

# BRAUN

## MR 5550 M BC-HC



# Multiquick professional

Type 4191  
Modèle 4191  
Modelo 4191



English	6
Français	10
Español	14

Thank you for purchasing a Braun product.  
We hope you are completely satisfied with your  
new Braun Multiquick Professional.

If you have any questions, please call:

US residents 1-800-BRAUN-11

1-800-272-8611

Canadian residents 1-800-387-6657

Merci d'avoir fait l'achat d'un produit Braun.  
Nous espérons que vous serez pleinement  
satisfait de votre nouveau Braun Multiquick  
Professional.

Si vous avez des questions, veuillez appeler  
Braun Canada : 1-800-387-6657

Gracias por haber comprado un producto Braun.  
Esperamos que quede completamente satisfecho  
con su nueva Braun Multiquick Professional.

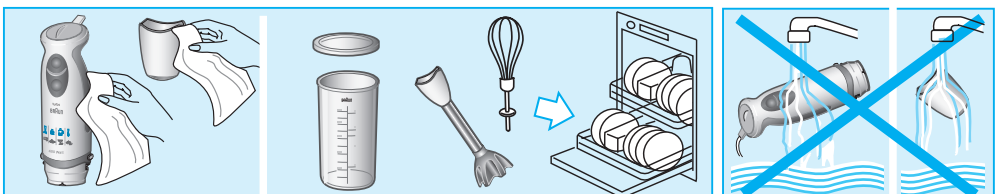
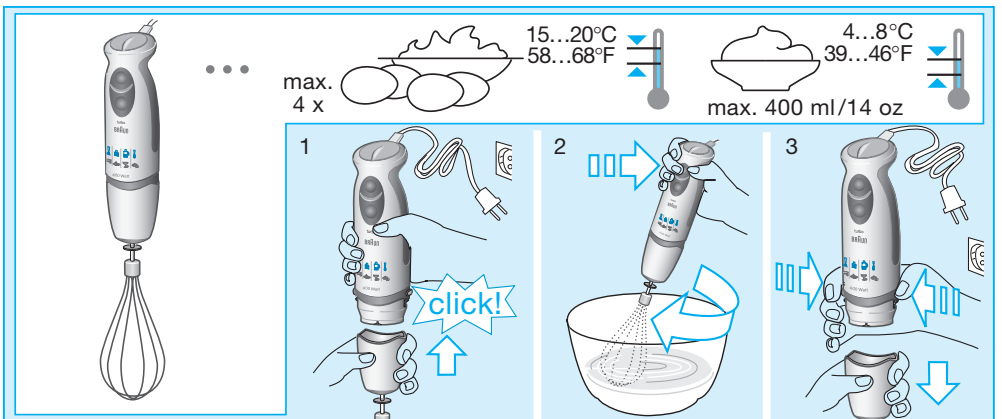
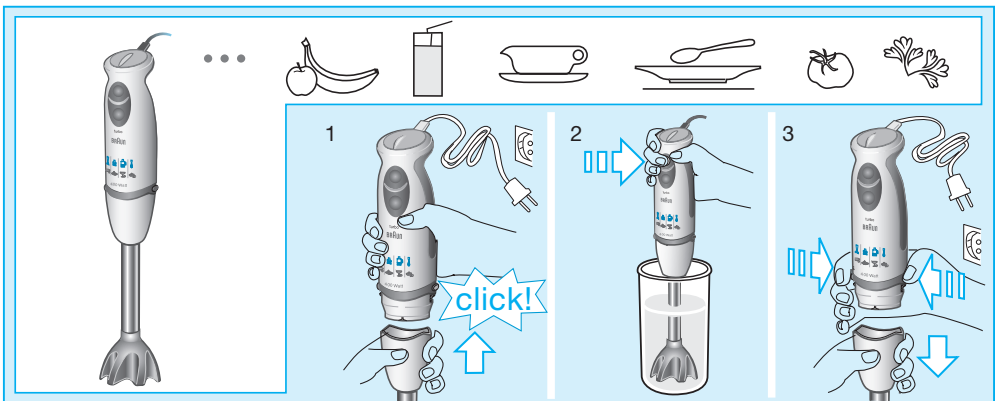
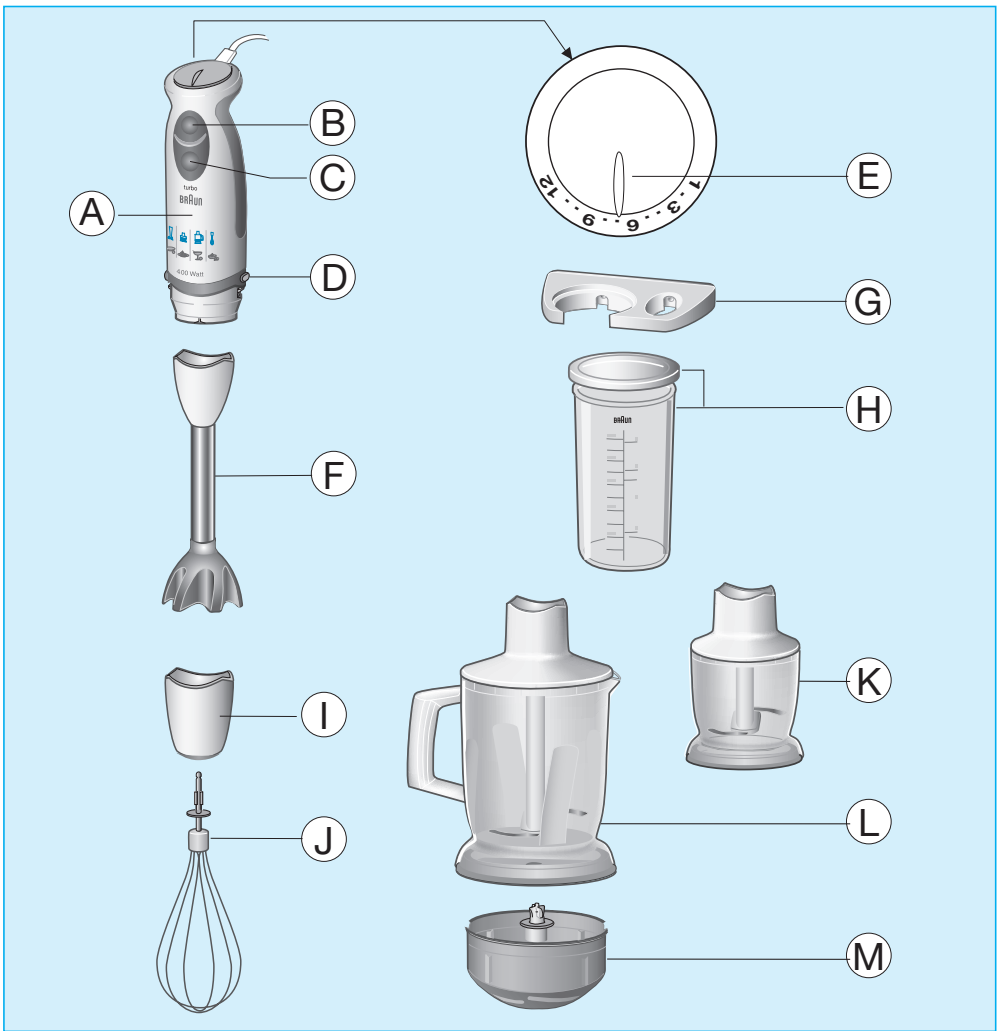
Si tiene alguna duda, por favor llame al:

