

BRAUN

Multiquick 5 Vario



Type 4191

www.braunhousehold.com

MQ 5007 Puree+
MQ 5037 Sauce+
MQ 5077 Buffet+

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 et les couteaux sont très coupants! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- 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.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des couteaux, de le nettoyer ou de le ranger.
- 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 ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- 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.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité

en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à 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.
- Le bol gradué (8) et le bol (10c, 11f) ne vont pas au four à micro-ondes.

Description

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo
- 4 Bloc moteur
- 5 Boutons de déverrouillage
- 6 Pied mixeur
- 7a Système d'entraînement du fouet
- 7b Fouet
- 8 Bol gradué
- 9 Accessoire à purée
 - 9a Boîte à engrenages
 - 9b Manche à purée
 - 9c Palette
- 10 Bol hachoir 500 ml « ca »
 - 10a Couvercle
 - 10b Couteau
 - 10c Bol
 - 10d Socle antidérapant
- 11 Accessoire de robot ménager « fp »
 - 11a Couvercle
 - 11b Entraîneur
 - 11c Poussoir
 - 11d Cheminée de remplissage
 - 11e Verrouillage du couvercle
 - 11f Bol
 - 11g Socle antidérapant
- 12 Couteau
- 13 Accessoire pour pétrir
- 14 Support couteaux
- 14a Couteau pour trancher
- 14b Couteau pour râper (finement ou plus épais)
- 15 Outil à frites

Merci de nettoyer toutes les parties de l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »/image C).

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 poce 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 (A)

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 de meilleurs résultats de mixage, utilisez la vitesse la plus élevée.

- 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 15g),
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 (A)

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 lente 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 (D)

Le hachoir (10) 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 (E,H,J). Temps maximum d'utilisation pour le bol hachoir « ca » : 2 minutes.

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.
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.
- Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) pour détacher le bloc moteur.
 - Retirez ensuite le système d'entraînement.
 - Retirez les couteaux avec précaution avant d'enlever les aliments du bol hachoir. Pour retirer le couteau, tournez doucement et tirez.

Accessoire de robot ménager (F)

L'accessoire de robot ménager (11) est parfaitement adapté à :

- hacher et mixer
- pétrir (max 250 g de farine)
- découper et râper

Pour obtenir des résultats parfaits, consultez les tableaux de préparation (H + J).

Hacher

Utilisez le couteau pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.

Pour de meilleurs résultats, référez vous aux quantités maximum et aux vitesses indiquées dans le tableau de la partie H.

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café ou tout autre type de grains.

Avant de hacher ...

- découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments
- enlevez les tiges et dénoyotez les aliments avant de les hacher
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande
- assurez-vous toujours que le socle antidérapant soit bien fixé au bol hachoir.

Attention : le couteau (12) est très coupante! Manipulez-les toujours avec précaution en tenant la partie supérieure en plastique.

Retirez avec précaution la protection plastique du couteau.

- Placez le couteau (12) sur l'axe central du bol hachoir. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Mettez les aliments dans le bol hachoir. Placez le couvercle (11a) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (11e) positionné près de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Insérez le bloc moteur (4) dans l'entraîneur (11b) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

- Branchez l'appareil et assurez-vous que le poussoir est bien en place.
- Démarrez l'appareil et maintenez le bol avec l'autre main.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Retirez le poussoir.
- Appuyez sur le déverrouillage du couvercle (11e) et maintenez-le. Tournez le couvercle (11a) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
- Soulevez le couvercle.
- Retirez le couteau avec précaution avant d'enlever les aliments du bol. Pour démonter le couteau, tournez-le légèrement et retirez-le.

Mixer une pâte fine

En utilisant le couteau (12), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake ou un mélange pour gâteau avec jusqu'à 250 g de farine.

Exemple de recette : 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 maximale.

Pétrir une pâte

La photo de la section F fonctionne aussi pour l'utilisation de l'accessoire pour pétrir.

L'accessoire pour pétrir (13) est idéal pour pétrir différents types de pâtes comme la pâte à levée ou pâtes à tarte (basé sur 250g de farine max.).

- Placez l'accessoire à pétrir dans le bol (11f).
- Remplissez le bol avec 250 g de farine, puis ajoutez les autres ingrédients sauf les liquides.
- Mettez l'appareil en marche à la vitesse 21.
- Ajoutez des liquides par la cheminée de remplissage pendant que le moteur est en marche.
- Temps maximum pour pétrir : 1 minute – puis laissez refroidir le bloc moteur pendant 10 minutes.

