BRAUN

MultiQuick 9



Instructions

Type HB901AN

MQ 9137XL
MQ 9187XL

Register your product
www.braunhousehold.com/register

English 16
Francais 22
Espanol 29

© Copyright 2021. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170125/10.24

MQ9137XL-9187XL
UK/FR/ES



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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Remove any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
4. Turn the appliance off. 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. Return the appliance to the nearest authorized Braun service center 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. 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. Double-blade knife is sharp. Handle carefully. Use extrem care when removing or replacing knife blade.
18. Bowl must be in place before replacing knife blades
19. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electricaloutlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
20. 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.
21. 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

MISE EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les mesures de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures, y compris ce qui suit:

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 destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes qui ne disposent pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, 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. L'utilisation de tout appareil par ou à proximité d'enfants doit être surveillée de près. La surveillance des enfants est requise afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Enlevez tout matériau d'emballage et toute étiquette promotionnelle avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
4. Éteignez l'appareil. 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. Renvoyez l'appareil au centre de service Braun agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
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. Le couteau à lame double est tranchant. Soyez prudent, particulièrement lorsque vous retirez ou remplacez la lame du couteau.
18. Avant de procéder au remplacement des lames du couteau, mettre le bol en place.
19. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans une armoire à appareils électroménagers ou sous une armoire murale. Lors du rangement dans une armoire à appareils électroménagers, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique sinon cela peut entraîner un risque d'incendie, surtout si l'appareil entre en contact avec les parois de l'armoire ou si la porte de l'armoire entre en contact avec l'appareil lorsqu'elle se ferme.
20. 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.
21. 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 SEULEMENTY
AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

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:

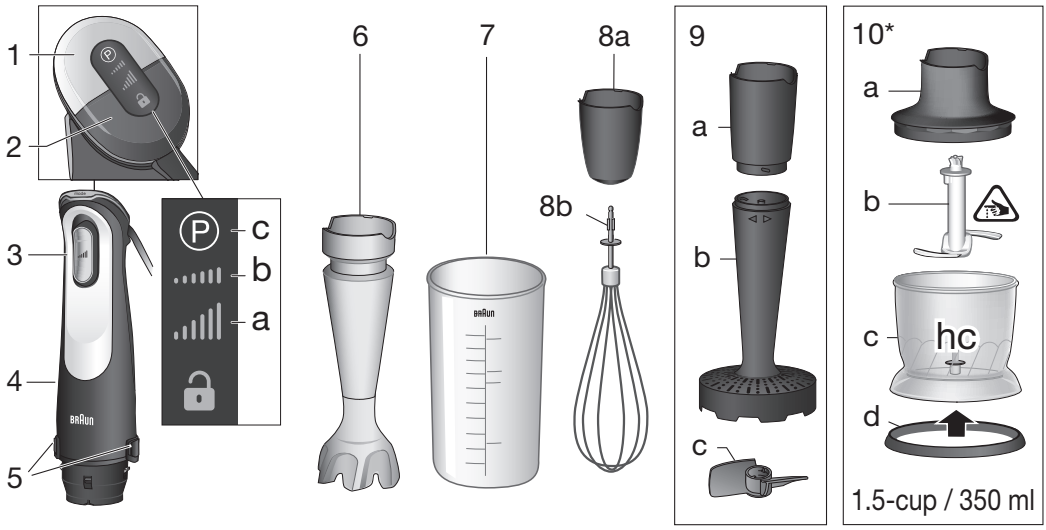
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

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 supervise o les proporcione instrucciones referentes al uso del aparato. Es necesario supervisar de forma exhaustiva cuando los niños utilicen el aparato o estén cerca de él. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
3. Retire cualquier material de embalaje y las etiquetas promocionales antes de utilizar el aparato por primera vez.
4. Apague el aparato. 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. Devuelva el aparato al centro de servicio de Braun autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
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. La cuchilla de doble hoja es afilada. Manéjela con cuidado. Tenga extremo cuidado al retirar o sustituir la hoja de la cuchilla.
18. El bol debe estar en su sitio antes de sustituir las hojas de la cuchilla.
19. No haga funcionar el aparato en una estantería de aparatos o bajo un armario de pared. Cuando lo almacene en una estantería de aparatos, desconecte la unidad del enchufe de pared. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes de la estantería o la puerta toca la unidad al cerrarse.
20. 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.
21. 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.

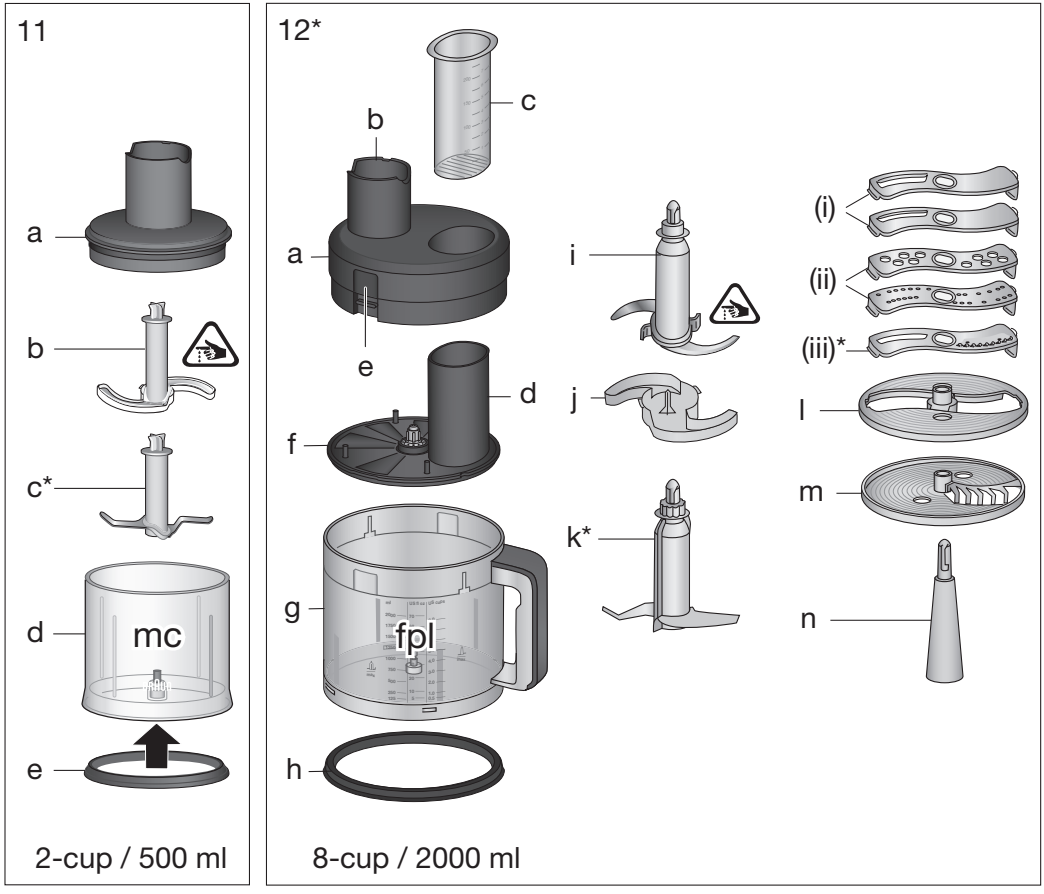
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICOY
ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA

