

MOULINEX

ROBOT COMBINE

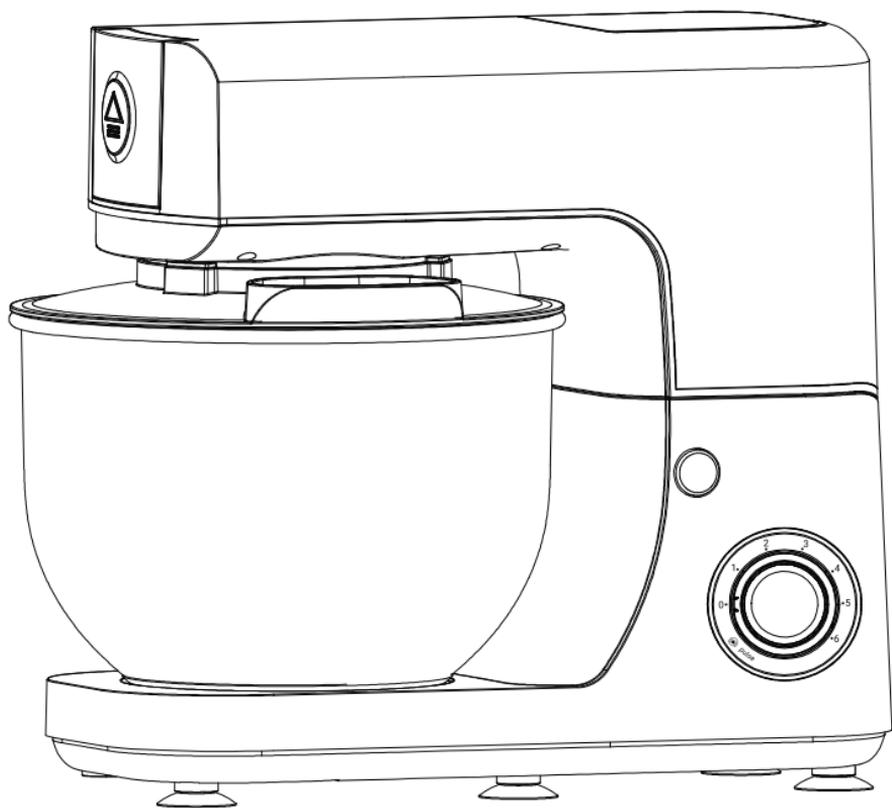
QA1501

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

MASTERCHEF ESSENTIAL



FR

EN

NL

DE

EL

IT

PT

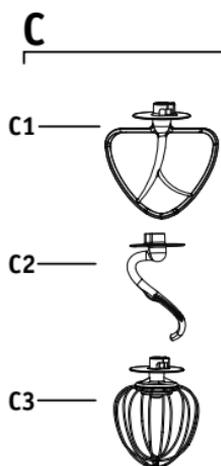
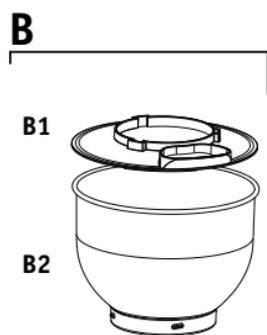
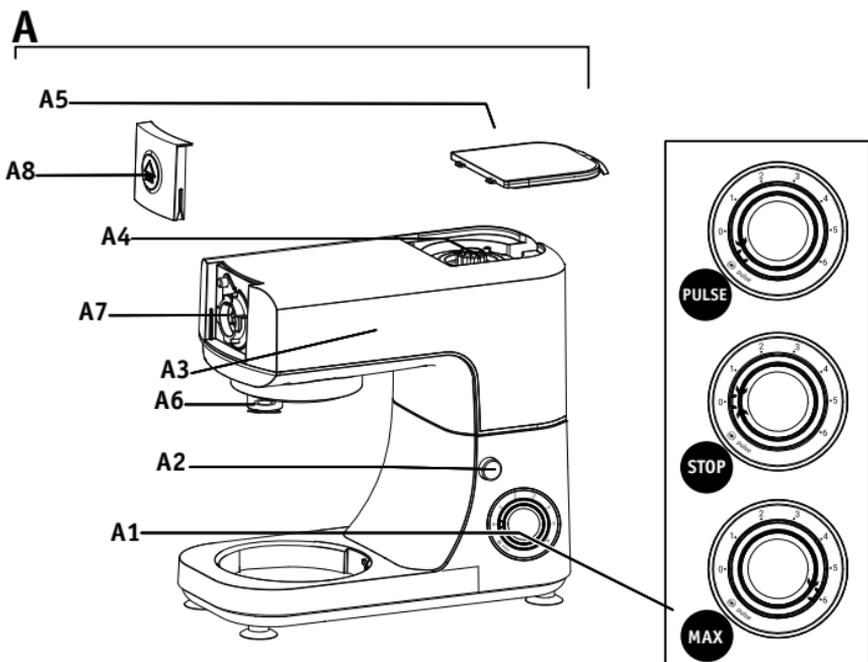
ES

