



MARQUE: MOULINEX

REFERENCE: QA3015B1

CODIC: 4391756



NOTICE



FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

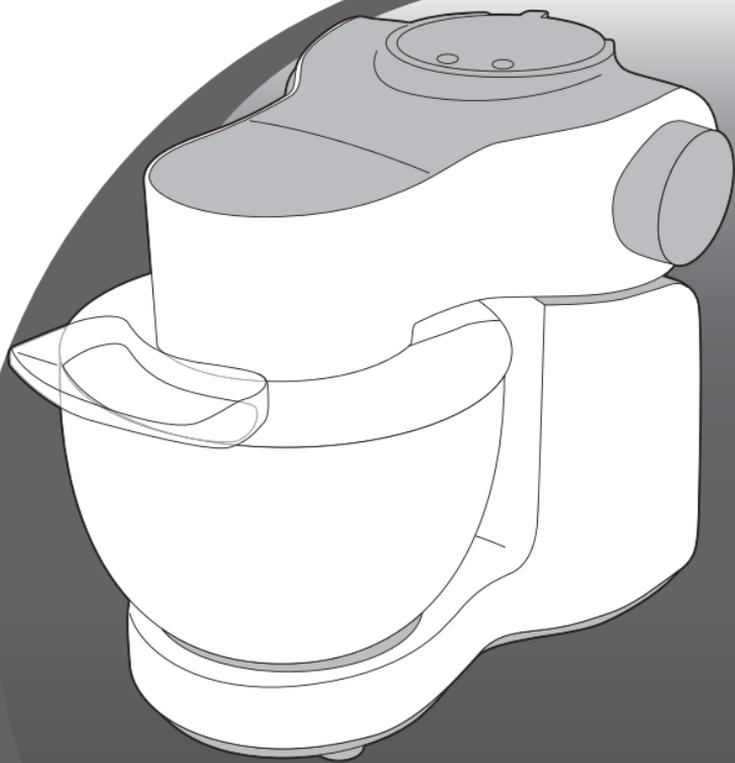
AR

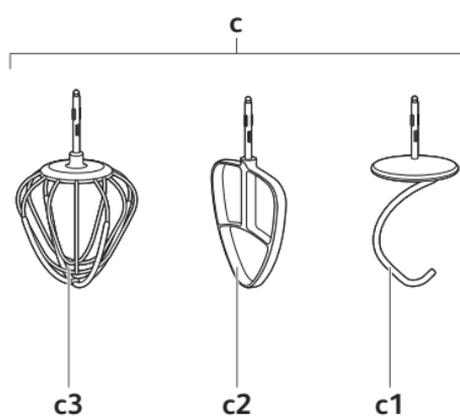
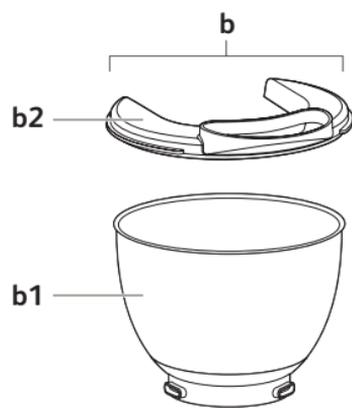
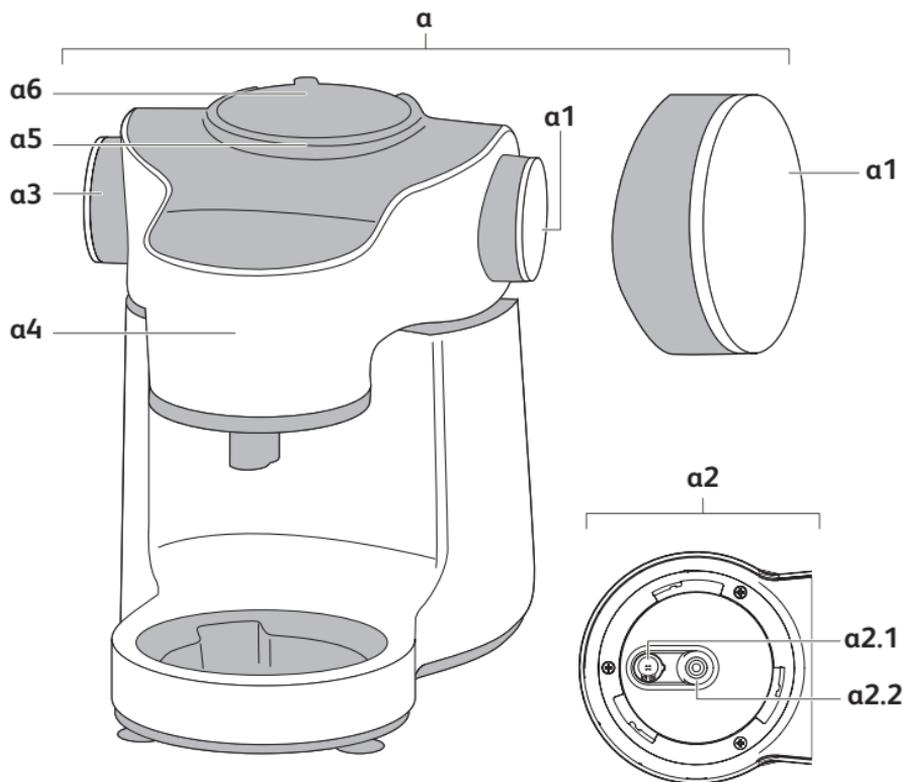
FA