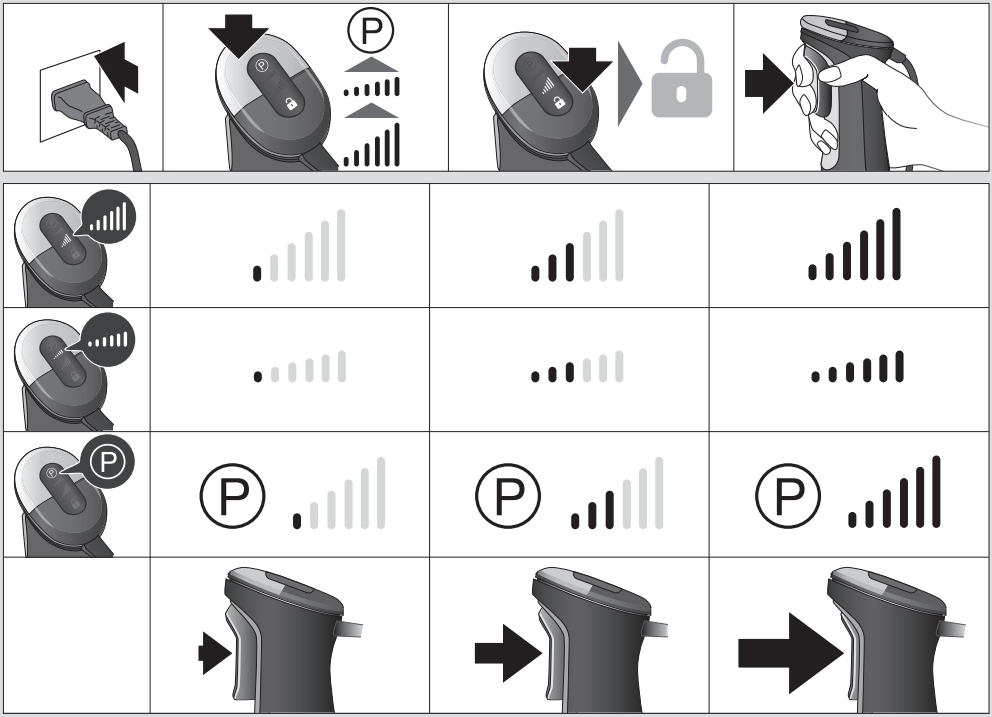


120V~ 60 Hz 700W

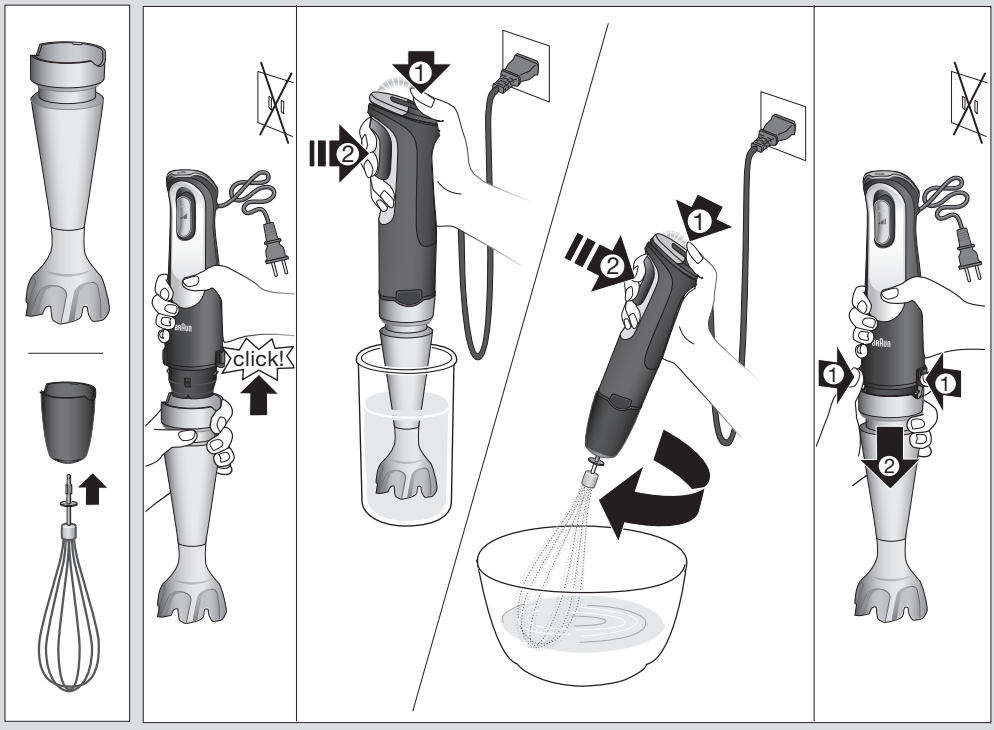
* certain models only



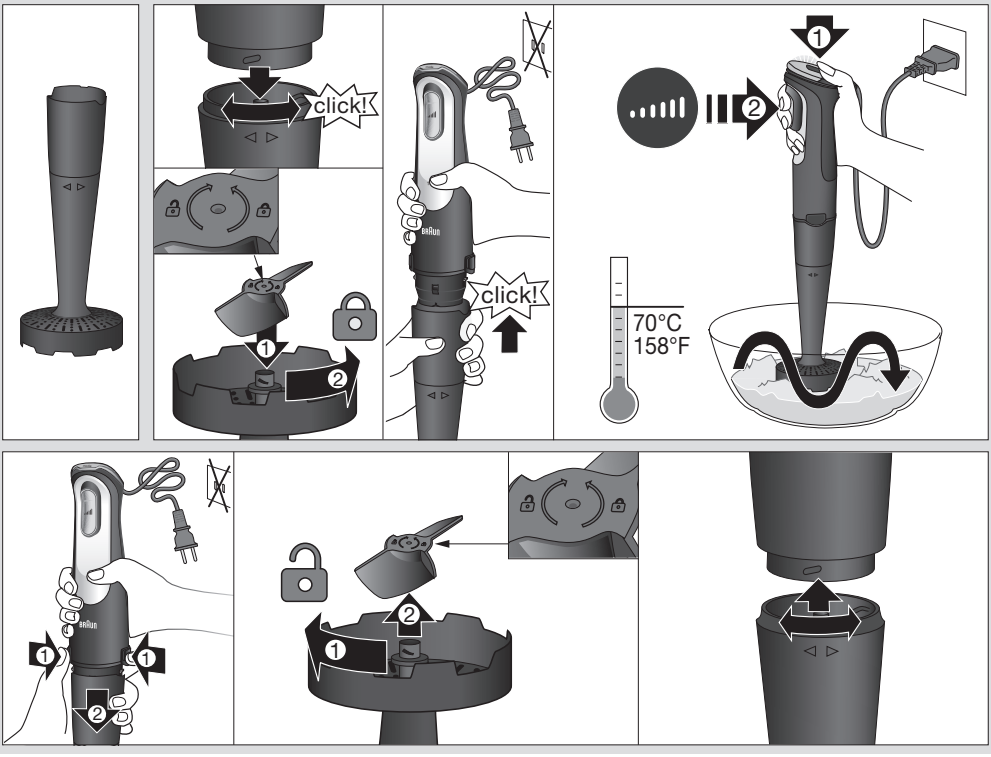
A



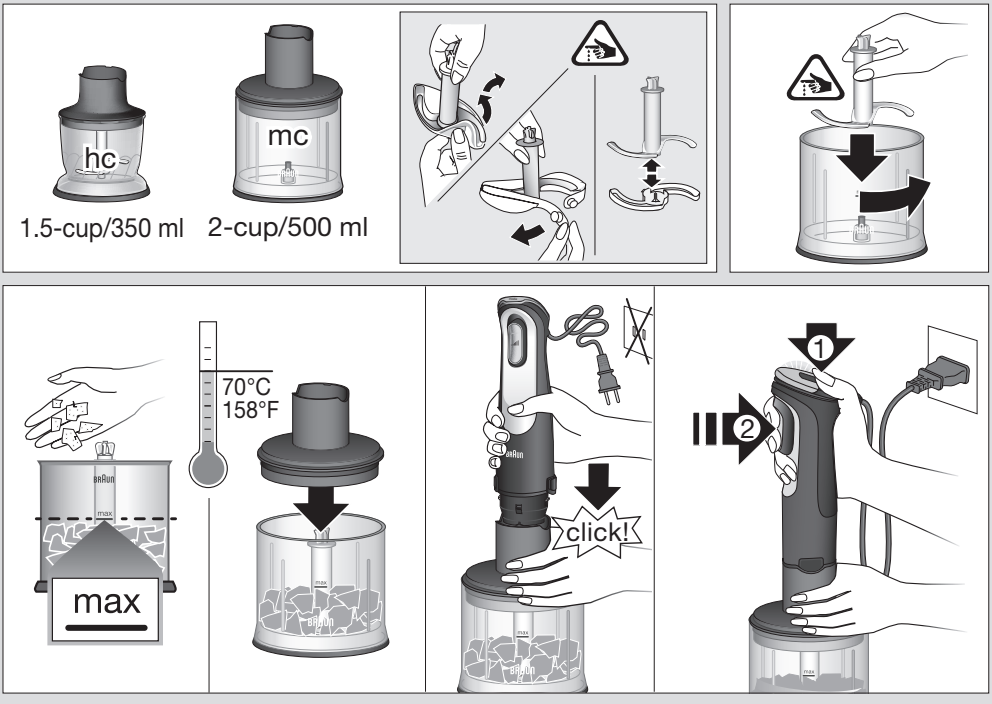
B

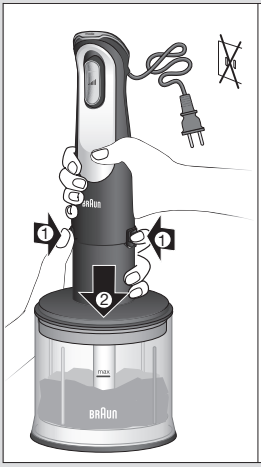


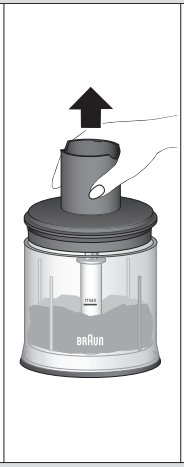
C

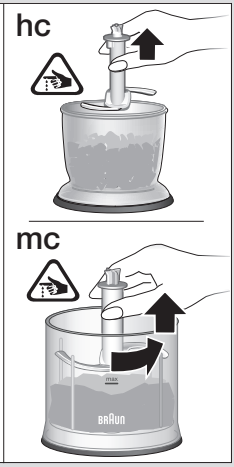

click!
click!
70°C
158°F

D


hc
mc
1.5-cup/350 ml
2-cup/500 ml
70°C
158°F
max
click!











