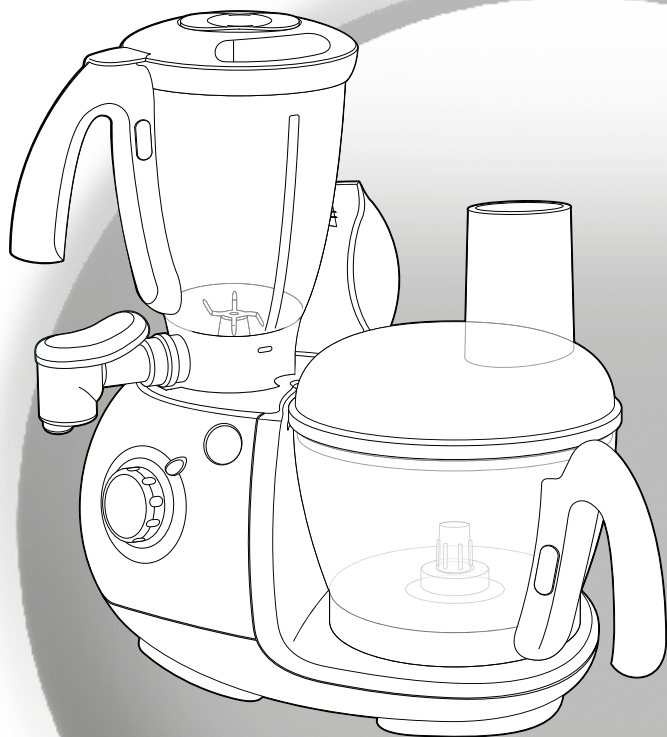
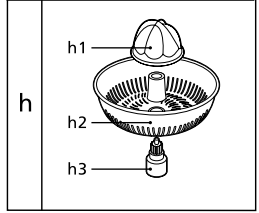
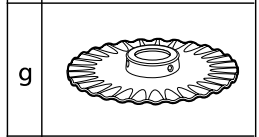
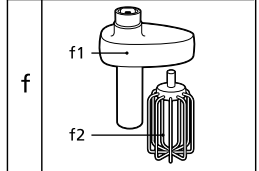
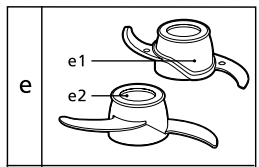
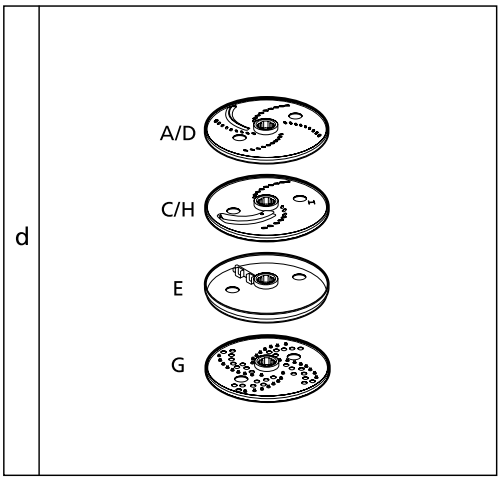
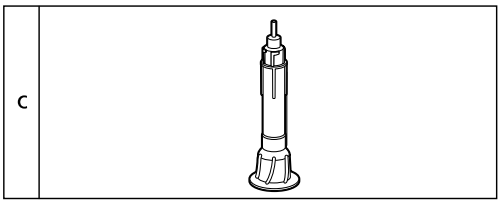
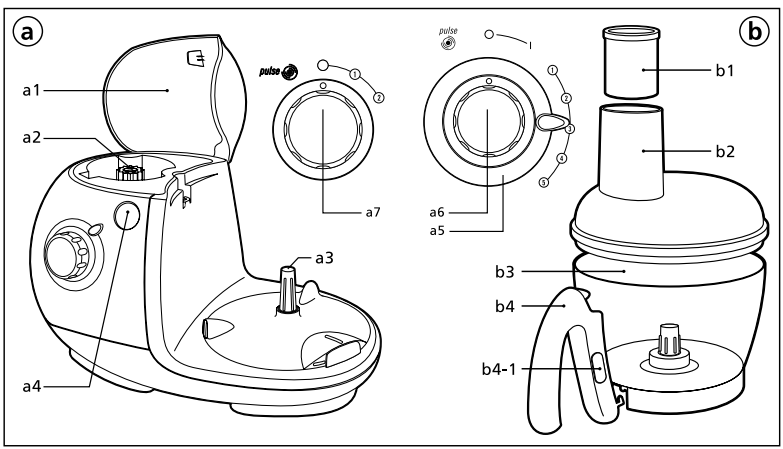


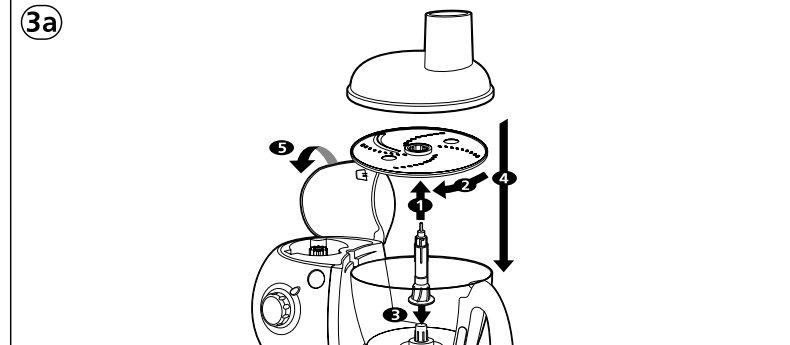
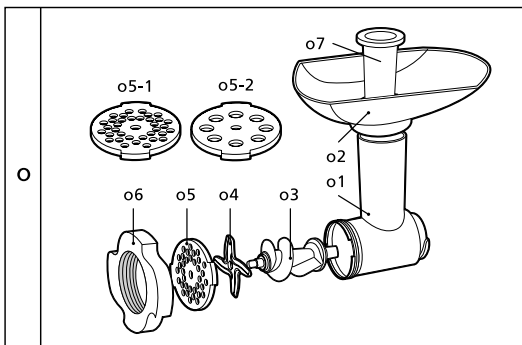
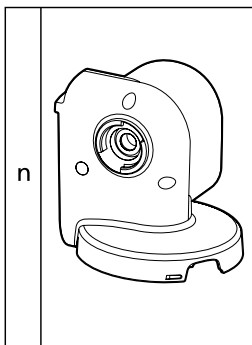
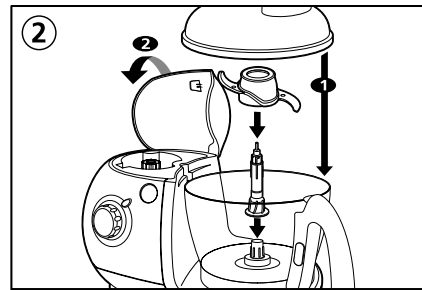
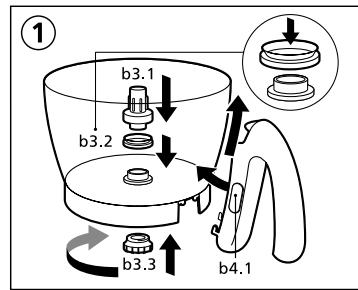
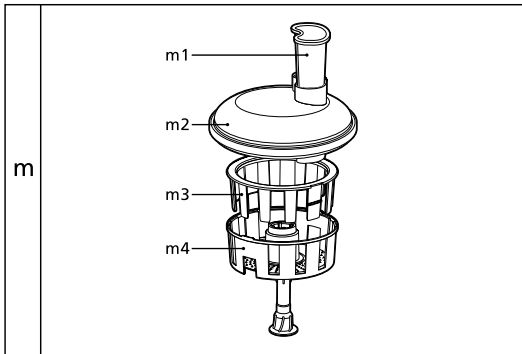
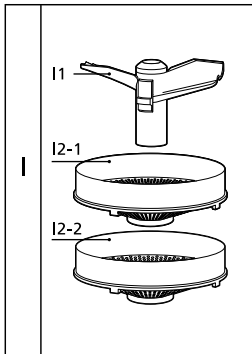
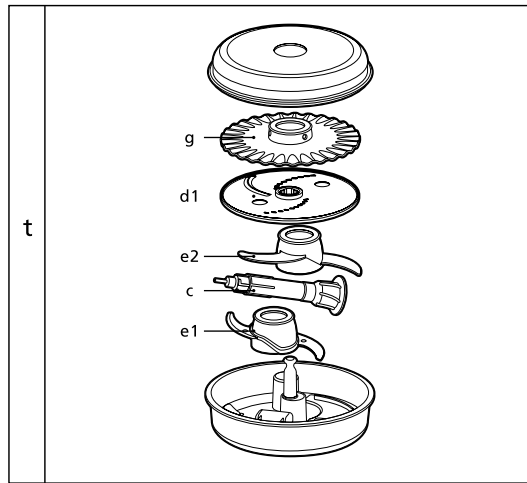
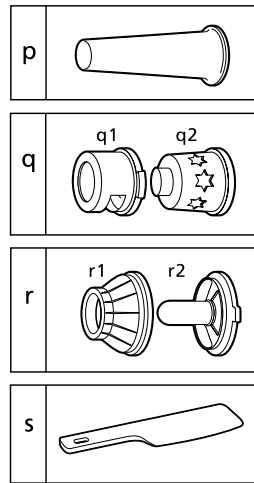
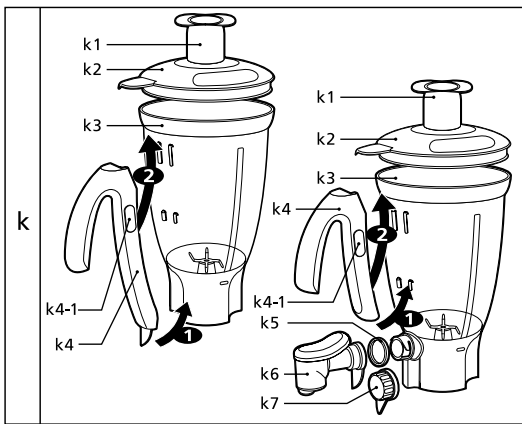
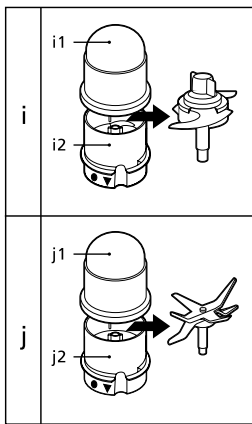
odacio