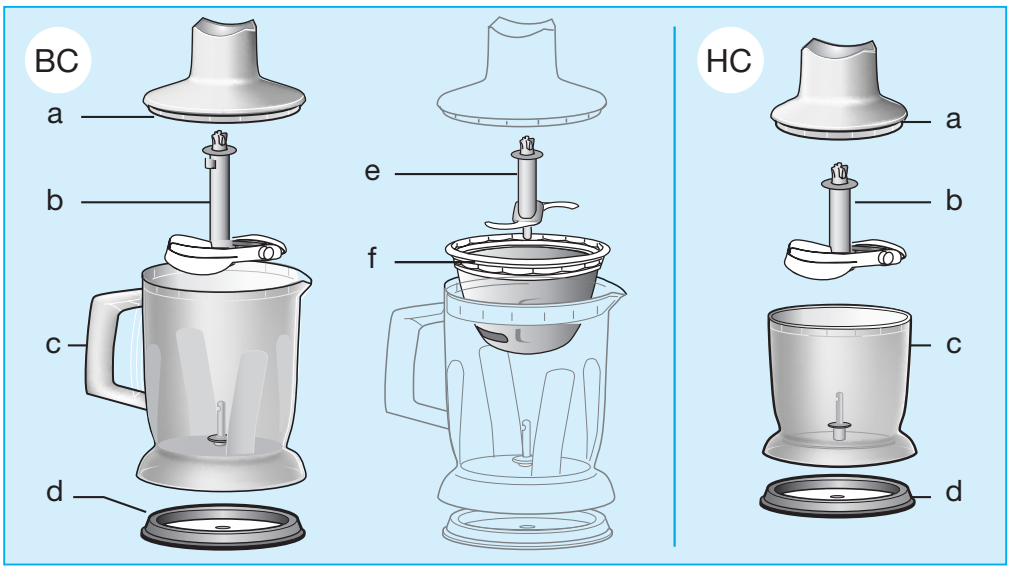
México: 01(800) 508-5800

**For household use only**  
**Pour usage ménager seulement**  
**Solo para uso doméstico**

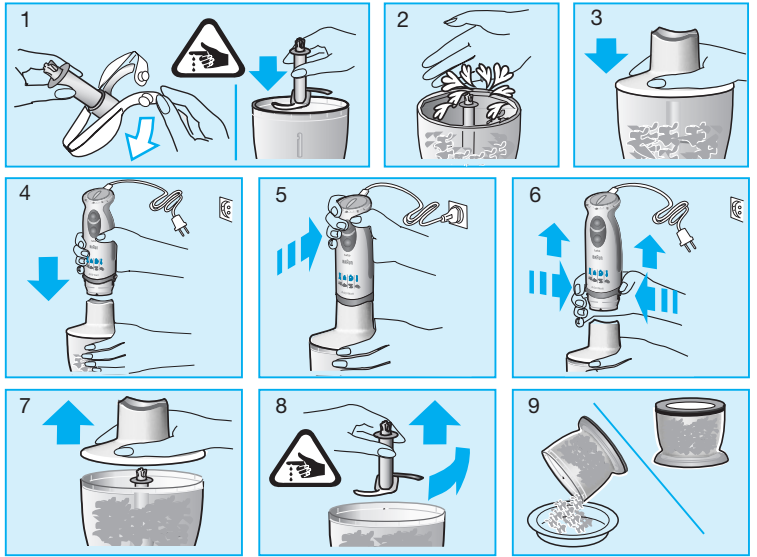
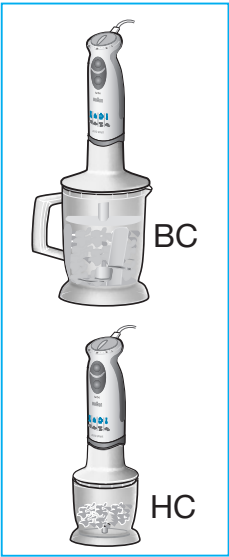
**Internet:**