1.5-cup
350 ml

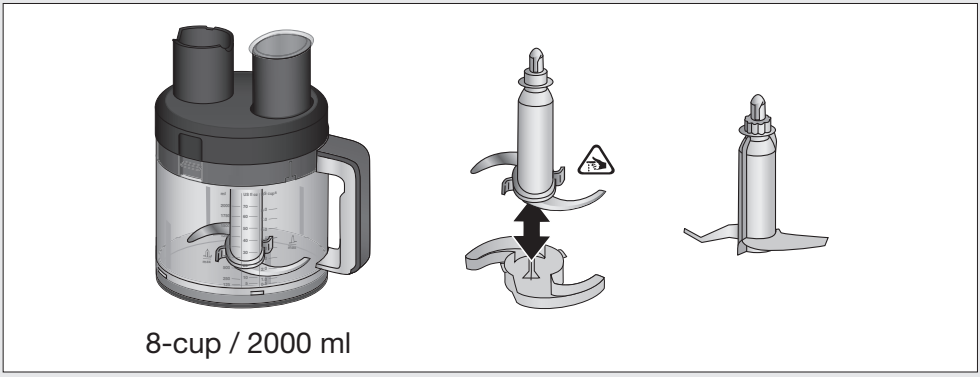
		Parmesan							
	0.8 inch 2 cm	0.8 inch 2 cm					0.8 inch 2 cm		
max.		80 g 2.8 oz	90g+ 25 ml 3.2 oz+ 1/8 cup	10 g 0.3 oz	50 g 1.8 oz	7	80 g 2.8 oz	80 g 2.8 oz	100 g 2.8 oz
imode				P	P				

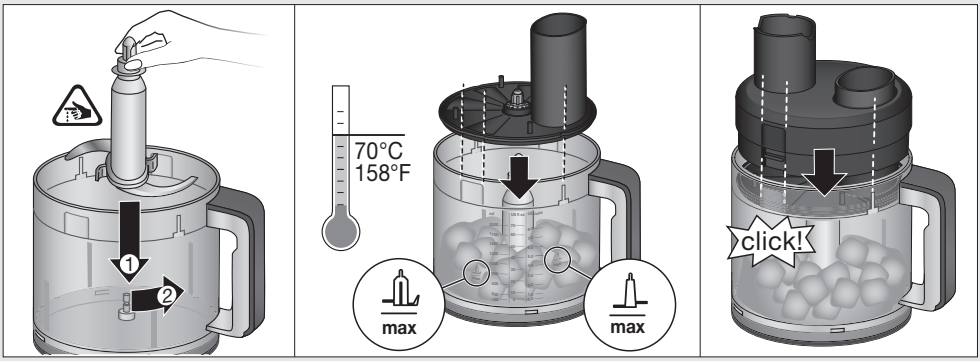


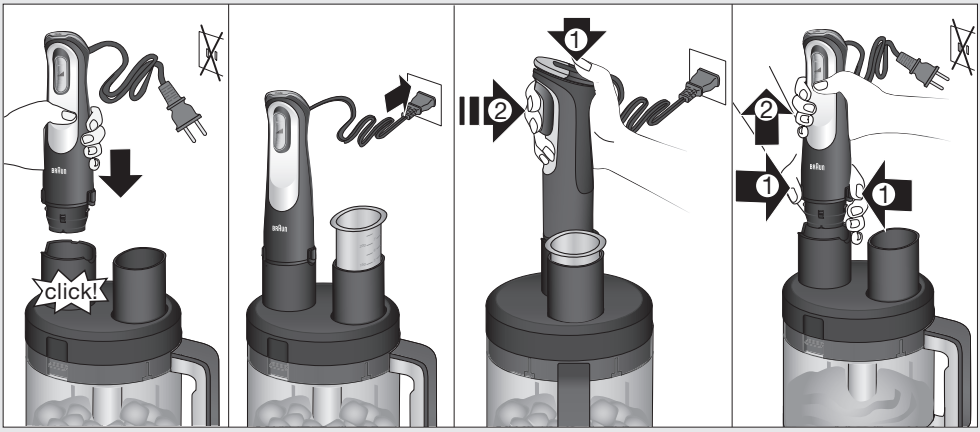
2-cup
500 ml

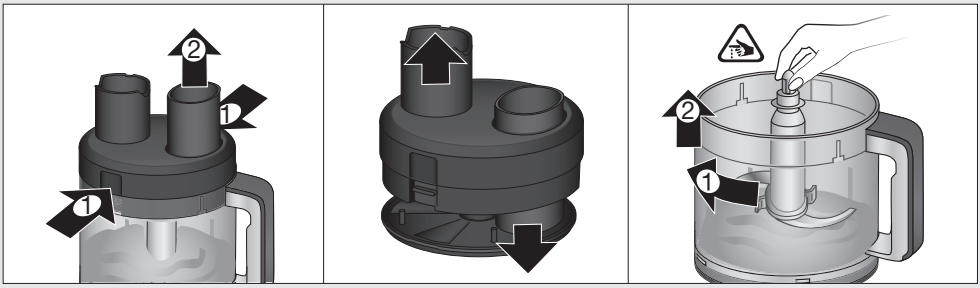
		Parmesan							
	0.8 inch 2 cm	0.8 inch 2 cm				0.8 inch 2 cm			
max.	300 g 10.5 oz	200 g 7 oz	30 g 1 oz	200 g 7 oz	20	200 g 7 oz	250 g 8.8.oz	350 g 12.3 oz	5
imode			P						

E

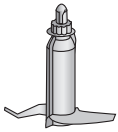
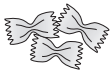


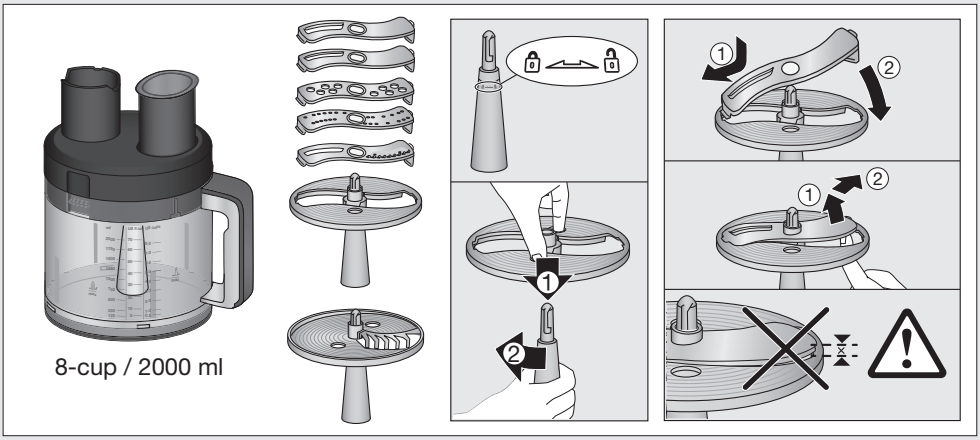


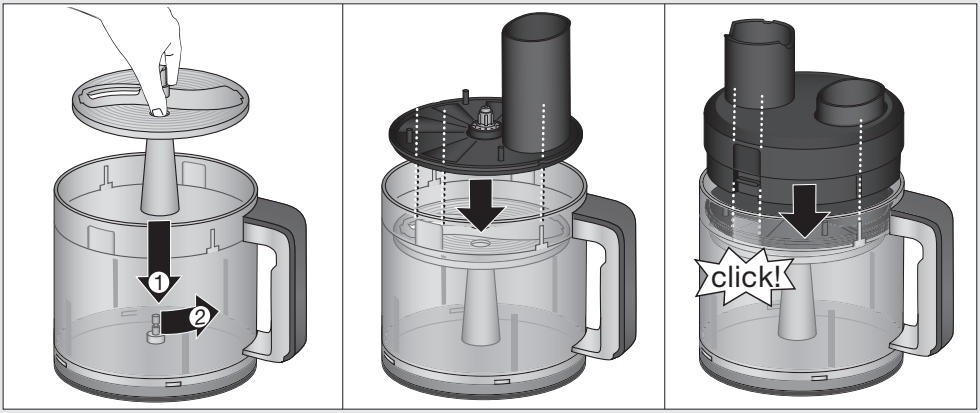


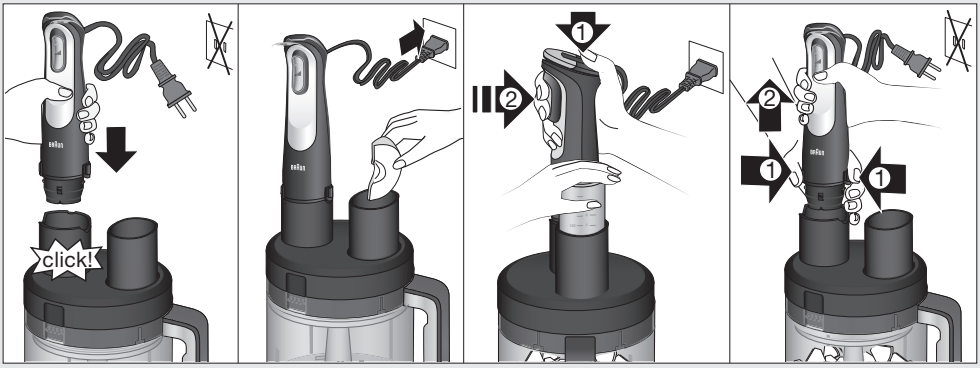


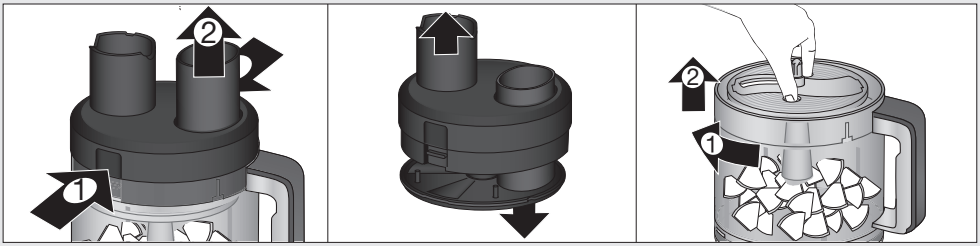
									
		Parmesan 							
	 0.8 inch 2 cm	 0.8 inch 2 cm			 0.8 inch 2 cm				
max.	700 g 24.7 oz	500 g 17.6 oz	40 g 1.4 oz	4 	500 g 17.6 oz	600 g 21.2 oz	400 g 14.1 oz	600 g 21.2 oz	600 g 21.2 oz
imode									