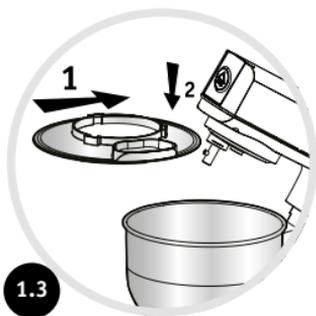
RU

KK

AR

FA





		 Max. 10 mins	
	200 ml (min.)	4 mins	6
	500 ml	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	800 ml (max.)	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	x3 (min.)	3 mins	6
	x5	2 mins 30 secs	6
	x8 (max.)	2 mins 30 secs	6

Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

DESCRIPTION

A	Bloc moteur	B	Ensemble bol
A1	Bouton de vitesses	B1	Couvercle
A2	Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions	B2	Bol
A3	Bloc tête multifonctions	C	Accessoires mélangeurs
A4	Sortie rapide	C1	Malaxeur
A5	Trappe sortie rapide	C2	Pétrin
A6	Sortie accessoires mélangeurs	C3	Fouet multibrins
A7	Sortie lente	D	Bol mini-hachoir (*selon modèle)
A8	Trappe sortie lente		

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (voir partie « nettoyage »). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A1):
 - **Marche intermittente (pulse) :**
cette position par impulsions permet un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :**
Choisir la position désirée de « 1 à 6/max », selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A5) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (B2) et son couvercle (B1) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B2), Couvercle anti-éclaboussures (B1), Pétrin (C2) ou malaxeur (C1) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B1) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 10 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C2) à la vitesse « 1 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte Brisée, pâte sablée, etc.).

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le malaxeur (C1) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».

- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).

- **N'utilisez jamais le malaxeur (C1) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**

BATTE / ÉMULSIONNER / FOUETTER (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».

- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (de 3 à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 800 ml) etc.

- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.**

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 1.1 à 1.4

2 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (*SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISE (D*) :

2.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 2.1, 2.2, 2.3.

2.2 - MISE EN MARCHÉ CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
 - Viande de porc (poitrine), bœuf : 250g / 5s / « Pulse »
 - 100g de farine, 60g d'eau, 2g de levure, 2g de sel : 10s / « Pulse ».
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 2.1 à 2.3.

3 -NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser schéma 2.3

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception du pétrin (C2) et du malaxeur (C1).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « mise en service »

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur. Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

FR

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

RECETTES DE BASES

Crème chantilly

Ingrédients : 400ml de crème liquide bien froide à 30% de matière grasse minimum, 35g de sucre glace. Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot bien froid, puis placer le couvercle et le fouet multibrins. Faire fonctionner en vitesse 5 pendant 3 minutes, puis en vitesse 6 pendant 1 minute. Surveiller bien la consistance de votre chantilly à partir de 3 minutes 30 secondes, car elle peut vite évoluer selon la température et la quantité de matière grasse contenue dans la crème.

Meringues

Ingrédients : 4 blancs d'œufs (120g), 120g de sucre semoule, 120g de sucre glace. Préchauffer le four à 95°C. Mettre les blancs d'œufs et le sucre semoule dans le bol du robot puis placer le couvercle et le fouet multibrins. Faire fonctionner en vitesse 6 pendant 4 minutes. Lever la tête du robot et ajouter les 120g de sucre glace. Battre encore 2 minutes en vitesse 6. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannulée et donner des formes sur un papier sulfurisé posé sur une plaque. Faire cuire 2h à 95°C.

