

# BRAUN

## MultiQuick 5 Vario



## Instructions

Type 4191

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

MQ 5064

English	11
Français	12
Español	14

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

5722170033/11.21

MQ 5064 USCA  
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 body, cord or electrical plug of this hand blender in water or other liquids. Only the detachable blending shaft and other certain parts of this appliance have been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other part of this unit. If hand blender falls into liquid, unplug first, then remove immediately. Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.
6. The use of attachments/accessories not sold or recommended by Braun may cause fire, electrical shock or risk of injuries to persons.
7. Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and call Braun Customer Service for examination, repair or adjustment.
8. Avoid any contact with blades or moveable parts.
9. Do not use outdoors or for anything other than its intended purpose.
10. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
11. Detach blending shaft from the motor body before washing the blades or shaft.
12. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
13. The metal blending shaft and whisk may scratch or mark non-stick coatings. Do not use in non-stick cookware.
14. 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 chopper «bf» that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.
17. The «bf» 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**

# 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. 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 «bf», qui est le plus puissant et d'autres équipements recommandés peuvent s'avérer être considérablement moins puissants.
17. Le hachoir «bf» est conçu pour préparer de petites quantités de nourriture destinées à une consommation immédiate et il est particulièrement recommandé pour préparer de la nourriture pour bébé. L'appareil n'est pas conçu pour préparer de larges quantités de nourriture en une seule fois.
18. Le couteau à lame double est tranchant. Soyez prudent, particulièrement lorsque vous retirez ou remplacez la lame du couteau.
19. Avant de procéder au remplacement des lames du couteau, mettre le bol en place.
20. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans une armoire à appareils électroménagers ou sous une armoire murale.
21. Nous recommandons de conserver les matériaux d'emballage d'origine au cas où vous en auriez besoin pour une expédition de l'appareil. Tenir tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.
22. L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

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

# 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.

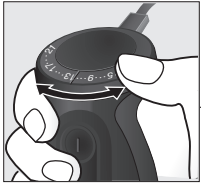
1. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado cuando las quite, inserte o limpie. Ejercite el mismo cuidado al retirar o insertar la cuchilla afilada o el disco del procesador de alimentos y los accesorios de picado. Verifique siempre que la caja del accesorio esté libre de grietas u otros daños.
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 está 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 «bf», que es la que más potencia consume, y otros accesorios recomendados quizás consuman una potencia considerablemente menor.
17. La picadora «bf» 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, invíértala. Si aun así no ajusta, contacte con un electricista cualificado.  
No modifique la clavija en modo alguno.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

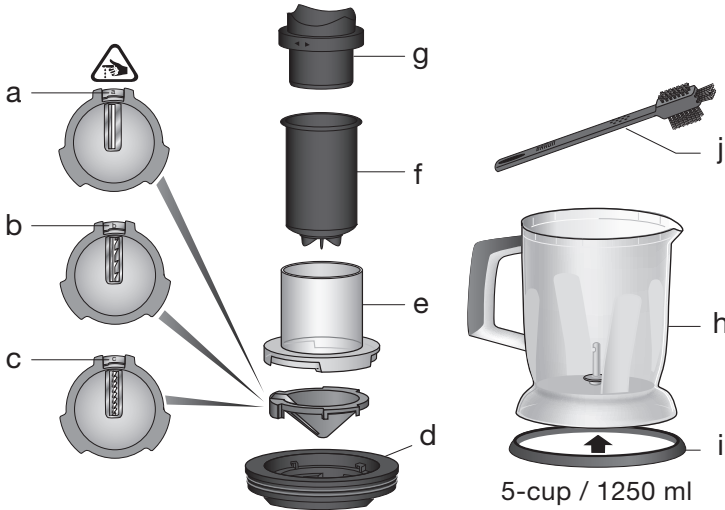
**SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

