

BRAUN

MultiQuick 5



Instructions

www.braunhousehold.com

MQ 505
MQ 537

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.

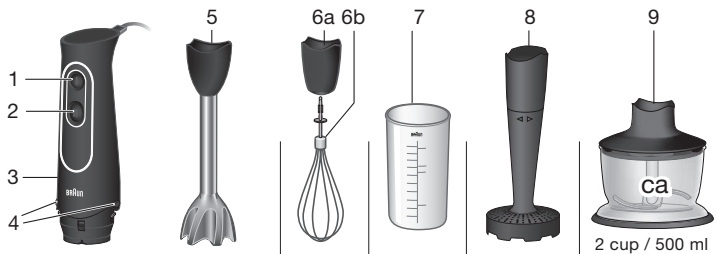
1. **Blades are sharp. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Always verify that the accessory enclosure is free of cracks or other damages.**
2. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience 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 part, 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 part 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. Check work bowl for presence of foreign objects before using.
15. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
16. Maximum rating is based on the MQ 20 chopper «hc» that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.
17. 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.
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. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet.
21. 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.
22. 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.

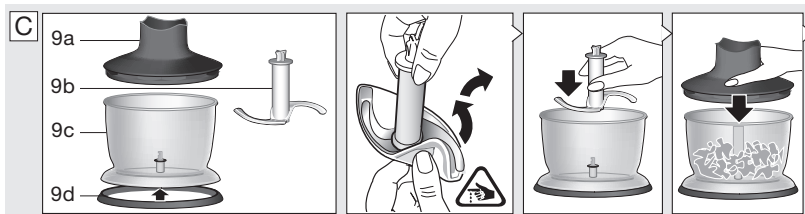
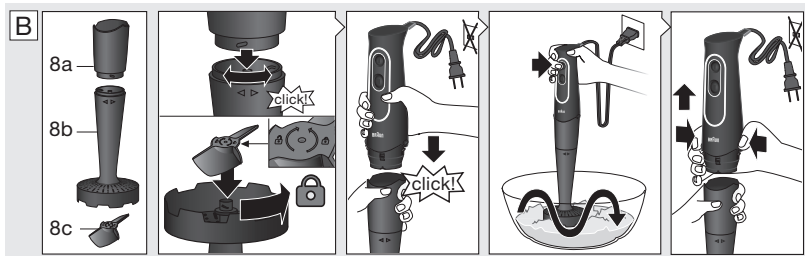
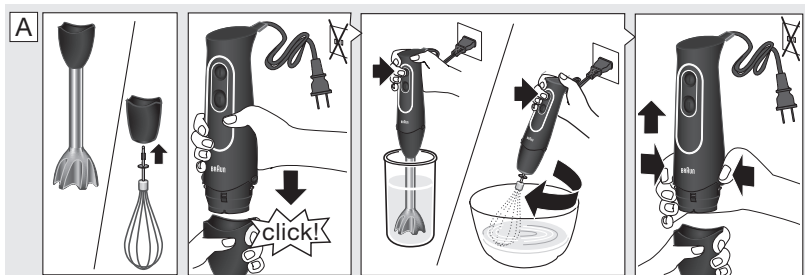
SAVE THESE INSTRUCTIONS

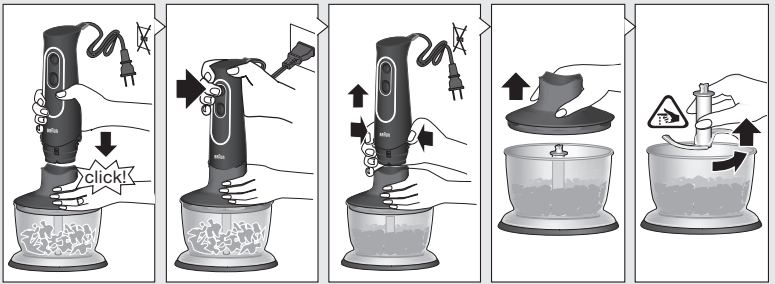
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



MQ 505	✓	✓	✓		
MQ 537	✓	✓	✓	✓	✓





		Parmesan					Walnut	Almond
	 1cm 0.4 inch	 1cm 0.4 inch						
speed	⏸			⏪				
max.	300 g 10.5 oz	200 g 7 oz	30 g 1 oz	150 g 5 oz	20	150 g 5 oz	300 g 10.5 oz	300 g 10.5 oz

D



English	7
Français	14
Español	20

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

5722113004/09.17
MQ 505-537 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 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II» (Turbo)
- 3 Comfort grip handle and motor part
- 4 EasyClick release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 7 Beaker
- 8 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 9 2-cup / 500 ml chopper accessory «ca»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring

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

Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

How to Use the Appliance

Blending Shaft (A)

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 Turbo speed.

