

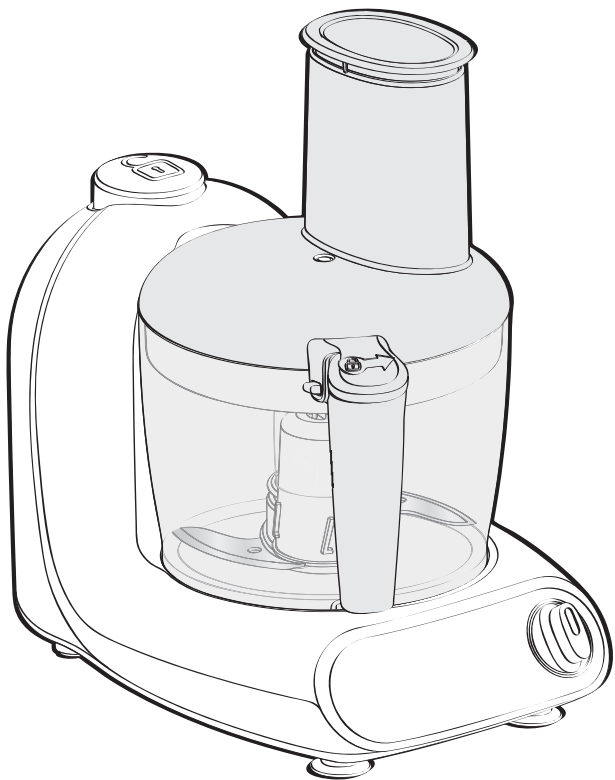


MARQUE: MOULINEX
REFERENCE: FP211110
CODIC: 4159373



NOTICE





FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

EL

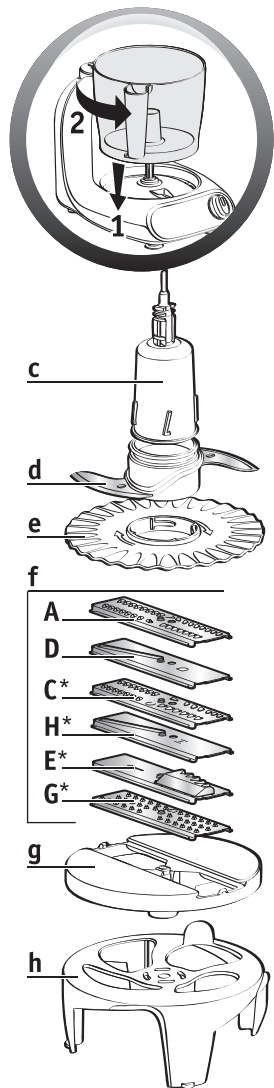
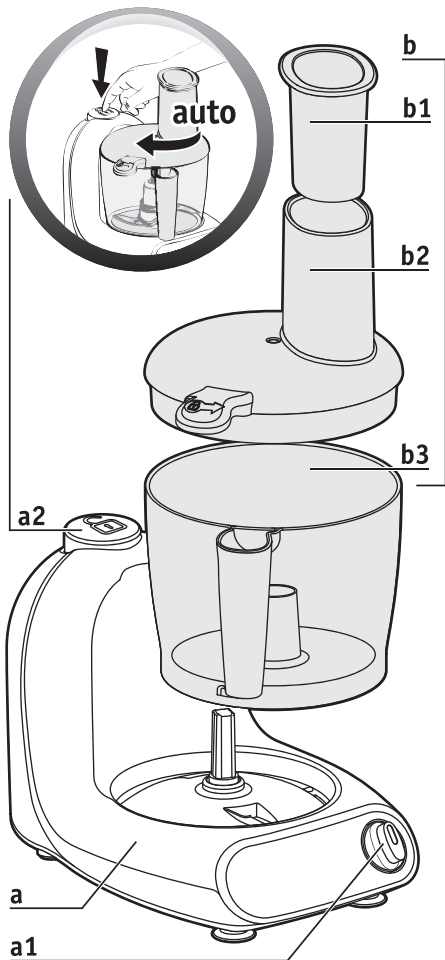
AR

