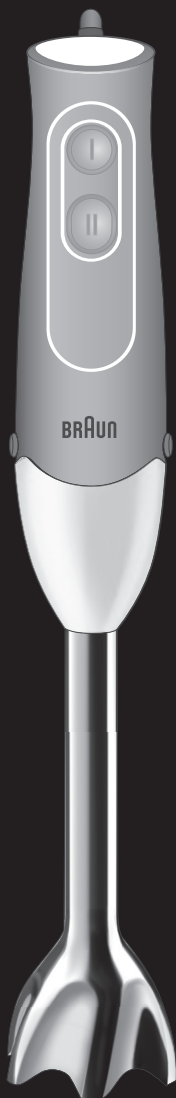


BRAUN

MultiQuick 5
Baby



Instructions

Type 4165

Register your product
www.braunhousehold.com/register

MQ 523 Baby

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS.

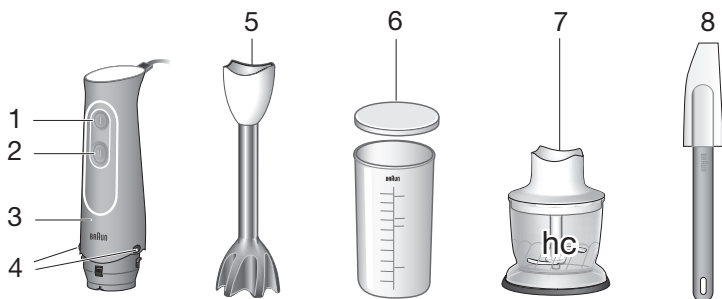
1. **Blades are sharp. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Exercise the same care when removing, inserting the chopping blade or disc for the food processor and chopper accessories. Always verify that the accessory enclosure is free of cracks or other damages.**
2. The appliance is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

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

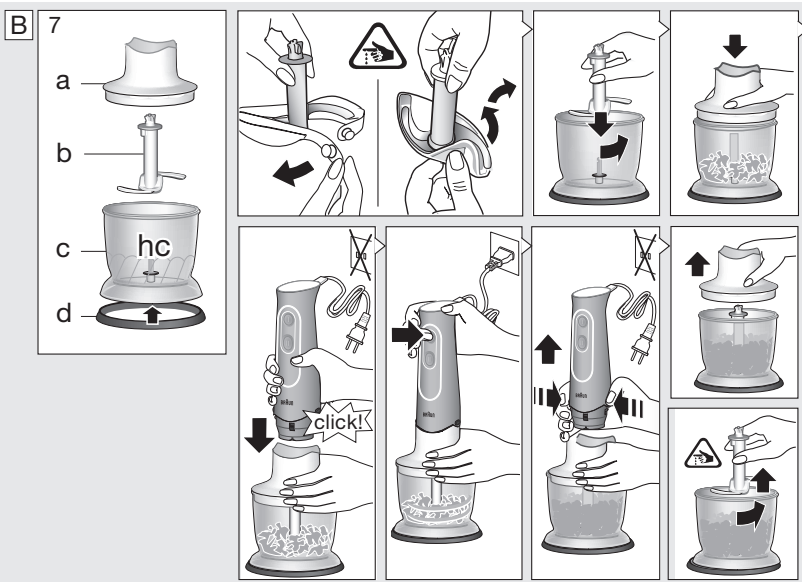
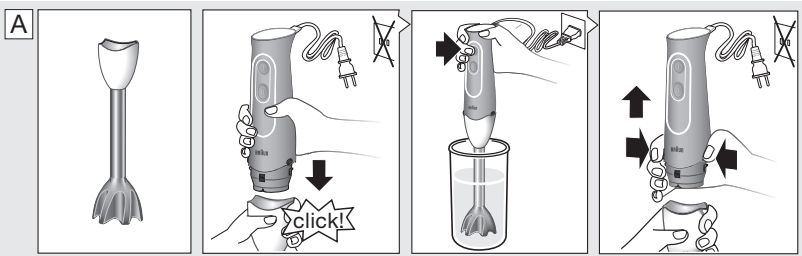
SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