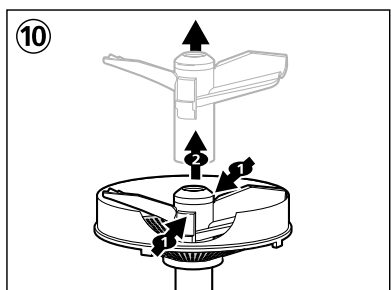
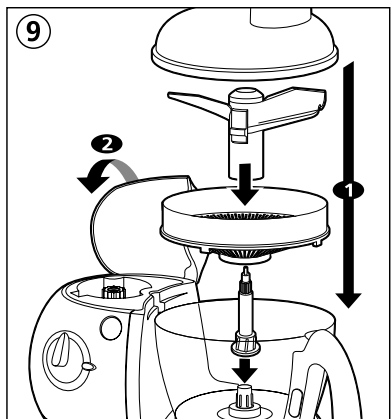
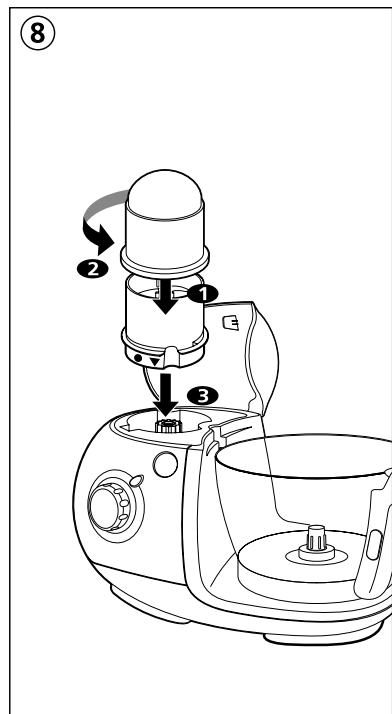
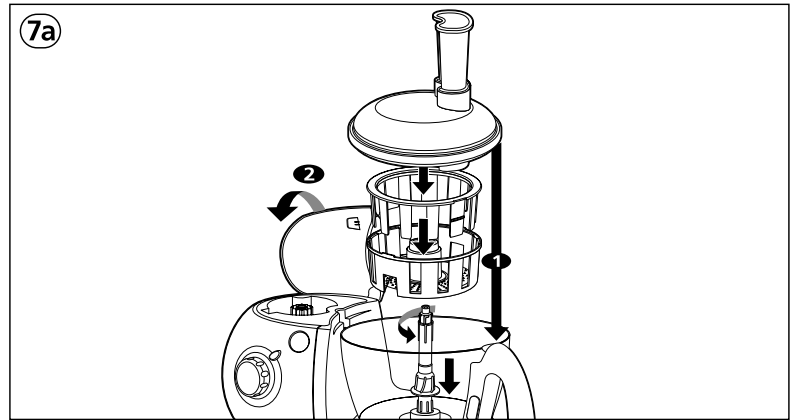
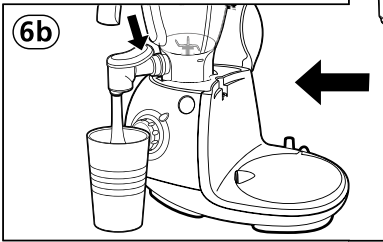
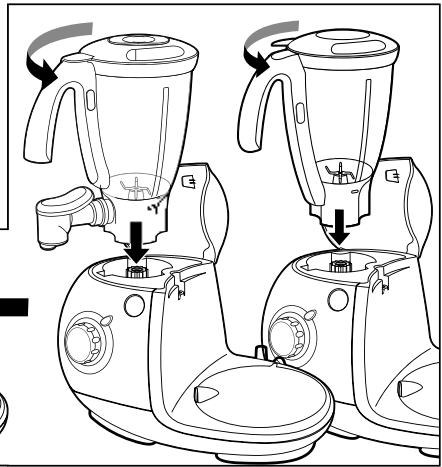
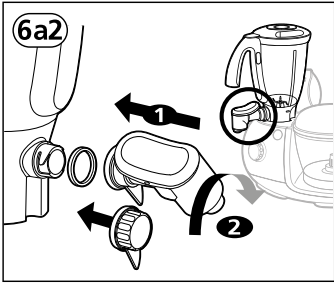
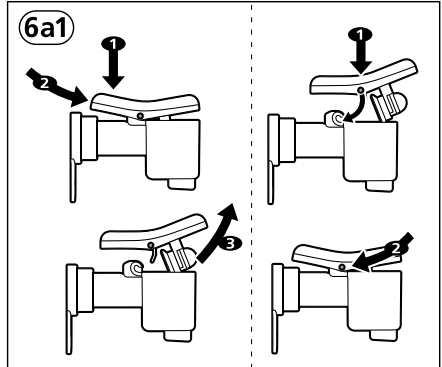
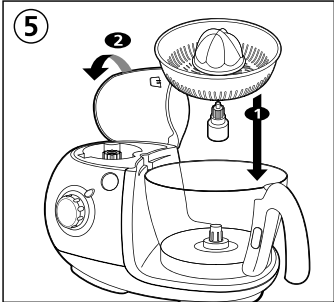
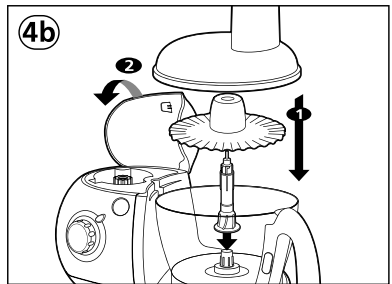
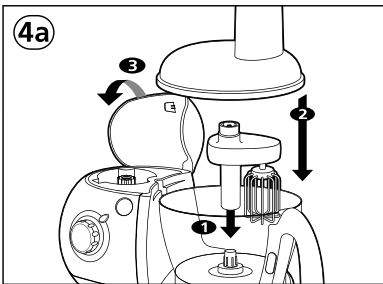


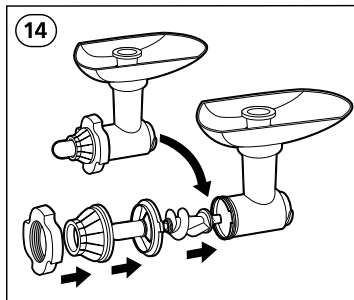
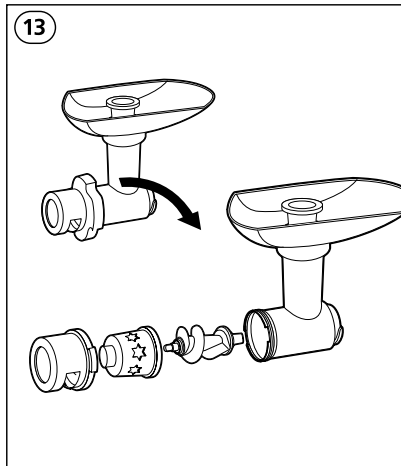
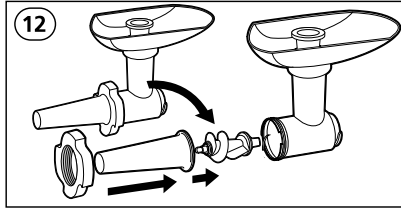
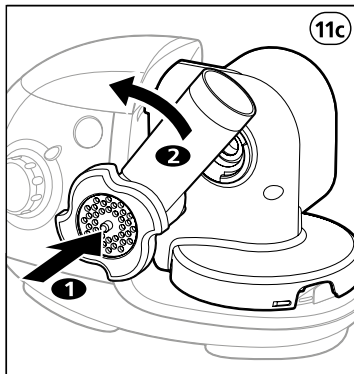
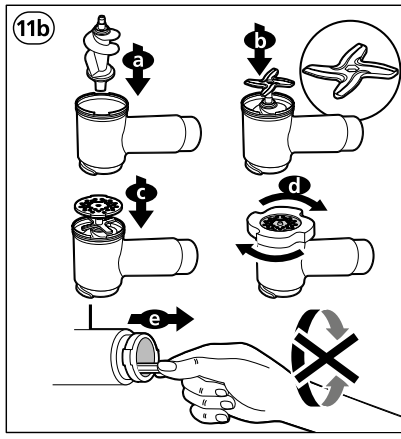
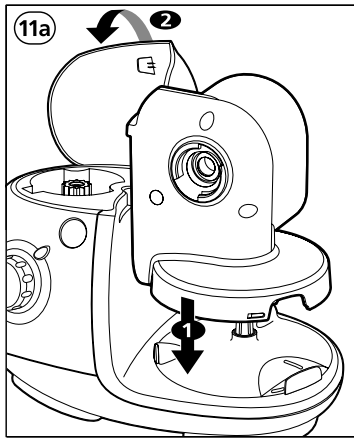
CZ


