

# BRAUN

## MultiQuick 7



### Instructions

Type 4199

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

MQ 777  
MQ 735  
MQ 727  
MQ 725

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

## READ ALL INSTRUCTIONS.

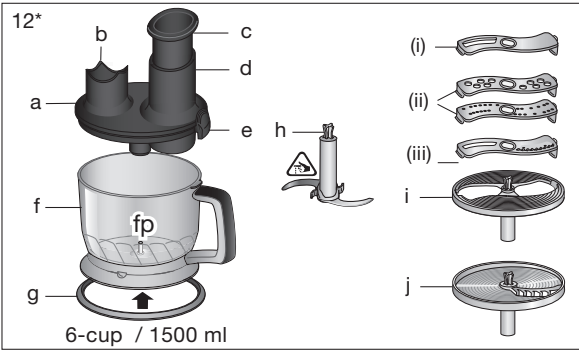
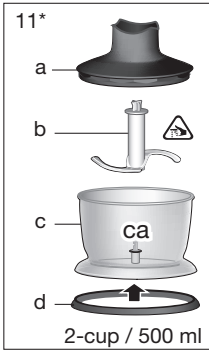
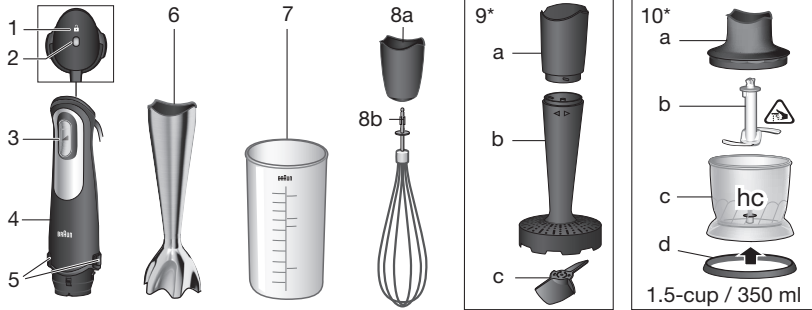
1. **Blades are sharp. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Exercise the same care when removing, inserting the chopping blade or disc for the food processor and chopper accessories. Always verify that the accessory enclosure is free of cracks or other damages.**
2. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Remove any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
5. To protect against electrical shock, do not put the motor body, cord or electrical plug of this hand blender in water or other liquids. Only the detachable blending shaft and other certain parts of this appliance have been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other part of this unit. If hand blender falls into liquid, unplug first, then remove immediately. Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.
6. The use of attachments/accessories not sold or recommended by Braun may cause fire, electrical shock or risk of injuries to persons.
7. Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and call Braun Customer Service for examination, repair or adjustment.
8. Avoid any contact with blades or moveable parts.
9. Do not use outdoors or for anything other than its intended purpose.
10. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.

11. Detach blending shaft from the motor body before washing the blades or shaft.
12. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
13. The metal blending shaft and whisk may scratch or mark non-stick coatings. Do not use in non-stick cookware.
14. Be certain the food processor attachment cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
15. Check work bowl for presence of foreign objects before using.
16. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
17. Maximum rating is based on the MQ 20 chopper «hc» that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.
18. Double-blade knife is sharp. Handle carefully. Use extreme care when removing or replacing knife blade.
19. Bowl must be in place before replacing knife blades.
20. The hc chopper is intended for processing small quantities of food for immediate consumption, and is especially recommended for preparing baby food. The appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
21. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet.
22. We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.
23. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.  
Do not modify the plug in any way.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

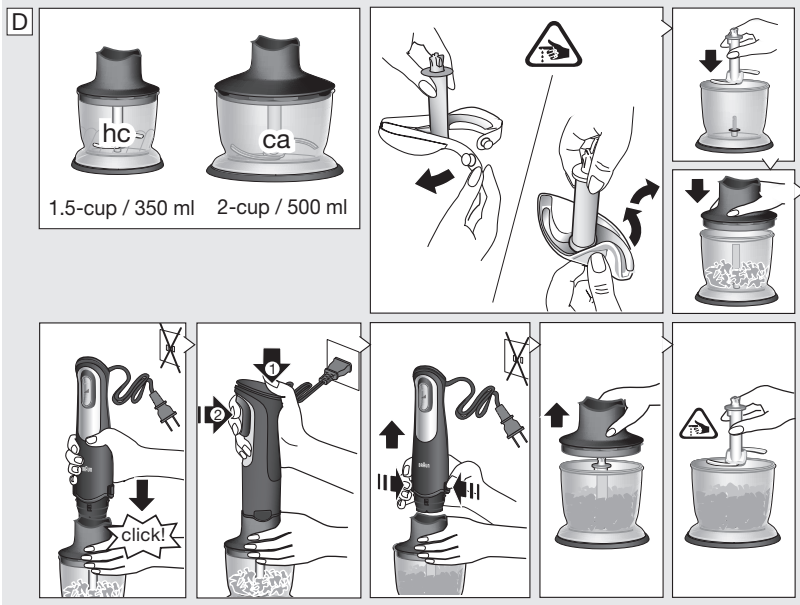
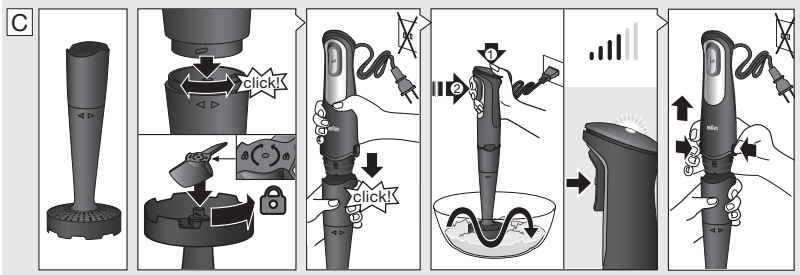
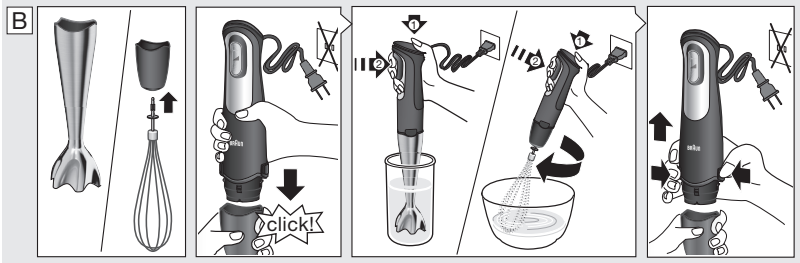
**WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK**



