

BRAUN

Multi Quick 9



Type 4200

www.braunhousehold.com

Hand blender

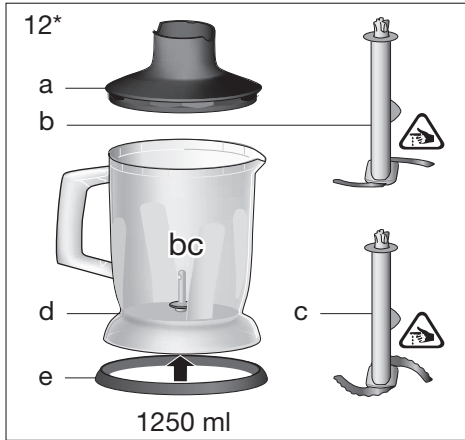
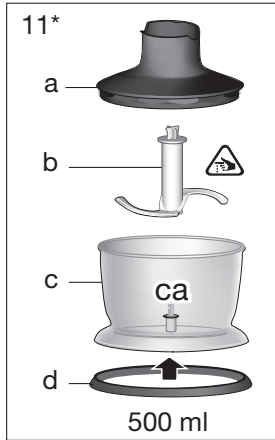
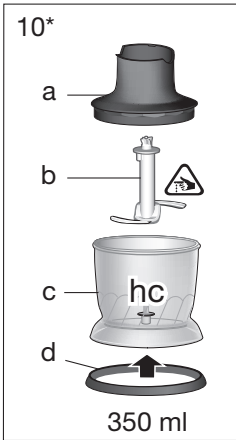
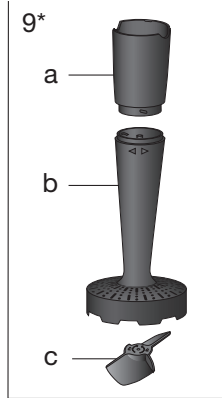
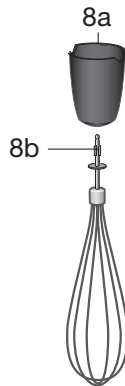
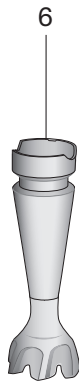
Deutsch	6
English	11
Français	16
Español	21
Português	26
Italiano	30
Nederlands	34
Dansk	38
Norsk	42
Svenska	46
Suomi	50
Polski	54
Český	59
Slovenský	63
Magyar	67
Hrvatski	71
Slovenski	75
Türkçe	79
Română (RO/MD)	83
Ελληνικά	87
Български	92
Қазақша	97
Русский	102
Українська	107
عربي	116

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

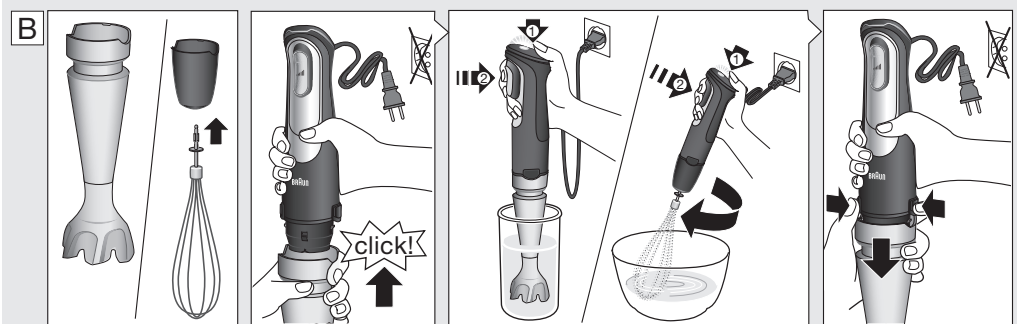
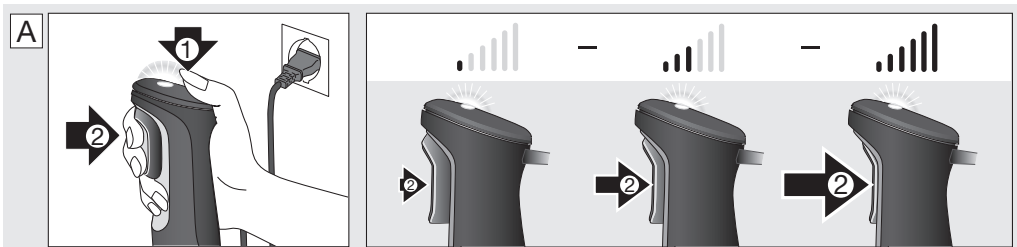
5722112034/05.16

