

BRAUN

MultiQuick 3 Vario



Type 4193

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

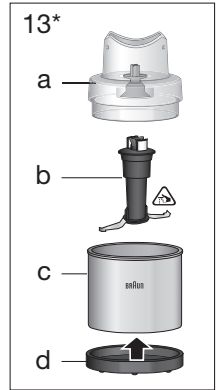
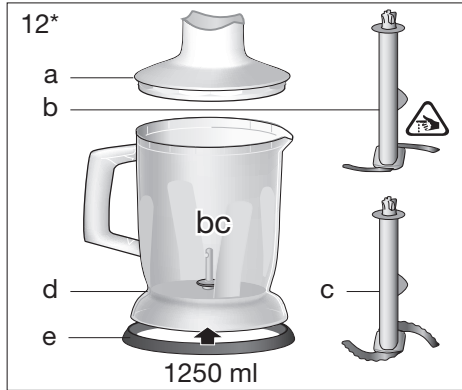
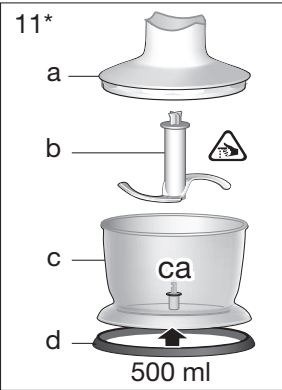
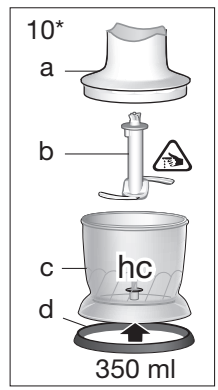
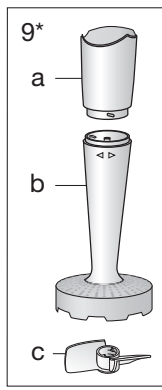
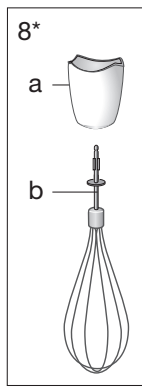
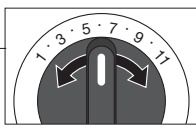
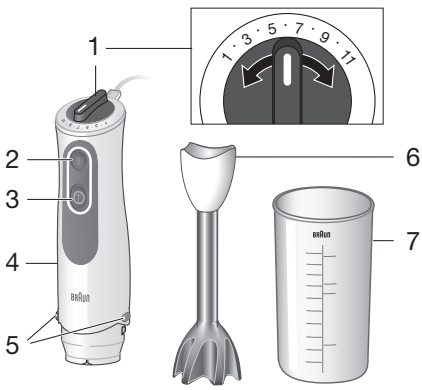
Deutsch	6
English	11
Français	16
Español	21
Português	26
Italiano	31
Nederlands	36
Dansk	41
Norsk	45
Svenska	49
Suomi	53
Polski	57
Český	62
Slovenský	66
Magyar	70
Hrvatski	75
Slovenski	79
Türkçe	83
Română (RO/MD)	87
Ελληνικά	91
Қазақша	96
Русский	101
Українська	106
عربی	114

© Copyright 2020. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722114074/06.20

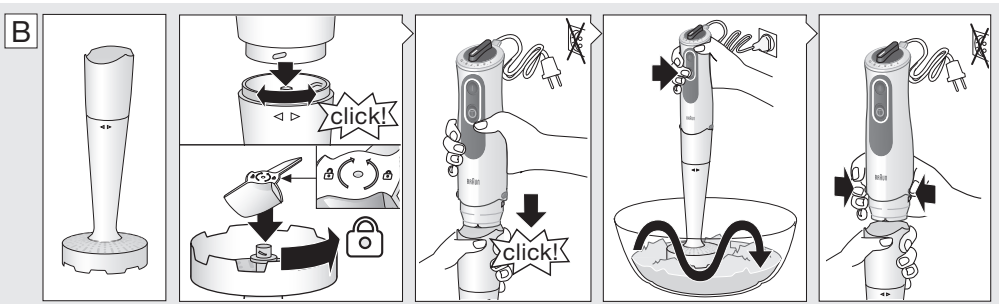
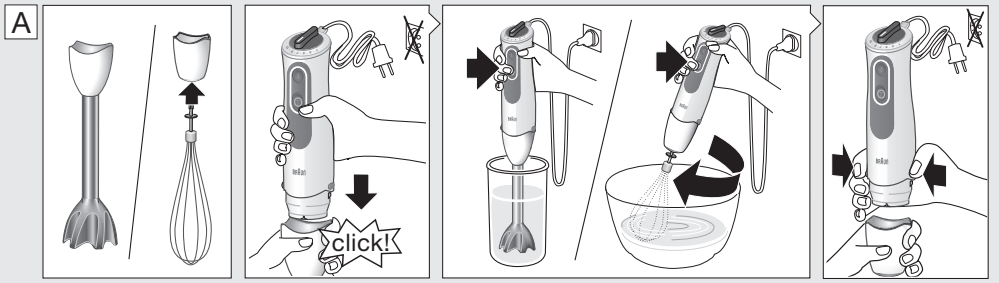
MQ 3100-3126-3135-3137-3145 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR

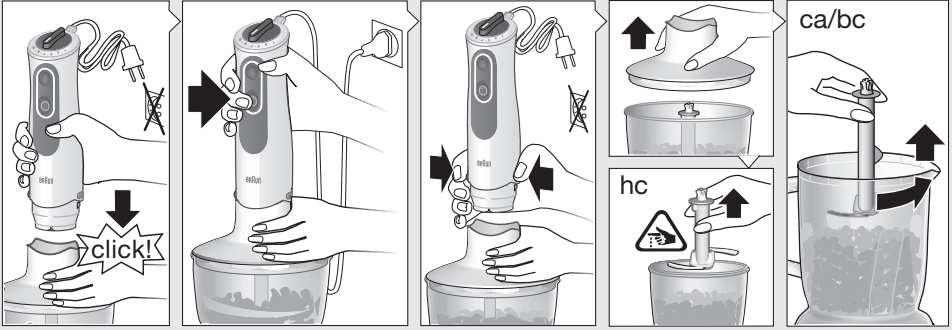
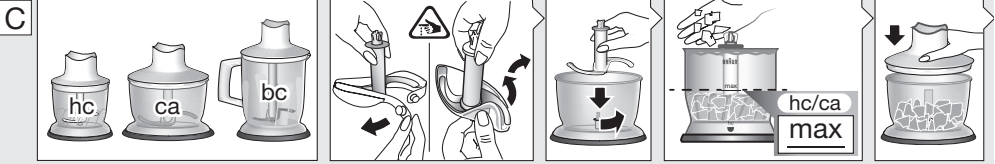




220-240V~ 50-60 Hz 750-900W

*certain models only



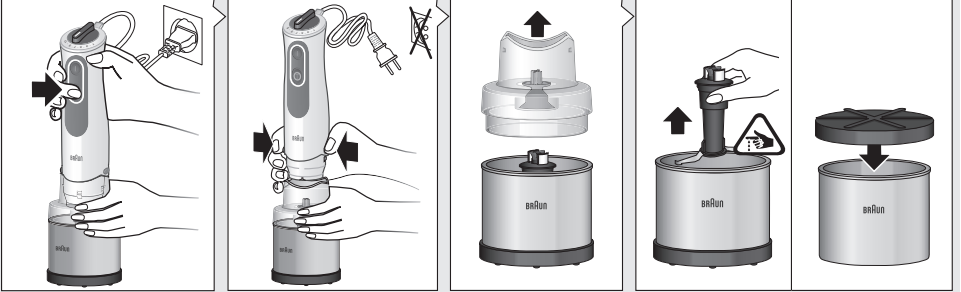
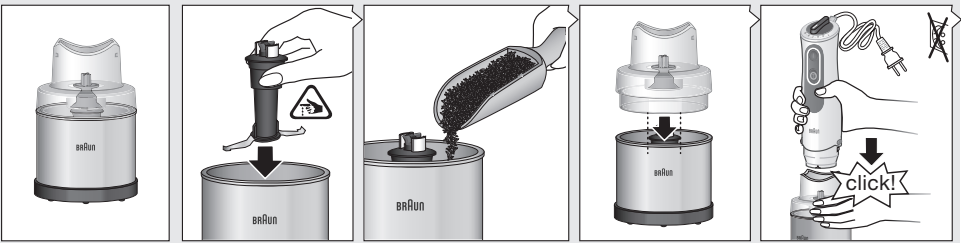


