

# BRAUN

## MultiQuick 7



Type HB701A1

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

Hand blender

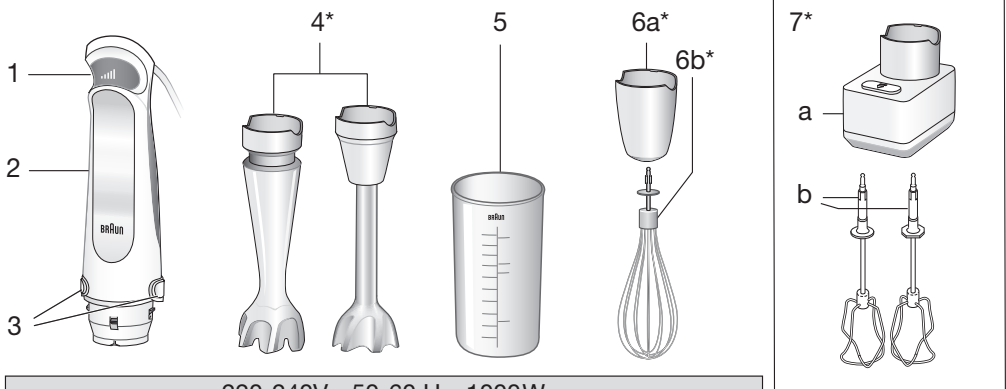
|                |    |
|----------------|----|
| Deutsch        | 7  |
| English        | 9  |
| Français       | 11 |
| Español        | 13 |
| Português      | 15 |
| Italiano       | 17 |
| Nederlands     | 19 |
| Dansk          | 22 |
| Norsk          | 24 |
| Svenska        | 26 |
| Suomi          | 28 |
| Polski         | 30 |
| Český          | 32 |
| Slovenský      | 34 |
| Magyar         | 36 |
| Hrvatski       | 38 |
| Slovenski      | 40 |
| Türkçe         | 42 |
| Română (RO/MD) | 44 |
| Ελληνικά       | 46 |
| Қазақша        | 48 |
| Русский        | 51 |
| Українська     | 54 |
| عربي           | 58 |

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

5722114584/05.21

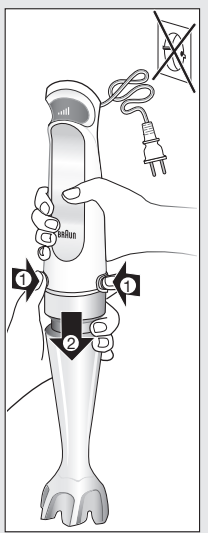
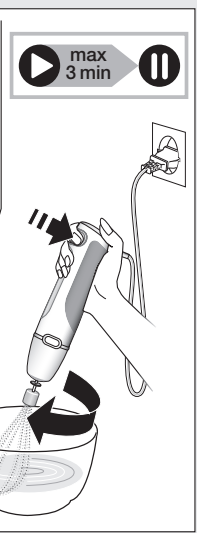
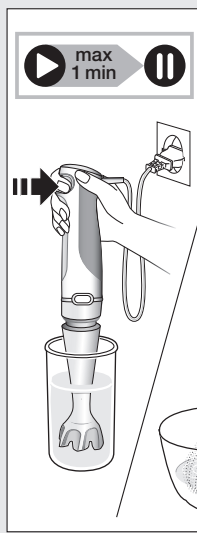
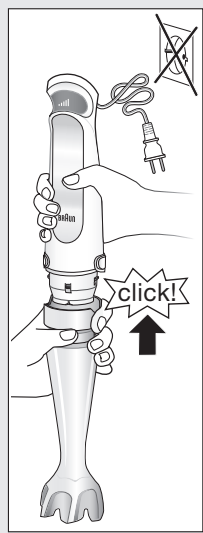
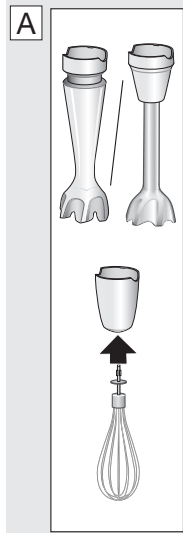
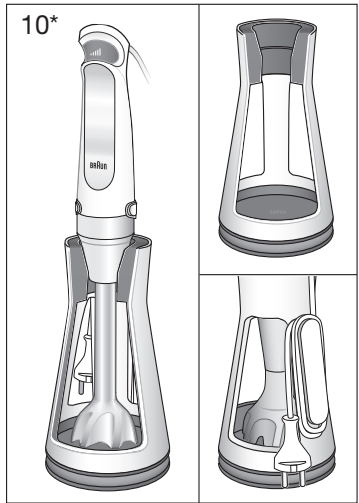
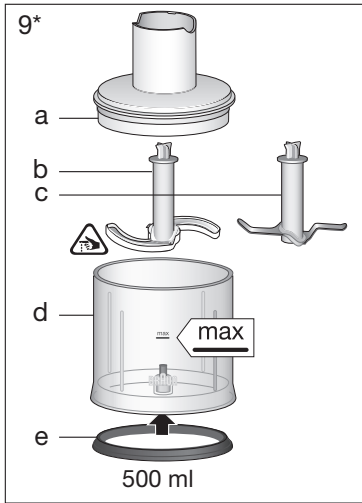
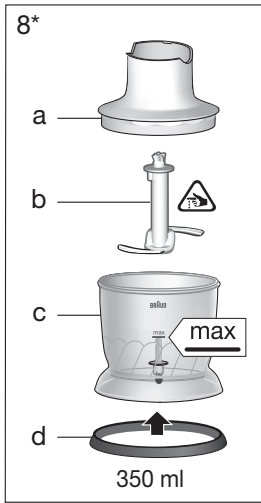
HB701-MQ70xx INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/  
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



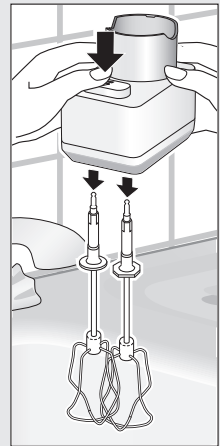
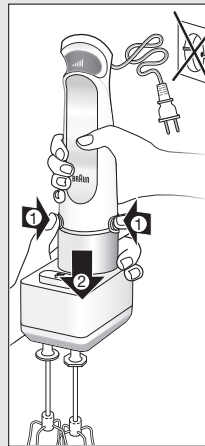
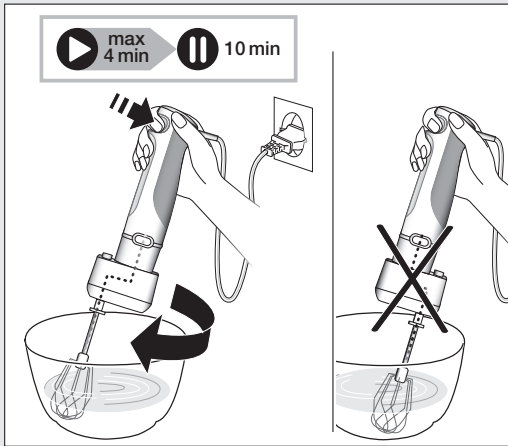
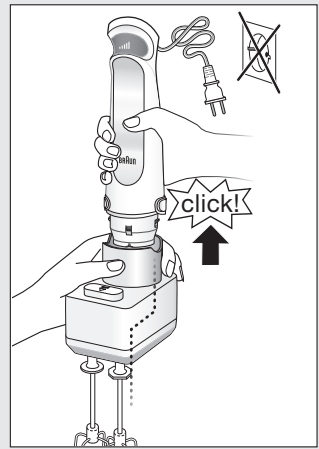
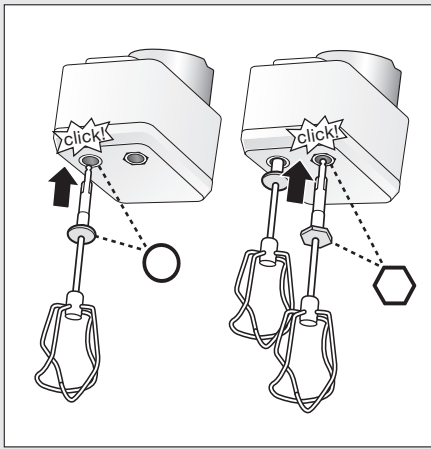
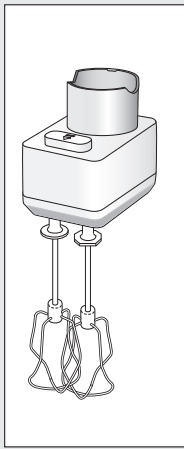


220-240V~ 50-60 Hz 1000W

\* certain models only



B

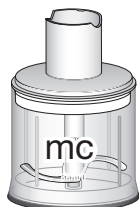


|       |                                   |       |                       |       |       |                        |
|-------|-----------------------------------|-------|-----------------------|-------|-------|------------------------|
|       | 4...8°C<br><br>max.<br>400 ml<br> | <br>  | 15...20°C<br><br><br> | <br>  | <br>  | <br><br>< 70°C<br><br> |
| max.  | 400 g                             | 250 g | 8                     | 500 g | 200 g | 1000 g                 |
| speed |                                   |       |                       |       |       |                        |
| ⌚     | 90 s                              | 30 s  | 3 min                 | 4 min | 4 min | 3 min                  |

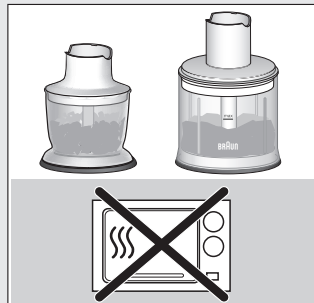
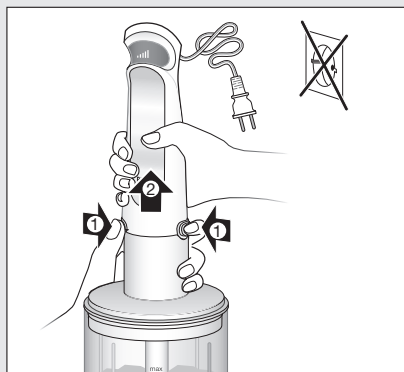
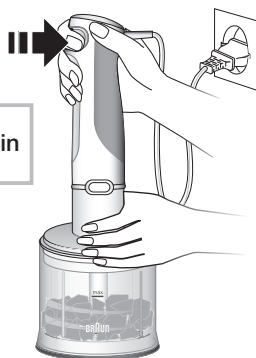
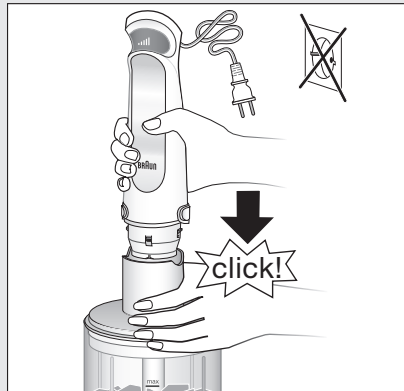
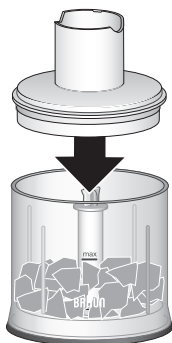
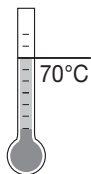
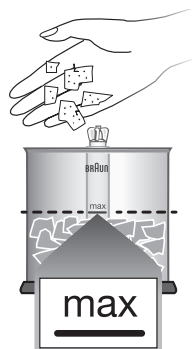
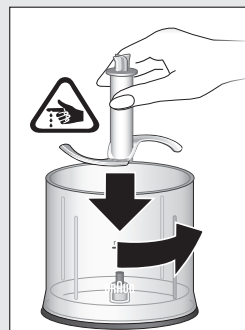
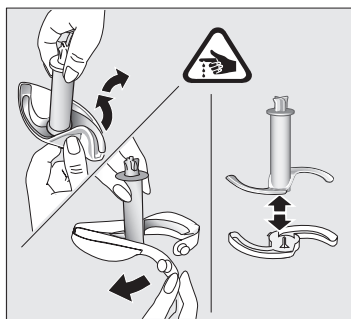
C

















































350 ml



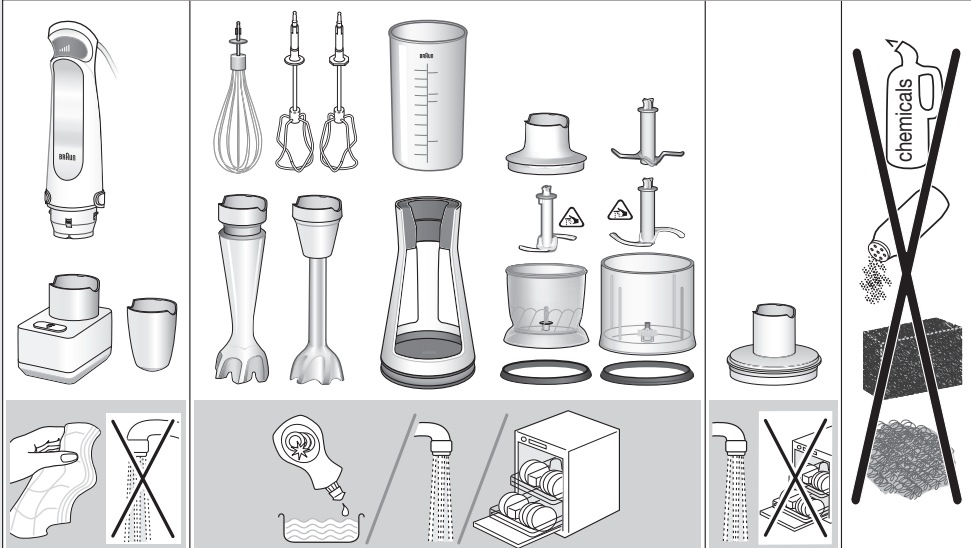
500 ml



|   |  |   |  |  |   |   |   |   |  |   |
|---|--|---|--|--|---|---|---|---|--|---|
| <br>350 ml |  |           | Parmesan<br> |  |           |   |   |           |    |  |
|   |       | <br>2 cm | <br>2 cm    |  |          |  |  | <br>2 cm |  |   |
|   | max.   |   | 100 g  | 10 g   | 90g+<br> | 50 g  | 7   | 80 g  | 80 g   | 100 g   |
|   | speed  |   |             |  |   |  |   |   |  |   |
|   |  sec. |   | 15   | 5  | 45  | 5   | 5   | 10  | 5  | 10  |

|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| <br>500 ml |   |          |   |   |   |   |   |   |   |     |
|  |   |          | Parmesan<br> |  |  |  |          |  |  |     |
|  |  | <br>2 cm | <br>2 cm     |   |  |  | <br>2 cm |   |   |   |
|  | max.  | 300 g   | 200 g   | 30 g  | 200 g   | 20  | 200 g   | 250 g   | 350 g   | 5  |
|  | speed   |   |              |   |  |   |   |  |   |     |
|  sec.     | 20-30   | 15-25   | 10-20   | 6x1   | 10-15   | 10  | 20  | 25  | 12x1  |   |

**D**



Chemicals


# Deutsch

## Vor dem Gebrauch



Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese auf. Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

### Vorsicht

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.
- Um Verletzungen zu verhindern müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
- Wenn das Gerät in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie in die Flüssigkeit greifen.

