



**MARQUE:**

**BRAUN**

**REFERENCE:**

**MQ535 BABY**

**CODIC:**

**4177991**

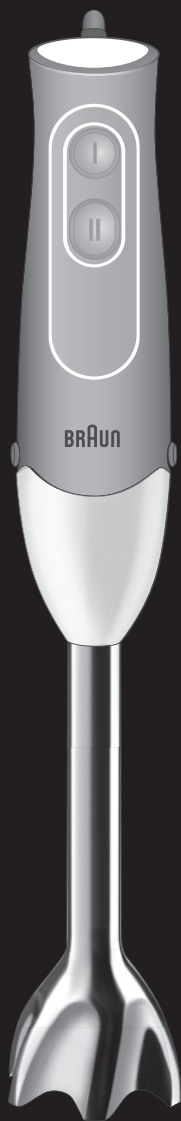


**NOTICE**



# BRAUN

Multiquick 5  
Minipimer 5



Type 4165

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

MQ 535 Baby

MQ 535

MQ 525

MQ 520

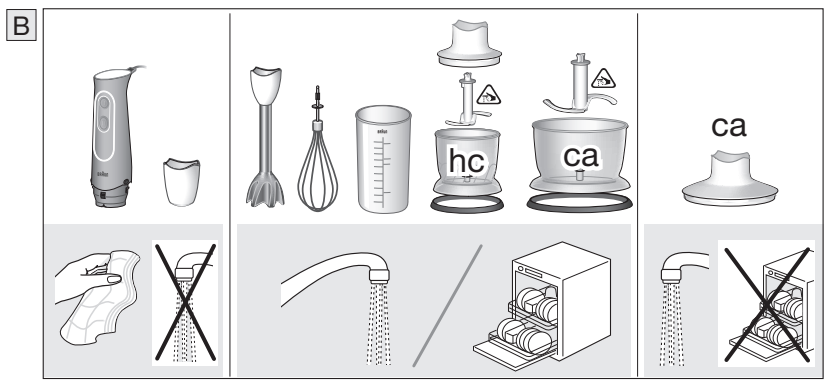
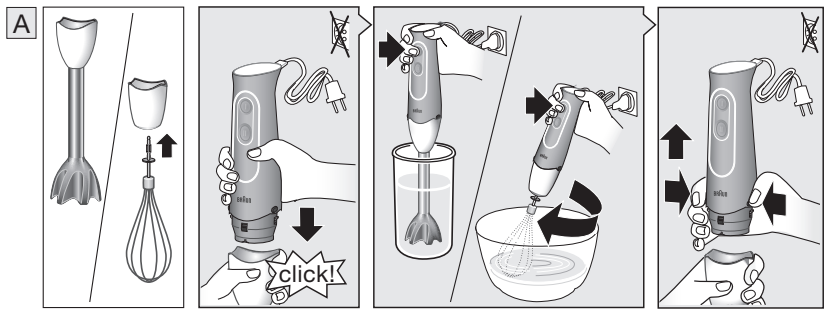
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	16
Português	19
Italiano	23
Nederlands	26
Dansk	29
Norsk	32
Svenska	35
Suomi	38
Polski	41
Český	44
Slovenský	47
Magyar	50
Hrvatski	53
Slovenski	56
Türkçe	59
Română (RO/MD)	62
Ελληνικά	65
Български	69
Русский	72
Українська	75
عربي	82

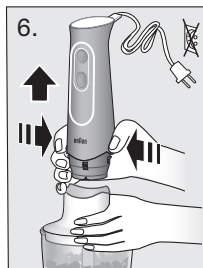
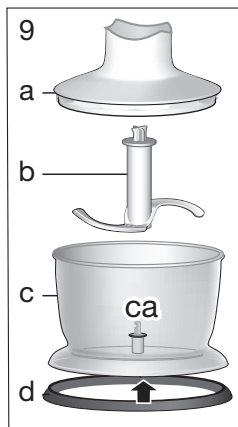
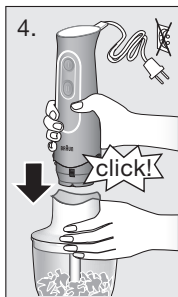
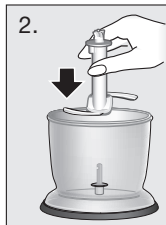
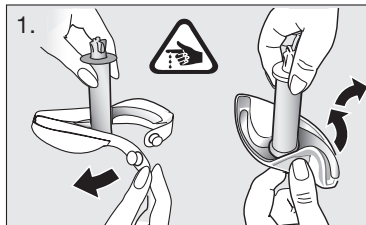
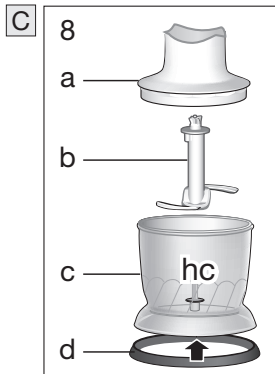
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722110204/04.13  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/  
SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/RU/UA/Arab