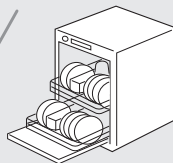
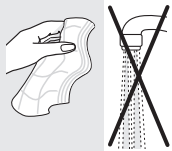


1.5 cup / 350 ml



		Parmesan 					Walnut 	Almond 
	 1cm 0.4 inch	 1cm 0.4 inch						
speed								
max.	85g 3 oz	80g 2.8 oz	10g 0.3 oz	50g 1.8 oz	7 	80g 2.8 oz	80g 2.8 oz	80g 2.8 oz

C



English	7
Français	13
Español	18

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



English

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

Before use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance.

Parts and Accessories

- 1 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II»
- 3 Motor part
- 4 EasyClick Release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 Beaker with lid
- 7 1.5-cup / 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 8 Spatula

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

Unpacking

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

How to Use the Appliance

Blending Shaft (A)

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

For best results, use the highest speed.

Assembly and Operation

- Attach the blending shaft (5) to the motor part until it clicks.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug the hand blender and press the release buttons (4) to detach the blending shaft.

Caution

- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.

Recipe Example: Carrot potato purée

7 fl. oz / 200 g carrots, peeled and diced
7 fl. oz / 200 g potatoes, peeled and diced

1 tsp vegetable oil

- Boil the vegetables in water and oil until tender.
- Purée in the beaker and adjust the texture with boiled cooled water or baby's usual milk.

Chopper Accessory (B)

The chopper (7) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, nuts and for preparing small portions of baby purée.

Maximum operation time for the «hc» chopper: 15 seconds. Max. amounts 3 oz / 85 g. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

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

Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (7d) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blade (7b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (7c). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (7a).
- Align the chopper with the motor part (3) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the release buttons (4) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution

- Do not use the chopper accessory (7) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg.

Processing these foods could damage the blades.

- If using the appliance to purée hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

«hc» Recipe example: Apple blueberry purée

1 oz / 25 g blueberries

½ small apple (approx. 2 oz / 60 g)

- Peel the apple and chop into small pieces.
- Place the apple in a pot with a small amount of water.
- Steam the apple on a low heat until soft for approximately 5 - 10 minutes. Add the blueberries shortly before the apple is done.
- Once cooled down, place the fruit in the chopper and blend max. 15 seconds to a smooth consistency.
- Add water as needed.

Care and Cleaning (C)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (3) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- 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 ring from the bottom of the bowl for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

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

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



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

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

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

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

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

23. L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVERTISSEMENT: RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Pièces et accessoires

- 1 Interrupteur: vitesse «I»
- 2 Interrupteur: vitesse «II»
- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 5 Pied mixeur
- 6 Bécher avec couvercle
- 7 Accessoire de hacheur 1.5 tasses / 350 ml «hc»
 - a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 8 Spatule

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

Déballage

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

Utilisation de l'appareil

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le manche de mixage (5) à la partie moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut.
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage (4) pour retirer le manche de mixage.

Avertissement

- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.

Exemple de recette: Purée pomme de terres/carottes

7 fl. oz / 200 g de carottes, épluchées et coupées en dé
7 fl. oz / 200 g de pommes de terre, épluchées et coupées en dé
1 cuillère à café d'huile végétale

- Faire bouillir les légumes dans l'eau et l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réduire en purée dans le bol du hachoir et ajuster la texture à l'aide d'eau bouillie refroidie ou de lait infantile traditionnel.

Accessoire de hacheur (B)

Le hachoir (7) est parfaitement adapté pour hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers, les fruits à coque, ainsi que pour préparer des petites portions de purée de bébé.

La durée de fonctionnement maximale du hachoir « hc » est de: 15 secondes. Quantité max.: 3 oz / 85 g. Interrompt immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Se référer au Guide d'utilisation B pour connaître les quantités maximales et les vitesses recommandées.

