

MOULINEX

ROBOT COMBINE

QA510110 MCG

BLANCHE

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com



Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +



FR

EN

NL

DE

EL

IT

PT

ES

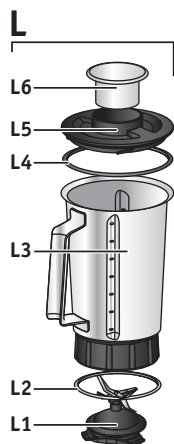
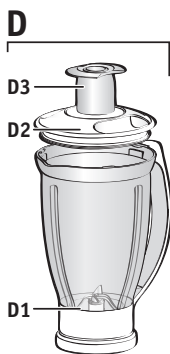
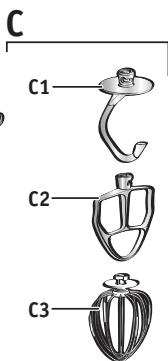
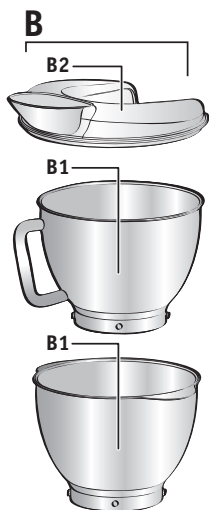
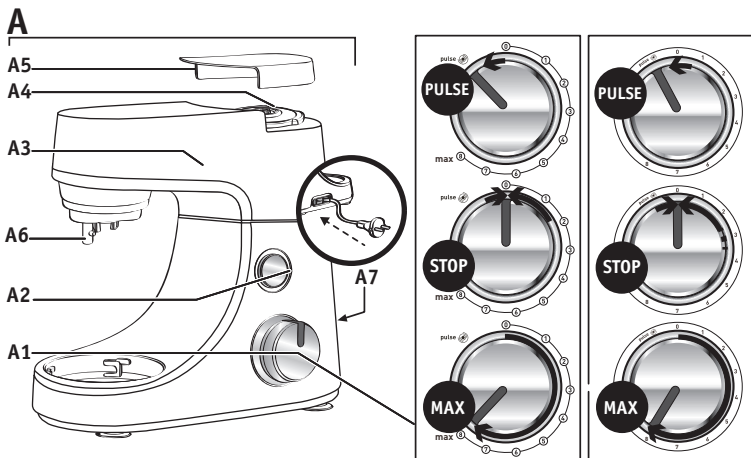
RU

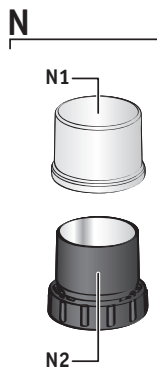
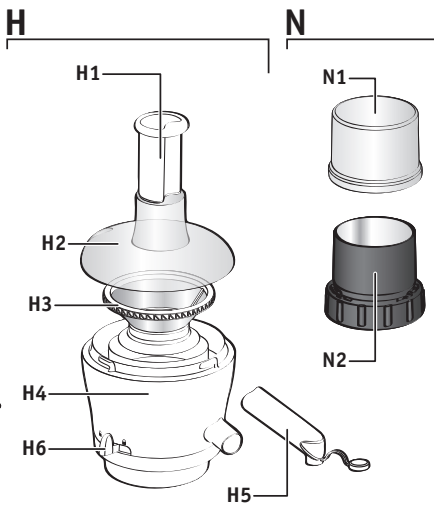
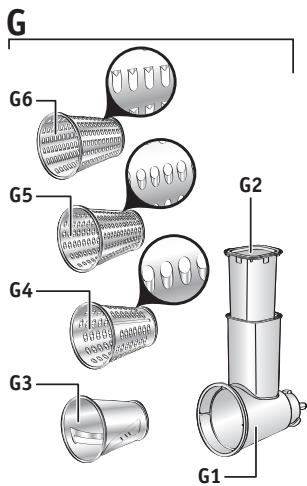
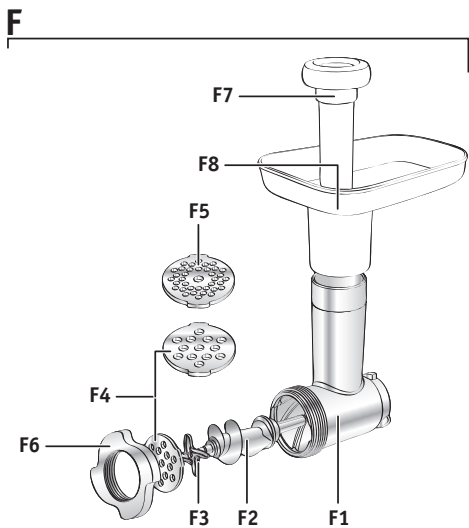
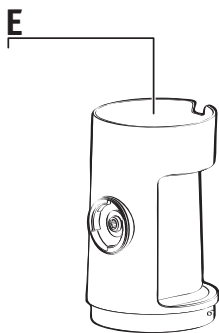
UK