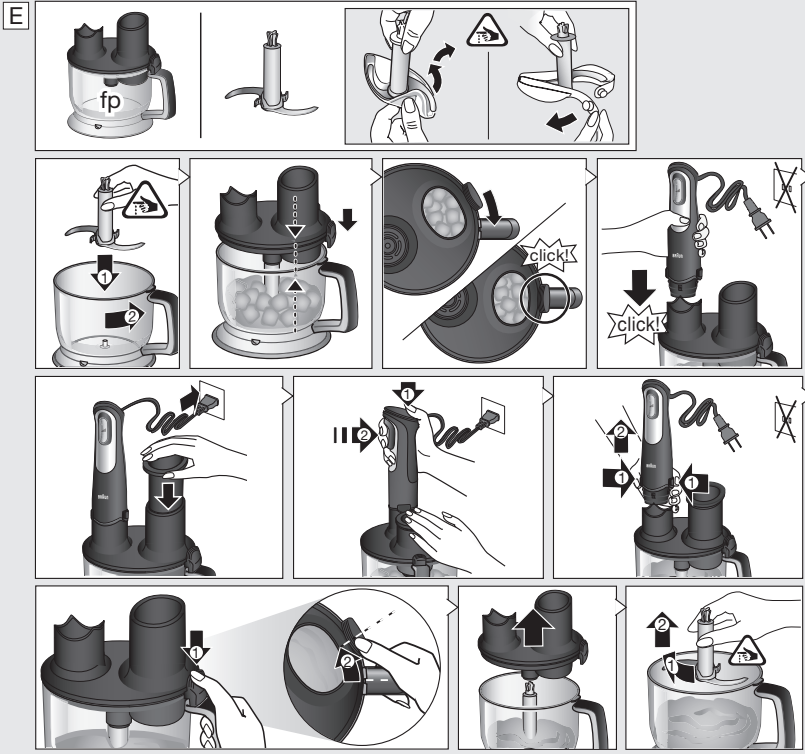
\*certain models only

MQ 725	✓		✓	✓	
MQ 727	✓		✓	✓	
MQ 735	✓			✓	
MQ 777	✓		✓		✓

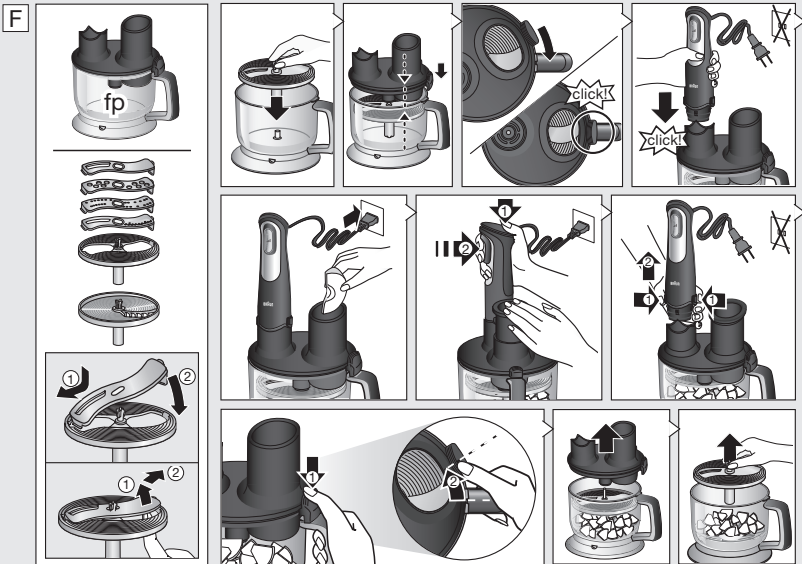








		Parmesan							
	1cm 0.4 inch	1cm 0.4 inch							
speed									
ca	max.	300 g 10.5 oz	200 g 7 oz	30 g 1 oz	200 g 7 oz	20	300 g 10.5 oz	350 g 12 oz	
sec.		20-30	20-30	20	8	20	15	25	30

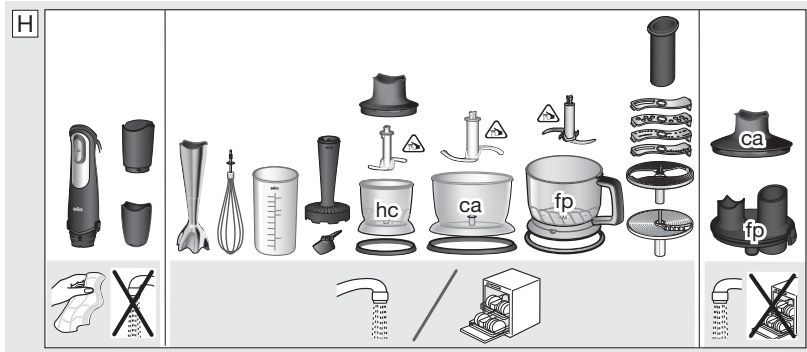


	1cm 0.4 inch	5cm 1cm 0.4 inch								
speed										
max.	700 g 3 cups	500 g 3.3 cups	30 g 1 oz	30	500 g 3.5 cups	500 g 5.5 cups	500 g 3.5 cups	400 g 2.5 cups	500 g 3.5 cups	500 g 4 cups
sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10



speed								

G	Optional Accessories	Best used for	Meilleure utilisation	Usó óptimo para
	<p>MQ 20</p> 	<p>1.5-cup / 350 ml baby food chopper attachment to chop small quantities.</p>	<p>Accessoire pour hachoir à nourriture pour bébé de 1,5 tasses / 350 ml conçu pour hacher de petites quantités.</p>	<p>Accesorio picadora de comida para bebés de 1,5 tazas / 350 ml, para picar pequeñas cantidades.</p>
	<p>MQ 30</p> 	<p>2-cup / 500 ml chopper attachment to chop herbs, onions, garlic, nuts, hard cheese, crackers, etc.</p>	<p>Accessoire hachoir de 2 tasses / 500 ml pour hacher les fines herbes, les oignons, l'ail, les noix, les fromages à pâte dure, les crackers, etc.</p>	<p>Accesorio picador de 2 tazas / 500 ml para picar hierbas, cebollas, ajos, frutos secos, queso duro, galletas saladas, etc.</p>
	<p>MQ 50</p> 	<p>Masher attachment to mash cooked fruits and vegetables</p>	<p>Accessoire presse-purée pour réduire en purée des fruits et des légumes cuits</p>	<p>Accesorio de pasapurés para triturar frutas y verduras cocidas.</p>
	<p>MQ 70</p> 	<p>6-cup / 1500 ml food processor attachment for chopping, slicing, and shredding.</p>	<p>Accessoire robot multifonction de 6 tasses / 1500 ml pour hacher, trancher, et râper.</p>	<p>Accesorio picador de 6 tazas / 1500 ml para picar, rebanar y rallar.</p>