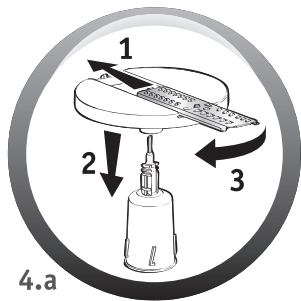
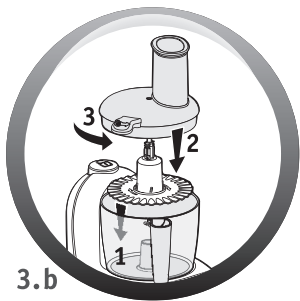
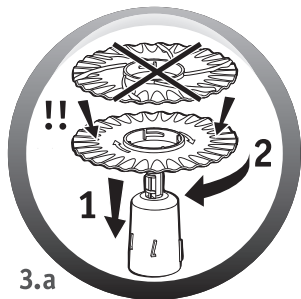
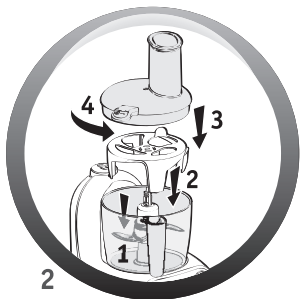
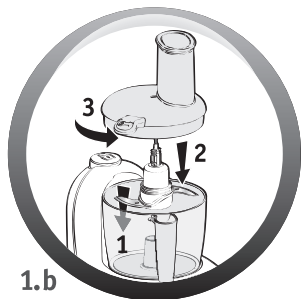
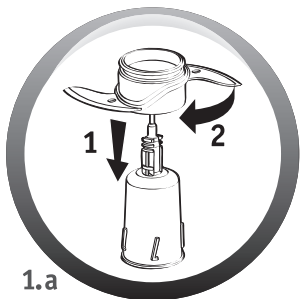
FA

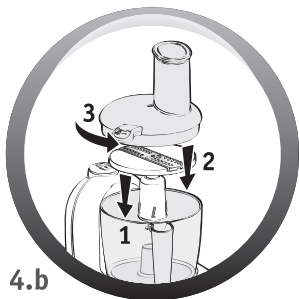
RU

UK

KK







4.b

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| <p>a Bloc moteur</p> <p>a1 Sélecteur de vitesses : position « Pulse » (marche intermittente) – « 0 » – « 1 » – « 2 »</p> <p>a2 Bouton poussoir ouverture couvercle.</p> <p>b Ensemble bol hachoir</p> <p>b1 Poussoir doseur</p> <p>b2 Couvercle avec cheminée</p> <p>b3 Bol</p> <p>c Entraîneur commun</p> <p>d Couteau hachoir inox</p> | <p>e Disque émulsionneur</p> <p>f Cartouches coupe-légumes</p> <p>A Râpé fin</p> <p>D Tranché fin</p> <p>C Râpé épais (*selon modèle)</p> <p>H Tranché épais (*selon modèle)</p> <p>E Coupe frites (*selon modèle)</p> <p>G Râpé pommes de terre (*selon modèle)</p> <p>g Support cartouche</p> <p>h Blender System</p> |
|---|---|

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.
- Les couteaux et disques sont extrêmement aiguisés, manipulez-les avec précaution.
- Placez le bloc moteur (**a**) sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.
- Le blender system est à utiliser avec des préparations liquides (uniquement pour la fonction Mixer).

UTILISATION

- La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas. Votre robot vous permet de préparer au maximum de 150 à 800 grammes - Volume du bol : 1,5 litre.
- Posez et tournez le bol (**b3**) sur la base du robot.
 - Placez l'accessoire choisi.
 - Posez le couvercle (**b2**) sur le bol (**b3**) et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à entendre un "clic".
 - Mettez en marche.
 - Utilisation du sélecteur de vitesses (**a1**) :
 - **Pulse** : pour un meilleur contrôle et une meilleure homogénéisation de certaines préparations.
 - **Marche continue** : tournez-le jusqu'en position "1" (vitesse lente) ou "2" (vitesse rapide).
 - **Arrêt** : Pour arrêter revenir en position "0".
 - Déverrouillage du couvercle : appuyez sur le bouton poussoir ouverture couvercle (**a2**) pour libérer automatiquement la patte de verrouillage du couvercle (**b2**) puis soulevez le couvercle.

1/ PÉTRIR / MÉLANGER / HACHER

Emboîtez le couteau métal **(d)** (enlever le **protège couteau**) sur l'entraîneur **(c)** et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

- Positionnez le tout sur l'axe central du bol **(b3)**.
- Mettez les ingrédients dans le bol **(b3)**.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à entendre un "clac".
- Mettez en marche.

Préparations

• Mélanger

Vous pouvez mélanger 800 g de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min. 30 à 2 min. 20, en vitesse 2.

• Pétrir

Vous pouvez pétrir au maximum 600 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 30 secondes, en vitesse 2.

