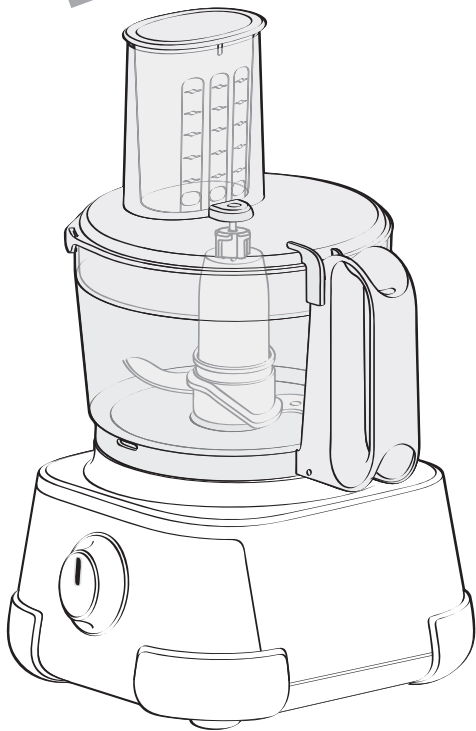


Moulinex
masterchef 5000



FR
DE
EN
NL
ES
PT
IT
EL
TR
AR
IR

www.moulinex.com

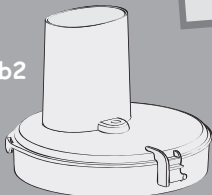
b



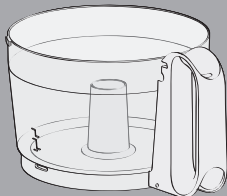
c



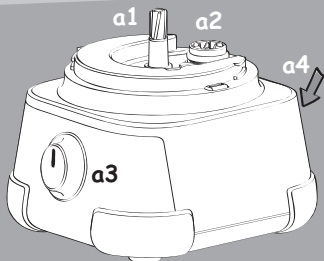
b2



b3



a



d



e



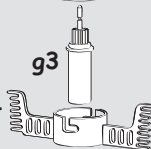
f



g



g4



h

C/H



A/D



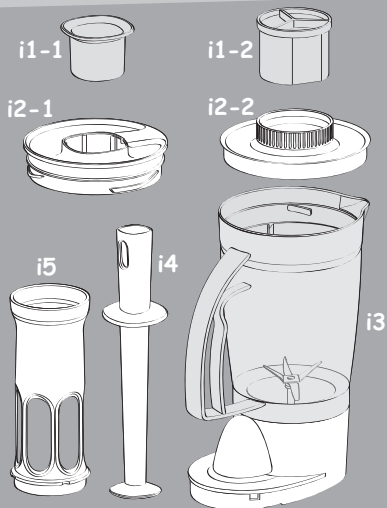
B/G



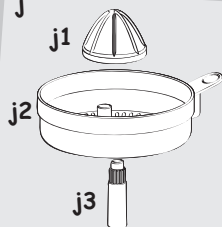
E



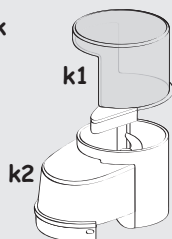
i



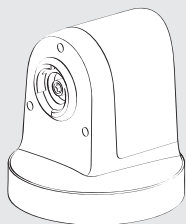
j



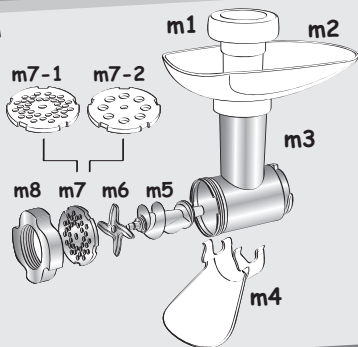
k



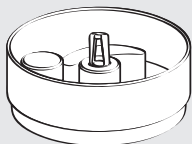
l



m

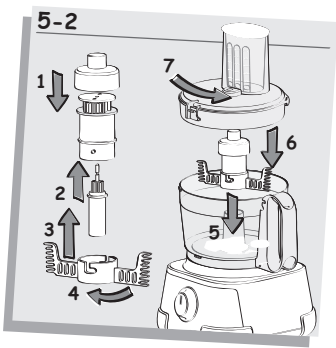
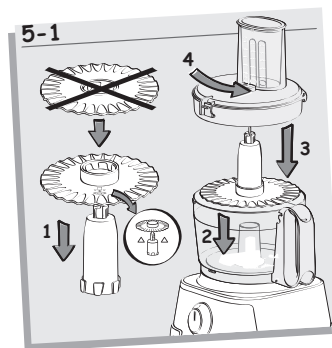
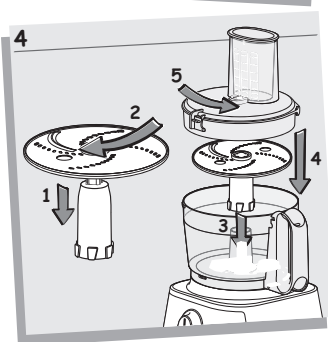
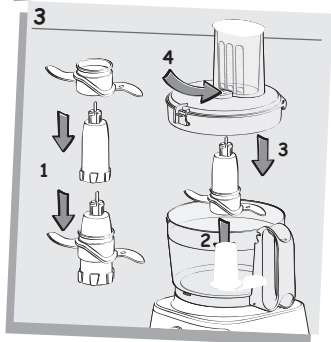
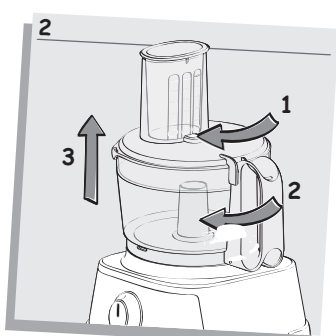
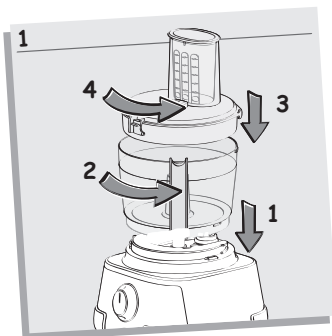