English 10

Français 19

Español 28

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

5722112644/02.17  
MQ 725-727-735-777 USCA  
EN/FR/ES




## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

### Before Use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance.

### Parts and Accessories

- 1 Unlock button 
- 2 Pilot light
- 3 Smart Speed switch
- 4 Comfort grip handle and motor body housing
- 5 EasyClick release buttons
- 6 Blending shaft
- 7 Beaker
- 8 Whisk attachment
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 9 Masher attachment
  - a Gearbox
  - b Masher shaft
  - c Paddle
- 10 1.5-cup / 350 ml baby food chopper attachment «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 11 2-cup / 500 ml chopper attachment «ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 12 6-cup / 1500 ml food processor attachment «fp»
  - a Lid (with gear)
  - b Coupling for motor body
  - c Pusher
  - d Feed tube
  - e Lid interlock
  - f Food processor bowl
  - g Anti-slip rubber ring

10

- h Chopping blade
- i Insert holder
- (i) Slicing insert
- (ii) Shredding inserts (fine, coarse)
- (iii) Julienne insert
- j French fry disc

**Clean all parts before using for the first time – refer to «Care and Cleaning».**

### Pilot Light

The pilot light (2) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance/Operating status
Flashing red	Appliance is ready for use
Solid green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on

### How to Use the Appliance

#### Smart Speed Switch for Variable Speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed. The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smart Speed switch (3) allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

#### Operating your Hand Blender

First use: Remove the transportation lock from the motor body (4) by pulling it at the red strap.

## Switching On (A)

The appliance comes equipped with an unlock button for releasing the Smart Speed switch. To safely turn it on, follow these points:

- Press the unlock button (1) with your thumb and hold. The pilot light will turn solid green.
- Immediately press the Smart Speed switch and adjust to the desired speed. Note: If the Smart Speed switch is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The pilot light will flash red. To switch the appliance on, start again with first step.
- During operation you do not need to keep the unlock button pressed.

## Blending Shaft (B)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the highest speed.

### Assembly and Operation

- Attach the blending shaft (6) to the motor body until it clicks.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on as described above.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick release buttons (5) to detach the blending shaft.

### Caution

- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.

- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.

### Recipe Example: Mayonnaise

1.25 cups / 250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

## Whisk Attachment (B)

Use the whisk attachment only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

### Assembly and Operation

- Attach the whisk (8b) to the gearbox (8a).
- Align the motor body with the assembled whisk attachment and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the EasyClick release buttons to detach the motor body. Then pull the whisk out of the gearbox.

### Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, use the whisk attachment in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of

fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

#### Recipe Example: Whipped Cream

1.8 cups / 400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C / 39,2 - 46,4 F)

- Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

### **Masher Attachment (C)**

The masher attachment can be used to mash well-cooked vegetables and fruits.

#### Before Use

- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then chop the fruit/vegetable.

#### Assembly and Operation

- Fit the gearbox (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the masher attachment upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn counter-clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place).
- Align the assembled masher attachment with the motor body and click the two parts together. Plug in.
- Dip the masher attachment into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the masher attachment through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the Smart Speed switch and ensure the masher attachment has completely stopped turning before removing it from the food.

- After use, unplug the appliance. Remove the paddle (9c) by turning clockwise.
- Press the EasyClick release buttons to detach the masher attachment from the motor body. Separate the gearbox from the shaft by turning counter-clockwise.

#### Caution

- Never use the masher attachment in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Do not tap the masher attachment on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing, never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not process more than one batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

#### Recipe Example: Mashed Potatoes

2.2 lbs / 1 kg cooked potatoes  
7 fl. oz. / 200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 20 - 30 seconds (3/4 way on the Smart Speed switch)
- Add the milk. Resume mashing for another 20 - 30 seconds.

### **Chopper Attachment (D)**

The «ca» chopper (11) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «ca» chopper for larger quantities and for hard foods.

Refer to the Processing Guide D for maximum quantities, recommended times and speeds.

Use the «hc» baby food chopper (10) for smaller quantities. Maximum operation time for the «hc» baby food chopper: 30 seconds. Max. amounts 3.5 oz. / 100 g. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

#### Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (10d/11d) is attached to the bottom of the chopper bowl.

#### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blade (10b/11b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (10c/11c). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (10a/11a).
- Align the chopper with the motor body (4) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor body with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick release buttons to detach the motor body.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

#### Caution

- Do not use the chopper attachment to process extremely hard foods, such as

unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

### **Food Processor Attachment**

The food processor attachment (12) can be used for:

- chopping;
- slicing, shredding, and making french fries.

#### **Chopping (E)**

Using the blade (12h) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

Refer to the Processing Guide E for maximum quantities, recommended times and speeds.

#### Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, cartilage, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (12g) is attached to the bottom of the food processor bowl.

#### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blade (12h) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the bowl (12f). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with food. Attach the lid (12a) to the bowl with the interlock (12e) positioned to the right of the bowl handle.
- To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a click.

- Insert the motor body into the coupling (12b) until it locks.
- Plug in the appliance and insert the pusher (12c) in the feed tube (12d).
- To operate the food processor, switch on the appliance. During processing, hold the motor body with one hand and the food processor bowl with the other.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick release buttons to detach the motor body.
- Press the lid interlock (12e) and hold it. Turn the lid counter-clockwise to unlatch it.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

#### Caution

- Do not use the food processor attachment to chop extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Never place the food processor bowl in the microwave oven.

Using the blade (12h), you may also mix light batter like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g (2 cups) of flour.

#### Recipe Example: Pancake Batter

1.5 cups / 375 ml milk

2 cups / 250 g plain flour

2 eggs

- Pour milk into the bowl, then add flour and finally the eggs.
- Using full speed, mix the batter until smooth.