[www.braun.com](http://www.braun.com)

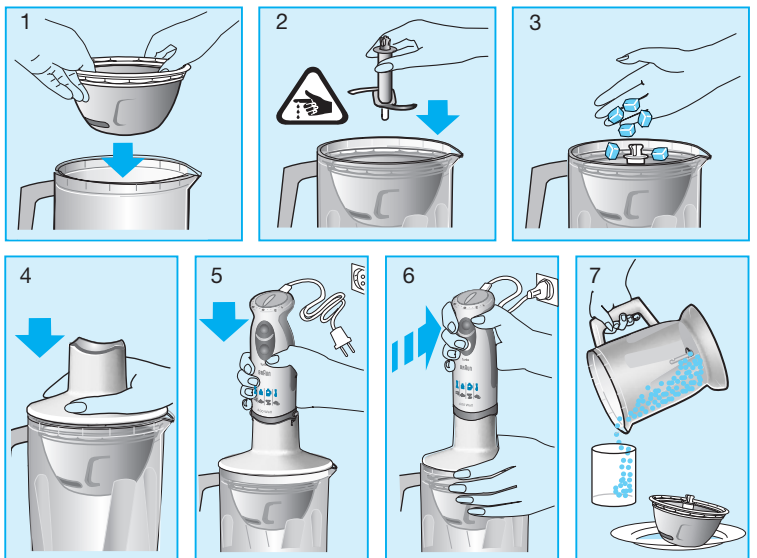
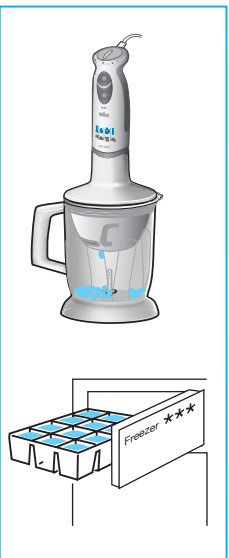




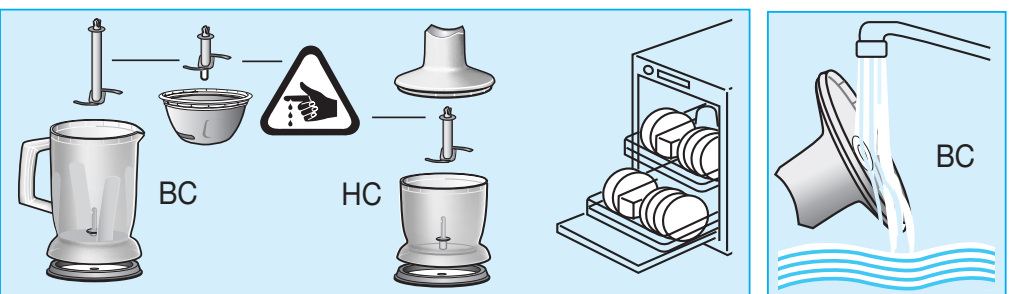
A



B



C



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the motor part in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to an authorized service center for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces (including the stove).
10. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to avoid splattering and burning.
11. Keep hands and utensils out of the container while blending with the shaft to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the unit. A spatula spatula may be used but only when the unit is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. To avoid injury, never place the blade unit on the base without first putting the chopper bowl properly in place.
14. Be certain chopper gear box is securely locked in place before operating chopper.
15. Do not attempt to defeat the chopper cover interlock mechanism.
16. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A spatula may be used but only when the food chopper is not running.
17. The «HC» chopper is intended for processing small quantities of food for immediate consumption, and is especially recommended for preparing baby food. It is not intended to prepare large quantities of food at one time.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

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

### Caution

**Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.**

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- 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.
- Do not hold the motor part (A) or the whisk gear box (1) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check that your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Be advised that the maximum rating of this appliance is based on the «HC» chopper attachment which draws the greatest power consumption. The other recommended attachments may draw significantly less power.
- Neither the beaker (H), nor the chopper bowl/jug (c) is microwave-proof.

### Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) On/off switch for turbo speed
- (D) Quick-release knobs
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Wall mount
- (H) Measuring beaker with airtight lid
- (1) Whisk gear box
- (J) Whisk
- (K) «HC» chopper
- (L) «BC» chopper
- (M) Ice crushing insert for «BC» chopper

### Setting the speed

When activating the on/off switch (B), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (E). The higher the setting, the faster the chopping results.

However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to adjust the variable speed regulator.

Depending on the application, we recommend the following speed settings:

Handblender 1...turbo  
Chopper 1...turbo  
Whisk 4...8

### How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (F) until it locks into place.

2. Position the handblender deep in the container being used to prepare your food or drink, then press the on/off switch (B) or the on/off turbo switch (C) to begin.

3. To release the blender shaft after use, press the release knobs (D) and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker (H), or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the burner first to protect your handblender from overheating.

### How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing instant puddings.

1. Insert the whisk (J) into the whisk gear box (1), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk in a bowl before pressing the on/off switch (B) to turn on the whisk.
3. To release the whisk, press the release knobs (D) and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

#### For best results:

- Use a wide container.
- Only whip up to 400 ml (14 oz) chilled cream at one time.
- Only whip up to 4 egg whites at one time.
- Move the whisk clockwise when mixing ingredients.

### How to operate your chopper attachment/s

(see page 4)

«BC» chopper	«HC» chopper
(a) Chopper gear box	(a) Chopper gear box
(b) Blade	(b) Blade
(c) Jug	(c) Chopper bowl
(d) Anti-slip base/lid	(d) Anti-slip base/lid
(e) Ice blade	
(f) Ice crushing insert	

Both the «HC» and the «BC» choppers are perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts etc.

