



MARQUE: BRAUN

REFERENCE : M 820

CODIC: 0358533



BRAUN

MultiMix M 810 Duo MultiMix M 820 Trio MultiMix M 830 Trio MultiMix M 870 Quattro MultiMix M 880 Quattro MultiMix M 880 Quattro pro

Type 4642

Deutsch

6 Gebrauchsanleitung
72, 81 Garantie

English

10 Use Instructions
72, 81 Guarantee

Français

14 Mode d'emploi
72, 81 Garantie

Español

18 Instrucciones de uso
73, 81 Garantía

Português

22 Instruções de uso
73, 81 Garantia

Italiano

26 Istruzioni d'uso
73, 81 Garanzia

Nederlands

30 Gebruiksaanwijzing
74, 81 Garantie

Dansk

34 Brugsanvisning
74, 81 Garanti

Norsk

38 Bruksanvisning
74, 81 Garanti

Svenska

42 Bruksanvisning
75, 81 Garanti

Suomi

46 Käyttöohjeet
75, 81 Takuu

Türkçe

50 Kullanılışı hakkında
malûmat

Ελληνικά

54 Οδηγίες χρήσεως
75, 81 Εγγύηση

Русский

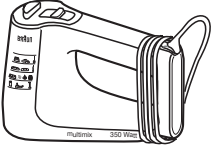
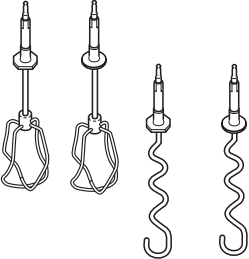
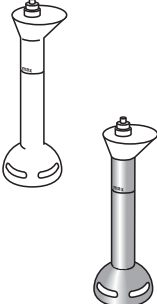

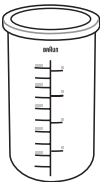
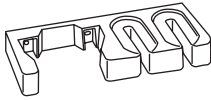
58 Инструкция по
эксплуатации
75, 81 Гарантия

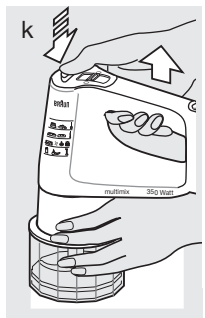
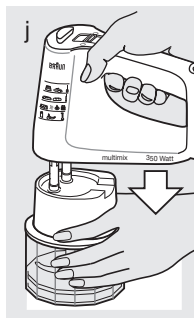
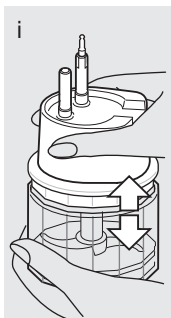
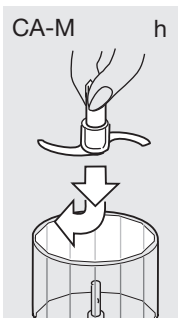
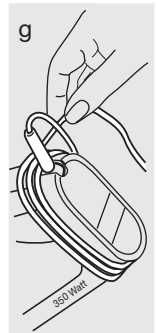
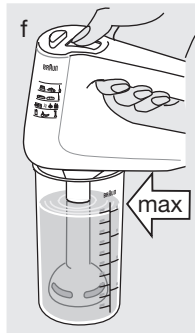
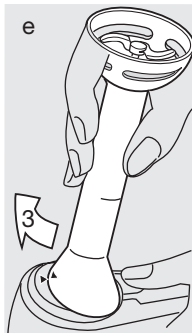
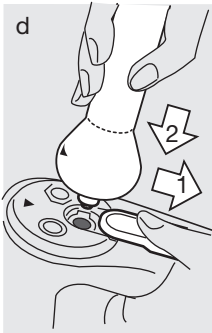
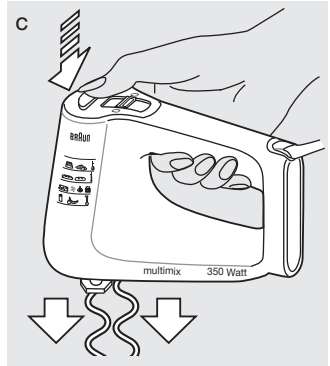
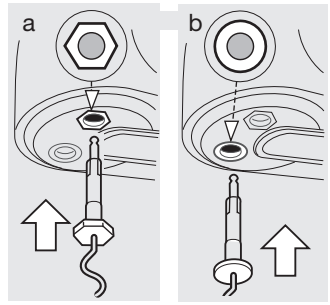
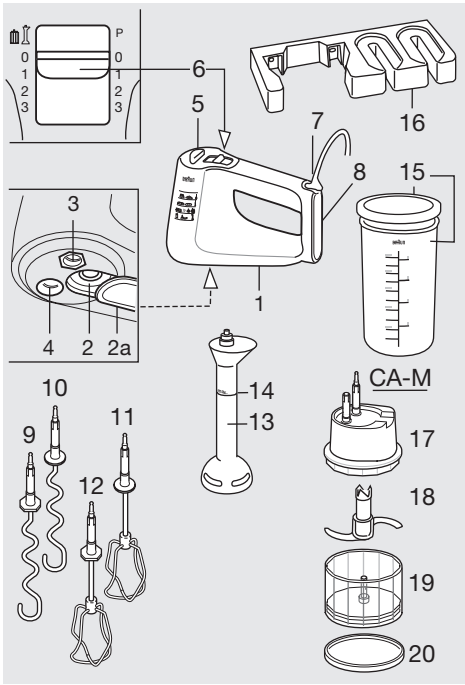
Українська