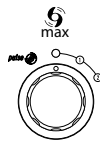






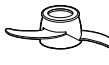

















EN


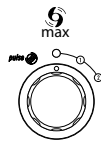


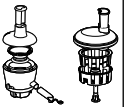





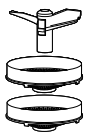
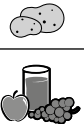
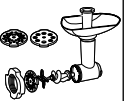
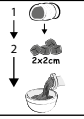














		 max	 max	 max	 max
		5	2	20 s	1L
		5 - Pulse	2 - Pulse	30 s	600 g
					
		5	2	60 s	1.2 kg
				1 min 30 s	1 L
				3 min 30 s	1.5 kg
		5	2	2 min	500 g
		2	1		
		2	1		
		5	2		
		5	2	10 min	0.25 L
				10 min	x6
				10 min	0.5 L
		1	1	4 min	1 L
		5 - Pulse	2 - Pulse	1 min 30 s	1.5 L

					
		5	2	2 min	250 g
		5 - Pulse	2 - Pulse	10 s	80 g
				8 s	90 g
		1	-	2 min	1 kg
					500 g
		5	2	15 min	10 kg
					
					
					

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek ze sortimentu firmy MOULINEX, navržený exkluzivně k přípravě pokrmů.

POPIS

A Motorová jednotka

- a1. kryt horního výstupu motoru
- a2. horní výstup motoru
- a3. dolní výstup motoru
- a4. tlačítko odblokování krytu (a1) a uvolnění prvků příslušenství na horní výstup motoru
- a5. elektronický variátor se stupni 1 až 5 (dle modelu)
- a6. ovladač zapnout/vypnout a PULSE (přerušovaný chod)
- a7. 1-2 a přepínač rychlosti pro PULS

Příslušenství dle modelu:

- b. Sestava pracovní mísy
 - b1. odměrka posunovače
 - b2. víko se standardním plicím hrdlem
 - b3. mísa (viz obr. 1)
 - b3-1. hnací tyč
 - b3-2. gumové těsnění
 - b3-3. matice
 - b4. odnímatelná rukojeť
 - b4-1. tlačítko uvolnění rukojeti
- c. Hřídel
- d. Krájecí kotouče na zeleninu
 - A/D: jemné krájení / strouhání
 - C/H: hrubé krájení / strouhání
 - E: kráječ hranolků
 - G: struhadlo na sýr

e. Kráječe

- e1. ocelový nůž
- e2. plastový hnětač

f. Šlehačí metla

- f1. pouzdro pohonu
- f2. šlehačí metla

g. Emulgační kotouč

h. Lis na citrusy

- h1. kužel
- h2. nádoba s cedítkem
- h3. hnací tyč

i. Míni sekáček

- i1. víko
- i2. mísa

j. Drtič

- j1. víko
- j2. mísa

k. Mixér s kohoutkem / bez kohoutku

- k1. odměrný kalíšek
- k2. víko
- k3. nádoba
- k4. odnímatelná rukojeť
 - k4-1. tlačítko uvolnění rukojeti
- k5. těsnění kohoutku
- k6. kohoutek
- k7. zátka

L. Maxilis

- l1. list rotoru
- l2-1. kotouč na pyré
- l2-2. kotouč na omáčku

m. Odšťědivý odšťavňovač s vylévací hubicí nebo nádobkou s cedítkem

- m1. posunovač
- m2. víko
- m3. koruna cedítka
- m4. nádoba s cedítkem

n. Převodová redukce pro mlýnek na maso

o. Mlýnek na maso

- o1. tělo
- o2. odnímatelný táč
- o3. šroub
- o4. čtyřlístý nůž
- o5. kotouče
 - o5-1. kotouč s malými otvory: jemné mletí
 - o5-2. kotouč s velkými otvory: hrubé mletí

o6. matice

o7. posunovač

p. Nástavec na párky

q. Nástavec na cukroví

- q1. držák
- q2. forma

r. Příslušenství na výrobu kibbe

- r1. prstenec
- r2. nástavec

s. Stěrka

t. Úložný prostor

Příslušenství dodávané s modelem, který jste zakoupili, je vyobrazeno na etiketě na horní části obalu.

UPOZORNĚNÍ: Součástí spotřebiče jsou i bezpečnostní pokyny. Před prvním použitím nového spotřebiče si je pečlivě přečtěte. Uchovávejte je na místě, kde je později snadno najdete a znovu si je budete moci přečíst.

PRVNÍ POUŽITÍ

- Všechny části před prvním použitím umyjte horkou mýdlovou vodou., poté je opláchněte a nechteje uschnout.
- Motorovou jednotku umístěte na plochý, čistý a suchý povrch.
- Spotřebič zapojte do zásuvky.

Spuštění spotřebiče

Elektronický model:

- **PULSE (přerušovaný chod):** otočte kolečkem (a6) do polohy „PULSE“ postupným stisknutím pro lepší kontrolu některých příprav.
- **Nepřetržitý chod:** otočte kolečkem (a6) do polohy „1“.
- **Zastavit:** otočte kolečkem (a6) do polohy „0“.
- **Variátor (a5):** zvolte uvedenou rychlost, nebo ji během přípravy obměňujte.

Dvourychlostní model:

- **PULSE (přerušovaný chod):** otočte kolečkem (a7) do polohy „PULSE“ postupným stisknutím pro lepší kontrolu některých příprav.
- **Nepřetržitý chod:** otočte kolečkem (a7) do polohy „1“ nebo „2“ v závislosti na přípravě.
- **Zastavit:** otočte kolečkem (a7) do polohy „0“.
- **Použití horního výstupu motoru (a2):** ujistěte se, že k dolnímu výstupu motoru není připojeno žádné příslušenství.

FUNKCE VAŠEHO FOOD PROCESORU

● SESTAVENÍ ODNÍMATELNÝCH ČÁSTÍ

Nasazení / vyjmutí mísy (b3)

Mísa se používá s následujícími prvky příslušenství (dle modelu):

- Kráječe (e), kráječ kotouče na zeleninu (d), šlehací metla (f), emulgační kotouč (g), lis na citrusy (h), odstředivý odšťavňovač s nádobkou s cedítkem (m5), maxilis (l).
- Pokud již není vložené, vložte těsnění (b3-2) do spodku mísy. Líc těsnění musí směřovat nahoru.
- Na těsnění (b3-2) nasadte hnací tyč (b3-1).
- Sestavu uzamkněte napevno maticí (b3-3).
- Po každém použití sestavu rozmontujte a vyčistěte.
- **Nasazování / odnímání rukojetí (b4) mísy a mixéru (k4).**
- Rukojeť mísy (b4) a mixéru (k4) lze pro snadnější čištění a skladování odejmout.
- Při nasazování rukojeť umístěte naproti svorkám mísy.
- Rukojeť posuňte nahoru, až s cvaknutím zapadne.
- Odejmout rukojeť provedete stisknutím tlačítka (b4-1) nebo (k4-1) a posunutím dolů.
(Pozn.: Aby bylo možné odejmout rukojeť (k4) mixéru, je třeba sundat víko. Rukojeť mísy (b4) je nutné nasadit, aby bylo možné uzamknout kryt horního výstupu motoru (a1).

● MIXOVÁNÍ / MÍSENÍ / MLETÍ / HNĚTENÍ

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ (dle modelu)

- Sestava mísy (b), hřídel (c) a kráječe (e):
 - ocelový nůž (e1) pro sekání a mísení
 - plastový hnětač (e2) pro hnětení a mixování

NASAZENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1).