	2cm	2cm					2cm		milk
	max. 100g	10g	100g	80g	50g	7	80g	90g+	
sec.	20	5	10	5	5	5	10	45	
	11		1	1	1-11	1-11	1-11		
	+5 sec turbo	turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo				turbo	

	max. 300g	200g	30g	350g	300g	200g	20	200g		
sec.	15-30	30	20	30	25	10x1	5	15		
				7-11	7-11	1-3	1-11	1-11		
	turbo	turbo	turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo					

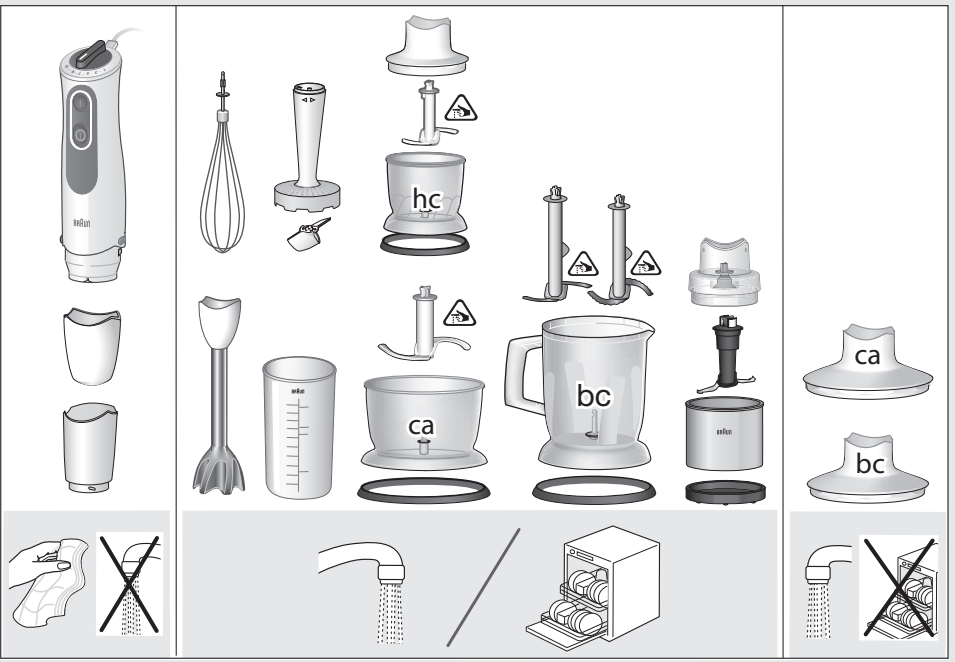
	max. 400g	200g	30g	400g	350g	250g	30	250g		150 g + 700 ml
sec.	30	20-30	15	15	15	15x1	10	15		60 + 15
				7-11	7-11	1-3	3-11	1-5		
	turbo	turbo	turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo					turbo

D



max.	70 g	30 g	20g/5l	60 g	40 g	90 g	130 g	60 g	100 g	30g	20 g	150 g
speed	(T)											

E




Deutsch

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

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen 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.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller,

dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für hausübliche Mengen konstruiert.
- 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.

Teile und Zubehör

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste
- 4 Motorteil
- 5 EasyClick Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7 Becher
- 8 Schlagbesen
a Getriebeteil
b Schlagbesen
- 9 Stampfer
a Getriebeteil
b Pürierschaft
c Stampfereinsatz
- 10 350-ml-Zerkleinerer «hc»
a Deckel
b Messer
c Zerkleinerer-Topf
d Anti-Rutsch-Ring
- 11 500-ml-Zerkleinerer «ca»
a Deckel (mit Getriebe)
b Messer
c Zerkleinerer-Topf
d Anti-Rutsch-Ring
- 12 1250-ml-Zerkleinerer «bc»
a Deckel (mit Getriebe)
b Messer
c Eismesser
d Zerkleinerer-Topf
e Anti-Rutsch-Ring
- 13 Kaffee und Gewürzmöhlen-Zubehör
a Deckel mit Kupplung
b Schlagmesser
c Arbeitsbehälter
d Anti-Rutsch-Basis / Deckel

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der variablen Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (1). Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers anpassen.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit wird durch Betätigen der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab (A)

Der Stabmixer eignet sich auch ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung sowie Getränken, Smoothies und Milchshakes. Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung

- Klicken Sie den Pürierstab (6) auf das Motorteil, bis er hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und Abbewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten (5), um den Pürierstab zu entfernen.

Vorsicht

- Wenn Sie das Gerät zum pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Arbeiten Sie nicht länger als 1 Minute ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.

- Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit Turbo Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.
- Bewegen Sie den Pürierstab langsam nach oben und wieder nach unten, um das restliche Öl einzuarbeiten.
HINWEIS: Verarbeitungszeit: 1 Minute für Salate und bis zu 2 Minuten für eine dickere Mayonnaise (z. B. für Dips).

Schlagbesen (A)

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

Zusammenbau und Bedienung

- Stecken Sie den Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a).
- Richten Sie das Motorteil und den montierten Schlagbesen aneinander aus und drücken Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen. Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.
- Arbeiten Sie nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Tipps für optimale Ergebnisse

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

Beispielrezept: Schlagsahne

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

- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.
- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

Stampfer (B)

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

Vor dem Gebrauch

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

Zusammenbau und Bedienung

- Befestigen Sie das Getriebeteil (9a) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (9b), bis es hörbar einrastet.
- Drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Stampfereinsatz (9c) auf den Zapfen in der Mitte und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn fest. (Wenn das Getriebeteil nicht korrekt montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- Richten Sie den montierten Stampfer und das Motorteil aneinander aus und drücken Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in die Zutaten und schalten Sie das Gerät mit Geschwindigkeit 11 ein.
- Bewegen Sie den Stampfer mit einer leichten Auf- und-Abbewegung durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Lassen Sie die variable Geschwindigkeitstaste los und achten Sie darauf, dass sich der Stampfer nicht mehr dreht, bevor Sie ihn aus dem Mixbehälter entfernen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Durch drehen im Uhrzeigersinn nehmen Sie den Stampferaufsatz (9c) ab.
- Drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Stampfer vom Motorteil zu entfernen. Trennen Sie das Getriebeteil vom Stab, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Vorsicht

- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte.
- Nehmen Sie den Topf immer von der Herdplatte und lassen Sie ihn etwas abkühlen.
- Stellen Sie den Topf auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach der Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes ab. Entfernen Sie mit einem Spatel die Lebensmittelreste.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Arbeiten Sie nicht länger als 1 Minute ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Kartoffelpüree

1 kg gekochte Kartoffeln
200 ml warme Milch

- Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und stampfen Sie 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 11.
- Geben Sie die Milch hinzu. Stampfen Sie 30 Sekunden weiter.

Zerkleinerer (C)

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

Verwenden Sie den Zerkleinerer «hc» (10) für feine Ergebnisse. Nicht geeignet für die Verarbeitung von Fleisch.

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

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

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

Beim «hc»-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.

Vor dem Gebrauch

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

Zusammenbau und Bedienung

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

- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (4) aneinander aus und lassen Sie sie einrasten.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z.B. Parmesankäse) immer mit höchster Geschwindigkeit.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.
- Halten Sie das Schlagmesser (13b) stets am oberen Kunststoffschiff fest und gehen Sie vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Arbeitsbehälters (13c) und drehen Sie es leicht bis es nach unten auf seinen Platz fällt.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schliesen Sie den Deckel mit Kupplung (13a).
- Mahlen Sie die Lebensmittel bis zur gewünschten Konsistenz.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie das Schlagmesser heraus, bevor Sie den Inhalt des Arbeitsbehälters umfüllen.

Vorsicht

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

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

Verwenden Sie hierfür das Zerkleinerer Zubehör «hc» (als optionales Zubehör bei Ihrem Braun Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar).

Kaffee und Gewürzmühlen-Zubehör (D)

Die Mühle eignet sich optimal zum Mahlen von jeder Art trockener Gewürze und anderen trockenen Zutaten wie Pfefferkörner, Nelken, Kaffee- oder Sojabohnen, Reis, Mohn, Zucker, getrockneten Sardinen und Garnelen.

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für feinste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung

- Achten Sie darauf, dass die Anti-Rutsch-Basis (13d) an der Unterseite des Arbeitsbehälters angebracht ist.

Vorsicht

- Den Arbeitsbehälter immer nur bis zur maximal Markierung befüllen.
- Es dürfen nur trockene Zutaten verwendet werden.
- Kühlen Sie Gewürze vor dem Mahlen auf Raumtemperatur herunter.
- Das Mahlen von Mais, Walnüssen, Blockschokolade, Kandiszucker und Hartkäse wird nicht empfohlen.
- Stellen Sie den Arbeitsbehälter niemals in die Mikrowelle.