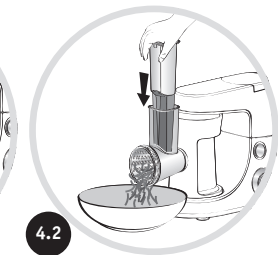
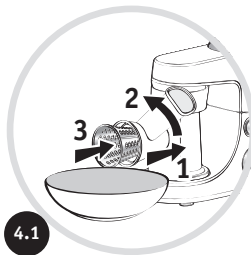
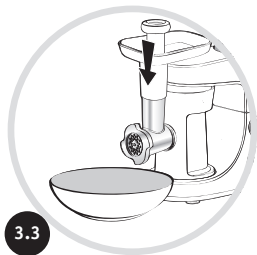
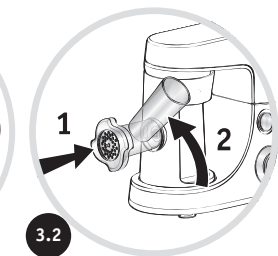
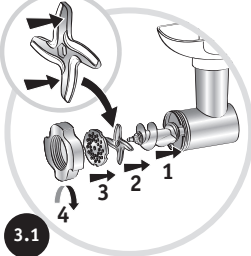
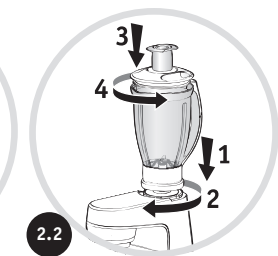
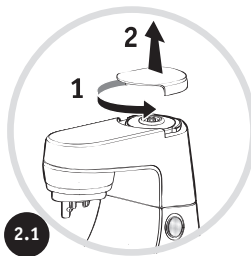
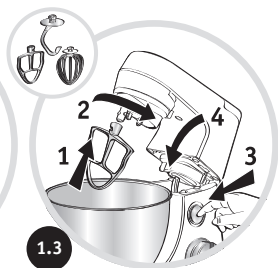
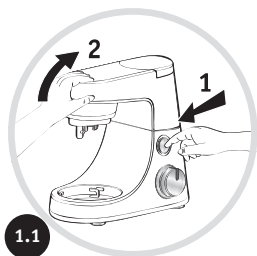
KK

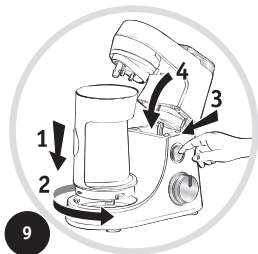
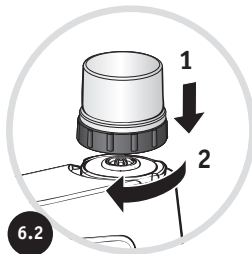
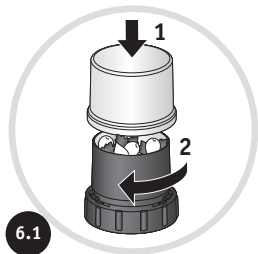
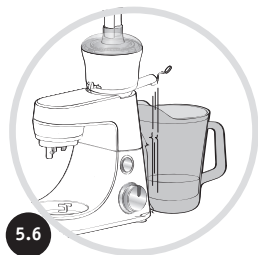
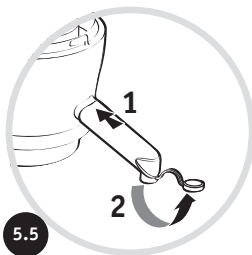
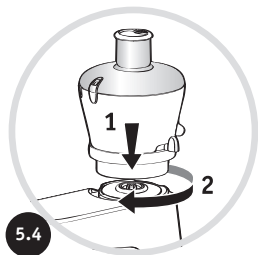
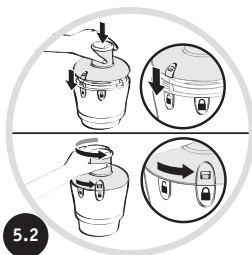
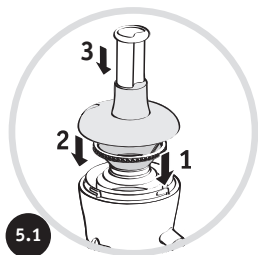
AR

FA









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

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (E) : voir § 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 8/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 (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B1), Couvercle anti-éclaboussures (B2), Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) 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 (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) 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 : 13 min).