o

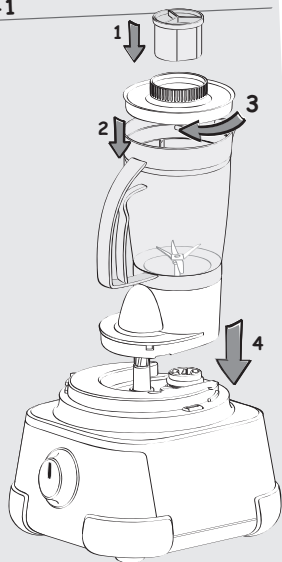


n

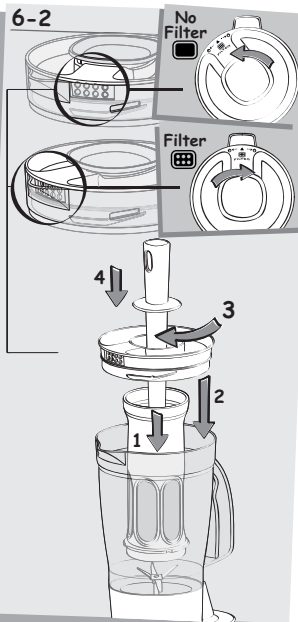




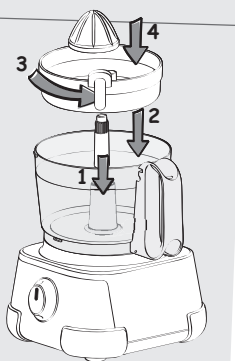
6-1



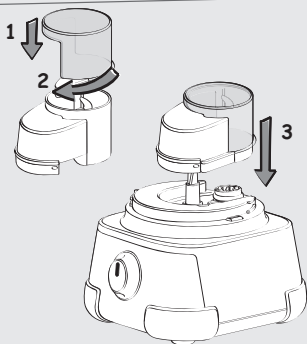
6-2



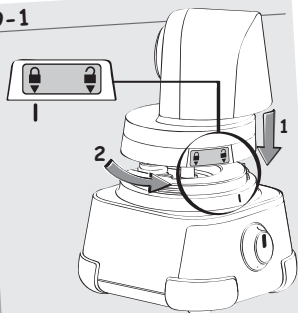
7



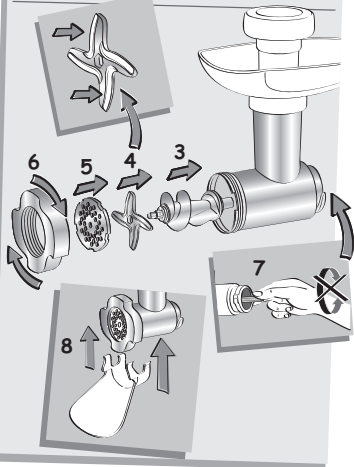
8



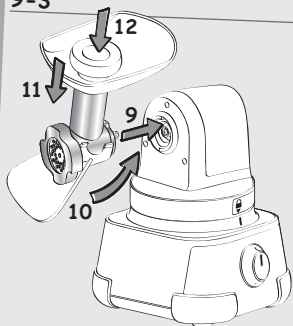
9-1



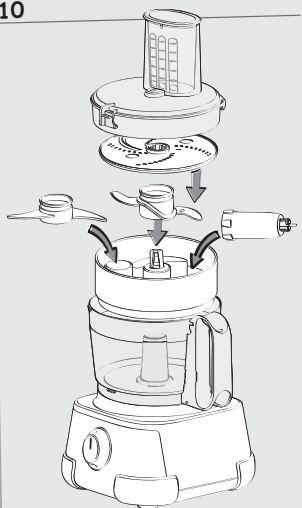
9-2



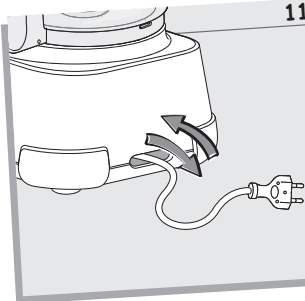
9-3



10



11





CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.** Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de coupure de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Manipulez le couteau hachoir, le couteau du bol mixer, du moulin fines-herbes et les disques coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau hachoir (d) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer (i3) avec son couvercle (i2).
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation - cuisson - stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez jamais le pilon (i4) sans le couvercle du bol mixeur (i2) sinon il risque de toucher les lames.

- **Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates,**

etc... au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.



DESCRIPTION

a Bloc moteur

- a1 Sortie lente bloc moteur
- a2 Sortie rapide bloc moteur
- a3 Sélecteur de vitesses : position « Pulse » (marche intermittente) – « 0 » – « 1 » – « 2 »