Exemple de recette : Pâte à pizza

250 g de farine, ½ cuillère à soupe de sel, ½ cuillère à soupe de levure sèche, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 150 ml d'eau (tiède).

Recette d'exemple : Pâte

250 g de farine, 170 g de beurre (froid/dur, en petits morceaux), 80 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 petit œuf, 1 pincée de sel.

Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou.

Arrêtez de pétrir juste après que la pâte ait formé une boule, sinon la pâte deviendra trop molle.

Couper / râper / outil à frites

En utilisant le couteau pour couper (14a), vous pouvez couper en tranche, par exemple les

concombres, les oignons, les champignons, les pommes, les carottes, les radis, les pommes de terre crues, les courgettes, le chou.

En utilisant les accessoires pour râper (14b), vous pouvez râper par exemple les pommes, les carottes, les pommes de terre crues, la betterave, le chou, les fromages (mous à moyen durs).

L'outil à frites (15) pour préparer des frites.

1. Placez un des couteaux (14a,b) sur le support couteaux (14) et enclenchez-le. Placez ensuite le support couteaux (14) / outil à frites (15) sur l'axe principal du bol et assurez-vous qu'il soit bien enclenché.
2. Mettez en place le couvercle (11a) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (11e) positionné près de la poignée du bol.
3. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou s'enclenche au dessus de la poignée.
4. Insérez le bloc moteur dans l'entraîneur (11b) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Branchez l'appareil et introduisez les aliments dans la cheminée de remplissage.
6. Mettez en marche l'appareil. Ne mettez jamais vos mains dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours le poussoir (11c) pour pousser les aliments dans la cheminée.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour libérer le bloc moteur.
8. Pressez le système de verrouillage du couvercle (11e) et maintenez-le. Tournez le couvercle (11a) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour soulever le loquet.
9. Soulevez le couvercle.
10. Retirez le support couteaux / outil à frites avant de retirer la nourriture. Pour retirer le couteau (14a,b), soulevez-le au coin qui dépasse du fond du support couteaux.

Accessoire à purée (B)

Le broyeur peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que des pommes de terre, des patates douces, des tomates, des prunes et des pommes.

Avant l'utilisation

N'écrasez jamais des aliments durs ou crus car vous pourriez endommager l'appareil. Retirez les parties dures telles que la peau, les noyaux et tiges, puis cuisez et égouttez.

Important

- N'utilisez jamais l'accessoire à purée dans une casserole au-dessus d'une source de chaleur directe.
- Retirez toujours la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir un peu.
- Évitez que l'accessoire à purée ne tape sur le côté du récipient de cuisson pendant ou après

l'utilisation. Utilisez une spatule pour enlever les restes d'aliments en raclant.

- Pour obtenir des résultats parfaits lorsque vous écrasez, ne remplissez jamais une casserole (ou un autre récipient du même type) au-dessus de la moitié avec des aliments.
- Ne préparez pas plus d'1 lot sans interruption.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la préparation.

Comment utiliser l'accessoire à purée

- Assemblez la boîte à engrenages (9a) et le manche (9b) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retournez l'accessoire à purée, installez la palette (9c) sur le moyeu central et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. (Si la boîte à engrenages n'est pas installée, alors la palette n'est pas fixée.)
- Assemblez l'organe moteur et l'accessoire à purée et appuyez pour les enclencher. Branchez l'appareil.
- Placez l'accessoire à purée dans une casserole, un bol ou un autre récipient du même type et mettez l'appareil en marche. Déplacez l'accessoire à purée vers le haut et vers le bas tout au long de l'opération de mélange jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) pour retirer l'accessoire à purée.
- Retirez la palette en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez la boîte à engrenages du manche.

Exemple de recette : purée de pommes de terre

- Versez 1 kg de pommes de terre cuites dans un récipient
- Écrasez pendant 30 s à la vitesse 21
- Ajoutez 200 ml de lait chaud
- Écrasez à nouveau pendant environ 30 s

Nettoyage (C)

Nettoyez l'organe moteur (4) et les boîtes à engrenages (7a, 9a) en utilisant seulement un chiffon humide.

Les couvercles peuvent être nettoyés sous l'eau courante mais ils ne doivent ni être immergés dans l'eau ni nettoyés dans un lave-vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle.

Si des aliments ont séché sur l'accessoire à purée, retirez la palette. Laissez tremper la palette et la partie inférieure du manche de l'accessoire à purée dans de l'eau chaude afin de ramollir ces restes d'aliments, puis lavez soigneusement.

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:	Accessoire de robot ménager pour hacher, mélanger, pétrir et broyer

Sujet à modification 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.

