



MARQUE: BRAUN

REFERENCE: HM3135WH DAR

CODIC: 4082281



# BRAUN

## MultiMix 3



Type 4644

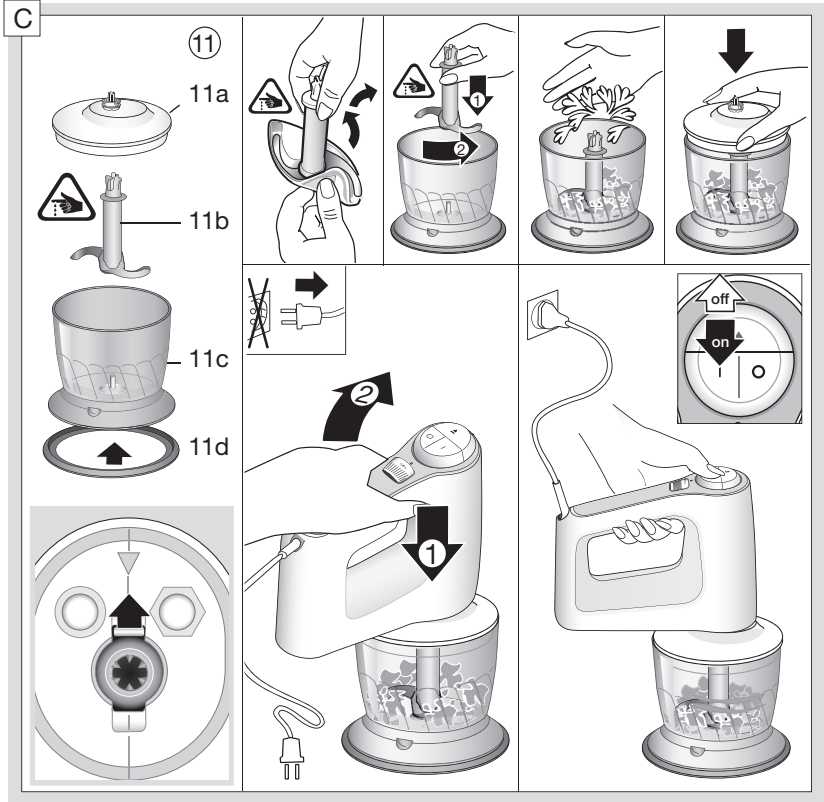
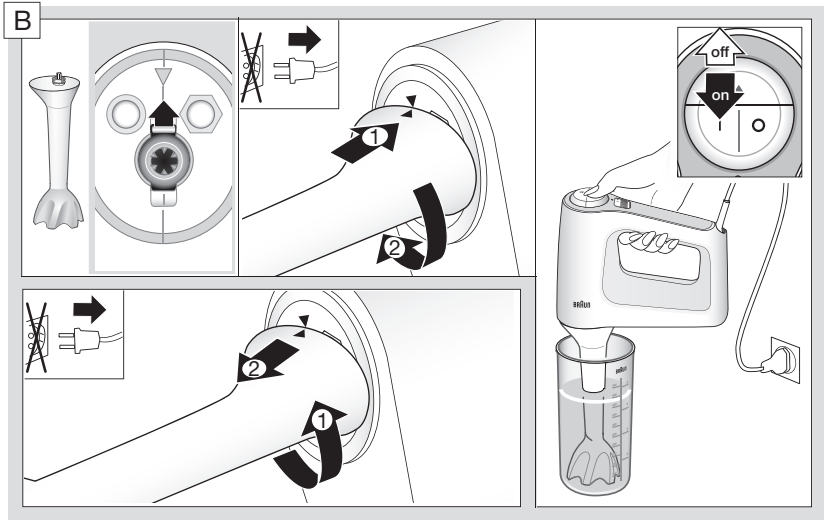
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