#### Slicing / Shredding (F)

Use the slicing insert (12i-(i)) to slice raw fruit and vegetables into fine, thin slices e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, potatoes, zucchini and cabbage.

14

Use the fine and coarse shredding inserts (12j-(ii)) to shred foods such as apples, carrots, potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

Refer to the Processing Guide F for maximum quantities, recommended times and speeds.

#### Assembly and Operation

- For slicing / shredding place a insert into the insert holder (12i) and snap into position. Place the assembled insert holder on the center pin of the bowl and give it a turn so that it locks into place.
- Attach the lid to the bowl with the interlock positioned to the right of the bowl handle.
- To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a click.
- Insert the motor body into the coupling until it locks.
- Plug in the appliance and insert the food to be processed into the feed tube.
- Switch the appliance on to operate. Never reach into the feed tube when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food.
- After use, unplug and press the EasyClick release buttons to detach the motor body.
- Press the lid interlock and hold it. Turn the lid counter-clockwise to unlatch it.
- Lift the lid up. Take out the insert holder before pouring out the contents of the bowl.

#### Cutting French Fries (F)

Use the french fry disc (12j) to prepare french fries.

Refer to the Processing Guide F for maximum quantities, recommended times and speeds.

#### Assembly and Operation

- Place the french fry disc on the center pin of the bowl and give it a turn so that it locks into place.

- Attach the lid to the bowl with the interlock positioned to the right of the bowl handle.
- For best results, place 3-4 potatoes (depending on size) in the feed tube of the lid while the motor is switched off.
- Press 3/4 way on the Smart Speed switch.
- Switch the motor off before starting on another batch.
- Use the pusher to gently feed the potatoes through the chute. Never use your fingers, forks, knives or any other object.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Do not dispose of the product in household waste at the end of its useful life.



## Optional Accessories (G)

Accessories can be purchased separately. Refer to the Optional Accessories Guide G.

## Care and Cleaning (H)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor body (4) or gearboxes (8a, 9a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lids (11a/12a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

# IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures, y compris les suivantes:

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

1. **Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution lorsque vous les retirez, insérez ou nettoyez. Utilisez les mêmes précautions lors du retrait, de l'insertion de la lame ou disque hachoir du robot multifonction et des accessoires du hachoir. Vérifiez toujours que le boîtier à accessoires est exempt de fissures ou d'autres dommages.**
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Enlevez tout matériau d'emballage et toute étiquette promotionnelle avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant quand vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou d'installer des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et la tirez hors de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon.
5. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le boîtier du bloc-moteur, le cordon ni la fiche de ce pied mixeur dans l'eau ou d'autres liquides. Seulement le pied amovible du mixeur et certaines pièces de cet appareil sont conçus pour être immergés dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais immerger d'autres pièces de cet appareil. Si le pied mixeur tombe dans un liquide, débranchez-le d'abord et retirez-le immédiatement du liquide ensuite. Ne jamais atteindre l'appareil dans le liquide sans avoir préalablement débranché l'appareil.
6. L'utilisation d'accessoires non vendus ni recommandés par Braun peuvent provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
7. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche, ainsi que l'appareil pour y déceler tout dommage. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et appelez le Service clientèle de Braun pour examen, réparation ou ajustement de l'appareil.



8. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur ni à d'autres fins que celles prévues.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange afin d'éviter toutes blessures graves ou des dommages à l'appareil. On peut utiliser un grattoir mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
11. Détachez le pied de mixeur du boîtier du bloc-moteur avant de nettoyer les lames ou le pied de mixeur.
12. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utilisez un haut récipient ou préparez de petites quantités à la fois pour réduire le risque de renversements et de blessures dues à des brûlures.
13. Le pied de mixeur et le fouet en métal peuvent rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs. Ne pas utiliser sur des batteries de cuisine à revêtement antiadhésif.
14. Veillez à ce que l'accessoire couvercle du robot multifonction soit bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche. Ne pas essayer de retirer le couvercle avant que la lame ne se soit arrêtée.
15. Vérifiez le bol de préparation pour y déceler la présence de corps étrangers avant de l'utiliser.
16. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
17. La puissance nominale maximale est basée sur le hachoir MQ 20 « hc », qui est le plus puissant et d'autres équipements recommandés peuvent s'avérer être considérablement moins puissants.
18. Le couteau à lame double est tranchant. Soyez prudent, particulièrement lorsque vous retirez ou remplacez la lame du couteau.
19. Avant de procéder au remplacement des lames du couteau, mettre le bol en place.
20. Le hachoir « hc » est conçu pour préparer de petites quantités de nourriture destinées à une consommation immédiate et il est particulièrement recommandé pour préparer de la nourriture pour bébé. L'appareil n'est pas conçu pour préparer de larges quantités de nourriture en une seule fois.

21. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans une armoire à appareils électroménagers ou sous une armoire murale.
22. Nous recommandons de conserver les matériaux d'emballage d'origine au cas où vous en auriez besoin pour une expédition de l'appareil. Tenir tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.
23. L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

**AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE**


## 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 l'utilisation

Veuillez lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

### Pièces et accessoires

- 1 Bouton de déverrouillage 
- 2 Voyant lumineux
- 3 Commutateur de vitesse Smart Speed
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 6 Pied de mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 Fouet
  - a Entraîneur
  - b Fouet
- 9 Presse-purée
  - a Entraîneur
  - b Pied presse-purée
  - c Palette
- 10 Hachoir à nourriture pour bébé « hc »
  - a Couvercle
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 11 Hachoir « ca » de 2 tasses / 500 ml
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 12 Robot multifonction « fp » de 6 tasses / 1500 ml
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Raccord du boîtier du bloc-moteur
  - c Poussoir
  - d Tube de remplissage

- e Verrouillage du couvercle
- f Bol du robot multifonction
- g Socle antidérapant en caoutchouc
- h Lame hachoir
- i Porte-lame
  - (i) Lame pour trancher
  - (ii) Lames pour râper (finement, grossièrement)
  - (iii) Lame pour râpe à julienne
- j Disque coupe-frites

**Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation de l'appareil – consulter la section « Entretien et nettoyage ».**

### Voyant lumineux

Le voyant lumineux (2) indique l'état de l'appareil quand celui-ci est branché à une prise électrique.

Voyant lumineux	Appareil/État de fonctionnement
Rouge clignotant	L'appareil peut être utilisé.
Vert fixe	L'appareil est débloqué (le bouton de déverrouillage a été pressé) et peut être mis sous tension.

