mengkom.
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Plaats het deksel (B2) op de mengkom; draai het deksel vast (u hoort een klik).

Let op: om de messen (D) los te maken van de aandrijfjas (C):

- Plaats het geheel op een stabiel werkblad.
- Draai de aandrijfjas (C) in de richting van de wijzers van de klok terwijl u het bovenste deel van het mes (D) vasthoudt.

INWERKINGSTELLING EN TIPS:

Mixen

- Stel de snelheid in op "3" à "5" (A5) en zet de aan/uit-schakelaar (A7) aan om het apparaat in werking te stellen.
- U kunt max. 1 liter soep, compote mixen in 20 seconden.

Hakken

- Stel de snelheid in op "5" (A5) en zet de aan/uit-schakelaar (A7) aan om het apparaat in werking te stellen, of gebruik de Pulsetoets (A6) voor een betere controle op het hakken. Binnen 15 à 30 seconden kunt u max. 600 gr. voedsel hakken:
 - harde producten: kaas, gedroogde vruchten, sommige groenten (wortels, selderij).
 - zachte producten: sommige groenten (uien, spinazie).
 - rauw en gekookt vlees (uitgebeend, zonder pezen en in blokjes gesneden)
 - rauwe of gekookte vis.

Kneden/mengen

- Stel de snelheid in op "5" (A5) en zet de aan/uit-schakelaar (A7) aan om het apparaat in werking te stellen.
- Let op bij het kneden: schakel de keukenmachine uit zodra er een deegbal ontstaat.

U kunt:

- max. 1,2 kg zwaar deeg (zand-, korst-, brooddeeg) kneden in ongeveer 60 seconden.
- max. 1 liter beslag (voor pannenkoeken, wafels) mengen in 1 minuut à 1 minuut 30.
- 1,5 kg luchtig deeg (biscuit-, cakedeeg) mengen in 1 minuut 30 à 3 minuut 30.

④ SNIJDEN / RASPEN

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES:

- Mengkom-set (B), aandrijfjas (C) en groentesnijset (E)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Controleer of de kap van het hoge aandrijfpunt (A1) gesloten is.
- Plaats de mengkom (B3) op het lage aandrijfpunt (A3); draai de mengkom aan de handgreep tot deze vergrendelt.
- Schuif het gewenste mes (E2) in de schijfhouder (E1).
- Plaats de aandrijfjas (C) op de meenemer van de mengkom, plaats vervolgens de schijfhouder (E1) op de aandrijfjas (C).
- Plaats het deksel (B2) op de mengkom; draai het deksel vast (u hoort een klik).

INWERKINGSTELLING EN TIPS:

- Breng het voedsel in via de vulschacht en begeleid het met behulp van de aandrukstop (B1).
- Stel de snelheid in op "2" à "5" (A5) en zet de aan/uit-schakelaar (A7) aan om het apparaat in werking te stellen.

U kunt met de messen bereiden (afhankelijk van het model):

- . grof mes (H) / fijn mes (D): aardappels, uien, komkommers, bieten, appels, wortels, kool...
- . grove rasp (C) / fijne rasp (A): knolselderij, aardappels, wortels, kaas...

KLOPPEN / STIJFSLAAN / EMULGEREN

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL):

- Mengkom-set (B) en klophulpstuk (F) of
- mengkom-set (B), emulgeerschijf (G) en aandrijfjas (C)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Controleer of de kap van het hoge aandrijfpunt (A1) gesloten is.
- Plaats de mengkom (B3) op het lage aandrijfpunt (A3); draai de mengkom aan de handgreep tot deze vergrendelt.

5a Met het klophulpstuk (F):

- Plaats het klophulpstuk op de meenemer van de mengkom.

5b Met de emulgeerschijf (G):

- Plaats de aandrijfjas (C) op de meenemer van de mengkom.
 - Schuif de emulgeerschijf op de aandrijfjas.
- Vervolgens:
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
 - Plaats het deksel (B2) op de mengkom; draai het deksel vast (u hoort een klik).

INWERKINGSTELLING EN TIPS:

- Stel de snelheid afhankelijk van de bereiding in op "1" à "5" (A5) en zet de aan/uit-schakelaar (A7) aan om het apparaat in werking te stellen.
- Gebruik deze accessoires nooit voor het kneden van zwaar deeg of mengen van luchtig deeg.

U kunt bereiden: mayonaise, knoflook-mayonaise, sauzen, eiwitten (1 à 7), room, slagroom (max. 0,5 liter).

6 PERSEN VAN CITRUSVRUCHTEN (afhankelijk van het model)

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES:

- Mengkom-set (B3) en citruspers (H)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Controleer of de kap van het hoge aandrijfpunt (A1) gesloten is.

- Plaats de mengkom (B3) op het lage aandrijfpunt (A3); draai de mengkom aan de handgreep tot deze vergrendelt.
- Plaats de meenemer (H3) van de citruspers op de meenemer van de mengkom.
- Plaats het filterbakje (H2) en draai tot het vergrendelt.
- Plaats de perskegel (H1) in de opening van het filterbakje.

. INWERKINGSTELLING EN TIPS:

- Plaats een helft van de citrusvrucht op de perskegel (H1).
- Stel de snelheid in op "1" (A5) en zet de aan/uit-schakelaar (A7) aan om het apparaat in werking te stellen.

U kunt max. 1 liter sap persen zonder de mengkom te legen.

7 GLAD EN GELIJKMATIG MENGEN EN MIXEN

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRE:

- Blender (I)

MONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Druk op de toets voor opening (A4) en zet de kap van het hoge aandrijfpunt (A1) omhoog.
- Doe de ingrediënten in de mengbeker (I3); sluit de mengbeker af met het deksel (I2).
- Plaats de blender (I) op het hoge aandrijfpunt (A2) (aanduiding "1" tegenover «.» op het motorblok) en draai totdat de blender vergrendeld is (aanduiding "2" tegenover «.» op het motorblok).

INWERKINGSTELLING EN TIPS:

- Stel de snelheid in op "1" à "5" (A5) en zet de aan/uit-schakelaar (A7) aan om het apparaat in werking te stellen of gebruik de Pulsetoets (A6) voor een betere controle op het mixen.

Als het deksel ontbreekt of als het deksel niet goed gesloten is, kan de mengbeker niet geplaatst worden en zal de keukenmachine niet werken. Zodra de mengbeker met het deksel op het motorblok vergrendeld is, kunt u het deksel niet meer verwijderen.

U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen via de opening van de doseerdop (I1).

- Vul de blender nooit met een kokendhete vloeistof.

U kunt:

- max. 1,5 liter soep, lichtgebonden soep, room, compote, milkshake, cocktails bereiden.

- elk soort beslag mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far (Bretonse koek)).

8 CENTRIFUGEREN VAN GROENTEN EN FRUIT (afhankelijk van het model)

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES:

- Mengkom-set (**B3**), aandrijfas (**C**) en sapcentrifuge (**J**).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Controleer of de kap van het hoge aandrijfpunt (**A1**) gesloten is.
- Plaats de mengkom (**B3**) op het lage aandrijfpunt (**A3**); draai de mengkom aan de handgreep tot deze vergrendelt.
- Plaats de aandrijfas (**C**) op de meenemer van de mengkom.
- Plaats de filterhouder, voorzien van filterband en ring (**J3+J4+J5**), op de aandrijfas (**C**).
- Plaats het deksel (**J2**) op de mengkom en draai tot het vergrendelt.

INWERKINGSTELLING EN TIPS:

- Stel de snelheid in op "5" (**A5**) en zet de aan/uit-schakelaar (**A7**) aan om het apparaat in werking te stellen.
- Doe de ingrediënten in de vulschacht en druk ze zachtjes aan met behulp van de aandrukstop (**J1**).
- Haal de pulp regelmatig uit de filterhouder en maak de filterband schoon. Breng niet meer dan 250 g ingrediënten in.

9 ZEER FIJN HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (afhankelijk van het model)

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRE:

- Mini-hakker (**K**) of hakmolen (**M**)

MONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Druk op de toets voor opening (**A4**) en zet de kap van het hoge aandrijfpunt (**A1**) omhoog.
- Doe de ingrediënten in de mengkom (**K2 of M2**) en sluit de mengkom af met het deksel (**K1 of M1**).
- Plaats het accessoire op het hoge aandrijfpunt (**A2**) (aanduiding "1" tegenover «.» op het motorblok) en draai totdat het vergrendeld is (aanduiding "2" tegenover «.» op het motorblok).

Als het deksel ontbreekt of als het deksel niet goed gesloten is, kan het accessoire niet geplaatst worden en zal de keukenmachine niet werken.

