

BRAUN

Multiquick



Instructions

www.braunhousehold.com

MQ 50
Hand blender
accessory

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS.

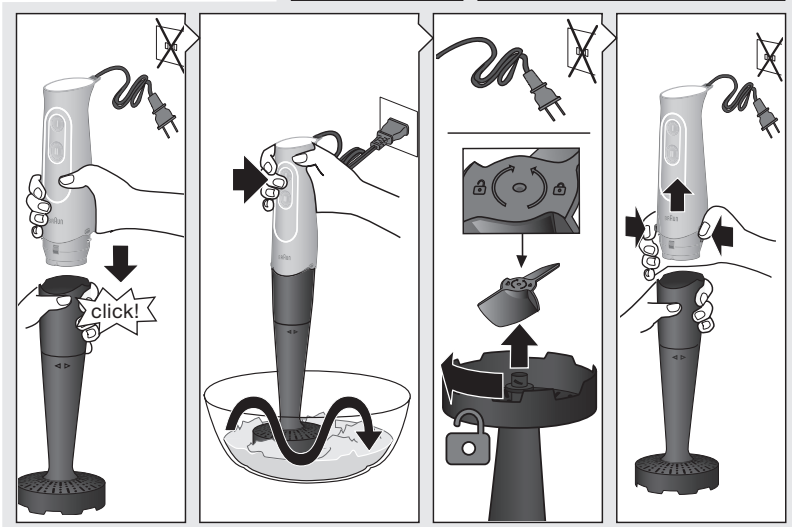
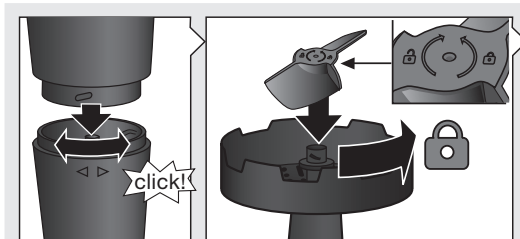
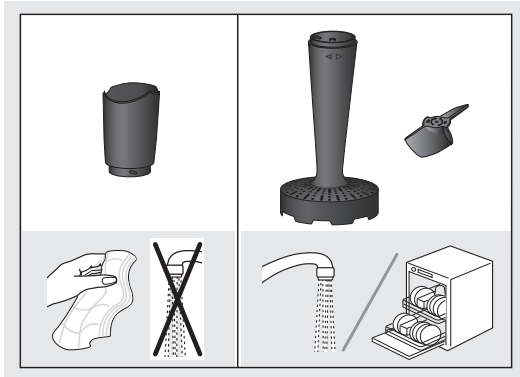
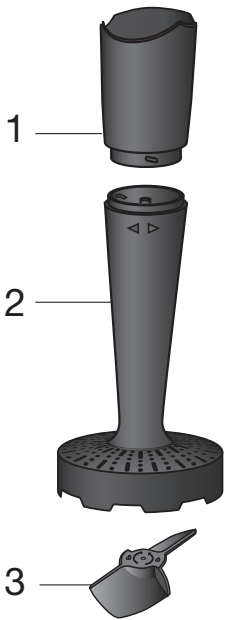
1. **Blades are sharp. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Exercise the same care when removing, inserting the chopping blade or disc for the food processor and chopper accessories. Always verify that the accessory enclosure is free of cracks or other damages.**
2. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Remove any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
5. To protect against electrical shock, do not put the motor 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. Be certain the food processor attachment cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
15. Check work bowl for presence of foreign objects before using.
16. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
17. Maximum rating is based on the MQ 20 chopper «hc» that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.
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. The hc chopper is intended for processing small quantities of food for immediate consumption, and is especially recommended for preparing baby food.
21. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet.
22. 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.
23. 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



English	6
Français	11
Español	15

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

5722111904/1.16
MQ 725-735-777 USCA
EN/FR/ES



English

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

Masher Accessory for Braun Multiquick 5 (type 4165) Multiquick 7 (type 4199)

In combination with your Multiquick motor body (not included), you can use this masher attachment to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before Use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance.

Parts and Accessories

- 1 Gearbox
- 2 Masher shaft
- 3 Paddle

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

Masher Attachment

The masher attachment can be used to mash well-cooked vegetables and fruits.

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 chop the fruit/vegetable.

Assembly and Operation

- Fit the gearbox (1) to the shaft (2) by turning in a clockwise direction until it locks into place.

- Turn the masher attachment upside down and fit the paddle (3) 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 masher attachment with the motor body and click the two parts together. Plug in.
- Dip the masher attachment into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the masher attachment through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the Smart Speed switch/ On switch and ensure the masher attachment has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug the appliance. Remove the paddle by turning clockwise.
- Press the EasyClick release buttons to detach the masher attachment from the motor body. Separate the gearbox from the shaft by turning counter-clockwise.

Caution

- Never use the masher attachment 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 masher attachment 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

2.2 lbs / 1 kg cooked potatoes

7 fl. oz. / 200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for max. 30 seconds (Multiquick 7 3/4 way on the Smart Speed switch, Multiquick 5 Speed 1).
- Add the milk. Resume mashing for another max. 30 seconds.