### Teile und Zubehör

- 1 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
- 2 Motorteil
- 3 EasyClick Plus Entriegelungstasten
- 4 Pürierstab
- 5 Becher
- 6 Schlagbesen
  - a Getriebeteil
  - b Schlagbesen
- 7 Doppel Rührbesen
  - a Getriebeteil
  - b Rührbesen
- 8 350-ml-Zerkleinerer «hc»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 500-ml-Zerkleinerer «mc»
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer
  - c Eismesser
  - d Zerkleinerer-Topf
  - e Anti-Rutsch-Ring
- 10 Halterung zur Aufbewahrung

## Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

## Schlagbesen (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

## Doppel Rührbesen (B)

Verwenden Sie den Doppel Rührbesen nur für leichten Teig, Teig, Sahne, Eiweiß und für Kartoffelpüree. Das Zubehörteil ist nicht für schwere Teige und Kneteteige wie Pizza, Nudeln, Mürbeteig oder Brot geeignet.

Für Teige zuerst die flüssigen Zutaten cremig rühren, dann die trockenen Zutaten nach und nach hinzufügen. Wenn die Mischung zu fest wird, per Hand weiter bearbeiten.

Der Becher (5) darf nicht mit dem Doppel Rührbesen Zubehör verwendet werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

## Zerkleinerer (C)

Die Zerkleinerer (8/9) eignen sich optimal zum Zerkleinern von Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie die Zerkleinerer (8/9) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiskwürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

Beim «hc» und «mc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten. Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»: 1 Minute für große Mengen

nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten.

**HINWEIS:** Lassen Sie vor dem erneuten Betrieb eine Pause von mindestens 3 Minuten (Vermeidung von Beschädigungen). Unterbrechen Sie die Bearbeitung sofort wenn die Motordrehzahl abnimmt oder starke Vibrationen auftreten.

Eiskwürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «mc» (9) mit speziellem Eismesser (9c) zerkleinert werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen  
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit (drücken Sie den Smartspeed Regler ganz herunter).

## Pflege und Reinigung (D)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt D.

## Garantie und Service

Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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



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





# Fehlerbehebung

| Fehler   | Grund                        | Lösung  |
|--|------------------------------|---|
| Stabmixer funktioniert nicht                             | Keine Energie                | Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Braun Service. |
| Rührbesen rasseln oder berühren sich während des Laufens | Rührbesen haben sich verhakt | Rührbesen entfernen und neu einsetzen   |


## English

### Before Use



Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the

appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.

- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and beaters in operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Stop using the device if it is damaged.
- If the device falls into liquid, unplug, before reaching into the liquid.

### Parts and Accessories

- 1 Smart Speed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 Blending shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory

- a Gearbox
- b Whisk
- 7 Double Beater accessory
  - a Gearbox with release button
  - b Beaters
- 8 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 9 500 ml chopper accessory «mc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring
- 10 Stand for storage

## Blending Shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

## Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

## Double Beater Accessory (B)

Use the double beater only for pancake batter, cake batter, cream, egg whites and mashed potatoes. Do not use the accessory for heavy doughs and kneading doughs like pizza, pasta, shortcrust or bread.

For batters or doughs, first beat the liquid ingredients until light and creamy, then add the dry ingredients gradually. If the mixture is becoming too dense, finish by hand.

The beaker (5) should not be used with the double beater accessory.

For detailed processing instructions refer to section B.

## Chopper Accessory (C)

The choppers (8/9) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Do not use the chopper accessories (8/9) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

For «hc» and «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients. NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (to prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Only the «mc» chopper accessory (9) with the special ice blade (9c) is allowed to crush ice cubes.

For detailed processing instructions refer to section C.

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

- 50 g prunes
- 75 g creamy honey
- 70ml water (vanilla-flavoured)
- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smart Speed switch).

## Care and Cleaning (D)

For detailed information refer to section D.

## Warranty and Service

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

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



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



# Troubleshooting Guide

| Problem                               | Potential causes  | Solution   |
|---------------------------------------|-------------------|--|
| Hand blender does not operate.        | No power          | Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service. |
| Beaters rattle or touch while running | Beaters got stuck | Remove and re-insert the beaters   |


## Français

### Avant utilisation



Veillez lire attentivement l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence. Retirez tous les emballages et les étiquettes et jetez-les de manière adaptée.

### 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.
- Veillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.
- Tenir mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des fouets et crochets durant l'utilisation pour éviter tout dommage physique. Ne pas toucher les pièces mobiles pendant leur fonctionnement.
- Arrêter d'utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Si l'appareil tombe dans un liquide, le débrancher avant d'y toucher.

## 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 Pied mixeur
- 5 Bol gradué
- 6 Accessoire fouet
  - a Entraîneur
  - b Fouet
- 7 Batteur double fouets
  - a Entraîneur avec bouton de déverrouillage
  - b Fouets
- 8 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
  - a Couvercle
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 9 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Lame hachoir
  - c Broyeur à glace
  - d Bol hachoir
  - e Socle antidérapant en caoutchouc
- 10 Base de rangement

## Pied mixeur (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes.

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

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

## Accessoire fouet (A)

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

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

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

## Batteur double fouets (B)

Utiliser le batteur double fouets uniquement pour la pâte à crêpe, la pâte à gâteau, la crème, les blancs d'œuf et la purée de pommes de terre. Ne pas utiliser cet accessoire pour les pâtes lourdes et les pâtes à pétrir comme la pizza, les pâtes, la pâte brisée et le pain.

Pour les pâtes, battre d'abord les ingrédients liquides jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux, puis ajouter progressivement les ingrédients secs. Si le mélange devient trop dense, terminer à la main.

Le verre mesureur (5) ne doit pas être utilisé avec le batteur double fouets.

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

## Accessoire de hacheur (C)

Les hacheurs (8/9) sont parfaitement adaptés pour hacher le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (8/9) 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.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir «hc» et «mc» ne doit pas excéder la ligne maximum. 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.

Seul l'accessoire de hacheur «mc» (9) avec le broyeur à glace spécial (9c) peut être utilisé pour piler de la glace.

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

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).

## Entretien et nettoyage (D)

Voir la section D pour des informations détaillées.

## Garantie et service

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

Ne jetez pas ce produit avec les ordures menageres lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre a un centre service agree Braun ou le déposer dans des sites de recuperation appropriés conformément aux reglementations 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.



## Guide de dépannage

| Problème  | Causes possibles              | Solution   |
|---|-------------------------------|--|
| Le blender à main ne fonctionne pas                             | Pas d'alimentation électrique | Vérifiez que l'appareil est branché.<br>Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement.<br>Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun. |
| Les fouets cliquettent ou se touchent pendant le fonctionnement | Les fouets sont bloqués       | Retirer puis remettre les fouets   |


## Español

### Antes de empezar



Lea atentamente todas las instrucciones del usuario antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Retire todo el embalaje y las etiquetas y deséchelos del modo apropiado.

### Cuidado

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Apague y desenchufe siempre el aparato cuando vaya a dejarlo desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo y guardarlo.
- 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 aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No utilice el aparato para otro fin distinto del uso previsto descrito en este manual del usuario. El uso inadecuado puede causar lesiones graves.

- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.
- Mantenga manos, cabello, ropa, y también espátulas y otros utensilios alejados de las varillas y los ganchos de amasar para prevenir daños personales. No entre en contacto con las piezas móviles mientras estén en funcionamiento.
- Deje de utilizar el dispositivo si está dañado.
- Si el aparato cae en el líquido, desenchúfelo antes de meter la mano en el líquido.

## Piezas y accesorios

- 1 Interruptor inteligente de velocidad / velocidades variables
- 2 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 3 Botones de liberación EasyClick Plus
- 4 Pie de la batidora
- 5 Vaso
- 6 Accesorio batidor
  - a Caja de engranajes
  - b Batidor
- 7 Accesorio de dos varillas batidoras
  - a Engranaje con botón de desbloqueo
  - b Varillas batidoras
- 8 Accesorio de 350 ml picadora de comida para bebés «hc»
  - a Tapa
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 9 Accesorio picador de 500 ml «mc»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Hoja picadora
  - c Cuchilla para hielo
  - d Recipiente picador
  - e Anillo de goma antideslizante
- 10 Soporte para el almacenamiento

## Pie de la batidora

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos.

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

Para masas, batir primero los ingredientes líquidos hasta que estén ligeros y cremosos, y luego añadir los ingredientes secos poco a poco. Si la mezcla se vuelve demasiado densa, terminar a mano.

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

## Accesorio batidor (A)

Utilice el accesorio batidor sólo para montar nata, batir claras de huevo, hacer bizcochos y postres premezclados.

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

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

## Accesorio de dos varillas batidoras (B)

Utilice las dos varillas batidoras sólo para la masa de pancakes, la masa de pasteles, la nata, las claras de huevo y el puré de patatas. No utilice el accesorio para masas pesadas y amasadas como pizza, pasta, masa quebrada o pan.

Para masas, batir primero los ingredientes líquidos hasta que estén ligeros y cremosos, y luego añadir los ingredientes secos poco a poco. Si la mezcla se vuelve demasiado densa, terminar a mano.

El vaso mezclador (5) no debe utilizarse con el accesorio de dos varillas batidoras.

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

## Accesorio picador (C)

Las picadoras (8/9) están perfectamente indicadas para picar queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces.

No utilice los accesorios de picadora (8/9) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.

Para las picadoras «hc» y «mc» no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima. Tiempo de funcionamiento máximo para la picadora «hc»: 1 minuto para grandes cantidades de ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes secos o duros.

NOTA: deje un intervalo de como mínimo 3 minutos antes de volver a ponerla en funcionamiento (para evitar averías). Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el

procesamiento de inmediato.

Solo se puede usar el accesorio de la picadora «mc» (9) con la cuchilla especial para hielo (9c) para moler cubitos de hielo.

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

«hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas)

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
- Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante 1,5 segundos a máxima velocidad (presión por completo el interruptor inteligente de velocidad Smartspeed).

## Cuidado y limpieza (D)

Para obtener información detallada, consulte la sección D.

## Garantía y servicio técnico

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

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



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.



## Guía de resolución de problemas

| Problema  | Causas potenciales       | Solución   |
|---|--------------------------|--|
| La batidora de mano no funciona.                          | No hay corriente         | Compruebe que el aparato esté conectado.<br>Compruebe los fusibles/<br>interruptores de su casa.<br>Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Braun. |
| Las batidoras suenan o se tocan durante el funcionamiento | Las batidoras se atascan | Retire y vuelva a colocar las batidoras  |


## Português

### Antes de Utilizar o seu Aparelho



Por favor, leia as instruções de utilização atentamente e na íntegra antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura. Remova todas as embalagens e etiquetas e elimine-as adequadamente.

### Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sen-

soriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.

- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- As crianças deverão ser mantidas afastadas do aparelho e do respetivo cabo de alimentação.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas, com vista a evitar potenciais perigos.



- Desligue sempre o aparelho e desconecte-o da tomada quando o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar e guardar.
- Antes de ligar a uma tomada, certifique-se de que a respetiva volta gem corresponde à voltagem impressa no fundo do aparelho.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize o aparelho para fins diferentes daquele que está previsto e descrito neste manual do utilizador. Qualquer utilização indevida pode provocar potenciais ferimentos.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».
- Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, bem como espátulas e outros utensílios, afastados das varas de bater e amassar em funcionamento, para evitar danos pessoais. Não toque nas partes móveis durante o funcionamento.
- Deixe de utilizar o aparelho caso este esteja danificado.
- Se o aparelho cair num líquido, desconecte-o da tomada antes de aceder ao líquido.