INWERKINGSTELLING EN TIPS:

- Stel de snelheid in op "5" (**A5**) en zet de aan/uit-schakelaar (**A7**) aan om het apparaat in werking te stellen of gebruik de Pulsetoets (**A6**) voor een betere controle op het hakken.

U kunt met de mini-hakker:

- in enkele seconden: teentjes knoflook, tuinkruiden, peterselie, gedroogde vruchten, brood, beschuit voor paneermeel, ham fijnhakken.
 - De maximale hoeveelheid gedroogde vruchten (hazelnooten, amandelen, enz.) is 80 gram.
 - puree maken voor babyvoeding.
- Deze mini-hakker is niet geschikt voor het malen van zeer harde producten zoals koffiebonen.

U kunt met de hakmolen:

- in enkele seconden: koriander, peper, cayennepeper, gedroogde abrikozen hakken.
- Hoeveelheid / maximum bereidingstijd van gedroogde abrikozen: 90 gram / 4 seconden.

MALEN / PERSEN / PLETTEN (afhankelijk van het model)

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES:

- Mengkom-set (**B**), aandrijfas (**C**) en "Maxipress" (**L**)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Controleer of de kap van het hoge aandrijfpunt (**A1**) gesloten is.
- Plaats de mengkom (**B3**) op het lage aandrijfpunt (**A3**); draai de mengkom aan de handgreep tot deze vergrendelt.
- Pak de pureerspaan (**L1**).
- ⑩- Plaats het gewenste rooster (**L2**) op de pureerspaan (**L1**), plaats vervolgens de moer (**L3**) in het midden en druk deze stevig aan tot u een klik hoort.
- Plaats de aandrijfas (**C**) op de meenemer van de mengkom.
- ⑩- Schuif het rooster met pureerspaan op de aandrijfas (**C**); de 4 inkepingen van het rooster moeten tegenover de 4 nerven van de mengkom komen te liggen.
- ⑪- Plaats de 8 pennetjes van de ring (**L4**) in de 8 openingen van het rooster (**L2**) en draai de ring enigszins tegen de wijzers van de klok in.
- ⑫- Plaats het deksel (**B2**) op de mengkom en vergrendel het (u hoort een klik).

INWERKINGSTELLING EN TIPS:

- Snijd het voedsel in stukjes voordat u het inbrengt.
- Stel de snelheid in op "1" (**A5**) en zet de aan/uit-schakelaar (**A7**) aan om het apparaat in werking te stellen of gebruik de Pulsetoets (**A6**) voor een betere controle.

U kunt het volgende bereiden:

- . Rooster met grote gaten: puree (max. 1 kg gekookte groenten of vruchten): aardappels, wortels, bloemkool, abrikozen, perziken...
- . Rooster met kleine of middelgrote gaten: dunne sauzen van ontpitte vruchten (max. 500 gr.): tomaten, druiven, aardbeien, frambozen, aalbessen...

SCHOONMAKEN EN DEMONTEREN VAN DE "MAXIPRESS":

- Houd de handgreep van de mengkom vast, draai de ring (**L4**) in de richting van de wijzers van de klok; laat de ring zitten.
 - Haal het rooster met pureerspaan en ring uit de mengkom met behulp van de aandrijfas (**C**).
 - Verwijder de ring en spoel het rooster met pureerspaan af onder de kraan voordat u ze demonteert.
- ⑬- Pak met een hand de pureerspaan (**L1**) vast, met de andere hand de moer (**L3**).
- Draai de delen uit elkaar.

Schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het schoonmaken te vereenvoudigen, spoelt u de accessoires na gebruik snel even af.
- Was de accessoires en droog ze zorgvuldig af (de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, behalve de gardehouder van het klophulpstuk (**F1**)).
- Als de accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (bv. wortels, sinaasappels), smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- Dompel het motorblok (**A**) noch de gardehouder van het klophulpstuk (**F1**) onder in water en houd ze niet onder de kraan. Maak ze schoon met een vochtige doek.

Opbergen

- Uw Ovatio keukenmachine is voorzien van:
- een opberghulpstuk (**O**) dat in de mengkomset (**B**) geplaatst kan worden. U kunt er de messen (**E2**) van de groentesnijset, de schijfhouder (**E1**), het metalen mes (**D1**) en de aandrijfas (**C**) in opbergen.
 - een oprolsysteem onder het motorblok om het aansluitsnoer op te bergen en het in te stellen op de door u gewenste lengte.

Wat te doen als het apparaat niet werkt

- Controleer:
 - . of de stekker in het stopcontact zit.
 - . of de accessoires op de juiste manier vergrendeld zijn op het motorblok.
 - . of de deksels op de juiste manier vergrendeld zijn.
 - . of de kap van het hoge aandrijfpunt (**A1**) gesloten is bij gebruik van de mengkom-set (**B**).

Uw apparaat werkt nog steeds niet? U kunt zich in dit geval wenden tot uw leverancier of tot de Moulinex reparatie-service (het adres vindt u in het "Moulinex Service" boekje).

Accessoires

U kunt uw keukenmachine aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij uw leverancier of bij Moulinex:

Fritesschijf	code 5 922 843
Raspschijf kokosnoot, parmezaanse kaas	code 5 922 842
Hakmolen	code 5 966 866
Mini-hakker	code 5 966 941
"Maxipress"	code 5 966 908

Le agradecemos su elección de un aparato de la gama **Moulinex** destinado exclusivamente a la preparación de alimentos.

Descripción

A Bloque motor

- A1 Tapa de la salida alta
- A2 Salida alta
- A3 Salida baja
- A4 Tecla de apertura de la tapa (A1)
- A5 Selector electrónico de velocidad de 1 a 5

- A6 Tecla "Pulse" (marcha intermitente)
- A7 Botón de puesta en marcha/paro

B Conjunto del vaso

- B1 Empujador dosificador
- B2 Tapa con chimenea
- B3 Vaso
 - B3a arrastrador
 - B3b tuerca

C Varilla de arrastre

ACCESORIOS SEGÚN MODELO :

D Cuchillas

- D1 cuchilla metálica
- D2 amasador de plástico

E Corta-verduras

- E1 disco de soporte
- E2 4 cuchillas
 - . rallado fino (A) / grueso (C)
 - . corte fino (D) /grueso (H)

F Batidora

- F1 cajetín de arrastre
- F2 varilla batidora

G Emulsionador

H Exprimidor

- H1 cono
- H2 cesta filtro
- H3 arrastrador

I Vaso mezclador

- I1 tapón dosificador
- I2 tapa
- I3 vaso
- I4 ranura de bloqueo de la tapa

J Licuadora

- J1 empujador
- J2 tapa
- J3 collarín
- J4 banda filtrante
- J5 porta filtro

K Mini picadora

- K1 tapa
- K2 vaso

L "Maxipress"

- L1 paleta

L2 2 rejillas

L3 tuerca

L4 corona

M Moledor

M1 tapa

M2 vaso

N Espátula

O Accesorio para guardar

Consejos de seguridad

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con dichas instrucciones liberaría a Moulinex de toda responsabilidad.**

- **No deje el aparato al alcance de los niños si no hay un adulto vigilando. La utilización de este aparato por niños o personas discapacitadas deberá realizarse bajo vigilancia.**

- Compruebe que la tensión de su aparato corresponde con la de su instalación eléctrica.

Todo error de conexión anula la garantía.

- Su aparato está destinado únicamente para un uso doméstico y debe usarlo en el hogar.

- Desenchufe el aparato mientras no lo utilice o cuando lo limpie.

- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha resultado dañado. En este caso, diríjase a un centro de servicio técnico concesionario de Moulinex (véase la lista en el folleto "Servicio Moulinex").

- Cualquier manipulación que no sea la limpieza o el mantenimiento habitual del aparato por el usuario debe ser efectuada en un centro de servicio técnico concesionario de Moulinex (véase la lista en el folleto "Servicio Moulinex").

- No introduzca el aparato, el cable de alimentación eléctrica ni la clavija en el agua o en cualquier otro tipo de líquido.

- No deje colgando el cable de alimentación eléctrica al alcance de los niños.

- El cable de alimentación eléctrica no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de cualquier fuente de calor, o en ángulos rectos.

- Si el cable de alimentación eléctrica o la clavija estuvieran dañados, no utilice su aparato. Para evitar cualquier peligro, deberá cambiarlos en un centro de servicio técnico concesionario Moulinex (véase la lista en el folleto "Servicio Moulinex").