### 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 Smart Speed (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 bouton de déverrouillage qui débloque le commutateur de vitesse intelligent Smart Speed. Pour mettre l'appareil sous tension en toute sécurité, suivre les instructions suivantes :

- Garder enfoncée le bouton de déverrouillage (1) avec le pouce. Le voyant lumineux deviendra vert fixe.
- Appuyer immédiatement sur le commutateur de vitesse intelligent, puis régler la vitesse. Remarque : Il faut appuyer sur le commutateur de vitesse intelligent Smart Speed dans un délai de cinq secondes, sinon une fonction de sécurité empêchera de mettre l'appareil sous tension. Le voyant lumineux deviendra alors rouge et clignotera. Pour mettre l'appareil sous tension, recommencer à partir de la première étape.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas nécessaire de garder le bouton de déverrouillage enfoncé.

### Pied de mixeur (B)

Le mixeur plongeant convient parfaitement à la préparation de sauces, de sauces pour salades, de soupes, d'aliments pour bébés ainsi que de boissons, de smoothies et de milk-shakes.

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

#### Assemblage et fonctionnement

- Fixer le pied de mixeur (6) au boîtier du bloc-moteur jusqu'à ce qu'il s'emboîte en faisant un déclic.

- Placer le pied de mixeur dans la préparation à mélanger. Mettre ensuite l'appareil sous tension comme décrit ci-dessus.
- Mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la consistance désirée en déplaçant doucement l'appareil de haut en bas.
- Après l'utilisation, débrancher le mixeur plongeant, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile Easy Click (5) pour détacher le pied de mixeur.

#### Avertissement

- 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.

#### Exemple de recette: Mayonnaise

1.25 tasse / 250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 œuf et 1 autre jaune d'œuf

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.
- Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol gradué. Mélanger les ingrédients à vitesse maximale jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner.
- 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).

## Fouet (B)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'œuf, 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 pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.

### 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, utiliser le fouet dans des récipients 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'œuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'œuf à la fois.

### Exemple de recette: Crème fouettée

1.8 tasse / 400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C / 39,2 - 46,4 °F)

- 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 servir à réduire en purée des légumes et des s bien cuits.

### 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 le fruit/légume et enlever le noyau ou les parties dures; le faire cuire, puis le laisser s'égoutter et le hacher.

### 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 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 spatule 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.
- Après avoir réduit en purée les aliments versés dans le récipient, attendre avant de réduire d'autres aliments en purée.
- Laisser l'appareil refroidir pendant quatre minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

#### Exemple de recette: Pommes de terre en purée

2,2 lb / 1 kg de pommes de terre cuites  
7 fl. oz. / 200 ml de lait chaud

- Mettre les pommes de terre dans un bol, puis les réduire en purée pendant 20 - 30 secondes (enfoncer le commutateur de vitesse intelligent Smart Speed aux trois quarts).
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 20 - 30 secondes.

## Hachoir (D)

L'hachoir «ca» (11) permet de hacher facilement la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix. Utilisez le hachoir « ca » pour plus grandes quantités et les aliments solides.

22

Consulter le guide D – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Utilisez le hachoir à nourriture pour bébé « hc » (10) pour les petites quantités. Durée de fonctionnement maximale du hachoir à nourriture pour bébé « hc » : 30 secondes. Quantités maximales 3.5 oz / 100 g . Arrêter l'appareil immédiatement si la vitesse du moteur diminue ou si l'appareil produit de fortes vibrations.

#### 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.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (10d/11d) est fixé sous le bol du hachoir.

#### Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-lame en plastique.
- La lame (10b/11b) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (10c/11c). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre le couvercle (10a/11a).
- 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 boutons de dégagement facile 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 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.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

## **Robot multifonction**

Le robot culinaire (12) peut servir à :

- hacher;
- trancher, râper et couper des frites.

#### **Hacher (E)**

La lame (12h) 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.

Consulter le guide E – 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, le cartilage, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (12 g) est fixé sous le bol du robot culinaire.

#### Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-lame en plastique.
- La lame (12h) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plas-

tique et la manipuler avec précaution.

- Placer la lame sur la tige centrale du bol (12f). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le bol. Poser le couvercle (12a) sur le bol en plaçant le verrouillage (12e) à la droite de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le verrouillage s'emboîte en faisant un déclic.
- Insérer le boîtier du bloc-moteur dans le raccord (12b) jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Brancher l'appareil, puis insérer le poussoir (12c) dans le tube de remplissage (12d).
- Pour utiliser le robot multifonction, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du robot multifonction, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du robot multifonction de l'autre.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Maintenir enfoncé le verrouillage du couvercle (12e). Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- 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 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.
- Ne jamais placer le bol du robot multifonction au micro-ondes.

En utilisant le couteau (12h), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake avec jusqu'à 250 g (2 tasses) de farine.

#### Exemple de recette: Pâte à crêpe

1.5 tasse / 375 ml de lait

2 tasses / 250 g de farine ordinaire

2 œufs

- Verser le lait dans le bol. Ajouter d'abord la farine, puis les œufs.
- À la vitesse la plus élevée, mélanger
- la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une consistance lisse.

#### **Trancher / râper (F)**

La lame à trancher (12i-(i)) sert à trancher des fruits et des légumes crus en tranches fines et minces (par ex., concombres, oignons, champignons, pommes, carottes, radis, pommes de terre, courgettes et chou).

Les lames à râper finement et grossièrement (12i-(ii)) permettent de râper des aliments tels que des pommes, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, du chou et du fromage (pâte molle jusqu'à semi-ferme).

Consulter le guide F – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

#### **Assemblage et fonctionnement**

- Pour trancher ou râper un aliment, placer une lame dans le porte-lame (12i) et l'emboîter en place. Poser le porte-lame assemblé sur la tige centrale du bol, puis le faire tourner pour qu'il se verrouille en place.
- Poser le couvercle sur le bol en plaçant le verrouillage à la droite de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le verrouillage s'emboîte en faisant un déclic.

- Insérer le boîtier du bloc-moteur dans le raccord jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Brancher l'appareil, puis insérer l'aliment à préparer dans le tube de remplissage.
- Mettre ensuite l'appareil sous tension. Ne jamais mettre les doigts dans le tube de remplissage quand l'appareil est sous tension. Toujours utiliser le poussoir pour insérer les aliments.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Maintenir enfoncé le verrouillage du couvercle. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- Soulever le couvercle. Retirer le porte-lame avant de vider le contenu du bol.

