

# BRAUN

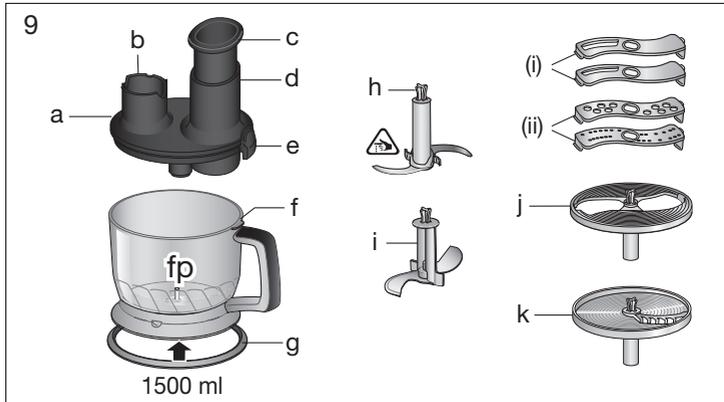
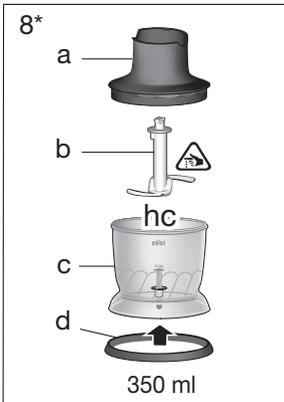
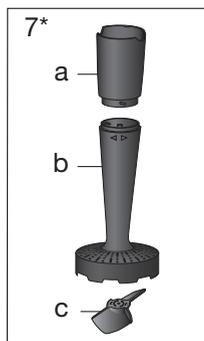
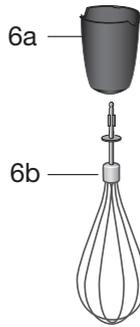
## MultiQuick 7