- Por su seguridad, utilice únicamente piezas de recambio y accesorios Moulinex adaptados a su aparato.
- **Utilice siempre el empujador** para introducir los alimentos en la chimenea, **nunca los dedos**, ni un tenedor, ni una cuchara, un cuchillo o cualquier otro tipo de objeto.
- **No quite los accesorios hasta que el aparato esté completamente parado.**
- No introduzca nunca utensilios (cuchara, espátula...) por la chimenea de la tapa.
- No meta ningún utensilio que pueda llevar metal en un horno microondas.
- **Utilice un único accesorio a la vez.**
- Utilice las cuchillas con precaución: están muy afiladas
- **Es necesario retirar las cuchillas (D) y la varilla de arrastre (C) antes de vaciar el contenido del vaso.**
- No toque nunca las piezas cuando estén en movimiento.
- El aparato no debe funcionar nunca en vacío.

Puesta en marcha

- Enchufe el aparato.
 - **La tecla "Pulse" (marcha intermitente):** apriete la tecla (A6) mediante impulsos sucesivos para obtener un mejor control de algunas preparaciones.
 - **Marcha continua:** apriete el botón el (A7) para hacerlo coincidir con la posición "1".
 - **Paro:** apriete el botón el (A7) para hacerlo coincidir con la posición "0".
 - **Selector de velocidad (A5):** seleccione la velocidad indicada o varíela durante la preparación.
- ① **Utilización de la salida baja:** la tapa de salida alta (A1) debe estar bloqueada.
- **Utilización de la salida alta:** asegúrese que ningún accesorio esté bloqueado en la salida baja.

Las funciones de su robot

- ②. **MONTAGE / DESMONTAGE DEL VASO (B3)**
El vaso se utiliza con los accesorios siguientes (según modelo):
- . cuchillas (D), corta verduras (E), batidora (F), emulsionadora (G), exprimidor (H), licuadora (J), "Maxipress" (L).
 - Ponga el arrastrador (B3a) sobre el vaso.

- Bloquee el arrastrador (B3a) con la tuerca (B3b) hasta el tope.
- Desmonte el conjunto y límpielo después de cada utilización.

③ MEZCLAR/BATIR/PICAR/AMASAR

ACCESORIOS ÚTILES (SEGÚN MODELO)

- Conjunto del vaso (B), varilla de arrastre (C), cuchillas (D):
 - . cuchilla metálica (D1) para batir, picar, amasar o mezclar.
 - . amasador de plástico (D2) para amasar o mezclar.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Verifique el cierre de la tapa de la salida alta (A1)
- Sitúe el vaso (B3) sobre la salida baja (A3). Bloquéelo con la ayuda del asa.
- Coloque la varilla de arrastre (C) en el arrastrador del vaso.
- Deslice la cuchilla metálica (D1) o el amasador de plástico (D2) por la varilla de arrastre (C) hasta el fondo del vaso.
- Ponga los ingredientes en el vaso.
- Coloque la tapa (B2) en el vaso y bloquéela (hasta que oiga un "clíc").

Atención: Para el desbloqueo de las cuchillas (D) de la varilla de arrastre (C):

- Ponga el conjunto sobre una superficie estable.
- Gire la varilla de arrastre (C) en el sentido de las agujas del reloj sujetando la cuchilla (D) por la parte superior.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS.

Batir:

- Regule la velocidad de "3 a 5" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha. Usted puede preparar hasta 1 litro de crema de legumbres, sopa, compota en 20 s.

Picar:

- Regule la velocidad en "5" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha para un mejor control del picado, utilice la tecla "pulse" (A6).

Entre 15 y 30 segundos picará hasta 600 gramos de alimentos:

- . productos duros: queso, frutos secos, algunas verduras (zanahoria, apio,...)
- . productos tiernos: algunas verduras (cebollas, espinacas,...)
- . carnes crudas y cocidas (deshuesadas, sin nervios, y cortadas a dados).
- . pescados crudos o cocidos...

Amasar/mezclar:

- Regule la velocidad en "5" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha.

- Cuando utilice el aparato en función amasar, párelo en cuanto se haya formado una bola de masa.

Puede:

- . amasar hasta 1,2 kg de masa pesada (masa "sablée", masa "brisée", para pan) en 60 s aproximadamente.
- . mezclar hasta 1 litro de masa para crêpes, gaufres, etc., de 1 min a 1 min 30.
- . mezclar 1,5 kg de masa ligera (para bizcocho) en un tiempo que varía entre 1 min 30 y 3 min 30.

④ CORTAR/RALLAR

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Conjunto vaso (B), varilla de arrastre (C), corta verduras (E).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Verifique el cierre de la tapa de la salida alta (A1)
- Coloque el vaso (B3) en la salida baja (A3). Bloquéelo con la ayuda del asa.
- Ajuste la cuchilla deseada (E2) en el disco de soporte (E1).
- Coloque la varilla de arrastre (C) en el arrastrador del vaso, y a continuación el disco de soporte (E1) en la varilla de arrastre (C).
- Coloque la tapa (B2) en el vaso, y bloquéela (debe oír un "clic").

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Ponga los alimentos en la chimenea y guíelos con ayuda del empujador (B1).
- Regule la velocidad de "2 a 5" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha
- Con las cuchillas puede preparar (según modelo):
 - . rodajas gruesas (H)/rodajas finas (D): patatas, cebollas, pepino, remolacha, manzanas, zanahorias, col...
 - . rallado grueso (C)/rallado fino (A): apio, patatas, zanahorias ralladas, queso...

BATIR / EMULSIONAR

ACCESORIOS UTILIZADOS (SEGÚN MODELOS)

- Conjunto vaso (B) y batidora (F).
- O
- Conjunto vaso (B), emulsionador (G) y varilla de arrastre (C).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Verifique el cierre de la tapa de salida alta (A1).
- Coloque el vaso (B3) en la salida baja (A3). Bloquéelo con la ayuda del asa.

⑤a Con la batidora (F):

- Colóquela en el arrastrador del vaso.

⑤b Con el emulsionador (G):

- Coloque la varilla de arrastre (C) en el arrastrador del vaso.
- Haga deslizar el emulsionador en la varilla de arrastre.

A continuación:

- Coloque los ingredientes en el vaso.
- Coloque la tapa (B2) en el vaso y bloquéela (debe oír un "clic").

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Regule la velocidad de "1 a 5" (A5) según el tipo de preparación y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha.
- No utilice nunca estos accesorios para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.
- Puede preparar: mayonesas, all i oli, salsas, claras a punto de nieve (merengues de 1 a 7), crema batida, chantilli (hasta 0,5 litros)

⑥ EXPRIMIR CÍTRICOS (según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Vaso (B3) y exprimidor (H)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Verifique el cierre de la tapa de salida alta (A1).
- Coloque el vaso (B3) en la salida baja (A3). Bloquéelo con la ayuda del asa.
- Coloque el arrastrador (H3) del exprimidor en el arrastrador del vaso.
- Coloque la cesta filtro (H2) girándola hasta la posición de bloqueo.
- Coloque el cono (H1) en el orificio de la cesta filtro.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Ponga la mitad de un cítrico en el cono (H1).
- Regule la velocidad en "1" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha.
- Puede exprimir hasta 1 litro de zumo sin vaciar el vaso.

⑦ HOMOGENEIZAR/MEZCLAR/BATIR MUY FINAMENTE

ACCESORIO UTILIZADO

- Vaso mezclador (I)

MONTAJE DEL ACCESORIO

- Apriete la tecla de apertura (A4) y levante la tapa de la salida alta (A1).
- Ponga los ingredientes en el vaso (I3), y a continuación bloquee la tapa (I2) en el vaso.
- Coloque el vaso mezclador (I) en la salida alta (A2) (alinee el "1" con . en el bloque

motor) y bloquéelo con la ayuda del asa (alineé "2" con . en el bloque motor)

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Regule la velocidad de "1 a 5" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha y para un mejor control del batido, utilice la tecla Pulse (A6).

Si falta la tapa o si no está bien colocada, no se puede poner el vaso mezclador y el robot no funciona. Cuando el vaso mezclador con la tapa puesta esté bloqueado en el bloque motor no podrá quitar la tapa.

Puede añadir ingredientes durante la preparación por el orificio del tapón dosificador (I1).

- No llene nunca el vaso mezclador con un líquido hirviendo.