- a4 Cavité pour le rangement du cordon.

b Ensemble bol hachoir

- b1 Poussoir doseur
- b2 Couvercle avec cheminée
- b3 Bol

c Entraîneur

d Couteau hachoir inox

e Couteau pétrin (selon modèle)

f Disque émulsionneur (selon modèle)

g Batteur émulsionneur (selon modèle)

- g1 Bague supérieure de l'entraîneur
- g2 Réducteur de l'entraîneur
- g3 Entraîneur
- g4 Batteur

h Disques coupe - légumes

C/HRâpé gros ou Tranché gros

A/DRâpé fin ou Tranché fin (selon modèle)

B/G Copeaux ou Parmesan – Reibekuchen (selon modèle)

E Coupe-frites (selon modèle)

i Bol mixer (selon modèle)

- i1-1 Bouchon doseur gradué
- i2-1 Couvercle avec filtre
- i3 Bol mixer
- i4 Pilon
- i5 Filtre à jus

OU

i1-2 Bouchon doseur

i2-2 Couvercle

i3 Bol mixer

j Presse-agrumes (selon modèle)

j1 Cône

j2 Panier filtre

j3 Entraîneur Presse-agrumes

k Moulin Fines-Herbes (selon modèle)

k1 Couvercle

k2 Bol moulin fines-herbes

l Réducteur pour tête hachoir (selon modèle)

m Tête hachoir (selon modèle)

m1 Poussoir

m2 Plateau amovible

m3 Corps

m4 Guide aliment

m5 Vis

m6 Couteau 4 branches

m7* Grilles

m7-1 Grille petits trous : haché fin

m7-2 Grille gros trous : haché gros

m8 Scrou

n Spatule

o Boite de rangement



MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur (a) sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.