MQ 9005x – 9037x – 9045x_INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/KZ/RU/UA/Arab

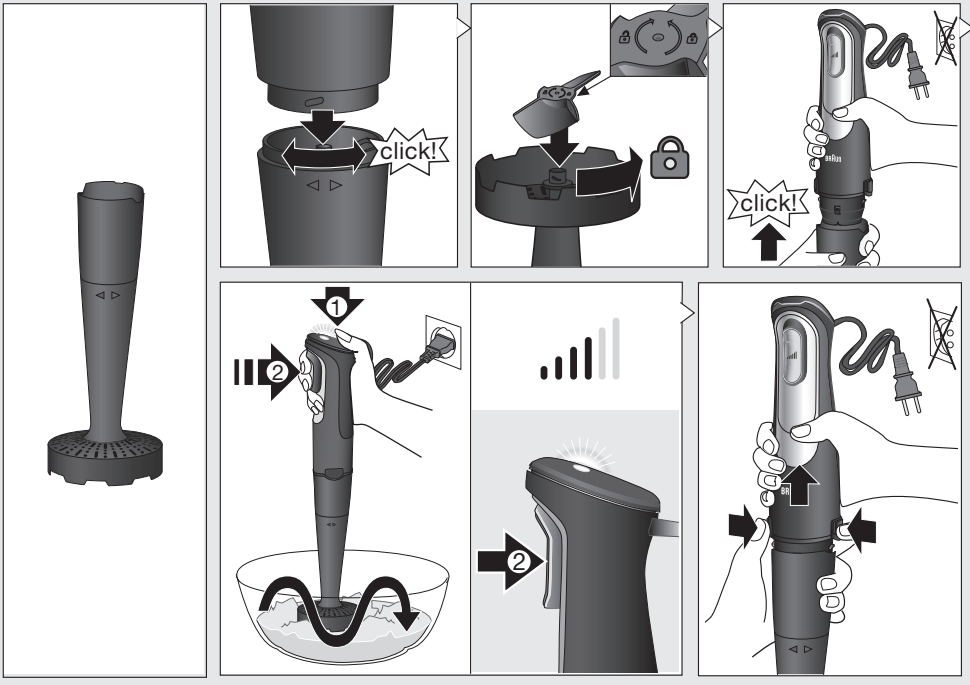




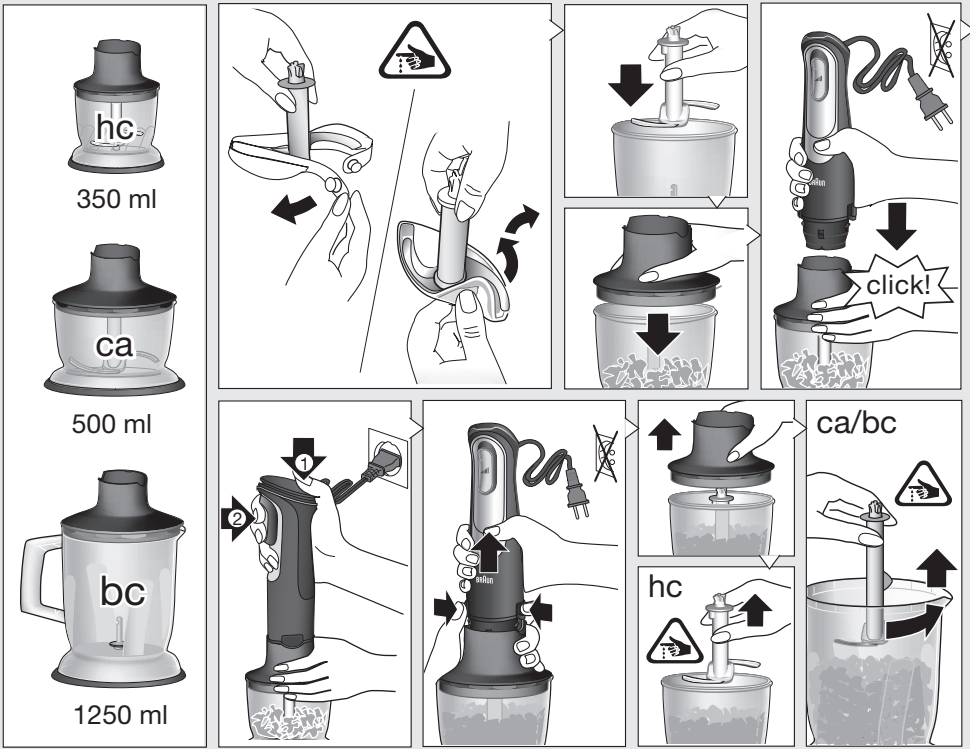
*certain models only






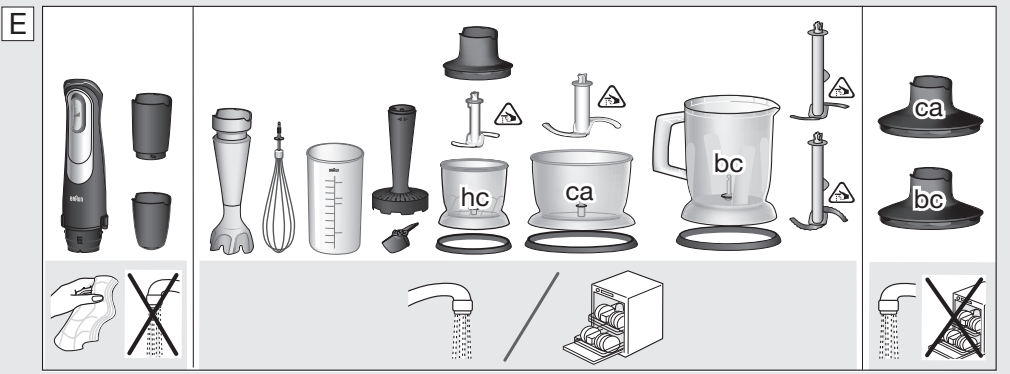
C



D



 hc 350 ml										
		1cm	1cm							
	max.	100g	100g	10g	90g+ 	50g	7	80g	80g	100g
	speed									
sec.	10	10	5	30-45	5	5	5	5	10	
 ca 500 ml	max.	300g	200g	30g		200g	20	200g	300g	350g
	speed									
	sec.	10	15	10		8x1	10	5	15	20
 bc 1250 ml										
		1cm	1cm							
	max.	400g	200g	30g	150 g + 700 ml	250g	30	250g	350g	400g
	speed									
sec.	30	20-30	10	60 + 15	10	10	10	15	15	




Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät von Braun viel Freude.

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen, wenn das Gerät am Netz angeschlossen ist, insbesondere, wenn der Motor noch läuft. Ausschließlich den Stopfer zum Nachschieben benutzen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellenherd verwendet werden.

Teile und Zubehör

- 1 Kontroll-Leuchte
- 2 Sicherheitstaste 
- 3 Smartspeed Regler/stufenlose Geschwindigkeitsanpassung „||||“
- 4 Motorteil
- 5 EasyClick Entriegelungstasten
- 6 ActiveBlade-Mixstab
- 7 Becher
- 8 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 9 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 10 350-ml-Zerkleinerer «hc»
 - a Deckel
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 11 500-ml-Zerkleinerer «ca»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 12 1250-ml-Zerkleinerer «bc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Eismesser
 - d Zerkleinerer-Topf
 - e Anti-Rutsch-Ring

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch - siehe Kapitel «Reinigung und Pflege».