## Peças e acessórios

- 1 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis
- 2 Peça do motor
- 3 Botões de libertação EasyClick Plus
- 4 Pé da varinha
- 5 Copo
- 6 Acessório para bater
  - a Caixa de engrenagens
  - b Batedor
- 7 Acessório batedor duplo
  - a Caixa de engrenagens com botão de libertação
  - b Batedores

- 8 Acessório picador de 350 ml «hc»
  - a Tampa
  - b Lâmina picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anel de borracha antiderrapante
- 9 Acessório picador de 500 ml «mc»
  - a Tampa (com engrenagem)
  - b Lâmina picadora
  - c Lâmina para gelo
  - d Recipiente picador
  - e Anel de borracha antiderrapante
- 10 Suporte para armazenamento

## Pé da varinha (A)

A varinha mágica adequa-se perfeitamente à preparação de pastas, molhos, molhos para salada, sopas, alimentos para bebés, assim como bebidas, smoothies e batidos de leite.

Para obter os melhores resultados, use a velocidade mais alta.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

## Acessório para bater (A)

Use o batedor apenas para preparar chantilly, bater claras de ovo, preparar pão-de-ló e sobremesas pré-preparadas.

Para obter os melhores resultados, use a velocidade mais alta.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

## Acessório batedor duplo (B)

Utilize o batedor duplo apenas para massa de panquecas, massa de bolos, natas, claras de ovo e puré de batata. Não utilize o acessório para massas pesadas e massas de amassar como pizza, massa, massa quebrada ou pão.

Para massas, bata primeiro os ingredientes líquidos até ficarem leves e cremosos, e a seguir adicione os ingredientes secos gradualmente. Se a mistura ficar demasiado densa, termine manualmente.

O copo (5) não deve ser utilizado com o acessório batedor duplo.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

## Acessório picador (C)

Os picadores (8/9) são perfeitamente adequados para picar queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.



Não use os acessórios picadores (8/9) com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., nozmoscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.

Para o picador «hc» e «mc», não exceda a quantidade de ingredientes superior à linha máx. Tempo de operação máximo para o picador «hc»: 1 minuto para grandes quantidades de ingredientes húmidos, 30 segundos para ingredientes secos ou duros.

NOTA: deixe um intervalo de pelo menos 3 minutos antes de voltar a operar (para evitar falhas). Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

Apenas o acessório picador «mc» (9) com a lâmina especial para gelo (9c) pode picar cubos de gelo.

Consulte a secção C para instruções detalhadas de processamento.

#### Exemplo de receita para «hc»: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas)

50 g de ameixas secas  
75 g de mel cremoso  
70 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique durante 1,5 segundos na velocidade máxima (prima totalmente o interruptor Smartspeed).

## Cuidados e limpeza (D)

Consulte a secção D para informações detalhadas.

## Garantia e Assistência

Para informações detalhadas, consulte o folheto separado sobre garantia e assistência ou visite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Braun ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



## Guia de resolução de problemas

| Problema   | Potenciais causas           | Solução   |
|--|-----------------------------|---|
| A varinha mágica não funciona.                                   | Sem alimentação             | Verifique se o aparelho está conectado à tomada. Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação. Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Braun. |
| Os batedores abanam ou tocam um no outro durante o funcionamento | Os batedores ficaram presos | Remova os batedores e volte a inseri-los  |

## Italiano

### Prima dell'utilizzo



Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni d'uso prima di utilizzare il dispositivo e conservarle per la consultazione. Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette e smaltirli in modo appropriato.

### Attenzione



Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.

- Maneggiare con cautela le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento del recipiente e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a patto che siano supervisionate o istruite sull'utilizzo sicuro del dispositivo e comprendano i potenziali rischi.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti fuori dalla portata di apparecchio e cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Spegnere e scollegare sempre l'apparecchio quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e della conservazione.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo domestico e per processare normali quantità adatte alla casa.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale d'uso. Qualsiasi uso improprio potrebbe causare lesioni.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.
- Tenere mani, capelli, abiti e utensili da cucina lontano dalle fruste per montare e da quelle per impastare durante l'utilizzo per evitare lesioni. Non toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Interrompere l'uso del dispositivo in caso di danneggiamento.
- Se il dispositivo cade in un liquido, staccare la spina prima di toccarlo.

## Parti e accessori

- 1 Interruttore Smartspeed / velocità variabili
- 2 Corpo motore
- 3 Tasti di rilascio EasyClick Plus
- 4 Gambo frullatore
- 5 Bicchiere graduato
- 6 Frusta
  - a Attacco
  - b Frusta
- 7 Accessorio frusta doppia
  - a Scatola degli ingranaggi con pulsante di rilancio
  - b Fruste
- 8 Tritatutto da 350 ml «hc»
  - a Coperchio
  - b Lama tritattutto
  - c Recipiente tritattutto
  - d Anello in gomma anti-scivolo
- 9 Tritatutto da 500 ml «mc»
  - a Coperchio (con attacco)
  - b Lama tritattutto
  - c Lama per ghiaccio
  - d Recipiente tritattutto
  - e Anello in gomma anti-scivolo
- 10 Supporto per stoccaggio

## Gambo frullatore (A)

Il frullatore a immersione è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

## Frusta (A)

Usare la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi, preparare il pan di Spagna e dessert già miscelati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

## Accessorio frusta doppia (B)

Utilizzare la doppia frusta solo per pastelle per pancake e torte, panna, albumi e purè di patate. Non utilizzare l'accessorio per impasti pesanti e per lavorare gli impasti di pizza, pasta, pasta frolla o pane.

Per impasti o pastelle, prima sbattere gli ingredienti liquidi finché non diventano morbidi e cremosi, quindi aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi. Se la miscela diventa troppo densa, finire a mano.

Il bicchiere graduato (5) non deve essere utilizzato con l'accessorio frusta doppia.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

## Accessorio picador (C)

I tritatutto (8/9) sono ideali per tritare formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Non usare i tritatutto (8/9) con le lame tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.

Per i tritatutto «hc» e «mc» non superare la quantità di ingredienti indicata dal segno di riempimento massimo. Massima durata di funzionamento per il tritatutto «hc»: 1 minuto per grandi quantità di ingredienti liquidi, 30 secondi per ingredienti secchi o solidi.

NOTA: lasciare trascorrere almeno 3 minuti prima del riutilizzo (per evitare guasti). Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

Solo il tritatutto «mc» (9) con la speciale lama per ghiaccio (9c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

Esempio di ricetta con «hc»: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare)

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne e secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3 °C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per 1,5 secondi a massima velocità (esercitare la massima pressione sul pulsante Smartspeed).

## Cura e pulizia (D)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione D.

## Garanzia e assistenza

Per informazioni dettagliate consultare il foglio illustrativo di garanzia e assistenza separato o visitare il sito [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.



## Guida alla risoluzione degli errori

| Problema   | Cause potenziali        | Soluzione   |
|--|-------------------------|---|
| Il frullatore a immersione non funziona.                     | Alimentazione assente   | Verificare che l'apparecchio sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico della propria abitazione. Nel caso in cui la causa non sia riconducibile a nessuna delle voci sopra indicate, contattare il servizio clienti Braun. |
| Le fruste fanno rumore o si toccano durante il funzionamento | Le fruste sono bloccate | Rimuovere e reinserire le fruste  |

## Nederlands

### Vóór gebruik



Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging.

Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

## Waarschuwing



De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden, moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.

- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmesses, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zet altijd het toestel uit en trek de stekker uit wanneer het toestel langere tijd niet wordt gebruikt of wanneer u het monteert, demonteert, reinigt of opslaat. Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik het toestel niet voor een ander doel dan het beoogd gebruik beschreven in deze gebruikershandleiding. Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.

- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».
- Houd, om persoonlijk letsel te voorkomen, handen, haar en kleren alsook spatels en andere materialen uit de buurt van garden en deeghaken als het apparaat is ingeschakeld.
- Gebruik het toestel niet indien het beschadigd is.
- Indien het toestel in vloeistof valt, trek de stekker dan zo snel mogelijk uit.

## Onderdelen en accessoires

- 1 Smartspeed-schakelaar / variabele snelheden
- 2 Motordeel
- 3 EasyClick Plus-vrijgaveknoppen
- 4 Blendervoet
- 5 Beker
- 6 Garde
  - a Aandrijving
  - b Garde
- 7 Accessoire met dubbele garde
  - a Aandrijving met vrijgaveknop
  - b Gardes
- 8 350 ml hakmolen «hc»
  - a Deksel
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering
- 9 500 ml hakmolen «mc»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Hakmes
  - c IJsmes
  - d Hakkom
  - e Slipvrije rubbering
- 10 Houder voor opslag

## Blendervoet (A)

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, babyvoeding, drankjes, smoothies en milkshakes.

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

## Garde (A)

Gebruik de garde enkel voor het kloppen van room, stijf kloppen van eiwitten, maken van biscuitgebak en kant-en-klare desserts.

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

## Accessoire met dubbele garde (B)

Gebruik de dubbele garde enkel voor pannenkoekbeslag, cakebeslag, room, eiwitten en aardappelpuree. Gebruik het accessoire niet voor zwaar deeg en het kneden van deeg voor pizza, pasta, kruimeldeeg of brood.

Voor beslagen of degen klopt u eerst de vloeibare ingrediënten tot een licht en romig geheel, dan voegt u geleidelijk de droge ingrediënten toe. Indien het mengsel te compact wordt, werk dan met de hand af.

De beker (5) mag niet worden gebruikt met het accessoire met dubbele garde.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

## Hakmolens (C)

De hakmolens (8/9) zijn ideaal geschikt voor het hakken van harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de hakmolens(8/9) met hakmessen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.

Voor de «hc» en «mc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn. Maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 1 minuut voor

grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten. **OPMERKING:** wacht minstens 3 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt (om storingen te voorkomen). Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Enkel het «mc» hakaccessoire (9) met het speciale ijsmes (9c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel C.

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak gedurende 1,5 seconden op maximale snelheid (druk de Smartspeed-knop volledig in).

## Verzorging en reiniging (D)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel D.

## Garantie en service

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de afzonderlijke brochure over garantie en service, of gaat u naar [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.

De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.



## Gids voor het oplossen van problemen

| Probleem                                       | Mogelijke oorzaken      | Oplossing  |
|--|-------------------------|--|
| Handmixer werkt niet.                          | Geen stroom             | Controleer of stekker is ingestoken.<br>Controleer de zekering/<br>stroomonderbreker in uw huis.<br>Indien het probleem aanhoudt,<br>neem dan contact op met de<br>klantenservice van Braun. |
| Gardes ratelen of raken elkaar tijdens werking | Gardes zijn vastgelopen | Verwijder de gardes en plaats ze opnieuw   |

## Før ibrugtagning



Læs brugsanvisningen omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet tages i brug og gem den til fremtidig brug. Fjern al emballage og alle etiketter og kassér dem korrekt. .

### Forsigtig



- Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengøring.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det efterlades uden opsyn og før montering, afmontering, rengøring og opbevaring.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Brug ikke apparatet til andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

En hvilken som helst forkert brug kan forårsage potentiel skade.

- Ingen af delene må anvendes i mikro-ovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.
- Hold hænder, hår, tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra piskeris og dejkroge under brugen for at undgå personskade. Bevægelige dele må ikke berøres under driften.
- Benyt ikke apparatet hvis det er skadet.
- Hvis apparatet tabes i væske, tages stikket ud inden der rækkes ned i væsken.

### Dele og tilbehør

- 1 Smartspeed-kontakt / variable hastigheder
- 2 Motordel
- 3 EasyClick Plus udløserknapper
- 4 Blenderskaft
- 5 Bægterglas
- 6 Pisketilbehør
  - a Gear
  - b Pisker
- 7 Dobbet piskeris tilbehør
  - a Motor med frigivelsesknop
  - b Piskeris
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Låg
  - b Hakkeknive
  - c Hakkeskål
  - d Anti-slip gummiring
- 9 500 ml hakketilbehør «mc»
  - a Låg (med gear)
  - b Hakkeknive
  - c Iskni
  - d Hakkeskål
  - e Anti-slip gummiring
- 10 Opbevaringsstativ

### Blenderskaft (A)

Stavblenderen er perfekt egnet til tilberedning af dips, saucer, salatdressinger, supper, babymad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

## Pisketilbehør (A)

Brug kun piskeriset til at piske fløde, slå æggehvider, lave tærtedej og klar-mix desserter.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

## Dobbelt piskeris tilbehør (B)

Benytt kun dobbelt piskeris til pandekagedej, kagedej, creme, æggehvider og kartoffelmos. Brug ikke tilbehøret til tung dej og dej til æltning som pizza, pasta, tærtedej eller brød.

Til pandekagedej eller dej piskes først de flydende ingredienser indtil de er lette og cremede, tilsæt derefter de tørre ingredienser gradvist. Hvis blandingen bliver for tæt, slut af med hånden.

Skål (5) må ikke benyttes med dobbelt piskeris.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

## Hakketilbehør (C)

Hakkerne (8/9) er perfekt egnede til at hakke hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Brug ikke hakketilbehøret (8/9) med hakkeknivene til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.

For «hc» og «mc» hakkeren må man ikke overskride mængden af ingredienser, der er højere end maks-linjen. Maksimal køretid for «hc» hakkeren: 1 minut til store mængder våde ingredienser, 30 sekunder til tørre eller hårde ingredienser.

**BEMÆRK:** Lad der være et interval på mindst 3 minutter før brug igen (for at undgå fejl). Stands tilberedningen med det samme, når motorhastigheden daler og/eller der forekommer stærke vibrationer.

