

BRAUN

Pied mixeur MQ9135XI

MANUEL D'UTILISATION



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

BRAUN

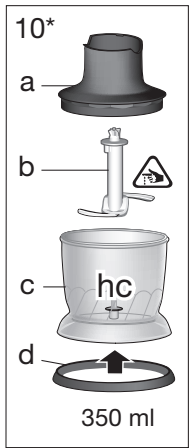
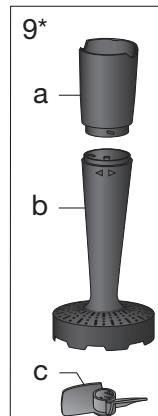
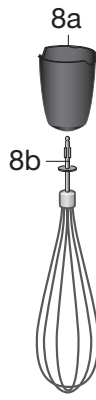
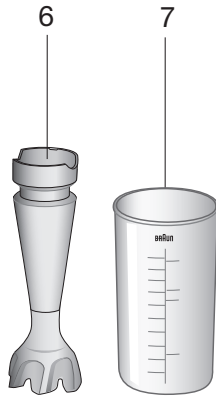
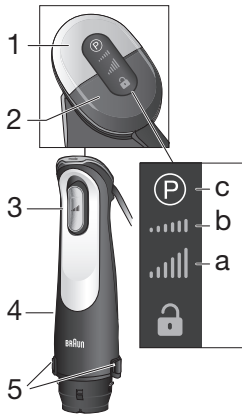
MultiQuick 9



Type HB901AI

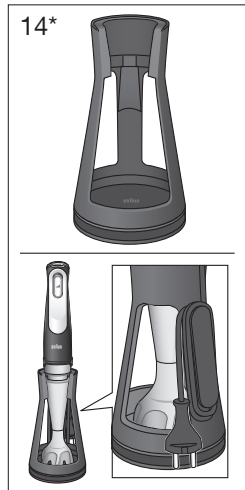
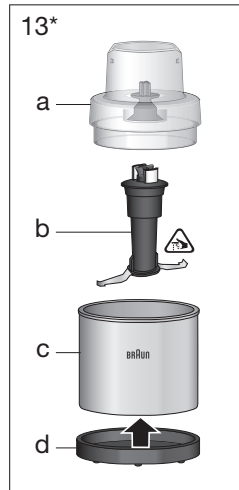
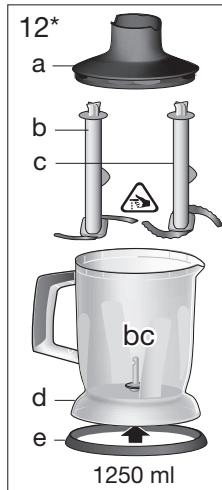
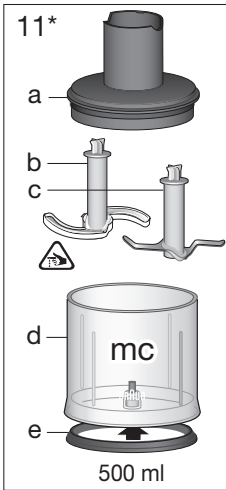
Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