#### **Couper des frites (F)**

Le disque coupe-frites (12j) permet de préparer des frites.

Consulter le guide F – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

#### **Assemblage et fonctionnement**

- Poser le disque coupe-frites sur la tige centrale du bol, puis le faire tourner pour qu'il se verrouille en place.
- Poser le couvercle sur le bol en plaçant le verrouillage à la droite de la poignée du bol.
- Pour obtenir des résultats supérieurs, insérer 3-4 pommes de terre (selon leur taille) dans le tube de remplissage du couvercle sans que le moteur soit en marche.
- Enfoncer le commutateur de vitesse intelligent Smart Speed aux trois quarts.
- Arrêter le moteur avant d'insérer d'autres pommes de terre.
- Utiliser le poussoir pour pousser lentement les pommes de terre dans le



tube. Ne jamais se servir de ses doigts, d'une fourchette, d'un couteau, ni de tout autre objet.

## Accessoires en option (G)

Il est possible d'acheter des accessoires séparément.

Consulter le guide G – Accessoires en option.

## Entretien et nettoyage (H)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- 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.
- 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.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

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

Quand ce produit atteint la fin de sa durée de vie utile, ne pas le jeter avec les déchets ménagers.



# CUIDADOS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

1. **Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado cuando las quite, inserte o limpie. Ejercite el mismo cuidado al retirar o insertar la cuchilla afilada o el disco del procesador de alimentos y los accesorios de picado. Verifique siempre que la caja del accesorio esté libre de grietas u otros daños.**
2. El aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato.
3. Retire cualquier material de embalaje y las etiquetas promocionales antes de utilizar el aparato por primera vez.
4. Desconéctelo del enchufe cuando no esté usándolo, antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre la clavija y retírela del enchufe. Nunca tire del cable.
5. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque el cuerpo del motor, el cable o la clavija eléctrica de esta batidora de mano en agua u otros líquidos. Sólo el eje desmontable de batido y otras piezas concretas del aparato se han diseñado para sumergirse en agua u otros líquidos. Nunca sumerja ninguna otra pieza de esta unidad. Si la batidora cae en un líquido, primero desconéctela y luego sáquela inmediatamente. No meta la mano al líquido sin desenchufar primero la unidad.
6. El uso de accesorios o aditamentos no vendidos o recomendados por Braun puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones a las personas.
7. Inspeccione periódicamente el cable de corriente, la clavija y el aparato en sí por si hubiera daños. No lo utilice si está dañado de cualquier manera o después que el aparato muestre un mal funcionamiento. Deje inmediatamente de usar el aparato y llame a Servicio al Cliente de Braun para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. Evite cualquier contacto con las cuchillas o piezas móviles.
9. No lo use al aire libre o para ninguna cosa que no sea el propósito para el que se diseñó.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras esté batiendo para evitar la posibilidad de lesiones personales graves o daños a la unidad. Se puede utilizar un raspador, pero se debe usar sólo cuando la unidad no esté funcionando.

11. Separe el eje de mezclado del cuerpo del motor antes de lavar las cuchillas o el eje.
12. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o haga cantidades pequeñas cada vez para evitar derrames, salpicaduras y posibilidades de lesión por quemaduras.
13. El eje metálico de mezclado y el batidor pueden rayar o marcar las superficies antiadherentes. No los utilice en baterías de cocina antiadherentes.
14. Asegúrese de que la cubierta del accesorio del procesador de alimentos esté fija en su lugar antes de operar el aparato. No intente quitar la tapa sino hasta que la hoja haya dejado de girar.
15. Compruebe el tazón por si hubiera objetos extraños antes de usarlo.
16. No deje que ningún cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
17. El valor máximo está basado en la picadora «hc» MQ 20, que es la que más potencia consume, y otros accesorios recomendados quizás consuman una potencia considerablemente menor.
18. La cuchilla de doble hoja es afilada. Manéjela con cuidado. Tenga extremo cuidado al retirar o sustituir la hoja de la cuchilla.
19. El bol debe estar en su sitio antes de sustituir las hojas de la cuchilla.
20. La picadora «hc» está diseñada para procesar pequeñas cantidades de alimentos para su consumo inmediato, y está especialmente recomendada para la preparación de comida para bebés. El aparato no está diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos de una sola vez.
21. No haga funcionar el aparato en una estantería de aparatos o bajo un armario de pared.
22. Le sugerimos que guarde todos los materiales de embalaje en caso de que sea necesario el envío de la máquina en el futuro. Conserve todas las bolsas de plástico lejos de los niños.
23. Este aparato tiene una clavija polarizada (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija se ajustará en un enchufe polarizado solamente de una forma. Si la clavija no entra bien en el enchufe, inviértala. Si aun así no ajusta, contacte con un electricista cualificado. No modifique la clavija en modo alguno.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

**SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

**ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA**

## Español


Nuestros productos están fabricados para cumplir los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.

Esperamos que disfrute plenamente de su nuevo aparato Braun.

### Antes de usarlo

Lea las instrucciones cuidadosa y completamente antes de usar el aparato.

### Piezas y accesorios

- 1 Botón de desbloqueo 
- 2 Lámpara piloto
- 3 Interruptor inteligente de velocidad
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick
- 6 Eje de batido
- 7 Vaso
- 8 Accesorio batidor
  - a Caja de engranajes
  - b Batidor
- 9 Accesorio del pasapurés
  - a Caja de engranajes
  - b Varilla del pasapurés
  - c Pala
- 10 Accesorio de 1.5 tazas / 350 ml picadora de comida para bebés «hc»
  - a Tapa
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 11 Accesorio picador de 2 tazas / 500 ml «ca»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 12 Accesorio procesador de alimentos de / 6 tazas / 1500 ml «fp»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Acople para el cuerpo del motor
  - c Empujador
  - d Tubo de alimentación
  - e Bloqueo de la tapa
  - f Bol procesador de alimentos

- g Anillo de goma antideslizante
- h Hoja picadora
- i Soporte para insertos
  - (i) Inserto rebanador
  - (ii) Insertos ralladores (fino, grueso)
  - (iii) Inserto para juliana
- j Disco para patatas fritas

**Limpie todas las piezas antes de usarla por primera vez – consulte «Cuidado y limpieza».**

### Lámpara piloto

La lámpara piloto (2) muestra el estado del aparato, cuando está conectado a un tomacorriente.