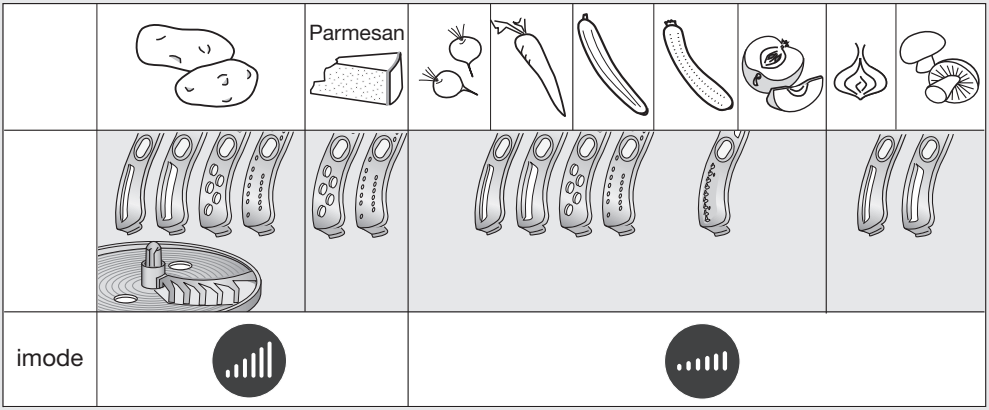
			
			
max.	500 g 17.6 oz	300 g 10.6 oz	500 g 17.6 oz
imode			
sec.	60		


8-cup / 2000 ml


click!


click!





F



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 the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

Parts and Accessories

1 imode selector
  a high speed
  b low speed
  c pulse
2 Safety button
3 Smartspeed switch / variable speeds
4 Motor part
5 EasyClick Plus release buttons
6 ActiveBlade shaft
7 Beaker
8 Whisk accessory
  a Gearbox
  b Whisk
9 Puree accessory
  a Gearbox
  b Puree shaft
  c Paddle
10 1.5-cup / 350 ml chopper accessory «hc»
  a Lid
  b Chopping blade
  c Chopper bowl
  d Anti-slip rubber ring
11 2-cup / 500 ml chopper accessory «mc»
  a Lid (with gear)
  b Chopping blade
  c Ice blade
  d Chopper bowl
  e Anti-slip rubber ring
12 8-cup / 2000 ml food processor accessory «fpl»
  a Lid (with Gearbox)
  b Coupling for motor part
  c Pusher
  d Feed tube
  e Lid latch
  f Splash Guard
  g Food processor bowl
  h Anti-slip rubber ring
  i Chopping blade
  j Chopping blade cover
  k Dough Tool
  l Insert holder
    (i) Slicing insert (fine, coarse)
    (ii) Shredding inserts (fine, coarse)
    (iii) Julienne insert
  m French fries disc
  n Disc axle

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

How to Use the Appliance

Smartspeed 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 Smartspeed 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 part (4) by pulling it at the red strap.

Switching On (A)

The appliance comes with an imode selector (1) and a safety button (2) for releasing the Smartspeed switch (3). Please follow the instruction to start the appliance:

- By pressing the silver part of the top you can choose one of the 3 different imodes (high speed, low speed, pulse).
- With the help of the 3 modes you can decide how to process the food. The indicator light glows white to show the chosen mode.
- High speed (1a) gives you the full speed available. It is the standard position of the mode.
- Low speed (1b) decreases the speed even if you press the Smartspeed switch fully.
- The pulse mode (1c) can be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chopping. Press the Smartspeed switch for short bursts of power.
- After choosing the mode, press the safety button (2) with your thumb.
- Immediately press the Smartspeed switch and adjust to the desired speed.
  NOTE: If the Smartspeed switch is not pressed within 2 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The safety button light will flash red. To switch the appliance on, start again.
- During operation you do not need to keep the safety button pressed.

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

Standby mode after 10 minutes. All lights switch off.	Device is active again if any button is pressed
Safety button light solid red and imode selector lights are all flashing	Device is overheated. Let the device cool down one hour. It is ready for use again when the imode selector light stops flashing and the safety button light flashes.

ActiveBlade Shaft (B)

The hand blender is equipped with an ActiveBlade shaft, which enables the knife extend to the bottom of the bell. The adjustment is made automatically by pressure required in blending tasks, especially suited to mix hard foods e.g. raw fruits and vegetables.

It is also 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 ActiveBlade shaft (6) to the motor part until it clicks.
- Place the ActiveBlade 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. Depending on the pressure applied, the ActiveBlade shaft will depress and blade will extend.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick Plus release buttons (5) to detach the ActiveBlade shaft.

Caution
- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the ActiveBlade shaft.
- 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.
- Do not scratch the ActiveBlade shaft over the bottom of pans and pots.

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 ActiveBlade shaft at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With theActiveBlade shaft 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 Accessory (B)

Use the whisk 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 part with the assembled whisk accessory and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part. 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, start slowly and use the whisk accessory 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)
- Start with low speed (light pressure on the Smartspeed switch) and increase the speed (more pressure on Smartspeed switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Puree Accessory (C)

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 mash 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 puree accessory 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 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 Smartspeed switch and ensure the puree accessory 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 Plus release buttons to detach the puree accessory from the motor part. Separate the gearbox from the shaft by turning counterclockwise.

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.

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 30 seconds (3/4 way on the Smartspeed switch).
- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

Chopper Accessory (D)

The chopper (10/11) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «mc» chopper (10) for larger quantities and for hard foods.

Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Use the «mc» chopper (11) for larger quantities and for hard foods.

For «hc» and «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Not suitable for liquids.

Refer to the Processing Guide D for maximum quantities, recommended times and 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 (10d/11e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation
- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (10b/11b) are 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/11d). 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).
- For ice crushing, use the special ice blade (11c).
- To achieve good results fill up to 5 ice cubes in «mc» chopper and chop 10-15 seconds.
- Align the chopper with the motor part (4) 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 Plus release buttons (5) 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 accessories (10/11) 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.
- Only the «mc» chopper accessory (11) with the special ice blade (11c) is allowed to crush ice cubes.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

Food Processor Accessory XL

The food processor accessory (12) can be used for:
- Chopping, blending and mixing Pancake batter;
- slicing, shredding, julienning and making French fries.

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

Refer to the Processing Guide E for maximum quantities.

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.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Make sure the anti-slip rubber ring (12h) is attached to the bottom of the food processor bowl.

Assembly and Operation
- Carefully remove the chopper blade cover (12j) from the blade.
- The blade (12i) 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 (12g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with food. Insert the splash guard (12f).
- Then put on the lid (12a) until it engages with a click.
- Insert the motor part (4) 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 part with one hand and the food processor bowl on the handle.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (5) to detach the motor part.
- Press the lid latch (12e) to lift up the lid. Then separate the lid from splash guard.
- Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove and unlock the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution
- Do not use the food processor accessory 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 (12i), you may also mix pancake batter based on up to 3 cups / 500 g of flour.

For food processor do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

Recipe Example: Pancake Batter
3 cups /750 ml milk
3 cups /500 g plain flour
4 eggs
- Pour milk into the bowl, then add flour and finally the eggs.
- Using full speed, mix the batter until smooth.

Heavier batters or doughs must not be prepared with the knife. Use the Kneading hook (12k) for heavier batters and doughs.

Kneading Hook (E)
Figure E also applies for the use of the kneading hook (12k).

The kneading hook is ideal for kneading different dough types such as yeast or pastry.

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

Assembly and Operation
- Place the kneading hook on the center pin of the bowl (12g). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the bowl with flour (max. 3 cups /500 g), then add the other ingredients except the liquids.
- Turn the appliance on at maximum speed.
- Add liquids through the feed tube while the motor is running.
  NOTE: Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor to cool down for 10 minutes.

Recipe Example: Pizza dough
3 cups / 500 g plain flour
1 tsp salt
1 tsp dried yeast
10 tbsp olive oil
1¼ cups / 300 ml water (lukewarm)
- Put all ingredients except water into the bowl and start kneading.
- Add water through the feed tube while the motor is running.

