MARQUE: BRAUN

REFERENCE: MQ325 OMELETTE

CODIC: 4349288

NOTICE

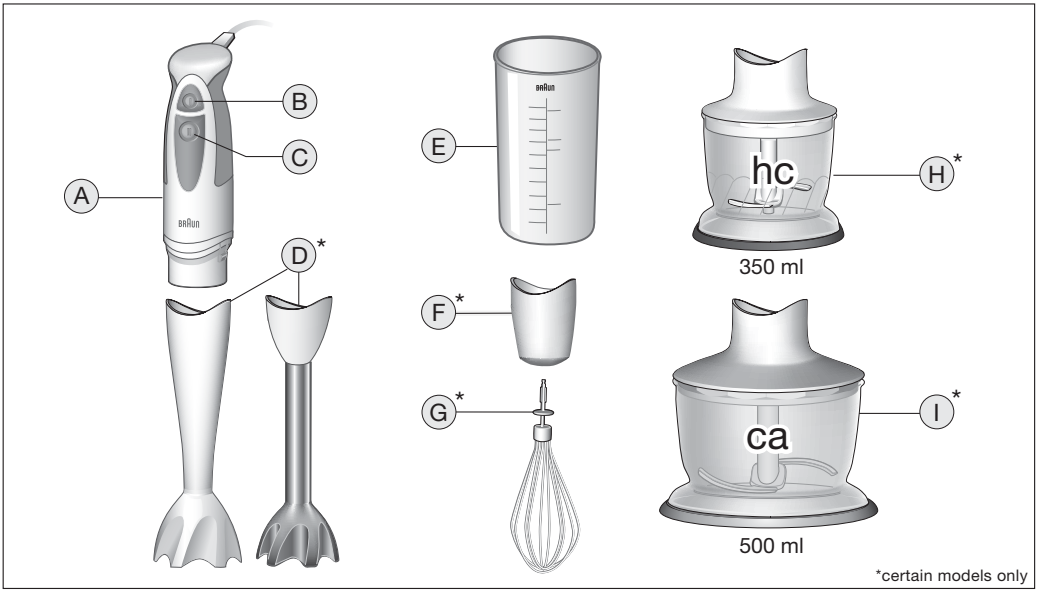
BRAUN

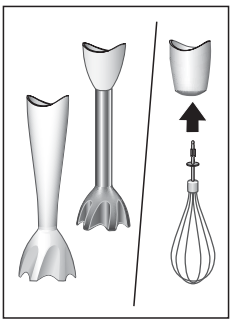
Multiquick 3
Minipimer 3

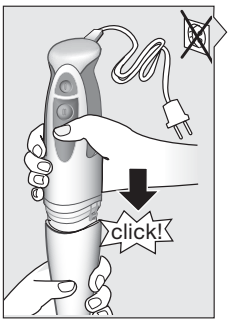
Type 4162

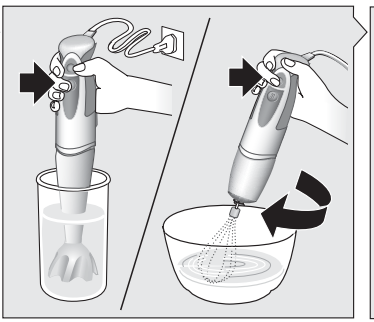
www.braunhousehold.com

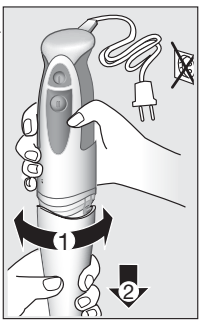
Hand blender

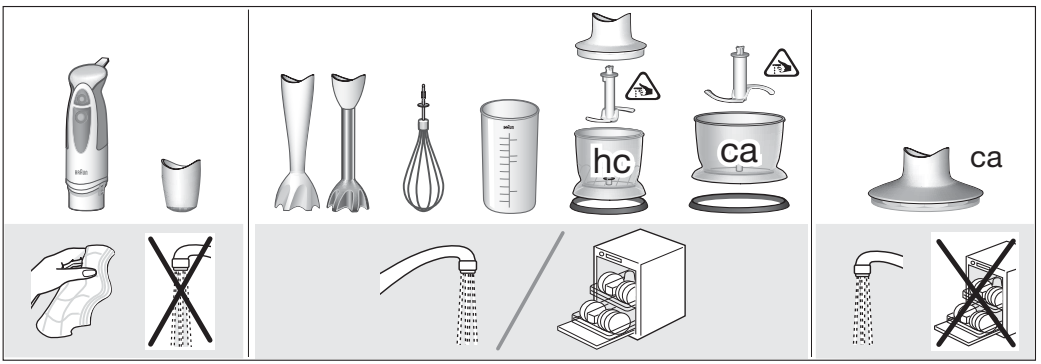

A
B
C
D*
E
F*
G*
hc
H*
350 ml
ca
I*
500 ml
*certain models only

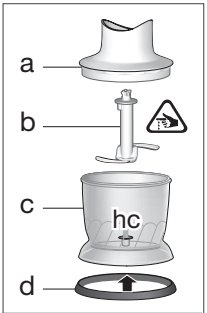


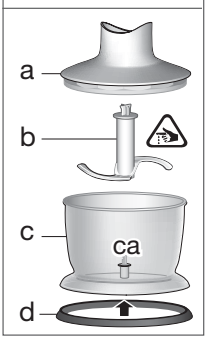

click!

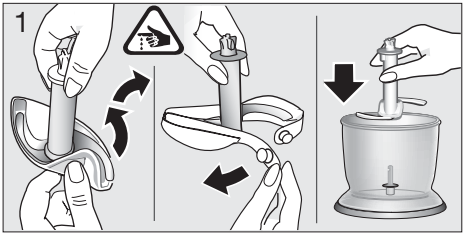


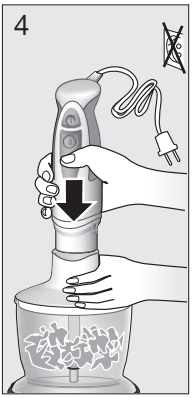

1
2

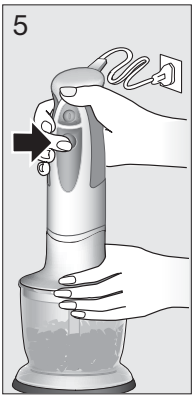

hc
ca
ca

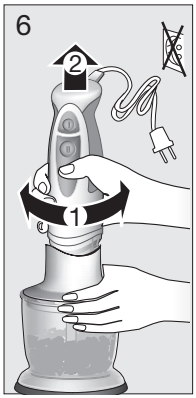


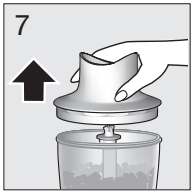












350 ml

		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g
sec.	10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1
speed	II	II	I	II	I	I	I	I

500 ml

		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	150 g	20 g	20	150 g	300 g	300 g
sec.	20-30	20-30	8 x 1	20	15	10	20	30
speed	II	II	I	II	I	I	II	II

Français

Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Précaution

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité applicables. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par un réparateur agréé. Des réparations effectuées par du personnel non-qualifié risquent de présenter des risques considérables pour l'utilisateur.
- Soyez prudent si vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ou le blender car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une formation soudaine de vapeur.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

Description

Ⓐ Bloc moteur
Ⓑ Interrupteur de marche/arrêt (vitesse I)
Ⓒ Interrupteur de marche/arrêt (vitesse II)
Ⓓ Pied mixeur
Ⓔ Verre-doseur
Ⓕ Entraîneur du fouet
Ⓖ Fouet
Ⓗ Hachoir «hc»
Ⓘ Hachoir «ca»

Mode d'emploi du mixeur à main

Le mixeur à main convient parfaitement pour la préparation de sauces, de soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébés, ainsi qu'au mélange des boissons et des milk shakes.