Det er kun «mc» hakketilbehøret (9) med den specielle iskniv (9c), der må bruges til at knuse isterninger.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som [pandekagefyld](#) eller [pålæg](#))

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Hak i 1,5 sekunder ved maksimal hastighed (tryk Smartspeed-kontakten helt ned).

## Pleje og rengøring (D)

For detaljeret information henvises til afsnit D.

## Garanti og service

For detaljeret information, se separat garanti- og servicebrochure eller besøg [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid. Bortskaffelse kan ske på Braun Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.



Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.



## Fejlfinding

| Problem   | Mulige årsager               | Løsning  |
|---|------------------------------|--|
| Håndblenderen kører ikke.                         | Ingen strøm                  | Kontrollér, at apparatet er tilsluttet.<br>Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem.<br>Hvis intet af ovenstående, kontakt Braun Service. |
| Piskerisene rasler eller støder på, mens de kører | Piskerisene har sat sig fast | Tag piskeriserne ud og sæt dem i igen  |



# Norsk

## Før bruk



Les grundig gjennom hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig referanse. Fjern all emballasje og alle etiketter, og foreta passende kassering av disse.

### Forsiktig

-  Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene svært varsomt for å unngå skader.
- Opptre varsomt når de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes og ved rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de har fått opplæring eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår farene ved bruk.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor rekkevidde for barn.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, et av deres serviceverksteder eller en annen kvalifisert person, for å unngå fare.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten når apparatet ikke er under oppsyn, samt før montering, demontering, rengjøring og lagring.
- Før du setter støpslet i stikkontakten, sjekk at spenningen stemmer overens med spenningsangivelsen på etiketten under apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlige i privathusholdninger.

- Apparatet skal ikke benyttes til noe annet formål enn den tiltenkte bruken som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Enhver feilaktig bruk kan forårsake potensielle personskader.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.
- For å unngå skader, må du holde hender, hår, klær, samt spatel og andre kjøkkenredskaper unna vispen og deigkrokene når apparatet er i bruk. Ikke kom i kontakt med bevegelige deler når det er i bruk.
- Stopp bruken av apparatet dersom det er ødelagt.
- Dersom apparatet faller ned i væske, dra ut støpslet før væsken berøres.

### Deler og tilbehør

- 1 Smart tempbryter / variable hastigheter
- 2 Motordel
- 3 EasyClick Plus utløserknapper
- 4 Blandestav
- 5 Beger
- 6 Vispetilbehør
  - a Girkasse
  - b Visp
- 7 Tilbehør for dobbelvisp
  - a Girkasse med utløserknapp
  - b Visper
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Lokk
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring
- 9 500 ml hakketilbehør «mc»
  - a Lokk (med gir)
  - b Hakkekniv
  - c Iskniv
  - d Hakkebolle
  - e Antiskli gummiring
- 10 Stativ for lagring

### Blandestav (A)

Håndmikseren egner seg også til å lage dipp, saus, salatdressing, suppe, babymat, samt drikke, smoothies og milkshake.



For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

## Vispetilbehør (A)

Bruk vispen kun til å vispe krem, slå eggehvite, lage småkaker og dessertblandinger.

Før røre eller deig piskes først væsken til den er luftig og kremete, deretter tilføres de tørre ingrediensene gradvis. Dersom blandingen blir for tykk må du fortsette for hånd.

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

## Tilbehør for dobbelvisp (B)

Bruk en dobbel pisk kun til pannekakedeig, kakedeig, krem, eggehvite og potetmos. Ikke bruk tilbehøret til tung deig, eller til å kna deig som pizza, pasta, mørdeig eller brød.

Før røre eller deig piskes først væsken til den er luftig og kremete, deretter tilføres de tørre ingrediensene gradvis. Dersom blandingen blir for tykk må du fortsette for hånd.

Begeret (5) bør ikke brukes med tilbehøret til en dobbel pisk.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

## Hakketilbehør (C)

Hakkene (8/9) er perfekt tilpasset å hakke hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Ikke bruk hakketilbehøret (8/9) med hakkeknivene til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder, f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «hc» og «mc» hakken. Maksimum driftstid

«hc» hakke: 1 minutt for større mengder av våte ingredienser, 30 sekunder for tørre eller harde ingredienser.

MERK: la det drøye minst 3 minutter før den benyttes igjen (for å unngå feil). Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

Kun «mc» hakketilbehør (9) med den spesielle iskniven (9c) tillates til å knuse isbiter.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

«hc» Eksempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg)

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Hakk i 1,5 sekunder med med maksimal hastighet (trykk fullt ut på Smartspeed bryteren).

## Pleie og rengjøring (D)

For mer informasjon, se avsnitt D.

## Garanti og service

For detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden. Det kann avhendes på et Braun servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/ elektroniske apparater.



Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.



## Veiledning for feilsøking


| Problem                                    | Mulige årsaker           | Løsning   |
|--|--------------------------|---|
| Håndmikseren virker ikke.                  | Ingen strøm              | Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/krets-bryteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Braun kundeservice dersom ingen av delene hjelper. |
| Piskene skraller eller berører under drift | Piskene ble fastblokkert | Fjern og sett inn piskene på nytt   |

## Före användning



Läs noga och helt och hållet igenom bruksanvisningarna innan du använder maskinen och behåll dem för framtida bruk. Ta bort allt förpackningsmaterial samt etiketter och bortskaffa dem korrekt.

### Varning

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- Den här apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna med användning.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och tillhörande nätkabel.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, serviceombudet eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Stäng alltid av och dra ur sladden till apparaten när du lämnar den utan tillsyn och innan du monterar, demonterar, rengör eller ställer undan den.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den angivna spänningen på apparatens undersida.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och för bearbetning av normala mängder vid hushållsbruk.

- Använd inte apparaten för något annat ändamål än den avsedda användning som beskrivs i denna bruksanvisning. Felaktig användning kan leda till skador.
- Använd inte delarna i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.
- Håll händer, hår, kläder och husgeråd borta från vispar och degkrokar under drift, för att undvika personskador. Vidrör inte rörliga delar under drift.
- Sluta använda enheten om den är skadad.
- Om enheter faller ner i vätska ska den kopplas från innan den når vätskan.

### Delar och tillbehör

- Smartspeed-knapp / reglerbar hastighet
- Motorenhet
- EasyClick Plus-frigöringsknappar
- Mixerskaft
- Bägare
- Visptillbehör
  - Växellåda
  - Visp
- Dubbelvisptillbehör
  - Växellåda med frigöringsknapp
  - Visp
- Hacktillbehör 350 ml «hc»
  - Lock
  - Hackkniv
  - Hackskål
- hacktillbehör 500 ml «mc»
  - Lock (med kuggghjul)
  - Hackkniv
  - Iskniv
  - Hackskål
  - Gummiring för halkskydd
- Stativ för förvaring

### Mixerskaft (A)

Handmixern är perfekt att använda vid tillredning av dippar, såser, salladsdressing, soppor, barmmat samt drycker, smoothies och milkshakes.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

## Visptillbehör (A)

Använd endast vispen för att vispa grädde, äggvitor, sockerkakor och färdiga desserter.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

## Dubbelvisptillbehör (B)

Använd endast dubbelvispen för att vispa pannkakssmet, kaksmet, grädde, äggvitor och potatismos. Använd inte tillbehöret för tunga degar och knådning som t.ex. pizza, pasta, mördeg eller bröd.

När du arbetar med smet eller deg ska du börja med att vispa de flytande ingredienserna tills konsistensen blivit lätt och krämig, tillsatt sedan de torra ingredienserna litet i taget. Avsluta för hand om blandningen har blivit för kompakt.

Begeret (5) bør ikke brukes med tilbehøret til en dobbel pisk.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

## Hacktillbehör (C)

Hacktillbehören (8/9) är perfekta för att hacka hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd inte hacktillbehören (8/9) med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sådeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

Med «hc»- och «mc»-hacktillbehöret får man inte överskrida mängden ingredienser så att maxlinjen passeras. Maximal användningstid för hacktillbehöret «hc»: 1 minut för stora mängder fuktiga ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser.

## Veiledning for feilsøking

| Problem   | Möjliga orsaker      | Lösning   |
|---|----------------------|---|
| Den manuella mixern fungerar inte.              | Ingen ström          | Kontrollera att apparaten är ansluten till ström. Kontrollera husets säkring/effektbrytaren. Om inget av ovanstående fungerar ska du kontakta Brauns kundservice. |
| Visparna slamrar eller slår emot vid användning | Visparna har fastnat | Ta ut och sätt i visparna igen  |

OBSERVERA: låt apparaten vila i minst 3 minuter innan du använder den igen (för att undvika att den går sönder). Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller vibrerar kraftigt.

Det är endast tillåtet att använda «mc»-hacktillbehöret (9) med den särskilda iskniven (9c) för att krossa isbitar.

Se avsnitt C för detaljerad användningsinformation.

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor)

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).
- Hacka i 1,5 sekunder med högsta hastighet (tryck ner Smartspeed-knappen helt)..

## Vård och rengöring (D)

Se avsnitt D för detaljerad information.

## Garanti och service

Se den separata garantin och servicebroschyren eller gå till [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) för utförlig information.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållsoporna. Avfallshandling kan ombesörjas av Brauns servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.




## Ennen käyttöä



Lue käyttöohjeet huolella ja täysin, ennen kun käytät laitetta, ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ja hävitä ne asianmukaisesti.

### Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaussasi tuotetta.
- Tätä laitetta saavat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen, havainto- tai henkinen kyky on alentunut tai joilla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset on pidettävä kaukana laitteesta ja sen virtajohdosta.
- Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta aina, kun jätät sen valvomatta ja ennen sen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja varastointia.
- Ennen kuin kytket johdon pistorasiaan, tarkista että jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön ja tavallisten kotitaloudessa käytettyjen määrien käsittelyyn.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuihin tarkoituksiin. Väärinkäyttö saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.

- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa vispilöistä ja taikinakoukusta käytön aikana vahinkojen estämiseksi. Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.
- Lopeta laitteen käyttö, jos se vahingoittuu.
- Jos laite putoaa nesteeseen, irrota se pistorasiasta ennen kuin kurotat nesteeseen.

### Osat ja lisävarusteet

- Älynopeuskytkin / nopeudensäätö
- Moottoriosio
- EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- Sekoitinvars
- Sekoituslasi
- Vispilälisävaruste
  - Käyttöpyörästä
  - Vispilä
- Kaksoisvispilälisävaruste
  - Käyttöpyörästä vapautuspainikkeella
  - Vatkaimet
- 350 ml:n pilkonalisävaruste «hc»
  - Kansi
  - Pilkkomisterä
  - Pilkontakulho
  - Liukumaton kumirengas
- 500 ml:n pilkonalisävaruste «mc»
  - Kansi (ja ratas)
  - Pilkkomisterä
  - Jääteriä
  - Pilkontakulho
  - Liukumaton kumirengas
- Varastointiteline

### Sekoitinvars (A)

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippikastikkeiden, kastikkeiden, salaattikastikkeiden, keittojen, vauvanruokien sekä juomien, smoothien ja pirtelöiden valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

## Vispilälisävaruste (A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi sekoitettavien jälkiruokien valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella. Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

## Kaksoisvispilälisävaruste (B)

Käytä kaksoisvispilää vain pannukakkutaikinan, kakkutaikinan, kerman, munanvalkuaisten ja perunamuusin valmistukseen. Älä käytä lisävarustetta sellaisen paksun taikinan valmistukseen tai vaivaamiseen kuin pizza-, pasta-, muro- ja leipätaikina.

Vatkaa taikinaa valmistaessasi ensin nestemäiset ainekset, kunnes ne ovat ohutta ja kermamaisia, ja lisää sitten kiinteät ainekset vähitellen. Jos seos tulee liian paksuksi, viimeistelet käsin.

Kannua (5) ei saa käyttää kaksoisvispilälisävarusteen kanssa.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

## Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävarusteet (10/11/12) sopivat erinomaisesti kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (8/9) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Kun käytät «hc»- tai «mc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimiviivaa enempää. «hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 1 minuutti

## Vianetsintäopas

| Ongelma   | Mahdolliset syyt   | Ratkaisu  |
|---|--------------------|---|
| Sauvasekoitin ei toimi.                                   | Ei virtaa          | Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista sulake/katkaisin. Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Braunin huoltoon. |
| Vispilät kolisevat tai koskettavat toisiaan käytön aikana | Vispilät juutuivat | Irrota vispilät ja asenna ne takaisin   |

suurella määrällä kosteita aineksia, 30 sekuntia kuivilla tai kovilla aineksilla.  
HUOMAA: odota vähintään 3 minuuttia, ennen kuin käytät sitä uudelleen (vikojen estämiseksi). Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa täräistä voimakkaasti.

Vain jääterällä varustetulla «mc» (9)-pilkontalisävarusteella (9c) voi murskata jääkuutioita.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa C.

«hc» – esimerkkiresepti: Hunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi)

- 50 g kuivattuja luumuja  
75 g juoksevaa hunajaa  
70 ml vettä (vaniljalla maustettua)
- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevilla hunajalla.
  - Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
  - Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
  - Piiko 1,5 sekuntia maksiminopeudella (paina älynopeuskytkin pohjaan).

## Hoito ja puhdistus (D)

Lisätietoja on osiossa D.

## Takuu ja huolto

Tarkempia tietoja on erillisessä takuu- ja huoltotohtisessa ja osoitteessa [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöön lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.