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

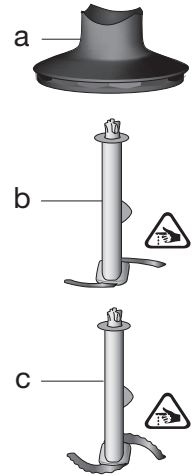


\* certain models only

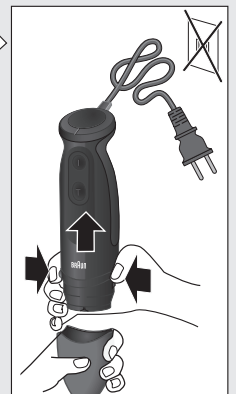
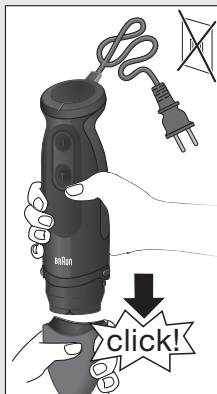
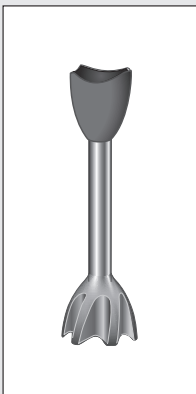
8\*



9\*

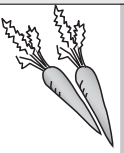
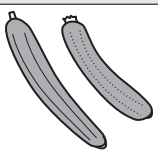
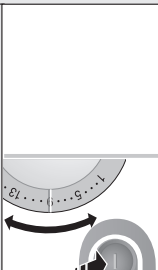
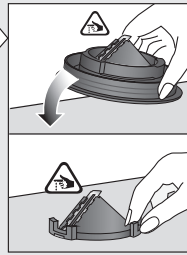
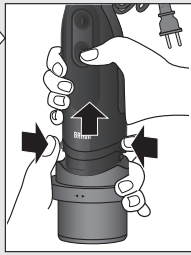
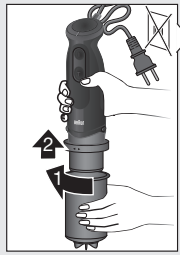
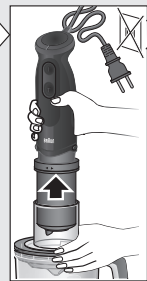
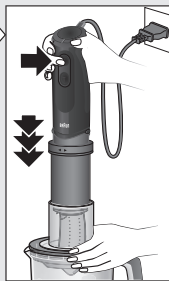
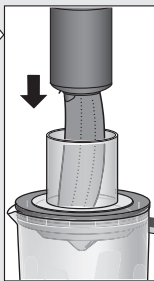
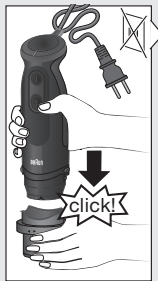
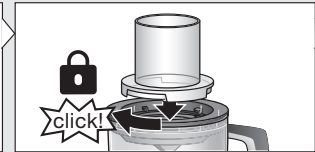
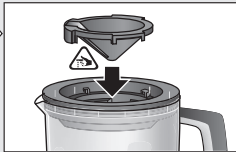
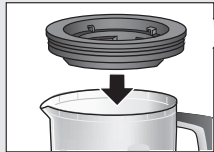
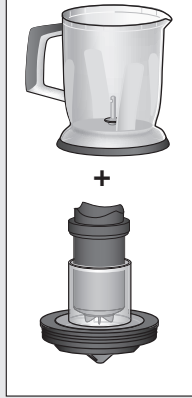


A



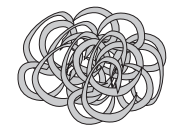
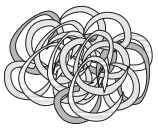
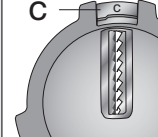
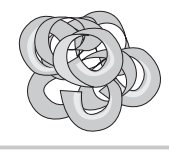
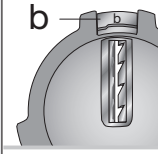
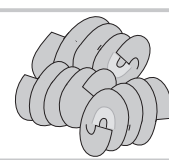
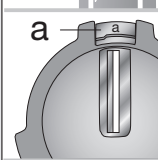