				350 ml	500 ml	
✓			✓	✓		MQ 520
✓	✓	✓	✓	✓		MQ 525
✓	✓	✓	✓		✓	MQ 535 MQ 535 Baby





**D**

			Parmesan							
		1cm	1cm							
speed		II				I				
	max.	100g	100g	10g	90g+	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
	max.	300g	200g	20g		150g	20	150g	300g	300g
	sec.	20-30	20-30	20		8x1	15	10	20	30


# Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. 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.
- Avant de brancher l'appareil à une prise, vérifiez que la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ne pas passer le bloc moteur (3), ni le système d'entraînement du fouet (6a) sous l'eau, ni les immerger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale, nous vous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants afin qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- 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 Services Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent

causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

- Ni le bol (7), ni les hachoirs (8,9) ne peuvent être mis dans un four à micro-ondes.

## Description (voir page 4)

- 1 Interrupteur: vitesse «I»
- 2 Interrupteur: vitesse «II» (turbo)
- 3 Bloc moteur
- 4 Boutons de déverrouillage
- 5 Pied mixeur
- 6 a Système d'entraînement du fouet  
b Fouet
- 7 Bol
- 8 Bol hachoir « hc »
  - a Couvercle
  - b Lame
  - c Bol
  - d Anneau antidérapant
- 9 Bol « ca »
  - a Couvercle (avec système d'entraînement)
  - b Lame
  - c Bol
  - d Anneau antidérapant

Merci de nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation (voir B).

## Comment utiliser l'appareil ?

### Comment utiliser votre mixeur ? (voir A)

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

- Insérez le bloc moteur (3) dans le pied mixeur (5).
- Introduisez le mixeur dans le bol ou le hachoir. Seulement après pressez (1) ou (2).

- Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage des accessoires (4) pour retirer le pied mixeur du bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter toute ébullition 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. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. 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).

#### Comment utiliser le fouet ? (voir A)

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

- Insérer le fouet (6b) dans le système d'entraînement du fouet (6a), puis insérez le bloc moteur (3) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Introduisez le fouet au fond du récipient et ensuite seulement, appuyez sur l'interrupteur (1) pour le faire fonctionner.

- Pour démonter le bloc moteur après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage. Ensuite, retirez le fouet du système d'entraînement.

#### Pour de meilleurs résultats :

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Utilisez uniquement la vitesse «I» pour faire fonctionner le fouet.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4-8°C).
- Fouettez jusqu'à 4 blancs d'œufs à la fois.

#### Comment utiliser le bol hachoir ?

(voir C)

Les bols hachoirs (8 et 9) sont parfaitement adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.

Pour hacher des aliments durs (ex : parmesan, chocolat), utilisez toujours la vitesse «II» (turbo).

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau D.

Le temps maximum pour utiliser le hachoir «hc» est de 2 minutes.

Ne mixez pas d'aliments trop durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

#### Avant de hacher...

- Prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes.
- Enlevez les tiges et dénoyotez les aliments.
- Enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (8d, 9d) 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 (1) ou (2) 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 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

(comme garniture de pancakes ou à étaler)

Placez 40 g de pruneaux et 40 g de miel crémeux dans le hachoir « hc ».

Mettez-le en marche pendant 4 secondes en utilisant la vitesse «I». Ajoutez ensuite 10 ml d'eau (parfumé à la vanille) et hachez de nouveau pendant 1 seconde.

#### Nettoyage (voir B)

Nettoyez le bloc moteur (3) et le système d'entraînement du fouet (6a) avec un chiffon humide seulement.

Le couvercle du bol hachoir avec système d'entraînement (9a) doit uniquement être nettoyé à l'eau.

Ne le placez pas dans le lave-vaisselle. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les anneaux anti-dérapants des bols hachoirs pour un nettoyage plus parfait.

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, non 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 compact de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 40:	Hachoir de 1000 ml pour hacher, mixer, mélanger et piler de la glace.
MQ 70:	Robot de cuisine compact pour hacher, mélanger, trancher et émincer. Fonction pour pétrir non disponible avec le Multiquick 5.

Sujet à toute modification sans préavis.

Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique et au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux destinés au contact alimentaire.



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.