Recipe Example: Sweet Pastry
3 cups / 500 g plain flour
1½ cups / 340 g unsalted butter (cold/hard, small pieces)
¾ cups / 160 g sugar
2 small egg
2 pinch salt
- Put butter and sugar into the bowl and start kneading. For good results use cold butter.
- Add flour and the rest of the ingredients.
- Dough will become too soft from over kneading. Stop kneading shortly after dough has formed a ball.
- Cool down the dough in the refrigerator for half an hour before proceeding.

Recipe Example FP: Cake Batter
3 cups / 500 g plain flour
1 cup / 200 g sugar
¾ cups + 2 tbsp / 200 g unsalted butter (cold/hard, small pieces)

3 eggs
1 baking powder
1 cup / 200 ml milk

- Add flour and all other ingredients except the milk into the bowl and start kneading.
- Gradually add milk while running until uniform mass has formed.

Slicing / Shredding / Julienne / French Fry (E)

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

Use the fine and coarse shredding inserts (ii) to shred foods such as apples, carrots, potatoes, beetroot, cabbage, hard cheese (like Parmesan).

Use the julienne insert (iii) to cut fruit and vegetable into julienne.

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

Refer to the Processing Guide E for recommended speeds.

Assembly and Operation

- Reach into the holes of the Insert holder (12l) or French fry Disc (12m) to attach the Disc axle (12n) and turn it to the left, until it locks.
- For slicing and shredding place an insert into the insert holder (12l) and snap into position. Make sure that the insert is fully inserted into the insert holder and no offset remains. Place the assembled insert holder or French fry disc on the center pin of the bowl and give it a turn so that it locks into place.
- Insert the splash guard (12f) to the bowl and put on the lid (12a) until it engages with a click.
- Insert the motor part into the coupling until it locks.
- Plug in the appliance and insert the food to be processed into the feed tube.
- For best French fry results, place 3-4 potatoes (depending on the size) in the feed tube of the lid while the motor is switched off.
- 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 Plus release buttons to detach the motor part.
- Press the lid latch (12e) to lift up the lid. Then separate the lid from splash guard.
- Carefully take out insert holder or French fry disc before pouring out the contents of the bowl. To remove the insert holder or French fry disc, slightly turn it then take it out with reaching into the holes with the fingers.
- To remove an insert, push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the insert holder.
- The maximum processing amount follows the guideline figure of 4x times filled bowls.
- Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

Care and Cleaning (F)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (8a, 9a, 12a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (11a/12a)) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- For better cleaning it is possible to disassemble the Stand for storing.
- 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, or curcuma), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.

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.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



Troubleshooting guide

Problem	Possible cause	Solution
Hand blender does not operate	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.
Safety button light solid red and imode selector lights are all flashing	Device is overheated	Let the device cool down one hour. It is ready for use again when the imode selector light stops flashing and the safety button light flashes.
Lid (with Gearbox) cannot be closed completely	Food is trapped between FPXL bowl and lid (with Gearbox)	Open the lid (with Gearbox) and remove food residues
	Tool is not inserted into the FPXL bowl completely	Turn the tool by hand while pressing down slightly, until it locks in place
	Dicer only: The Dicer is not connected to the Splash Guard or not connected correctly	Attach the Dicer to the Splash Guard before placing the Lid (with Gearbox) in the FP bowl (observe the symbols for correct alignment)
	Dicer only: The Dicer is blocked by food residues in the cutting grid	Open the Dicer and remove food from the grid
	Is not connected correctly	Connect correctly
Water in the Lid (with Gearbox)	Lid (with Gearbox) was accidently immersed in water or placed in the dishwasher	Remove rubber plug inside the coupling for motor part. Drain the water. Replace the plug. Caution: Water in the lid (with Geabox) will damage the device. This described method must therefore not be used intentionally to place the lid (with Gearbox) in the dishwasher
Water in one of the tools (Dough tool, Kneading hook, Blade or Disc Axle)	Leakage of the affected tool	Contact a Braun service center for replacement

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 utilisation

Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence. Retirez tous les emballages et les étiquettes et jetez-les de manière adaptée.

Pièces et accessoires

1 Sélecteur imode
   a Vitesse élevée
   b Faible vitesse
   c Impulsion
2 Bouton de déverrouillage
3 Commutateur de vitesse Smartspeed / vitesse variable
4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
5 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
6 Manche ActiveBlade
7 Bécher avec couvercle
8 Accessoire fouet
   a Entraîneur
   b Fouet
9 Presse-purée
   a Entraîneur
   b Pied presse-purée
   c Palette
10 Accessoire de hacheur 1.5 tasse / 350 ml «hc»
   a Couvercle
   b Lame hachoir
   c Bol hachoir
   d Socle antidérapant en caoutchouc
11 Accessoire de hacheur 2 tasses / 500 ml «mc»
   a Couvercle (avec entraîneur)
   b Lame hachoir
   c Broyeur à glace
   d Bol hachoir
   e Socle antidérapant en caoutchouc
12 Accessoire de robot 8 tasses / 2000 ml XL «fpl»
   a Couvercle (avec entraîneur)
   b Accouplement avec le bloc-moteur
   c Poussoir
   d Cheminée de remplissage
   e Verrouillage du couvercle
   f Protection anti-éclaboussement
   g Bol du robot culinaire
   h Socle antidérapant en caoutchouc
   i Lame hachoir
   j Couvercle de lame hachoir
   k Accessoire pour pétrir
   l Support de lame
      (i) Lame à trancher (fine, large)
      (ii) Lames à râper (fine, large)
      (iii) Lame pour coupe en julienne
   m Disque à frites
   n Axe pour disque»

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

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 Smartspeed (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 sélecteur imode (1) et d'un bouton de sécurité (2) qui débloque le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed (3). Suivez les instructions pour mettre l'appareil sous tension:

- En appuyant sur la partie argentée située en haut, vous pouvez choisir un des 3 imodes (vitesse élevée, faible vitesse, impulsion).
- Ces 3 modes vous permettent de choisir comment vous souhaitez préparer les aliments. Le voyant lumineux du sélecteur imode devient blanc pour afficher le mode sélectionné.
- Le mode Vitesse élevée (1a) fournit la vitesse maximum disponible. Il s'agit de la position standard du mode.
- Le mode Faible vitesse (1b) diminue la vitesse même si vous appuyez complètement sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed.
- Le mode Impulsion (1c) peut être utilisé pour hacher des plus gros morceaux d'aliments ou pour contrôler la texture des aliments pendant le hachage. Appuyez sur le commutateur Smartspeed pour de brèves impulsions de puissance.
- Une fois le mode sélectionné, appuyez sur le bouton de sécurité (2) avec votre pouce.
- Appuyer immédiatement sur le commutateur de vitesse intelligent, puis régler la vitesse. REMARQUE: Il faut appuyer sur le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed dans un délai de 2 secondes, sinon une fonction de sécurité empêchera de mettre l'appareil sous tension. Le témoin du bouton de sécurité deviendra alors rouge et clignotera. Pour mettre l'appareil sous tension, recommencer à partir de la première étape.

- Durant le fonctionnement, vous n'avez pas besoin d'appuyer en permanence sur le bouton de sécurité.

Voyant lumineux	Appareil / État de fonctionnement
Témoin du bouton de sécurité clignote en rouge	L'appareil peut être utilisé.
Témoin du bouton de sécurité éteint	L'appareil est débloqué (le bouton de déverrouillage a été pressé) et peut être mis sous tension
Mode veille après 10 minutes. Tous les témoins sont éteints.	L'appareil se met à nouveau en marche si vous appuyez sur un bouton
Le témoin du bouton de sécurité rouge et le témoin du sélecteur imode clignotent	L'appareil surchauffe. Laisser l'appareil refroidir pendant une heure. L'appareil peut à nouveau être utilisé lorsque le témoin du sélecteur imode arrête de clignoter et que le témoin du bouton de sécurité clignote.

Manche ActiveBlade (B)

Le mixeur à main est équipé d'un manche ActiveBlade qui permet d'étendre la lame jusqu'au fond. Le réglage se fait automatiquement via la pression requise lors du mixage, ce qui est particulièrement adapté pour mixer les aliments durs comme les fruits et légumes crus.

Il est aussi parfaitement adapté pour préparer des dips, des sauces, des vinaigrettes, des soupes, de la nourriture pour bébé ainsi que des boissons, des smoothies et des milkshakes.

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

Assemblage et fonctionnement
- Fixer le manche ActiveBlade (6) au moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche ActiveBlade dans le mélange à mixer. Puis allumer l'appareil comme décrit ci-dessus.
- «Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut. Selon la pression appliquée, le manche ActiveBlade s'abaisse et la lame s'étend.»
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus (5) pour retirer le manche de mixage.

Avertissement
- Ne pas laisser les liquides ou ingrédients dépasser la ligne verte du manche ActiveBlade.
- 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.
- Ne pas cogner le manche ActiveBlade contre le fond des casseroles et fait-touts.

Exemple de recette: Mayonnaise
1.25 tasse / 250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)
1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf
1-2 c. à table de vinaigre
Sel et poivre au gout
- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
- 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).

Accessoire fouet (B)

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 (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 Plus pour détacher le boîtier du blocmoteur. 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, commencer doucement et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles 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'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf 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)

- 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, utilizer toujours de la crème fraîche refroidie.

