



MARQUE:

BRAUN

REFERENCE:

MQ3025 SPAGHETTI

CODIC:

4303504



NOTICE



BRAUN

MultiQuick 3



Type 4192

www.braunhousehold.com

Hand blender

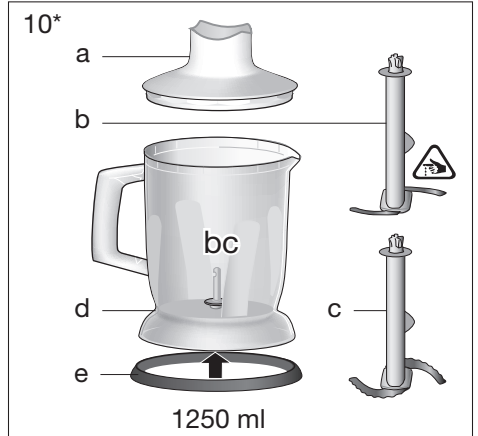
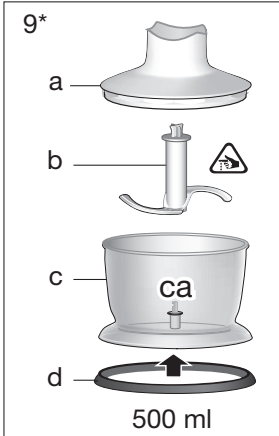
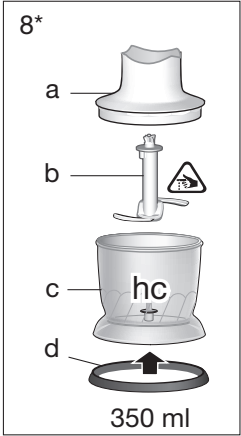
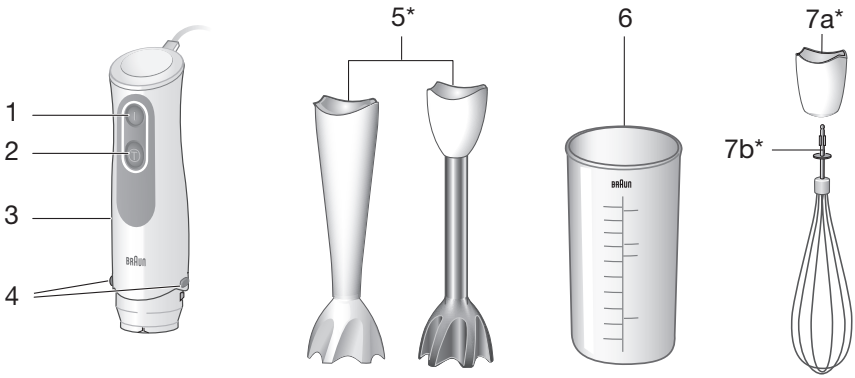
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Български	66
Қазақша	69
Русский	73
Українська	77
عربي	82

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

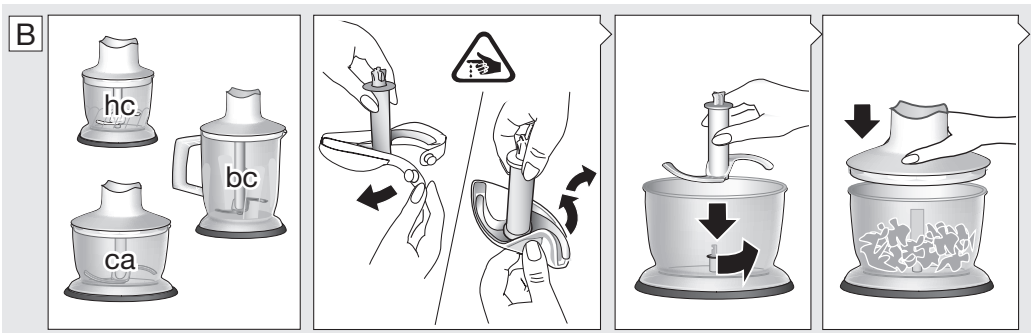
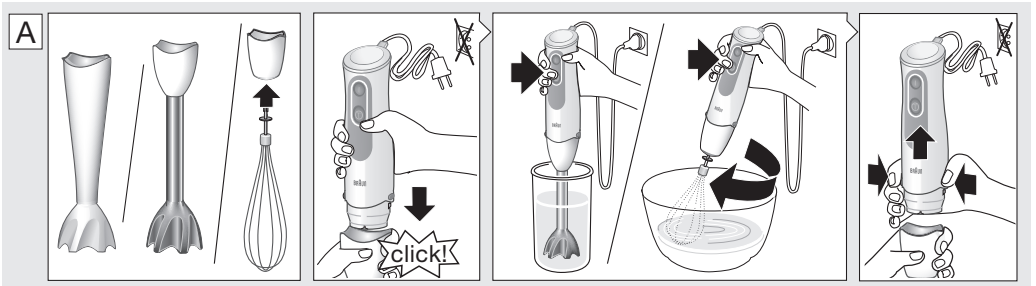
5722112054-01/07.16

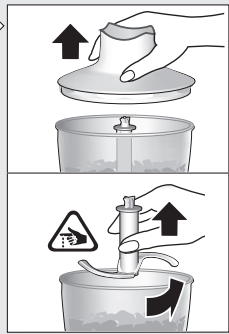
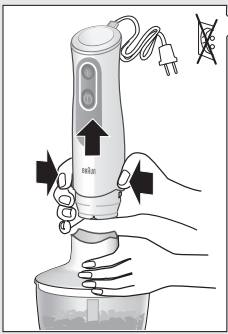
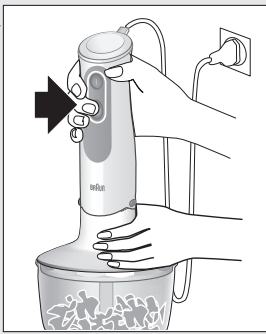
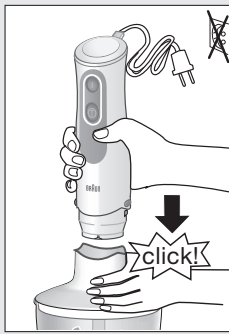
MQ 3000-3045 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/KZ/RU/UA/Arab