Angaben zu Höchstmengen und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle D.

Maximale Betriebszeit für die Mühle sind 20 Sekunden.

Pflege und Reinigung (E)

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (4) und die Getriebeteile (8a, 9a) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Die Deckel (11a/12a) können unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie den Anti-Rutsch-Ring von der Unterseite des Zerkleinerer-Topfs entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten oder Kurkuma) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Garantie und Service

Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter www.braunhousehold.com.

Die Gerätespezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

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


English

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

Before use

Please read 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug and switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.

- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- 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.

Parts and Accessories

- Variable speed regulator
- Variable speed button (on/off)
- Turbo button
- Motor part
- EasyClick Release buttons
- Blender shaft
- Beaker
- Whisk accessory
 - Gearbox
 - Whisk
- Puree accessory
 - Gearbox
 - Puree shaft
 - Paddle
- 350 ml chopper accessory «hc»
 - Lid
 - Chopping blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- 500 ml chopper accessory «ca»
 - Lid (with gear)
 - Chopping blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- 1250 ml chopper accessory «bc»
 - Lid (with gear)
 - Chopping blade
 - Ice blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- Coffee and Spice Grinder Accessory
 - Lid with coupling
 - Grinder knife
 - Bowl
 - Anti-slip-base / lid

How to Use the Appliance

Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (1). The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator.

Maximum processing speed can be achieved by pressing the Turbo button (3). You may also use the Turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

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 Turbo speed.

Assembly and Operation

- Attach the blending shaft (6) to the motor part until it clicks.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug the hand blender and press the release buttons (5) to detach the blending shaft.

Caution

- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not operate continuously for longer than 1 minute.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at Turbo speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

Whisk Accessory (A)

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

Assembly and Operation

- Attach the whisk (8b) to the gearbox (8a).
- Align the motor part with the assembled whisk attachment and push the pieces together until they click.

- After use, unplug and press the release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.
- Do not operate continuously for longer than 3 minutes.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk attachment in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

Recipe Example: Whipped Cream

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

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

Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before Use

- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then mash the food.

Assembly and Operation

- Fit the gearbox (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn counter-clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place).
- Align the assembled puree accessory with the motor part and click the two parts together. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance at speed 11.
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the variable speed button and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug the appliance. Remove the paddle (9c) by turning clockwise.
- Press the release buttons to detach the puree accessory from the motor part. Separate the gearbox from the shaft by turning counter-clockwise.

Caution

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not operate continuously for longer than 1 minute.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 30 seconds with speed 11.
- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

Chopper Accessory (C)

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

Use the «hc» chopper (10) for fine results. It is not suitable for meat.

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

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

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

For «hc» 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.

Before Use

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

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (10b/11b/12b/12c) are very sharp! Always hold them by the upper plastic part and handle them carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (10c/11c/12d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (10a/11a/12a).
- For ice crushing, fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (12d) and use the special ice blade (12c).
- Align the chopper with the motor part (4) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution

- Do not use the chopper accessories (10/11/12) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Only the «bc» chopper accessory with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavour)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds at maximum speed.

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Braun Service Center; however not in every country).

Coffee and Spice Grinder Accessory (D)

The grinder is perfectly suited for grinding any kind of dry spices or other ingredients, such as pepper, cloves, chili, coffee or soya beans, rice, poppy s

For finest results, use the highest speed.

Assembly and Operation

- Make sure the anti-slip rubber base (13d) is attached to the bottom of the bowl.
- Always hold the grinder knife (13b) by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the grinder bowl (13c) and spin it slightly so that it drops down and locks into place.
- Fill the grinder with ingredients and put on the lid with coupling (13a).
- Grind ingredients to the desired consistency.
- When grinding is complete, unplug and press the EasyClick release buttons (5) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Take out the blade before pouring out the contents of the grinder bowl.

Caution

- Always just fill until max. line within the grinder.
- Only to be used for dry ingredients.
- Allow spices to cool down to room temperature before grinding.
- It is not recommended to grind corn, walnuts, baking chocolate, rock candy and hard cheese.
- Never place the grinder bowl in the microwave oven.

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

Maximum operation time for the grinder is 20 seconds.

Care and Cleaning (E)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearbox (8a, 9a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (11a/12a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber ring from the bottom of the bowl for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots or curcuma), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.

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

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



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



For UK Only

Guarantee Information

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

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

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling: 02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

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

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

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

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at www.braunhousehold.co.uk
By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

Troubleshooting Guide

Problem	Possible cause	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.


Français

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

Avant utilisation

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 et savoir-faire, 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.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- 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.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

Pièces et accessoires

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 9 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette
- 10 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
 - a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 11 Accessoire de hacheur 500 ml «ca»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 12 1250 ml hacheur accessory «bc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
 - d Bol hachoir
 - e Socle antidérapant en caoutchouc
- 13 Accessoire de molienda de café
 - a Couvercle à encoches
 - b Lame du moulin
 - c Bol
 - d Base et couvercle anti-dérapants

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse. La vitesse de préparation maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Manche de mixage (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 un résultat parfait, utiliser la vitesse turbo.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le manche de mixage (6) à la partie moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut.
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage (5) pour retirer le manche de mixage.

Avertissement

- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 1 minute.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)
1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf
1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au goût

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.

- Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.
REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

Accessoire fouet (A)

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

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (8b) à l'entraîneur du fouet (8a).
- Aligner le boîtier du bloc-moteur et le fouet assemblé, puis pousser sur les pièces pour qu'elles s'emboîtent en faisant un déclic.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 3 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement et utiliser le fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts de matière grasse avant de fouetter des blancs d'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf à la fois.

Exemple de recette: Crème fouettée

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

- Commencer à faible vitesse et augmenter la vitesse tout en battant la préparation.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

Presse-purée (B)

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

Avant l'utilisation

- Ne pas essayer de réduire en purée des aliments durs ou crus, étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Retirer la peau et les noyaux ou parties dures le cas échéant ; faire cuire et égoutter puis écraser.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher l'entraîneur (9a) au pied (9b) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Mettre le presse-purée à l'envers, puis fixer la palette (9c) sur le pivot central, puis la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la repérer (si l'entraîneur n'est pas fixée correctement, alors la palette ne restera pas en place).
- Aligner le presse-purée assemblé et le boîtier du bloc-moteur, puis emboîter les deux pièces ensemble. Brancher l'appareil.
- Placer l'accessoire à purée dans la préparation et mettre l'appareil en marche à la vitesse 11.
- En remuant doucement l'appareil de haut en bas, déplacer le presse-purée dans les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée.
- Relâcher le bouton de vitesse variable et s'assurer que l'accessoire à purée est complètement arrêté avant de le retirer de la préparation.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil. Ôter la palette (9c) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le presse-purée du boîtier du bloc-moteur. Séparer l'entraîneur du pied en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Avertissement

- Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole sur un feu direct.
- Toujours enlever la casserole du feu et laisser son contenu refroidir légèrement.
- Poser le récipient sur une surface stable et plane et le soutenir avec la main libre.
- Ne pas cogner le presse-purée sur le côté du récipient de cuisson pendant l'utilisation ou après. Utiliser une spatula pour racler l'excédent d'aliments.
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Après avoir réduit en purée les aliments versés dans le récipient, attendre avant de réduire d'autres aliments en purée.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 1 minute.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée

1 kg de pommes de terre cuites
200 ml de lait chaud

- Placer les pommes de terre dans un bol et les écraser pendant 30 secondes à la vitesse 11.
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 30 secondes.

Accessoire de hacheur (C)

Les hacheurs (10/11/12) sont parfaitement adaptés pour hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Utiliser le hachoir «hc» (10) pour des résultats parfaits. Il ne convient pas pour la viande.

Utiliser le hacheur «ca» et «bc» (11/12) pour des quantités plus importantes et pour la nourriture dure.

De plus, le hacheur «bc» offre une variété d'autres applications telles que les milkshakes, les boissons, les purées, les pâtes ou la glace pilée.

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

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

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

Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (10d/11d/12e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-gelame en plastique.
- Les lames (10b/11b/12b/12c) sont très aiguisées! Les tenir toujours au niveau de la partie supérieure en plastique et les manier avec prudence.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (10c/11c/12d). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (10a/11a/12a).
- Pour piler de la glace, utiliser le broyeur à glace spécial (12c) et mettre jusqu'à 7 glaçons dans le bol du hacheur (12d).

- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (4), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile (5) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.
- Toujours tenir la lame du moulin (13b) par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur l'axe central du bol du moulin (13c) et le faire tourner légèrement pour qu'il descende et se fixe fermement.
- Remplir le moulin avec les ingrédients et poser le couvercle à encoches (13a).
- Moudre les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- Après utilisation, débranchez le mixeur à main et appuyez sur les boutons de déverrouillage EasyClick (5) pour retirer le manche de mixage.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avant de verser le contenu du bol du moulin.

Attention

- Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (10/11/12) 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.
- Seul l'accessoire de hacheur «bc» avec le broyeur à glace spécial peut être utilisé pour piler de la glace.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

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

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 1,5 secondes à vitesse maximale.

Utiliser le hachoir «hc» (accessoire en option disponible auprès de votre Centre de services Braun ; n'est toutefois pas disponible dans tous les pays).

Accessoire moulin à café et à épices (D)

Le moulin est parfait pour moudre toutes sortes d'épices sèches et d'autres ingrédients tels que le poivre, le clou de girofles, le piment, le café ou le soja, le riz, les graines de pavot, le sucre, des sardines ou crevettes séchées.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Assurez-vous que la base en caoutchouc anti-dérapant (13d) est attachée au fond du bol.

Avertissement

- Ne remplir que jusqu'à la ligne max. à l'intérieur du bol du moulin.
- N'utiliser qu'avec des ingrédients secs.
- Laissez les épices refroidir à température ambiante avant de moudre.
- Il est déconseillé de moudre du maïs, des noix, du chocolat de cuisine, du sucre candi ou du fromage à pâte dure.
- Ne jamais placer le bol du moulin dans un four à micro-ondes.

Se référer au Guide d'utilisation D pour connaître les quantités et vitesses maximales.

La durée de fonctionnement maximale du moulin s'élève à 20 secondes.

Entretien et nettoyage (E)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (4) ni les entraîneurs (8a, 9a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (11a/12a) peuvent être rincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Le mixage d'aliments à forte teneur en pigments (par ex. des carottes ou du curcuma) peut décolorer les accessoires. Essuyez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site www.braunhousehold.com.

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

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



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



Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.


Español

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

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 apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- 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.

- 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 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.

Piezas y accesorios

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 Accesorio batidor
a Caja de engranajes
b Batidor
- 9 Accesorio del pasapurés
a Caja de engranajes
b Varilla del pasapurés
c Pala
- 10 Accesorio picador de 350 ml «hc»
a Tapa
b Hoja picadora
c Recipiente picador
d Anillo de goma antideslizante
- 11 Accesorio picador de 500 ml «ca»
a Tapa (con engranaje)
b Hoja picadora
c Recipiente picador
d Anillo de goma antideslizante
- 12 Accesorio picador de 1250 ml «bc»
a Tapa (con engranaje)
b Hoja picadora
c Cuchilla para hielo
d Recipiente picador
e Anillo de goma antideslizante
- 13 Accesorio de molienda de café y especias
a Tapa con enganche
b Cuchilla de molienda
c Recipiente
d Base antideslizante / tapa

Cómo usar el aparato

Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesado corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable (1). Cuanto más alta sea la selección del ajuste, con más rapidez se picarán los alimentos. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad. La velocidad máxima de procesado puede lograrse pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

Brazo de batir (A)

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos. Utilice la velocidad turbo para obtener un resultado óptimo.

Ensamblado y funcionamiento

- Acople el brazo de batir (6) en el cuerpo motor hasta que haga clic.
- Coloque el brazo de batir en la mezcla que se quiere batir. Encienda entonces el dispositivo.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente.
- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción (5) para desacoplar el brazo de batir.

Precaución

- Si utiliza el aparato para hacer puré con comida caliente en un cazo o una olla, retire el cazo u olla de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfríe ligeramente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No deje que la batidora de mano se quede en una sartén caliente sobre la estufa cuando no esté usándose.
- No opere el aparato de forma continua durante más de 1 minuto.
- Deje que el aparato se enfríe durante 3 minutos antes de continuar el procesamiento.

Ejemplo de receta: Mayonesa

250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)

1 huevo y 1 yema de huevo adicional

1-2 cucharadas de vinagre

Sal y pimienta al gusto

- Coloque todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso mezclador. Mezcle a la velocidad turbo hasta que el aceite emulsione.

- Con la batidora de mano aún funcionando, suba lentamente la varilla a la parte superior de la mezcla y nuevamente hacia abajo para incorporar el resto del aceite.

NOTA: Tiempo de procesado: aprox. 1 minuto para ensaladas y hasta 2 minutos para una mayonesa más espesa (por ej., para un dip).

Accesorio batidor (A)

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

Ensamblado y funcionamiento

- Instale el batidor (8b) en la caja de engranajes (8a).
- Alinee el cuerpo del motor con el accesorio batidor montado y junte las piezas hasta que encajen.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación EasyClick para separar el cuerpo del motor. Luego saque el batidor de la caja de engranajes.
- No opere el aparato de forma continua durante más de 3 minutos.
- Deje que el aparato se enfríe durante 3 minutos antes de continuar el procesamiento.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Mueva el batidor en sentido horario mientras lo sostiene con una leve inclinación.
- Para evitar salpicaduras, empiece con una velocidad suave y use el accesorio batidor en cazuelas o recipientes profundos.
- Coloque el batidor en un recipiente y sólo entonces encienda el aparato.
- Siempre asegúrese de que el batidor y el recipiente de mezclado estén completamente limpios y libres de grasa antes de batir las claras de huevo. Sólo bata hasta 4 claras de huevo.

Ejemplo de receta: Nata montada

400 ml de nata fría (min. 30% contenido en grasas, 4 - 8 °C)

- Empiece con una velocidad lenta y aumente la velocidad conforme bate.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

Accesorio de pasapurés (B)

El accesorio para puré puede usarse para triturar frutas y verduras cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Antes de usarlo

- No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar la unidad.
- Pele y retire las piedrecitas o partes duras; cocine y escurra los alimentos, y mézclelos después.

Ensamblado y funcionamiento

- Ajuste la caja de engranajes (9a) a la varilla (9b) girando en sentido horario hasta que se bloquee en su sitio.
- Gire de cabeza el accesorio de pasapurés y coloque la paleta (9c) sobre el eje central y gírela en sentido antihorario para ubicarla. (Si la caja de engranajes no está ajustada correctamente, la pala no se fijará en su lugar).
- Alinee el accesorio de pasapurés ensamblado con el cuerpo del motor y una las dos piezas hasta que encajen. Enchúfelo.
- Meta el accesorio para puré en los ingredientes y encienda el aparato a la velocidad 11.
- Con un suave movimiento hacia arriba y hacia abajo, mueva el accesorio de pasapurés a través de los ingredientes hasta lograr la textura deseada.
- Suelte el botón de velocidad variable y asegúrese de que el accesorio para puré ha dejado de girar completamente antes de retirarlo de los alimentos.
- Después de usarlo, desconecte el aparato. Quite la pala (9c) girándolo en sentido horario.
- Pulse los botones de liberación EasyClick para separar el accesorio de pasapurés del cuerpo del motor. Separe la caja de engranajes del eje girando en sentido antihorario.

Precaución

- Nunca use el accesorio de pasapurés en un cazo sobre el fuego directo.
- Siempre retire el cazo del fuego y deje que se enfríe un poco.
- Asiente el cazo o recipiente en una superficie estable y plana, y sosténgalo con su mano libre.
- No golpee el accesorio de pasapurés en el lado del recipiente de cocción durante el uso o después de él. Use una espátula para quitar el exceso de comida raspando.
- Para obtener mejores resultados al hacer puré, nunca llene con alimentos más de la mitad un cazo o recipiente.
- Do not operate continuously for longer than 1 minute.
- Deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos antes de continuar el procesamiento.

Ejemplo de receta: Puré de patatas

1 kg patatas cocidas

200 ml leche tibia

- Ponga las patatas en un recipiente y mezcle durante 30 segundos a la velocidad 11.
- Añada la leche. Siga haciendo puré durante otros 30 segundos.

Accesorio picador (C)

Las picadoras (10/11/12) están perfectamente indicadas para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces.

Utilice la picadora «hc» (10) para obtener unos resultados finos. La picadora no es adecuada para carne.

Use las picadoras «ca» y «bc» (11/12) para grandes cantidades y alimentos duros.

Además, la picadora «bc» permite muchas otras aplicaciones, como batidos, bebidas, purés, masas o hielo picado.

Consulte la Guía de Procesamiento C para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Para la picadora «hc» no supere la cantidad de ingredientes por encima de la línea de máximo. 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.

Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (10d/11d/12e) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- Las cuchillas (10b/11b/12b/12c) son muy afiladas! Sujételas siempre por la pieza superior de plástico y sea cuidadoso al manejarlas.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (10c/11c/12d). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (10a/11a/12a).
- Para picar hielo, utilice la cuchilla especial para hielo (12c) y coloque hasta 7 cubitos de hielo en el recipiente de la picadora (12d).
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (4) y encájelos.
- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesado, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick (5) para separar el cuerpo del motor.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del

recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Precaución

- No utilice los accesorios de picadora (10/11/12) 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 picar cubitos de hielo solo es apto el accesorio de picadora con la cuchilla especial para hielo.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

«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)

- Añada las ciruelas y la miel líquida (ambas enfriadas) al recipiente de la picadora «hc».
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
- Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).
- Restablezca la función de picar durante 1,5 segundos a máxima velocidad.

Añada las ciruelas y la miel líquida (ambas enfriadas) al recipiente de la picadora «hc».

Accesorio de molienda de café y especias (D)

El molinillo es perfectamente apto para moler cualquier tipo de especia o ingrediente seco como pimienta, clavo, chile, granos de café o de soja, arroz, semillas de amapola, azúcar y sardinas o gambas secas.

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

Ensamblado y funcionamiento

- Asegúrese de que la base de goma antideslizante (13d) esté colocada en la parte inferior del cuenco.
- Sujete siempre la cuchilla de molienda (13b) por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el pasador central del cuenco del molinillo (13c) y gírela ligeramente hasta que descienda y se bloquee en su lugar.
- Añada los ingredientes y coloque la tapa con enganche (13a).
- Muela los ingredientes hasta lograr la consistencia deseada.
- Después de su uso, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de desbloqueo

EasyClick (5) para desacoplar el brazo de batir.

- Levante la tapa. Saque la cuchilla antes de verter el contenido del cuenco del molinillo.

Precaución

- Llene el molinillo solo hasta la línea de máximo.
- Solo se debe emplear con ingredientes secos
- Deje que las especias se enfríen a temperatura ambiente antes de molerlas.
- No se recomienda moler maíz, nueces, chocolate para repostería, azúcar piedra ni queso duro.
- Nunca coloque el cuenco del molinillo en el microondas.

Consulte en la Guía de procesamiento D las cantidades y velocidades máximas.

El tiempo de funcionamiento máximo del molinillo es de 20 segundos.

Cuidado y limpieza (E)

- Siempre limpie bien la batidora de mano después de usarla.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (4) o las cajas de engranajes (8a, 9a) en agua u otro líquido. Límpiela sólo con un paño seco.
- Las tapas (11a/12a) se pueden enjuagar bajo el chorro de agua. No las sumerja en agua ni las coloque en el lavavajillas.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Es posible que tenga que retirar el anillo de goma antideslizante del fondo del recipiente para lograr una limpieza exhaustiva.
- Al procesar alimentos con un alto contenido de pigmentos (por ejemplo, zanahorias o cúrcuma), puede que los accesorios pierdan color. Limpie estas piezas con aceite vegetal antes de lavarlas.

Garantía y servicio técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

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. Compruebe los fusibles/interruptores de su casa. Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Braun.

Português

Os nossos produtos são concebidos de forma a cumprir os padrões mais elevados de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

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, sensoriais 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.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pes-

soa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.

- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- 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».

Peças e acessórios

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo
- 4 Peça do motor
- 5 Botões de libertação EasyClick
- 6 Pé da varinha
- 7 Copo
- 8 Acessório para bater
 - a Caixa de engrenagens
 - b Batedor
- 9 Acessório para puré
 - a Caixa de engrenagens
 - b Eixo para puré
 - c Palheta
- 10 Acessório picador de 350 ml «hc»
 - a Tampa
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante
- 11 Acessório picador de 500 ml «ca»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante
- 12 Acessório picador de 1250 ml «bc»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Lâmina para gelo
 - d Recipiente picador
 - e Anel de borracha antiderrapante
- 13 Acessório para moer café e especiarias
 - a Tampa com acoplamento
 - b Lâmina para moer
 - c Recipiente
 - d Base antiderrapante / tampa

Como utilizar o aparelho

Ajustar a velocidade

Ao ativar o botão de velocidade variável (2), a velocidade de processamento corresponde ao ajuste do regulador de velocidade variável (1). Quanto mais alto for o ajuste, mais rápidos são os resultados do picador. Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade.

A velocidade de processamento máxima pode ser atingida pressionando o botão Turbo (3). Também pode utilizar o botão Turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

Eixo de mistura (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 Turbo.

Montagem e operação

- Encaixe o eixo de mistura (6) na peça do motor até fazer clique.
- Coloque o eixo de mistura na mistura a misturar. Então, ligue o aparelho.
- Misture os ingredientes até obter a consistência pretendida com um suave movimento ascendente e descendente.
- Após a utilização, desconecte a varinha mágica da tomada e pressione os botões de libertação (5) para desencaixar o eixo de mistura.

Atenção

- Se usar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes num tacho ou panela, retire-o da fonte de calor e certifique-se de que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Não deixe a varinha mágica pousada numa caçarola quente na placa quando não estiver a ser usada.
- Não opere continuamente durante mais de 1 minuto.
- Deixe o aparelho arrefecer por 3 minutos antes de continuar a processar.

Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (p. ex. óleo de girassol)

1 ovo e 1 gema de ovo extra

1-2 c. s. de vinagre

Sal e pimenta a gosto

- Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo.

Misture à velocidade Turbo até o óleo começar a emulsionar.

- Com a varinha mágica ainda em funcionamento, levante lentamente o eixo até ao topo da mistura e volte a baixar para incorporar o resto do óleo. NOTA: Tempo de processamento: aprox. 1 minuto para saladas e até 2 minutos para uma maionese mais espessa (p. ex. para uma pasta).

Acessório para bater (A)

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

Montagem e operação

- Encaixe o batedor (8b) na caixa de engrenagens (8a).
- Alinhe o corpo do motor com o acessório para bater montado e pressione as peças uma contra a outra até fazerem clique.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os botões de libertação para desencaixar o corpo do motor. Então, retire o batedor da caixa de engrenagens.
- Não opere continuamente durante mais de 3 minutos.
- Deixe o aparelho arrefecer por 3 minutos antes de continuar a processar.

Dicas para os melhores resultados

- Mova o batedor no sentido horário, segurando-o com uma ligeira inclinação.
- Para evitar salpicos, comece lentamente e use o acessório para bater em caçarolas ou recipientes fundos.
- Coloque o batedor num recipiente e só então ligue o aparelho.
- Certifique-se sempre de que o batedor e o recipiente de mistura estão totalmente limpos e livres de gordura antes de bater claras de ovo. Bata apenas até 4 claras de ovo.

Exemplo de receita: Chantilly

400 ml de natas refrigeradas (mín. 30% de teor de gordura, 4 - 8 °C)

- Comece com uma velocidade baixa e aumente a velocidade enquanto bate.
- Use sempre natas frescas refrigeradas para obter um volume maior e mais estável ao bater.

Acessório para puré (B)

O acessório para puré pode ser usado para triturar frutas e legumes cozinhados, tais como batatas, batatas-doces, tomates, ameixas e maçãs.

Antes da utilização

- Não triture alimentos duros ou não cozinhados, pois tal pode danificar a unidade.

- Descasque e remova quaisquer caroços ou partes duras; cozinhe e escoe, e depois triture os alimentos.

Montagem e operação

- Encaixe a caixa de engrenagens (9a) no eixo (9b), rodando no sentido horário, até engatar.
- Vire o acessório para puré ao contrário, encaixe a palheta (9c) sobre o ponto central e rode no sentido anti-horário para posicionar. (Se a caixa de engrenagens não estiver devidamente encaixada, a palheta não irá engatar no devido lugar.)
- Alinhe o acessório para puré montado com o corpo do motor e encaixe as duas peças uma na outra. Ligue a ficha à eletricidade.
- Mergulhe o acessório para puré nos ingredientes e ligue o aparelho na velocidade 11.
- Usando um suave movimento ascendente e descendente, movimente o acessório triturador por entre os ingredientes até obter a textura pretendida.
- Solte o botão de velocidade variável e assegure que o acessório para puré parou completamente de girar antes de o retirar dos alimentos.
- Após a utilização, desconecte o aparelho da tomada. Remova a palheta (9c), rodando no sentido horário.
- Prima os botões de libertação para desencaixar o acessório para puré do corpo do motor. Separe a caixa de engrenagens do eixo, rodando no sentido anti-horário.