When chopping hard foods (e.g. parmesan cheese, chocolate) use the turbo switch (C).

#### N.B.:

Do not chop extremely hard food, such as nutmeg or coffee beans in either chopper.

Use the «HC» chopper for smaller quantities.

It is especially suited for chopping herbs and chiles (with water).

Use the «BC» chopper for larger quantities and for hard foods like parmesan cheese or chocolate.

The «BC» chopper is perfect for a variety of other applications like crushing ice, mixing frozen drinks and milk shakes, pureeing soups and preparing batters.

#### Before chopping ...

- cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chiles into small pieces (see processing guide on page 5).
- remove stems from herbs, shell nuts.
- remove bones and gristle from meat.

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing guide on page 5.

### Chopping

(see picture section A on page 4)

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Press the blade on the center pin of the chopper bowl (c) until it locks into place. For the «HC» chopper: press straight down the blade and turn

it 90° to lock in place.

Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).

- Place the food in the chopper bowl / jug.
- Put the gear box (a) on the chopper bowl / jug.
- Insert the motor part (A) into the gear box until it locks into place.
- Press either switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl / jug with the other.
- After use, press release knobs (D) to detach the motor part.
- Then remove the gear box.
- Carefully take out the blade.
- Remove the processed food from the chopper bowl / jug. The anti-slip base also serves as a lid for the chopper bowl / jug.

## Additional applications for the «BC» chopper

### Shakes, drinks, purées

For purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft directly in the «BC» jug after removing the blade (b).

### Light dough (pancake batter)

Using an available pancake batter mix, first pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch (C), mix the batter until smooth.

### Crushed ice

(see picture section B)

- Place the ice crushing insert (f) into the jug. Ensure it fits properly.
- Place the shaft of the ice blade (e) into the center hole of the ice crushing insert and press it down into place.
- Fill the ice crushing insert with ice cubes.
- Place the gear box on the jug.
- Insert the motor part into the gear box until it locks into place.
- Press and hold the turbo switch (C) until all ice cubes have been crushed. After use, press release knobs (D) to remove the motor part. Then remove gear box, ice blade and ice crushing insert.
- Remove the crushed ice or simply add your drink mixture into the crushed ice and serve directly from the jug.

**Alternative:** First mix fruit in the jug with the chopper blade (b), filling it up to 0.5 litres (2 cups) maximum. Remove the blade and place the ice crushing insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruit.

## Cleaning

(see picture section C)

Wipe the motor part (A) and the whisk gear box (1) with a damp cloth only. The «BC» chopper gear box (a) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher.

However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.

Use the recommended amount of soap and rinse agent specified by the dishwasher's manufacturer.

When processing foods with color (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

## Recipes

### Mayonnaise (use handblender)

200–250 ml (1 cup) oil  
1 egg (yolk and white)  
1 Tbsp. lemon juice or vinegar  
Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker in the above order. Position the handblender at the base of the beaker. Pressing the turbo switch (C), keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching the handblender off, slowly move it up and down until the mayonnaise is thoroughly combined.

### Guacamole (use «BC» chopper)

Chop 1 clove garlic,  
add 2 ripe avocados (quartered, without skin and stone)  
1 Tbsp. lemon juice  
1 Tbsp. olive oil  
150 ml (1/2 cup) yogurt  
1/2 tsp. sugar,  
salt and pepper  
Using the turbo switch (C), blend for about one minute.

### Ice cream (use «BC» chopper)

100 g (3 1/2 oz) frozen raspberries  
10 g (2 tsp.) powdered sugar  
80 g (1/3 cup) cream  
Place all ingredients into the jug, press the turbo switch (C) and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Subject to change without notice.

# For USA only

## How to obtain service in the USA

Should your Braun product require service, please call 1-800-BRAUN 11 (800-272-8611) to be referred to the authorized Braun Service Center closest to you.

*To obtain service:*

- A. Take the product in to the authorized Braun Service Center of your choice or,
- B. Ship the product to the authorized Braun Service Center of your choice.  
Pack the product well. Ship the product prepaid and insured (recommended). Include a copy of your proof of purchase to verify warranty coverage, if applicable.

*To obtain original Braun replacement parts and accessories:*

Contact an authorized Braun Service Center.

Please call 1-800-BRAUN 11 (800-272-8611) to be referred to the authorized Braun Service Center closest to you.

*To speak to a Braun Consumer Service Representative:*

Please call 1-800-BRAUN 11 (800-272-8611).

## Limited Warranty

Braun warrants this Braun appliance to be free of defects in material and workmanship for a period of one year from the date of original purchase at retail.

If the appliance exhibits such a defect, Braun will, at its option, repair or replace it without cost for parts and labor. The product must be carried in or shipped, prepaid and insured (recommended), to an authorized Braun Service Center. Proof of date of original purchase is required.

The cost to ship the product to an authorized Service Center is the responsibility of the consumer, the cost to return the product to the consumer is the responsibility of Braun.

This warranty does not cover finishes, normal wear, nor does it cover damage resulting from accident, misuse, dirt, water, tampering, unreasonable use, service performed or attempted by unauthorized service centers, failure to provide reasonable and necessary maintenance, including recharging, or units that have been modified or used for commercial purposes.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM DATE OF ORIGINAL PURCHASE. IN NO EVENT WILL BRAUN BE RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other legal rights which vary from state to state.

# For Canada only

## How to obtain service in Canada

Should your Braun product require service, please call 1-800-387-6657 to be referred to the authorized Braun Service Center closest to you.