- Nasadte mísu (b3) na dolní výstup motoru (a3).
- Nasadte hřídel (c) na hnací tyč (b3-1).
- Na hřídel (c) ve spodku nádoby nasadte ocelový nůž (e1) nebo plastový hnětač (e2).
- Do mísy vložte suroviny.
- Na mísu nasadte víko (b2).
- Zavřete kryt horního výstupu motoru (a1).
Mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí.
Postup uvolnění kráječů (e) z hřídele (c):
- Sestavu postavte na stabilní povrch.
- Otočte hřídel (c) ve směru hodinových ručiček, kráječ držte (e) v horní části.

Tipy**Mísení**

– Můžete mísit až 1 litr husté omáčky, polévky či pyré po dobu 20 sekund.

Sekání

– Za 15 až 30 sekund lze nasekat až 600 g surovin:

- tvrdé potraviny: sýry, suché ovoce, tvrdá zelenina (mrkev, celer atd.);
- měkké potraviny: měkká zelenina (cibule, špenát atd.);
- syrové nebo uvařené maso (nakrájené na kostky, s odstraněnými kostmi a šlachami);
- syrové nebo uvařené ryby.

Hnětení / mixování

– Při hnětení spotřebič vypněte, jakmile se v míse vytvoří koule těsta. Ve spotřebiči lze:

- hníst až 1,2 kg hutného těsta (na křehké pečivo a chléb) po dobu cca 60 sekund;
- mísit až 1 litr litého těsta na palačinky nebo vafle po dobu až 1 minuty;
- mísit 1,5 kg lehké směsi (na sušenky a zákusky) po dobu 1 až 3 minut.

STROUHÁNÍ / KRÁJENÍ**POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ**

– Sestava mísy **(b)**, hřídel **(c)** a kráječ kotouč na zeleninu **(d)**.

NASAZENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1).

– Nasadte mísu **(b3)** na dolní výstup motoru **(a3)**.

S kotouči **(d)**:

Model s víkem se standardním plnicím hrdlem (b2) a posunovačem (b1):

– Nasadte hřídel **(c)** do středového otvoru kotouče **(d)** a otočením ve směru hodinových ručiček zacvaknete.

– Nasadte příslušenství na hnací tyč mísy **(b3-1)**.

– Na mísu nasadte víko **(b2)**.

– Zavřete kryt horního výstupu motoru **(a1)**.

Mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí.

– Do plnicího hrdla vkládejte suroviny a stlačujte je posunovačem **(b1)**.

Tipy

S kotouči lze připravit (dle modelu):

- hrubé krájení **(H)** / jemné krájení **(D)**: brambory, cibule, okurky, červená řepa, jablka, mrkev, zelí atd.;
- hrubé strouhání **(C)** / jemné strouhání **(A)**: celer, brambory, mrkev, sýr atd.;
- kráječ hranolků **(E)**: brambory, hranolky;
- struhadlo na sýr **(G)**: brambory, sýr atd.

ŠLEHÁNÍ / EMULGACE**POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ (dle modelu)**

– Sestava mísy **(b)** a šlehačí metla **(f)**

nebo

– Sestava mísy **(b)**, emulgační kotouč **(g)** a hřídel **(c)**.

NASAZENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1). Nasadte mísu (b3) na dolní výstup motoru (a3).

Se šlehačí metlou (f):

– Nasadte metlu na hnací tyč **(b3-1)**.

S emulgačním kotoučem (g):

– Nasadte hřídel **(c)** na hnací tyč **(b3-1)**.

– Zasuňte emulgační kotouč na hřídel.

Poté:

– Do mísy vložte suroviny.

– Na mísu nasadte víko **(b2)**.

– Zavřete kryt horního výstupu motoru **(a1)**.

Mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí.

Tipy

– Nepoužívejte tyto prvky příslušenství k hnětení hutného těsta či k mixování piškotového těsta.

Slouží k přípravě: majonézy, omáčky aioli, omáček, šlehaných vaječných bílků (1 až 6), šlehačky, crème Chantilly (max. 0,5 litru).

PŘÍPRAVA ŠTÁVY Z CITRUSŮ (dle modelu)**POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ**

– mísa **(b3)** a lis na citrusy **(h)**.

NASAZENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1).

– Nasadte mísu na dolní výstup motoru **(a3)**.

– Nasadte hnací tyč **(h3)** lisu na ovoce na hnací tyč mísy.

– Na mísu umístěte nádobku s cedítkem **(h2)**.

– Do otvoru nádoby s cedítkem vložte kužel **(h1)**.

– Zavřete kryt horního výstupu motoru **(a1)**.

Mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí.

Tipy

– Na kužel vložte polovičku citrusu **(h1)**. Můžete vymačkat až 1 litr šťávy bez vyprázdnění mísy.

🍷 OVOCNÉ KOKTEJLY / MÍSENÍ / JEMNÉ MÍSENÍ

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

– mixér (k).

NASAZENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1).

🍷 Model Direct Service s kohoutkem:

🧼 Čištění kohoutku (k6)

Pro snazší čištění lze kohoutek (k6) rozmontovat na dvě části:

Stisknutím „push“ uvolněte kryt (obr. 6a-1). Vyčistěte kohoutek (k6) tekoucí vodou. Kryt nasadte stisknutím jeho střední části a poté sepněte kovovou pojistku pod háčky (obr. 6a-1).

🔒 Upevnění kohoutku (k6) k nádobě (k3)

Zatlačte těsnění (k5) co nejvíce na hrdlo nádoby, poté pootočením o čtvrtinu kruhu uzamkněte smontovaný kohoutek (k6).

Tipy: Mixér opatřený kohoutkem umožňuje nalévat připravenou šťávu přímo do sklenic (koktejly), na talíře či do misek (polévky) nebo na pánevku (palačinky). Rychlost 1 umožňuje podávat husté přípravy (mléčné a ovocné koktejly). Spotřebič vypněte ihned po skončení přípravy.

Kohoutek vyčistěte po každém použití.

Pokud kohoutek nepotřebujete, lze ho nahradit zátkou (k7) opatřenou těsněním (k5), viz obr. 6a-12.

🍷 Pro oba modely:

– Do mixéru vložte suroviny (k3) a poté na nádobu nasadte víko (k2) a uzamkněte ho.

– Celou sestavu (k) nasadte na horní výstup motoru (a2).

Mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí.

Tipy

Suroviny lze přidávat během přípravy skrz otvor v kalíšku (k1). Mixér (k) používejte vždy s nasazeným víkem (k2).

– Nedávejte do mixéru vařící tekutiny.

– Nepoužívejte mixér na suché plody (ořechy, mandle atd.).

Takto lze:

– připravit až 1,5 litru jemné omáčky či polévky, smetany, pyré, mléčného či ovocného koktejlu;

– smísit jakýkoli tekuté suroviny (těsto na palačinky, koblíhy, piškotových dortů);

– rozdrtit led při maximální rychlosti.

Mixér oddělate uchopením za rukojeť a stisknutím tlačítka odblokování (a4).

🍷 ODŠŤAVŇOVÁNÍ OVOCE a ZELENINY (dle modelu)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odstředivý odšťavňovač s vylévací hubicí (m) nebo mísa (b3) a odstředivý odšťavňovač s nádobkou s cedítkem (m).

🍷 Model s nádobkou s cedítkem (m10)

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1).

– Nasadte mísu (b3) na dolní výstup motoru (a3). Sestavte nádobku s cedítkem (m4) s korunou cedítka (m3): korunu zasuňte do nádoby.

– Sestavu nádobky s korunou (m3+m4) nasadte na hnací tyč (b3-1).

– Na mísu nasadte víko (m2).

– Zavřete kryt horního výstupu motoru (a1).

Mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí.

– Do hrdla vkládejte suroviny a pomalu je stlačujte pomocí posunovače (m1).

– Pravidelně odstraňujte odpad z nádobky s cedítkem.

– Na každou přípravu použijte maximálně 250 g surovin (jablka, mrkev, hrozny).

Tipy

– Ovoce se silnou slupkou nejprve oloupejte; vyjměte pecky a z ananasu jádro.

– Určité druhy ovoce a zeleniny není možné odšťavnit, např. banány, avokádo či ostružiny.

– Lze připravit šťávy z různých druhů ovoce a zeleniny bez nutnosti čistit odšťavňovač po každém druhu, jelikož nedojde ke smíchání jednotlivých chutí.

– Připravenou šťávu ihned zkonzumujte, nebo do ní přidejte citronovou šťávu, která zabrání jejímu zhnědnutí po dobu několika hodin.

🍷 JEMNÉ SEKÁNÍ MALÉHO MNOŽSTVÍ (dle modelu)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

– miní sekáček (i) nebo drtič (j).

NASAZENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1).

Vložte suroviny do mísy (i2 nebo j2) a poté na mísu nasadte a uzamkněte víko (i1 nebo j1). Sestavu nasadte na horní výstup motoru (a2) (mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí).

Pokud víko chybí nebo je špatně nasazené, spotřebič nelze spustit.

Tipy

S miní sekáčkem lze:

• během několika sekund nasekat česnek, čerstvé bylinky, petržel, ořechy, chléb, krekry na strouhanku, šunku atd.;

• připravit kaši pro dítě.