Assembly and Operation

- Attach the blending shaft (5) to the motor part (3) until they click.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug and press the EasyClick release buttons (4) 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 Turbo speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the blending 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 Accessory (A)

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

Assembly and Operation

- Attach the whisk (6b) to the gearbox (6a).
- Align the motor part with the assembled whisk attachment and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the Easy-Click release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.

Tips for Best Results

- Use speed «I» at beginning and increase to speed «II» to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- To prevent splattering, use the whisk accessory in deep containers or pans.
- 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)

- Place chilled cream into the beaker.
- Place the hand blender with the whisk attachment at the bottom of the beaker.
- Blend at speed «I» until cream gets whipped.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

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 (8a) to the shaft (8b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (8c) 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 puree accessory with the motor part and click the two parts together. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the On switch and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug the appliance. Remove the paddle (8c) by turning clockwise.
- Press the EasyClick release buttons to detach the puree accessory from the motor part. Separate the gearbox from the shaft by turning counter-clockwise.

Caution

- Never use the puree accessory 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 puree accessory 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 Accessory (C)

The «ca» chopper (9) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

For best results of hard food processing fill the bowl of «ca» chopper (9) with max. 10.5 oz / 300 g. Not suitable for liquids.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities and recommended speeds.

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 (9d) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blade (9b) 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 (9c). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (9a).
- Align the chopper with the motor part (3) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part 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 part.
- 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 accessory 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.
- If using the appliance to purée hot food, allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

Care and Cleaning (D)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (3) or the gearbox (6a, 8a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (9a) 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.

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

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



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. Manipuler-les avec précaution lorsque vous les retirez, insérez ou nettoyez. Toujours vérifier 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, saisir la fiche et la tirer 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. Vérifiez le bol de préparation pour y déceler la présence de corps étrangers avant de l'utiliser.
15. 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.
16. Puissance nominale maximale avec 85 g / 3 oz de viande : 15 secondes sur la vitesse « II » du hachoir MQ 20 « hc », qui est le plus puissant et d'autres équipements recommandés peuvent s'avérer être considérablement moins puissants.
17. 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.
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. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans une armoire à appareils électroménagers ou sous une armoire murale.
21. 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.

22. 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

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

Pièces et accessoires

- 1 Commutateur : vitesse « I »
- 2 Commutateur : vitesse « II » (turbo)
- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 5 Pied mixeur
- 6 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 7 Bol gradué
- 8 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette
- 9 Accessoire de hacheur 2 tasses / 500 ml «ac»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc

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

Déballage

Sortez l'appareil du carton. Retirez tous les morceaux d'emballage. Retirez les étiquettes restantes de l'appareil (ne retirez pas la plaque signalétique).

Utilisation de l'appareil

Pied de mixeur (A)

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 de meilleurs résultats, utiliser la vitesse Turbo.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le manche de mixage (5) à la partie moteur (3) jusqu'à entendre un clic.
- Placer le pied de mixeur dans la préparation à mélanger. Mettre ensuite l'appareil sous tension.
- 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 l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick (4) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.

Attention

- 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 contenant gradué. Mélanger les ingrédients à vitesse Turbo jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied de mixeur jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile. REMARQUE : Temps de préparation : environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

Accessoire foue (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.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (6b) à l'entraîneur du fouet (6a). 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 blocmoteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.

Conseils pour obtenir des résultats supérieurs

- Utiliser d'abord la vitesse « I », puis passer à la vitesse « II » pour utiliser le fouet.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.

- 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)

- Verser la crème refroidie dans le bol gradué.
- Poser le mixeur plongeant avec le fouet dans le fond du bol gradué.
- Mélanger à la vitesse « I » jusqu'à ce que la crème soit fouettée.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

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.

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 (8a) au pied (8b) 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 (8c) 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.
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil. Ôter la palette (8c) 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.

Accessoire de hacheur (C)

L'hachoir «ca» (9) 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.