Usted puede:

- preparar hasta 1,5 litros de crema de verduras finamente batida, de puré, de crema, de compota, de batido, de cocktail.
- mezclar todas las masas fluidas (crêpes, buñuelos, "puddings")

⑧ LICUAR FRUTAS Y VERDURAS (según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Vaso (B3), varilla de arrastre (C) y licuadora (J)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Verifique el cierre de la tapa de la salida alta (A1).
- Coloque el vaso (B3) en la salida baja (A3). Bloquéelo con la ayuda del asa.
- Coloque la varilla de arrastre (C) en el arrastre del vaso.
- Encaje el conjunto del porta filtro (J3+J4+J5) en la varilla de arrastre (C).
- Coloque la tapa (J2) y bloquéela.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Regule la velocidad en "5" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha.
- Introduzca los alimentos en la chimenea y presione lentamente con ayuda del empujador (J1).
- Vacíe frecuentemente los desechos del porta filtro y limpie la banda filtrante. No exceda de 250 g de ingredientes.

⑨ PICAR MUY FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES (según modelo)

ACCESORIO UTILIZADO

- Mini picadora (K) o Moledor (M)

MONTAJE DEL ACCESORIO

- Apriete la tecla de apertura (A4) y levante la tapa de la salida alta (A1).
- Introduzca los ingredientes en el vaso, y bloquee la tapa en el vaso.
- Ponga el accesorio en la salida alta (A2) (alineé el "1" con . del bloque motor) y bloquéelo (alineé el "2" con . del bloque motor).

Si la tapa está mal puesta o no está, no podrá colocar el accesorio en su sitio y el robot no funcionará.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Regule la velocidad en "5" (A5) y apriete el botón (A7) para ponerlo en marcha, y para controlar mejor la picadora, utilice la tecla Pulse (A6).

Usted puede con la mini picadora:

- . picar en pocos segundos: dientes de ajo, finas hierbas, perejil, frutos secos, pan, tostadas para pan rallado, jamón ...
- . Cantidad máxima de frutos secos (avellanas, almendras,...): 80 gr.
- . preparar papillas para bebés.

Esta mini picadora no puede utilizarse para productos duros como el café.

Con el moledor podrá:

- . moler en pocos segundos: coriandro, bolas de pimienta, albaricoques secos ...
- . Cantidad / Tiempo máximo albaricoques secos: 90 g / 4 s.

MOLER/EXPRIMIR/TRITURAR. (según modelo)

ACCESORIOS UTILIZADOS

- Conjunto vaso (B) varilla de arrastre (C) y "Maxipress" (L).

MONTAJE DEL ACCESORIO

- Verifique el cierre de la tapa (A1).
- Sitúe el vaso (B3) en la salida baja (A3). Bloquéelo con la ayuda del asa.
- Coja la paleta (L1).
- ⑩ - Ponga la rejilla (L2) deseada sobre la paleta (L1), y a continuación coloque la tuerca (L3) en el centro y húndala fuertemente hasta oír un clic.
- Coloque la varilla de arrastre (C) en el arrastrador del vaso.
- ⑩ - Haga deslizar el conjunto rejilla/paleta en la varilla de arrastre (C), alineando las 4 muescas de la rejilla con los 4 topes del vaso.
- ⑩ - Coloque los 8 topes de la corona (L4) en los 8 agujeros de la rejilla (L2) y gire

ligeramente la corona en el sentido contrario de las agujas del reloj.

- ⑫- Coloque la tapa **(B2)** en el vaso y a continuación bloquéela (hasta oír un clic).

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Introduzca los alimentos cortados en trozos.
- Regule la velocidad en "1" **(A5)**, y apriete el botón **(A7)** para ponerlo en marcha, y para un mejor control utilice la tecla Pulse **(A6)**

Con la rejilla puede preparar:

- . Agujeros gruesos: purés (hasta 1 Kg de purés de legumbres o de frutos cocidos): patatas, zanahorias, coliflor, albaricoques, melocotones...
- . Agujeros medios o pequeños: salsas de frutas deshuesadas (hasta 500 g): tomates, uvas, fresas, frambuesas, grosellas...

LIMPIEZA Y DESMONTAJE DEL "MAXIPRESS"

- Aguante el asa del vaso, gire la corona **(L4)** en el sentido de las agujas del reloj y déjela en su sitio.
- Quite el conjunto rejilla/paleta/corona con la ayuda de la varilla de arrastre **(C)**.
- Quite la corona y aclare el conjunto debajo del grifo antes de desmontarlo.
- ⑬- Con una mano, coja la paleta **(L1)** y con la otra la tuerca **(L3)**.
- Gire el conjunto para separarlo.

Limpieza

- Desenchufe el aparato.
- Para una limpieza más fácil, enjuague los accesorios inmediatamente después de su utilización.
- Lave y seque los accesorios (pueden meterse en el lavavajillas, excepto el cajetín de arrastre **(F1)**).
- Si los accesorios han adquirido el color de los alimentos utilizados (zanahorias, naranjas,...) frótelos con un paño impregnado con aceite de los que utiliza habitualmente para cocinar, seguidamente límpielos normalmente.
- Nunca debe introducirse el bloque motor **(A)**, ni el cajetín de arrastre de la batidora **(F1)** en el agua ni bajo el agua del grifo. Límpielos con una esponja húmeda.

Para guardar

Su robot Ovatio dispone:

- de un accesorio para guardar **(O)**, que se coloca en el interior del conjunto vaso **(B)**.

Puede guardar en él las cuchillas corta legumbres **(E2)**, el disco de soporte **(E1)**, la cuchilla de metal **(D1)**, así como la varilla de arrastre **(C)**.

- de un enrollador situado debajo del bloque motor, para guardar el cable de alimentación eléctrica y regular su longitud.

¿Qué hacer si su aparato no funciona?

- Compruebe:
 - . el enchufe
 - . que los accesorios estén bien bloqueados en el bloque motor.
 - . que las tapas estén bien bloqueadas.
 - . cuando utilice el conjunto del vaso **(B)**, que la tapa de la salida alta **(A1)** esté bien cerrada.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un centro de servicio técnico concesionario Moulinex (ver lista en el folleto "Servicio Moulinex").

Accesorios

Usted puede personalizar su aparato, para ello podrá comprar a través de su vendedor habitual o en un centro de servicio técnico concesionario Moulinex, los accesorios siguientes:

Accesorios	Centro servicios autorizado Moulinex
Disco corta-patatas	5 922 843
Disco ralla coco, parmesano	5 922 842
Moledor	5 966 866
Mini picadora	5 966 941
"Maxipress"	5 966 908

Parabéns por ter escolhido um aparelho da gama **Moulinex** exclusivamente destinado à preparação de alimentos.

Descrição

- A Bloco do motor**
A1 Bloco da Saída Alta
A2 Saída alta
A3 Saída baixa
A4 Tecla de abertura do Bloco de Saída Alta (a1)
A5 Selector electrónico de velocidade de 1 a 5
A6 Tecla “pulse” (funcionamento intermitente)
A7 Tecla Ligar/Desligar
- B Conjunto Taça**
B1 Calcador/Doseador
B2 Tampa da chaminé
B3 Taça
B3a accionador
B3b porca
- C Espigão accionador**
- ACESSÓRIOS CONSOANTE O MODELO:**
- D Lâminas**
D1 Lâmina de metal
D2 Lâmina de plástico
- E Corta-legumes**
E1 Suporte dos discos
E2 4 discos:
. ralar fino (A) / ralar grosso (C)
. cortar fino (D) / cortar grosso (H)
- F Batedeira**
F1 Motor
F2 Batedor
- G Emulsionador**
- H Espremedor de citrinos**
H1 Cone
H2 Cesto filtro
H3 Accionador
- I Liquidificadora**
I1 Tampa doseadora
I2 Tampa
I3 Copo
I4 Fenda de fecho da tampa
- J Centrifugadora**
J1 Calcador
J2 Tampa
J3 Anel
J4 Tela filtrante
J5 Porta-filtro
- K Mini-picadora**
K1 Tampa
K2 Copo

- L “Maxipress”**
L1 Patilha para pressionar os alimentos
L2 2 grelhas
L3 Anilha
L4 Coroa
- M Triturador**
M1 Tampa
M2 Copo
- N Espátula**
- O Acessório de arrumação**

Conselhos de segurança

- **Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez : uma utilização não conforme às instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.**
 - **Não deixe o aparelho ao alcance das crianças. A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas deficientes deve ser feita sob a vigilância de um adulto.**
 - Verifique se a tensão de alimentação do seu aparelho corresponde à da instalação eléctrica de sua casa.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.**
- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica no interior de casa.
 - Tire a ficha da tomada no final de cada utilização e antes de proceder a qualquer operação de limpeza.
 - Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Nesse caso, dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto « Serviço Moulinex »).
 - Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais deve ser levada a cabo por um Serviço Após Venda Moulinex.
 - Não molhe o aparelho, o cabo de alimentação nem a tomada com água ou qualquer outro líquido.
 - Não deixe o cabo eléctrico pendurado nem ao alcance das crianças.
 - O cabo eléctrico nunca deve estar na proximidade nem em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou sobre um ângulo vivo.
 - Se o cabo eléctrico ou a tomada estiverem danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande-o substituir num Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto «Serviço Moulinex»).

- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças separadas Moulinex adaptadas ao seu aparelho.
- **Utilize sempre os calcadores** para encaminhar os alimentos nas chaminés, **nunca utilize os dedos**, um garfo, uma colher, uma faca ou qualquer outro utensílio.
- Retire os acessórios apenas após a paragem completa do aparelho.
- **Não introduza os utensílios (colher, espátula) pela chaminé da tampa.**
- Não ponha nenhum utensílio com metal no micro ondas.
- **Utilize um acessório de cada vez.**
- Manipule as lâminas com precaução pois estão extremamente afiadas.
- **Antes de tirar os alimentos da taça, tire sempre as lâminas (D) e o espigão accionador (C)**
- Nunca mexa nas peças em movimento.
- Não ponha o aparelho a funcionar em vazio.

Funcionamento

- Ligue a ficha à tomada.
- **Funcionamento intermitente (“pulse”)** : Carregue na tecla **(A6)** por impulsos sucessivos para obter um melhor controlo sobre certas preparações.
- **Funcionamento contínuo**: posicione a tecla **(A7)** à frente da marca “I”.
- **Paragem**: posicione a tecla **(A7)** à frente da marca “0” .
- **Selector de velocidades (A5)**: seleccione a velocidade indicada ou mude-a durante a preparação.
- ① **Utilização da saída baixa**: o bloco da saída alta **(A1)** deve estar fechado
- **Utilização da saída alta**: nenhum acessório pode estar colocado na saída baixa.

As funções do seu aparelho

- ② **MONTAGEM / DESMONTAGEM DA TAÇA (B3)**
A taça é utilizada com os seguintes acessórios (consoante o modelo):
 - . lâminas **(D)**, corta-legumes **(E)**, batedeira **(F)**, emulsionador **(G)**, espremedor de citrinos **(H)**, centrifugadora **(J)**, “Maxipress” **(L)**.
 - Coloque o accionador **(B3a)** sobre a taça.
 - Com o espigão **(B3b)**, fixe o accionador **(B3a)**.
 - Desmonte o conjunto e lave-o após cada utilização.

③ MISTURAR / BATER / PICAR / AMASSAR

ACESSÓRIOS UTILIZADOS (CONSOANTE O MODELO):

- . Conjunto taça **(B)**, espigão accionador **(C)** e lâmina **(D)**:
- . lâmina de metal **(D1)** para bater, picar, amassar ou misturar.
- . lâmina de plástico **(D2)** para amassar ou incorporar.

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS :

- Verifique se o bloco da saída alta está fechado **(A1)**
- Coloque a taça **(B3)** na saída baixa **(A3)**. Encaixe-a bem com a ajuda da pega.
- Encaixe o espigão accionador **(C)** no accionador da taça.
- Enfie a lâmina de metal **(D1)** ou a de plástico **(D2)** no espigão accionador **(C)** no funda da taça.
- Coloque os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa **(B2)** na taça e feche-a (ouve-se um clic).

Atenção: Para tirar as lâminas (D) do espigão accionador (C):

- Pouse o conjunto numa superfície estável.
- Rode o espigão accionador **(C)** no sentido dos ponteiros do relógio segurando na lâmina **(D)** pela parte superior.

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

Bater

- Seleccione uma velocidade de 3 a 5 **(A5)** e carregue na tecla **(A7)** para pôr o aparelho em funcionamento.
- Pode bater até 1 litro de sopa, ou de compota em 20 segundos.

Picar

- Seleccione a velocidade 5 **(A5)** e carregue na tecla **(A7)** para pôr o aparelho em funcionamento. Para controlar melhor a preparação, utilize a tecla “pulse” **(A6)**. Entre 15 a 20 segundos, pode picar até 600 g de alimentos:
- alimentos duros: queijo, frutos secos, alguns legumes (cenouras, aipo...)
- alimentos tenros: alguns legumes (cebolas, espinafres...)
- carnes cruas e cozinhadas (desossada, sem nervos e cortada aos pedaços)
- peixes crus ou cozidos...

Amassar/Incorporar

- Seleccione a velocidade 5 **(A5)** e carregue na tecla **(A7)** para pôr o aparelho em funcionamento.

- Na função amassar, desligue o aparelho assim que a massa formar uma bola.

Pode:

- . amassar até 1.2 kg de massa pesada (areada, quebrada, de pão) em 60 segundos.
- . incorporar até 1 litro de massa de crepes, de gaufres etc. entre 1m e 1m30s.
- . incorporar até 1.5 kg de massa leve (biscoito, quatro- quartos) entre 1m30s e 3m30s.

④ RALAR / CORTAR

ACESSÓRIOS UTILIZADOS

- Conjunto taça (B), espigão accionador (C) e corta-legumes (E)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Verifique se o bloco da saída alta está fechado (A1)
- Coloque a taça (B3) na saída baixa (A3). Encaixe-a bem com a ajuda da pega.
- Encaixe o disco desejado (E2) no suporte para discos (E1).
- Enfie o espigão accionador (C) no accionador da taça; coloque o suporte para discos (E1) por cima do espigão accionador.
- Coloque a tampa (B2) na taça e feche-a (ouve-se um clic).

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

- Introduza os alimentos na chaminé com a ajuda do calcador (B1).
- Selecciona uma velocidade de 2 a 5 (A5) e carregue na tecla (A7) para pôr o aparelho em funcionamento.

Com as lâminas pode preparar (consoante o modelo):

- . cortar grosso (H) cortar fino (D): batata, cebola, pepino, beterraba, maçã, cenoura, couve...
- . ralar grosso (C) ralar fino (A): aipo, batata, cenoura, queijo...

MISTURAR/EMULSIONAR/BATER

ACESSÓRIOS UTILIZADOS (CONSOANTE O MODELO)

- Conjunto taça (B) e batedeira (F)
- ou
- Conjunto taça (B), emulsionador (G) e espigão accionador (C).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Verifique se o bloco da saída alta está fechado (A1)
- Coloque a taça (B3) na saída baixa (A3). Encaixe-a bem com ajuda da pega.

⑤a Com a batedeira (F):

- Coloque sobre o accionador da taça.

⑤b Com o emulsionador (G) :

- Encaixe o espigão accionador (C) no accionador da taça
- Coloque os ingredientes na taça
- Coloque a tampa (B2) na taça e feche-a (ouve-se um clic).

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS :

- Selecciona uma velocidade de 1 a 5 (A5) consoante as preparações e carregue na tecla (A7) para pôr o aparelho em funcionamento.
- Nunca utilize estes acessórios para amassar massas pesadas nem bater massas leves. Pode preparar: maionese, molhos, bater claras em castelo (até 7 claras) e bater chantili (até 0,5l).

⑥ ESPREMER CITRINOS (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS :

- Taça (B3) e espremedor de citrinos (H)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Verifique se o bloco da saída alta está fechado (A1)
- Coloque a taça (B3) na saída baixa (A3). Encaixe-a bem com a ajuda da pega.
- Coloque o accionador do espremedor (H3) sobre o accionador da taça.
- Coloque o filtro (H2) rodando-o até encaixar.
- Coloque o cone (H1) no orifício do cesto filtro.

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS

- Coloque a metade de um citrino sobre o cone (H1)
- Selecciona a velocidade 1 (A5) e carregue na tecla (A7) para pôr o aparelho em funcionamento.
- Pode preparar até 1 litro de sumo sem despejar a taça.

⑦ HOMOGENEISAR/MISTURAR/BATER MUITO FINO

ACESSÓRIOS UTILIZADOS :

- Liquidificadora (I)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Carregue na tecla de abertura (A4) e levante o bloco da saída alta (A1).
- Coloque os ingredientes no copo (I3) e feche a tampa.
- Coloque a liquidificadora (I) na saída alta (A2) (marca "1" alinhada com . do bloco do

motor) e encaixe com a ajuda da pega (marca "2" alinhada com . do bloco do motor)

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS :

- Selecciona uma velocidade de 1 a 5 (A5) e carregue na tecla (A7) para pôr o aparelho em funcionamento. Para obter um melhor controlo da preparação, utilize a tecla "pulse" (A6).

Se a tampa estiver mal encaixada ou não estiver colocada, o copo não pode ser colocado e o robot não funciona. Quando o copo, com a respectiva tampa, estiver encaixado sobre o bloco do motor, já não se pode tirar a tampa.

Pode adicionar ingredientes pelo orifício da tampa doseadora (I1) durante o funcionamento do aparelho.