*To obtain service:*

- A. Carry the product in to the authorized Braun Service Center of your choice or,
- B. Ship the product to the authorized Braun Service Center of your choice.  
Pack the product well. Ship the product prepaid and insured (recommended).  
Include a copy of your proof of purchase to verify warranty coverage, if applicable.

*To obtain original Braun replacement parts & accessories:*

Contact an authorized Braun Service Center.

Please call 1-800-387-6657 to be referred to the authorized Braun Service Center closest to you.

*To speak to a Braun Consumer Service Representative:*

Please call 1-800-387-6657.

## Limited 1-Year Warranty

In the event a Braun appliance fails to function within the specified warranty period because of defects in material or workmanship, and the consumer returns the unit to an authorized service center, Braun Canada will, at its option either repair or replace the unit without additional charge to the consumer. This warranty does not cover any product which has been damaged by dropping, tampering, servicing performed or attempted by unauthorized service agencies, misuse or abuse. This warranty excludes units which have been modified or used for commercial purposes.

To the extent allowed by law, Braun Canada shall not be responsible for loss of the product, loss of time, inconvenience, commercial loss, special or consequential damages.

The provisions of this warranty are in addition to and not a modification of or subtraction from the statutory warranties and other rights and remedies contained in applicable provincial legislation.



---

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours important de prendre des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
2. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne pas plonger le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants et une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité de ceux-ci.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y fixer ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il présente une défaillance, ni si on l'a échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service après-vente agréé aux fins de vérification, de réparation électrique ou mécanique, ou de mise au point.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un grand récipient ou préparer de petites quantités à la fois afin d'éviter les éclaboussures et les brûlures.
11. Tenir les mains et les ustensiles loin du récipient lors du mélange à l'aide du pied mixeur pour éviter de se blesser gravement et(ou) d'endommager le mixeur. Il est possible d'utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
12. Le couteau est tranchant. Manipuler avec précaution.
13. Pour éviter de se blesser, ne jamais placer le couteau sur le socle avant de fixer d'abord solidement le bol hachoir.
14. S'assurer que le système d'entraînement du bol hachoir est bien mis en place avant d'utiliser le hachoir.
15. Ne pas tenter de défaire le mécanisme de verrouillage du couvercle.
16. Tenir les mains et les ustensiles loin de la lame de coupe en hachant les aliments afin de réduire le risque de blessure grave ou d'endommagement du hachoir. Il est possible d'utiliser une spatule, mais seulement lorsque le hachoir ne fonctionne pas.
17. Le hachoir « HC » est destiné à hacher de petites quantités d'aliments pour consommation immédiate et est spécialement recommandé pour préparer les aliments pour bébés. Il n'est pas recommandé pour préparer de grandes quantités d'aliments à la fois.

---

## CONSERVER CES DIRECTIVES

---

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

### Mise en garde

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

- Le couteau est très tranchant !
- **Toujours** débrancher l'appareil avant le montage et le démontage ainsi qu'avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharge électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inverser la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche.
- Ne pas passer le bloc-moteur (A) ni le système d'entraînement du fouet (1) sous l'eau du robinet, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement un technicien agréé. Des réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Veuillez noter que la tension nominale maximale de cet appareil est fondée sur le hachoir « HC » qui consomme le plus d'énergie. Les autres accessoires recommandés peuvent consommer considérablement moins d'énergie.
- Le bol mesureur (H) et le grand bol hachoir (c) ne peuvent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes.

### Description

- (A) Bloc-moteur
- (B) Interrupteur marche / arrêt pour utilisation avec le régulateur de vitesse variable
- (C) Interrupteur marche / arrêt pour utilisation avec la vitesse turbo
- (D) Boutons de déverrouillage des accessoires
- (E) Régulateur de vitesse variable
- (F) Pied mixeur
- (G) Support mural
- (H) Bol mesureur avec couvercle hermétique
- (1) Système d'entraînement du fouet
- (J) Fouet
- (K) Bol « HC »
- (L) Bol « BC »
- (M) Accessoire pour broyer la glace à placer dans le bol « BC »

### Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche / arrêt (B), la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le régulateur de vitesse variable (E). Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo (C). Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le régulateur de vitesse variable.

Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

Pied mixeur 1...turbo  
Bol hachoir 1...turbo  
Fouet 4...8

### Comment utiliser votre mixeur

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de trempettes, sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et laits frappés.

1. Insérez le bloc-moteur (A) dans le pied mixeur (F) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et appuyez ensuite sur la touche marche / arrêt (B) ou la touche turbo (C).
3. Pour démonter le pied mixeur, appuyez sur les boutons (D) et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur (H), aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

### Comment utiliser le fouet

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige et préparer les crèmes-desserts.

1. Insérez le fouet (J) dans le système d'entraînement du fouet (1), puis insérez le bloc-moteur (A) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Introduisez le fouet dans un récipient et appuyez ensuite sur la touche marche / arrêt (B) pour le faire fonctionner.
3. Pour démonter le fouet après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) et retirez-le du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats :

- Utilisez un récipient large.
- Ne pas utiliser plus de 400 mL de crème très froide.
- Montez les blancs en neige pour une quantité maximum de 4 blancs d'œufs.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

### Comment utiliser le(s) bol(s) hachoir(s)

(voir page 4)

#### Bol « HC »

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Couteau
- (c) Bol hachoir
- (d) Socle / couvercle anti-dérapant

#### Bol « BC »

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Couteau
- (c) Grand bol
- (d) Socle / couvercle anti-dérapant
- (e) Couteau pour la glace
- (f) Accessoire pour broyer la glace

Les bols hachoirs « HC » et « BC » sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, etc.