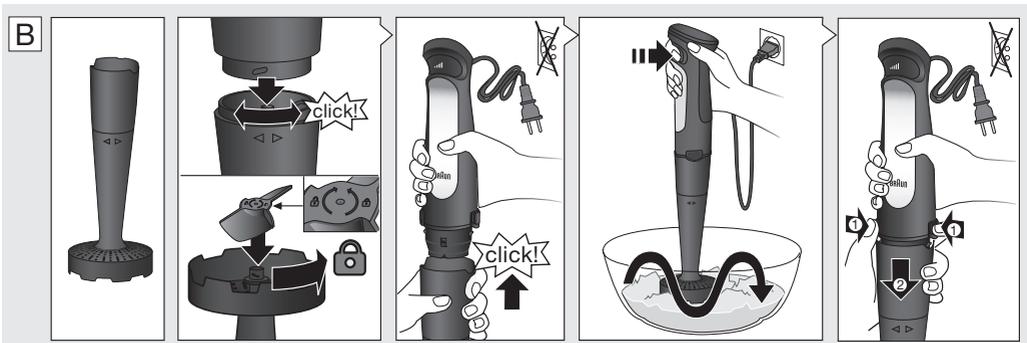
Type HB701AI

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

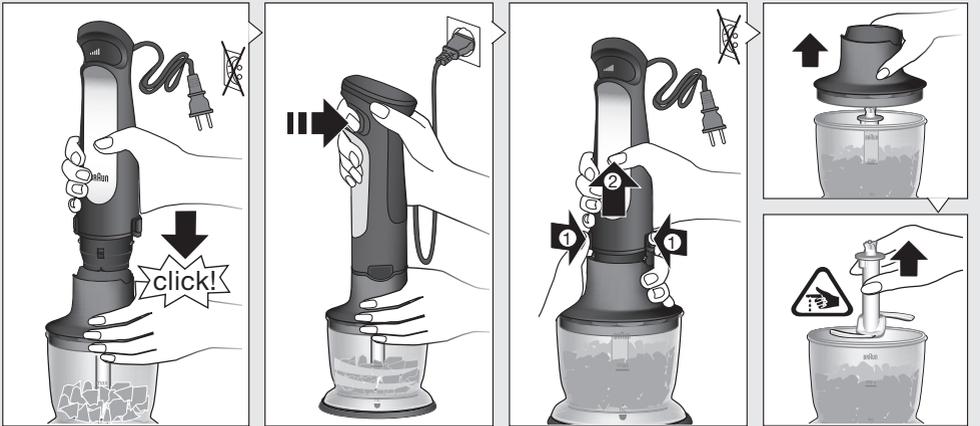
Hand blender



\* certain models only

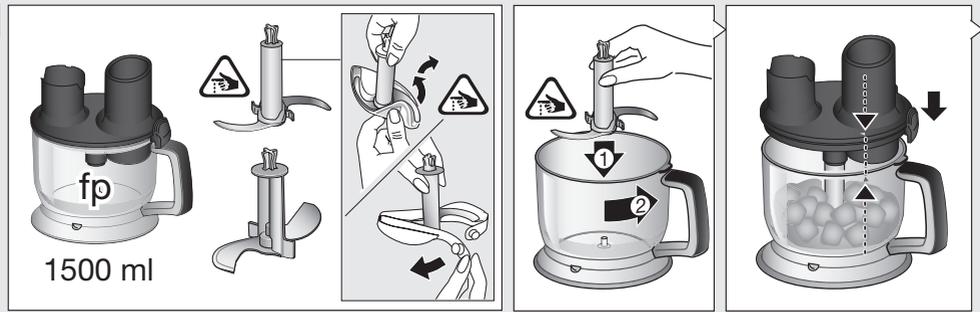


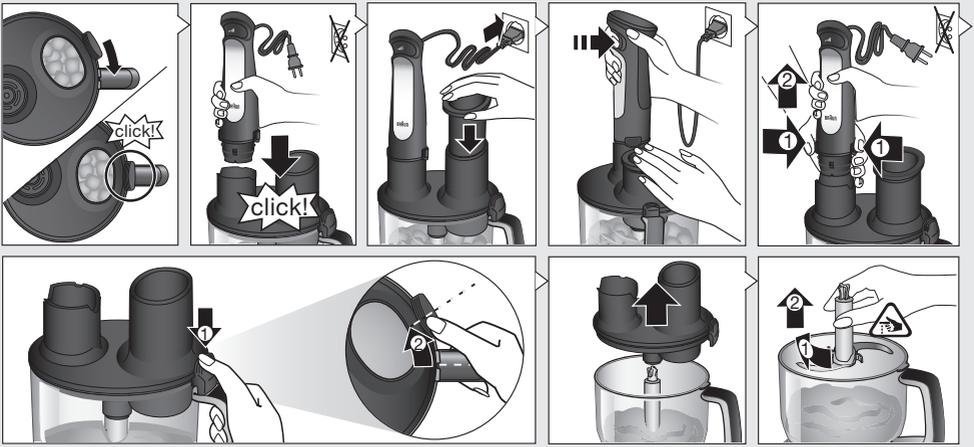
C



	Parmesan							
	1cm							
max.	100g	10g	90g +	50g	7	80g	80g	100g
speed								
sec.	15	5	45	5	5	10	5	10

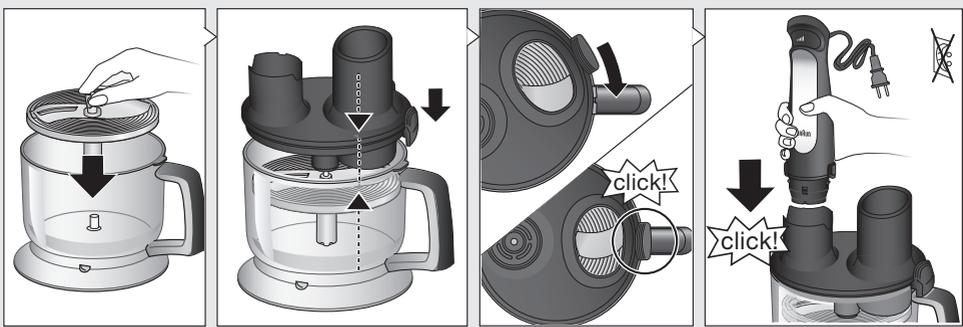
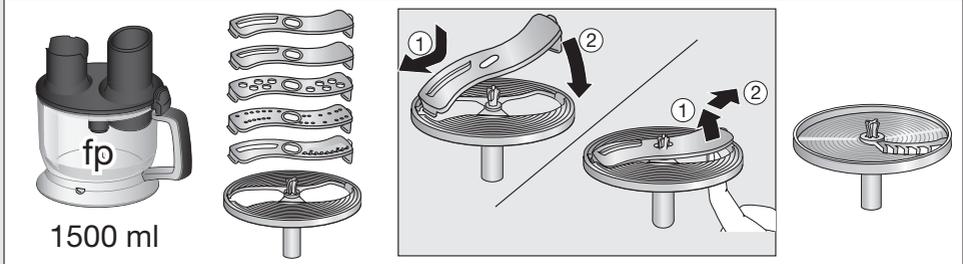
D