Pode:

- preparar até 1,5 litro de sopa muito fina, cremes, compota, batidos ou cocktails.
- Bater todas as massas fluídas (crepes, filhoses, etc).

8) CENTRIFUGAR FRUTOS E LEGUMES (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS :

- Taça (B3), espigão accionador (C) e centrífuga (J)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS :

- Verifique se o bloco da saída alta está fechado (A1)
- Coloque a taça (B3) na saída baixa (A3). Encaixe-a bem com a ajuda da pega.
- Coloque o espigão accionador (C) sobre o accionador da taça.
- Enfie o conjunto porta-filtro (J3+J4+J5) no espigão accionador (C).
- Coloque a tampa (J2) e feche-a.

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS :

- Selecciona a velocidade 5 (A5) e carregue na tecla (A7) para pôr o aparelho em funcionamento.
- Coloque os alimentos na chaminé e carregue lentamente com o calcador (J1).
- Limpe, com frequência, o porta-filtro e o filtro. Não coloque mais do que 250 g de ingredientes.

9) PICAR MUITO FINO PEQUENAS QUANTIDADES (consoante o modelo)

ACESSÓRIO UTILIZADO :

- Mini-picadora (K) ou Triturador (M)

MONTAGEM DO ACESSÓRIO

- Carregue na tecla de abertura (A4) e levante o bloco da saída alta (A1)
- Coloque os ingredientes no copo e feche a tampa.
- Coloque o acessório na saída alta (A2) (marca "1" alinhada com . do bloco do motor) e feche (marca "2" alinhada com . do bloco do motor)

Se a tampa estiver mal colocada ou não estiver sequer colocada, o acessório não pode ser colocado e o robot não funciona.

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS:

- Selecciona a velocidade 5 (A5) e carregue na tecla (A7) para pôr o aparelho em funcionamento. Para obter um melhor controlo da preparação, utilize a tecla "pulse" (A6).

Com a Mini-picadora, pode:

- Picar em alguns segundos: dentes de alho, ervas aromáticas, salsa, frutos secos, pão, tostas, fiambre...
- quantidade máxima de frutos secos (avelãs, amêndoas...): 80 g
- Preparar papas para o bebé.

Esta Mini-picadora não pode ser utilizada para alimentos duros como por exemplo grãos de café.

Com o Triturador pode:

- triturar em alguns segundos: grãos de coentros, pimenta, pimentão, alperces secos...
- quantidade /tempo máximo alperce seco: 90 g / 4 s.

MOER / ESMAGAR (consoante o modelo)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS

- Conjunto taça (B), espigão accionador (C) e "Maxipress" (L)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Verifique se o bloco da saída alta está fechado (A1)
- Coloque a taça (B3) na saída baixa (A3). Encaixe-a bem com a ajuda da pega.
- Pegue na patilha para pressionar os alimentos (L1).
- 10- Coloque a grelha (L2) desejada na patilha e encaixe a anilha (L3) no centro até ouvir o clic.
- Coloque o espigão accionador (C) sobre o accionador da taça.
- 10- Enfie o conjunto grelha/patilha no espigão accionador (C) alinhando os 4 encaixes da grelha com as 4 marcas da taça.

- ⑪- Coloque os 8 espigões da coroa (**L4**) nos 8 orifícios da grelha (**L2**) e rode ligeiramente a coroa no sentido contrário dos ponteiros do relógio.
- ⑫- Coloque a tampa (**B2**) sobre a taça e feche-a (ouve-se um clic).

FUNCIONAMENTO E CONSELHOS :

- Introduza os alimentos cortados aos pedaços.
- Selecione a velocidade 1 (**A5**) e carregue na tecla (**A7**) para pôr o aparelho em funcionamento. Para obter um melhor controlo da preparação, utilize a tecla "pulse" (**A6**)
- Com a grelha pode preparar:
- Orifícios largos: puré (até 1 kg de legumes ou frutos): batata, cenoura, couve-flor, alperce, pêsego...
- Orifícios médios ou pequenos: caldas de frutos sem caroços (até 500 g): tomate, uvas, morangos, framboesas, groselhas...

LIMPEZA E DESMONTAGEM DO "MAXIPRESS":

- Segure na pega da taça, rode a coroa (**L4**) no sentido dos ponteiros do relógio e deixe-a no sítio.
 - Tire o conjunto grelha/patilha/coroa puxando pelo espigão accionador (**C**).
 - Tire a coroa e passe o conjunto por água antes de voltar a montar as peças.
- ⑬- Segure na patilha (**L1**) com uma mão e na anilha (**L3**) com a outra.
- Rode o conjunto para o soltar.

Limpeza

- Tire a ficha da tomada.
- Para facilitar a limpeza, passe os acessórios rapidamente por água imediatamente após a sua utilização.
- Lave e seque os acessórios (pode pô-los na máquina de lavar a loiça com excepção do motor accionador da batedeira (**F1**)).
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo e lave-os depois do modo habitual.
- Não molhe o bloco do motor (**A**), nem o motor accionador da batedeira (**F1**). Limpe-o apenas com um pano húmido.

Arrumação

O robot Ovatio está equipado:

- com um acessório de arrumação (**O**) que se coloca no interior do conjunto taça (**B**). Pode arrumar os discos corta-legumes (**E2**), o suporte para discos (**E1**), a lâmina de metal (**D1**) e o espigão accionador (**C**).
- com um enrolador situado debaixo do motor, para arrumar e regular o comprimento do cabo eléctrico.

Se o aparelho não funciona, o que fazer ?

Verifique :

- a ligação da ficha à tomada
- se os acessórios estão correctamente encaixados sobre o motor.
- se as tampas estão bem fechadas
- se estiver a utilizar o conjunto taça (**B**), se o bloco da saída alta (**A1**) está bem fechado.

Se o aparelho continua sem funcionar, dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto « Serviço Moulinex »).

Acessórios

Poderá personalizar o seu aparelho e adquirir junto do seu revendedor habitual ou num Serviço Após Venda Moulinex os seguintes acessórios :

Acessórios	Serviço Após Venda Moulinex
Disco para batatas	5922843
Disco ralar côco, queijo	5922842
Triturador	5966866
Mini-picadora	5966941
"Maxipress"	5966908

Innanzitutto Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto della gamma **Moulinex** ideato esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Descrizione

- A Blocco motore**
A1 cappottina dell'uscita superiore
A2 uscita superiore
A3 uscita inferiore
A4 tasto di apertura della cappottina (A1)
A5 variatore elettronico di velocità da 1 a 5
A6 tasto Pulse (marcia intermittente)
A7 bottone Avvio/Arresto
- B Contenitore completo**
B1 pressino dosatore
B2 coperchio con imboccatura
B3 vaso contenitore
B3a trascinatore
B3b dado
- C Asta di trascinamento**
- ACCESSORI SECONDO IL MODELLO :**
- D Coltello**
D1 coltello metallico
D2 impastatore in plastica
- E Taglia-verdure**
E1 supporto del disco
E2 4 lame:
. grattugiato fine (A) / spesso (C)
. tagliato fine (D) / spesso (H)
- F Sbattitore**
F1 insieme di trascinamento
F2 frusta
- G Emulsionatore**
- H Spremi-agrumi**
H1 cono
H2 cestello-filtro
H3 trascinatore
- I Vaso frullatore**
I1 tappo dosatore
I2 coperchio
I3 contenitore
I4 fessura di bloccaggio del coperchio
- J Centrifuga**
J1 pressino
J2 coperchio
J3 flangia
J4 nastro-filtro
J5 porta-filtro
- K Mini-tritattutto**
K1 coperchio
K2 contenitore
- L "Maxipress"**
L1 paletta

- L2 2 griglie
L3 dado
L4 corona
M Frantumatore
M1 coperchio
M2 contenitore
N Spatola
O Accessorio di sistemazione

Consigli di sicurezza

- **Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso : un utilizzo non conforme alle norme prescritte manleva Moulinex da ogni responsabilità.**
 - **Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo di questo apparecchio da parte di persone portatrici di handicap deve avvenire sotto sorveglianza.**
 - Assicuratevi che la tensione di alimentazione del Vostro apparecchio corrisponda a quella del Vostro impianto elettrico.
- Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.**
- Il Vostro apparecchio è destinato al solo uso domestico ed all'interno della Vostra abitazione.
 - Scollegate il Vostro apparecchio dopo ogni utilizzo, o prima delle operazioni di pulizia.
 - Se il Vostro apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato, non utilizzatelo. In questo caso. Rivolgetevi a un Centro Assistenza autorizzato Moulinex (vedere l'elenco nelle Pagine Gialle " Casa " della Vostra città o telefonate al numero verde 800 013 044).
 - Ogni intervento, eccetto la pulizia o la manutenzione usuale, deve essere fatto da un Centro Assistenza autorizzato Moulinex.
 - Non mettete mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica nell'acqua né in qualsiasi liquido.
 - Non lasciate penzolare il cavo di alimentazione a portata dai bambini. Tenete sempre lontani i bambini.
 - Il cavo di alimentazione non deve mai essere vicino o a contatto con le parti riscaldate del Vostro apparecchio, di una fonte di calore o di un angolo vivo.
 - Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzate il Vostro apparecchio. Per evitare ogni pericolo, fateli assolutamente sostituire da un Centro

Assistenza autorizzato Moulinex (vedere l'elenco nelle Pagine Gialle " Casa " della Vostra città o telefonate al numero verde 800 013 044).