Maximální množství ořechů/mandlí: 80 g.

Miní sekáček není určený na tvrdé suroviny jako čaj či káva.

S mlýnkem lze:

• Během několika sekund pomlet koriandr, pepř, kajenský pepř, sušené meruňky atd.

• Maximální množství/doba mletí

sušené fíky: 90 g / 8 s

Příslušenství sundáte stisknutím tlačítka odblokování (a4).

🔗 DRCENÍ / LISOVÁNÍ / MAČKÁNÍ (dle modelu)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

– sestava mísy (**b**), hřídel (**c**) a maxilís (**l**)

NASAZENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Stisknutím tlačítka odblokování (a4) otevřete kryt horního výstupu motoru (a1).

– Nasadte mísu (**b3**) na dolní výstup motoru (**a3**).

– Nasadte hřídel (**c**) na hnací tyč (**b3-1**).

– Na hřídel (**c**) nasadte požadovaný kotouč (**l2**), mírně jím pootočte, až se drážky pod kotoučem zastaví na vnitřních žebrech mísy.

– Vložte rotor (**l1**) do středového otvoru kotouče (**l2**) a zatlačte ho, až zacvakne.

– Na mísu nasadte víko (**b2**).

– Zavřete kryt horního výstupu motoru (**a1**).

Mělo by se ozvat slyšitelné cvaknutí.

Tipy

S kotouči lze připravit:

- Kotouč s velkými otvory (**l2-1**): pyré (až 1 kg uvařeného ovoce či zeleniny): brambory, mrkev, květák.
- Kotouč s malými otvory (**l2-2**): husté omáčky nebo kompoty z vyloupaného ovoce (up to 500 g): rajčata, hrozny, jahody, maliny, rybíz, meruňky, broskve.

Pozn.: Dojde-li k uvolnění rotoru z kotouče, zkontrolujte, zda jste nasadili správný kotouč na použitou surovinu a zda je tato surovina dostatečně uvařená či rozmrazená.

🔗 ČIŠTĚNÍ A ODDĚLÁNÍ MAXILISU

– Sejměte sestavu kotouč/rotor z hřídele (**c**).

– Kotouč uvolněte stisknutím svorek na obou stranách rotoru.

🔗 MLÝNEK NA MASO (dle modelu)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

– Převodová redukce (**n**) a mlýnek na maso (**o**)

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

– Mlýnek na maso umyjte v horké mýdlové vodě a ihned pečlivě vysušte.

POUŽITÍ

🔗 **Nasazení převodové redukce na food procesor**

– Stisknutím tlačítka odblokování (**a4**) otevřete kryt horního výstupu motoru (**a1**).

– Nasadte převodovou redukci na dolní výstup motoru (**a3**).

– Zavřete kryt horního výstupu motoru (**a1**).

🔗 **Sestavení mlýnku na maso**

– Uchopte tělo (**o1**) za hrdlo tak, aby největší otvor směřoval nahoru. Poté do těla vložte šroub (**o3**) (nejdelším čepem napřed).

– Nasadte nůž (**o4**) na krátký čep tak, aby ostří směřovala ven.

– Vybraný kotouč (**o5-1** nebo **o5-2**) nasadte na nůž (**o4**) tak, aby háčky zapadly do drážek.

– Utáhněte matici (**o6**) nadoraz k tělu (**o1**) ve směru hodinových ručiček, ani by se vzpříčila.

– Sestavu zkontrolujte. Čep nesmí mít žádnou vůli, ani se nesmí protáčet.

Není-li tomu tak, proveďte znovu celé sestavení.

🔗 **Nasazení mlýnku na maso na spotřebič**

– Přiložte mlýnek na maso (**o**) s hrdlem nakloněným doprava k převodové redukci (se spotřebičem odpojeným od přívodu energie). Mlýnek zcela zasuněte do převodové redukce (**n**).

– **Hrdlo pootočte do svislé polohy, až zacvakne do správné polohy. Jakmile se mlýnek (o) spustí, automaticky se uzamkne do převodové redukce (n).**

– Na hrdlo nasadte odnímatelný tác (**o2**).

– Spotřebič zapojte do zásuvky.

POUŽITÍ

– Připravte si veškerou surovinu určenou k pomletí. Odstraňte z ní kosti, šlachy a chrupavky.

– Maso nakrájejte na malé kousky (cca 2 x 2 cm) a ty položte na tác (**o2**).

– Pod mlýnek postavte mísu.

Tipy

– Maso vkládejte do mlýnku po kouscích pomocí posunovače (**o7**).

– **Nevtlačte ho prsty ani žádným jiným náčiním.**

– Při mletí masa používejte spotřebič po dobu max. 15 minut.

– Ověřte, že maso určené k pomletí je zcela rozmrazené.

Tip: Na konci mletí můžete pomlít pár malých kousků chleba, čímž z mlýnku dostanete veškeré pomleté maso.

Čištění mlýnku na maso

– Před zahájením jakéhokoli čištění odpojte spotřebič od přívodu energie.

– Uvolněte mlýnek pootočením doprava a sundejte ho z převodové redukce.

– Sundejte tác (**o2**) z hrdla a odšroubujte matici (**o6**), poté vyjměte kotouč (**o5**), nůž (**o4**) a šroub (**o3**).

– Se všemi ostrými částmi manipulujte opatrně.

– Všechny části umyjte horkou mýdlovou vodou, poté je opláchněte a pečlivě vysušte.

– Kotouč (**o5**) a nůž (**o4**) musí zůstat naolejované; natřete je olejem.

– Zamezte vniknutí vody do převodové redukce. Vytrěte ji měkkým hadrem.

– **Mlýnek na maso (o) nedávejte do myčky nádobí (tj. tělo (o1), šroub (o3), nůž (o4), kotouče (o5) a matice (o6)).**

🔗 **NÁSTAVEC NA PÁRKY (dle modelu)**

Tento prvek příslušenství, který se nasazuje na mlýnek na maso, slouží k plnění jakýchkoli druhů párků.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

– Nástavec na páčky (**p**), převodová redukce (**n**) a mlýnek na maso (**o**).

SESTAVENÍ

– Vložte šroub (**o3**) do těla (**o1**) mlýnku na maso.

– Vložte nástavec (**p**) a poté matici (**o6**) a utáhněte nadoraz.

– Smontovaný mlýnek nasadíte na převodovou redukci (**n**).

Pozn.: Toto příslušenství se používá bez jakéhokoli kotouče či nože.

POUŽITÍ

Tento prvek příslušenství se používá na pomleté a ochucené maso.

- Párkové střevo nechejte namočené v teplé vodě, až je elastické, a poté ho navlékněte na nástavec (p) tak, aby cca 5 cm z něho přečnívalo.
- Do hrdla vložte pomleté maso, zapněte spotřebič a pomocí posunovače ho vtlačujte do mlýnku, až se dostane na konec nástavce.
- Spotřebič zastavte.
- Na střevo udělejte uzel asi 5 cm od konce. Navlékněte ho na nástavec a uzel natlačte na konec nástavce tak, aby ve střevě nezůstal vzduch.
- Spusťte spotřebič a přidávejte další pomleté maso, dokud se střevo nenaplní.
- Po spotřeběování veškerého připraveného masa vypněte spotřebič, stáhněte střevo a zauzlujte ho.

Tipy

Nedělejte nadměrně velké klobásky, aby střevo nebylo příliš napnuté.

- Plnění je mnohem snazší, pokud ho provádějí dvě osoby: jedna vkládá pomleté maso do stroje a druhá přidržuje střevo, které se plní.
- Délka párků/klobás závisí na vás a střevě, které máte k dispozici.

🔗 NÁSTAVEC NA CUKROVÍ (dle modelu)

Tento prvek příslušenství, který se nasazuje na mlýnek na maso, slouží k výrobě cukroví.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

– Nástavec na cukroví (**q**), převodová redukce (**n**) a mlýnek na maso (**o**)

SESTAVENÍ

- Vložte šroub (**o3**) do těla (**o1**) mlýnku na maso.
- Vložte formu (**q2**) do držáku (**q1**).
- Sestavu umístěte na mlýnek tak, aby oba nosné háčky (**q1**) zapadly do drážek na těle mlýnku (**o1**).
- Utáhněte matici (**o6**) nadoraz k tělu (**o1**).
- Smontovaný mlýnek nasadíte na převodovou redukci (**n**).

Pozn.: Toto příslušenství se používá bez jakéhokoli kotouče či nože.

POUŽITÍ

- Připravte si těsto na cukroví (lepšího výsledku dosáhnete s měkkým těstem).
- Vyberte si tvar tak, že šipku zarovnáte s příslušným tvarem.
- Pusťte se do výroby cukroví.

🔗 PŘÍSLUŠENSTVÍ NA VÝROBU KIBBE (dle modelu)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

– příslušenství na výrobu kibbe (**r**), převodová redukce (**n**) a mlýnek na maso (**o**).

SESTAVENÍ

– Vložte šroub (**o3**) do těla (**o1**) mlýnku na maso.