Atenção

- Nunca utilize o acessório para puré num tacho sobre calor direto.
- Retire sempre o tacho do calor e deixe arrefecer ligeiramente.
- Pouse o tacho ou recipiente numa superfície plana e estável e segure-o com a sua mão livre.
- Não bata com o acessório para puré no lado do recipiente de cozedura durante ou após a utilização. Use uma espátula para raspar os alimentos excedentes.
- Para melhores resultados ao triturar, nunca ocupe mais de metade de um tacho ou recipiente com alimentos.
- Não opere continuamente durante mais de 1 minuto.
- Deixe o aparelho arrefecer por 4 minutos antes de continuar a processar.

Exemplo de receita: Puré de batata

1 kg de batatas cozidas
200 ml de leite morno

- Coloque as batatas num recipiente e triture por 30 segundos com a velocidade 11.
- Adicione o leite. Volte a triturar por mais 30 segundos.

Acessório picador (C)

Os picadores (10/11/12) são perfeitamente adequados para picar carne, queijo duro, cebolas,

ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Use o picador «hc» (10) para resultados finos. Não é adequado para carne.

Use os picadores «ca» e «bc» (11/12) para quantidades maiores e para alimentos duros.

Além disso, o picador «bc» permite muitas outras aplicações, como batidos, bebidas, purés, massa ou gelo picado.

Consulte no Guia de processamento C as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Para o picador «hc» não exceda a quantidade dos ingredientes para além da 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.

Antes da utilização

- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.
- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (10d/11d/12e) está encaixado no fundo do recipiente picador.

Montagem e operação

- Remova cuidadosamente a cobertura de plástico da lâmina.
- As lâminas (10b/11b/12b/12c) são muito afiadas! Segure-as sempre pela parte superior de plástico e manuseie-as com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador (10c/11c/12d). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (10a/11a/12a).
- Para picar gelo, use a lâmina para gelo especial (12c) e coloque até 7 cubos de gelo no recipiente picador (12d).
- Alinhe o picador com a peça do motor (4) e encaixe-os.
- Para operar o picador, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente picador com a outra.
- Pique sempre os alimentos mais duros (p. ex. queijo parmesão) à velocidade máxima.
- Quando tiver terminado de picar, desconecte da tomada e prima os botões de libertação (5) para desencaixar a peça do motor.
- Levante a tampa. Retire cuidadosamente a lâmina antes de vaziar o conteúdo do recipiente. Para retirar a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

Atenção

- Não use os acessórios picadores (10/11/12) com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rijas com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- Apenas o acessório picador «bc» com a lâmina especial para gelo pode picar cubos de gelo.
- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

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).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos na velocidade máxima.

Use o acessório picador «hc» (acessório opcional disponível no seu Centro de Assistência da Braun; contudo, não disponível em todos os países).

Acessório para moer café e especiarias (D)

O moedor é perfeitamente adequado para moer todo o tipo de especiarias secas ou outros ingredientes, tais como pimenta, cravinho, malagueta, café ou grãos de soja, arroz, sementes de papoila, açúcar, sardinha seca e camarão.

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

Montagem e operação

- Assegure que a base de borracha antiderrapante (13d) está encaixada no fundo do recipiente.
- Segure sempre a lâmina para moer (13b) pela parte superior de plástico e manuseie-a com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente moedor (13c) e gire-a ligeiramente de forma a cair e a ficar bloqueada.
- Introduza os ingredientes no moedor e coloque a tampa com acoplamento (13a).
- Moa os ingredientes até obter a consistência desejada.
- Após a utilização, desconecte a varinha mágica da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick (5) para desencaixar o eixo de mistura.
- Levante a tampa. Retire a lâmina antes de vaziar o conteúdo do recipiente moedor.

Atenção

- Encha sempre o moedor até à linha máx.
- Só deve ser utilizado para ingredientes secos.

- Antes de moer, deixe as especiarias arrefecerem para a temperatura ambiente.
- Não é recomendado para moer milho, nozes, chocolate de culinária, cristais de açúcar e queijo duro.
- Nunca coloque o recipiente moedor no forno de microondas.

Consulte no Guia de processamento D as quantidades máximas e as velocidades.

O tempo de operação máximo para o moedor é de 20 segundos.

Cuidados e limpeza (E)

- Limpe sempre minuciosamente a varinha mágica após a utilização.
- Desconecte a varinha mágica da tomada antes de a limpar.
- Não submerja a peça do motor (4) ou as caixas de engrenagens (8a, 9a) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- A tampa (11a/12a) pode ser lavada sob água corrente. Não submerja em água nem coloque numa máquina de lavar loiça.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Pode remover o anel de borracha antiderrapante do fundo do recipiente para uma limpeza rigorosa adicional.
- Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (p. ex. cenouras ou curcuma), os acessórios podem ficar manchados. Passe óleo vegetal nessas peças antes de limpá-las por completo.

Garantia e Assistência

Para informações detalhadas, consulte o folheto separado sobre garantia e assistência ou visite www.braunhousehold.com.

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

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.

Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo apparecchio Braun risponda pienamente alle Vostre aspettative.

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 cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone si

milmente qualificate al fine di evitare pericoli.

- 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 a casa e per processare quantità per la casa.
- 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.

Parti e accessori

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo
- 4 Corpo motore
- 5 Tasti di rilascio EasyClick
- 6 Gambo frullatore
- 7 Bicchiera graduato
- 8 Frusta
a Attacco
b Frusta
- 9 Accessorio per purè
a Attacco
b Asta per purè
c Paletta
- 10 Tritatutto da 350 ml «hc»
a Coperchio
b Lama tritatutto
c Recipiente tritatutto
d Anello in gomma anti-scivolo
- 11 Tritatutto da 500 ml «ca»
a Coperchio (con attacco)
b Lama tritatutto
c Recipiente tritatutto
d Anello in gomma anti-scivolo
- 12 Tritatutto da 1250 ml «bc»
a Coperchio (con attacco)
b Lama tritatutto
c Lama per ghiaccio
d Recipiente tritatutto
e Anello in gomma anti-scivolo
- 13 Accessorio per la macinazione di caffè e spezie
a Coperchio con accoppiamento
b Lama di macinazione
c Ciotola
d Base / coperchio antiscivolo

Come utilizzare l'apparecchio

Impostazione della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità (1). Maggiore è la velocità impostata, più veloce si trita il cibo. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità.

Premendo il tasto turbo (3) si raggiunge la velocità massima. È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Asta di miscelazione (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 turbo.

Montaggio e funzionamento

- Fissare l'asta di miscelazione (6) al corpo motore fino allo scatto.
- Posizionare l'asta di miscelazione nell'impasto da miscelare. Accendere quindi l'apparecchio.
- Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata con un leggero movimento dall'alto al basso.
- Dopo l'utilizzo, scollegare il frullatore a immersione e premere i tasti di rilascio (5) per staccare l'asta di miscelazione.

Attenzione

- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi in una padella o in una pentola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda sul piano di cottura quando non in uso.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 1 minut.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 3 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Esempio di ricetta: maionese

250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo

del bicchiere graduato. Miscelare alla velocità turbo fino a che l'olio comincia ad emulsionare.

- Con il frullatore a immersione ancora in funzione, sollevare lentamente l'asta fino alla cima dell'impasto e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio.
ATTENZIONE: tempo di lavorazione: circa 1 minuto per insalate e fino a 2 minuti per consistenze maggiori (p.e. per salse).

Frusta (A)

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

Montaggio e funzionamento

- Fissare la frusta (8b) all'attacco (8a).
- Allineare il corpo motore con la frusta montata e spingere i pezzi uno contro l'altro fino allo scatto.
- Dopo l'utilizzo, scollegare e premere i tasti di rilascio per staccare il corpo motore. Quindi togliere la frusta dall'attacco.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 3 minuti.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 3 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Suggerimenti per risultati ottimali

- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Per evitare schizzi, iniziare lentamente e utilizzare la frusta in pentole o contenitori profondi.
- Posizionare la frusta in un recipiente prima di accendere l'apparecchio.
- Accertarsi che la frusta e il recipiente di miscelazione siano completamente puliti e privi di grasso prima di sbattere gli albumi. Montare solo 4 albumi alla volta.

Esempio di ricetta: panna montata

400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4 - 8 °C)

- Iniziare a bassa velocità per poi aumentarla durante la lavorazione.
- Utilizzare sempre panna fresca raffreddata per raggiungere volumi maggiori e più solidi durante la lavorazione.

Accessorio per purè (B)

L'accessorio per purè può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Prima dell'utilizzo

- Non schiacciare cibi solidi o crudi poiché ciò potrebbe danneggiare l'unità.
- Sbucciare e rimuovere i semi o le parti dure; quindi cuocere, scolare e schiacciare la frutta o la verdura.