- «Pulse» (marche intermittente) : tournez le bouton (a3) sur la position «Pulse» par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton (a3) sur la position «1» ou «2».

- Arrêt : tournez le bouton (a3) sur la position «0».

1 : MISE EN PLACE DU BOL HACHOIR ET DU COUVERCLE

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol (b).
- MONTAGE DES ACCESSOIRES*
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol positionnée légèrement à droite du sélecteur de vitesse (a3).
- Verrouillez le bol en le tournant vers la droite.
- Placez l'accessoire choisi dans celui-ci.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol. Verrouillez-le en le tournant vers la droite dans la poignée du bol.

Il est impératif de verrouiller le bol (b3) sur le bloc moteur (a) avant de verrouiller le couvercle (b2).

2 : RETRAIT DU BOL HACHOIR ET DU COUVERCLE

- Déverrouillez le couvercle (b2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le libérer de la poignée du bol. Vous pourrez alors le soulever et le retirer.
- Déverrouillez le bol en le tournant également dans le sens des aiguilles d'une montre.
- C'est seulement à ce moment que vous pouvez le soulever et le retirer du bloc moteur.

3 : HACHER / MÉLANGER / PÉTRIR / MIXER

.HACHER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3)
- Entraîneur (c).
- Couteau hachoir inox (d)
- MONTAGE DES ACCESSOIRES :*
- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Glissez le couteau hachoir (d) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position «Pulse». Vous pouvez hacher jusqu'à 300g d'aliments tels que :
 - viande crue ou cuite (désossée, dénévée et coupée en dés).
 - poissons crus ou cuits (sans peau et sans arête).
 - produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
 - des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

. PÉTRIR / MÉLANGER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3)
- Entraîneur (c).
- Couteau hachoir (d) ou couteau pétrin (e) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Glissez le couteau hachoir (d) ou le couteau pétrin (e) sur l'entraîneur (c), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche. Vous pouvez pétrir jusqu'à :
 - 600g de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée... en 30s.
 - 500g de pâte à pains spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain aux céréales... en 30s
- Vous pouvez mélanger jusqu'à :
 - 600g de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quarts, gâteau au yaourt... en 1 min.30s à 2 min.

Vous pouvez également mélanger jusqu'à 0,5 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

MIXER

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position "2" pour la mise en marche. Vous pouvez mixer jusqu'à 0,5 litre de potage, soupe, compote en 20s.

4 : RÂPER / TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol (b3)
- Entraîneur (c).
- Disques coupe-légumes (h) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Verrouillez le disque coupe-légumes sur l'entraîneur (c) puis positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur position «1» pour trancher ou position «2» pour râper.

Vous pouvez préparer avec les disques coupe-légumes :

- . râpé gros (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- . tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, courgettes, betteraves, pommes, carottes, choux...
- . coupe-frites (E) : frites...
- . reibekuchen (G) : parmesan, pommes de terre...
- . copeaux (B) : chocolat

5 : ÉMULSIONNER / BATTRE / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol (b3) et selon modèle
- Batteur émulsionneur ou Disque émulsionneur (f) avec son entraîneur (c).

5.1 MONTAGE DES ACCESSOIRES AVEC DISQUE ÉMULSIONNEUR :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Glissez le disque émulsionneur (f) dans le bon sens, comme indiqué dans l'image 5.1, et verrouillez-le sur l'entraîneur (c), puis positionnez l'ensemble sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

5.2 MONTAGE DES ACCESSOIRES AVEC BATTEUR ÉMULSIONNEUR

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le sur le socle.
- Placez la bague supérieure (g1) sur le réducteur (g2) et l'entraîneur (g3) à l'intérieur de ce dernier. L'axe métallique de l'entraîneur (g3) doit ressortir au centre de la bague (g1).
- Placez le batteur (g4) sur l'ensemble entraîneur (g2) en le verrouillant sur les ergots, et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,2 L).

