

Français

Avant utilisation



Veillez 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.

Pièces et accessoires

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons de dégagement facile Easy-Click
- 6 Pied mixeur
- 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 «ac»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d 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 robot ménager 1500 ml «fp»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Pièce d'assemblage pour l'organe moteur
 - c Poussoir
 - d Tube de remplissage
 - e Loquet du couvercle
 - f Bol du robot multifonction
 - g Socle antidérapant en caoutchouc
 - h Lame hachoir
 - i Porte-lame i Crochet de pétrissage
 - j Porte-lame
 - (i) Lame pour trancher
 - (ii) Lames pour râper (finement, grossièrement)

Utilisation de l'appareil

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 (1). 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. La vitesse de préparation maximale peut être obtenue 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.

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.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

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.

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

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

Presse-purée (B)

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.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section B.

Accessoire de hacheur (C)

Les hacheurs (10/11/12) 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.

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.

De plus, le hacheur «bc» (12) offre une variété d'autres applications telles que les milkshakes, les boissons, les purées, les pâtes ou la glace pilée.

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (10/11/12) 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» (12) avec le broyeur à glace spécial (12c) peut être utilisé pour piler de la glace.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section C.

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

10 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.

Accessoire de robot culinaire

Le robot culinaire (13) peut servir à:

- hacher, mixer et mélanger les pâtes légères;
- pétrir de la pâte (à base de 250 g de farine max.);
- trancher et émincer.

Hacher (D)

La lame (13h) permet de hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Ne pas utiliser le robot culinaire pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la muscade). Ces aliments pourraient endommager les lames.

En utilisant le couteau (13h), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake avec jusqu'à 250 g de farine.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section D.

Pétrir de la pâte (D)

L'illustration D s'applique aussi pour l'utilisation du crochet de pétrissage (13i). Le crochet de pétrissage est idéal pour pétrir différents types de pâtes comme celles au levain ou pour les pâtisseries.

Sélectionnez la vitesse 21 pour mettre en marche l'appareil.

REMARQUE: Durée de pétrissage maximum: 1 minute – puis laisser le moteur refroidir pendant 10 minutes.

Trancher / Émincer (E)

Utilisez les lames à trancher (i) pour couper en tranches les fruits et légumes crus, p. ex. concombres, oignons, champignons, pommes, carottes, radis, pommes de terre, courgettes et choux.

Utilisez les lames à râper (ii) fine et épaisse pour couper des aliments comme des pommes, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, du chou, des fromages durs (comme le parmesan).

Selon les directives, il est possible de préparer 5 fois de suite la quantité maximum d'un bol plein.

Ensuite, avant de continuer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section E.

Entretien et nettoyage (F)

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section F.

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.

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.