– Umístěte nástavec (**r2**) na mlýnek tak, aby oba háčky zapadly do drážek v těle mlýnku.

– Nasadte prsteneц (**r1**) na nástavec (**r2**), poté matici (**o6**) a utáhněte nadoraz.

– Smontovaný mlýnek nasadíte na převodovou redukci (**n**).

Pozn.: Toto příslušenství se používá bez jakéhokoli kotouče či nože.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte spotřebič od zdroje energie.
- Pro snadnější čištění příslušenství ihned po použití opláchněte.
- Jednotlivé prvky příslušenství umyjte a vysušte; všechny lze vložit do myčky nádobí s výjimkou:
 - pouzdra pohonu šlehačích metlí (**f1**)
 - sestavy mlýnku na maso (**o**).

Konkrétní polyny k čištění mlýnku na maso jsou uvedeny v části 11c.

– Do mixéru nalijte horkou vodu a pár kapek prostředku na mytí nádobí (**k**). Zavřete víko. Stisknutím tlačítka PULSE spotřebič několikrát uveďte do chodu. Mísu opláchněte tekoucí vodou a nechejte uschnout.

– Mísa (**b3**) má těsnění (**b3-2**), které lze dát do myčky nádobí, nebo umýt v horké vodě.

Při vkládání těsnění zpět do mísy se vždy ujistěte, že líc těsnění směřuje nahoru.

– Rukojeť mísy (**b4**) a mixéru (**k4**) lze pro snadnější čištění a skladování odejmout (lze je umývat v myčce nádobí).

– Dojde-li k zabarvení prvků příslušenství potravinami (např. mrkví či pomeranč), utřete je hadrem namočeným v kuchyňském oleji a poté vyčistěte jako obvykle.

– Motorovou jednotku (**a**), pouzdro pohonu šlehačích metlí (**f1**) a převodovou redukci (**n**) neumývejte ani neoplachujte tekoucí vodou, nýbrž je utřete vlhkou houbičkou.

– **Čepele řezacích prvků příslušenství jsou velmi ostré, manipulujte s nimi opatrně.**

SKLADOVÁNÍ

Součástí vybavení vašeho food procesoru Odacio je v závislosti na modelu:

– Úložný prostor (**t**), který se nachází uvnitř sestavy mísy (**b**).

Slouží k uložení kotoučů na krájení zeleniny (**d**), ocelového nože (**e1**), platového hnětače (**e2**) a hřídele (**c**).

– Výklenek na přívodní kabel uvnitř motorové jednotky; slouží k uložení přívodního kabelu, jehož délku si lze nastavit podle potřeby jeho povytáhnutím či zasunutím.

CO MÁM DĚLAT, KDYŽ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE?

Zkontrolovat, zda:

- je správně zapojený do zásuvky;
- jsou jednotlivé prvky příslušenství správně nasazeny na motorové jednotce;
- jsou správně nasazena víka;
- je správně uzavřený kryt horního výstupu motoru (**a1**) při použití sestavy mísy (**b**) či převodové redukce pro mlýnek na maso.

Spotřebič i přesto nelze spustit?

Kontaktujte autorizované servisní středisko MOULINEX (viz přehled v návodu „MOULINEX servis“).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Spotřebič si můžete přizpůsobit svým potřebám prostřednictvím následujícího příslušenství, které získáte u svého obvyklého prodejce nebo autorizovaném servisním středisku MOULINEX:

Příslušenství dodávané autorizovanými servisními středisky MOULINEX

Nerezový kotouč na krájení hranolků (kotouč E)

Nerezový krouhací kotouč (kotouč G)

Nerezový kotouč na hrubé krájení / strouhání (kotouč C/H)

Nerezový kotouč na jemné krájení / strouhání (kotouč A/D)

Mini sekáček

Drtič

Mixér

Mixér s kohoutkem

Průhledná mísa

Ocelový nůž

Plastový hnětač

Šlehačí metla

Emulgační kotouč

Lis na citrusy

Maxilis (pouze pro elektronickou verzi)

Odstředivý odšťavňovač s nádobkou s cedítkem

Stěrka

Sestava mlýnku na maso

- převodová redukce
- nůž
- kotouče
- nástavec na párky
- nástavec na cukroví
- příslušenství na výrobu kibbe

Thank you for choosing a product from the MOULINEX range, exclusively designed for the preparation of foodstuffs.

DESCRIPTION

A Motor unit

- a1 upper drive cover
- a2 upper drive
- a3 lower drive
- a4 release button of the cover (a1) and unclipping of the accessory on the upper drive
- a5 electronic speed variator from 1 to 5 (depending on model)
- a6 knob for Operation/Stop and Pulse (intermittent operation)
- a7 1-2 and Pulse speed selector

Accessories depending on model:

b. Bowl assembly

- b1. pusher-measure
- b2. lid with standard feed tube
- b3. bowl (see figure1)
 - b3-1. drive rod
 - b3-2. rubber seal
 - b3-3. nut
- b4. removable handle
 - b4-1. knob for unclipping the handle

c. Spindle

d. Vegetable cutter

- discs
 - A/D : fine slicing / grating
 - C/H : thick slicing / grating
 - E : chip cutter
 - G : parmesan grater

e. Cutters

- e1. metal blade
- e2. plastic kneader

f. Whisk

- f1. drive housing
- f2. whisk

g. Emulsifying disc

h. Citrus press

- h1. cone
- h2. filter basket
- h3. drive rod

i. Mini-chopper

- i1. lid
- i2. bowl

j. Grinder

- j1. lid
- j2. bowl

k. blender with or without tap

- k1. measuring cap
- k2. lid
- k3. jug
- k4. removable handle
 - k4-1. knob for unclipping the handle
- k5. seal pour tap
- k6. tap
- k7. stopper

l. "Maxipress"

- l1. rotor blade
 - l2-1. disc for purée
 - l2-2. disc for coulis

m. Centrifugal juice extractor with pouring spout or filter basket

- m1. food pusher
- m2. lid
- m3. filter crown
- m4. filter basket

n. Geared reducer for mincer head

o. Mincer head

- o1. Body
- o2. Removable tray
- o3. Screw

EN

- o4. 4 blade cutter
- o5. Discs
 - o5-1. Small hole disc: fine mincing
 - o5-2. Large hole disc: coarse mincing
- o6. Nut
- o7. Food pusher
- p. Sausage nozzle
- q. Cake nozzle
 - q1. Support
 - q2. Mould
- r. Kebbe accessory
 - r1. Ring
 - r2. Nozzle
- s. Spatula
- t. Storage unit

The accessories supplied with the model you have purchased are shown on the label on the top of the packaging.

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance.

Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

FIRST USE

- Before using for the first time, wash all of the parts in hot soapy water. Rinse and dry.
- Place the motor unit on a flat, clean dry surface.
- Plug in your appliance.

Starting your appliance

Electronic model:

- **Pulse (intermittent operation):** turn the knob (a6) to the "Pulse" position
- By pressing successively for better control of some preparations.
- **Continuous operation:** turn the knob (a6) to the "1" position.
- **Stop:** turn the knob (a6) to the "0" position.
- **Speed variator (a5):** select the speed indicated or vary it during the preparation.

Two-Speed Model:

- **Pulse (intermittent operation):** turn the knob (a7) to the "Pulse" position by pressing successively for better control of some preparations.
- **Continuous operation:** turn the knob (a7) to the "1" or "2" position depending on the preparation.
- **Stop:** turn the knob (a7) to the "0" position.

- **Using the upper drive (a2):** check that no accessories are attached to the lower drive.

THE FUNCTIONS OF YOUR FOOD PROCESSOR

EN

1 ASSEMBLING THE REMOVABLE PARTS

- Fitting / removing the bowl (b3)

The bowl is used with the following accessories (depending on model):

- Cutters (e), vegetable cutters (d), whisk (f), emulsifier (g), citrus press (h), centrifugal juice extractor with filter basket (m5) "Maxipress" (l).
- If it is not already fitted, fit the seal (b3-2) onto the bottom of the bowl. The lip of the seal must be facing upwards.
- Fit the drive rod (b3-1) onto the seal (b3-2).
- Lock the assembly with the nut (b3-3) until it locks.
- Dismantle the assembly and clean it after each use.
- **Fitting / removing the handles (b4) of the bowl and (k4) the blender.**
- For easier cleaning and storage, the handle of the bowl (b4) and the blender (k4) can be removed.
- To fit the handle, position it opposite the clips of the bowl.
- Slide the handle upwards until it clicks into place.
- To remove the handle, press the release knob (b4-1) or (k4-1) and slide it downwards. (Note: the lid of the blender must be removed to allow the handle (k4) to be taken off.
- The handle (b4) must be fitted to the bowl so that the upper drive cover (a1) may be locked.**

2 MIXING / BLENDING / MINCING / KNEADING

ACCESSORIES USED (depending on model)

- Bowl assembly (b), spindle (c), and cutters (e):
 - metal blade (e1) for blending and chopping.
 - plastic kneader (e2) for kneading or mixing.