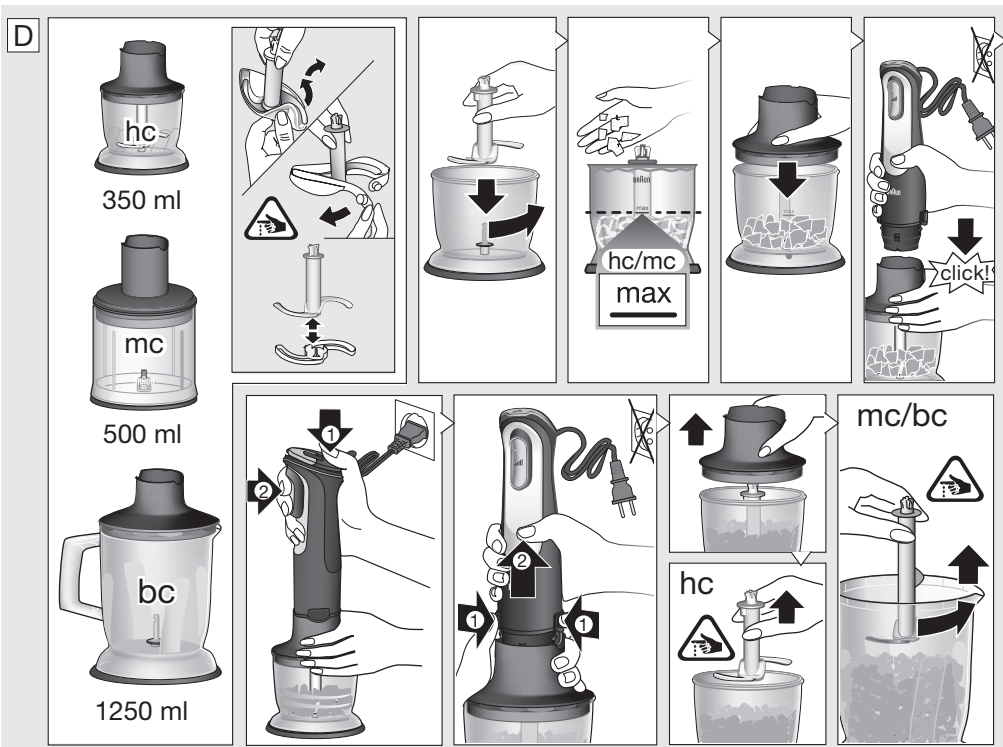
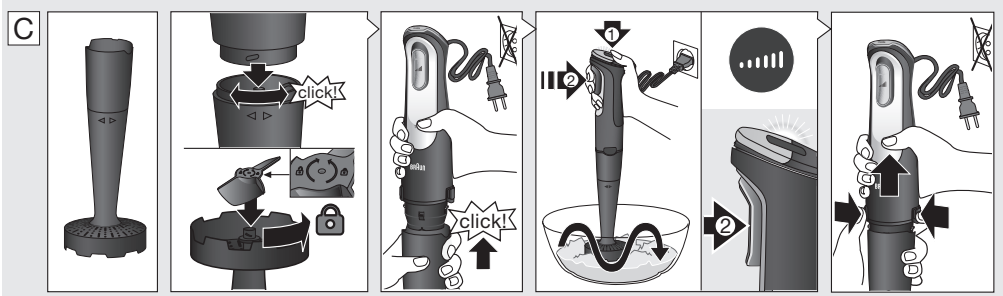
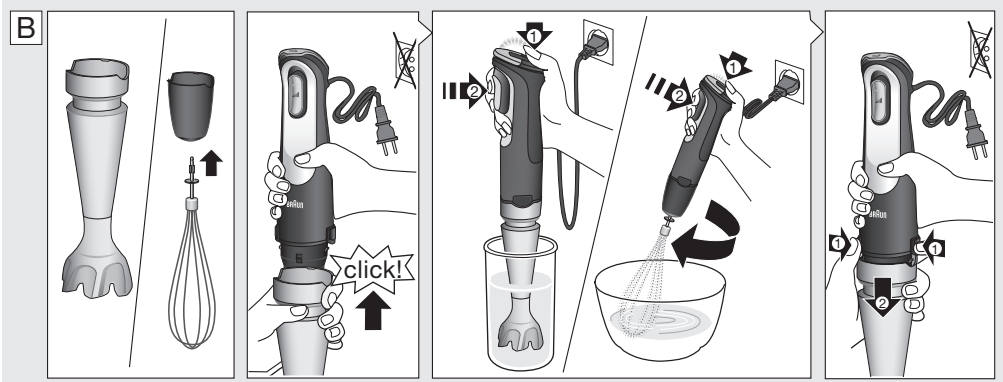


220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

* certain models only



<p>A</p>				



		Parmesan 							
	 2 cm	 2 cm					 2 cm		
max.		100 g	10 g	90g+ 	50 g	7	80 g	80 g	100 g
imode									
sec.		10	10x	30-45	5x	5x	5	5	10