Attention : Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

• Hacher

Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 300 g d'aliments, en vitesse 2 : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards...), des viandes crues et cuites (désossées, dénervées et coupées en dés), des poissons crus ou cuits.

Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

2/ MIXER

- Emboîtez le couteau métal **(d)** (enlever le **protège couteau**) sur l'entraîneur **(c)** et tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Posez le blender system **(h)** sur l'entraîneur **(c)**.
- Puis mettez les ingrédients dans le bol **(b3)**.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à entendre un "clac".
- Mettez en marche.

Préparations

- Vous pouvez préparer au maximum 0,7 litre de potages, soupes, boissons, pâtes à crêpes, à gaufres, en vitesse 2.

Attention

- Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol **(b3)**.
- Temps d'utilisation maximum : 2 minutes.

3/ BATTRE / EMULSIONNER / FOUETTER

- Emboîtez l'émulsionneur **(e)** sur l'entraîneur **(c)** et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez le tout sur l'axe central du bol **(b3)**.
- Mettez les ingrédients dans le bol **(b3)**.
- Posez le couvercle **(b2)** sur le bol **(b3)** et tournez-le vers la droite jusqu'à entendre un "clac".
- Mettez en marche.

Préparations

- Vous pouvez préparer 1 à 4 blancs d'œufs et jusqu'à 0,2 litre de crème fraîche en vitesse 2.

Attention

- N'utilisez jamais l'émulsionneur **(e)** pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.
- N'utilisez jamais le blender system **(h)** avec l'émulsionneur **(e)**. Temps d'utilisation maximum : 4 minutes.

4/ RÂPER / TRANCHER :

- Insérez la cartouche choisie (**f**) dans le support cartouche (**g**), introduisez au maximum l'axe de l'entraîneur (**c**) à travers la cartouche (**f**), et verrouillez l'ensemble, puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (**a**).
- Placez l'ensemble sur l'axe central du bol (**b3**).
- Posez le couvercle (**b2**) sur le bol (**b3**) et tournez-le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".
- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle (**b2**) et guidez-les à l'aide du poussoir (**b1**) jamais avec les doigts, ni un autre ustensile.
- Mettez en marche.

Préparations

- Cartouche **A** (Râpé fin).
- Cartouche **D** (Tranché fin).
- Cartouche **C** (Râpé épais) (*selon modèle)
- Cartouche **H** (Tranché épais) (*selon modèle)
- Cartouche **E** (Coupe-frites) (*selon modèle)
- Cartouche **G** (Râpé pommes de terre) (*selon modèle)

Fonction râpé : carottes, gruyère, céleri... en vitesse 2.

Fonction tranché : pommes de terre pour gratins dauphinois, carottes, concombres... en vitesse 1.

Fonction coupe-frites : pommes de terre en vitesse 1.

Préparez au maximum 500 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie), en 2 minutes maximum.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil. Les lames des accessoires sont très affûtées, manipulez-les avec précaution.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez les accessoires après leur utilisation.
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle, ou sous le robinet à l'exception du bloc moteur (**a**). Essuyez-le avec une éponge humide.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.

Astuce

En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement puis : que le bol (**b3**) est correctement positionné, que le couvercle (**b2**) est bien verrouillé, que les accessoires sont bien emboîtés, que le sélecteur de vitesses (**a1**) est bien positionné. Si ces instructions ne sont pas respectées, votre robot ne peut pas fonctionner.

Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à un centre agréé (voir liste dans le livret "Service").

ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants :

- **C/H** : râper épais / trancher épais
- **E** : coupe frites
- **G** : râpé pommes de terre
- accessoire broyeur

PATES (Laissez reposer 1 heure au frais)

Pâte brisée (Pour un moule de Ø 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de farine, 100 g beurre et une pincée sel.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes puis versez 5 cl d'eau par la cheminée du couvercle (b2) en fonctionnement.
- Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.

Pâte sablée (Pour un moule de Ø 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 250 g de farine, 125 g de sucre, 1œuf entier, une pincée de sel, une cuillère à café de vanille en poudre et 125 g de beurre bien ramolli.
- Faites fonctionner le robot 30 à 40 secondes jusqu'à la formation d'une boule.

Pâte à pizza (Pour une pizza)

- Dans le bol muni du couteau, versez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure de boulanger, et une pincée de sel.
- Faites fonctionner 10 secondes puis versez 90 g d'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1 heure). Etalez et mettre en forme selon son utilisation.

Pâte à crêpes (16 crêpes fines)

- Dans le bol muni du couteau, versez 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile, 15 g de sucre, 1/2 litre de lait et 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool.
- Faites fonctionner le robot avec le blender system 10 secondes, puis versez la farine (200 g) et laissez fonctionner jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Laissez reposer 1 heure.