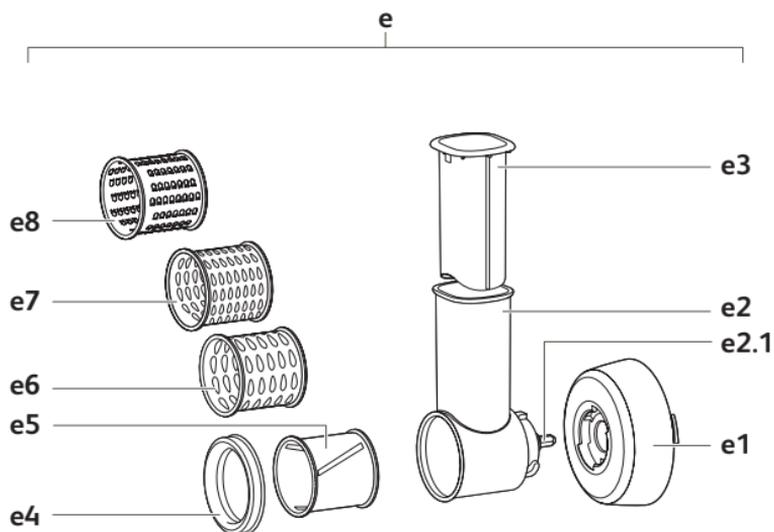
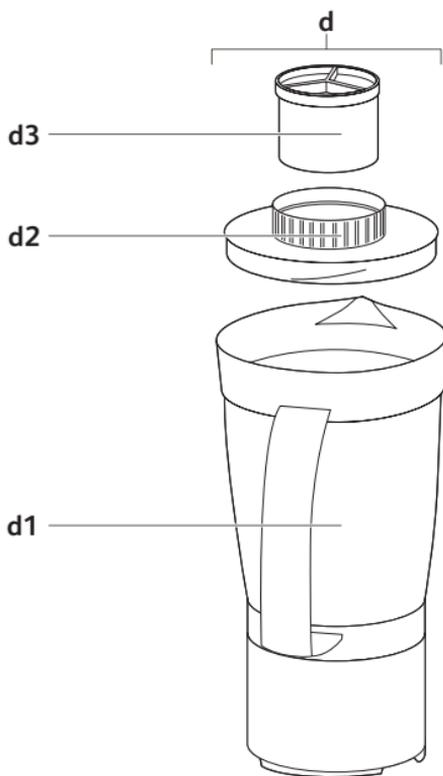
UK