Kontroll-Leuchte

Die Kontrollleuchte (1) zeigt den Betriebszustand des Gerätes an, vorausgesetzt es ist an einer Steckdose angeschlossen.

Kontroll-leuchte	Gerät/Betriebszustand
Rotes Blinken	Gerät ist betriebsbereit.
Grün	Gerät ist entriegelt (Sicherungstaste ist gedrückt) und kann eingeschaltet werden.
Rot	Frühwarnung vor Überhitzung. Der Motor wird nach und nach langsamer und schaltet sich dann aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es kann wieder verwendet werden, wenn die Kontroll-Leuchte rot blinkt.

Wenn die maximale Geschwindigkeit bei hoher Last und langer Betriebsdauer abnimmt, können Sie den Vorgang abschließen, sollten das Gerät danach jedoch abkühlen lassen.

Gebrauch des Gerätes

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten. Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit. Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Einhändige Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (3) können Sie mit einer Hand das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

Bedienung des Pürierstabs

Erstgebrauch: Entfernen Sie die rote Lasche vom Motorteil (4) ab, um die Transportsicherung zu entfernen.

Einschalten (A)

Das Gerät ist mit einer Einschaltperre ausgestattet. Befolgen Sie für ein sicheres Einschalten die folgenden Punkte:

- Drücken und halten Sie mit dem Daumen die Sicherheitstaste (2). Die Kontroll-Leuchte leuchtet dauerhaft grün.
- Drücken Sie dann sofort den Smartspeed Regler entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit.
HINWEIS: Wenn der Smartspeed Regler nicht innerhalb von 2 Sekunden gedrückt wird, lässt sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Um das Gerät einzuschalten, beginnen Sie erneut mit dem ersten Schritt.
- Während des Betriebs muss die Sicherheitstaste nicht gedrückt gehalten werden.

ActiveBlade-Mixstab (B)

Der Pürierstab ist mit einem ActiveBlade-Mixstab ausgestattet, welcher dem Messer ermöglicht sich bis zum Spritzschutz drücken zu lassen. Die Anpassung erfolgt automatisch durch drücken, wodurch der Stab insbesondere zum Pürieren harter Lebensmittel, wie rohem Obst und Gemüse, geeignet ist.

Er eignet sich auch ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung sowie Getränken, Smoothies und Milchshakes.

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung

- Klicken Sie den ActiveBlade-Mixstab (6) auf das Motorteil, bis er hörbar einrastet.
- Halten Sie den ActiveBlade-Mixstab in den Becher und schalten Sie das Gerät dann wie oben beschrieben ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und ab-Bewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Abhängig vom ausgeübten Druck wird das Messer des ActiveBlade-Mixstabes innerhalb des Spritzschutzes nach unten gedrückt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten (5), um den ActiveBlade-Mixstab zu entfernen.

Vorsicht

- Beim Eintauchen in Flüssigkeiten und Zutaten dürfen diese die grüne Linie des ActiveBlade-Mixstabs nicht überschreiten.
- Wenn Sie das Gerät zum pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Lassen Sie den ActiveBlade-Mixstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Kratzen Sie mit dem ActiveBlade-Mixstab nicht über den Boden von Pfannen oder Töpfen.

Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den ActiveBlade-Mixstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit maximaler Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.
- Bewegen Sie den ActiveBlade-Mixstab langsam nach oben und wieder nach unten, um das restliche Öl einzuarbeiten.

HINWEIS: Verarbeitungszeit: 1 Minute für Salate und bis zu 2 Minuten für eine dickere Mayonnaise (z. B. für Dips).

Schlagbesen (B)

Verwenden Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

Zusammenbau und Bedienung

- Stecken Sie den Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a).
- Richten Sie das Motorteil und den montierten Schlagbesen aneinander aus und drücken Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen. Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.