SAUCES

Mayonnaise

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, versez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel, du poivre. Faites fonctionner le robot 10 secondes.
- Versez 25 cl d'huile en petit filet par la cheminée du couvercle (b2) (robot en fonctionnement) pendant 1 min 30.

Tartare

- Dans le bol muni du couteau, et avec la mayonnaise hachez 100 g de cornichons et 1 petit oignon, ciselez 1 bouquet d'herbes (cerfeuil, ciboulette, persil, estragon) et 2 cuillères à soupe de câpres pendant 40 secondes.

Sauce Cocktail

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, mélangez à la mayonnaise une cuillère à soupe de sauce tomate en tube, quelques gouttes de sauce piquante à base de piments rouges et quelques traits de sauce Worcestershire pendant 20 secondes.

SOUPE

Velouté de poireaux (4 personnes)

- Epluchez 150 g de poireaux et coupez-les en tronçons. Mettez les poireaux coupés dans le bol muni du couteau métal, hachez pendant 20 secondes. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux hachés, remuez, couvrez et faites étuver pendant 15 minutes.
- Pelez 150 g de pommes de terre. Coupez-les en gros dés et ajoutez-les aux poireaux. Salez, poivrez, ajoutez de la muscade, puis versez 1/2 litre d'eau et 10 cl de lait.
- Laissez cuire 1/2h. Après la cuisson, versez le tout dans le bol muni du couteau, puis mixer pendant 40 secondes avec le blender system.

Soupe de carottes au cumin :

- 280 g de carottes coupées en cubes de 15mmx15mm
- 420 ml d'eau
- 1 cuillère à café de cumin
- Sel, poivre
- Mettez les carottes dans le gobelet et ajoutez l'eau. Mixez en vitesse 2 pendant 2 minutes maximum. Arrêtez l'appareil. Versez l'ensemble dans une casserole, ajoutez le cumin et faites cuire pendant environ 30 min. Vous pouvez ajouter de l'eau en cours de cuisson pour avoir une soupe moins épaisse. Salez et poivrez à votre convenance.

LEGUMES

Gratin dauphinois (4 personnes)

- Dans le robot muni de l'entraîneur (c) et de la cartouche A, râpez 70 g de gruyère. Réservez. Epluchez 700 g de pommes de terre, et tranchez-les dans le bol du robot muni de l'entraîneur (c) et de la cartouche D.
- Rangez les tranches de pommes de terre dans le plat à gratin que vous aurez beurré et frotté avec une gousse d'ail.
- Dans le bol du robot muni du couteau, mettez 2 jaunes d'œufs, 20 cl de lait, 15 cl de crème liquide, sel, poivre, et muscade râpée. Mixez pendant 1 minute.
- Versez ce mélange sur les pommes de terre.
- Parsemez de gruyère râpé et quelques noix de beurre.
- Mettez au four à 210 °C pendant 1h.

COCKTAIL

Milk-shake à la framboise (2 personnes)

- 1/2 litre de lait entier, 150 g de framboises, 1/2 yaourt, 30 g de sucre en poudre.
- Dans le bol muni du couteau, mettez tous les ingrédients, placez le blender system puis verrouillez le couvercle.
- Mélangez 20 secondes.

DESSERTS

Gâteau au yaourt (6/8 personnes)

- 1 pot de yaourt nature (sert de mesure), 2 pots de sucre en poudre, 3 pots de farine, 1/2 pot d'huile, 3 œufs, 1 sachet de levure.
- Versez tous les ingrédients dans le bol muni du couteau.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. La pâte doit être bien lisse.
- Versez la pâte dans un moule à manqué et mettez au four à 180 °C pendant 50 minutes.

Quatre-quarts (4/6 personnes)

- Dans le bol muni du couteau, mettez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure, 150 g de sucre, 150 g de beurre et 3 œufs.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
- Laissez cuire au four à 180 °C pendant 55 minutes.

Crème chantilly (6/8 personnes)

- 25 cl de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.
- Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace, puis verrouillez le couvercle. Faites fonctionner pendant 1minute.

Blancs en neige

- Dans le bol muni de l'accessoire émulsionneur, mettez 2 à 4 blancs d'œufs et 1 pincée de sel, puis verrouillez le couvercle.
- Faites fonctionner jusqu'à obtenir des blancs fermes. Attention à ne pas mettre le poussoir dans la cheminée afin que les blancs d'œufs soient aérés.