<b>Lámpara piloto</b>	Aparato/Estado de operación
<b>Parpadeando en rojo</b>	El aparato está listo para usarse
<b>Verde continuo</b>	El aparato está liberado (se ha pulsado el botón de liberación del interruptor) y se puede encender

### Cómo usar el aparato

#### Interruptor inteligente de velocidad para velocidades variables

Un apretón, todas las velocidades. Entre más pulse, mayor será la velocidad. Cuanto mayor sea la velocidad, más rápidos y más finos serán los resultados de mezclado y picado.

Operación con una mano: el interruptor inteligente de velocidad (3) le permite encender el aparato y controlar la velocidad con una mano.

### **Operación de su batidora de mano**

Primer uso: Quite el bloqueo de transporte del cuerpo del motor (4) tirando de la cinta roja.

### **Encendido (A)**

El aparato viene equipado con un botón de desbloqueo para liberar el interruptor de velocidad inteligente. Para encenderlo, siga estos puntos:

- Pulse el botón de desbloqueo (1) con el pulgar y sosténgalo. La luz piloto se encenderá en verde continuo.
- Inmediatamente pulse el interruptor inteligente de velocidad y ajústelo a la velocidad deseada. Nota: Si no se pulsa el interruptor inteligente de velocidad en un plazo de 5 segundos, el aparato no se puede encender por motivos de seguridad. La luz piloto se parpadeará en rojo. Para encender el aparato, comience nuevamente con el primer paso.
- Durante la operación no tiene que mantener pulsado el botón de desbloqueo.

### **Varilla batidora (B)**

La batidora de mano es ideal para la preparación de dips, salsas, aderezos para ensaladas, sopas y alimentos para bebés, así como bebidas, batidos y licuados.

Para obtener los mejores resultados, utilice la velocidad más alta.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Inserte la varilla batidora (6) en el cuerpo del motor hasta oír un clic.
- Coloque la varilla batidora en la mezcla que se va a batir. Después encienda el aparato como se describe arriba.
- Mezcle los ingredientes hasta que tengan la consistencia deseada con un movimiento suave de arriba a abajo.

- Después de su uso, desenchufe la batidora de mano y presiona los botones de liberación EasyClick (5) para soltar la varilla batidora.

#### Precaución

- Si utiliza el aparato para hacer puré con comida caliente en un cazo o una olla, retire el cazo u olla de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfríe ligeramente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No deje que la batidora de mano se quede en una sartén caliente sobre la estufa cuando no esté usándose.

#### Ejemplo de receta: Mayonesa

1.25 tazas / 250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)

1 huevo y 1 yema de huevo adicional  
1-2 cucharadas de vinagre

Sal y pimienta al gusto

- Coloque todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso. Mezcle a la máxima velocidad hasta que el aceite empiece a emulsionarse.
- Con la batidora de mano aún funcionando, suba lentamente la varilla a la parte superior de la mezcla y nuevamente hacia abajo para incorporar el resto del aceite. NOTA: Tiempo de procesado: aprox. 1 minuto para ensaladas y hasta 2 minutos para una mayonesa más espesa (por ej., para un dip).

### **Accesorio batidor (B)**

Utilice el accesorio batidor sólo para montar nata, batir claras de huevo, hacer bizcochos y postres premezclados.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Instale el batidor (8b) en la caja de engranajes (8a).

- Alinee el cuerpo del motor con el accesorio batidor montado y junte las piezas hasta que encajen.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación EasyClick para separar el cuerpo del motor. Luego saque el batidor de la caja de engranajes.

#### Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Mueva el batidor en sentido horario mientras lo sostiene con una leve inclinación.
- Para evitar salpicaduras, utilice el accesorio batidor en recipientes o bandejas profundos.
- Coloque el batidor en un recipiente y sólo entonces encienda el aparato.
- Siempre asegúrese de que el batidor y el recipiente de mezclado estén completamente limpios y libres de grasa antes de batir las claras de huevo. Sólo bata hasta 4 claras de huevo.

#### Ejemplo de receta: Nata montada

1.8 tazas / 400 ml de nata fría (min. 30% contenido en grasas, 4-8 °C / 39,2- 46,4 F)

- Comience con una baja velocidad (presión ligera sobre el interruptor) y aumentela (más presión en el interruptor) mientras bate.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

### **Accesorio de pasapurés (C)**

El accesorio de pasapurés se puede utilizar para hacer puré de frutas y verduras bien cocidas.

#### Antes de usarlo

- No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar la unidad.
- Pele y quite cualquier semilla o parte dura; cocine y escurra las frutas y verduras y córtelas en trozos.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Ajuste la caja de engranajes (9a) a la varilla (9b) girando en sentido horario hasta que se bloquee en su sitio.
- Gire de cabeza el accesorio de pasapurés y coloque la paleta (9c) sobre el eje central y gírela en sentido antihorario para ubicarla. (Si la caja de engranajes no está ajustada correctamente, la pala no se fijará en su lugar).
- Alinee el accesorio de pasapurés ensamblado con el cuerpo del motor y una las dos piezas hasta que encajen. Enchúfelo.
- Sumerja el accesorio de pasapurés en los ingredientes y encienda el aparato.
- Con un suave movimiento hacia arriba y hacia abajo, mueva el accesorio de pasapurés a través de los ingredientes hasta lograr la textura deseada.
- Suelte el interruptor inteligente de velocidad y asegúrese de que el accesorio de pasapurés se haya detenido completamente antes de sacarlo de los alimentos.
- Después de usarlo, desconecte el aparato. Quite la pala (9c) girándolo en sentido horario.
- Pulse los botones de liberación EasyClick para separar el accesorio de pasapurés del cuerpo del motor. Separe la caja de engranajes del eje girando en sentido antihorario.

#### Precaución

- Nunca use el accesorio de pasapurés en un cazo sobre el fuego directo.
- Siempre retire el cazo del fuego y deje que se enfríe un poco.
- Asiente el cazo o recipiente en una superficie estable y plana, y sosténgalo con su mano libre.
- No golpee el accesorio de pasapurés en el lado del recipiente de cocción durante el uso o después de él. Use una espátula para quitar el exceso de comida raspando.

- Para obtener mejores resultados al hacer puré, nunca llene con alimentos más de la mitad un cazo o recipiente.
- No procese más de un lote sin interrupción.
- Deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos antes de continuar el procesamiento.