	1cm	1cm								
max.	700g	500g	30g	30	500g	500g	500g	400g	500g	500g
speed										
⌚ sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

**E**





# 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.

## Avant utilisation

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

### Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ni connaissances, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Veuillez toujours éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas

utilisé et avant toute installation, démontage, nettoyage et rangement.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles stipulées dans ce manuel d'utilisation. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

## Pièces et accessoires

- 1 Commutateur de vitesse Smartspeed / vitesse variable
- 2 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 3 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
- 4 Manche ActiveBlade
- 5 Bol gradué
- 6 Accessoire fouet
  - a Entraîneur
  - b Fouet
- 7 Presse-purée
  - a Entraîneur
  - b Pied presse-purée
  - c Palette
- 8 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
  - a Couvercle
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 9 Accessoire de robot ménager 1500 ml «fp»
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Pièce d'assemblage pour l'organe moteur
  - c Poussoir
  - d Tube de remplissage
  - e Loquet du couvercle
  - f Bol du robot multifonction
  - g Socle antidérapant en caoutchouc
  - h Lame hachoir
  - i Crochet de pétrissage

- j Porte-lame
  - (i) Lame pour trancher (fine, large)
  - (ii) Lames pour râper (finement, grossièrement)
- k Disque coupe-frites

## Déballage

Sortez l'appareil du carton.

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

## Utilisation de l'appareil

### Commutateur de vitesse intelligent à vitesse variable

Le commutateur commande toutes les vitesses. Pour augmenter la vitesse, appuyer plus fortement. Plus la vitesse est élevée, plus les aliments sont mélangés et hachés rapidement et finement.

Utilisation d'une seule main: le commutateur de vitesse intelligent Smartspeed (1) permet de mettre l'appareil sous tension et de modifier la vitesse d'une seule main.

### Manche ActiveBlade (A)

Le mixeur à main est équipé d'un manche ActiveBlade qui permet d'étendre la lame jusqu'au fond. Le réglage se fait automatiquement via la pression requise lors du mixage, ce qui est particulièrement adapté pour mixer les aliments durs comme les fruits et légumes crus.

Il est aussi parfaitement adapté pour préparer des dips, des sauces, des vinaigrettes, des soupes, de la nourriture pour bébé ainsi que des boissons, des smoothies et des milkshakes.

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

#### Assemblage et fonctionnement

- Fixer le manche ActiveBlade (4) au moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut. Selon la pression appliquée, le manche ActiveBlade s'abaisse et la lame s'étend.
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus (3) pour retirer le manche de mixage.

#### Avertissement

- Ne pas laisser les liquides ou ingrédients dépasser la ligne verte du manche ActiveBlade.

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

#### Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au gout

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol gradué. Mélanger les ingrédients à vitesse maximale jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.  
REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

### Accessoire fouet (A)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

#### Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (6b) à l'entraîneur du fouet (6a).
- Aligner le boîtier du bloc-moteur et le fouet assemblé, puis pousser sur les pièces pour qu'elles s'emboîtent en faisant un déclic.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.

#### Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts

de matière grasse avant de fouetter des blancs d'œuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'œuf à la fois.