Pour hacher des aliments durs (exemple : parmesan, chocolat), utilisez la fonction turbo (C).

#### Remarque :

Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que noix de muscade, grains de café et autres grains.

Utilisez le bol « HC » pour de petites quantités. Il est particulièrement adapté pour hacher herbes et piments (avec de l'eau).

Utilisez le bol « BC » pour de plus grandes quantités et pour des aliments durs comme le parmesan ou le chocolat. De plus, le bol « BC » est adapté pour de nombreuses autres utilisations comme les laits frappés, boissons, purées, pâtes légères et pour broyer la glace.

### Avant de hacher...

- découpez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments (voir guide d'utilisation page 5)
- enlevez les tiges des herbes et dénoyautez les aliments
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation à la page 5.

### Hacher

(voir image partie A, page 4)

1. Enlevez avec précaution le plastique du couteau (b). Mise en garde : le couteau est très tranchant ! Manipulez-le toujours en tenant la partie supérieure en plastique.
2. Placez le couteau sur l'axe central du bol hachoir (c), appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Bol hachoir « HC » : appuyez sur le couteau et tournez-le de 90° jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
3. Mettez les aliments dans le grand bol / bol hachoir.
4. Placez le système d'entraînement (a) sur le grand bol / bol hachoir.
5. Insérez le bloc-moteur (A) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur le bouton (B) ou (C) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc-moteur avec une main et le grand bol / bol hachoir avec l'autre.
7. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc-moteur.
8. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
9. Retirez le couteau avec précaution.
10. Enlevez ensuite les aliments du grand bol / bol hachoir. Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle pour le grand bol / bol hachoir.

### Utilisations supplémentaires pour le bol hachoir « BC »

#### Laits frappés, boissons, purées

Pour les purées, si vous préférez un résultat très fin, vous pouvez aussi utiliser le pied mixeur dans le grand bol « BC » après avoir enlevé le couteau (b).

#### Pâtes légères (pâte à crêpes)

Versez d'abord les liquides dans le grand bol, ajoutez ensuite la farine, puis les œufs. En appuyant sur la touche turbo (C), malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

#### Glace broyée

(voir image partie B)

1. Placez l'accessoire pour broyer la glace (f) dans le grand bol. Assurez-vous qu'il soit bien mis en place.
2. Placez la tige du couteau pour la glace (e) dans le trou central de l'accessoire pour broyer la glace, et appuyez dessus.
3. Remplissez de glaçons l'accessoire pour broyer la glace.
4. Placez le système d'entraînement sur le grand bol.
5. Insérez le bloc-moteur sur le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur la touche turbo (C) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que tous les glaçons soient broyés. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc-moteur. Enlevez ensuite le système d'entraînement, le couteau pour la glace et l'accessoire pour broyer la glace.
7. Enlevez la glace broyée ou mettez simplement votre boisson dans le grand bol pour la servir à table.

**Variante :** Mixez d'abord les fruits dans le grand bol avec le couteau pour hacher (b), en le remplissant jusqu'à 0,5 litre maximum (2 tasses). Enlevez le couteau et placez l'accessoire pour broyer la glace

dans le grand bol de façon à broyer la glace directement dans la purée de fruits.

### Nettoyage

(voir image partie C)

Nettoyez le bloc-moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (1) avec un chiffon humide seulement. Le système d'entraînement (a) du bol hachoir « BC » peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau.

Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le couteau. Utiliser la quantité recommandée de savon et le produit de rinçage précisé par le fabricant du lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

### Recettes

**Mayonnaise** (utilisez le pied mixeur)

200 – 250 mL (1 tasse) d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre au goût

Mettez tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduisez le pied mixeur jusqu'au fond du bol, mettez-le en marche (utilisez la touche turbo (C)) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez-le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

**Sauce à l'avocat** (utilisez le bol hachoir « BC »)

Hachez une gousse d'ail ;

ajoutez 2 avocats bien mûrs (coupés en quartiers, sans le noyau)

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

150 mL (1/2 tasse) de yaourt

1/2 cuillère à thé de sucre, sel et poivre

En utilisant la touche turbo (C), mélangez pendant environ 1 minute.

**Crème glacée** (utilisez le bol hachoir « BC »)

100 g de framboises congelées

10 g (2 c. à thé) de sucre en poudre

80 g (1/3 tasse) de crème

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo (C) et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

Sujet à modification sans préavis.

# Seulement pour le Canada

## Service après-vente au Canada

Pour obtenir des services après-vente pour un produit Braun, veuillez composer le 1 800 387-6657 afin d'être dirigé vers le centre de service après-vente agréé Braun le plus proche.

*Pour obtenir des services après-vente :*

- A. Veuillez remettre le produit au centre de service après-vente agréé Braun de votre choix. Ou :
- B. Veuillez expédier le produit au centre de service après-vente agréé Braun de votre choix. Assurez-vous de bien emballer le produit. Expédiez le produit, port payé et assuré (recommandé). N'oubliez pas d'inclure une copie de votre preuve d'achat afin de confirmer la couverture de la garantie, le cas échéant.

*Pour obtenir des pièces et accessoires de rechange Braun d'origine :*

Communiquez avec un centre de service après-vente agréé Braun.

Veuillez composer le 1 800 387-6657 afin d'être dirigé vers le centre de service après-vente agréé Braun le plus proche.

*Pour communiquer avec un représentant du Service à la clientèle Braun :*

Veuillez composer le 1 800 387-6657.