58 Інструкція з експлуатації
77, 81 Гарантія

عربي

71 طرق الاستعمال
78, 81 ضمان

	M 810 Duo	M 820 Trio	M 830 Trio	M 870 Quattro	M 880 Quattro	M 880 M Quattro pro
  CA-M   	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>



Français

Nos produits ont été conçus afin de répondre aux plus grandes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous apprécierez pleinement votre nouvel appareil Braun.

Attention

Lire avec attention le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil.

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ne pas laisser le batteur Braun à portée de mains des enfants.
- Avant de mettre en marche le batteur, vérifier que le voltage correspond au voltage indiqué sur le haut de l'appareil.
- Veuillez garder vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine, éloignés des accessoires fouets et crochets pétrisseurs pendant leur fonctionnement, pour éviter tous risques d'accidents corporels.

Ne pas toucher aux parties des accessoires en mouvement durant leur fonctionnement.

• Concerne uniquement les modèles M 870, M 880 et M 880 M :

Les couteaux sont extrêmement affûtés ! Ne pas les saisir avec les doigts.

- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

Tous modèles :

- ① Bloc-moteur
- ② Ouverture pour la mise en place de l'accessoire mixeur ⑬
- ②a Couvercle de protection de l'ouverture ②
- ③ Ouverture hexagonale
- ④ Ouverture circulaire
- ⑤ Bouton d'éjection des crochets pétrisseurs ⑨/⑩, des fouets ⑪/⑫ et de l'accessoire hachoir CA-M
- ⑥ Interrupteur
- ⑦ Blocage du cordon rotatif pour enrouler le cordon autour du bloc-moteur (g)

- ⑧ Base anti-dérapante
- ⑨ Crochet pétrisseur avec embout hexagonal
- ⑩ Crochet pétrisseur avec embout rond
- ⑪ Fouet avec embout rond
- ⑫ Fouet avec embout hexagonal

Modèles M 820, M 830, M 870, M 880 et M 880 M :

- ⑬ Accessoire pied mixeur
- ⑭ Marque pour l'indication d'immersion maximale de l'accessoire du batteur (valable uniquement pour le pied mixeur en plastique)

Modèles M 830, M 880 et M 880 M :

- ⑮ Bol mélangeur gradué avec couvercle hermétique (ne peut être utilisé qu'avec l'accessoire mixeur ⑬)

Modèles M 810, M 830, M 880 et M 880 M :

- ⑯ Support mural

Modèles M 870, M 880 und M 880 M :

Accessoire hachoir CA-M ⑰–⑳

- ⑰ Partie supérieure
- ⑱ Couteau
- ⑲ Bol hachoir avec identification du modèle sur le bol (CA)
- ⑳ Socle anti-dérapant double fonction socle/couvercle

Note : Tous les modèles peuvent être équipés des accessoires optionnels, mixeur ⑬ et hachoir CA-M ⑰–⑳ et HC-M (sans illustration).

Spécifications

Voltage/puissance : voir plaque d'information sur le bloc-moteur ①.

Temps d'utilisation maximale:	
crochets pétrisseurs	5 minutes
fouets	15 minutes

Arrêt automatique

En cas de surcharge (si le moteur est bloqué par exemple), le bloc-moteur s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, de légères vibrations peuvent être observées. Les accessoires (fouets, crochets) cessent alors de fonctionner (ou tournent très lentement). Il faut arrêter le moteur afin qu'il puisse refroidir.

Après refroidissement (environ 10 minutes) l'appareil pourra être remis en marche.

