

BRAUN

MIXEUR BATTEUR

MQ5220WH

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

BRAUN

MultiQuick 5 Vario



Type 4191

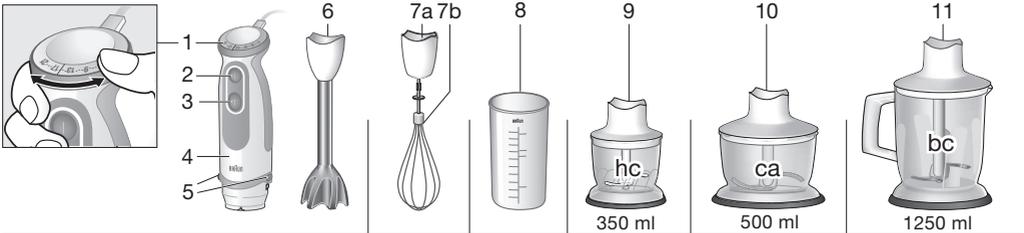
Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

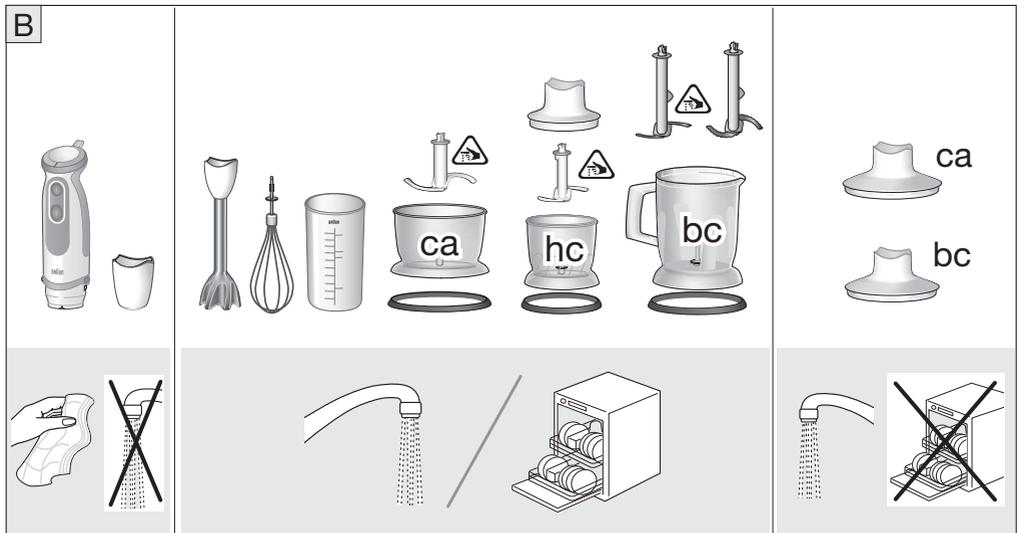
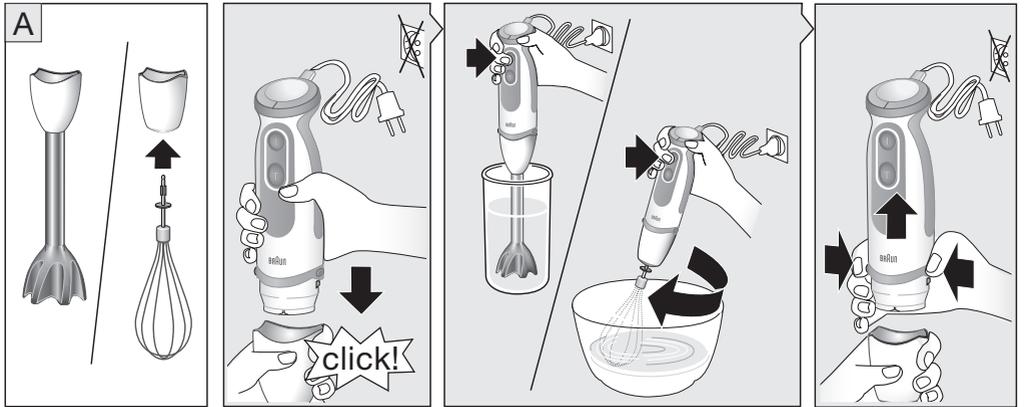
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақша	66
Русский	70
Українська	74
عربي	80