## Przed użyciem



Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi, a następnie zachować ją na przyszłość. Zdemontuj wszystkie elementy oraz wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu i usuń je w odpowiedni sposób.

### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania miski i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, montażem, demontażem, czyszczeniem oraz przechowywaniem należy każdorazowo je wyłączyć i odłączyć od sieci.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użycie może spowodować niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.
- Dłonie, włosy, odzież, jak również inne rzeczy trzymaj z dala od końcówek ubijających oraz końcówek do wyrabiania ciasta, celem ochrony użytkownika przed zranieniem. Nie dotykać części ruchomych podczas pracy z urządzeniem.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy zaprzestać jego używania.
- Pokud přístroj spadne do kapaliny, odpojte ho předtím, než sáhnete do kapaliny.

### Części i osprzęt

- Inteligentny przełącznik prędkości / różne prędkości
- Silnik
- Przyciski blokady EasyClick Plus
- Końcówka rozdrabniająca
- Wysokie naczynie
- Końcówka do trzepania
  - Przekładnia
  - Trzepaczka
- Końcówka z dwoma mieszadłami
  - Przekładnia z przyciskiem zwalniającym
  - Mieszadła
- 350 ml końcówka do siekania «hc»
  - Pokrywa
  - Ostrze do siekania



- c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 9 500 ml końcówka do siekania «mc»
- a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Ostrze do siekania
  - c Ostrze do lodu
  - d Misa do siekania
  - e Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 10 Podstawka do przechowywania

## Końcówka rozdrabniająca (A)

Blender doskonale sprawdza się podczas przygotowywania dipów, sosów, dressingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci, a także drinków i koktajli mlecznych.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Końcówka do trzepania (A)

Używaj trzepaczki tylko do ubijania śmietany i jajek, przygotowania ciasta biszkoptowego oraz gotowych do miksowania deserów.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Końcówka z dwoma mieszadłami (B)

Końcówki z dwoma mieszadłami należy używać tylko do ciasta naleśnikowego, luźnego ciasta, śmietany, białek i puree ziemniaczanego. Nie należy używać jej do gęstego ciasta i ciast wymagających wyrabiania, takich jak pizza, makaron, kruche ciasto czy chleb.

Przygotowując gęstsze ciasta lub ciasta wymagające wyrabiania, należy najpierw ubić płynne składniki do lekkiej, kremowej konsystencji, a następnie stopniowo dodawać suche składniki. Jeśli ciasto stanie się zbyt gęste, należy dokończyć wyrabianie ręcznie.

Wysokiego naczynia (5) nie należy używać z końcówką z dwoma mieszadłami.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

## Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania (8/9) przeznaczone są w szczególności do siekania twardego sera, cebuli,

przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Nie używaj końcówki do siekania (8/9) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych produktów takich jak nietuskanne orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muskatowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

Podczas używania siekacza «hc» i «mc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników. Maksymalny czas pracy końcówki do siekania «hc»: 1 minuta dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych i twardych składników. UWAGA: odczekaj co najmniej 3 minuty przed kolejnym użyciem (aby zapobiec usterkom). Natychmiast zakończ obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika lub gdy pojawią się silne wibracje.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania (9) ze specjalnym ostrzem «mc» (9c).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta)

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 1,5 sekundy przy najwyższej prędkości (naciskając mocno przycisk, aż do uzyskania maksymalnej prędkości).

## Konserwacja i czyszczenie (D)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja D.

## Gwarancja i serwis

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapoznaj się z treścią oddzielnej broszury dotyczącej gwarancji i serwisu lub odwiedź witrynę [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.



# Rozwiązywanie problemów

| Problem  | Możliwe przyczyny         | Rozwiązanie  |
|--|---------------------------|--|
| Blender nie działa.                                | Brak zasilania.           | Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Braun. |
| Mieszadła grzechoczą lub stykają się podczas pracy | Mieszadła zablokowały się | Wymij i ponownie włóż mieszadła  |


## Český

### Před použitím



Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtěte pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu. Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

### Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzoricými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktáži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Vždy přístroj vypněte a odpojte, je-li ponechán bez dohledu a před sestavováním, rozebíráním, čištěním a uskladněním.

- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte přístroj k žádnému jinému účelu než je určený účel popsany v tomto návodu k použití. Jakékoli nesprávné použití může zapříčinit potenciální možnost úrazu.
- Nepoužívejte žádný díl v mikrovlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.
- Držte ruce, vlasy, oblečení, stejně jako vařečku či jiné kuchyňské náčiní v dostatečné vzdálenosti od metel a hnětacích háků, když je přístroj v provozu, aby nedošlo k poranění či jiné nehodě. Když přístroj běží, nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozený.
- Pokud přístroj spadne do kapaliny, odpojte ho předtím, než sáhnete do kapaliny.

### Díly a příslušenství

- Spínač Smartspeed / variabilní rychlosti
- Část motoru
- Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
- Tyčový mixovací nástavec
- Pohár



- 6 **Šlehačí příslušenství**
  - a Převodovka
  - b Metla
- 7 **Příslušenství dvojitého šlehače**
  - a Převodovka s uvolňovacím tlačítkem
  - b Šlehače
- 8 **350 ml příslušenství na sekání «hc»**
  - a Víko
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 9 **500 ml příslušenství na sekání «mc»**
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Nůž na led
  - d Sekací nádoba
  - e Protiskluzový pryžový kroužek
- 10 Stojan pro uložení

## Tyčový mixovací nástavec (A)

Ruční šlehač se skvěle hodí k přípravě dipů, omáček, salátových dresinků, polévek, kojenecké stravy a také nápojů, smoothies a mléčných koktejlů.

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Šlehačí příslušenství (A)

Použijte metlu pouze ke šlehaní krému, vaječných bílků, výrobě piškotových buchet a hotových dezertů.

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Příslušenství dvojitého šlehače (B)

Použijte dvojitý šlehač pouze pro palačinkové těsto, koláčové těsto, krém, vaječné bílky a bramborovou kaši. Nepoužívejte příslušenství pro husté a hnětené těsto, jako je pizza, pasta, linecké cukrovi nebo chleba.

Pro přípravu těst nebo past nejprve rozšlehejte tekuté přísady tak, aby byly lehké a krémové, poté postupně přidávejte suché přísady. Pokud směs příliš zhoustne, dokončete přípravu ručně.

Pohár (5) se nesmí používat s příslušenstvím dvojitého šlehače.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

## Příslušenství na sekání (C)

Sekáčky (8/9) se skvěle hodí k sekání tvrdého sýru,

cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Nepoužívejte příslušenství na sekání (8/9) se sekacími noži ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevylopaných ořechů, ledových kostek, kávových zrněk, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracování těchto potravin by mohlo poškodit nože.

U sekáčku «hc» a «mc» nesmí množství přísad přesáhnout označení max. Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 1 minuta pro velká množství mokřých přísad, 30 sekund pro suché nebo tvrdé přísady.

**POZNÁMKA:** před dalším provozem nechte interval nejméně 3 minuty (aby se zabránilo poruchám). Ihned zastavte zpracování, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

Pouze příslušenství na sekání «mc» (9) se speciálním nožem na led (9c) je dovoleno pro drcení ledových kostek.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části C.

Příklad receptu «hc»: Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 1,5 sekundy przy najwyższej prędkości (naciskając mocno przycisk, aż do uzyskania maksymalnej prędkości).

## Péče a čištění (D)

Podrobné informace najdete v části D.

## Záruka a servis

Pro podrobné informace viz samostatný záruční a servisní dokument nebo navštivte [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.



## Průvodce odstraňováním poruch

| Problém                                   | Potenciální příčiny | Řešení   |
|---|---------------------|--|
| Ruční mixér nefunguje.                    | Chybí napájení      | Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Braun. |
| Šlehače chrastí nebo se za chodu dotýkají | Šlehače se zasekly  | Demontujte šlehače a znovu je vložte   |


## Slovenský

### Pred použitím prístroja



Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte celé pokyny pre používateľa a uschovajte si ich pre referenciu do budúcnosti. Odstráňte všetok baliaci materiál a štítky a náležite ich zlikvidujte.

### Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepel'ami, vysýpaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní prístroja bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Tento prístroj nie je určený na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákazník servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.

- Keď sa spotrebič ponecháva bez dozoru a pred zložením, rozložením, čistením a uskladnením ho vždy vypnite a odpojte.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu vytlačenému na spodnej strane prístroja.
- Tento prístroj je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a na spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte na žiadny iný účel, ako je zamýšľané používanie popísané v tejto používateľskej príručke. Akékoľvek zneužitie môže spôsobiť potencionálne zranenie.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.
- Počas prevádzky prístroja držte ruky, vlasy, oblečenie, rovnako ako varešky či iné kuchynské náradie v dostatočnej vzdialenosti od metličiek a hákov na miesenie, aby nedošlo k fyzickému zraneniu. Keď je prístroj v prevádzke, nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Ak je spotrebič poškodený, prestaňte ho používať.
- Ak spotrebič padne do kvapaliny, skôr, ako sa načiahnete do kvapaliny, ho odpojte.

## Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač inteligentných/premenlivých otáčok
- 2 Diel motora
- 3 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- 4 Tyčový mixovací nadstavec
- 5 Nádoba
- 6 Doplňková metlička
  - a Prevodovka
  - b Metlička
- 7 Dve šľahacie metličky
  - a Prevodková časť s tlačidlom uvoľnenia
  - b Šľahacie metličky
- 8 350 ml doplnkový krájač «hc»
  - a Veko
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Miska krájača
  - d Protišmykový gumený kruh
- 9 500 ml doplnkový krájač «mc»
  - a Veko (s prevodom)
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Čepeľ na ľad
  - d Miska krájača
  - e Protišmykový gumený kruh
- 10 Odkladací stojan

## Tyčový mixovací nadstavec (A)

Ručný miešač je ideálny na prípravu dipov, omáčok, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojenčov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíllov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

## Doplňková metlička (A)

Metličku používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, prípravu bublaniny a dezertov vo forme polotovarov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

## Dve šľahacie metličky (B)

Dve šľahacie metličky používajte len na jemné cesto na palacinky, jemné cesto na koláč, krém, vaječné bielka a zemiakové pyré. Príslušenstvo nepoužívajte na husté cestá a miesenie cesta na pizzu, cestoviny, lineckého cesta alebo chleba.

Pri cestíčkach alebo kysnutých cestách najskôr vyšľahajte tekuté prísady, kým nebudú jemné a krémové, potom postupne pridávajte suché prísady. Ak zmes začína byť príliš hustá, dokončite ju miesením v rukách.

Nádoba (5) by sa nemala používať s dvomi šľahacími metličkami.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

## Doplňkový krájač (C)

Krájače (8/9) sú ideálne na krájanie tvrdého syra, cibule, byliniek, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

Doplňkové krájače (8/9) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

V prípade krájača «hc» a «mc» neprekračujte množstvo prísad nad rysku s označením max. Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 1 minútu v prípade veľkého množstva prísad s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých alebo tvrdých prísad.

**POZNÁMKA:** pred opätovnou prevádzkou počkajte minimálne 3 minúty (aby ste predišli zlyhaniu). Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikat' silné vibrácie, okamžite ukončite spracovanie.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «mc» (9) doplnkový krájač so špeciálnou čepeľou na ľad (9c).

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka)

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchut'ou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchut'ou vanilky).
- Sekajte 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti (úplne stlačte spínač inteligentných otáčok).

## Starostlivosť a čistenie (D)

Podrobné pokyny nájdete v časti D.

## Záruka a servis

Podrobné informácie nájdete v samostatnej záručnej a servisnej brožúrke, prípadne navštívte stránku [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.

Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.



## Sprievodca riešením problémov

| Problém  | Možné príčiny                | Riešenie  |
|--|------------------------------|---|
| Ručný mixér nefunguje.                                       | Nie je zapojené napájanie    | Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Braun. |
| Šľahacie metličky počas prevádzky rachotia alebo sa dotýkajú | Šľahacie metličky sa zasekli | Šľahacie metličky odpojte a opätovne ich zapojte  |

## Magyar

### Használat előtt



Gondosan és teljes körűen olvassa át a használati utasítást, mielőtt használatba venné a készüléket, és őrizze meg azt későbbi hivatkozás céljából. Távolítsa el minden csomagolást és címkét, majd ártalmatlanítsa azokat előírászerűen.

### Figyelem



- A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett, és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.

- Mielőtt őrizetlenül hagyná, össze-, illetve szétszerelné, tisztítaná, illetve elrakná, mindig kapcsolja ki készüléket, a csatlakozódugót pedig húzza ki a konnektorból.
- A csatlakozóaljzathoz történő csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos ételkészítés mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Ne használja a készüléket az ezen használati útmutatóban leírtaktól eltérő módon. A helytelen használat sérüléseket okozhat.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítsa meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.
- Saját biztonsága érdekében a habverő- és a dagasztóegység használata közben ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruházata vagy valamely konyhai eszköz ne érjen a feldolgozóegységhez, mert az működése közben elkaphatja azokat.
- Ha megsérült a készülék, akkor nem szabad tovább használni.
- Ha folyadékba esne a készülék, húzza ki az aljzatból, mielőtt a folyadékba nyúlna.