## Garantie limitée d'un an

En l'occurrence d'un défaut à un appareil Braun au cours de la période de garantie mentionnée, soit par suite d'un vice de matières ou de fabrication, et du renvoi de l'appareil par le consommateur à un centre de service après-vente agréé, Braun Canada se réserve le choix de réparer ou remplacer l'appareil sans aucuns frais supplémentaires pour le consommateur. Cette garantie devient invalide si le produit est endommagé par une chute, une modification, un abus, une utilisation incorrecte ou s'il a été soumis à un entretien ou à des tentatives d'entretien par des centres de service après-vente non agréés. Cette garantie exclut les appareils modifiés ou utilisés à des fins commerciales.

Dans la mesure permise par la loi, Braun Canada n'est pas responsable pour une perte d'utilisation, une perte de temps, un inconvénient, une perte commerciale, un dommage spécial ou indirect, causés par l'appareil.

Les clauses de cette garantie constituent une addition et non une modification ou soustraction aux garanties statutaires et autres droits et recours contenus dans la législation provinciale applicable.

---

# ADVERTENCIAS

Siempre que utilice este aparato siga las instrucciones de seguridad que a continuación se indican:

1. Lea este instructivo antes del uso.
2. Para protegerse de un choque eléctrico no sumerja el cuerpo del motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este producto no debe ser usado por niños y cuidado especial debe tenerse si hay niños cerca.
4. Desconéctelo cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes en movimiento.
6. No utilice este aparato si:
  - El cable o la clavija están dañados.
  - Nota que falla.
  - Se ha caído.
  - Si se ha dañado en cualquier manera.Si esto sucede, llévelo cuanto antes al Centro de Servicio Braun más cercano a su domicilio para su revisión o su reparación.
7. La utilización de accesorios no recomendados puede causar daños al aparato, choques eléctricos o lesiones a su persona.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del filo de la mesa o que toque superficies calientes incluyendo la hornilla.
10. Cuando mezcle líquidos, especialmente si están calientes, use un recipiente alto o mezcle pequeñas cantidades a la vez para evitar salpicaduras y quemaduras.
11. Mantenga las manos y los utensilios de cocina alejados de la jarra mientras utilice el accesorio batidor para prevenir severas lesiones personales y/o daños al aparato. Puede utilizarse una espátula pero únicamente cuando el aparato no esté funcionando.
12. Las cuchillas son filosas. Manéjense cuidadosamente.
13. Para evitar accidentes, nunca ponga las cuchillas en la base sin antes colocar correctamente el recipiente picador en su sitio.
14. Asegúrese de que la caja de engranajes esté firmemente fijada en su lugar antes de operar el accesorio picador.
15. No trate de anular el mecanismo de seguro de la caja de engranajes del accesorio picador.
16. Mantenga las manos y utensilios lejos de las cuchillas mientras pica comida para reducir el riesgo de lesión severa o dañar el picador. Puede utilizarse un raspador para limpiar, siempre que el picador este desenchufado.
17. El picador «HC» ha sido diseñado para procesar pequeñas cantidades de comida para consumo inmediata, y es ideal para la preparación de comidas para bebés. No está diseñado para preparar grandes cantidades de comida a la misma vez.

---

# CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

# Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

## Atención

**Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.**

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Asegurese siempre de que el aparato esté desenchufado antes de limpiarlo, guardarlo, montar o retirar cualquier accesorio.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- Este aparato tiene una clavija polarizada (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entrará en un contacto polarizado de una sola manera. Si la clavija no entra correctamente en el contacto, voltéela y si aún no entra entonces llame usted a un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No coloque el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (I) bajo el agua corriente ni los sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- Notesé que la máxima potencia de este producto se obtiene con el accesorio picador «HC», que a su vez consume la máxima energía. Los otros accesorios recomendados pueden consumir significativamente menos energía.
- El vaso medidor/mezclador (H), y el recipiente picador (c) no son aptos para su uso en el microondas.

## Características eléctricas

Potencia nominal:	400 W
Tensión de alimentación:	120 V
Frecuencia de operación:	60 Hz

## Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor para velocidad variable
- (C) Interruptor de máxima potencia (turbo)
- (D) Botones de expulsión de los accesorios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Varilla batidora
- (G) Soporte de pared
- (H) Vaso mezclador/medidor con tapa hermética
- (I) Caja de engranajes del batidor metálico
- (J) Accesorio batidor metálico
- (K) Picador «HC»
- (L) Picador «BC»
- (M) Accesorio picador de hielo para el picador «BC»

## Selector de velocidades

Al presionar el interruptor (B), la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades (E). A mayor velocidad, más rápido el picado.

Sin embargo, la velocidad máxima de la batidora sólo puede alcanzarse presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) (C). También puede utilizar este interruptor para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes selecciones de velocidad:

Varilla batidora	1...turbo
Accesorio picador	1...turbo
Accesorio batidor	4...8

## Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Introduzca el cuerpo del motor (A) en la varilla batidora (F) hasta que encaje.
  2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha (B) o el interruptor de máxima potencia (turbo) (C).
  3. Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión (D) y extraiga la varilla batidora.
- Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor (H), pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

## Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

1. Inserte el batidor metálico (J) en la caja de engranajes (I). A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor (A) hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor (B) para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión (D) y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

### Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho.
- Para montar nata, use un máximo de 400 ml. de nata (mínimo 30% de grasa, 4–8 °C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj.

## Cómo utilizar el/los accesorio/s picador/es

(ver pag. 4)

### **Picador «BC»**

- (a) Caja de engranajes
- (b) Cuchilla
- (c) Jarre picador
- (d) Base / tapa antideslizante
- (e) Cuchilla para hielo
- (f) Accesorio picador de hielo

### **Picador «HC»**

- (a) Caja de engranajes
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picadora
- (d) Base / tapa antideslizante

Tanto el picador «HC» como el «BC» están diseñados especialmente para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahoria, frutos secos, etc... Cuando quiera picar alimentos duros (e.g. queso duro) utilice la función de turbo (C).