1. Mettre en place le pied mixeur Ⓓ sur le bloc moteur Ⓐ jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le mixeur au fond du bol, puis appuyer sur l'interrupteur Ⓑ ou Ⓒ.
3. Après usage, débrancher l'appareil et tourner le pied du mixeur pour le dégager du bloc moteur.

Le mixeur à main peut fonctionner dans le verre-doseur Ⓔ ou n'importe quel autre récipient. Lorsque l'on mixe directement dans une casserole, la retirer du feu pour éviter que le mixeur ne surchauffe.

Mode d'emploi du fouet

Le fouet s'utilise pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les pâtes et les desserts prêts à l'emploi.

1. Insérer le fouet Ⓖ dans son entraîneur Ⓕ, puis l'installer sur le moteur ! jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le fouet au fond d'un bol, puis appuyer sur l'interrupteur Ⓑ (vitesse I) pour le faire fonctionner.
3. Après usage, débrancher l'appareil puis tourner l'entraîneur de fouet pour le dégager du bloc moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur.

Pour obtenir de meilleurs résultats

- Ne pas utiliser le verre-doseur Ⓔ mais un bol plus large.
- Utiliser l'interrupteur Ⓑ (vitesse I) pour faire fonctionner le fouet.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Ne pas fouetter plus de 400 ml de crème refroidie (30 % de matière grasse minimum, 4–8 °C).
- Ne pas fouetter plus de 4 blancs d'œufs.

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir

(a) Entraîneur
(b) Lame
(c) Bol du hachoir
(d) Anneau antidérapant

Le hachoir convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, le piment (avec de l'eau), les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc.
Utiliser l'interrupteur de marche/arrêt Ⓒ (vitesse II) pour hacher des aliments durs (par exemple, du fromage dur).
N.B. : Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher …

- pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, le piment (voir le Guide d'utilisation),
- retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.,
- retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

Hacher

1. Attention : Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (b). La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (c).
   Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (d) est bien attaché au bol hachoir.
2. Placer les aliments dans le bol du hachoir.
3. Placer l'entraîneur (a) sur le bol du hachoir.
4. Verrouiller le bloc moteur Ⓐ sur l'entraîneur (a).
5. Appuyer sur Ⓑ ou Ⓒ pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Ne pas utiliser le hachoir plus de 2 minutes.
6. Après usage, faire tourner le moteur Ⓐ pour l'extraire de l'entraîneur (a).
7. Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
8. Sortir la lame avec le plus grand soin. Retirer les aliments hachés du bol.

Nettoyage

Nettoyer le moteur Ⓐ et l'entraîneur du fouet Ⓕ uniquement avec un chiffon humide. Le couvercle avec système du bol hachoir « ca » (a) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Les aliments colorés (les carottes, par exemple) risquent de décolorer les pièces en plastique de l'appareil ; avant de les placer au lave-vaisselle, essuyer les avec de l'huile végétale.

Exemples de recette

Mayonnaise (utiliser le mixeur)
200-250 ml d'huile
1 œuf (jaune et blanc)
1 petite cuillère de jus de citron ou de vinaigre, sel et poivre

Placer tous les ingrédients dans le verre-doseur dans l'ordre ci-dessus. Placer le mixeur au fond du récipient. Appuyer sur l'interrupteur Ⓒ, conserver le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile s'émulsifie. Ensuite, sans l'arrêter, le faire monter et descendre lentement jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

Vanille-miel-pruneaux

(pour farcir une crêpe ou à tartiner)
(Utilisez le hachoir Ⓗ vitesse II)

Versez 40 g de miel et 40 g de pruneaux dans le bol du hachoir et hachez pendant 10 secondes, puis ajoutez 20 ml d'eau (parfumée à la vanille) et hachez à nouveau pendant 3 secondes.

Sujet à modification sans préavis.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.