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 (7d) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protégelame en plastique.
- La lame (7b) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (7c). 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 (7a).
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (3), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile (4) 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 les accessoires de hacheur (7) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.
- 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 le bol du hachoir au micro-ondes.

Exemple de recette «hc»: Purée pommes/myrtilles

1 oz / 25 g de myrtilles

La moitié d'une petite pomme (environ 2 oz / 60 g)

- Éplucher la pomme et la couper en petits morceaux.
- Mettre la pomme dans une casserole avec une petite quantité d'eau.
- La cuire à la vapeur à feu doux pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit molle. Ajouter les myrtilles un peu avant la fin de la cuisson de la pomme.
- Une fois les fruits refroidis, les placer dans le hachoir et mélanger pendant 15 secondes max. jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
- Ajouter de l'eau, si besoin.

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 déposer dans des sites de recuperation appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Entretien et nettoyage (C)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger la partie moteur (3) dans l'eau ou tout autre liquide. La nettoyer à l'aide d'un chiffon humide seulement.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- La partie circulaire adhérente en caoutchouc peut être retirée du fond du bol pour un nettoyage plus approfondi.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

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

CUIDADOS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA

Español

Nuestros productos han sido concebidos para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Confiamos en que Vd. disfrute plenamente de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar la batidora.

Piezas y accesorios

- 1 Interruptor: velocidad «I»
- 2 Interruptor: velocidad «II»
- 3 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 4 Botones de liberación EasyClick
- 5 Pie de la batidora
- 6 Vaso mezclador con tapa
- 7 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
- 8 Espátula

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

Desembalaje

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

Cómo usar el aparato

Brazo de batir (A)

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos.

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

Ensamblado y funcionamiento

- Acople el brazo de batir (5) en el cuerpo motor hasta que haga clic.
- Coloque el brazo de batir en la mezcla que se quiere batir. Encienda entonces el dispositivo.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente.
- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción (4) para desacoplar el brazo de batir.

Precaución

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

Ejemplo de receta: Puré de zanahoria y patata

7 fl. oz / 200 g de zanahorias, peladas y cortadas en dados

7 fl. oz / 200 g de patatas, peladas y cortadas en dados

1 cucharadita de aceite vegetal

- Hierva las verduras en agua con el aceite hasta que estén blandas.
- Hágalas puré en el vaso mezclador y ajuste la consistencia con agua hervida enfriada o con la leche que suela tomar el bebé.

Accesorio picador (B)

La picadora (7) es perfecta para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas,

ajo, verduras, pan, galletas y nueces, así como para preparar pequeñas porciones de puré para bebés.

Tiempo de funcionamiento máximo de la picadora «hc»: 15 segundos. Cantidad máx. 3 oz / 85 g. Detenga el procesamiento de inmediato, si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones.

Consulte en la Guía de procesamiento B las cantidades máximas y las velocidades recomendadas.

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 (7d) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- La cuchilla (7b) es muy afilada! Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (7c). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (7a).
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (3) y encájelos.
- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesado, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación

EasyClick (4) 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 (7) 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.
- 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.

Ejemplo de receta «hc»: Puré de manzana y arándanos

1 oz / 25 g de arándanos

½ manzana pequeña (aprox. 2 oz / 60 g)

- Pele la manzana y córtela en trozos pequeños.
- Coloque la manzana en un cazo con una pequeña cantidad de agua.
- Cueza a fuego lento entre 5 y 10 minutos hasta que se ablande. Añada los arándanos un poco antes de que la manzana esté hecha.
- Una vez fría, coloque la fruta en la picadora y mezcle hasta que adquiera una consistencia suave, 15 segundos como máximo.
- Añada agua en caso necesario.

Cuidado y limpieza (C)

- Siempre limpie bien la batidora de mano después de usarla.

- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja la parte del motor (3) en agua ni en ningún otro líquido. Límpiela solamente con un paño húmedo.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Es posible que tenga que retirar el anillo de goma antideslizante del fondo del recipiente para lograr una limpieza exhaustiva.
- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

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

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