Montaggio e funzionamento

- Inserire l'attacco (9a) nell'asta (9b) ruotandolo in senso orario finché non scatta in posizione.
- Capovolgere l'accessorio per purè e inserire la paletta (9c) nel perno centrale, quindi ruotare in senso antiorario per fissarla. (Se l'attacco non è inserito correttamente non è possibile bloccare la paletta in posizione).
- Allineare l'accessorio per purè montato con il corpo motore e agganciare le due parti fino allo scatto. Collegare la presa di alimentazione.
- Immergere l'accessorio per purè negli ingredienti e accendere l'apparecchio a velocità 11.
- Spostare lo schiacciapate tra gli ingredienti con un leggero movimento dall'alto verso il basso fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Rilasciare il tasto per la velocità variabile e accertarsi che l'accessorio per purè abbia completamente smesso di ruotare prima di rimuoverlo dal cibo.
- Dopo l'utilizzo, scollegare l'apparecchio. Rimuovere la paletta (9c) ruotandola in senso orario.
- Premere i tasti di rilascio per staccare l'accessorio per purè dal corpo motore. Separare l'attacco dall'asta ruotandolo in senso antiorario.

Attenzione

- Non utilizzare l'accessorio per purè in una padella a contatto con la fonte di calore.
- Rimuovere sempre la padella dalla fonte di calore e lasciare raffreddare brevemente.
- Posizionare la padella o il recipiente su una superficie stabile e piana e sostenere con la mano libera.
- Non battere l'accessorio per purè sul lato del recipiente di cottura durante o dopo l'utilizzo. Utilizzare una spatola per raccogliere il cibo in eccesso.
- Per ottenere un risultato ottimale nello schiacciamento, non riempire la padella o il recipiente per più della metà di cibo.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 1 minut.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Esempio di ricetta: purè di patate

1 kg di patate cotte
200 ml di latte caldo

- Mettere le patate in un recipiente e schiacciarle per 30 secondi a velocità 11.
- Aggiungere il latte. Schiacciare per altri 30 secondi.

Tritatutto (C)

I tritatutto (10/11/12) sono ideali per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Utilizzare il tritatutto «hc» (10) per ottenere risultati migliori. Non è adatto per la carne.

Utilizzare i tritatutto «ca» e «bc» (11/12) per quantità maggiori e cibi solidi.

Inoltre il tritatutto «bc» offre una varietà di altre applicazioni, come frullati, cocktail, purè, ghiaccio in scaglie o tritato.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione C per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Per il tritatutto «hc» non superare la quantità di ingredienti consentita dalla linea 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.

Prima dell'utilizzo

- Innanzitutto tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.
- Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti-scivolo (10d/11d/12e) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- Le lame (10b/11b/12b/12c) sono molto affilate! Maneggiarle sempre con cautela tenendole dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto (10c/11c/12d). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (10a/11a/12a).
- Per tritare il ghiaccio utilizzare la speciale lama per ghiaccio (12c) e riempire il recipiente tritatutto (12d) con non più di 7 cubetti di ghiaccio.
- Allineare il tritatutto con il corpo motore (4) e agganciare le due parti fino allo scatto.
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente tritatutto con l'altra mano.
- Tritare sempre i cibi solidi (p.e. il parmigiano) alla massima velocità.
- Quando si è finito di tritare, scollegare e premere i tasti di rilascio (5) per staccare il corpo motore.
- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

Attenzione

- Non usare i tritatutto (10/11/12) 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.
- Solo il tritatutto «bc» con la speciale lama per ghiaccio consente di tritare i cubetti di ghiaccio.
- Non mettere mai i recipienti tritatutto nel forno a microonde.

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 secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3 °C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Continuare a tritare per altri 1,5 secondi alla massima velocità.

Utilizzare l'accessorio tritatutto «hc» (accessorio opzionale disponibile presso il centro di assistenza Braun; non in tutti i paesi).

Accessorio per la macinazione di caffè e spezie (D)

Il macinatore è perfettamente adatto per macinare qualsiasi tipo di spezia o altri ingredienti secchi come pepe, chiodi di garofano, peperoncino, caffè o semi di soia, riso, semi di papavero, zucchero, sardine e gamberetti secchi.

Per le macinazioni più fini, utilizzare la velocità massima.

Montaggio e funzionamento

- Accertarsi che la base in gomma antiscivolo (13d) sia fissata sul fondo del recipiente.
- Maneggiare la lama di macinazione (13b) sempre con cautela, tenendola dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente di macinazione (13c) quindi ruotarla leggermente finché non cade bloccandosi in posizione.
- Introdurre gli ingredienti nel macinatore e posizionare il coperchio con accoppiamento (13a).
- Macinare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Dopo l'utilizzo, scollegare il frullatore a immersione e premere i tasti di rilascio EasyClick (5) per staccare l'asta di miscelazione.
- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama prima di

rimuovere il contenuto dal recipiente di macinazione.

Attenzione

- Riempire il recipiente di macinazione senza superare il segno di riempimento massimo.
- È consentito macinare soltanto ingredienti secchi.
- Lasciare raffreddare gli aromi a temperatura ambiente prima di macinare.
- Si sconsiglia di macinare cereali, noci, cioccolato fondevole, cristalli di zucchero e formaggi a pasta dura.
- Non utilizzare mai il recipiente di macinazione nel forno a microonde.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione D per le quantità massime e le velocità.

La massima durata di funzionamento del macinatore è di 20 secondi.

Cura e pulizia (E)

- Dopo l'uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione.
- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (4) o gli attacchi (8a, 9a) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Il coperchio (11a/12a) può essere sciacquato sotto l'acqua corrente. Non immergere nell'acqua e non usare in lavastoviglie.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere l'anello in gomma anti-scivolo dal fondo del recipiente.
- Durante la lavorazione di cibi ad alta concentrazione di pigmento (ad es. carote o curcuma), gli accessori possono cambiare colore. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

Garanzia e assistenza

Per informazioni dettagliate consultare il foglio illustrativo di garanzia e assistenza separato o visitare il sito www.braunhousehold.com.

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

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.


Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de strengste normen inzake kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuw Braun-toestel.

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 snijmessen, 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 zijnd onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en zij de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met

vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- 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 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».

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop
- 4 Motordeel
- 5 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Beker
- 8 Garde
 - a Aandrijving
 - b Klopper
- 9 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 10 350 ml hakaccessoire «hc»
 - a Deksel
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering
- 11 500 ml hakmolen «ca»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering
- 12 1250 ml hakmolen «bc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c IJsmes
 - d Hakkom
 - e Slipvrije rubbering
- 13 Accessoire koffie- en kruidenmolen
 - a Deksel met koppeling
 - b Maalmes
 - c Kom
 - d Slipvrije basis / deksel

Hoe gebruikt u het toestel

De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingsnelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar (1). Hoe hoger de instelling, hoe sneller de hakresultaten. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien. De maximale verwerkingsnelheid kan worden bereikt door te drukken op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte, krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

Staaftmixervoet (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbo-snelheid.

Montage en bediening

- Maak de staaftmixervoet (6) vast aan de motor tot hij vastklikt.
- Zet de staaftmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de vrijgaveknoppen (5) om de staaftmixervoet los te maken.

Opgelet

- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan of pot, haal de pan of pot dan van het vuur en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de staaftmixer niet in een warme pan op het vuur zitten wanneer u hem niet gebruikt.
- Werk niet langer dan 1 minute continu.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Mayonaise

250 g olie (bijv. zonnebloemolie)

1 ei en 1 extra eidooier

1-2 eetlepel azijn

Zout en peper naar smaak

- Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de beker, in de bovenstaande volgorde.
- Plaats de staaftmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij turbosnelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
- Blijf mixen en breng de schacht dan langzaam omhoog tot de bovenzijde van het mengsel en weer omlaag om de rest van de olie op te nemen.

OPMERKING: Bereidingstijd: ca. 1 minuut voor salades en tot 2 minuten voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dipsaus).

Garde (A)

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

Montage en bediening

- Maak de garde (8b) vast aan de aandrijving (8a).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde garde en duw de stukken samen tot ze vastklikken.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken. Trek dan de garde uit de aandrijving.
- Werk niet langer dan 3 minuten continu.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Tips voor de beste resultaten

- Beweeg de garde rechtsom terwijl u hem licht geheld vasthoudt.
- Om spetteren te voorkomen, begint u langzaam en gebruikt u het klophulpstuk in diepe houders of pannen.
- Zet de garde in een kom en schakel dan pas het toestel in.
- Zorg altijd dat de garde en mengkom volledig schoon en vetvrij zijn voordat u eiwitten stijf klopt. Klop niet meer dan 4 eiwitten op.

Voorbeeld van een recept: Slagroom

400 ml gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4 - 8 °C)

- Start bij lage snelheid en verhoog de snelheid dan terwijl u klopt.
- Gebruik altijd vers gekoelde room voor een hoger en stabielere volume bij het kloppen.