Interrupteur ⑥

Positions de l'interrupteur :

P = vitesse instantanée « pulse » (la vitesse correspond à la position « 3 »)

0 = arrêt

1 = vitesse lente

2 = vitesse intermédiaire

3 = vitesse rapide

Montage/démontage

Important : Lors du montage/démontage des crochets pétrisseurs ou des fouets placer toujours l'interrupteur en position « 0 » et débrancher l'appareil afin d'éviter la mise en marche accidentelle du batteur. Pour insérer correctement les crochets pétrisseurs et les fouets, vous reporter à l'illustration (a) et (b).

Lorsque les crochets pétrisseurs ou les fouets sont bien mis en place, ils peuvent être retirés en utilisant le bouton d'éjection (c). Pour des raisons de sécurité cette opération n'est possible que lorsque le batteur est en position arrêt.

Utilisation du batteur

Crochets pétrisseurs ⑨/⑩

Pour pétrir pâtes à brioches, pâtes à tartes et autres pâtes à gâteaux. Toutes les vitesses peuvent être utilisées.

Recommandations d'utilisation

Position 1 :

- Pour mélanger noix ou fruits par exemple dans les pâtes lourdes

Position 2 :

- Pour pétrir les pâtes en boule

Position 3 :

- Pour mixer rapidement tous les ingrédients

Fouets ⑪/⑫

Pour mélanger pâtes à cake, pâtes légères et purées de pommes de terre. Pour battre la crème (100 ml de crème minimum), pour monter les blancs en neige (1 blanc d'oeuf minimum). Toutes les vitesses peuvent être utilisées.

Recommandations d'utilisation

Position 1 :

- Pour incorporer délicatement des blancs d'oeuf en neige.
- Pour incorporer la farine à des substances mousseuses sans faire retomber le mélange (ex. pâtes à cake).
- Pour mélanger délicatement farine, cacao.
- Pour écraser des pommes de terre cuites pour la purée.

Position 2 :

- Pour la crème fouettée.
- Pour ajouter des liquides dans des préparations en cours (pour éviter les éclaboussures ex : purée de pommes de terre).

Position 3 :

- Pour la crème fouettée, les blancs en neige, les pâtes légères et autres préparations mousseuses.
- Pour mélanger différents ingrédients crémeux.

Petits trucs :

- Afin d'obtenir de meilleurs résultats tous les ingrédients doivent être à la même température : beurre, oeufs etc ... seront retirés du réfrigérateur quelques heures avant d'être utilisés.
- La crème fouettée sera plus volumineuse si la crème est bien glacée avant d'être fouettée.
- La purée de pommes de terre sera plus crémeuse si tous les ingrédients sont utilisés lorsqu'ils sont encore chauds (dès que les pommes de terre sont retirées de la casserole).

Accessoire pied mixeur

(disponible uniquement avec les modèles M 820, M 830, M 870, M 880 et M 880 M)

Pour fixer le pied mixeur ⑬ sur le bloc-moteur, repousser le couvercle de l'ouverture mixeur ⑭ (d) et insérer le pied mixeur dans l'ouverture ⑮ ; la marque du pied mixeur doit être alignée sur la marque du bloc-moteur (e).

Puis tourner le pied mixeur à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre (e) jusqu'à enclenchement.

Pour retirer le pied mixeur, le tourner à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Important : L'accessoire du batteur doit être plongé uniquement jusqu'à la marque indiquée (f).

Cette marque de limite d'immersion n'est pas indiquée sur le pied en métal du modèle M 880 M. Il ne faut cependant pas plonger plus des $\frac{2}{3}$ de ce pied mixeur en métal.

L'accessoire pied mixeur permet de mixer et mélanger rapidement et facilement les sauces, les soupes, la mayonnaise ainsi que les repas de bébé.

Important : L'accessoire pied mixeur ne peut être utilisé qu'en position « vitesse instantanée » (position « P » – voir section « Interrupteur ⑥ »). Pour des raisons de sécurité, lorsque le pied mixeur est mis en place sur le bloc-moteur, les positions 1, 2 et 3 ne peuvent pas fonctionner.

Le pied mixeur peut être utilisé dans le bol mélangeur gradué ou dans n'importe quel autre récipient.

Lorsqu'on utilise le mixeur directement dans une casserole, il faut d'abord la retirer du feu, et faire refroidir les ingrédients, cela afin de protéger l'appareil contre toute surchauffe. Ne jamais utiliser le mixeur dans des ingrédients très chauds ou bouillants.

Afin d'éviter les éclaboussures introduire tout d'abord le mixeur dans les aliments, puis mettre l'appareil en marche. Pour faire fonctionner l'appareil, maintenir l'interrupteur enfoncé. Pour arrêter l'appareil relâcher la pression de l'interrupteur.