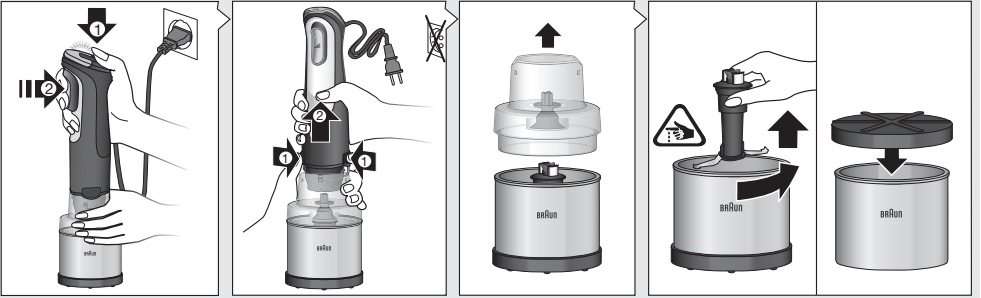
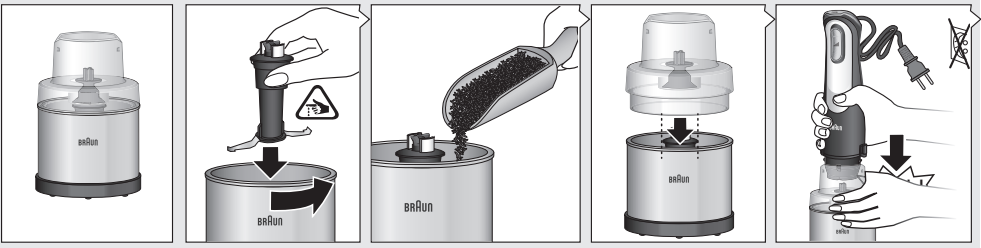


max.	300 g	200 g	30 g		200 g	20	200 g	250 g	350 g
imode									
sec.	10	15	15x		5	10	10	5	20



		Parmesan 		+ milk 					
	 2 cm	 2 cm					 2 cm		
max.	400 g	200 g	30 g	150 g + 700 ml	250 g	30	250 g	350 g	400 g
imode									
sec.	20	20-30	10	60 + 15	10	10	10	15	15



E

max.	95 g	30 g	20g/5	60 g	40 g	90 g	130 g	60 g	100 g	30 g	20 g	150 g
imode												

F


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

Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence. Retirez tous les emballages et les étiquettes et jetez-les de manière adaptée.



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 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.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

Pièces et accessoires

- 1 Sélecteur imode
 - a Vitesse élevée
 - b Faible vitesse
 - c Impulsion
- 2 Bouton de déverrouillage 
- 3 Commutateur de vitesse Smartspeed / vitesse variable 
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
- 6 Manche ActiveBlade
- 7 Bol gradué
- 8 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 9 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette
- 10 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
 - a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 11 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
 - d Bol hachoir
 - e Socle antidérapant en caoutchouc
- 12 1250 ml hacheur accessory «bc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
 - d Bol hachoir
 - e Socle antidérapant en caoutchouc

- 13 Accessoire de moulins de café
 - a Couvercle à encoches
 - b Lame du moulin
 - c Bol
 - d Base et couvercle anti-dérapants
- 14 Base de rangement

Utilisation de l'appareil

Commutateur de vitesse intelligent à vitesse variable

Le commutateur commande toutes les vitesses. Pour augmenter la vitesse, appuyer plus fortement. Plus la vitesse est élevée, plus les aliments sont mélangés et hachés rapidement et finement.

Utilisation d'une seule main: le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed (3) permet de mettre l'appareil sous tension et de modifier la vitesse d'une seule main.

Fonctionnement du mixeur plongeant

Première utilisation: retirer le verrou de transport du boîtier du bloc-moteur (4) en tirant sur la sangle rouge.

Mise sous tension (A)

L'appareil est doté d'un sélecteur imode (1) et d'un bouton de sécurité (2) qui débloquent le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed (3). Suivez les instructions pour mettre l'appareil sous tension :

- En appuyant sur la partie argentée située en haut, vous pouvez choisir un des 3 modes (vitesse élevée, faible vitesse, impulsion).
- Ces 3 modes vous permettent de choisir comment vous souhaitez préparer les aliments. Le voyant lumineux du sélecteur imode devient blanc pour afficher le mode sélectionné.
- Le mode Vitesse élevée (1a) fournit la vitesse maximum disponible. Il s'agit de la position standard du mode.
- Le mode Faible vitesse (1b) diminue la vitesse même si vous appuyez complètement sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed.
- Le mode Impulsion (1c) peut être utilisé pour hacher des plus gros morceaux d'aliments ou pour contrôler la texture des aliments pendant le hachage. Appuyez sur le commutateur Smartspeed pour de brèves impulsions de puissance.
- Une fois le mode sélectionné, appuyez sur le bouton de sécurité (2) avec votre pouce.
- Appuyez immédiatement sur le commutateur de vitesse intelligent, puis régler la vitesse.