## Alkatrészek és tartozékok

- 1 Smartspeed kapcsoló / állítható sebesség
- 2 Motorrész
- 3 EasyClick Plus kioldógombok
- 4 Mixelőrúd
- 5 Keverőedény
- 6 Habverő tartozék
  - a Forgórész-ház
  - b Habverő
- 7 Duplahabverő-tartozék
  - a Forgórészház kioldógombbal
  - b Habverők
- 8 350 ml-es aprítótartozék «hc»
  - a Fedél
  - b Aprítópenge
  - c Aprítótál
  - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 9 500 ml-es aprítótartozék «mc»
  - a Fedél (forgórészszel)
  - b Aprítópenge
  - c Jégpengé
  - d Aprítótál
  - e Csúszásgátló gumigyűrű
- 10 Tárolóállvány

## Mixelőrúd (A)

A botmixer tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, illetve gyümölcsös és tejes turmixok készítésére.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

## Habverő tartozék (A)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felferéséhez, valamint piskótátészta vagy desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

## Duplahabverő-tartozék (B)

A dupla habverőt csak palacsintatésztahoz, süteménytésztahoz, tejszínhez, tojásfehérjéhez és burgonyapüréhez használja. Ne használja a tartozékot nehéz tésztahoz és dagasztott tésztahoz, pl. pizzához, tésztafélékhez, omlós tésztahoz vagy kenyérhez.

Tésztakészítéskor először verje fel a folyékony hozzávalókat, amíg könnyű, krémes állagot nem kap, majd fokozatosan adja hozzá a száraz

hozzávalókat. Ha nagyon besűrűsödik a keverék, kézzel fejze be a műveletet.

Ne használja a keverőedényt (5) a duplahabverő-tartozékokkal.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

## Aprítótartozék (C)

Az aprítók (8/9) kiválóan alkalmasak kemény sajt, vöröshagyma, zöldségfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Ne használja az aprító-tartozékokat (8/9) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. Tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.

A «hc» és az «mc» aprító használata esetén a betöltött összetevők mennyisége ne lépje túl a maximum jelölést. A „hc” jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén.

ÜGYELJEN ARRA, HOGY: az újabb működtetés megkezdése előtt (a meghibásodás elkerülése érdekében) legalább 3 percet várjon. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével (9c) felszerelt, „mc” jelzésű aprítótartozék (9) használható.

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva  
(palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve)

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Maximális sebességen (a Smartspeed gombot teljesen benyomva) aprítsa 1,5 másodpercig.

## Rendbentartás és tisztítás (D)

Részletes információkért olvassa el a D részt.

## Garancia és szerviz

A részletes információkat lásd a külön garancia- és szervizfüzetben vagy látogasson el a [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) weboldalra.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé.



A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.

Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgy anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.



## Hibaelhárítási útmutató

| Probléma  | Lehetséges okok      | Megoldás  |
|---|----------------------|---|
| A botmixer nem működik.                                 | Nincs áramellátás    | Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva. Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában. Ha az ellenőrzést követően a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Braun ügyfélszolgálatához. |
| Működés közben zörögnek vagy egymáshoz érnek a habverők | Elakadtak a habverők | Vegye ki, majd helyezze vissza a habverőket   |

## Hrvatski

### Prije uporabe



Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate korisničke upute i pohranite ih za buduće korištenje. Uklonite ambalažu i etikete i odložite ih na odgovarajući način.

### Pozor



- Oštrice su vrlo oštre! Rukujte s njima čim pažljivije da biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Posebnu pažnju je potrebno obratiti kod rukovanja oštrim reznim oštricama, praznjenju posude i tijekom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Držite djecu podalje od uređaja i njegova strujnog kabela.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, nje

gova servisna služba ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegle moguće opasnosti.

- Uvijek isključite i iskopčajte uređaj iz izvora napajanja kada je bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili pohranjivanja.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanim na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu uobičajenih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Nemojte koristiti aparat ni u koju drugu svrhu osim one navedene u ovim uputama za korištenje. Svaka pogrešna primjena može dovesti do ozljeđa.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikrovalnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.
- Ruke, kosu, odjeću i miješalice držite podalje od nastavaka za miješanje tijesta i drugih kuhinjskih pomagala da biste spriječili ozljeđe. Ne dodirujte pokretne dijelove dok uređaj radi.



- Prekinite upotrebljavati uređaj ako je oštećen.
- Če naprava pade v tekočino, jo najprej izključite iz električnega omrežja, šele nato z roko sezite v tekočino.

## Dijelovi i pribor

- 1 Smartspeed prekidač za različite brzine
- 2 Kućište s motorom
- 3 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje
- 4 Osovina štapnog miksera
- 5 Posuda
- 6 Pjenjača
  - a Kućište
  - b Nastavak pjenjače
- 7 Dodatak za dvostruku metlicu
  - a Pogonska jedinica s gumbom za otpuštanje
  - b Metlice
- 8 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
  - a Poklopac
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Posuda za sjeckanje
  - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 9 Sjeckalica zapremine 500 ml «mc»
  - a Poklopac (s kućištem)
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Sječivo za led
  - d Posuda za sjeckanje
  - e Gumeni obruč protiv klizanja
- 10 Stalak za odlaganje

## Osovina štapnog miksera (A)

Ručni mikser također je idealan za pripremanje preljeva, umaka, preljeva za salate, juha, kašica za bebe, te pića, smoothija i frapea.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

## Pjenjača (A)

Koristite pjenjaču samo za pripremu šlaga od tučenog vrhnja, šlaga od bjelanjaka, izradu biskvitnog tijesta i slastica za koje treba promiješati gotove sastojke.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

## Dodatak za dvostruku metlicu (B)

Dvostruku metlicu upotrebljavajte samo za tijesto za palačinke, tijesto za biskvite, bjelanjke i pire od krumpira. Dodatak ne upotrebljavajte za teška tijesta i miješanje tijesta za pizzu, tjesteninu, kruh ili prhkog tijesta.

Za biskvite i tijesta, prvo izmiksajte tekuće sastojke dok ne postanu lagani i kremasti, zatim postupno dodajte suhe sastojke. Ukoliko mješavina postane pregusta, završite ručno.

Posuda (5) se ne smije upotrebljavati s dodatkom za dvostruku metlicu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

## Sjeckalica (C)

Sjeckalice (8/9) su idealne za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Nemojte koristiti sjeckalice (8/9) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškadni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

Kad koristite „hc“ i „mc“ sjeckalice, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku. Maksimalno vrijeme rada sjeckalice «hc»: 1 minuta za veće količine mokrih sastojaka, 30 sekundi za suhe ili tvrde sastojke.

**NAPOMENA:** između upotreba potrebno je razdoblje mirovanja od najmanje 3 minute (radi sprečavanja grešaka). Kad dođe do smanjenja brzine i/ili jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «mc» (9) sa specijalnim sječivom za led (9c).

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

«hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 70 ml vode (s okusom vanilije).
- Sjeckajte 1,5 sekunde pri maksimalnoj brzini (pritisnite do kraja Smartspeed prekidač).

## Održavanje i čišćenje (D)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak D.

## Jamstvo i servis

Detaljnije informacije potražite u zasebnom jamstvu i letku ili posjetite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.





## Vodič za rješavanje problema

| Problem                                      | Mogući uzroci          | Rješenje  |
|--|------------------------|---|
| Štapni mikser ne radi.                       | Nema napajanja         | Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Braun. |
| Metlice klepeću ili se dodiruju tijekom rada | Metlice su zaglavljene | Izvadite i ponovno umetnite metlice   |


## Slovenski

### Pred uporabo



Pred uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo ter jih shranite za kasnejšo uporabo. Odstranite vso embalažo in oznake ter jih ustrezno zavržite.

### Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z rezili rokujete z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, lahko napravo uporabljajo samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju naprave in električnega kabla.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Ko napravo pustite brez nadzora in preden jo sestavite, razstavite, čistite

in shranite, jo vedno izklopite in izključite iz vtičnice.

- Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, ali vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na dnu naprave
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Naprave ne uporabljajte za namene, ki v tem priročniku niso opisani kot predvidena uporaba. Vsakršna napačna raba lahko povzroči poškodbe.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.
- Pazite, da se med delovanjem naprave z rokami, lasmi, oblačilom, lopatico ali drugimi pripomočki preveč ne približate metlicama ali nastavkoma za testo, da se ne poškodujete. Med delovanjem naprave se ne smete dotakniti premičnih delov.
- Napravo prenehajte uporabljati, če je poškodovana.
- Če naprava pade v tekočino, jo najprej izključite iz električnega omrežja, šele nato z roko sezite v tekočino.



## Deli in nastavki

- 1 Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti
- 2 Motorna enota
- 3 Gumbi za sprostitvev EasyClick Plus
- 4 Nastavek za mešanje
- 5 Čaša
- 6 Nastavek za stepanje
  - a Menjalnik
  - b Metlica
- 7 Dvojna metlica
  - a Priključek z gumbom za sprostitvev
  - b Metlici
- 8 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
  - a Pokrov
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 9 500-ml nastavek za sekljanje «mc»
  - a Pokrov (z nastavkom)
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Rezilo za led
  - d Posoda za sekljanje
  - e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 10 Stojalo za shranjevanje

## Nastavek za mešanje (A)

Ročni mešalnik je popolnoma primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

## Nastavek za stepanje (A)

Metlico uporabljajte samo za stepanje smetane, mešanje beljakov, pripravo biskvitov in sladici.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

## Dvojna metlica (B)

Dvojno metlico uporabljajte samo za pripravo testa za palačinke, testa za torto, smetano, jajčne beljake in pire krompir. Nastavka ne uporabljajte za pripravo gostega testa in gnetenje testa za pico, testenine, krhkega testa ali kruha.

Če delate testo, najprej zmešajte tekoče sestavine, tako da postanejo rahle in kremaste, nato pa postopoma dodajte suhe sestavine. Če zmes postane pregosta, mešanje dokončajte ročno.

Plastičnega kozarca (5) ne uporabljajte skupaj z dvojno metlico.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

## Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalniki (8/9) lahko sekljate trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Nastavkov za sekljanje (8/9) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškadni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

Pri sekljalnikih «hc» in «mc» na presežite količine sestavin, ki je določena s črto z oznako maks. Največji dovoljeni čas delovanja za sekljalnik «hc»: 1 minuta za večje količine mokrih sestavin, 30 sekund za suhe ali trde sestavine.

OPOMBA: Počakajte vsak 3 minute, preden izdelek spet uporabite (da se izognete okvaram). Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte z uporabo.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »mc« (9), ki ima posebno rezilo za led (9c).

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

Primer recepta za «hc»: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke)

50 g suhih sliv  
75 g kremastega medu  
70 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- 1,5 sekunde sekljajte z maksimalno hitrostjo (do konca pritisnite pametno stikalo za prilagajanje hitrosti).

## Vzdrževanje in čiščenje (D)

Za podrobne informacije glejte razdelek D.

## Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavržite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.





## Vodič za odpravljanje napak

| Težava  | Morebitni vzroki         | Rešitev  |
|---|--------------------------|--|
| Ročni mešalnik ne deluje.                       | Ni napajanja             | Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Braun. |
| Metlici med delovanjem ropotata ali se dotikajo | Metlici sta se zataknila | Metlici odstranite in ju znova vstavite  |

## Türkçe

### Uyarı



Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın.

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

### Dikkat



- Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Ancak, bu kişiler cihazın güvenli biçimde kullanımı hakkında yeterince bilgilendirilmiş, tehlikeleri anlamış olmalıdır ve denetim altında bulunmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Cihaz gözetim altında olmadığına ve montaj, söküm, temizleme ve depolama öncesinde her zaman cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılır. İlan miktarlarının işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Bu aleti, bu kılavuzda tarif edilen amaç haricinde başka hiçbir amaca yönelik kullanmayın. Amaç dışı kullanım yaralanma ihtimalini ortaya çıkartır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyararak temizleyin.
- İşlem sırasında kişisel yaralanmaları engellemek için ellerinizi, saçınızı, giysinizi, spatulanızı ve diğer kaplarınızı çirpıcıdan ve hamur yoğurma ataşmanından uzak tutunuz. Kullanım sırasında çalışan parçalara dokunmayınız.
- Cihaz hasarlıysa kullanmayın.
- Cihaz sıvı içine düşerse, elinizi sıvıya sokmadan önce cihazın fişini çekin.

## Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Akıllı Hız anahtarı / değişken hız
- 2 Motor parçası
- 3 EasyClick Plus çıkartma düğmeleri
- 4 Blendır şaftı
- 5 Kap
- 6 Çırpma aksesuarı
  - a Dişli kutusu
  - b Çırpıcı
- 7 İkili çırpma aksesuarı
  - a Çıkarma düğmeli dişli kutusu
  - b Çırpıcılar
- 8 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
  - a Kapak
  - b Doğrama bıçağı
  - c Doğrama kasesi
  - d Kaymaz kauçuk halka
- 9 500 ml doğrama aksesuarı «mc»
  - a Kapak (dişli ile)
  - b Doğrama bıçağı
  - c Buz bıçağı
  - d Doğrama kasesi
  - e Kaymaz kauçuk halka
- 10 Saklama ayağı

## Blendır şaftı (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake hazırlamaya da çok uygundur.

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

## Çırpma Aksesuarı (A)

Çırpıcıyı yalnızca krema çırpma, yumurta aklarını çırpma, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

## İkili çırpma aksesuarı (B)

İkili çırpma aksesuarını sadece pankek harcı, kek harcı, krema, yumurta akı ve patates püresi için kullanın. Aksesuarı pizza, makarna, tart veya ekme gibi kıvamlı hamurlar ve yoğurtlu hamurlar için kullanmayın.