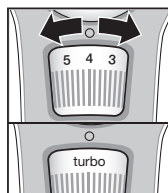
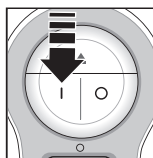
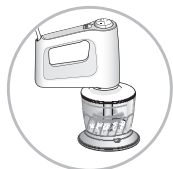
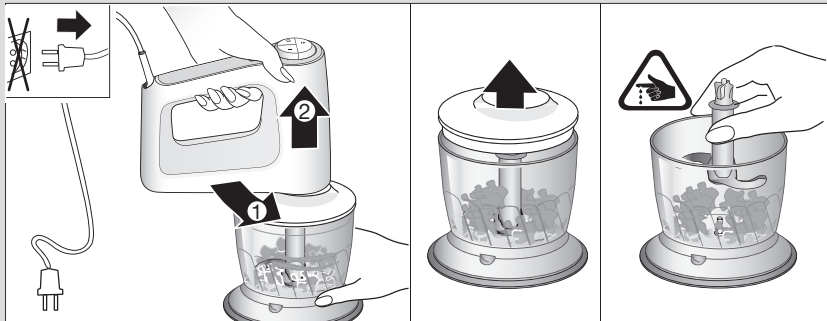
HM 3100

HM 3105

HM 3135





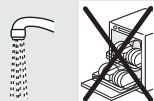
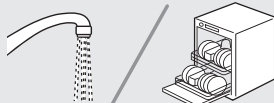
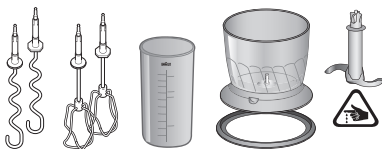
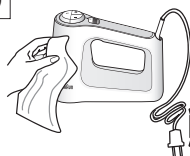


max.

+/-

		300 g	15 sec	turbo
		200 g	20-25 sec	turbo
		200 g	5-8 sec	1
		30 g	20 sec	turbo
		4  / 20 g	5-8 sec	4
		200 g	12-15 sec	3
		300 g	15-22 sec	3 / +5 sec turbo
		350 g	20-25 sec	3 / +5 sec turbo

D



## Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

**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.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- 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.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- 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.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Tenir mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des fouets et crochets durant l'utilisation pour éviter tout dommage physique. Ne pas toucher les éléments pendant leur fonctionnement.

### Description

- 1 Bouton eject
- 2 Bouton marche/arrêt (1 = marche, 0 = arrêt)
- 3 Variateur de vitesses
- 4 Bloc moteur
- 5 Ouverture pour fouets / crochets
- 6 Ouverture pour accessoires mixeur / hachoir
- 6a Pousoir
- 7 Crochets
- 8 Fouets
- 9 Pied mixeur (si fourni)
- 10 Bol mesureur
- 11 Kit hachoir (si fourni)
- 11a Couvercle du hachoir (avec système d'entraînement)
- 11b Lames
- 11c Bol hachoir
- 11d Anneau antidérapant

Temps d'utilisation maximum :

Avec les crochets : 5 minutes

Avec les fouets : 15 minutes

**Veillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation – voir le paragraphe «Nettoyage».**

## Utilisation du mixeur (A)

Les crochets sont parfaits pour pétrir les pâtes à levure, pâtes maison, des pâtes à gâteaux et pour mixer avec des morceaux de viande. Utiliser les fouets pour les préparations de pâtes à gâteaux, pour réduire en purée les pommes de terre ou autres légumes, la crème fouettée (100 ml de crème minimum), pour monter les oeufs en neige (un blanc d'oeuf minimum) et autres préparations crémeuses.

- Placez le poussoir (6a) comme indiqué sur l'illustration et insérez les crochets pétrisseurs (7) ou les fouets (8).
- Mettre les ingrédients dans le bol.
- Sélectionnez la vitesse selon l'application (1 ... turbo) en faisant tourner le sélecteur de vitesse (3). Pour éviter les éclaboussures, toujours commencer par une vitesse lente et ensuite augmenter la vitesse petit à petit pendant le fonctionnement.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt (2) pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et éjecter les crochets ou les fouets en appuyant sur le bouton eject (1).

Pour des résultats parfaits :

- Pour obtenir de meilleurs résultats dans la préparation de pâtes à gâteaux, etc. Tous les ingrédients doivent être à la même température. Enlever le beurre, les oeufs, etc du réfrigérateur peu de temps avant de les utiliser.
- La crème fouettée sera plus volumineuse si la crème est bien froide avant d'être fouettée.
- La purée de pomme de terre sera beaucoup plus crémeuse, si tous les ingrédients sont utilisés lorsqu'ils sont chauds (ex : prendre les pommes de terre directement après les avoir fait bouillir).