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (a4) to open the upper drive (a1) cover.

- Place the bowl (b3) on the lower drive (a3).
- Place the spindle (c) on the bowl drive (b3-1).
- Slide the metal blade (e1) or the plastic kneader (e2) onto the spindle (c), to the bottom of the bowl.
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1). You should hear it "click" shut.
- To release the cutters (e) from the spindle (c):
- Place the assembly on a stable surface.
- Turn the spindle (c) in a clockwise direction while holding the cutter (e) at the top.

Tips

Blending

- You can blend up to 1 litre of stew, soup, or purée in 20 s.

Chopping

- In 15 to 30 s, you can chop up to 600 g of foodstuffs:
- hard foodstuffs: cheese, dry fruits, certain vegetables (carrots, celery...).
- tender foodstuffs: certain vegetables (onions, spinach...).
- raw or cooked meats (bones and nerves removed and cut into cubes).
- raw or cooked fish...

Kneading / mixing

- With the kneading function, stop the appliance as soon as you see the ball of pastry form.
- You can:
- knead up to 1.2 kg of heavy dough (rich shortcrust, shortcrust, bread dough) in approximately 60 sec.
 - mix up to 1 litre of pancake or waffle batter, etc. in 1 to 1 min.
 - mix 1.5 kg of light mixture (biscuits, cakes) in 1 to 3 min.

3 GRATING / SLICING

ACCESSORIES USED

- Bowl assembly (b), spindle (c) and vegetable cutter (d).

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (a4)

To open the upper drive cover (a1).

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3).

With the discs (d):

3a Model with lid with standard feed tube (b2) and food pusher (b1):

- Place the spindle (c) in the central hole of the disc (d). You have to turn clockwise to lock in place.
- Place the assembly onto the bowl drive (b3-1).
- Fit the cover (b2) on the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).
You should hear it click shut.
- Insert the foodstuffs into the tube and guide them with the food pusher (b1).

Tips

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

- thick slices (H) / thin slices (D): potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage...
- thick grating (C) / thin grating (A): celeriac, potatoes, carrots, cheese...
- chip cutter (E): potato, chips
- parmesan grater (G): potatoes; parmesan ...

4 BEATING / WHISKING / EMULSIFYING

ACCESSORIES USED (depending on model)

- Bowl assembly (b) and whisk (f)
- or
- Bowl assembly (b), emulsifier (g) and spindle (c).

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3).

4a With the whisk (f):

- Place it onto the bowl drive (b3-1).

4b With the emulsifier (g):

- Place the spindle (c) onto the bowl drive (b3-1).
- Slide the emulsifier onto the spindle.

Then:

- Place the ingredients into the bowl.
- Fit the lid (b2) on the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).
You should hear it click shut.

Tips

- Do not use these accessories to knead heavy dough or to mix sponges.
You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (1 to 6), whipped cream, Chantilly cream (up to 0.5 litre).

5 SQUEEZING FRUIT JUICES (depending on model)

ACCESSORIES USED

- bowl (b3) and citrus press (h).

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).

- Place the bowl onto the lower drive (a3).
- Place the drive rod (h3) of the citrus press onto the bowl drive.
- Place the filter basket (h2) on the bowl.
- Place the cone (h1) in the hole of the filter basket.
- Close the upper drive cover (a1).
You should hear it click shut

Tips

- Place half a citrus fruit on the cone (h1). You can make up to 1 litre of juice without emptying the bowl.

6 SMOOTHIES / BLENDING / FINE BLENDING

ACCESSORY USED

- blender (k).

FITTING THE ACCESSORY

Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).

6a Direct Service Model with tap:

6a1 Cleaning the tap (k6)

To make the tap (k6) easier to clean, it can be dismantled into two parts: Press “push”, and release the cover (fig. 6a-1). Clean the tap (k6) under running water. Fit the cover by pressing the middle of it, then clip on the metal pin underneath the hooks (fig. 6a-1).

6a2 Fitting the tap (k6) onto the blender (k3)

Push the seal (k5) as far as possible onto the neck of the jug, then lock the assembled tap (k6 with a quarter turn).

Tips : this blender, fitted with its tap, allows you to pour your preparation, directly into glasses (cocktails), onto plates or into bowls (soups) or into the pan (pancakes). Speed 1 helps you to serve thick preparations (milkshakes or smoothies). Stop the appliance as soon as it has finished.

Clean the assembled tap each time after each use.

If you do not need the tap, you can replace it with the stopper (k7) (see fig 6a-1), equipped with the seal (k5).

6b For the two models:

- Place the ingredients in the blender (k3), then lock the lid (k2) onto the jug.
- Place the blender assembly (k) onto the upper drive (a2).

You should hear a click.

Tips

You can add ingredients via the hole of the cap (k1) during the preparation.

Always use your blender (k) with its cover (k2) fitted.

- Do not fill the blender with a boiling liquid.
- Do not use the blender with dry foodstuffs (walnuts, almonds, peanuts...).

You can:

- prepare up to 1.5 litres of finely blended stews or soups, creams, purées, milk-shakes, cocktails.
- blend any liquid preparations (pancakes, doughnuts, clafoutis).
- crush ice at max. speed

To remove the blender, hold it by the handle and press the release button (a4).

7 CENTRIFUGING FRUITS and VEGETABLES (depending on model)

ACCESSORIES USED

Centrifugal juice extractor with pouring spout (m) or Bowl (b3) and centrifugal juice extractor with filter basket (m).

7a Model with the filter basket (m10)

Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3). Assemble the filter basket (m4) with its filter crown (m3): lower it into the filter basket to clip it onto the assembly.
- Lower the filter basket assembly (m3+m4) onto the bowl drive (b3-1)
- Fit the lid (m2) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).

You should hear a click.

- Insert the foodstuffs into the tube and slowly press down using the food pusher (m1).
- Empty the waste regularly from the filter - basket.
- Do not use more than 250 g of ingredients (apples, carrots, grapes) for each operation.

Tips

- Peel fruits with thick skins; remove stones and the core of pineapples.
- It is not possible to extract the juice from certain fruits and vegetables: bananas, avocado pears, blackberries, etc...
- You can prepare juices with different fruits and vegetables without having to clean the centrifugal juice extractor every time, the flavours will not be mixed.
- Drink the juices immediately after preparation or add lemon juice to prevent them from browning for a few hours.

8 FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (depending on model)

ACCESSORY USED

- Mini-chopper (i) or Grinder (j).

FITTING THE ACCESSORY

Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).

Place the ingredients inside the bowl (i2 or j2), then lock the lid (i1 or j1) onto the bowl .

- Place the accessory on the upper drive (a2) (you should hear a click).

If the lid is missing or incorrectly fitted, the food processor will not operate.

Tips

With the mini-chopper you can:

- Chop in a few seconds: cloves of garlic, fresh herbs, parsley, nuts, bread, crackers for breadcrumbs, ham, ...
- Prepare purées for baby.
Maximum quantity of nuts (walnuts, almonds, ...): 80 g.

This mini-chopper is not designed for hard foodstuffs such as tea, coffee.

With the grinder you can:

- Grind in a few seconds: coriander, pepper, Cayenne peppers, dried apricots,....
- Maximum quantity/time
dried figs: 90g / 8s

To remove the accessory, press the release button (a4).

9 PUREEING/ PRESSING / MASHING (depending on model)

ACCESSORIES USED

- Bowl assembly (b), spindle (c), et "Maxipress" (l)

FITTING THE ACCESSORY

Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3).
- Place the spindle (c) on the bowl drive (b3-1).
- Slide the desired disc (l2) onto the spindle (c) whilst turning it slightly so that the slots under the disc come to a stop against the inside ribs of the bowl.
- Place the rotor (l1) in the central hole of the disc (l2) and push it in until it clicks into place.
- Fit the lid (b2) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).

You should hear a click.

Tips

You can prepare with the disc:

- Large holes (l2-1): purées (up to 1 kg of cooked fruits or vegetables): potatoes, carrots, cauliflowers.
- Small holes (l2-2): coulis or compotes with cored fruits (up to 500 g): tomatoes, grapes, strawberries, raspberries, redcurrants, apricots, peaches.

Remark : If the rotor comes unclipped from the disc, check that you have fitted the correct disc for the type of preparation and that your food is fully thawed or fully cooked.

10 CLEANING AND REMOVING THE "MAXIPRESS"

- Remove the disc / rotor assembly from the spindle (c).
- Press the clips on either side of the rotor to free the disc.

11 MINCING HEAD (depending on model)

ACCESSORIES USED

- Geared reducer assembly (n) and mincer head (o).

BEFORE FIRST USE

- Wash the mincer head in hot soapy water and dry it carefully immediately.

USE

11a Fitting the geared reducer onto the food processor.

- Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).
- Place the geared reducer onto the lower drive (a3):
- Close the upper drive cover (a1).

11b Assembling the mincer head:

- Hold the body (o1) by the tube with the largest opening at the top. Next insert the screw (o3) (longest pin first) into the body (o1).
- Fit the cutter (o4) onto the short pin with the cutting edges towards the outside.