Harç veya hamurlar için önce sıvı ve kıvamlı malzemeleri çırpın, ardından kuru malzemeleri sırayla ekleyin. Karışım çok yoğun olursa elinizle karıştırın.

Plastičnega kozarca (5) ne uporabljajte skupaj z dvojnjo metlico.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

## Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcılar (8/9) sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekme, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Doğrayıcı aksesuarlarını (8/9) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.

«hc» ve «mc» doğrayıcıları kullanırken içine koyulan yiyecek miktarı max çizgisini aşmamalıdır. «hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 1 dakika, kuru veya sert malzemeler için 30 saniye.

NOT: Tekrar çalıştırmadan önce en az 3 dakika ara verin (arızaları önlemek için). Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (9c) bulunan «mc» doğrayıcı aksesuarı (9) kullanılabilir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

«hc» Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için)

50 g erik  
75 g süzme bal  
70 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3°C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- 1,5 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın (Akıllı Hız anahtarına tamamen basın).

## Bakım ve Temizleme (D)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm D.

## Garanti ve Servis

Detaylı bilgi için ayrı olarak verilen garanti ve servis broşürüne bakın veya [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) adresini ziyaret edin.

Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



## EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkca tespit edilen kullanım omru 7 yıldır.  
Uretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

**De'Longhi Braun Household GmbH**  
**Carl-Ulrich-Str. 4**  
**63263 Neu-Isenburg**  
**Germany**

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No: 1  
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İTANBUL  
DLB Tüketici Hizmetleri  
444 27 64  
info@braunhousehold.com.tr

## Sorun Giderme Kılavuzu

| Sorun   | Olası nedenler      | Çözüm  |
|---|---------------------|--|
| El mikseri çalışmıyor.                                    | Elektrik yok        | Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin. Evdeki sigortayı/devre kesiciyi kontrol edin. Sorun bunlardan kaynaklanmıyorsa Braun Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin. |
| Çalışma sırasında çırpıcılar takırdıyor veya temas ediyor | Çırpıcılar sıkışmış | Çırpıcıları sökün ve tekrar takın  |

## Română (RO/MD)


### Înainte de utilizare



Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară.

Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

### Atenție

-  **Lamele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita accidentele, mânuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă acestea înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.

- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoane calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză când este lăsat nesupravegheat și înainte asamblării, dezasamblării, curățării și depozitării.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite din gospodărie.
- Nu utilizați aparatul pentru niciun alt scop decât cel pentru care a fost prevăzut, descris în acest manual de utilizare. Orice utilizare eronată poate cauza leziuni.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

- Pentru a preveni eventualele incidente, nu apropiați mâinile, părul, hainele precum și spatulele sau alte ustensile de cuțitele aparatului, atunci când acesta este în funcțiune. Nu atingeți părțile mobile în timpul funcționării.
- Opriti utilizarea dispozitivului dacă este deteriorat.
- Dacă dispozitivul cade în lichid, scoateți-l din priză înainte de a ajunge în lichid.

## Piese și accesorii

- 1 Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smart Speed / viteze variabile
- 2 Motor
- 3 Butoane de declanșare EasyClick Plus
- 4 Axul blenderului
- 5 Cupă
- 6 Accesorii dispozitiv de bătut
  - a Aparat de viteze
  - b Dispozitiv de bătut
- 7 İkili çirpma aksesuarı
  - a Çikarma düğmeli dişli kutusu
  - b Çirpıcılar
- 8 Accesorii tocător de 350 ml «hc»
  - a Capac
  - b Lamă de tocere
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 9 Accesorii tocător de 500 ml «mc»
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Lamă de tocere
  - c Lamă pentru gheață
  - d Castron tocător
  - e Inel anti-alunecare din cauciuc
- 10 Stativ pentru depozitare

## Axul blenderului (A)

Blenderul de mână este perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluși, precum și a băuturilor, a celor de tip smoothie și milkshake.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

## Accesorii dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semipreparate.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

## İkili çirpma aksesuarı (B)

Utilizați paleta dublă numai pentru aluat de prăjituri, smântână, albușuri de ou și cartofi piure. Nu folosiți accesoriul pentru aluaturi groase și pentru frământarea aluaturilor pentru pizza, paste, pâine sau a aluaturilor fragede.

Pentru aluaturile fine sau aluaturile groase, bateți mai întâi ingredientele lichide până ce devin moi și cremoase, apoi adăgați treptat ingredientele uscate. Dacă amestecul devine prea dens, terminați procedura manual.

Capacul (5) nu trebuie utilizat cu accesoriul cu paletă dublă.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

## Accesorii tocător (C)

Tocătoarele (8/9) sunt perfect adecvate pentru a toca brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Nu folosiți accesoriile tocătorului (8/9) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nușcoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Pentru tocătorul «hc» și «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente. Timp maxim de funcționare pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.

NOTĂ: lăsați un interval de cel puțin 3 minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune (Pentru a preveni defectele). Opriti imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Nu mai accesorii tocător «mc» (9), cu lamă specială pentru gheață (9c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

«hc» Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat)

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).

- Tocați timp de 1,5 secunde la viteză maximă (apăsând butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed până la capăt).

## Îngrijire și curățare (D)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea D.

## Garanție și service

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați

www.braunhousehold.com.

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.



## Instrucțiuni de depanare

| Problemă  | Cauze posibile       | Soluție   |
|---|----------------------|---|
| Amestecătorul manual nu funcționează.               | Nu este energie      | Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Braun. |
| Paletele huruie sau se ating în timpul funcționării | Paletele s-au blocat | Scoateți și reintroduceți paletele  |


## Ελληνικά

### Πριν τη χρήση



Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν utilizați τη συσκευή. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες και αποσύρετε κατάλληλα.

### Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λεπίδες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή στον χειρισμό των λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπουλ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, μόνο υπό επιτήρηση ή εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλής χρήση της συσκευής και έχουν καταλάβει τους ενδεχόμενους κινδύνους.

- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή κατάλληλα καταρτισμένα άτομα για να αποτραπεί ο κίνδυνος.
- Απενεργοποιείτε πάντοτε και βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή όταν δεν υπάρχει επιτήρηση και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος συμφωνεί με την τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακές ποσότητες.

- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός της προβλεπόμενης χρήσης που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη. Οποιαδήποτε κακή χρήση ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμό.
- Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε εξαρτήματος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.
- Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα και τους γάντζους κατά τη λειτουργία για να μην τραυματιστείτε. Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη κατά τη λειτουργία.
- Μην εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι ελαττωματική.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε υγρό, αποσυνδέστε την προτού βάλετε τα χέρια σας στο υγρό.

## Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Διακόπτης SmartSpeed / διάφορες ταχύτητες
- 2 Εξάρτημα μοτέρ
- 3 Κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus
- 4 Ράβδος μπλέντερ
- 5 Δοχείο
- 6 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
  - b Χτυπητήρι
- 7 Εξάρτημα διπλού αναδευτήρα
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης με κουμπί απασφάλισης
  - b Αναδευτήρες
- 8 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
  - a Καπάκι
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Μπολ κόφτη
  - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 9 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
  - a Καπάκι (με μοτέρ)
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Λεπίδα πάγου
  - d Μπολ κόφτη
  - e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 10 Βάση αποθήκευσης

## Ράβδος μπλέντερ (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε νπιτ, σάλτσες, ντρέσινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμουθις και μιλκσείκ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα Α.

## Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι μόνο για σαντιγί, για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να να φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα Α.

## Εξάρτημα διπλού αναδευτήρα (B)

Χρησιμοποιείτε το διπλό αναδευτήρα μόνο για τηγανίτες, κέικ, κρέμα, ασπράδια αυγών και λιωμένες πατάτες. Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για σφιχτές ζύμες και το ζύωμα ζύμης, όπως ζύμη πίτσας, ζυμαρικών, κουρού ή ψωμιού.

Για κουρκούτια ή ζύμες, κτυπήστε πρώτα τα υγρά συστατικά μέχρι να παρασκευαστεί μια ελαφριά και κρεμώδης σύσταση και μετά προσθέστε σταδιακά τα ξηρά συστατικά. Εάν το μείγμα γίνεται πολύ πυκνό, ολοκληρώστε με το χέρι.

Το δοχείο (5) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με το εξάρτημα διπλού αναδευτήρα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα Β.

## Εξάρτημα κόφτη (C)

Οι κόφτες (8/9) είναι ιδανικοί για την κοπή σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη (8/9) με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

Για τον κόφτη «hc» και «mc», μην υπερβαίνετε την



ποσότητα των συστατικών σε επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης. γραμμή.  
Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόφτη «hc»: 1 λεπτό για μεγάλες ποσότητες υγρών συστατικών, 30 δευτερόλεπτα για ξηρά ή σκληρά συστατικά.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: περιμένετε τουλάχιστον 3 λεπτά προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη λειτουργία (για την αποτροπή σφαλμάτων). Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται ή/και προκύπτουν ισχυρές δονήσεις.

Μόνο το εξάρτημα κόφτη «mc» (9) με την ειδική λεπίδα πάγου (9c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα C.

«hc» Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες)

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπλοκ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).

- Κόψτε για 1,5 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα (πιέστε τελείως το διακόπτη Smartspeed).

## Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα D.

## Εγγύηση και Συντήρηση

Για λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να ανατρέξετε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και συντήρησης ή να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Braun ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας.

Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.



## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα  | Πιθανές αιτίες                | Λύση   |
|---|-------------------------------|--|
| Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί.                                | Δεν παρέχεται ρεύμα           | Ελέγξτε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος.<br>Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας.<br>Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Braun. |
| Οι αναδευτήρες κροταλίζουν ή έρχονται σε επαφή κατά τη λειτουργία | Οι αναδευτήρες έχουν σφηνώσει | Αφαιρέστε και εισαγάγετε και πάλι τους αναδευτήρες   |

## Қазақ

### Пюре жабдығы



Құрылғыны пайдалану алдында пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз. Бүкіл орауыш пен жапсырмаларды алып, тиісті түрде қоқысқа лақтырыңыз.

### Абайлаңыз



- Жүздері өте өткір! Жарақат алмау үшін жүздерін сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған,

шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.

- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарды басқа адам қадағаласа не аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау берсе ғана бұл аспапты қолдануына болады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды.

- Балаларды құрылғыға және оның электр сымына жақындатуға болмайды.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- Құрылғы қараусыз қалған кезде және оны құрастыру, бөлшектеу, тазалау және сақтау алдында әрқашан өшіріңіз және тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тұрмыста ғана қолдануға арналған және тағамдарды тұрмыста қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Аспапты осы нұсқаулықта суреттелген қолданылу мақсатынан басқа мақсатта пайдалануға болмайды. Дұрыс пайдаланбау адамның жарақат алуына себеп болуы мүмкін.
- Ешқандай бөлшегін шағын толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.
- Жарақат алу қатерін азайту үшін қолыңызды, шашыңызды, киім-кешекті және қалақшалар мен басқа құралдарды бұлғауыштар мен қамыр ілмектерінен алыс ұстаңыз. Жұмыс барысында қозғалатын бөлшектерін қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғы бұзылған болса, оны пайдалануды тоқтатыңыз.

- Егер құрылғы сұйық затқа түсіп кетсе, сұйық заттан оны алмас бұрын тоқтан ажыратыңыз.

## Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/өртүрлі жылдамдықтар
- 2 Мотор бөлігі
- 3 EasyClick Plus босату түймелері
- 4 Блендер тіреуі
- 5 Өлшеуіш ыдысы
- 6 Араластырғыш жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Араластырғыш
- 7 Қосарлы бұлғауыш
  - a Босату түймесі бар жылдамдық қорабы
  - b Бұлғауыштар
- 8 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 9 500 ml турау жабдығы «mc»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Мұз жарғыш
  - d Турау ыдысы
  - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 10 Сақтауға арналған тұрғы

## Блендер тіреуі (A)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, көже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

## Араластырғыш жабдығы (A)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

## Қосарлы бұлғауыш (B)

Қосарлы бұлғауышты тек құймақ пен тортқа арналған қамырды, қаймақты, жұмыртқаның ағы

мен картоп езбесін араластыру үшін пайдаланыңыз. Бұл керек-жарақты пицца, макарон, үгілмелі қамыр не нан сияқты ауыр қамырды илеу үшін пайдалануға болмайды.

Сұйық немесе қатты қамыр үшін әуелі сұйық құрамдастарын түсі ашық тартып, кілегей тәрізді болғанша шайқап, содан кейін біртіндеп құрғақ құрамдастарды қосыңыз. Егер қоспа тым тығыз болса, қолмен илеңіз.

Өлшер стаканды (5) қосарлы бұлғауышпен бірге пайдалануға болмайды.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

## Турау жабдығы (С)

(8/9) турауыштары қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (8/9) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.

«hc» және «mc» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз. «hc» турағышын ең ұзақ қолдану уақыты: Ылғалды ингредиенттердің үлкен мөлшері үшін 1 минут, құрғақ немесе қатты ингредиенттер үшін 30 секунд.

ЕСКЕРТПЕ: қайтадан пайдалану алдында кемінде 3 минут аралық қалдырыңыз (ақауларды болдырмау үшін). Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (9с) бар «mc» турағыш қосымша жабдығын (9) пайдалануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде)

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Тоңазытқышқа 3 °C температурамен 24 сағатқа қойыңыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Ең жоғары жылдамдықпен 1,5 секунд тураңыз (Ақылды жылдамдық ауыстырғышын толығымен басыңыз).

## Күту және тазалау (D)

Егжей-тегжейлі ақпаратты D бөлімінен қараңыз.

## Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) сайтына кіріңіз.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



### Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

## EAC

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Үлгі</b>             | MQ 7000-7005B-7020-7035I-7035 BI                     |
| <b>Кернеу</b>           | 220 – 240 В  |
| <b>Герц</b>             | 50 – 60 Гц   |
| <b>Ватт</b>             | 1000 Вт  |
| <b>Сақтау шарттары:</b> | температура:<br>+5°C және +45°C<br>Ылғалдылық: < 80% |

Румынияда жасалған  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Германия Занды өндіруші:  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Карл-Улрих-Штрассе ң  
63263 Ной-Изенбург

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:

«Делонги» ААК, Ресей, 127055,  
Москва қаласы, Сушэвская көшесі,  
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)  
Тел. +7 (495) 781-26-76

**Сақталу мерзімі:** Шектелмеген  
**Арылу жағдайлары:** Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес  
**Тасымалдау жағдайлары:** Тасымалдау кезінде

құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалуға болмайды.

және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

**Сату жағдайлары:** Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік

**Өндіруші зауыт:**

De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-Ulrich-Strasse 4, 63263 Neu Isenburg, Germany

## Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

| Ақаулық   | Ықтимал себептері           | Шешімі   |
|---|-----------------------------|--|
| Қол блендері жұмыс істемейді.                               | Электр қуаты жоқ            | Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз.<br>Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз.<br>Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз. |
| Бұлғауыштар жұмыс істеген кезде тарсылдайды немесе үйкеледі | Бұлғауыштар кептеліп қалады | Бұлғауыштарды алып, қайтадан салу керек  |


## Русский

### Перед использованием



Тщательно и полностью прочитайте данные инструкции перед началом использования прибора, а также сохраните их для получения справки в будущем. Снимите всю упаковку и наклейки; утилизируйте их надлежащим образом.

### Осторожно!

-  Ножи очень острые! В целях предотвращения травм будьте максимально осторожны при обращении с ножами.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или прошли соответствующий инструктаж по безопасному применению прибора и если они осознают связанные с этим опасности.

- Данный прибор не предназначен для детских игр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Данный прибор и его сетевой шнур должны находиться вне досягаемости детей.
- В целях предотвращения опасных ситуаций, при повреждении сетевого шнура он подлежит замене, выполняемой производителем, сотрудником сервисной службы компании-производителя или специалистом соответствующей квалификации.
- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить его и отсоединить от розетки.
- Перед включением в розетку проверьте соответствие напряжения в сети и напряжения, указанного в нижней части прибора.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего пользования, для обработки про-

дуктов в объемах, нормальных для домашнего хозяйства.

- Использование прибора не по целевому назначению, указанному в настоящем руководстве, строго воспрещается. Любое использование не по назначению может стать причиной травм.
- Ни одна деталь прибора не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».
- Во избежание получения травмы следите за тем, чтобы руки, волосы, одежда, а также лопатки и другая посуда находились в стороне от работающего венчика и крюков для теста. Во время использования не прикасайтесь к движущимся деталям прибора.
- Не используйте прибор, если он поврежден.
- Если прибор падает в жидкость, отсоедините его до того, как он погрузится в нее.

## Детали и принадлежности

- 1 Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости
- 2 Моторный блок
- 3 Кнопки фиксатора EasyClick Plus
- 4 Рабочая часть блендера
- 5 Мерный стакан
- 6 Насадка-венчик
  - a Редуктор
  - b Венчик
- 7 Двойной венчик для взбивания (насадка)
  - a Передаточный механизм с кнопкой отсоединения
  - b Венчики
- 8 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
  - a Крышка
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 9 Насадка-измельчитель, 500 мл «тс»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Нож для колки льда
  - d Чаша измельчителя
  - e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 10 Стойка для хранения

## Рабочая часть блендера (A)

Ручной блендер – это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

## Насадка-венчик (A)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

## Двойной венчик для взбивания (насадка) (B)

Используйте двойной венчик только для взбивания блинного теста, теста для кексов, сливок, яичных белков и картофельного пюре. Не используйте эту насадку для густого теста и замешивания теста, например, для пиццы, песочного печенья или хлеба.

Для теста сначала взбейте жидкие ингредиенты до воздушно-кремовой консистенции, затем постепенно добавляйте сухие ингредиенты. Если смесь становится слишком густой, завершите процесс руками.

Өлшер стақанды (5) қосарлы бұлғауышпен бірге пайдалануға болмайды.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел B.

## Насадка-измельчитель (C)

Измельчители (8/9) идеально подходят для измельчения твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Не используйте насадку-измельчитель (8/9) с ножами-измельчителями для обработки особо

твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.

При использовании измельчителей «hc» и «mc» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки. Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 1 минута для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов. ПРИМЕЧАНИЕ: во избежание сбоя интервал между применениями должен составлять минимум 3 минуты. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (9) со специальным ножом для колки льда (9с)..

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел С.

«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом  
(начинка или спред для блинчиков)

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °С.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 1,5 секунд на максимальной скорости (нажав бесступенчатый переключатель скорости до упора).

## Уход и очистка (D)

Для получения подробной информации см. раздел D.

## Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



## Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Модель</b>            | MQ 7000-7005B-7020-7035I-7035 BI                     |
| <b>Напряжение</b>        | 220 – 240 В  |
| <b>Частота колебаний</b> | 50 – 60 Гц   |
| <b>Мощность</b>          | 1000 Вт  |
| <b>Условия хранения:</b> | При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80% |

Изготовлено в Румынии для  
De'Longhi Braun Хаусхолд ГмбХ Германия  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю. Импортёр и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сушевская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

**Срок хранения:** Не ограничен

**Условия утилизации:** Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

**Условия транспортировки:** Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

**Условия реализации:** Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

**Производитель:**

De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-Ulrich-Strasse 4, 63263 Neu Isenburg, Germany



## Руководство по устранению неисправностей

| Проблема  | Возможные причины | Решение  |
|---|-------------------|--|
| Ручной блендер не работает.                         | Нет питания.      | Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun. |
| Венчики дребезжат или соприкасаются во время работы | Венчики заело     | Извлеките и снова вставьте венчики   |


## Українська

### Перед використанням



Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

### Увага

-  Леза дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з ножами з особливою обережністю.
- Будьте обережні при роботі з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємкості та чищенні.
- Прилад дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу та усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через його неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Прилад заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Завжди вимикайте та від'єднуйте від енергопостачання пристрій, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та зберіганням.
- Перед включенням в мережу упевніться, що ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання в домашніх умовах.
- Не використовуйте прилад у будь-яких цілях, окрім тих, які вказані в інструкції. Будь-яке використання не за призначенням може спричинити ушкодження.
- Деталі приладу не призначені для використання у мікрохвильових печах.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.
- Щоб уникнути травмування під час роботи, тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки та інше приладдя подалі від віничків і гаків для тіста. Не торкайтеся рухомих частин під час роботи.



- У разі пошкодження приладу припиніть його використання.
- У разі падіння приладу в рідину вимкніть його з розетки, перш ніж торкатися рідини.

## Деталі та аксесуари

- 1 «Розумний» перемикач швидкостей Smartspeed / зміна частоти обертання
- 2 Моторний блок
- 3 Кнопки розблокування EasyClick Plus
- 4 Ручка блендера
- 5 Стакан
- 6 Насадка-вінчик
  - a коробка швидкостей
  - b вінчик
- 7 Насадка «міксер із двома віничками»
  - a Корпус із двигуном усередині та пусковою кнопкою на ньому
  - b Вінички
- 8 насадка для нарізки 350 мл «hc»
  - a кришка
  - b ніж для нарізки
  - c ємність для нарізки
  - d протиковзне гумове кільце
- 9 насадка для нарізки 500 мл «mc»
  - a кришка (з коробкою швидкостей)
  - b ніж для нарізки
  - c ніж для розколювання льоду
  - d ємність для нарізки
  - e протиковзне гумове кільце
- 10 Стійка для зберігання

## Ручка блендера (A)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

## Насадка-вінчик (A)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошоків.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

## Насадка «міксер із двома віничками» (B)

Використовуйте міксер із двома віничками тільки для замішування тіста на млинці й тістечка, збивання сметани та яєчних білків і приготування картопляного пюре. Не використовуйте насадку для замішування твердого тіста й тіста, наприклад, на піцу, пасту, хліб, а також пісочного тіста.

Для приготування тіста спочатку збийте рідкі інгредієнти до стану легкої кремоподібної маси, після чого поступово додавайте сухі інгредієнти. Якщо суміш стає надто щільною, завершіть перемішування вручну.

Не використовуйте чашу (5) разом із насадкою «міксер із двома віничками».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

## Насадка для нарізки (C)

Насадки для нарізки (8/9) ідеально пасують для подрібнення твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Не використовуйте насадки для нарізки (8/9) та їх ножі для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.

Під час використання насадок «mc» та «hc» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму. Максимальний час експлуатації насадки-подрібнювача «hc»: 1 хвилина для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих або твердих інгредієнтів. ПРИМІТКА: перед наступним використанням, зачекайте принаймні 3 хвилини (щоб уникнути несправностей). Негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «mc» (9) за допомогою спеціального ножа (9c) для розколювання льоду.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі С.

Приклад рецепта для насадки «hc»: Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів)

50 г чорносливу  
75 г кремоподібного меду  
70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «HC».
- Зберігати при температурі 3 °C в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 1,5 секунд (натискайте перемикач Smartspeed до упору).

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

## Догляд та чищення (D)

Детальну інформацію дивіться в розділі D.

## Гарантія та обслуговування

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт: [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Посібник із пошуку та усунення несправностей

| Проблема   | Можлива причина   | Вирішення   |
|--|-------------------|---|
| Ручний блендер не працює.                                  | Немає живлення    | Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Braun. |
| Під час роботи вінички гримлять або торкаються один одного | Вінички заклинило | Вийняти вінички та вставити знову   |

مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة) «hc»

- 50 جرام أراسية
- 75 جرام العسل الكريمي
- 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)
- املاً وعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 42 ساعة.
- أضف 07 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم بالخلط لمدة 5,1 ثواني بأقصى سرعة. (ضغطه كاملة على مفتاح السرعة الذكي).

### الرياية والتنظيف (D)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم D.

### الضمان والخدمة

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من أو في نقاط التجميع Braun الجهاز في مركز خدمات المناسبة التي توفرها دولتك.

### ملحق الخفق المزوج (B)

استخدم ملحق الخفق المزوج فقط لعجينة البان كيك وعجينة الكيك والكريمة وبياض البيض والبطاطا المهروسة. لا تستخدم الملحق للعجانن الثقيل وعجن العجانن مثل البيترزا أو المعكرونة أو الفطائر قصيرة الأطراف أو الخبز.

بالنسبة للضرب أو العجن، فاضرب أولاً المكونات السائلة حتى يخف قوامها وتصبح الكريمة، ثم أضف المكونات الجافة تدريجيًا. وإذا أصبح الخليط كثيفًا جدًا، فأكمل باستخدام يدك.

يجب عدم استخدام الدورق (5) مع ملحق الخفق المزوج.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم B.

### ملحق المفرمة (C)

تُعد المفارم (8/9) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

لا تستخدم ملحق المفرمة (8/9) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جُوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

أمًا للمفرمة «cm» و«ch» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى. أقصى زمن تشغيل للمفرمة «ch» هو: دقيقة واحدة للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة. ملاحظة: اترك فاصلًا زمنيًا لا يقل عن 3 دقائق قبل التشغيل مرة أخرى (لمنع حدوث أي أعطال). الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة الموتور و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «cm» (9) ذي شفرة الثلج الخاصة (9c) بتكسير مكعبات الثلج.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم C.

### دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| الحل   | الأسباب المحتملة         | المشكلة                            |
|--|--------------------------|------------------------------------|
| تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء.<br>تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك.<br>إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun. | لا توجد طاقة كهربائية    | الخلاط اليدوي لا يعمل.             |
| تُصدر شفرات جهاز الخفق ضوضاءً أو حتك بعضها أثناء التشغيل   | عَلِقَت شفرات جهاز الخفق | أزل الشفرات وأعد تركيبها مرةً أخرى |

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التنظيف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.



- حافظ على اليدين والشعر والملابس، بالإضافة إلى الملاقط والأدوات الأخرى بعيداً عن الخفاقات وخطاطيف العجين أثناء التشغيل لمنع الإصابة الشخصية. لا تقم بملامسة الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- توقف عن استخدام الجهاز في حالة تعرضه للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز في السائل، افصله عن الكهرباء قبل الوصول إلى السائل.

### الأجزاء والملحقات

- 1 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة
- 2 جزء موتور
- 3 أزرار تحرير EasyClick Plus
- 4 عمود الخلاط
- 5 دورق خلاط
- 6 ملحق خفق
  - a علبة تروس السرعة
  - b خفاق
- 7 ملحق الخفق المزدوج
  - a علبة تروس مع زر تحرير
  - b أجهزة الخفق
- 8 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 9 ملحق مفرمة 500 مللي «mc»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c شفرة تكسير الثلج
  - d وعاء مفرمة
  - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 10 حامل للتخزين

### عمود الخلاط (A)

الخلاط اليدوي مناسب جداً لإعداد المعصقات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

### ملحق الخفق (A)

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

### تنبيه



للشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.

- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة جهة الصُّنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائماً إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض الموضح في دليل المستخدم هذا. قد يسبب أي سوء استخدام إصابة محتملة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.