Pour de meilleurs résultats avec des aliments durs, remplissez le bol du hachoir «ca» (9) avec un poids maximal de 10.5 oz / 300 g. Ne convient pas pour les liquides.

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

Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- 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 (9b) 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 (9c). 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 (9a).

- 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.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les EasyClick boutons de dégagement facile (5) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (3) ni les entraîneurs (6a, 8a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- La couvercle (9a) 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.

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.
- Si la machine est utilisée pour faire des purées avec des aliments chauds, laissez refroidir légèrement ces aliments afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Il sera à déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Entretien et nettoyage (D)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.

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. 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 retirela 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. Compruebe el tazón por si hubiera objetos extraños antes de usarlo.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
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. No haga funcionar el aparato en una estantería de aparatos o bajo un armario de pared.
21. 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.
22. 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 desarrollados para cumplir con 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 Interruptor de encendido: velocidad «I»
- 2 Interruptor de encendido: velocidad «II» (Turbo)
3. Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 4 Botones de liberación EasyClick
- 5 Pie de la batidora
- 6 Accesorio batidor
 - a Caja de engranajes
 - b Batidor
- 7 Vaso
- 8 Accesorio del pasapurés
 - a Caja de engranajes
 - b Varilla del pasapurés
 - c Pala
- 9 Accesorio picador de 2 tazas / 500 ml «ca»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante

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

Desembalaje

Extraiga la unidad de la caja. Retire todas las piezas del embalaje. Retire cualquier etiqueta que encuentre en la unidad (no retire la placa de características).

Cómo usar el aparato

Brazo batidor (A)

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 Turbo.

Ensamblado y funcionamiento

- Acople el brazo de batir (5) en el cuerpo motor (3) hasta que haga clic.
- Coloque la varilla batidora en la mezcla que se va a batir. Después encienda el aparato.
- Mezcle los ingredientes hasta que tengan la consistencia deseada con un movimiento suave de arriba a abajo.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación EasyClick (4) para separar el cuerpo del motor

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 velocidad

Turbo, hasta que el aceite empiece a emulsionarse.

- Con la batidora de mano aún funcionando, suba lentamente la varilla batidora 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 (A)

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

Ensamblado y funcionamiento

- Instale el batidor (6b) en la caja de engranajes (6a).
- 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 Easy-Click para separar el cuerpo del motor. Luego saque el batidor de la caja de engranajes.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Use la velocidad «I» al principio y baje a la velocidad «II» para hacer funcionar el batidor.
- Mueva el batidor en sentido horario mientras lo sostiene con una leve inclinación.
- Coloque el batidor en un recipiente y sólo entonces encienda el aparato.
- Para evitar salpicaduras, empiece despacio y use el accesorio batidor en el caso de cazuelas o recipientes profundos.
- 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)

- Coloque la nata fría en el vaso.
- Coloque la batidora de mano con el accesorio batidor en el fondo del vaso.
- Mezcle a velocidad «I» hasta que se monte la nata.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

Accesorio de pasapurés (B)

El accesorio para puré puede usarse para triturar frutas y verduras cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

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 (8a) a la varilla (8b) girando en sentido horario hasta que se bloquee en su sitio.
- Gire de cabeza el accesorio de pasapurés y coloque la paleta (8c) sobre el eje central y girela en sentido antihorario para ubicarla. (Si la caja de engranajes no está ajustada correctamente,
- 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 (8c) girándolo en sentido horario.
- Pulse los botones de liberación Easy-Click 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 (C)

La picadora «ca» (9) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Para obtener los mejores resultados de procesamiento de alimentos duros, llene el recipiente de la picadora «ca» (9) con una cantidad máxima de 10.5 oz / 300 g. No es apto para líquidos.

Consulte la Guía de Procesamiento C 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 cartilagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (9d) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- ¡La cuchilla (9b) 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 (9c). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (9a).
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (3) 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 (5) 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 (9) 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.
- Si usa el aparato para hacer puré con alimentos calientes, deje que estos se enfríen ligeramente para evitar posibles quemaduras.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

Cuidado y limpieza (D)

- Siempre limpie bien la batidora de mano después de usarla.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (3) o las cajas de engranajes (6a, 8a) en agua u otro líquido. Limpiela sólo con un paño seco.
- La tapa (9a) 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.

Por favor no depositar el producto en los desechos domésticos al final de su vida útil. La licuadora podrá depositarse en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.