Presse-puréey (C)

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 queceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Peler et retirer les noyaux, pépins ou parties dures; cuire et égoutter avant de réduire le fruit/légume en purée.

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 Plus 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.
- Après avoir réduit en purée les aliments versés dans le récipient, attendre avant de réduire d'autres aliments en purée.

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 spatula 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.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée

2.2 lbs / 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 30 secondes (enfoncer le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed aux trois quarts).
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 30 secondes.

Accessoire de hacheur (D)

L' hachoir (10/11) 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 « hc » (10) pour les grandes quantités et les aliments durs.

Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Utiliser le hacheur «mc» (11) pour des quantités plus importantes et pour la nourriture dure.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir «hc» et «mc» ne doit pas excéder la ligne maximum. Ne convient pas pour les liquides.

Consulter le guide D – 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 (11d/11a) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement
- Enlever avec précaution le protègelame en plastique.
- Les lames (10b/11b) sont très aiguisées! Les tenir toujours au niveau de la partie supérieure en plastique et les manier avec prudence.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (10c/11d). 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 les couvercles (10/11a).
- Pour piler de la glace, utilisez la lame spéciale glace (11c).
- Pour atteindre de bons résultats, mettre jusqu'à 5 glaçons dans le hachoir «mc» et hacher pendant 10 à 15 secondes.
- 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 EasyClick Plus 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.

Attention
- Ne pas utiliser le hachoir pour hacher des aliments (10/11)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 es lames.
- Seul l'accessoire de hacheur «mc» (11) avec le broyeur à glace spécial (11c) peut être utiliser pour piler de la glace.
- Si l'appareil est utilisé pour réduire en purée des aliments chauds, s'assurer que le liquide ne bout pas. Laisser un peu refroidir les aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais placer les bols du hachoir au microondes.

Accessoire de robot culinaire XL

L'accessoire de robot culinaire (12) peut être utilisé pour:
- hacher, mixer et mélanger de la pâte à pancake;
- trancher, émincer, couper en julienne et faire des frites.

Hacher (E)

La lame (12) 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.

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.
- Retirer les tiges des herbes, décortiquer les noix.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (12h) est fixé sous le bol du robot culinaire.

Assemblage et fonctionnement
- Retirez prudemment le couvercle de la lame de hachoir (12j) de la lame.
- La lame (12i) 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 (121g). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Remplissez le bol avec des aliments. Mettez la protection anti-éclaboussement en place (12f).
- Mettez ensuite le couvercle (12a) en place jusqu'à entendre un clic signifiant qu'il est bien enclenché.
- Insérer le boîtier du bloc moteur (4) 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, allumer l'appareil. Pendant l'utilisation, maintenir l'organe moteur avec une main et le bol du robot au niveau de la poignée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus (5) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Appuyez sur le verrouillage de couvercle (12e) pour soulever le couvercle. Puis séparez le couvercle de la protection anti-éclaboussement.
- Retirez prudemment la lame avant de vider le contenu du bol. Pour retirer et déverrouiller la lame, tournez-la légèrement puis tirez dessus.

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 multifonctionau micro-ondes.

Vous pouvez également mélanger une pâte à pancake avec jusqu'à 3 tasses / 500 g de farine à l'aide de la lame (12i).

La quantité d'ingrédients dans le le robot culinaire ne doit pas excéder la ligne maximum.

Exemple de recette: Pâte à crêpe

3 tasses / 750 ml de lait
3 tasses / 500 g de farine ordinaire
4 oeufs

- Verser du lait dans le bol puis ajouter la farine et enfin les oeufs.
- À l'aide de la vitesse maximale, mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

La lame ne permet pas de préparer des quantités de pâtes plus importantes. Utilisez l'accessoire à pétrir ou le crochet pétrisseur (12k) pour des pâtes plus lourdes.

Pétrir de la pâte (E)

L'illustration E s'applique aussi pour l'utilisation du crochet de pétrissage (12k).

Le crochet pétrisseur est idéal pour pétrir différentes pâtes telles que les pâtes levées ou les pâtisseries.

Référez-vous au Guide d'utilisation pour le pétrissage E pour connaître les quantités maximales et les vitesses et durées recommandées.

Assemblage et fonctionnement

- Placer le crochet de pétrissage sur la tige centrale du bol (12g). Appuyer dessus et le faire tourner pour qu'il se verrouille en position.
- Remplir le bol de farine (max. 3 tasses / 500 g) puis ajouter les autres ingrédients à l'exception des liquides.
- Mettez l'appareil en marche à la vitesse maximale.
- Ajouter les liquides via le tube de remplissage pendant que le moteur tourne.
  REMARQUE: Durée de pétrissage maximum: 1 minute – puis laisser le moteur refroidir pendant 10 minutes.

Exemple de recette: Pâte à pizza

3 tasses / 500 g de farine blanche
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de levure sèche
10 c. à s. d'huile d'olive
1¼ tasse / 300 ml d'eau (tiède)

- Mettre tous les ingrédients à l'exception de l'eau dans le bol et commencer à pétrir.
- À l'aide de la vitesse maximale, mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Exemple de recette: Pâte sucrée

3 tasses / 500 g de farine blanche
1 tasse / 340 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)
¾ tasse / 160 g de sucre
2 sachet de sucre vanillé
2 petit oeuf
2 pincée de sel

- Mettre le beurre et le sucre dans le bol et commencer à pétrir. Pour de bons résultats, utiliser du beurre froid.
- Ajouter la farine et le reste des ingrédients.
- Le pâte devient trop souple si elle est trop pétrie. Arrêter de pétrir peu après que la pâte ait formé une boule.
- Refroidir la pâte au réfrigérateur pendant une demi-heure avant de la travailler.

Exemple de recette FP: Pâte à gâteau

3 tasses / 500 g de farine blanche
1 tasse / 200 g de sucre
¾ tasse / 200 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
200 ml de lait

- Ajoutez la farine et tous les autres ingrédients, sauf le lait, dans le bol et commencez à pétrir.
- Ajoutez le lait petit à petit pendant le pétrissage jusqu'à obtenir une pâte uniforme.

Exemple de recette avec l'accessoire à brunoise: Pâte sucrée

3 tasses / 500 g de farine blanche
⅓ tasse / 80 g de sucre
⅓ tasse / 80 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)
1 oeuf
1 c. à c. / 7 g de levure boulangère
1 tasse / 200 ml de lait

- Ajoutez la farine et tous les autres ingrédients, sauf le lait, dans le bol et commencez à pétrir.
- Ajoutez le lait petit à petit pendant le pétrissage et pétrissez lentement la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule qui se décolle des parois du bol.
- Placez la pâte dans un endroit chaud et laisser lever durant 2 heures.

Trancher / Émincer / Julienne / Frites (E)

Utiliser les lames à trancher fines et larges (i) pour trancher des fruits et légumes crus en tranches fines, par ex. Les concombres, oignons, champignons, pommes, carottes, radis, pommes de terre, courgettes et choux.

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

Utiliser la lame à julienne (iii) pour couper les fruits et légumes en julienne.

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

Se reporter au guide de fonctionnement E pour les vitesses recommandées.

Assemblage et fonctionnement

- Tenez le support de lame (12l) ou le disque à frites (12m) par les trous pour fixer l'axe pour disque (12n), puis tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Pour trancher et râper, placez une lame dans le support de lame (12l) et enclenchez-la dans la bonne position. Assurez-vous que la lame est entièrement insérée dans le support de lame et que rien ne dépasse. Placez le support de lame assemblé ou le disque à frites sur la tige centrale du bol et tournez-le pour le verrouiller en place.
- Mettez la protection anti-éclaboussement en place (12f) sur le bol et placez le couvercle (12a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic).
- Insérer l'organe moteur dans la pièce d'assemblage jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Brancher l'appareil et insérer les aliments à préparer dans le tube de remplissage.
- Pour obtenir les meilleures frites, placer 3-4 pommes de terre (selon leur taille) dans le tube de remplissage du couvercle tandis que le moteur est éteint.
- Allumer l'appareil pour préparer. Ne jamais mettre les doigts dans le tube de remplissage lorsque l'appareil est sous tension. Utiliser toujours le poussoir pour introduire des ingrédients.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et appuyer sur les EasyClick Plus boutons de déverrouillage pour retirer l'organe moteur.
- Appuyez sur le verrouillage de couvercle (12e) pour soulever le couvercle. Puis séparez le couvercle de la protection anti-éclaboussement.
- Retirez prudemment le support de lame ou le disque à frites avant de vider le contenu du bol. Avant de retirer le support de lame ou le disque à frites, tournez-le légèrement et sortez-le en l'attrapant par les trous avec vos doigts.
- Pour retirer une lame, appuyer sur l'extrémité dépassant du côté inférieur du support à lame.
- Selon les directives, il est possible de préparer 5 fois de suite la quantité maximum d'un bol plein.
- Ensuite, avant de continuer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes

Entretien et nettoyage (F)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur à main et les accessoires associés avant la première utilisation puis après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (4) ni les entraîneurs (8a, 9a, 12a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (11a/12a) peuvent êtrerincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Il est possible de démonter la base de rangement pour un meilleur nettoyage.
- 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.
- Le mixage d'aliments à forte teneur en pigments (par ex. des carottes ou du curcuma) peut décolorer les accessoires. Essuyez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site www.braunhousehold.com/en-us.