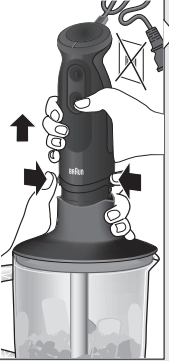
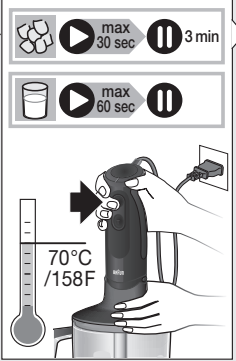
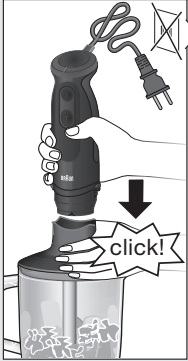
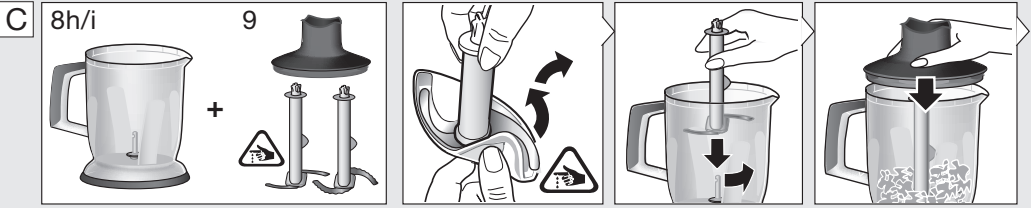
B 8



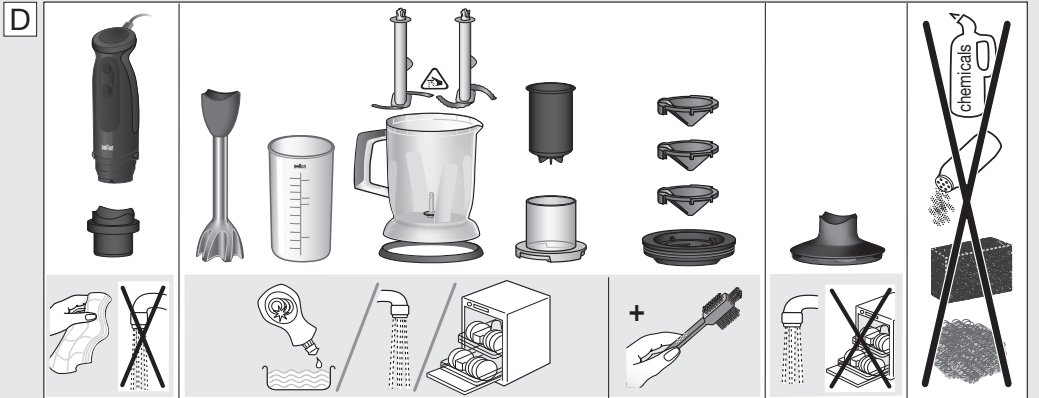
1 - 9

1 - 21





<p>5-cup 1250 ml</p>		<p>Parmesan</p>											
	<p>2 cm 0.8 inch</p>	<p>2 cm 0.8 inch</p>	<p>+</p> <p>milk</p>			<p>2 cm 0.8 inch</p>							
<p>max.</p>	<p>300g 10.5 oz</p>	<p>200g 7 oz</p>	<p>30g 1 oz</p>	<p>700ml / 3 cups + 150g / 5oz</p>	<p>250g 9 oz</p>	<p>30</p>	<p>250g 9 oz</p>	<p>350g 12 oz</p>	<p>400g 14 oz</p>	<p>7</p>			
		<p>turbo</p>	<p>turbo</p>	<p>turbo</p>	<p>turbo</p>	<p>1-5</p>	<p>5-13</p>	<p>1-9</p>	<p>13-17</p>	<p>13-17</p>	<p>turbo</p>	<p>turbo</p>	<p>turbo</p>