## Utilisation de l'accessoire mixeur (B)

L'accessoire mixeur mélange et hache rapidement et facilement. Vous pouvez l'utiliser pour faire des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des préparations diététiques et des préparations pour les bébés.

- Placez le poussoir (6a) comme indiqué sur l'illustration et insérez l'accessoire mixeur à main. Insérez l'accessoire mixeur à main (9) dans l'ouverture de manière à ce que le marquage sur l'accessoire mixeur à main et le marquage sur l'organe moteur soient alignés. Faites ensuite pivoter le mixeur à main de 90° dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Insérer le pied mixeur verticalement dans le récipient, avant d'allumer l'appareil. Le mixeur ne doit pas être immergé à plus de 2/3 dans la préparation.
- Afin d'éviter les éclaboussures, démarrez toujours à une vitesse basse, puis augmentez progressivement la vitesse tout en continuant l'opération.
- Tenir appuyé le bouton marche/arrêt tant que vous utilisez le pied mixeur.
- Lorsque vous utilisez le mixeur directement dans une casserole en cuisinant, retirez préalablement la casserole du feu afin d'éviter une surchauffe du mixeur à main.
- Pour éteindre l'appareil, relâcher le bouton marche/arrêt avant de retirer l'appareil du récipient. Ensuite, éteindre.
- Pour retirer le pied mixeur, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à 90° et le pousser vers l'extérieur.

Important : Le bol mesureur (10) ne doit être utilisé qu'avec le pied mixeur pour préparer de plus petites quantités. Il ne doit pas être utilisé avec le fouet.

## Utilisation de bol hachoir (C)

Le bol hachoir est fait pour hacher la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, etc.

- Avant de hacher : Pré découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes et les carottes, retirer la tige des herbes, décortiquer les noix et retirer les os, les tendons et les nerfs de la viande (voir tableau page 5).
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (11d) est bien attaché au bol hachoir.
- Attention : Enlever avec précaution le plastique des lames (11b). Les lames sont très tranchantes ! Toujours les tenir par la partie supérieure en plastique.

- Placer les lames sur l'axe central du bol hachoir et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.
- Placer la nourriture dans le bol hachoir.
- Mettre le couvercle du bol hachoir (11a) sur le bol et s'assurer qu'il s'y adapte bien.
- Placez le poussoir (6a) comme indiqué sur l'illustration et insérez-y le couvercle pour hachoir, de manière à ce que le marquage sur le couvercle pour hachoir et le marquage sur l'organe moteur soient alignés. Faites ensuite pivoter l'organe moteur à 90° dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Démarrez toujours à une vitesse basse, puis augmentez progressivement la vitesse tout en continuant l'opération.
- Tenir appuyé le bouton marche/arrêt tant que vous utilisez le bol hachoir et que vous tenez toujours le bloc moteur avec votre main. Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utiliser la vitesse turbo.
- Quand vous hachez des aliments cuits, faire refroidir la nourriture pendant quelques minutes avant de la verser dans le bol hachoir.
- Eteindre l'appareil en relâchant le bouton marche/arrêt et le débrancher, avant de séparer les accessoires.
- Pour retirer le bloc moteur, tenir le bol hachoir d'une main, tourner le bloc moteur à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever.
- Retirer les lames avant de verser la préparation hors du bol hachoir.

Important : Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café et autres grains.

### Exemple de recette :

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

- Versez 300 g de pruneaux et 300 g de miel crémeux dans le bol du hachoir.
- Hachez pendant 10 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 100 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 3 seconde supplémentaire.

## Nettoyer l'appareil (D)

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

- L'organe moteur (4) ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau et ne le placez pas sous un courant d'eau.
- L'accessoire mixeur à main (9) et le couvercle pour hachoir (11a) ne peuvent être nettoyés qu'à l'eau courante. Ne les immergez pas dans l'eau.
- Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle

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.

Sujet à modification sans préavis.

A 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 des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