- Utilisez le malaxeur (C2) à une vitesse entre « 1 à 8/max ».

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

- **N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**

- **BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER** (temps maximum d'utilisation : 10 min).
- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 8/max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 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 1.4 à 1.1

2 - HOMOGENÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

FR

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (D ou L) vous permet de préparer jusqu'à 1,5 L de mélanges épais et 1,25 L de mélanges liquides :

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol mixeur (D ou L).

2.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 2.1 à 2.3 et 10.

2.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 3 min)

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée (de « 7 à 8 » ou «Pulse») selon la recette. Pour une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (D2, L5) en cours de préparation.

Conseils :

- Vous pouvez préparer :
 - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
 - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far, etc.).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur, et procédez à l'inverse du montage schémas 2.3 à 2.1 et 10.

3 - HACHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : Adaptateur (E), Tête hachoir assemblée (F).

3.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 9, 10 puis de 3.1 à 3.3

3.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur les vitesses « 5 à 7 ».
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
 - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 10 min.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2x2 cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, de 3.3 à 3.1 puis 9.

4 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : adaptateur (E), coupe-légumes assemblé (G), cônes (selon modèle).

4.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 10, 9 puis 4.1 et 4.2.

4.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 5 » pour trancher et sur la vitesse « 7 » pour râper.
 - Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2).
- Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min.
 - Vous pouvez préparer avec les cônes :
 - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.
 - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves, etc.
 - Râper pomme de terre (G6) : pommes de terre, parmesan, etc.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, 4.2, 4.1 et 9.

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LÉGUMES (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : centrifugeuse assemblée (H).

5.1 - ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE ET MONTAGE

Suivez les schémas 5.1 à 5.6.

5.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 10 min)

- Coupez les fruits et/ou légumes en morceaux.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 5 ».
- Introduisez les ingrédients dans la cheminée du couvercle (H2) et poussez-les lentement à l'aide du poussoir (H1).
- Ne pas traiter plus de 5 fois 300 g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil refroidir complètement.
- **Important :** nettoyez le filtre (H3) et le corps réceptacle (H4) tous les 300 g d'ingrédients.

Conseils :

- Vous pouvez réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises, etc. mais il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, certaines variétés de pommes, etc.
- Pelez les fruits à peau épaisse, retirez les noyaux, ôtez la partie centrale des ananas.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation.

Démontage : attendez l'arrêt complet de l'appareil et du filtre rotatif avant de retirer l'accessoire de l'appareil. Procédez à l'inverse du montage schémas 5.6 à 5.1.

6 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : couvercle mini-hachoir (N1), Bol mini-hachoir (N2)

6.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 10, 6.1 et 6.2.

6.2 - MISE EN MARCHÉ CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
 - Fines-herbes: 10g maxi / 10s maxi / Vitesse « 7 »
 - Fruits secs / Viande de boeuf (dénervée, désossée): 100g maxi / 10s maxi / Vitesse «1»
 - Purée: 150g maxi / 20s maxi / «pulse» ou Vitesse «1»
- 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 10, 6.2 et 6.1

7 - MISE À LONGUEUR DU CORDON (voir A7)

8 - HACHER GROSSIÈREMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ : Broyeur assemblé.

- Hacher en quelques secondes en pulse : figues sèches, abricots secs, etc.
Quantité / temps maxi : 100 g / 5 s

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) ni l'adaptateur (E) 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 10).

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble tête hachoir (F), le pétrin (C1) et le malaxeur (C2).

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).

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Voir page 59 et site internet de la marque.

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

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 za 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	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVIJA 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
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LĪETUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325

10/04/2018

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыгуурт 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 / Producta atsauce numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Referența produsului / Tip aparata / Készlet típusa / Cod produs / Модел / Модели / Унифі. / Модель / Yürüci / 製品リファレンス番号 / អង្គការលក់ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardutovietės 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 / Чыгууртны нэр хаяг / Название и адрес продавца / Сатушынын атауы 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 / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыгу. / Печат продавця / Сатушынын мөри / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор:

- FR 01 - 04
- EN 05 - 08
- NL 09 - 12
- DE 13 - 16
- EL 17 - 20
- IT 21 - 24
- PT 25 - 28
- ES 29 - 32
- RU 33 - 36
- UK 37 - 40
- KK 41 - 44
- AR 48 - 45
- FA 52 - 49



Ref. 8020002155