# English

## 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 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 EasyClick release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 5-cup / 1250 ml Spiralizer accessory
  - a Papardelle blade (insert)
  - b Linguine blade (insert)
  - c Tagliatelle blade (insert)
  - d Tool holder
  - e Filling tube
  - f Pusher with fixing cross
  - g Gear box
  - h Bowl
  - i Anti-slip rubber ring
  - j Brush
- 9 5-cup / 1250 ml chopper accessory «bc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade

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

## How to Use the Appliance

### Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (1). The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator.

Maximum processing speed can be achieved by pressing the Turbo button (3). You may also use the Turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

### 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 Turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

### Spiralizer Accessory (B)

The spiralizer accessory is perfectly suited for preparing all kind of vegetable pasta, salads or decorative fruit dishes.

Do not use the spiralizer accessory (8) to process frozen foods. Processing could damage the blades.

The maximum processing amount follows the guideline figure of 5x times filled bowls.

Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section B.

### Chopper Accessory (C)

The «bc» chopper (9) is perfectly suited for preparing shakes, drinks, purées, batter, crushed ice or for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

For processing of liquids the quantity should not exceed 2/3 of working bowl. For best results of hard food processing fill the container with max. 14 oz (400 g). For ice crushing use max. 7 cubes and the ice blade (9c).

#### Caution

Do not use the chopper accessory (9) 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.

Baby food chopper «bf» chopper is intended to chop cooked vegetables and baby food in small quantities for immediate consumption as indicated in the operating instruction.

#### Recipe Example: rice baby pudding

4.5 oz / 125 g short corn rice

15.8 oz / 450 g milk

- Cook short corn rice with milk.
- Then cool down approximately to 30°C.
- Fill 0.3 oz / 10 g butter and 3.2 oz / 92 g rice baby pudding in «bf» chopper and set the volume reduction tool inside the bowl.
- Chop 5 seconds at turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section C.

## Care and Cleaning (D)

For detailed information refer to section D.

## Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit [www.braunhousehold.com/en-us](http://www.braunhousehold.com/en-us).

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.



## Troubleshooting Guide

Problem	Potential Causes	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.

## Français

### Avant utilisation



Veillez 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

- Régulateur de vitesse variable
- Bouton de vitesse variable (on/off)
- Bouton turbo (T)
- Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- Boutons de dégagement facile EasyClick
- Pied mixeur
- Bol gradué
- Accessoire à spirale 5 tasses / 1 250 ml
  - Lame pappardelle (insert)
  - Lame tagliatelle (insert)
  - Lame linguine (insert)
  - Porte-accessoire
  - Tube de remplissage
  - Poussoir avec croix de fixation
  - Boîte à engrenages
  - Bol

- Anneau en caoutchouc anti-dérapant
  - Brosse
- 9 5 tasses / 1250 ml hacheur accessory «bc»
  - Couvercle (avec entraîneur)
  - Lame hachoir
  - Broyeur à glace

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

### Utilisation de l'appareil

#### Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse.

La vitesse de préparation maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

## 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 turbo.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

## Accessoire à spirale (B)

L'accessoire à spirale est parfaitement adapté à la préparation de toutes sortes de pâtes de légumes, salades ou plats décoratifs à base de fruits.

N'utilisez pas l'accessoire à spirale (8) avec des aliments congelés. Ils pourraient endommager les lames.

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

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

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section B.

## Accessoire de hacheur (C)

Le hachoir « bc » (9) est parfaitement adapté à la préparation de milkshakes, de boissons, de purées, de pâtes, de glace pilée et au hachage de viandes, de fromages à pâte dure, d'oignons, d'herbes, d'ail, de légumes, de pain, de biscuits et de noix.