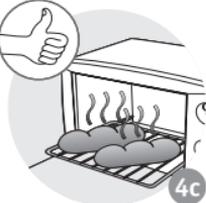
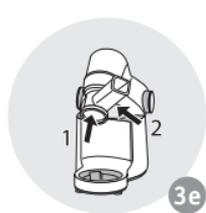
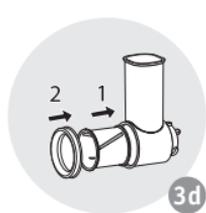
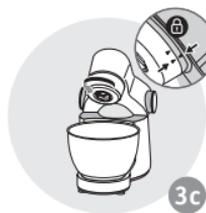
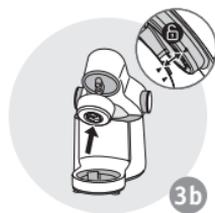
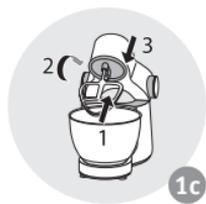
RU

KK









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

- a1 Bouton variateur de vitesse
- a2 Sortie lente
- a2.1 Sortie accessoires mélangeurs
- a2.2 Sortie coupe-légumes
- a3 Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions
- a4 Tête multifonctions
- a5 Sortie rapide
- a6 Trappe

b - Ensemble bol

- b1 Bol
- b2 Couvercle

c - Accessoires mélangeurs

- c1 Pétrin
- c2 Malaxeur
- c3 Fouet multibrins

d - Bol mixeur (selon modèle)

- d1 Bol
- d2 Couvercle
- d3 Bouchon doseur

e - Coupe-légumes (selon modèle)

- e1 Adaptateur coupe-légumes
- e2 Magasin tambour
- e2.1 Axe
- e3 Poussoir
- e4 Colerette de maintien de tambour
- e5 Tambour A trancher
- e6 Tambour C râper gros
- e7 Tambour D râper fin
- e8 Tambour R râper pomme de terre (reibekuchen) (selon modèle)

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, **assurez-vous que le bouton variateur (a1) soit bien en position « 0 »** puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse) :** Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :** Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « 4 » selon les préparations effectuées.
- Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 », puis débranchez votre appareil.

Protection surcharge :

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'adapte en réduisant sa vitesse ou s'arrêtera tout seul. En cas d'arrêt, ramenez votre bouton variateur de vitesse (a1) sur la position «0», débranchez votre appareil et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors le rebrancher et démarrer en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol (b1)
- Couvercle (b2)
- Pétrin (c1) ou malaxeur (c2) ou fouet multibrins (c3)

1.1 MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 1) :

- Tournez le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-la jusqu'en butée.
- Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.
- Insérez l'accessoire désiré (c) dans la sortie (a2.1), jusqu'à ce qu'il soit clipsé.
- Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale :tournez le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
- Glissez le couvercle (b2) sur le bol (b1).

Remarque : L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet de limiter le risque d'éclaboussure ou de projection.

- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

1.2 MISE EN MARCHÉ :

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse 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

- Utilisez le pétrin (c1) **à la vitesse « 1 » uniquement.**
- Vous pouvez pétrir jusqu'à :
 - 500 g de farine et 300g d'eau tiède (25-30°C) pour les pâtes à pain (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte à pizza ...)
 - 400 g de farine et 240g d'eau tiède (25-30°C) pour les pains spéciaux (farine dont le type est supérieur à 55 (T55) : pain de seigle, pain complet, ...)
 - 250 g de farine pour les pâtes levées (brioche, kouglof, pâte brisée...)
 - 750 g de farine pour le pain au lait (voir recette de base)
- Temps maximum de fonctionnement : 13 min.