#### Exemple de recette: Crème fouettée

400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C)

- Commencer à basse vitesse (pression légère sur le commutateur), puis augmenter la vitesse (pression plus forte sur le commutateur) tout en fouettant la crème.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

## Presse-purée (B)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que les pommes de terre, les patates douces, les tomates, les prunes et les pommes..

#### 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 et retirer les noyaux, pépins ou parties dures; cuire et égoutter avant de réduire le fruit/légume en purée.

#### Assemblage et fonctionnement

- Attacher l'entraîneur (7a) au pied (7b) 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 (7c) 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 (7c) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus 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 spatula 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

1 kg de pommes de terre cuites

200 ml de lait chaud

- Mettre les pommes de terre dans un bol, puis les réduire en purée pendant 30 secondes (enfoncer le commutateur de vitesse intelligent SmartSpeed aux trois quarts).
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 30 secondes.

## Accessoire de hacheur (C)

Le hachoir (8) est parfaitement adapté pour hacher les fromages à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers, les fruits à coque, ainsi que pour préparer des petites portions de purée de bébé.

Utiliser le hachoir «hc» (8) pour des résultats parfaits. Il ne convient pas pour la viande.

Avec le hachoir «hc», ne remplir que jusqu'à la ligne max pour la quantité d'ingrédients. La durée de fonctionnement maximale du hachoir «hc» s'élève à: 1 minute pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs.

REMARQUE: laisser un intervalle d'au moins 3 minutes avant de le remettre en marche (pour éviter les défaillances). Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Consulter le guide C – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

#### Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.

## Accessoire de robot culinaire

- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (8d) est fixé sous le bol du hachoir.

### Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-gelame en plastique.
- La lame (8b) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (8c). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (8a).
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (2), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les EasyClick Plus boutons de dégagement facile (3) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

### Attention

- Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (8) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Si l'appareil est utilisé pour réduire en purée des aliments chauds, s'assurer que le liquide ne bout pas. Laisser un peu refroidir les aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais placer les bols du hachoir au micro-ondes.

### Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner)

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez pendant 1,5 secondes à vitesse maximale (enfoncer complètement le bouton Smartspeed).

Le robot culinaire (9) peut servir à :

- hacher, mixer et mélanger les pâtes légères;
- pétrir de la pâte (à base de 250 g de farine max.);
- trancher, émincer et faire des frites.

### Hacher (D)

La lame (11h) permet de hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Consulter le guide D – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

### Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, le cartilage, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- Retirer les tiges des herbes, décortiquer les noix.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (9g) est fixé sous le bol du robot culinaire.

### Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-gelame en plastique.
- La lame (9h) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol (9f). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Mettre les aliments dans le bol. Fixer le couvercle (9a) au bol avec le loquet (9e) placé à la droite de la poignée du bol et aligné aux marques.
- Pour verrouiller le couvercle, le tourner vers la droite pour que le loquet s'engage avec un clic.
- Insérer le boîtier du bloc moteur (2) dans le raccord (9b) jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Brancher l'appareil, puis insérer le poussoir (9c) dans le tube de remplissage (9d).
- Pour utiliser le robot, allumer l'appareil. Pendant l'utilisation, maintenir l'organe moteur avec une main et le bol du robot au niveau de la poignée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus (3) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Appuyer sur le loquet du couvercle (9e) et le maintenir. Tourner le couvercle (9a) vers la gauche pour l'ouvrir.
- Soulever le couvercle. Retirer prudemment la lame avant d'enlever le contenu du bol. Pour retirer et déverrouiller la lame, la tourner légèrement puis l'enlever.

## Attention

- Ne pas utiliser le robot culinaire pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la muscade). Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Ne jamais placer le bol du robot multifonctionnel micro-ondes.

En utilisant le couteau (9h), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake avec jusqu'à 250 g de farine.

## Exemple de recette: Pâte à crêpe

375 ml de lait

250 g de farine ordinaire

2 oeufs

- Verser le lait dans le bol. Ajouter d'abord la farine, puis les oeufs.
- À la vitesse la plus élevée, mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une consistance lisse.