Tipps für optimale Ergebnisse

- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit um ein Herausspritzen zu vermeiden und verwenden Sie den Schlagbesen in tiefen Behältern oder Töpfen.
- Halten Sie den Schlagbesen in eine Schüssel und schalten Sie das Gerät erst dann ein.
- Achten Sie vor dem Schlagen von Eiweiß immer darauf, dass Schlagbesen und Becher vollständig sauber sind und keine Fettrückstände aufweisen. Schlagen Sie jeweils maximal 4 Eiweiß.

Beispielrezept: Schlagsahne

400 ml gekühlte Sahne (Fettgehalt von mind. 30 %, 4 bis 8 °C)

- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit (leichter Druck auf den Smartspeed Regler) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit (festerer Druck auf den Smartspeed Regler) während des Schlagens.
- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

Stampfer (C)

Mit dem Stampfer können Sie gekochtes Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfel stampfen.

Vor dem Gebrauch

- Verarbeiten Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Entfernen Sie Schale, Kerne, Steine und andere harte Teile. Kochen Sie das Obst/Gemüse, gießen Sie es ab und stampfen Sie es erst dann.

Zusammenbau und Bedienung

- Befestigen Sie das Getriebeteil (9a) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (9b), bis es hörbar einrastet.
- Drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Stampfereinsatz (9c) auf den Zapfen in der Mitte und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn fest. (Wenn das Getriebeteil nicht korrekt montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- Richten Sie den montierten Stampfer und das Motorteil aneinander aus und drücken Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in die Zutaten und schalten Sie das Gerät ein.
- Bewegen Sie den Stampfer mit einer leichten Auf-und-ab-Bewegung durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Lassen Sie den Smartspeed Regler los und achten Sie darauf, dass sich der Stampfer nicht mehr dreht, bevor Sie ihn aus dem Mixbehälter entfernen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Durch drehen im Uhrzeigersinn nehmen Sie den Stampfereinsatz (9c) ab.
- Drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Stampfer vom Motorteil zu entfernen. Trennen Sie das Getriebeteil vom Stab, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Vorsicht

- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte.
- Nehmen Sie den Topf immer von der Herdplatte und lassen Sie ihn etwas abkühlen.
- Stellen Sie den Topf auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach der Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes ab. Entfernen Sie mit einem Spatel die Lebensmittelreste.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Kartoffelpüree

1 kg gekochte Kartoffeln

200 ml warme Milch

- Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und stampfen Sie 30 Sekunden lang (Smartspeed Regler zu $\frac{3}{4}$ herunterdrücken).
- Geben Sie die Milch hinzu. Stampfen Sie 30 Sekunden weiter.

Zerkleinerer (D)

Die Zerkleinerer (10/11/12) eignen sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «hc» (10) für feine Ergebnisse.

Verwenden Sie die Zerkleinerer «ca» und «bc» (11/12) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Der Zerkleinerer «bc» (12) bietet zudem weitere Funktionen, etwa zum Herstellen von Shakes, Getränken, Pürees, Teig oder gehacktem Eis.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle D.

Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»: 2 Minuten für große Mengen nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten oder Mengen < 100 g. Beenden Sie die Verarbeitung sofort, wenn der Motor langsamer wird und/oder das Gerät stark vibriert.

Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (10d/11d/12e) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

- Nehmen Sie vorsichtig den Messerschutz ab.
- Die Schneiden der Messer (10b/11b/12b/12c) sind sehr scharf! Halten Sie sie stets am Kunststoffschaff fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (10c/11c/12d). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (10a/11a/12a).
- Verwenden Sie zum Zerkleinern von Eis das Eismesser (12c) und füllen Sie maximal 7 Eiswürfel in den Zerkleinerungs-Topf (12d).

- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (4) aneinander aus und lassen Sie sie einrasten.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z. B. Parmesankäse) immer mit höchster Geschwindigkeit.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.

Vorsicht

- Verwenden Sie die Zerkleinerer (10/11/12) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer „bc“ (12) mit speziellem Eismesser zerkleinert werden.
- Stellen Sie die Zerkleinerungs-Töpfe niemals in die Mikrowelle.