### Nota:

No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano o cereales.

Utilice el picador «HC» para pequeñas cantidades. Está especialmente diseñado para picar hierbas, especias y chile (con agua).

Utilice el picador «BC» para grandes cantidades y para alimentos duros como el queso parmesano o el chocolate.

Además, el picador «BC» es apto para una gran variedad de preparaciones como batidos, bebidas, purés, masas ligeras y para picar hielo.

### Antes de empezar a picar ...

- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias, el chile (ver guía de preparaciones en la pág. 5)
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

Para obtener unos mejores resultados, por favor lea la guía de preparaciones y preste atención a las recomendaciones de velocidad.

### Cuando use el picador

(vea las figuras de la sección **A** de la pág. 4)

1. Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (b). Atención: ¡la cuchilla está muy afilada! Cogér siempre por la parte de plástico.
2. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente picador (c), presiónela hacia abajo hasta que encaje. Picador «HC»: presione hacia abajo y gire la cuchilla 90° hasta que quede fija. Nunca utilice el picador sin la tapa/ base anti-deslizante colocada (d).
3. Introduzca los alimentos en el recipiente/ jarra del picador.
4. Coloque la caja de engranajes (a) en la parte superior del recipiente/ jarra.
5. Coloque el cuerpo del motor (A) en la parte superior del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
6. Presione el botón (B) o (C) para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, sujete el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra.
7. Cuando haya finalizado, presione los botones de expulsión (D) para separar el cuerpo del motor.
8. Retire la caja de engranajes.
9. Retire la cuchilla cuidadosamente.
10. Retire los alimentos procesados del recipiente/ jarra. La base anti-deslizante se puede usar como tapa para el recipiente/ jarra.

### Aplicaciones adicionales para el picador «BC»

#### Batidos, bebidas, purés

(si desea obtener resultados muy finos cuando elabore purés, utilice la varilla batidora introduciéndola en la jarra del picador «BC»).

#### Masas ligeras (pasteles)

Primeramente introduzca los líquidos en la jarra, seguidamente introduzca la harina y finalmente los huevos. Presione el botón de turbo (C) para mezclar la masa.

#### Hielo picado

(ver figura en sección **B**)

1. Introduzca el accesorio picador de hielo (f) en la jarra. Asegúrese de que está bien colocado.
2. Coloque el eje de la cuchilla para hielo (e) en el orificio central del accesorio picador de hielo y presione hacia abajo.
3. Introduzca los cubitos de hielo en el accesorio picador de hielo.
4. Coloque la caja de engranajes en la jarra.
5. Inserte el cuerpo del motor en la caja de engranajes hasta que encaje.
6. Presione el botón de turbo (C) hasta que los cubitos de hielo queden picados. Cuando haya terminado, presione los botones (D) para separar el cuerpo del motor. Saque la caja de engranajes, la cuchilla para hielo y el accesorio picador de hielo.
7. Vierta el hielo picado en un recipiente o simplemente añada el líquido deseado en la jarra para servir directamente en la mesa.

Alternativa: primeramente, mezcle la fruta en la jarra con la cuchilla picadora (b), hasta un máximo de 0,5 litros. Retire la cuchilla y coloque el accesorio picador de hielo en la jarra, pique el hielo directamente sobre la mezcla de frutas.

### Limpieza

(ver figura en sección **C**)

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (1) únicamente con un paño húmedo. La caja de engranajes del picador «BC» (a) puede lavarse bajo el grifo, pero no lo sumerja en agua.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá enjuagar la cuchilla enseguida.

Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas. Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

### Ejemplo de receta

Mayonesa (utilización de la varilla batidora)

200 – 250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre

Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/ medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) (C), manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Salsa de aguacate (use el picador «BC»)

Pique un diente de ajo;

añada dos aguacates maduros (troceados y sin hueso),

1 cucharada de zumo de limón

1 cucharada de aceite de oliva

150 ml de yoghurt

1/2 cucharadita de azúcar

Sal y pimienta al gusto

Mezcle los ingredientes durante aproximadamente

1 minuto, presionando el botón de turbo (C).

Helado (use el picador «BC»)

100 g de frambuesas (ultracongeladas)

10 g de azúcar en polvo

80 g de nata líquida

Introduzca todos los ingredientes en la jarra picadora y mézclelos durante aproximadamente 30 segundos presionando el botón de turbo (C). Sirvalo al momento.

Modificaciones reservadas.

# Solo para México

## **Garantía**

### Garantía

La compañía Procter & Gamble Manufactura, S. de R.L. de C.V. consciente de lo que significa para el usuario un servicio post-venta, brinda a este aparato una garantía por 1 año, a partir de la fecha señalada en el comprobante de compra original, entendiéndose por ésta, la misma en que el consumidor recibió el producto. Dentro del plazo de garantía subsanaremos cualquier defecto de fabricación o mano de obra, bien sea reparando, cambiando algunas piezas o sustituyendo el aparato, según sea el desperfecto de éste. Las piezas o aparatos que hayan sido sustituidos serán de nuestra propiedad.

La garantía perderá validez en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo anexo.
- b) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.

Para poder hacer efectiva esta garantía así como para obtener partes consumibles, accesorios y refacciones, o bien acudir a los centros de servicio autorizados, le sugerimos comunicarse sin costo al 01-800-508-58-00.

Importado y/o distribuido por:

Procter & Gamble México,

S. de R.L. de C.V.

Loma Florida #32, Col. Lomas de Vista Hermosa,

Del. Cuajimalpa,

05100 México, D.F.