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



Ne jetez pas ce produit avec les ordures menageres lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre a un centre service agree Braun ou le deposer dans des sites de recuperation appropries conformement aux reglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.
Le témoin du bouton de sécurité rouge et le témoin du sélecteur imode clignotent	L'appareil surchauffe	Laisser l'appareil refroidir pendant une heure. L'appareil peut à nouveau être utilisé lorsque le témoin du sélecteur imode arrête de clignoter et que le témoin du bouton de sécurité clignote.
Le couvercle (avec entraîneur) ne se ferme pas complètement	Des aliments sont coincés entre le bol FPXL et le couvercle (avec entraîneur)	Ouvrir le couvercle (avec entraîneur) et retirer les résidus d'aliments
	L'accessoire ne s'enclenche pas complètement dans le bol FPXL	Tourner l'accessoire à la main tout en appuyant légèrement vers le bas jusqu'au verrouillage
	Accessoire à brunoise uniquement: L'accessoire à brunoise n'est pas assemblé à la protection anti-éclaboussement ou n'est pas correctement assemblé	Fixer l'accessoire à brunoise à la protection anti-éclaboussement avant de placer le couvercle (avec entraîneur) dans le bol FP (observer les symboles pour un alignement correct)
	Accessoire à brunoise uniquement: L'accessoire à brunoise est bloqué par des résidus d'aliments dans la grille pour dés	Ouvrir l'accessoire à brunoise et retirer les aliments coincés de la grille
	N'est pas assemblé correctement	Assembler correctement
Présence d'eau dans le couvercle (avec entraîneur)	Le couvercle (avec entraîneur) a accidentellement été immergé dans de l'eau ou mis au lave-vaisselle	Retirer le bouchon en caoutchouc dans l'accouplement avec le bloc-moteur. Vider toute l'eau. Remettre le bouchon en place. Attention: Si de l'eau se trouve dans le couvercle (avec entraîneur), cela peut endommager l'appareil. Cette méthode décrite précédemment ne doit en aucun cas être utilisée intentionnellement pour pouvoir laver le couvercle (avec entraîneur) au lave-vaisselle
Présence d'eau dans un des accessoires (accessoire à pétrir, crochet pétrisseur, lame ou axe pour disque)	Fuite de l'accessoire concerné	Contacter un service après-vente Braun pour le remplacement de l'accessoire

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 empezar

Lea atentamente todas las instrucciones del usuario antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Retire todo el embalaje y las etiquetas y deséchelos del modo apropiado.

Piezas y accesorios

1 Selector imode
   a Velocidad alta
   b Velocidad baja
   c Pulsación
2 Botón de desbloqueo
3 Interruptor inteligente de velocidad / velocidades variables
4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
5 Botones de liberación EasyClick Plus
6 Brazo ActiveBlade
7 Vaso mezclador con tapa
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 «mc»
   a Tapa (con engranaje)
   b Hoja picadora
   c Cuchilla para hielo
   d Recipiente picador
   e Anillo de goma antideslizante
12 Accesorio XL para procesador de alimentos de 8 tazas / 2000 ml «fpl»
   a Tapa (con transmisión)
   b Acoplamiento para la parte del motor
   c Pieza de empuje
   d Tubo de alimentación
   e Cierre de la tapa
   f Protección contra salpicaduras
   g Bol de procesamiento de alimentos
   h Anillo de goma antideslizante
   i Cuchilla de corte
   j Tapa de la cuchilla de corte
   k Herramienta para masas
   l Soporte para accesorios
      (i) Accesorio para cortar en rodajas (finas, gruesas)
      (ii) Accesorio para rallado (fino, grueso)
      (iii) Accesorio para cortar en juliana
   m Disco para patatas fritas
   n Eje de disco

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

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 con un selector de imode (1) y un botón de seguridad (2) para liberar el interruptor de Smartspeed (3). Por favor, siga las instrucciones para poner en marcha el aparato:

- Si se presiona la parte plateada de la parte superior puede elegir uno de los 3 imode diferentes (alta velocidad, baja velocidad, pulsación).
- Con la ayuda de los 3 modos puede decidir cómo procesar la comida. La luz del selector imode brilla en blanco para mostrar el modo elegido.
- El modo de alta velocidad (1a) proporciona la máxima velocidad disponible. Es la posición del modo estándar.
- El modo de velocidad baja (1b) disminuye la velocidad incluso si se presiona el interruptor de Smartspeed completamente.
- El modo de pulsación (1c) puede utilizarse para separar trozos más grandes de comida o para controlar la textura de la comida al picarla. Presione el interruptor de Smartspeed para obtener breves aumentos de potencia.
- Después de elegir el modo, pulse el botón de seguridad (2) con el pulgar.
- 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 2 segundos, el aparato no se puede encender por motivos de seguridad.

La luz del botón de seguridad se parpadeará en rojo. Para encender el aparato, comience nuevamente con el primer paso.
- Durante la operación no es necesario mantener el botón de seguridad presionado.

Lámpara piloto	**Aparato / Estado de operación**
Luz del botón de seguridad Parpadeando en rojo	El aparato está listo para usarse.
Luz del botón de seguridad apagada	El aparato está liberado (se ha pulsado el botón de liberación del interruptor) y se puede encender.
Modo de suspensión después de 10 minutos. Todas las luces apagadas.	El dispositivo está activo otra vez si se presiona cualquier botón
Luz del botón de seguridad rojo permanente y parpadeo de todas las luces del selector imode	El dispositivo se ha sobrecalentado. Deje que el dispositivo se enfríe durante una hora. Está listo para usarse de nuevo cuando la luz del selector imode deje de parpadear y la luz del botón de seguridad parpadee.

Brazo ActiveBlade (B)

La batidora de mano está equipada con un brazo ActiveBlade que permite extender la cuchilla hasta el fondo de la campana. El ajuste se realiza automáticamente según la presión requerida para las funciones de mezclado, y es especialmente apropiado para mezclar alimentos duros, como frutas y verduras crudas.

También es ideal para preparar dips, salsas, aliños para ensalada, sopas y comida de bebé, así como bebidas y todo tipo de batidos.

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

Ensamblado y funcionamiento
- Encaje el brazo ActiveBlade (6) en el cuerpo motor hasta que haga clic.
- Coloque el brazo ActiveBlade en la mezcla a trabajar. Encienda entonces el aparato como se describe más arriba.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente. Dependiendo de la presión aplicada, el brazo ActiveBlade se presiona y la cuchilla se extiende.
- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción EasyClick Plus (5) para desacoplar el brazo ActiveBlade.

Precaución
- No permita que los líquidos o ingredientes suban por encima de la línea verde del brazo ActiveBlade.
- 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.
- Evite rayar el fondo de cazuelas y ollas con el brazo ActiveBlade.

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 ingredients (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso mezclador. Mezcle a la velocidad turbo hasta que el aceite emulsione.
- 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 Plus 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, empiece despacio y use el accesorio batidor en el caso de cazuelas o recipientes 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)

- Comience con una baja velocidad (presión ligera sobre el interruptor) y auméntela (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 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 las piezas y retire los huesos o partes duras; cueza y escurra las frutas o verduras antes de triturarlas.

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 ingredients 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 Plus 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.

Ejemplo de receta: Puré de patatase

2.2 lbs / 1 kg patatas cocidas

7 fl. oz / 200 ml leche tibia

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

Accesorio picador (D)

La picadora (10/11) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Utilice la picadora «hc» (10) para cantidades mayores y para alimentos duros.

Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

Utilice la picadora «mc» (11) para cantidades mayores y para alimentos duros.

Para las picadoras «hc» y «mc» no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima. No es apto para líquidos.

Consulte la Guía de Procesamiento D 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 cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (10d/11e) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- Las cuchillas (10b/11b) son muy afiladas! Sujételas siempre por la pieza superior de plástico y sea cuidadoso al manejarlas.

- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (10c/11d). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (10a/11a).
- Para picar hielo, utilice la cuchilla de hielo especial (11c).
- Para obtener buenos resultados, introducir hasta 5 cubitos de hielo en la picadora «mc» y triturar durante 10-15 segundos.
- 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 EasyClick Plus (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 utilice los accesorios de picadora (10/11) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.
- Solo se puede usar el accesorio de la picadora «mc» (11) con la cuchilla especial para hielo (11c) para moler cubitos de hielo.
- Si utiliza el aparato para hacer puré con alimentos calientes, asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que los alimentos se enfríen un poco para evitar el riesgo de quemaduras.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

Accesorio de procesador de alimentos XL

El accesorio del procesador de alimentos (12) puede ser utilizado para:
- Picar, batir y mezclar masa de tortitas;
- cortar rodajas, en tiras, en juliana y patatas fritas.

Picar (E)
Usando la cuchilla (12i) 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.

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.
- Retire los tallos de las hierbas y las cáscaras de nueces.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (12h) esté fijo en la parte inferior del recipiente procesador.