Important : Le bol mélangeur gradué ne peut-être utilisé qu'avec le pied mixeur pour mixer/mélanger de petites quantités. Il ne peut pas être utilisé avec les fouets. Le bol mélangeur gradué ne va pas au micro-ondes.

Accessoire hachoir

(uniquement avec les modèles M 870, M 880 et M 880 M)

Capacité maximale: 250 g de viande.

Montage/démontage

- Retirer la protection plastique du couteau.

Attention : le couteau est très affûté. Le manipuler en le tenant par la partie supérieure en plastique.

- Placer le couvercle/base double fonction sous le bol hachoir.
- Placer le couteau sur l'axe central du bol hachoir (h).
- Placer les ingrédients dans le bol hachoir.
- Placer la partie supérieure sur le bol hachoir (i).
- Fermeture de sécurité : le hachoir ne fonctionnera que si la partie supérieure est bien mise en place.
- Connecter le bol hachoir au bloc-moteur en insérant les deux axes de la partie supérieure dans les deux ouvertures correspondantes du bloc-moteur, jusqu'à enclenchement (j).
- Utiliser la position « pulse » (position « P ») pour hacher rapidement. La position « 3 » sera utilisée pour un hachage très fin. Toujours maintenir la partie bloc-moteur avec la main et ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Préparation des aliments et hachage


- Le bol hachoir ne doit pas être utilisé avec des glaçons ou des aliments très durs comme la noix de muscade, chocolat et grains de café.
- Pour bien hacher la viande, s'assurer que les os, les tendons et les nerfs ont été retirés.
- Le bol hachoir peut être utilisé pour hacher la viande, le fromage, les oignons, le persil, les fruits secs, les tomates, les carottes, les pommes.
- Pour hacher les ingrédients cuits, les laisser tout d'abord refroidir quelques minutes avant de les mettre dans le bol hachoir.
- Le socle/couvercle peut être également utilisé comme couvercle hermétique sur le bol hachoir.

Guide d'utilisation avec l'accessoire hachoir CA-M

Ingrédients	Quantités	Préparations	Temps approximatif
Boeuf maigre	250 g	cubes approx. de 2 cm	15 sec.
Porc maigre	250 g	cubes approx. de 2 cm	15–20 sec.
Fromages	100 g	cubes approx. de 2 cm	40–50 sec.
Amandes	200 g	entières	30–40 sec.
Oeufs durs	2 oeufs	coupés en deux	3–5 impulsions
Oignons	100 g	coupés en quatre	5–10 sec.
Persil	1 poignée	sans les tiges	15–20 sec.
Carottes	200 g	coupées en morceaux	15 sec.
Pain sec (pour panure)	1 croûton	coupe en morceaux	20–30 sec.

Les temps de préparation indiqués sont approximatifs ; ils dépendent de la qualité des ingrédients utilisés ainsi que du degré de finesse que l'on désire obtenir.

Pour désassembler

- Arrêter tour d'abord l'appareil (en position « 0 »).
Pour déconnecter le bloc-moteur du bol hachoir, appuyer sur le bouton d'éjection, et tout en maintenant le bol hachoir soulever le bloc-moteur (k).
- Avant de retirer les aliments du bol, retirer tout d'abord la lame.
Attention! La lame  étant très affûtée, toujours la tenir par son manche en plastique. Pour des raisons de sécurité, la lame ne peut être retirée que dans certaines positions. Si nécessaire, tourner légèrement la lame par son manche jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée.

Nettoyage

Note : lorsque l'on utilise des aliments colorés (comme les carottes) les parties en plastique de l'appareil peuvent se colorer. Les nettoyer avec un chiffon imbibé d'huile de cuisine avant d'utiliser un liquide vaisselle.

Batteur

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Les crochets pétrisseurs et les foutes peuvent être mis au lave-vaisselle.

Le bloc-moteur se nettoie avec un chiffon humide uniquement.

Ne pas plonger le bloc-moteur dans l'eau ou le passer sous l'eau courante.

Accessoire pied mixeur

Attention! La lame étant très affûtée. Le pied mixeur peut être nettoyé sous l'eau courante. On peut également utiliser un liquide vaisselle pour supprimer toutes traces de gras.

Ne pas utiliser d'objet pointu ou tranchant pour retirer les résidus éventuels coincés sous le couteau.

Le verre mesureur gradué peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Accessoire hachoir

Toujours maintenir le couteau par sa partie supérieure en plastique. Le bol hachoir et le socle double fonction socle/couvercle peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne pas plonger dans l'eau la partie supérieure.

Rincer l'intérieur de la partie supérieure sous l'eau courante en prenant soin de ne pas mouiller la partie haute (là où s'adapte le bloc-moteur).

Sauf modifications.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.



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.