## Pétrir de la pâte (D)

L'illustration F s'applique aussi pour l'utilisation du crochet de pétrissage (9i). Le crochet de pétrissage est idéal pour pétrir différents types de pâtes comme celles au levain ou pour les pâtisseries.

## Assemblage et fonctionnement

- Placer le crochet de pétrissage sur la tige centrale du bol (9f). Appuyer dessus et le faire tourner pour qu'il se verrouille en position.
  - Remplir le bol de farine (max. 250 g) puis ajouter les autres ingrédients à l'exception des liquides.
  - Allumer l'appareil en exerçant  $\frac{3}{4}$  de pression sur le bouton Smartspeed.
  - Ajouter les liquides via le tube de remplissage pendant que le moteur tourne.
- REMARQUE: Durée de pétrissage maximum: 1 minute – puis laisser le moteur refroidir pendant 10 minutes.

## Exemple de recette: Pâte à pizza

250 g de farine blanche

$\frac{1}{2}$  c. à c. de sel

$\frac{1}{2}$  c. à c. de levure sèche

5 c. à c. d'huile d'olive

150 ml d'eau (tiède)

- Mettre tous les ingrédients à l'exception de l'eau dans le bol et commencer à pétrir.
- Ajouter l'eau via le tube de remplissage pendant que le moteur tourne.

## Exemple de recette: Pâte sucrée

250 g de farine blanche

170 g de beurre doux (froid/dur, petits morceaux)

80 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 petit oeuf

1 pincée de sel

- Mettre le beurre et le sucre dans le bol et commencer à pétrir. Pour de bons résultats, utiliser du beurre froid.
- Ajouter la farine et le reste des ingrédients.
- Le pâte devient trop souple si elle est trop pétrie. Arrêter de pétrir peu après que la pâte ait formé une boule.
- Refroidir la pâte au réfrigérateur pendant une demi-heure avant de la travailler.

## Trancher / Émincer / Frites (E)

Utilisez les lames à râper (i) fine et épaisse pour couper des aliments comme des pommes, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, du chou, des fromages durs (comme le parmesan).

Le disque coupe-frites (9k) permet de préparer des frites.

Se reporter au guide de fonctionnement E pour les vitesses recommandées.

## Assemblage et fonctionnement

- Pour trancher / émincer, placer une lame dans le support (9j) et la fixer en position. Placer le support à lame assemblé ou le disque à frites sur la tige centrale du bol et le faire tourner pour qu'il se verrouille en position.
- Fixer le couvercle au bol avec le loquet placé à la droite de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, le tourner vers la droite pour que le loquet s'engage avec un clic.
- Insérer l'organe moteur dans la pièce d'assemblage jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Brancher l'appareil et insérer les aliments à préparer dans le tube de remplissage.
- Pour obtenir les meilleures frites, placer 3-4 pommes de terre (selon leur taille) dans le tube de remplissage du couvercle tandis que le moteur est éteint.
- Allumer l'appareil pour préparer. Ne jamais mettre les doigts dans le tube de remplissage lorsque l'appareil est sous tension. Utiliser toujours le poussoir pour introduire des ingrédients.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et appuyer sur les boutons de déverrouillage pour retirer l'organe moteur.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et appuyer sur les EasyClick Plus boutons de déverrouillage pour retirer l'organe moteur.
- Appuyer sur le loquet du couvercle et le maintenir. Tourner le couvercle vers la gauche pour l'ouvrir.
- Soulever le couvercle. Retirer prudemment le support à lame ou le disque à frites avant d'enlever le contenu du bol. Pour retirer le support à lame ou le disque à frites, le tourner légèrement puis l'enlever.
- Pour retirer une lame, appuyer sur l'extrémité dépassant du côté inférieur du support à lame.

## Entretien et nettoyage (F)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur à main et les accessoires associés avant la première utilisation puis après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (4) ni les entraîneurs (6a, 7a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Le couvercle (9a) peut être rincé sous l'eau courante. Ne pas l'immerger dans l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- La partie circulaire adhérente en caoutchouc peut être retirée du fond du bol pour un nettoyage plus approfondi.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

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

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