- N'utilisez jamais ces accessoires pour pétrir des pâtes lourdes (pâtes à pain...) ou mélanger des pâtes légères (biscuits, quatre-quarts...).

6 : HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER TRÈS FINEMENT

6.1 ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol mixer (i) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (i3) sans dépasser le volume maximal de 1L.
- Placez le couvercle (i2), muni du bouchon doseur (i1), et verrouillez-le

en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Positionnez le bol mixer assemblé (1) sur le bloc moteur (a), la poignée face au sélecteur de vitesse.
- Attendez l'arrêt total du robot avant de retirer le bol mixer du bloc moteur.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.
- Vous pouvez utiliser la position «Pulse», pour un meilleur contrôle du mélange.
- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
 - Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
 - N'utilisez jamais le bol mixer avec des produits secs uniquement (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
 - Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal suivant :
 - 1L pour les mélanges épais.
 - 0,8 L pour les mélanges liquides.
 - Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (i1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage.

Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixer du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule (n), faites tomber la préparation sur la lame. Ne mettez jamais les mains ou les doigts dans le bol ou à proximité de la lame.

Vous pouvez :

- préparer des potages finement mixés, des veloutés, des crèmes, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

6.2 Pour réaliser du lait de soja, des jus de fruits, des cocktails sans pépins ni péaux, vous pouvez utiliser le filtre à

Jus (15).

Pour cela, positionnez le filtre dans le bol mixer (13), les grilles métalliques vers le bas, en vous assurant de placer les fentes du filtre sur les nervures intérieures du bol.

- Placez le couvercle (i2-1) sur le bol mixer pour fixer le filtre.
- Introduisez les aliments ou liquides dans le filtre par l'ouverture du bouchon doseur (i1-1). Remplacez le bouchon doseur et tournez le sélecteur (a3) sur la position «1» ou «2» ou donnez quelques impulsions vers la position «Pulse».

Conseil : Pour les jus de carottes ou de pommes, coupez les fruits en petits cubes et ajoutez une dose d'eau

- Le pilon (i4) permet d'homogénéiser et de tasser vos préparations (les plus épaisses notamment) dans le bol mixer. Pour cela, introduisez le pilon par l'orifice central du couvercle du bol mixer (i2). En fonctionnement, poussez les aliments vers les lames à l'aide du pilon.

ATTENTION : N'utilisez jamais le pilon (i4) sans le couvercle (i2) sinon il risque de toucher les lames. N'utilisez pas votre pilon avec un autre accessoire.

Vous pouvez verser directement vos préparations liquides sans enlever le couvercle (i2-1) par le filtre intégré au couvercle.

Pour cela, tournez le couvercle sur la position filtre (fig 6-2).

7 : PRESSER LES AGRUMES

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b3).
- Ensemble presse-agrumes (j) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) et verrouillez-le.
- Glissez l'entraîneur (j3) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Posez le panier filtre (j2) sur le bol et verrouillez-le en le tournant vers la droite.

- Posez le cône (j1) sur la cheminée du panier (j2).
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes : déverrouillez le panier (j2) puis le bol et vous pourrez alors enlever l'ensemble du bloc moteur.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (j1).
- Tout en le maintenant, tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» pour la mise en marche.
- Vous pouvez obtenir jusqu'à 0,6 L de jus d'agrumes sans vider le bol.
- **Attention :** vous devez rincer le panier filtre (j2) tous les 0.2 L.

8 : HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble fines-herbes (k) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez les ingrédients dans le bol moulin fines-herbes (k2).
- Placez le couvercle (k1) sur le bol moulin fines-herbes (k2) et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'ensemble sur le bloc moteur (a).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «2» pour la mise en marche, tout en maintenant le moulin fines-herbes sur le bloc moteur durant le fonctionnement.