Beispielrezept für „bc“: Pfannkuchenteig

375 ml Milch

250 g Mehl

2 Eier

- Geben Sie die Milch in den Zerkleinerer „bc“, geben Sie Mehl und zum Schluss die Eier hinzu.
- Verarbeiten Sie die Zutaten mit höchster Geschwindigkeit zu einem glatten Teig.

Beispielrezept für „hc“: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich):

50 g Trockenpflaumen

100 g cremiger Honig

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf „hc“.
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Zerkleinern Sie 1,5 Sekunden mit höchster Geschwindigkeit (drücken Sie den Smartspeed Regler ganz herunter).

Pflege und Reinigung (E)

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (4) und die Getriebeteile (8a, 9a) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.

- Die Deckel (11a/12a) können unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein und stecken Sie sie nicht in die Spülmaschine.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie die Anti-Rutsch-Ringe von der Unterseite der Zerkleinerer-Töpfe entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Die Designspezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Änderungen vorbehalten.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll. Die Entsorgung kann über ein Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.




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.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not reach into the filling shaft when the appliance is plugged in, especially while the motor is running. Always use the pusher to guide food through the shaft.
- Do not use any part in the microwave.

Parts and Accessories

- Pilot light
- Safety button 
- Smart Speed switch / variable speeds 
- Motor part
- EasyClick Release buttons
- ActiveBlade shaft
- Beaker
- Whisk accessory
 - Gearbox
 - Whisk
- Puree accessory
 - Gearbox
 - Puree shaft
 - Paddle
- 350 ml chopper accessory «hc»
 - Lid
 - Chopping blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- 500 ml chopper accessory «ca»
 - Lid (with gear)
 - Chopping blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- 1250 ml chopper accessory «bc»
 - Lid (with gear)
 - Chopping blade
 - Ice blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring

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

Pilot Light

The pilot light (1) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance / Operating status
Flashing red	Appliance is ready for use.

Solid green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on.
Solid Red	Early warning about overheating. Motor slows down, step by step, till shut off. Let the device cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red.

If the maximum speed decreases under high load and long running time you can still finish your preparation, however you should let the appliance cool down afterwards.

How to Use the Appliance

Smart Speed Switch for Variable Speeds

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

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

Operating your Hand Blender

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

Switching On (A)

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

- Press the safety button (2) with your thumb. The Pilot Light will turn solid green.
- Immediately press the Smart Speed switch and adjust to the desired speed. Note: If the Smart Speed switch is not pressed within 2 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The pilot light will flash red. To switch the appliance on, start again with first step.
- During operation you do not need to keep the safety button pressed.

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.

12

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 release buttons (5) to detach the ActiveBlade shaft.

Caution

- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the blending 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

250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar,
Salt and pepper to taste

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

Whisk 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 attachment and push the pieces together until they click.

- After use, unplug and press the 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 attachment in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

Recipe Example: Whipped Cream

400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C)

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

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 body 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 Smart Speed 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 release buttons to detach the puree accessory from the motor part. Separate the gearbox from the shaft by turning counter-clockwise.

Caution

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

Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

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

Chopper Accessory (D)

The choppers (10/11/12) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «hc» chopper (10) for fine results.

Use the «ca» and «bc» chopper (11/12) for larger quantities and for hard foods.

Furthermore, the «bc» chopper (12) offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter or crushed ice.

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

Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients or amounts < 100g. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (10d/11d/12e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.

- The blades (10b/11b/12b, 12c) are very sharp! Always hold them by the upper plastic part and handle them carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (10c/11c/12d). 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/12a).
- For ice crushing, use the special ice blade (12c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (12d).
- 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 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 (10/11/12) with chopping blades 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 «bc» chopper accessory (12) with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

«bc» Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk
250 g plain flour
2 eggs

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

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

50 g prunes
100 g creamy honey

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
- Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smart Speed switch).

Care and Cleaning (E)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.

14

- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (8a, 9a) 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.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

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

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.



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



For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.

- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.