Pour un bon résultat, respectez les indications des schémas 4.

- Mélanger

- Utilisez le malaxeur (c2) **de la vitesse « 1 » à « 4 ».**
- Vous pouvez mélanger jusqu'à :
 - 1 kg de pâte type quatre quarts, pâte à chou, ...
 - 2.7 kg de pâte à cake sucré (voir recette de base)
- **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**
- Temps maximum de fonctionnement : 13min.

– Battre / émulsionner / fouetter

- Utilisez le fouet multibrins (c3) **de la vitesse « 1 » à « 4 »**.
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)...
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**
- Temps maximum de fonctionnement : 10 min.

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES :

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le.**
- Retirez le couvercle (b2).
- A l'aide du bouton (a3), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et levez-la en position haute.
- Tirez sur l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) pour le sortir de la tête multifonctions.
- Retirez le bol.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1L de mélanges épais (400g carottes, 600g eau) et 0.75 L de mélanges liquides.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol mixeur (d)

2.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 2) :

- Amenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale : tournez le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
- Otez la trappe (a6) de la sortie rapide (a5) en la déverrouillant.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de mettre en place le bol mixeur (d).
- Positionnez le bol mixeur (d) sur la sortie rapide (a5), trois positions sont possibles.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d3), en le tournant dans le sens horaire.

2.2 - MISE EN MARCHÉ :

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.
- Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments en retirant le bouchon doseur (d3) du couvercle (d2) en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Utilisez le bol mixeur (d) **de la vitesse « 3 » à « 4 »**.

Temps maximum de fonctionnement : 3 min.

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milks-shake, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).

- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.
- Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
- N'utilisez pas le bol mixeur à vide.
- Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
- N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
- **Dans le bol mixeur, mettez toujours les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.**

2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le. Retirez le bol mixeur en le déverrouillant. Remettez en place la trappe (a6) sur la sortie (a5).

3 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur coupe-légumes (e1)
- Magasin tambour (e2) + poussoir (e3)
- Tambours (selon modèle)
- Colerette de maintien de tambour (e4)

3.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 3) :

- Tournez le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e1) sous la tête multifonctions (a4) : aligner le repère de gauche de l'adaptateur (e1) avec le repère de la tête multifonctions (a4), puis tourner jusqu'à aligner le repère de droite de l'adaptateur (e1) avec celui de la tête multifonctions (a4).
- Insérez dans le magasin le tambour choisi, et assurez vous qu'il est intégralement rentré dans le magasin. Mettez en place la colerette de maintien de tambour (e4).
- Présentez le magasin tambour (e2) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes du magasin tambour avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez le à fond. Si la mise en place est difficile, tournez légèrement l'axe (e2.1) du magasin tambour et engagez le à nouveau. Ramenez la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.
- Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil.
- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

3.2 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 ».
- Temps maximum de fonctionnement : 10 min.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez les à l'aide du poussoir (e3). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou des ustensiles.**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur (a1) sur « 0 ». Attendez l'arrêt complet de l'appareil et **débranchez-le.**
- Déverrouillez le magasin tambour dans le sens inverse du montage. **Lors du retrait du tambour e5, manipulez le avec précaution il peut vous blesser.**

- Vous pouvez préparer avec les tambours jusqu'à 2 kg de :
 - Râper gros C (e6) / râper fin D (e7) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,...
 - Trancher épais A (e5) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,...
 - Râper pommes de terre R (e8): pommes de terre.
- Quantité maximum : 2 kg.

4 - HACHER DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Mini-hachoir assemblé.

Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher en quelques secondes en pulse: figes sèches, abricots secs... quantité / temps maxi : 50 g / 4 s.

Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
 - Ne plongez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essayez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
 - Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (Schémas 5.a).**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent tous au lave-vaisselle.

Astuces :

- 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.
- Bol mixeur (d) : verser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Mettez-le en place sur l'appareil et donnez quelques impulsions. Une fois enlevé, rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé).

RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil 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.
- La position du bouton variateur (a1) : ramenez le en position « 0 », puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

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.

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES



Participons à la protection de l'environnement !

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

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES

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

Bol	Bol mixeur	Coupe légumes :
Couvercle de bol	Mini-hachoir	- A : trancher
Pétrin	Tête hachoir	- C : râper gros
Malaxeur	Bol Hachoir	- D : râper fin
Fouet multibrins	Adaptateur coupe-légumes	- R : râper pomme de terre (Reibekuchen)

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

RECETTES DE BASE

Pain blanc

Ingrédients : 350 g de farine type 55, 210 ml d'eau tiède, 5 g de levure de boulanger déshydratée, 5 g de sel.

Dans le bol, versez le sel, la farine, et la levure de boulanger. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 8 min environ. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant ½ heure, puis retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous posez sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever pendant 1 heure environ. Préchauffez le four à 240°C. Pratiquez des entailles sur le dessus de la miché et badigeonnez-la avec de l'eau tiède. Dans le four, mettez un petit récipient rempli d'eau pour favoriser la formation d'une croûte dorée. Enfourez pendant 30 min.

Pâte Brisée

Ingrédients : 200 g de farine, 100 g de beurre mou coupé en morceaux, 50 ml d'eau, 1 pincée de sel.

Dans le bol, versez la farine, le beurre et le sel. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant quelques secondes et ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Mettez-la dans un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant environ ½ heure avant de l'étaler et la faire cuire.

Pain au lait

Ingrédients : 500 g de farine, 2 œufs, 120 g de beurre mou coupé en morceaux, 70 g de sucre, 200 ml de lait tiède, 10 g de levure de boulanger déshydratée, 5g de sel.

Mettez tous les ingrédients dans le bol. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant environ 13 min. Laissez reposer la pâte une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, coupez des petits morceaux de pâte d'environ 60g et façonnez-les en forme de petits pains. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez lever environ 30 à 40 minutes. Préchauffez le four à 180°C. Badigeonnez les petits pains avec un jaune d'œuf additionné d'un peu de lait et de sucre. Faites les cuire environ 15 min.

Cake sucré

Ingrédients : 3 œufs, 150 g de sucre, 150 g de beurre mou en morceaux, 220 g de farine, 1 sachet (11 g) de levure chimique

Mettez tous les ingrédients sauf la farine dans le bol. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez petit à petit la farine tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 3 min au total. Préchauffez le four à 180°C. Mettez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire pendant environ 40 min.

Cake salé

Ingrédients : 200 g de farine, 4 œufs, 1 sachet (11 g) de levure chimique, 100 ml de lait froid, 50 ml d'huile d'olive, 12 tomates séchées, 200 g de fêta, 15 olives vertes dénoyautées et coupées en morceaux, sel, poivre.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake. Dans le bol, versez la farine, les œufs et la levure. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Démarrez en vitesse 1 puis augmentez en vitesse 3. Ajoutez l'huile d'olive et le lait tout en laissant fonctionner l'appareil pendant 1 min 30 s. Passez en vitesse 1 et ajoutez les tomates séchées, la feta et les olives. Salez et poivrez. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 30 à 40 min.

Mayonnaise

Ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, 250 ml d'huile, sel, poivre.

Attention : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Dans le bol, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Démarrez en vitesse 1 et commencez à verser l'huile en petit filet. Au bout de 10 s, passez en vitesse 4, et continuez d'incorporer tout doucement l'huile. Une fois tout versé, laissez encore fonctionner pendant 30 s.

Note : Conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 h.

Crème chantilly

Ingrédients : 250 ml de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.

Dans le bol, mettez la crème et le sucre glace. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Faites fonctionner à vitesse 3 pendant 2 min puis à vitesse 4 pendant 1 min 30 s.