Care and Cleaning (B)

- Wipe the gear box with a damp cloth only. Don't allow the gear box to get wet.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- If food has been allowed to dry onto the masher attachment, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the masher accessory shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.
- 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.

Do not dispose of the product in household waste at the end of its useful life.



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

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

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

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

8. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur ni à d'autres fins que celles prévues.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange afin d'éviter toutes blessures graves ou des dommages à l'appareil. On peut utiliser un grattoir mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
11. Détachez le pied de mixeur du boîtier du bloc-moteur avant de nettoyer les lames ou le pied de mixeur.
12. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utilisez un haut récipient ou préparez de petites quantités à la fois pour réduire le risque de renversements et de blessures dues à des brûlures.
13. Le pied de mixeur et le fouet en métal peuvent rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs. Ne pas utiliser sur des batteries de cuisine à revêtement antiadhésif.
14. Veillez à ce que l'accessoire couvercle du robot multifonction soit bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche. Ne pas essayer de retirer le couvercle avant que la lame ne se soit arrêtée.
15. Vérifiez le bol de préparation pour y déceler la présence de corps étrangers avant de l'utiliser.
16. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
17. La puissance nominale maximale est basée sur le hachoir MQ 20 « hc », qui est le plus puissant et d'autres équipements recommandés peuvent s'avérer être considérablement moins puissants.
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. Le hachoir « hc » est conçu pour préparer de petites quantités de nourriture destinées à une consommation immédiate et il est particulièrement recommandé pour préparer de la nourriture pour bébé. L'appareil n'est pas conçu pour préparer de larges quantités de nourriture en une seule fois.

21. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans une armoire à appareils électroménagers ou sous une armoire murale.
22. Nous recommandons de conserver les matériaux d'emballage d'origine au cas où vous en auriez besoin pour une expédition de l'appareil. Tenir tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.
23. L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Français

Nos produits sont conçus pour répondre aux normes de qualité, de fonctionnalité et de conception les plus élevées. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Accessoire à purée pour Braun Multiquick 5 (type 4165) Multiquick 7 (type 4199)

En combinaison avec votre bloc moteur Multiquick/Minipimer (non inclus), vous pouvez utiliser cet accessoire broyeur pour écraser des légumes et fruits cuits tels que des pommes de terre, des patates douces, des tomates, des prunes et des pommes.

Avant l'utilisation

Veillez lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

Parts and Accessories

- 1 Entraîneur
- 2 Pied presse-purée
- 3 Palette

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

Presse-purée

Le presse-purée peut servir à réduire en purée des légumes et des s bien cuits.

Avant l'utilisation

- Ne pas essayer de réduire en purée des aliments durs ou crus, étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Peler le fruit/légume et enlever le noyau ou les parties dures; le faire cuire, puis le laisser s'égoutter et le hacher.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher l'entraîneur (1) au pied (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Mettre le presse-purée à l'envers, puis fixer la palette (3) sur le pivot central, puis la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la repérer (si l'entraîneur n'est pas fixée correctement, alors la palette ne restera pas en place).
- Aligner le presse-purée assemblé et le boîtier du bloc-moteur, puis emboîter les deux pièces ensemble. Brancher l'appareil.
- Plonger le presse-purée dans les ingrédients, puis mettre l'appareil sous tension.
- En remuant doucement l'appareil de haut en bas, déplacer le presse-purée dans les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée.
- Relâcher le commutateur de vitesse intelligent et s'assurer que le presse-purée s'est complètement immobilisé avant de le retirer de l'aliment.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil. Ôter la palette en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le presse-purée du boîtier du bloc-moteur. Séparer l'entraîneur du pied en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Avertissement

- Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole sur un feu direct.
- Toujours enlever la casserole du feu et laisser son contenu refroidir légèrement.
- Poser le récipient sur une surface stable et plane et le soutenir avec la main libre.
- Ne pas cogner le presse-purée sur le côté du récipient de cuisson pendant l'utilisation ou après. Utiliser une spatule pour racler l'excédent d'aliments.
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors

- du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Après avoir réduit en purée les aliments versés dans le récipient, attendre avant de réduire d'autres aliments en purée.
 - Laisser l'appareil refroidir pendant quatre minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée

2,2 lb / 1 kg de pommes de terre cuites
7 fl. oz. / 200 ml de lait chaud

- Mettre les pommes de terre dans un bol, puis les réduire en purée pendant maximales 30 secondes (Multiquick 7 enfoncer le commutateur de vitesse intelligent Smart Speed Multiquick 5 à la vitesse 1, aux trois quarts).
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore maximales 30 secondes.

Care and Cleaning

- Essuyer le boîtier moteur à l'aide d'un chiffon humide seulement. Ne pas permettre que le boîtier moteur devienne mouillé.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Si des aliments ont séché sur l'accessoire à purée, retirez la palette. Laissez tremper la palette et la partie inférieure du manche de l'accessoire à purée dans de l'eau chaude afin de ramollir ces restes d'aliments, puis lavez soigneusement.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

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

12

Quand ce produit atteint la fin de sa durée de vie utile, ne pas le jeter avec les déchets ménagers.