Pour vous pouvez utiliser la position «Pulse», pour un meilleur contrôle du mélange.

• Avec le moulin fines-herbes (k) vous pouvez :

- Hacher en quelques secondes : abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés :
- quantité/Temps maximum : 80g / 5s

9 : TÊTE HACHOIR

ACCESSOIRES UTILISÉS :

Ensemble réducteur (l) et tête hachoir (m) (selon modèle).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

9.1 Mise en place du réducteur sur le robot

- Placez le réducteur (l) sur le bloc moteur (a) en plaçant les repères du réducteur et du bloc moteur (a) face à face. Verrouillez-le en le tournant vers la droite.

9.2 Assemblage de la tête hachoir

- Prenez le corps (m3) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis (m5) (axe long en premier) dans le corps (m3).
- Emboîtez le couteau (m6) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (m7-1 ou m7-2) sur le couteau en faisant correspondre les ergots avec les encoches de la tête (m3).
- Vissez fortement l'écrou (m8) sur le corps (m3) dans le sens des aiguilles d'une montre, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.
- Clipsez le guide aliments (m4) sous la tête hachoir (m3).

9.3 Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil

- Face au réducteur (appareil à l'arrêt et déconnecté de l'alimentation), présentez la tête hachoir (m) cheminée inclinée vers la droite. Engagez la tête hachoir à fond sur le réducteur (l).
 - Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage. La tête hachoir (m) se verrouillera automatiquement sur le réducteur (l) dès sa mise en fonctionnement
 - Engagez le plateau amovible (m2) sur la cheminée.
 - Branchez l'appareil.
- #### **MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :**
- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Éliminez les os, les cartilages et les nerfs.

- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ) et placez-les sur le plateau (m2).
 - Placez un récipient sous la tête hachoir muni du guide aliment (m4).
 - Tournez le sélecteur de vitesse (a3) sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.
 - Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (m1)
 - Ne poussez jamais les aliments avec les doigts ou tout autre ustensile.
- N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande.
- Assurez-vous que votre viande est bien décongelée.

10 : RANGEMENT des ACCESSOIRES

Votre robot est muni d'une boîte de rangement (o) qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol (b). Vous pouvez y placer l'entraîneur (c), le couteau hachoir inox (d), le couteau pétrin (e), 2 disques : coupe-légumes (h) ou émulsionneur (f)

11 : MISE A LONGUEUR DU CORDON

Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (a) par l'ouverture située à l'arrière (a4).



NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle, dans l'eau ou sous le robinet à l'exception de l'ensemble de la tête hachoir (1+m3+m6+m7+m8) et du bloc moteur (a).
Essuyez ces derniers avec une éponge humide.
- Une fois essuyés, recouvrez d'huile alimentaire le couteau 4 branches (m6) et les grilles (m7) pour éviter tout risque d'oxydation.

- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (i3). Fermez le couvercle (i2), muni du bouchon doseur (i1). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.

- Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.

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



RANGEMENT

Ne rangez pas votre robot dans un environnement humide.



SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- le branchement de votre appareil.

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



ELIMINATION DES MATÉRIAUX 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.



PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES EN FIN DE VIE



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.



ACCESSOIRES

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

- Couteau hachoir inox
- Couteau pétrin
- Disque émulsionneur
- Batteur émulsionneur

- Disques coupe - légumes
- C/H : Râpé gros / Tranché gros
- A/D : Râpé fin / Tranché fin
- B/G : Copeaux / Parmesan - Reibekuchen
- E : Coupe-frites
- Bol mixer
- Filtre à jus + pilon
- Presse-agrumes
- Moulin fines-herbes
- Hachoir



Pâte à pain blanc

375g de farine – 225ml d'eau tiède – 1 sachet de levure de boulanger – 5g de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse «2», et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 30s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, retravaillez la pâte pour la façonner, puis, posez-la sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever une nouvelle fois. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Dès que le pain a doublé de volume, mettez au four et placez-y un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain. Laissez cuire pendant 30 min.