*certain models only

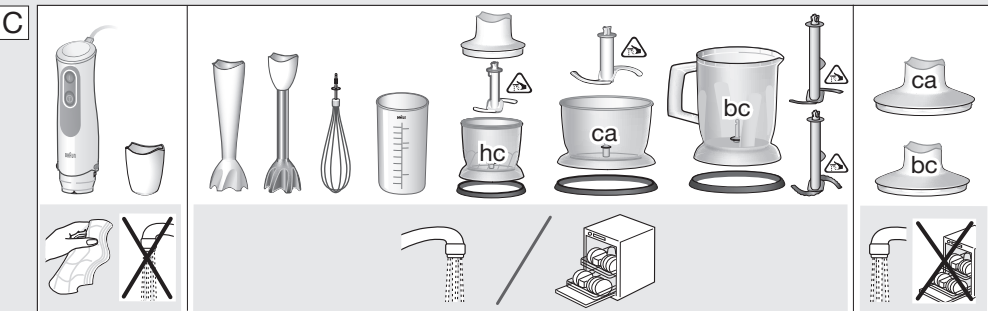




 350 ml											X
	max.	100g	100g	10g	100g	80g	50g	7	80g	90g+	
speed				 5 s + 5 s	 5 s + 5 s						
⌚ sec.	10	20	5			5	5	10	45		

 500 ml	max.	300g	200g	30g	350g	300g	200g	20	200g	X	X
	speed				 30 s + 5 s						
	⌚ sec.	15-30	30	20		25	10x1	5	15		

 1250 ml	max.	400g	200g	30g	400g	350g	250g	30	250g	X	150 g + 700 ml
	speed				 15 s + 5 s	 15 s + 10 s					
	⌚ sec.	30	20-30	15			15x1	10	15		60 + 15



Français

Nos produits sont conçus pour répondre aux normes de qualité, de fonctionnalité et de conception les plus élevées. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Attention



Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.

- 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.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond

à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

Pièces et accessoires

- 1 Interrupteur r: vitesse « I »
- 2 Interrupteur : vitesse « II »
- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 5 Pied mixeur
- 6 Bol gradué
- 7 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 8 Accessoire de hacheur 350 ml « hc »
 - a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 9 Accessoire de hacheur 500 ml « ac »
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 10 1250 ml hacheur accessory « bc »
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
 - d Bol hachoir
 - e Socle antidérapant en caoutchouc

Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation de l'appareil – consulter la section « Entretien et nettoyage ».

Utilisation de l'appareil

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes. Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le manche de mixage (5) à la partie moteur jusqu'à entendre un clic.

- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut.
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage (4) pour retirer le manche de mixage.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer avec la vitesse « I » et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts de matière grasse avant de fouetter des blancs d'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf à la fois.

Avertissement

- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.

Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au goût

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol gradué. Mélanger les ingrédients à vitesse maximale jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.

REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

Accessoire fouet (A)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (7b) à l'entraîneur du fouet (7a).
- Aligner le boîtier du bloc-moteur et le fouet assemblé, puis pousser sur les pièces pour qu'elles s'emboîtent en faisant un déclic.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.

Exemple de recette: Crème fouettée

400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C)

- Utilisez uniquement la vitesse « I » pour faire fonctionner le fouet.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

Accessoire de hacheur (B)

Les hacheurs (8/9/10) sont parfaitement adaptés pour hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Utiliser le hacheur « hc » (8) pour des résultats fins.

Utiliser le hacheur « ca » et « bc » (9/10) pour des quantités plus importantes et pour la nourriture dure.

De plus, le hacheur « bc » offre une variété d'autres applications telles que les milkshakes, les boissons, les purées, les pâtes ou la glace pilée.

Consulter le guide B – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Temps d'utilisation maximum pour le « hc » hacheur: 2 minutes pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs ou les quantités < 100g. Arrêter immédiatement l'opération quand la vitesse du moteur diminue et/ou de fortes vibrations se font ressentir.

Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (8d/9d/10e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-lame en plastique.
- Les lames (8b/9b/10b, 10c) sont très aiguisées ! Les tenir toujours au niveau de la partie

supérieure en plastique et les manier avec prudence.

- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (8c/9c/10d). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (8a/9a/10a).
- Pour piler de la glace, utiliser le broyeur à glace spécial (10c) et mettre jusqu'à 7 glaçons dans le bol du hacheur (10d).
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (3), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile (4) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

Attention

- Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (8/9/10) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Seul l'accessoire de hacheur « bc » avec le broyeur à glace spécial peut être utilisé pour piler de la glace.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

« bc » Exemple de recette: Pâte à crêpe

375 ml de lait

250 g de farine ordinaire

2 oeufs

- Verser du lait dans le bol « bc » puis ajouter la farine et enfin les œufs.
- À l'aide de la vitesse « II », mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Exemple de recette « hc » : Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

50 g de pruneaux

70 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur « hc ».
- Hachez pendant 4 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 1,5 seconde supplémentaire

Entretien et nettoyage (C)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (3) ni les entraîneurs (7a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (9a/10a) peuvent être rincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Il est possible de retirer le socle antidérapant en caoutchouc sous chaque bol pour un nettoyage en profondeur.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Sujet à modification sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