- Per la Vostra sicurezza, utilizzate soltanto accessori e pezzi di ricambio Moulinex adatti al Vostro apparecchio.
- **Utilizzate sempre il pressatore** per guidare gli alimenti dentro l'imboccatura, **mai le dita o forchette o altri oggetti appuntiti**.
- Estraiete gli accessori solo se l'apparecchio è completamente fermo.
- **Non introducete mai utensili o oggetti in ferro dentro l'imboccatura.**
- **Utilizzate solo un accessorio alla volta.**
- Manipolate coltello e lame con estrema cautela : sono molto taglienti.
- **Prima di togliere il preparato dal contenitore, dovete sempre estrarre prima i coltelli (D) e l'asta del trascinatore (C).**
- Non toccate mai alcun pezzo mentre l'apparecchio è in movimento
- Non fate funzionare mai l'apparecchio a vuoto

Avviamento

- Collegate l'apparecchio.
- **Pulse (marcia intermittente)** : per un miglior controllo di alcuni preparati, premete il tasto (A6) per impulsi intermittenti.
- **Marcia continua** : portate il bottone (A7) davanti al riferimento "I".
- **Arresto** : portate il bottone (A7) davanti al riferimento "0".
- **Selettore di velocità (A5)** : selezionate la velocità indicata o variatela in corso di preparazione.

- ① **Utilizzo uscita inferiore** : la cappottina dell'uscita superiore (A1) deve essere bloccata.
- **Utilizzo uscita superiore** : assicuratevi che nessun accessorio sia bloccato sull'uscita inferiore.

Le funzioni del vostro robot

- ② **MONTAGGIO / SMONTAGGIO DEL CONTENITORE (B3)**

il vaso contenitore è utilizzato con i seguenti accessori (secondo il modello):

- . coltello (D), taglia-verdure (E), sbattitore (F), emulsionatore (G), spremi-agrumi (H), centrifuga (J), «Maxipress» (L).

- Posizionate il trascinatore (B3a) sul contenitore.
- Bloccate il trascinatore (B3a) con il dado (B3b) arrivando a fine corsa.
- Smontate il contenitore completo e pulitelo dopo ogni utilizzo.

③ MISCELARE/FRULLARE/TRITARE/IMPASTARE

ACCESSORI UTILIZZATI (SECONDO IL MODELLO)

- Contenitore completo (B), asta di trascinamento (C) e coltelli (D) :
- . coltello in metallo (D1) per frullare, tritare, impastare e miscelare.
- . impastatore in plastica (D2) per impastare o miscelare.

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Verificate la chiusura della cappottina dell'uscita superiore (A1).
- Posizionate il contenitore (B3) sull'uscita inferiore (A3). Bloccate con l'impugnatura.
- Posizionate l'asta di trascinamento (C) sul trascinatore del contenitore.
- Fate scivolare il coltello in metallo (D1) o l'impastatore in plastica (D2) sull'asta di trascinamento (C), fino al fondo del vaso.
- Mettete gli ingredienti nel contenitore.
- Ponete il coperchio (B2) sul vaso e bloccatelo (clic sonoro).

Attenzione : Per smontare il coltello (D) o l'asta di trascinamento (C). Posate l'insieme sopra una superficie stabile.

- Girate l'asta di trascinamento (C) in senso orario, tenendo fermo il coltello (D) per la parte superiore.

MESSO IN MOTO E CONSIGLI

Frullare

- Regolate la velocità da "3 a 5" (A5) e girate il bottone (A7) per la messa in moto.
- Potete frullare fino ad 1 litro di minestrina, zuppa, composta in 20 sec.

Tritare

- Regolate la velocità sul "5" (A5) e girate il bottone (A7) per mettere in moto ; per un miglior controllo del tritato utilizzate il tasto Pulse (A6).

In 15 / 30 sec., potete tritare fino a 600 g di alimenti :

- . prodotti duri : formaggio, frutta secca, certe verdure (carote, sedano...).
- . prodotti teneri : alcune verdure (spinaci, cipolle ...).
- . carni crude e cotte (disossate, prive di nervature e tagliate in dadini).
- . pesce cotto e crudo...

Impastare/miscelare

- Regolate la velocità su "5" (**A5**) e girate il bottone (**A7**) per mettere in marcia.
- Nella funzione impastare, fermate l'apparecchio al formarsi della palla di pasta.

Voi potete :

- . impastare fino a 1,2 kg di pâsta pesante (sabbia, frolla, per il pane) in 60 sec. circa.
- . miscelare fino a 1 litro di pasta leggera (pastella per crespelle, per cialde, etc. in 1 min / 1 min 30.
- . miscelare fino a 1,5 kg di pasta leggera (biscotti, torte leggere) in 1 min 30 / 3 min 30.

④ GRATTUGIARE/TAGLIARE

ACCESSORI UTILIZZATI

- Contenitore completo (**B**), asta di trascinamento (**C**), e taglia-verdure (**E**)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Verificate la chiusura della capottina dell'uscita inferiore (**A1**).
- Posizionate il contenitore (**B3**) sull'uscita bassa (**A3**). Bloccate con l'impugnatura.
- Montate la lama scelta (**E2**) sul disco-supporto (**E1**).
- Mettete l'asta di trascinamento (**C**) sul trascinatore del contenitore, poi il disco-supporto (**E1**) sull'asta di trascinamento (**C**).
- ponete il coperchio (**B2**) sul contenitore, poi bloccatelo (clic sonoro).

MESSA IN MOTO E CONSIGLI

- Introducete gli alimenti nell'imboccatura e guidateli con l'aiuto del pressino (**B1**).
 - Regolate la velocità da "2 a 5" (**A5**) e premete il bottone (**A7**) per mettere in marcia.
- Con le lame, potete preparare (secondo il modello):
- . tagliare spesso (H) / tagliare sottile (D) : patate, cipolle, cetrioli, barbabietole, mele, carote, cavoli...
 - . grattugiare spesso (C) / grattugiare fino (A) : sedano-rapa, patate, carote, formaggio...

SBATTERE/MONTARE/EMULSIONARE

ACCESSORI UTILIZZATI (SECONDO IL MODELLO)

- Contenitore completo (**B**) e sbattitore (**F**) oppure :
- Contenitore completo (**B**), emulsionatore (**G**) ed asta di trascinamento (**C**).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Verificate la chiusura della capottina dell'uscita superiore (**A1**).
- Posizionate il vaso (**B3**) sull'uscita inferiore (**A3**). Bloccate con l'impugnatura.

5a Con lo sbattitore (F) :

- posizionatelo sul trascinatore del contenitore.

5b Con l'emulsionatore (G) :

- Mettete l'asta di trascinamento (**C**) sul trascinatore del vaso.
- Fate scivolare l'emulsionatore sull'asta di trascinamento.

Quindi :

- Mettete gli ingredienti nel vaso
- Ponete il coperchio (**B2**), poi bloccatelo (clic sonoro)

MESSA IN MARCIA E CONSIGLI

- Regolate la velocità da 1a 5 (**A5**) secondo il preparato e premete il bottone (**A7**) per mettere in moto.
- Non utilizzate mai questi accessori per impastare delle paste pesanti o miscelare paste leggere.

Voi potete preparare : maionese, alioli, bianco d'uovo a neve (1/7), creme montate, chantilly, (fino a 0,5 l.)

⑥ SPREMERE GLI AGRUMI (secondo il modello)

ACCESSORI UTILIZZATI

- Contenitore (**B3**) spremi-agrumi (**H**)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Verificate la chiusura della capottina dell'uscita superiore (**A1**).
- Posizionate il vaso (**B3**) sull'uscita inferiore (**A3**). Bloccatelo con l'impugnatura.
- Posizionate il trascinatore (**H3**) dello spremi-agrumi sul trascinatore del vaso.
- Mettete il cestello-filtro (**H2**) girandolo fino alla posizione di blocco.
- Posizionate il cono (**H1**) nel foro del cestello-filtro

MESSA IN MOTO E CONSIGLI

- Mettete la metà dell'agrume sul cono (**H1**).
- Regolate la velocità su "1" (**A5**) e premete il bottone (**A7**) per mettere in marcia.