CUIDADOS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

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

11. Separe el eje de mezclado del cuerpo del motor antes de lavar las cuchillas o el eje.
12. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o haga cantidades pequeñas cada vez para evitar derrames, salpicaduras y posibilidades de lesión por quemaduras.
13. El eje metálico de mezclado y el batidor pueden rayar o marcar las superficies antiadherentes. No los utilice en baterías de cocina antiadherentes.
14. Asegúrese de que la cubierta del accesorio del procesador de alimentos esté fija en su lugar antes de operar el aparato. No intente quitar la tapa sino hasta que la hoja haya dejado de girar.
15. Compruebe el tazón por si hubiera objetos extraños antes de usarlo.
16. No deje que ningún cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
17. El valor máximo está basado en la picadora «hc» MQ 20, que es la que más potencia consume, y otros accesorios recomendados quizás consuman una potencia considerablemente menor.
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. La picadora «hc» está diseñada para procesar pequeñas cantidades de alimentos para su consumo inmediato, y está especialmente recomendada para la preparación de comida para bebés. El aparato no está diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos de una sola vez.
21. No haga funcionar el aparato en una estantería de aparatos o bajo un armario de pared.
22. 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.
23. Este aparato tiene una clavija polarizada (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija se ajustará en un enchufe polarizado solamente de una forma. Si la clavija no entra bien en el enchufe, inviértala. Si aun así no ajusta, contacte con un electricista cualificado. No modifique la clavija en modo alguno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA

Español

Nuestros productos están fabricados para cumplir los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nuevo aparato Braun.

Accesorio para puré de Braun Multiquick 5 (type 4165) Multiquick 7 (type 4199)

En combinación con el cuerpo del motor de su Multiquick/Minipimer (no incluido), puede utilizar el accesorio majador para triturar verduras y frutas cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Antes de usarlo

Lea las instrucciones cuidadosa y completamente antes de usar el aparato.

Piezas y accesorios

- 1 Caja de engranajes
- 2 Varilla del pasapurés
- 3 Pala

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

Accesorio de pasapurés

El accesorio de pasapurés se puede utilizar para hacer puré de frutas y verduras bien cocidas.

Antes de usarlo

- No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar la unidad.
- Pele y quite cualquier semilla o parte dura; cocine y escurra las frutas y verduras y córtelas en trozos.

Ensamblado y funcionamiento

- Ajuste la caja de engranajes (1) a la varilla (2) girando en sentido horario hasta que se bloquee en su sitio.
- Gire de cabeza el accesorio de pasapurés y coloque la paleta (3) sobre el eje central y gírela en sentido antihorario para ubicarla. (Si la caja de engranajes no está ajustada correctamente, la pala no se fijará en su lugar).
- Alinee el accesorio de pasapurés ensamblado con el cuerpo del motor y una las dos piezas hasta que encajen. Enchúfelo.
- Sumerja el accesorio de pasapurés en los ingredientes y encienda el aparato.
- Con un suave movimiento hacia arriba y hacia abajo, mueva el accesorio de pasapurés a través de los ingredientes hasta lograr la textura deseada.
- Suelte el interruptor inteligente de velocidad y asegúrese de que el accesorio de pasapurés se haya detenido completamente antes de sacarlo de los alimentos.
- Después de usarlo, desconecte el aparato. Quite la pala girándolo en sentido horario.
- Pulse los botones de liberación Easy-Click para separar el accesorio de pasapurés del cuerpo del motor. Separe la caja de engranajes del eje girando en sentido antihorario.

Precaución

- Nunca use el accesorio de pasapurés en un cazo sobre el fuego directo.
- Siempre retire el cazo del fuego y deje que se enfríe un poco.
- Asiente el cazo o recipiente en una superficie estable y plana, y sosténgalo con su mano libre.
- No golpee el accesorio de pasapurés en el lado del recipiente de cocción durante el uso o después de él. Use una espátula para quitar el exceso de comida raspando.

- Para obtener mejores resultados al hacer puré, nunca llene con alimentos más de la mitad un cazo o recipiente.
- No procese más de un lote sin interrupción.
- Deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos antes de continuar el procesamiento.

el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

No se deshaga de este producto en la basura doméstica al final de su vida útil.



Ejemplo de receta: Puré de patatas

2,2 lb / 1 kg patatas cocidas

7 fl. oz. / 200 ml leche tibia

- Coloque las patatas en un recipiente y hágalas puré durante máximo 30 segundos (Multiquick 7, 3/4 del camino en el interruptor inteligente de velocidad) Multiquick 5 a la velocidad 1).
- Añada la leche. Siga haciendo puré durante otros máximo 30 segundos.

Cuidado y limpieza

- Limpie la caja de engranajes únicamente con un paño húmedo. No permita que se moje la caja de engranajes.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Si se han dejado secar los alimentos dentro del accesorio para puré, extraiga la paleta. Ponga a remojar en agua caliente la paleta y la parte inferior del brazo del accesorio para puré para que se reblandezcan los restos y entonces lávelos en profundidad.
- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para

16