Pour une utilisation avec du liquide, la quantité ne doit pas excéder les 2/3 du bol de travail. Pour de meilleurs résultats avec des aliments durs, ne pas remplir le conteneur à plus de 14 oz (400). Pour faire de la glace pillée, ne pas mettre plus de 7 cubes.

### Attention

Ne pas utiliser le hachoir pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non écalées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la muscade). Ces aliments pourraient endommager les lames.

Le hachoir de nourriture pour bébé « bf » est conçu pour hacher des légumes cuits et de la nourriture pour bébé en petites quantités pour une consommation immédiate, conformément au mode d'emploi.

### Exemple de recette: riz au lait pour bébé

4.5 oz / 125 g de riz rond

15.8 oz / 450 g de lait

- Cuisez le riz rond dans le lait.
- Puis laissez le tout refroidir jusqu'à une température de 30°C.
- Ajoutez 0.3 oz / 10 g de beurre et 3.2 oz / 92 g de riz au lait dans le hachoir «bf» et placez l'outil pour hacher à l'intérieur du bol.
- Hachez pendant 5 secondes à vitesse maximale.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section C.

## Entretien et nettoyage (D)

Voir la section D pour des informations détaillées.

## Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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



## 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.

## 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 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo (T)
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 Accesorio para cortar en espiral de 5 tazas / 1250 ml
  - a Cuchilla para pappardelle (inserto)
  - b Cuchilla para tagliatelle (inserto)
  - c Cuchilla para linguine (inserto)
  - d Soporte para accesorios
  - e Tubo de llenado
  - f Empujador con cruz de fijación
  - g Elemento de transmisión
  - h Recipiente
  - i Anillo de goma antideslizante
  - j Cepillo
- 9 Accesorio picador de 5 tazas / 1250 ml «bc»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Hoja picadora
  - c Cuchilla para hielo

**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

### Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesado corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable (1). Cuanto más alta sea la selección del ajuste, con más rapidez se picarán los alimentos. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad.

La velocidad máxima de procesado puede lograrse pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes

instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

## 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 turbo para obtener un resultado óptimo.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección A.

## Accesorio para cortar en espiral (B)

El accesorio para cortar en espiral es perfecto para preparar cualquier tipo de pasta con verduras, ensaladas o platos decorativos con fruta.

No utilice el accesorio para cortar en espiral (8) para procesar alimentos congelados. De lo contrario, podrían dañarse las cuchillas.

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.

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

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección B.

## Accesorio picador (C)

La picadora «bc» (9) es perfecta para preparar batidos, bebidas, purés, masa, hielo picado o para picar carne, queso duro, cebolla, especias, ajo, verdura, pan, galletas saladas y frutos secos.

La cantidad necesaria para procesar líquidos no debe sobrepasar 2/3 del recipiente de trabajo. Para obtener mejores resultados en el procesamiento de alimentos duros llene el recipiente como máximo con 14 oz (400 g). Para picar hielo utilice como máximo 7 cubitos.

### Precaución

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

La picadora de alimentos para bebés «bf» se ha diseñado para picar verduras cocidas y alimentos para bebés en pequeñas cantidades para su consumo inmediato, tal y como se indica en el manual de instrucciones.

#### Ejemplo de receta: arroz con leche

4.5 oz / 125 g de arroz de grano corto

15.8 oz / 450 g de leche

- Cocine el arroz de grano corto con la leche.
- A continuación, déjelo enfriar aproximadamente a 30°C.
- Introduzca 0.3 oz / 10 g de mantequilla y 3.2 oz / 92 g de arroz con leche en la picadora «bf» y coloque la herramienta de reducción de volumen dentro del recipiente.
- Pique durante 5 segundos a máxima velocidad.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección C.

## Cuidado y limpieza (D)

Para obtener información detallada, consulte la sección D.

## Garantía y servicio técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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



## 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.