Voi potete realizzare fino ad 1 litro di succo senza la necessità di vuotare il contenitore.

7) OMOGENEIZZARE/MISCELARE/FRULLARE FINEMENTE

ACCESSORI UTILIZZATI

- Vaso frullatore (I)

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO

- Premete il tasto di apertura (A4) ed alzate la cappottina dell'uscita superiore (A1).
- Mettete gli ingredienti nel contenitore (I3), quindi chiudete con il coperchio (I2).
- posizionate il frullatore (I) sull'uscita superiore (riferimento "1" allineato con . sul blocco motore) e bloccate con l'impugnatura (riferimento "2" allineato con . sul blocco motore).

MESSA IN MOTO E CONSIGLI

- Regolate la velocità da "1 a 5" (A5) e premete il bottone (A7) per avviare o per – per un miglior controllo del frullato – utilizzate il tasto Pulse (A6).

In caso di mancanza del coperchio o di mal posizionamento dello stesso, il frullatore non potrà essere messo al suo posto ed il robot non funzionerà. Una volta che il frullatore è sul blocco motore, non si potrà più togliere il coperchio.

Voi potete, in corso di preparazione, aggiungere degli ingredienti attraverso il tappo dosatore (I1).

- Non mette mai nel frullatore liquidi bollenti.
- Voi potete :
 - preparare fino a 1,5 litri di minestra finemente frullata, vellutate, creme, composte, frappé, cocktail.
 - miscelare tutte le paste fluide (per crespelle, frittelle, biscotti).

8) CENTRIFUGARE FRUTTA E VERDURE (secondo il modello)

ACCESSORI UTILIZZATI

- Contenitore (B3), asta di trascinamento (C) e centrifuga (J)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Verificate la chiusura della cappottina dell'uscita superiore (A1).
- Posizionate il vaso (B3) sull'uscita inferiore (A3). Bloccate con l'impugnatura.

- Mettete l'asta di trascinamento (C) sul trascinatore del vaso.
- Fate scivolare il porta-filtro assemblato (J3+J4+J5) sull'asta di trascinamento (C).
- Posizionate il coperchio (J2) e bloccatelo.

MESSA IN MOTO E CONSIGLI

- Regolate la velocità sul «5» (A5), e premete il bottone (A7) per avviare.
- Introducete gli alimenti attraverso l'imboccatura e premete lentamente utilizzando l'apposito pressino (J1).
- Svuotate frequentemente le scorie dal portafiltra e pulite il filtro. Non superate i 250 g di ingredienti.

9) TRITARE PICCOLE QUANTITÀ MOLTO FINEMENTE (secondo il modello)

ACCESSORIO UTILIZZATO

- Mini-tritatutto (K) o Frantumatore (M)

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO

- Premete il tasto di apertura (A4) ed alzate la cappottina dell'uscita superiore (A1).
- Mettete gli ingredienti nel contenitore, quindi bloccate il coperchio sul vaso.
- Posate l'accessorio sull'uscita superiore (A2) (riferimento "1" allineato con . del blocco motore) e bloccatelo (riferimento "2" allineato con . del blocco motore).

In caso di mancanza o di mal posizionamento del coperchio, l'accessorio non può essere montato ed il robot non si avvierà.

MESSA IN MOTO E CONSIGLI

- Regolate la velocità su "5" (A5) e premete il bottone (A7) per avviare l'apparecchio ; per un miglior controllo del tritato, utilizzate il tasto Pulse (A6).

Con il mini-tritatutto voi potete ::

- . tritare in pochi secondi : spicchi d'aglio, erbe aromatiche, prezzemolo, frutta secca, pane, biscotti per impanatura, prosciutto, ...
- . Quantità massima di frutta secca (nocciole, mandorle, ...) : 80 g.

. preparare delle puree per i bimbi.

Questo mini-trutatutto non è stato previsto per tritare ingredienti duri come i chicchi di caffè..

Con il frantumatore , Voi potete :

- . tritare in pochi secondi : coriandolo, pepe, pepe di Cayenne, albicocche secche,....
- . Quantità/Tempo massimo per albicocche secche : 90 g / 4 sec.

PASSARE/SPREMERE/SCHIACCIARE (secondo il modello)

ACCESSORI UTILIZZATI

- Contenitore completo **(B)**, asta di trascinamento **(C)**, e «Maxipress» **(L)**

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO

- Verificate la chiusura della cappottina di uscita superiore **(A1)**.
- Posizionate il vaso **(B3)** sull'uscita inferiore **(A3)**. Bloccatelo con l'impugnatura.
- Prendete la paletta **(L1)**
- ⑩- Posizionate la griglia **(L2)** desiderata sulla paletta **(L1)**, quindi mettete il dado **(L3)** al centro e spingetelo fortemente verso il basso fino al clic.
- Posizionate l'asta di trascinamento **(C)** sul trascinatore del contenitore.
- ⑩- Fate scivolare l'insieme griglia/paletta sull'asta di trascinamento **(C)** allineando le 4 tacche della griglia davanti alle 4 nervature del contenitore.
- ⑪- Posizionate le 8 punte della corona **(L4)** negli 8 fori della griglia **(L2)** e girate leggermente la corona in senso antiorario.
- ⑫- Montate il coperchio **(B2)** sul vaso, quindi bloccatelo (clic sonoro).

MESSA IN MOTO E CONSIGLI

- Introducete gli alimenti tagliati a pezzetti.
- Regolate la velocità su "1" **(A5)**, girate il bottone **(A7)** per mettere in moto oppure, per un miglior controllo del preparato, utilizzate il tasto Pulse **(A6)**.

Con la griglia, potete preparare :

- a fori grossi : puree (fino a 1 kg di verdure o frutta cotta) : patate, carote, cavolfiori, albicocche, pesche...
- Fori medi o piccoli fori : passati di frutta snocciolata (fino a 500 g) : pomodori, uva, fragole, lamponi, ribes ...

PULIZIA E SMONTAGGIO DEL «MAXIPRESS»

- Tenendo ferma l'impugnatura del vaso contenitore, girate la corona **(L4)** in senso orario e lasciate sul posto.
- Estraiete l'insieme griglia/paletta/corona con l'asta di trascinamento **(C)**.
- Togliete la corona e lavate, prima di smontarlo, l'insieme sotto il rubinetto dell'acqua.
- ⑬- Con una mano, prendete la paletta **(L1)** e con l'altra il dado **(L3)**.
- Esercitate un torsione per dissociare l'insieme.

Pulizia

- Scollegate l'apparecchio.
- Per una più facile pulizia, lavate rapidamente gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Lavate ed asciugate gli accessori (vanno tutti in lava-stoviglie ad eccezione dell'insieme di trascinamento dello sbattitore **(F1)**).
- In caso di colorazione degli accessori da parte degli alimenti (carotte, aranci...), strofinateli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedete al normale lavaggio.
- Non mettete mai il blocco motore **(A)** e l'insieme di trascinamento dello sbattitore **(F1)** dentro o sotto l'acqua corrente. Lavatelli con una spugna umida.

Sistemazione

Il Vostro robot Ovatio è dotato :

- di un accessorio di sistemazione **(O)**, che si posiziona all'interno del contenitore **(B)**. Potete sistemarvi le lame taglia-verdure **(E2)**, il disco-supporto **(E1)**, il coltello metallico **(D1)**, e l'asta di trascinamento **(C)**.
- di un arrotolatore, posto sotto al motore, per riporre o regolare la lunghezza del cavo di alimentazione, secondo quanto lo desiderate.

Se il Vostro apparecchio non funziona, che fare ?

- Verificate :
 - il collegamento
 - che gli accessori siano regolarmente bloccati sul motore.
 - che i coperchi siano correttamente bloccati.
 - che la cappottina di uscita superiore **(A1)** sia ben chiusa mentre si utilizza il contenitore completo **(B)**

Il Vostro apparecchio non funziona ancora?

Indirizzatevi presso un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle della Vostra città o al n° verde : 800 013 044.

Accessori

Potete personalizzare il Vostro apparecchio e procurarvi presso un centro di assistenza autorizzato Moulinex, i seguenti accessori :

Accessori	Centro Autorizzato Moulinex
Disco taglia-patatine	5 922 843
Disco cocco tritato	5 922 842
Frantumatore	5 966 866
Minitritatutto	5 966 941
«Maxipress»	5 966 908