REMARQUE : Il faut appuyer sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed dans un délai de 2 secondes, sinon une fonction de sécurité empêchera de mettre l'appareil sous tension. Le témoin du bouton de sécurité deviendra alors rouge et clignotera. Pour mettre l'appareil sous

tension, recommencer à partir de la première étape.

- Durant le fonctionnement, vous n'avez pas besoin d'appuyer en permanence sur le bouton de sécurité.

Voyant lumineux	Appareil / État de fonctionnement
Témoin du bouton de sécurité clignote en rouge	L'appareil peut être utilisé.
Témoin du bouton de sécurité éteint	L'appareil est débloqué (le bouton de déverrouillage a été pressé) et peut être mis sous tension
Mode veille après 10 minutes. Tous les témoins sont éteints.	L'appareil se met à nouveau en marche si vous appuyez sur un bouton

Manche ActiveBlade (B)

Le mixeur à main est équipé d'un manche ActiveBlade qui permet d'étendre la lame jusqu'au fond. Le réglage se fait automatiquement via la pression requise lors du mixage, ce qui est particulièrement adapté pour mixer les aliments durs comme les fruits et légumes crus.

Il est aussi parfaitement adapté pour préparer des dips, des sauces, des vinaigrettes, des soupes, de la nourriture pour bébé ainsi que des boissons, des smoothies et des milkshakes.

Pour obtenir des résultats supérieurs, utiliser la vitesse la plus élevée.

Assemblage et fonctionnement

- Fixer le manche ActiveBlade (6) au moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche ActiveBlade dans le mélange à mixer. Puis allumer l'appareil comme décrit ci-dessus.
- «Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut. Selon la pression appliquée, le manche ActiveBlade s'abaisse et la lame s'étend.»
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus (5) pour retirer le manche de mixage.

Avertissement

- Ne pas laisser les liquides ou ingrédients dépasser la ligne verte du manche ActiveBlade.
- 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.
- Ne pas cogner le manche ActiveBlade contre le fond des casseroles et fait-touts.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 2 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

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.
- Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
- 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 (B)

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 (8b) à l'entraîneur du fouet (8a).
- 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 Plus pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 3 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement 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.

Exemple de recette: Crème fouettée

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

- Commencer à basse vitesse (pression légère sur le commutateur), puis augmenter la vitesse (pression plus forte sur le commutateur) tout en fouettant la crème.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

Presse-purée (C)

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

Avant l'utilisation

- Ne pas essayer de réduire en purée des aliments durs ou crus, étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Peler et retirer les noyaux, pépins ou parties dures; cuire et égoutter avant de réduire le fruit/légume en purée.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher l'entraîneur (9a) au pied (9b) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Mettre le presse-purée à l'envers, puis fixer la palette (9c) sur le pivot central, puis la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la repérer (si l'entraîneur n'est pas fixée correctement, alors la palette ne restera pas en place.)
- Aligner le presse-purée assemblé et le boîtier du bloc-moteur, puis emboîter les deux pièces ensemble. Brancher l'appareil.
- Plonger le presse-purée dans les ingrédients, puis mettre l'appareil sous tension.
- En remuant doucement l'appareil de haut en bas, déplacer le presse-purée dans les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée.
- Relâcher le commutateur de vitesse intelligent et s'assurer que le presse-purée s'est complètement immobilisé avant de le retirer de l'aliment.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil. Ôter la palette (9c) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus pour détacher le presse-purée du boîtier du bloc-moteur. Séparer l'entraîneur du pied en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Avertissement

- Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole sur un feu direct.
- Toujours enlever la casserole du feu et laisser son contenu refroidir légèrement.
- Poser le récipient sur une surface stable et plane et le soutenir avec la main libre.
- Ne pas cogner le presse-purée sur le côté du récipient de cuisson pendant l'utilisation ou après. Utiliser une spatula pour racler l'excédent d'aliments.
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 1 minute.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée

1 kg de pommes de terre cuites

200 ml de lait chaud

- Mettre les pommes de terre dans un bol, puis les réduire en purée pendant 30 secondes (enfoncer le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed aux trois quarts).
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 30 secondes.