Pâte à cake

Ingrédients : 200g de sucre, 200g de beurre à température ambiante, 4 œufs (200g), 200g de farine, 2 cuillères à café rases de levure chimique (4g).

Verser tous les ingrédients dans le bol et mettre en place le couvercle et le malaxeur. Faire fonctionner l'appareil pendant 30 secondes en vitesse 1 puis pendant 2 minutes en vitesse 6. Après

ces 2 minutes 30 secondes, lever la tête du robot et racler la paroi du bol avec une spatule ; battre encore la pâte pendant 1 minute en vitesse 6. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné puis enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 1 heure.

Pâte à crêpes

Ingrédients : 250g de farine, 500g de lait, 4 oeufs, 2 sachets de sucre vanillé, 6g de sel.

Dans le bol du robot, mettre les œufs, le sucre vanillé et le lait. Positionner le couvercle puis le fouet multibrins et mélanger en vitesse 6. Ajouter la farine progressivement par l'ouverture du couvercle à l'aide d'une cuillère. Quand toute la farine est incorporée, laisser tourner 1 minute puis passer la préparation dans une passoire étamine. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.

Mayonnaise

Ingrédients : 2 jaunes d'œuf, 20g de moutarde, une pincée de sel, 250ml d'huile.

Mettre dans le bol du robot les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel. Placer le couvercle et le fouet multibrins et lancer l'appareil en vitesse 6. Ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle pendant 3 minutes. Quand toute l'huile est incorporée dans l'émulsion, retirer le bol et le fouet, retirer le fouet, et avec votre main, racler la paroi du bol tout en homogénéisant votre mayonnaise pour la raffermir. 3 ou 4 tours suffisent. Consommer sous 24h.

Pâte à pain

Ingrédients : 300g d'eau tiède à 30°C, 500g de farine, 10g de sel, 1 sachet de levure déshydratée (5g).

Mettre la farine, le sel et la levure dans le bol du robot. Mettre en place le couvercle et le pétrin puis démarrer le robot en vitesse 1. Verser l'eau très progressivement comme pour une mayonnaise en 1min, puis laisser ensuite pétrir pendant 9 minutes. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure, la pâte doit doubler de volume. Façonner votre pain et laisser à nouveau pousser pendant 1 heure à 35°C, votre pain doit doubler de volume. Cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 30 minutes dans un environnement humide (mettre un bol d'eau sur le fond du four).

Pâte à pizza

Ingrédients pour 5 pizzas de 22cm : 500g de farine, 280g d'eau tiède à 30°C, 30g d'huile d'olive, 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (5g), 8g de sel, 10g de sucre.

Mettre la farine, l'huile, la levure, le sel et le sucre dans le bol du robot. Placer le couvercle et le pétrin puis démarrer le robot en vitesse 1. Verser l'eau très progressivement comme pour une mayonnaise en 1 minute, puis laisser ensuite pétrir pendant 9 minutes. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure 30 minutes, la pâte doit doubler de volume. Diviser la pâte en 5 pâtons de 165g. Fariner votre plan de travail puis étaler les 5 pâtons en disque de 22cm. Placer les disques de pâtes sur papier sulfurisé, puis garnir avec la garniture de votre choix. Laisser reposer les pizzas 15 minutes, puis les cuire une à une pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230°C.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	VIETNAM	1800-555521	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	سلطنة عمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak z połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVIA LATVIA	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	43 350 350	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325
24/10/2018							

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupi / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыбыртыр ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување:

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauks numurs / Gaminio numeris / Referența produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Ушлрл / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производител:

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 / Återförsäljarens namn och adress / Mütiija kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыбыртырпурулунун алулулунун а бууулг. / Название и адрес продавца / Сатушынын атау мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыбр. / Печать продавца / Сатушынын мөр / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор:

FR	01 - 04
EN	05 - 08
NL	09 - 12
DE	13 - 16
EL	17 - 21
IT	22 - 26
PT	27 - 31
ES	32 - 36
RU	37 - 41
UK	42 - 46
AR	47 - 50
FA	51 - 54