Ensamblado y funcionamiento

- Retire cuidadosamente la cubierta de la cuchilla de la picadora (12j) de la cuchilla.
- La cuchilla (12i) es muy afilada. Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente (12g). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene el bol con comida. Inserte la protección contra salpicaduras (12f).
- A continuación ponga la tapa (12a) hasta que se enganche y se oiga un clic.
- Inserte el cuerpo del motor (4) en el acoplamiento (12b) hasta que encaje.
- Enchufe el aparato e inserte el empujador (12c) en el tubo de alimentación (12d).
- Para manejar el procesador de comida, encienda el aparato. Durante el procesamiento, sujete el cuerpo motor con una mano y el recipiente del procesador de comida por el asa.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick plus (5) para separar el cuerpo del motor.
- Presione el cierre de la tapa (12e) para levantar la tapa. Después separe la tapa de la protección contra salpicaduras.
- Saque con cuidado la cuchilla antes de verter el contenido del bol. Para quitar y desbloquear la cuchilla, gírela ligeramente y sáquela.

Caution

- 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.

Puede usar la cuchilla (12i), para mezclar masa para tortitas con una base de hasta 3 tazas / 500 g de harina.

Para el accesorio procesador no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima.

Ejemplo de receta: Masa para tortitas
3 tazas / 750 ml de leche

3 tazas / 500 g harina común
4 huevos
- Vierta la leche en el recipiente y añada primero la harina y después los huevos.
- Use la máxima velocidad para mezclar la masa hasta que quede homogénea.

Las masas más consistentes no deben prepararse con la cuchilla. Use la herramienta para masas o el gancho para amasar (12k) para masas más consistentes.

Amasar (E)

El apartado E también se refiere al uso del gancho de amasar (12k).

El gancho para amasar es ideal para amasar diferentes tipos de masa como la masa fermentada o la masa de pastelería.

Consulte la Guía de procesamiento de amasado E para conocer las cantidades máximas, los tiempos recomendados y las velocidades.

Montaje y manejo
- Coloque el gancho de amasar en la espiga central del recipiente (112g). Presione hacia abajo y gírelo para encajarlo en su sitio.
- Coloque en el recipiente primero la harina (máx. 3 tazas / 500 g) y luego el resto de ingredientes excepto los líquidos.
- Encienda el aparato a máxima velocidad.
- Añada los líquidos a través del tubo de alimentación con el motor en marcha.
  NOTA: Tiempo máximo de amasado: 1 minuto; después, deje enfriar el motor durante 10 minutos.

Ejemplo de receta: Masa de pizza
3 tazas / 500 g de harina común
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura seca
10 cucharadas de aceite de oliva
1¼ tazas / 300 ml de agua (tibia)
- Coloque todos los ingredientes excepto el agua en el recipiente y comience a amasar.
- Añada el agua a través del tubo de alimentación con el motor en marcha.

Ejemplo de receta: Masa dulce para pasteles
3 tazas / 500 g de harina común
1½ taza / 340 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
¾ tazas / 160 g de azúcar
2 azúcar vainillado
2 huevo pequeño
2 pizca de sal
- Coloque la mantequilla y el azúcar en el recipiente y comience a amasar. Para obtener buenos resultados, utilice mantequilla fría.
- Añada la harina y el resto de ingredientes.
- Si se amasa en exceso, la masa será demasiado blanda. Deje de amasar poco después de haberse formado una bola.
- Deje enfriar la masa en el frigorífico durante media hora antes de continuar.

Ejemplo de receta FP: Masa para bizcocho
3 tazas / 500 g de harina común
1 taza / 200 g de azúcar
¾ taza / 200 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
3 huevos
1 azúcar vainillado
1 porción de levadura química
1 taza / 200 ml de leche
- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente leche mientras el aparto está en marcha hasta que se haya formado una masa uniforme.

Ejemplo de receta de cortador: Masa dulce
3 tazas / 500 g de harina común
⅓ taza / 80 g de azúcar
⅓ tazas / 80 g de mantequilla sin sal (fría/dura, trozos pequeños)
1 huevo
2 tsp / 7 g levadura
1 taza / 375 ml de leche
- Añada la harina y todos los demás ingredientes, excepto la leche, al bol y empiece a amasar.
- Añada gradualmente la leche mientras el aparto está en marcha y amase lentamente la masa hasta que forme una bola que ya no se pegue al bol.
- Deixe a massa crescer num local ameno durante 2 horas.

Fatiar / triturar / cortar em juliana / cortar em palitos (E)

Use os encaixes para fatiar fino e grosso (i) para fatiar fruta e legumes crus em fatias finas; p. ex. pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas, curgete e couve.

Utilice los insertos para rallado fino y grueso (ii) para rallar alimentos como manzanas, zanahorias, patatas, remolacha, col o queso duro (como el queso parmesano).

Use o encaixe para cortar em juliana (iii) para cortar frutas e legumes em juliana.

Use o disco para cortar em palitos (12p) para preparar batatas para fritar.

Consulte no Guia de processamento E as velocidades recomendadas.

Montagem e operação

- Meta la mano en los agujeros del soporte para accesorios (12l) o del disco para patatas fritas (12m) para fijar el eje de disco (12n) y gírelo hacia la izquierda, hasta que se bloquee.
- Para cortar en rodajas y rallar coloque un accesorio en el soporte para accesorios (12l) y encájelo. Asegúrese de que el accesorio esté completamente insertado en el soporte para accesorios y de que no quede suelto. Coloque el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas montado en el pasador central del bol y gírelo para que encaje en su sitio.
- Inserte la protección contra salpicaduras (12f) en el bol y ponga la tapa (12a) hasta que se enganche y suene un clic.
- Insira a peça do motor no acoplamento até engatar.
- Ligue o aparelho à tomada e insira os alimentos a processar no tubo de entrada.
- Para os melhores resultados de corte em palitos, coloque 3-4 batatas (dependendo do tamanho) no tubo de entrada da tampa enquanto o motor está desligado.
- Ligue o aparelho para o operar. Nunca introduza as mãos no tubo de entrada quando o aparelho está ligado. Utilize sempre o impulsor para colocar alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os EasyClick Plus botões de libertação para desencaixar o corpo do motor.
- Presione el cierre de la tapa (12e) para levantar la tapa. A continuación separe la tapa de la protección contra salpicaduras.
- Saque con cuidado el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas antes de verter el contenido del bol. Para quitar el soporte para accesorios o el disco para patatas fritas, gírelo ligeramente y meta los dedos los agujeros para sacarlo.
- Para retirar um encaixe, empurre-o para cima na extremidade que fica saliente no lado inferior do suporte de encaixe.
- La cantidad máxima de procesamiento sigue la cifra orientativa de 5 boles llenos.
- Antes de continuar con el procesamiento deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos.

Cuidado y limpieza (F)

- Limpie siempre la batidora de mano y los accesorios correspondientes detenidamente con agua y detergente antes del primer uso y tras cada uso.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (4) o las cajas de engranajes (8a, 9a, 12a) 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.
- El soporte para el almacenamiento se puede desmontar para una mejor limpieza.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Puede quitar los anillos de goma antideslizantes de la parte inferior de los recipientes para una limpieza extra exhaustiva.
- Al procesar alimentos con un alto contenido de pigmentos (por ejemplo, zanahorias o cúrcuma), puede que los accesorios pierdan color. Limpie estas piezas con aceite vegetal antes de lavarlas.

Garantía y servicio técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com/en-us .

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

La licuadora podra depositarse en un Centro de Servicio Tecnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su pais.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.



Guía de resolución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora de mano no funciona	No hay corriente	Compruebe que el aparato esté conectado. Compruebe los fusibles/interruptores de su casa. Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Braun.
Luz del botón de seguridad rojo permanente y parpadeo de todas las luces del selector imode	El dispositivo se ha sobrecalentado	Deje que el dispositivo se enfríe durante una hora. Está listo para usarse de nuevo cuando la luz del selector imode deje de parpadear y la luz del botón de seguridad parpadee.
La tapa (con transmisión) no se puede cerrar completamente	Hay comida entre el bol de procesamiento de alimentos y la tapa (con transmisión)	Abra la tapa (con transmisión) y elimine los residuos de comida
	La herramienta no está insertada completamente en el bol de procesamiento de alimentos	Gire la herramienta con la mano mientras presiona ligeramente hacia abajo, hasta que se bloquee en su lugar
	Solo cortador: El cortador no está conectado a la protección contra salpicaduras o no está conectado correctamente	Conecte el cortador a la protección contra salpicaduras antes de colocar la tapa (con transmisión) en el bol de procesamiento de alimentos (observe los símbolos para la alineación correcta)
	Solo cortador: El cortador está bloqueado porque hay residuos de comida en la rejilla de corte	Abra el cortador y retire la comida de la rejilla
	No está conectada correctamente	Conectada correctamente
Agua en la tapa (con transmisión)	La tapa (con transmisión) se sumergió accidentalmente en agua o se colocó en el lavavajillas	Retire el tapón de goma dentro del acoplamiento para la parte del motor. Purgue el agua. Sustituya el tapón. Precaución: El agua en la tapa (con transmisión) dañará el dispositivo. No debe colocarse intencionadamente la tapa (con transmisión) en el lavavajillas. Por tanto, use el método descrito solamente en caso de avería.
Agua en una de las herramientas (herramienta para masas, gancho para amasar, cuchilla o disco de eje)	Fugas de la herramienta afectada	Contacte con el Servicio Técnico de Braun para una sustitución