Pâte à pizza

150g de farine – 90ml d'eau tiède – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – ½ sachet de levure de boulanger – sel. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez la farine, le sel, la levure de boulanger. Faites fonctionner à vitesse «2», et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 20s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc... Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive.

Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfournez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

Pâte brisée

280g de farine – 140g de beurre mou en morceaux – 70ml d'eau – une pincée de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez la farine, le sel et le beurre. Faites fonctionner à vitesse «2», quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (25 à 30s). Laissez reposer au frais pendant au moins 1h, avant de l'étaler et de la faire cuire avec la garniture de votre choix.

Pâte à crêpes (dans le bol (b) avec le couteau hachoir (d) ou pétrin (e), ou dans le bol mixer (i))

160g de farine – 1/3 de lait – 2 œufs – ½ cuillère à café de sel fin – 2 cuillères à soupe d'huile – 15 g de sucre (facultatif) – Rhum ou fleur d'orange ou vanille selon votre goût.

. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d), mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse «1», pendant 20s, puis, passez à vitesse «2» pendant 25s.

. Dans le bol mixer (i3), mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse «2», et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol mixer, puis mixez pendant 45s.

Quatre-quarts

180g de farine – 180g de beurre de mou – 180g de sucre – 3 œufs entiers – ½ sachet de levure chimique – 1 pincée de sel.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez tous les ingrédients. Faites fonctionner à vitesse «2» pendant 1 min 30s. Préchauffez le four à Th.6 (180°). Mettez la préparation dans un moule à cake, puis faites cuire pendant 40 à 50 min.

Gâteau aux épices

150g farine – 70g de beurre mou – 70g de sucre – 3 œufs – 50ml de lait – 2 cuillères à café de levure chimique – 1 cuillère à café de cannelle – 1 cuillère à café de gingembre – 1 cuillère à café de muscade râpée – 1 zeste d'orange râpée – 1 pincée de poivre.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez tous les ingrédients. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 50s. Mettez dans un moule beurré et fariné, et faites cuire 50min. à Th 6 (180°C). Servez tiède ou froid avec de la compote ou de la marmelade.

Gâteau au chocolat

5 œufs, 200g de sucre, 3 cuillères à soupe de farine, 200g de beurre fondu, 200g de chocolat, 1 sachet de levure chimique, 100ml de lait.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu.

Dans le bol du robot muni du couteau hachoir (d) ou pétrin (e), mettez le sucre et les œufs et faites fonctionner en vitesse «2» pendant 45s pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot, en passant en vitesse «1», ajoutez par la cheminée du couvercle le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait. Lorsque tous les ingrédients sont incorporés laissez fonctionner 15s en vitesse «2».

Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1h, Th5/6 (160°C)

Crème Chantilly

200ml de crème fraîche liquide très froide, 30g de sucre glace.

Le bol doit être bien froid, le mettre au réfrigérateur quelques minutes.

ACCESSOIRES UTILISES :

- Disque émulsionneur (f)

Dans le bol du robot muni du disque émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 40s.

ACCESSOIRES UTILISES :

- Batteur émulsionneur (g)

Dans le bol muni du batteur émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse «2» et faites fonctionner pendant 3 min. 30 s environ.

Mayonnaise

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, ¼ de litre d'huile, sel, poivre.

ACCESSOIRES UTILISES :

- Disque émulsionneur (f)

Dans le bol du robot muni du disque émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

Sélectionnez la vitesse «2», faites fonctionner pendant 5 s, puis sans arrêter le robot, versez l'huile très lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.

ACCESSOIRES UTILISES :

- Batteur émulsionneur (g)

Dans le bol du robot muni du batteur émulsionneur, mettez tous les ingrédients sauf l'huile.

Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3).

Sélectionnez la vitesse «1», faites fonctionner pendant 20 s en versant lentement une partie de l'huile par la cheminée, puis sans arrêter le robot passez en vitesse «2» et versez le restant de l'huile.

Attention : pour réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.

Nota : conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.