- Place the selected disc (o5-1 or o5-2) on the cutter (o4) by aligning the hooks with the slots.
 - Tighten the nut (o6) completely onto the body (o1) in a clockwise direction, without jamming it.
 - Check the assembly. The pin must not have any play or be able to spin.
- If this is not the case, repeat the above operations.

11c Fitting the mincer head onto the appliance.

- Opposite the geared reducer (food processor motor unit unplugged), place the mincer head (o) with the tube angled towards the right. Insert the mincer head completely into the geared reducer (n).
- Bring the tube back to the vertical position until it is locked in place. The mincer head (o) will automatically lock onto the geared reducer (n), as soon as it is operated.
- Insert the removable tray (o2) onto the tube.
- Plug in the appliance.

USE

- Prepare the entire quantity of foodstuffs to be minced. Remove the bones, nerves and cartilages.
- Cut the meat into pieces (approximately 2 x 2 cm) and place them on the tray (o2).
- Place a bowl underneath the mincer head.

Tips

- Insert the meat into the tube piece by piece using the food pusher (o7).
- Do not push with your fingers or any other utensil.
- Do not use your appliance for more than 15 minutes when you are mincing meat.
- Check that the meat is fully thawed.

Tip : at the end of the operation, you can process a few small pieces of bread to clear out all of the mince.

Cleaning the mincer head

- Before any cleaning operation, unplug your appliance.
- Release the mincer head by tilting it to the right to remove it from the geared reducer unit.
- To remove the mincer head, remove the tray (o2) from the tube, and unscrew the nut (o6), remove the disc (o5), the cutter (o4) and the screw (o3).
- Handle all sharp parts with care.
- Wash all parts in hot soapy water, Rinse them and dry them carefully.
- The disc (o5) and the cutter (o4) must remain oiled. Coat them with oil.
- Do not allow water to enter the geared reducer. Simply wipe it using a soft cloth.
- Do not place the mincer head (o) in the dishwasher, which is to say the body (o1), the screw (o3), the cutter (o4), the discs (o5) and the nut (o6).

12 SAUSAGE FUNNEL (depending on model)

This accessory, which fits onto the metal mincer head allows you to make any kinds of sausages.

ACCESSORIES USED

- Sausage funnel (p), geared reducer assembly (n) and mincer head (o).

ASSEMBLY

- Fit the screws (o3) to the body (o1) of the mincer head metal.
- Place the funnel (p) then the nut (o6) and tighten fully.
- Place the assembled head onto the geared reducer (n).

Remark: this accessory is used without a disc or cutter.

USE

This accessory is to be used once the meat has been minced and you have seasoned the mince to your taste.

- After leaving the sausage skin to soak in warm water so that it becomes elastic again, slide it onto the funnel (p) and leave approximately 5 cm overhang.
- Fill the tube with mince (o1), start and press with the food pusher so as to push the mince to the end of the funnel.
- Stop the appliance.
- Make a knot 5 cm from the end of the sausage skin. Slide it onto the sausage funnel and push he knot onto the end of the funnel to avoid trapping air in the skin.
- Start the operation again and continue to supply the mince. The skin fills up.
- When all of the mince has been used, stop the appliance, and remove the remaining skin from the funnel and make a knot.

Tips

To avoid the skin being too tight, do not make sausages that are too big.

- It is easier when working with someone else: one supplies the mince and the other holds the skin while it fills up.
- Make the sausages as long as you want by pinching and turning the skin at the desired lengths.

13 BISCUIT NOZZLE (depending on model)

This accessory which fits onto the metal mincer head allows you to make small biscuits.

ACCESSORIES USED

- Biscuit nozzle (q), geared reducer assembly (n) and mincer head (o)

ASSEMBLY

- Fit the screws (o3) to the body (o1) of the metal mincer head.
- Place the mould (q2) in the support (q1).
- Align the two support hooks (q1) with the two slots on the mincer head (o1).
- Tighten fully, without locking it, the nut (o6) onto the body (o1).
- Place this head assembly onto the geared reducer (n).

Remark: this accessory is used without a disc or a cutter.

USE

- Prepare the biscuit dough (you will obtain better results with a soft dough).
- Choose the pattern by aligning the arrow with the chosen shape.
- Process until you have obtained the quantity of biscuits desired.

14 KEBBE ACCESSORY (depending on model)

ACCESSORIES USED

- Kebbe accessory (r), geared reducer assembly (n) and mincer head (o).

ASSEMBLY

- Fit the screws (o3) to the body (o1) of the metal mincer head.
- Place the nozzle (r2) on the head aligning the two hooks with the two slots on the mincer head.
- Place the ring (r1) on the nozzle (r2) then the nut (o6) and tighten fully.
- Place this head assembly onto the geared reducer (n).

Remark: this accessory is used without a disc or a cutter.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories, they are all dishwasher proof except for:
 - the whisk drive body (f1)
 - the mincer head assembly (o).

For specific cleaning instructions for the mincer head, refer to paragraph 11c.

- Pour hot water and a few drops of washing up liquid into the blender (k). Close the lid. Pulse a few times using the pulse button. Unplug the appliance. Rinse the bowl under running water and leave to dry.
- The bowl (b3) has a seal (b3-2). To clean it, you can put it in the dishwasher or wash it in hot water.

To fit the seal back onto the bowl, check that the lip of the seal is always facing upwards.

- To make cleaning and storage easier, the handle of the bowl (b4) and that of the blender (k4) can be removed (they are dishwasher proof).
- **In the event of your accessories being stained by foodstuffs (carrots, oranges...), wipe them with a cloth dipped in cooking oil, then clean as usual.**
- Do not place the motor unit (a), the whisk drive body (f1), or the geared reducer (n) in water or under running water. Wipe them with a damp sponge.
- **The blades of the accessories are very sharp. Handle them with care.**

STORAGE

Your Odacio food processor is equipped depending on the model:

- With a storage unit (t), which is housed inside the bowl assembly (b).
- You can store the vegetable cutter discs (d), the metal cutter (e1), the plastic kneader (e2) and the spindle (c) in it.
- a cord storage recess inside the motor unit: Store and adjust the length of the power cord to suit your requirements by pushing or pulling the cord.

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT OPERATE, WHAT SHOULD YOU DO?

Check :

- it is plugged in correctly
- that the accessories are correctly positioned on the motor unit.
- that the covers are correctly fitted.
- when the bowl assembly (b) or the mincer geared reducer (n) are used, that the upper drive cover (a1) is correctly closed.

Your appliance will still not operate?

Contact an approved Moulinex service centre (see list in the "Moulinex Service" manual).

ACCESSORIES

You can personalise your appliance and obtain from your usual dealer or an approved MOULINEX service centre the following accessories:

Moulinex approved accessory Service centre

Stainless steel chip cutter disc (disc E)
 Stainless steel grater disc (disc G)
 Stainless steel thick slicing / grating disc (disc C/H)
 Stainless steel thin slicing / grating disc (disc A/D)
 Mini-chopper
 Grinder
 Blender
 Blender with tap
 Transparent bowl assembly
 Metal blade
 Plastic kneader
 Whisk
 Emulsifier
 Citrus press
 Maxipress (only for electronic version)
 Centrifugal juice extractor with filter basket
 Spatula

Mincer assembly
 • Geared reducer
 • Cutter
 • Discs
 • Sausage funnel
 • Biscuit nozzle
 • Kebbé accessory

MEZINARODNI / MEDZINARODNA ZARUKA / NEMZETKÖZI GARANCIA - Seznam zeml / Zoznam krajín / Országok listája MALÉ SPOTREBIČE PRO DOMÁCNOST / MALÉ SPOTREBIČE PRE DOMÁCNOSŤ / HÁZTARTÁSI KISGÉPEK							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 622 94 20	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NETERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الاردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	КАЗАХСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	1588-1588	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.-2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						12/10/2016

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobzdato / Ostopäivi / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Isigijimo data / Data zakupu / Datum izričnice blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Data na nasuyunawe / Data prodaje / Часотврени датум / Дата продаж / Сатылган күни / 購入日 / 进货日 / 구입일차 / Датум на купување / Datum / Datum nákupu / Vásárlás napja:

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Упаковка / Модель / Упаковка / 製品リファレンス番号 / 进货单号 / 제품명 / Показатели за произвоач / Číslo produktu / Termékszám:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Aterförsäljarens namn och adress / Mültja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardototies pavadināms ir adrešas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва на адреса продавача / Чувалқұл ирүмәтін үш қалыңдығы / Название и адрес продавца / Сатылманың атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / 进货单地址 / 进货日 / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач / Název a adresa prodávce / Názov a adresa predajcu A forgalmazó megnevezése és címe:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Aterförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Piecēcē sprēdzavcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Pečat na trgovnicu obek / Печатка продавца / Часотвр. / Печатъ продавца / Сатылманың мори / 販売店印 / 进货单地址 / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор / Razliko distributora / Pečiatka distributora / A forgalmazó bélyegzője:

CZ 11-22

EN 23-34

8080016830