Accessoire de hacheur (D)

Les hacheurs (10/11/12) sont parfaitement adaptés pour hacher le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Utiliser le hachoir «hc» (10) pour des résultats parfaits. Il ne convient pas pour la viande.

Avec le hachoir « hc », ne remplir que jusqu'à la ligne max pour la quantité d'ingrédients. La durée de fonctionnement maximale du hachoir « hc » s'élève à: 1 minute pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs.

REMARQUE: laisser un intervalle d'au moins 3 minutes avant de le remettre en marche (pour éviter les défaillances). Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Utiliser le hacheur «mc» et «bc» (11/12) pour des quantités plus importantes et pour la nourriture dure.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir «hc» et «mc» ne doit pas excéder la ligne maximum.

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 D – Préparation pour connaître

les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

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.
- Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc anti-dérapant (10d/11e/12e) est fixé au fond du bol.

Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-gelame en plastique.
- Les lames (10b/11b/11c/12b/12c) 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 (10c/11d/12d).
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (10a/11a/12a).
- Pour piler de la glace, utilisez la lame spéciale glace (11c/12c).
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (4), 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 EasyClick Plus boutons de dégagement facile (5) 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 le hachoir (10/11/12) pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non écalées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la muscade). Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Seul les accessoires de hachage «mc» et «bc» (11/12) avec lame spéciale glace doivent être utilisés pour piler des glaçons.
- Si l'appareil est utilisé pour réduire en purée des aliments chauds, s'assurer que le liquide ne bout pas. Laisser un peu refroidir les aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais placer les bols du hachoir au microondes.

«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 oeufs.
- À l'aide de la vitesse maximale, 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

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 1,5 secondes à vitesse maximale.

Accesorio de molienda de café (E)

Le moulin est parfait pour mouder toutes sortes d'épices sèches et d'autres ingrédients tels que le poivre, le clou de girofles, le piment, le café ou le soja, le riz, les graines de pavot, les sucres, des sardines ou crevettes séchées.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc anti-dérapant (13d) est fixé au fond du bol.
- Toujours tenir la lame du moulin (13b) par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur l'axe central du bol du moulin (13c) et le faire tourner légèrement pour qu'il descende et se fixe fermement.
- Remplir le moulin avec les ingrédients et poser le couvercle à encoches (13a).
- Moudre les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- Une fois les ingrédients moulus, débrancher et appuyez sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus afin de détacher la partie moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avant de verser le contenu du bol du moulin.

Avertissement

- Ne remplir que jusqu'à la ligne max. à l'intérieur du bol du moulin.
- N'utiliser qu'avec des ingrédients secs.
- Laissez les épices refroidir à température ambiante avant de mouder.
- Il est déconseillé de mouder du maïs, des noix, du chocolat de cuisine, du sucre candi ou du fromage à pâte dure.

- Ne jamais placer le bol du moulin dans un four à micro-ondes.

Se référer au Guide d'utilisation E pour connaître les quantités et vitesses maximales.

La durée de fonctionnement maximale du moulin s'élève à 20 secondes.

Entretien et nettoyage (F)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur à main et les accessoires associés avant la première utilisation puis après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (4) ni les entraîneurs (8a, 9a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (11a/12a) peuvent être rincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- S'assurer que la lame du moulin est entièrement sèche afin de réutiliser le moulin.
- Il est possible de démonter la base de rangement pour un meilleur nettoyage.
- 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.
- Le mixage d'aliments à forte teneur en pigments (par ex. des carottes ou du curcuma) peut décolorer les accessoires. Essayez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site www.braunhousehold.com.

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



Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.
Le mixeur à main est chaud et ne fonctionne plus	L'appareil surchauffe et la protection anti-surchauffe est activée	Laisser l'appareil refroidir pendant une heure. Ensuite, le mixeur à main peut à nouveau être utilisé.