#### Ejemplo de receta: Puré de patatas

2,2 lb / 1 kg patatas cocidas

7 fl. oz. / 200 ml leche tibia

- Coloque las patatas en un recipiente y hágalas puré durante 20 - 30 segundos (3/4 del camino en el interruptor inteligente de velocidad)
- Añada la leche. Siga haciendo puré durante otros 20 - 30 segundos.

### Accesorio picador (D)

La picadora «ca» (11) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Utilice la picadora «ca» para cantidades más grandes y para alimentos duros.

Consulte la Guía de Procesamiento D para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Utilice la picadora de comida para bebés «hc» para pequeñas cantidades. Tiempo de operación máximo para la picadora de comida para bebés «hc»: 30 segundos. Cantidades máximas 3.5 oz. / 100 g.

Detenga inmediatamente el proceso cuando la velocidad del motor disminuya o se produzcan fuertes vibraciones.

#### Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (10d/11d) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- ¡La cuchilla (10b/11b) es muy afilada! Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (10c/11c). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (10a/11a).
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (4) y encájelos.
- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesado, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación Easy-Click para separar el cuerpo del motor.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

#### Precaución

- No use el accesorio picador para procesar alimentos muy duros, como frutos secos con cáscara, cubitos de hielo, granos de café, cereales o especias duras, por ejemplo la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos puede dañar las cuchillas.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

### Accesorio de procesado de alimentos

El accesorio de procesado de alimentos (12) se puede usar para:

- picar;
- rebanar, rallar y hacer patatas fritas.

## **Picar (E)**

Usando la cuchilla (12h) puede picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Consulte la Guía de Procesamiento E para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

### Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y fibra de la carne para ayudar a evitarle daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (12g) esté fijo en la parte inferior del recipiente procesador.

### Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- La cuchilla (12h) es muy afilada. Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente (12f). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene el recipiente con la cantidad deseada de comida. Coloque la tapa (12a) en el recipiente con el interbloqueo (12e) situado a la derecha del asa del recipiente.
- Para cerrar la tapa, gírela en sentido horario para que el interbloqueo se acople con un clic.
- Inserte el cuerpo del motor en el acoplamiento (12b) hasta que encaje.
- Enchufe el aparato e inserte el empujador (12c) en el tubo de alimentación (12d).
- Para usar el procesador de alimentos, encienda el aparato. Durante el procesamiento, sostenga el cuerpo del motor con una mano y el recipiente procesador de alimentos con la otra.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación Easy-Click para separar el cuerpo del motor.

- Oprima el bloqueo de la tapa (12e) y sosténgalo. Gire la tapa en sentido antihorario para liberarla.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

### Precaución

- No use el accesorio procesador de alimentos para picar alimentos extremadamente duros, como frutos secos con cáscara, cubitos de hielo, granos de café, cereales o especias duras, por ejemplo la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos puede dañar las cuchillas.
- Nunca coloque el recipiente del procesador de alimentos en el horno de microondas.

Con la cuchilla (12h) también pueden prepararse masas ligeras como masa de tortitas, con un máximo de 250 g (2 tazas) de harina.

### Ejemplo de receta: Masa para tortitas

1.5 tazas / 375 ml de leche  
2 tazas / 250 g harina común  
2 huevos

- Vierta la leche en el recipiente, luego añada la harina y, por último, los huevos.
- Usando la máxima velocidad, mezcle la masa hasta que esté suave.

## **Rebanado y rallado (F)**

Utilice el inserto de rebanado (12i-(i)) para cortar fruta cruda y verduras en rebanadas finas y delgadas, por ejemplo pepinos, cebollas, setas, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas, calabacín y repollo.

Utilice los insertos de rallado fino y grueso (12i-(ii)) para rallar alimentos tales como manzanas, zanahorias, patatas, remolacha, repollo, queso (entre suave y medio).



Consulte la Guía de Procesamiento F para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Para rebanar / rallar, coloque un inserto en el soporte para insertos (12i) y encájelo en su posición. Coloque el soporte para insertos ensamblado en el eje central del recipiente y dele una vuelta para que se bloquee en su lugar.
- Coloque la tapa en el recipiente con el interbloqueo situado a la derecha del asa del recipiente.
- Para cerrar la tapa, gírela en sentido horario para que el interbloqueo se acople con un clic.
- Inserte el cuerpo del motor en el acoplamiento hasta que encaje.
- Enchufe el aparato e inserte en el tubo de alimentación los alimentos que se van a procesar.
- Encienda el aparato para operarlo. Nunca meta la mano en el tubo de alimentación cuando el aparato esté encendido. Utilice siempre el empujador para empujar la comida.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación Easy-Click para separar el cuerpo del motor.
- Oprima el bloqueo de la tapa y sosténgalo. Gire la tapa en sentido antihorario para liberarla.
- Levante la tapa. Saque el soporte del inserto antes de verter el contenido del recipiente.

#### **Cortar patatas fritas (F)**

Utilice el disco de patatas fritas (12j) para prepararlas.

Consulte la Guía de Procesamiento F para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Coloque el disco de patatas fritas en el eje central del recipiente y dele una

vuelta para que se bloquee en su lugar.

- Coloque la tapa en el recipiente con el interbloqueo situado a la derecha del asa del recipiente.
- Para obtener los mejores resultados, coloque 3-4 patatas (según tamaño) en el tubo de alimentación de la tapa con el motor apagado.
- Pulse 3/4 partes del camino del interruptor inteligente de velocidad.
- Apague el motor antes de comenzar con otro lote.
- Utilice el empujador para empujar suavemente las patatas a través de la tolva. Nunca use los dedos, tenedores, cuchillos ni ningún otro objeto.

### **Accesorios opcionales (G)**

Los accesorios se pueden adquirir por separado.

Consulte la Guía G de accesorios opcionales

### **Cuidado y limpieza (H)**

- Siempre limpie bien la batidora de mano después de usarla.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (4) o las cajas de engranajes (8a, 9a) en agua u otro líquido. Límpiela sólo con un paño seco.
- Las tapas (11a/12a) se pueden enjuagar bajo el chorro de agua. No las sumerja en agua ni las coloque en el lavavajillas.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Puede quitar los anillos de goma anti-deslizantes de la parte inferior de los recipientes para una limpieza extra exhaustiva.

- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

No se deshaga de este producto en la basura doméstica al final de su vida útil.