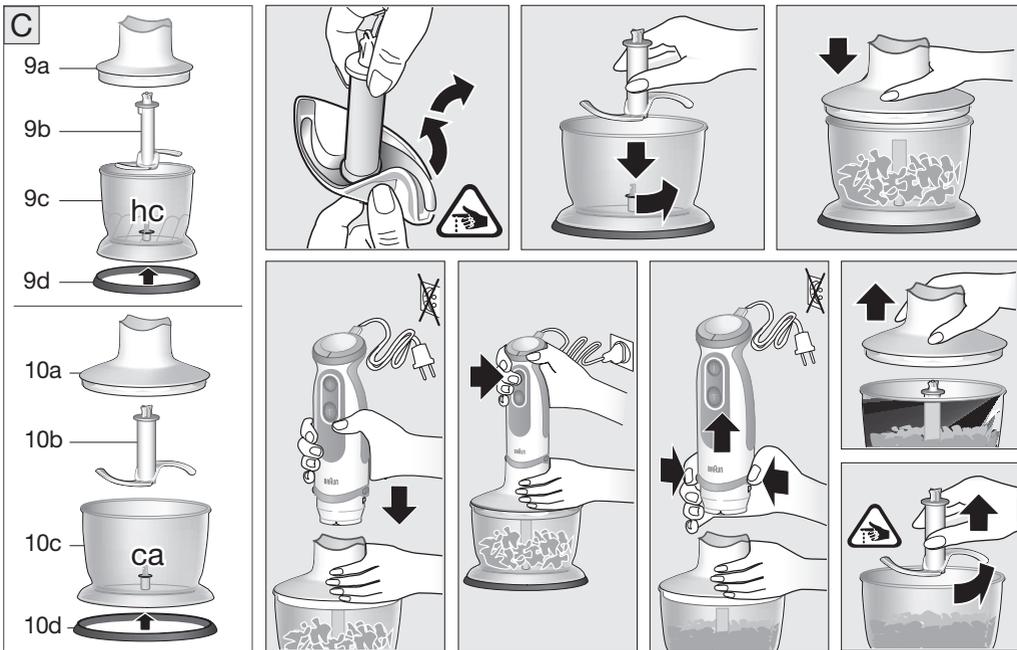
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany





MQ 5000 Soup	✓		✓			
MQ 5020 Pasta	✓		✓	✓		
MQ 5035 Sauce	✓	✓	✓		✓	
MQ 5045 Aperitive	✓	✓	✓	✓		✓



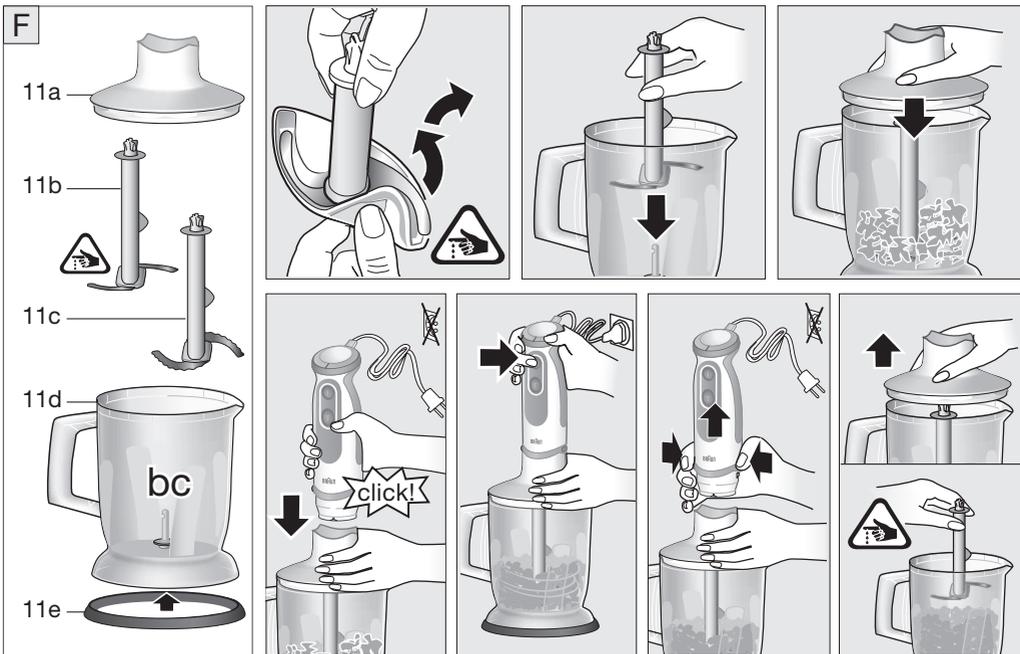


D

max.		100 g	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
⌚ sec.		10	20	5	5	5	10	45	5	10
		9 - 21	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
			+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

E

max.		300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
⌚ sec.		15-30	30	10	20	20	15	25	30
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
		turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo



G

	1cm	1cm							
max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13 - 17	13 - 17	
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.

Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ni connaissances, 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 des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsqu'il est 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.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Ne pas mettre les doigts dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est sous tension, particulièrement lorsque le moteur fonctionne. Utiliser toujours le poussoir pour introduire les aliments dans la cheminée.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

Description

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Bloc moteur
- 5 Boutons de déverrouillage
- 6 Pied mixeur
- 7a Système d'entraînement du fouet
- 7b Fouet
- 8 Bol

- 9 Bol hachoir 350 ml « hc »
 - a Couvercle
 - b Couteau
 - c Bol
 - d Socle antidérapant

- 10 Bol hachoir 500 ml « ca »
 - a Couvercle
 - b Couteau
 - c Bol
 - d Socle antidérapant

- 11 Bol hachoir 1250 ml « bc »
 - a Couvercle
 - b Couteau
 - c Couteau pour la glace
 - d Bol
 - e Socle antidérapant

Déballage

Sortez l'appareil du carton.

Retirez tous les morceaux d'emballage. Retirez les étiquettes restantes de l'appareil (ne retirez pas la plaque signalétique).

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable. Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse avec votre pouce ou votre index.

Cependant, la vitesse de préparation maximale peut être obtenue uniquement en appuyant sur le bouton turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Mixeur plongeant

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse turbo.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol. Puis démarrez l'appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter tout risque d'éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !)

Exemple de recette: la mayonnaise

250 g d'huile (ex: huile de tournesol),
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,
1-2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15 g),
Sel et poivre à votre convenance

Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Utilisez le mixeur à main en appuyant sur le bouton turbo, maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'huile commence à être émulsionnée. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

Fouet

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérez le fouet (7b) dans l'entraîneur du fouet (7a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu'au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l'entraîneur.

Pour de meilleurs résultats

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Crème fouettée (max 400 ml de crème fraîche, min. 30% de matière grasse, 4-8 °C) : Commencez par une vitesse moyenne et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.
- Œufs en neige (max 4 blancs d'œufs) : Commencez à vitesse moyenne et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.

Bols hachoir

Le hachoir (9, 10, 11) sont parfaitement adaptés pour mixer de la viande, des fromages durs, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noisettes, des amandes etc.

Hachez toujours les aliments durs à vitesse maximale (par exemple le parmesan ou le chocolat).

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau (D, E, G). Le temps maximum pour utiliser le hachoir « hc » est de 2 minutes (grande quantité d'ingrédients humides) / 30 secondes (ingrédients humides ou secs ou quantité < 100 g / 100 ml). Arrêtez immédiatement le traitement si la puissance du moteur diminue et/ou si vous sentez de fortes vibrations.

Pour piler la glace, utilisez le hachoir « bc » avec le couteau pour la glace (11c). Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme des noix de muscade, des grains de café ou autre type de grains.

Avant de hacher ...

- Prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes.
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments.
- Enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant est bien attaché au bol hachoir.

Attention : Le couteau est très affûté ! Manipulez-le toujours en tenant la partie supérieure en plastique.

1. Retirez avec précaution la protection plastique du couteau (b).
2. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
3. Placez les aliments dans le bol hachoir et mettez le couvercle avec système d'entraînement.
4. Insérez le bloc moteur dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Appuyez sur (2) ou (3) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) pour détacher le bloc moteur.
7. Retirez ensuite le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution avant d'enlever les aliments du bol hachoir. Pour retirer le couteau, tournez doucement et tirez.

Exemple de recette : Pruneaux à la vanille et au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

- Versez 50 g de pruneaux et 70 g de miel crémeux dans le bol du hachoir « 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.

Autres utilisations du hachoir « bc » (11)

Avec le hachoir « bc », vous pouvez aussi préparer des milk-shakes ou boissons, mélanger des pâtes ou piler des glaçons.

Mixer de la pâte à pancake

Versez d'abord 375 ml de lait dans le bol, puis ajoutez 250 g de farine et 2 œufs. Mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène en utilisant la vitesse « T ».

Piler des glaçons

- Placez fermement le couteau pour la glace (11c) dans le trou central du bol (11d) jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.
- Remplissez le bol avec 7 glaçons. Installez l'entraîneur, enclenchez le bloc moteur et mettez l'appareil en marche à vitesse maximale.
- Après utilisation, détachez le bloc moteur, le système d'entraînement et le couteau pour la glace.
- Retirez la glace pilée ou versez directement la boisson à l'intérieur du grand bol pour la servir à table.

Entretien et nettoyage

Nettoyez le bloc moteur (4) et l'entraîneur du fouet (7a) avec un chiffon humide seulement. Le couvercle (10a, 11a) du bol hachoir avec l'entraîneur

(11) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne pas l'immerger ni ne le mettre au lave-vaisselle. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les socles antidérapants des bols hachoirs pour un meilleur nettoyage.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Accessoires

(peuvent être achetés séparément, pas disponibles dans tous les pays)

MQ 10:	Fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, les desserts réalisés à base de préparations.
MQ 20:	Hachoir de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 30:	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 40:	Hachoir de 1250 ml pour hacher, mixer et piler la glace
MQ 50:	Accessoire à purée pour réduire en purée les pommes de terre et les légumes cuits
MQ 70:	Robot de cuisine compact (1500 ml) pour hacher, mélanger, trancher et émincer.

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

À 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 les 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.