Accessoire voor puree (B)

Het accessoire voor puree kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, bataten, tomaten, pruimen en appels fijn te stampen.

Voor gebruik

- Stamp geen hard of ongekookt voedsel fijn, dit kan het toestel beschadigen.
- Verwijder de schil en pitten of harde delen; kook de groenten of fruit, giet het water weg en stamp dan fijn.

Montage en bediening

- Maak de aandrijving (9a) vast aan de as (9b) door rechtsom te draaien tot ze vastzit.
- Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (9c) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de aandrijving niet juist geplaatst is, zal de spatel niet goed vastzitten).

- Breng het gemonteerde accessoire voor puree op één lijn met het motordeel en klik de twee stukken samen. Steek de stekker in.
- Dompel het accessoire voor puree onder in de ingrediënten en zet het toestel aan op snelheid 11.
- Beweeg de stamper voorzichtig omhoog en omlaag door de ingrediënten tot de gewenste textuur is bereikt.
- Laat de variabele snelheidsknop los en controleer of het accessoire voor puree volledig is gestopt voordat u het uit het voedsel haalt.
- Trek na gebruik de stekker uit. Verwijder de spatel (9c) door rechtsom te draaien.
- Druk op de vrijgaveknoppen om het accessoire voor puree los te maken van het motordeel. Scheid de aandrijving van de as door linksom te draaien.

Opgelet

- Gebruik het accessoire voor puree nooit in een pan over een directe warmtebron.
- Haal de pan altijd weg van de warmte en laat licht afkoelen.
- Zet de pan af en kom op een stabiel, effen oppervlak en ondersteun met uw vrije hand.
- Tik het accessoire voor puree niet tegen de zijkant van de kookpot tijdens of na gebruik. Gebruik een spatel om het overtollige voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het fijnstampen mag u een pan of kom niet voor meer dan de helft vullen met voedsel.
- Werk niet langer dan 1 minute continu.
- Laat het toestel gedurende 4 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Aardappelpuree

1 kg gekookte aardappelen

200 ml warme melk

- Doe de aardappelen in een kom en stamp fijn gedurende 30 seconden op snelheid 11.
- Voeg de melk toe. Stamp opnieuw fijn gedurende 30 seconden.

Hakmolen (C)

De hakmolens (10/11/12) zijn ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de «hc» hakker (10) voor fijne resultaten. Niet geschikt voor vlees.

Gebruik de «ca» en «bc» hakker (11/12) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Bovendien kan de «bc» hakker voor tal van toepassingen gebruikt worden zoals shakes, drankjes, purees, beslag of gemalen ijs.

Raadpleeg bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Voor de «hc» 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.

Voor gebruik

- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Controleer of de slijpvrije rubbering (10d/11d/12e) is vastgemaakt aan de onderzijde van de hakkom.

Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes.
- De messen (10b/11b/12b/12c) zijn zeer scherp! Houd ze altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer ze voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom (10c/11c/12d). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (10a/11a/12a) erop.
- Voor het malen van ijs gebruikt u het speciale ijsmes (12c) en doet u maximaal 7 ijsblokjes in de hakkom (12d).
- Breng de hakmolen op één lijn met het motordeel (4) en klik samen.
- Om de hakmolens te bedienen zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de hakkom met de andere hand.
- Hak harder voedsel (bijv. Parmezaanse kaas) altijd met maximale snelheid.
- Trek na het hakken de stekker uit en druk op de vrijgaveknoppen (5) om het motordeel los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

Opgelet

- Gebruik de hakmolens (10/11/12) 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.
- Enkel het «bc» hakaccessoire met het speciale ijsmes mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetronoven.

«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 nog eens 1,5 seconden op maximale snelheid.

Gebruik het hakaccessoire «hc» (optioneel accessoire verkrijgbaar bij uw Servicecentrum van Braun; echter niet in elk land).

Accessoire koffie- en kruidenmolen (D)

De molen is perfect geschikt voor het vermalen van droge kruiden of andere ingrediënten zoals peper, kruidnagel, chilipeper, koffie- of sojabonen, rijst, maanzaad, suiker, gedroogde sardines en garnalen.

Voor de fijnste resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Montage en bediening

- Controleer of de slipvrije basis (13d) is vastgemaakt aan de onderzijde van de kom.
- Houd het maalmes (13b) altijd vast aan het kunststof gedeelte bovenaan en hanteer het voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de maalkom (13c) en draai het zachtjes zodat het zakt en op zijn plaats wordt vastgezet.
- Vul de molen met ingrediënten en zet het deksel met de koppeling (13a) erop.
- Maal de ingrediënten tot de gewenste consistentie.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick-vrijgaveknoppen (5) om de mengschacht los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er
- voorzichtig uit voordat u de inhoud van de molen eruit haalt.

Opgelet

- Vul de molen nooit tot boven de max. lijn.
- Gebruik is enkel toegestaan voor droge ingrediënten.
- Laat kruiden afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze maalt.
- Het wordt niet aanbevolen om mais, walnoten, chocolade voor het bakken, kandij of harde kaas te malen.
- Zet de maalkom nooit in de magnetron.

Raadpleeg de Bereidingsgids D voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

De maximale werkingstijd voor de molen is 20 seconden.

Verzorging en reiniging (E)

- Reinig de staafmixer altijd grondig na gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (4) of de aandrijvingen (8a, 9a) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Het deksel (11a/12a) kan gespoeld worden onder stromend water. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- U kunt de slipvrije rubbering verwijderen van de onderzijde van de kom voor een extra grondige reiniging.
- Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels of kurkuma), kunnen de accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze reinigt.

Garantie en service

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de afzonderlijke brochure over garantie en service, of gaat u naar www.braunhousehold.com.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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. Controleer de zekering/stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Braun.


Dansk

Vores produkter er udviklet til at opfylde de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, at du rigtigt vil nyde din nye Braun-enhed.

Før ibrugtagning

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.

Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Var forsigtig når du hanterer de vassa knivarna, når du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- 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.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- 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.

- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknop (on/off)
- 3 Turbo knap
- 4 Motordel
- 5 EasyClick frigørelsesknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker
- 9 Purétilbehør
 - a Gear
 - b Puréaksel
 - c Ske
- 10 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Låg
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring
- 11 500 ml hakketilbehør «ca»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring
- 12 1250 ml hakketilbehør «bc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Iskniv
 - d Hakkeskål
 - e Anti-slip gummiring
- 13 Tilbehør til kaffe- og krydderkværn
 - a Låg med kobling
 - b Kværnkniv
 - c Skål
 - d Anti-slip-bund / låg

Sådan bruges apparatet

Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvares hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren (1). Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningsresultat. Hastigheden kan bekvemt justeres under brugen ved at dreje på hastighedsvælgeren. Maksimal tilberedningshastighed kan opnås ved tryk på turboknappen (3). Turboknappen kan også bruges til hurtige, kraftfulde impulser uden at skulle ændre på hastighedsvælgeren.

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 turbohastighed.

Samling og betjening

- Sæt blenderakslen (6) på motordelen, indtil den klikker på plads.
- Sæt blenderakslen i den blanding, der skal blendes. Tænd så for apparatet.
- Ingredienserne blendes til den ønskede konsistens ved at lave en forsigtig bevægelse op og ned.
- Efter brug slukkes der for håndblenderen og trykkes på oplåsningsknapperne (5) for at frigøre blenderakslen.

Forsigtig

- Hvis apparatet bruges til at purere varm mad i en saucegryde eller gryde, tag saucegryden eller gryden fra varmekilden og sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule for at undgå risiko for skoldning.
- Lad ikke håndblenderen stå i en varm gryde på kogepladen, når den ikke er i brug.
- Kør ikke kontinuerligt i mere end 1 minut.
- Lad apparatet køle af i 3 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Opskriftseksempel: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie)
1 æg og 1 ekstra æggeblomme
1–2 spsk. eddike

Smages til med salt og peber

- Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i bægeret i den rækkefølge som ovenfor.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbohastighed, indtil olien begynder at emulgere.
- Mens håndblenderen stadig kører, hæves akslen langsomt til toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien rørt ind.
BEMÆRK: Tilberedningstid: ca. 1 minut for salater og op til 2 minutter for en tykkere mayonnaise (f.eks. dips).

Pisketilbehør (A)

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

Samling og betjening

- Fastgør piskeriset (8b) til gearet (8a).
- Justér motorlegemet med den samlede piskerisenhed og skub stykkerne sammen, indtil de klikker.
- Efter brugen tages stikket ud og der trykkes på oplåsningsknapperne for at løsne motorlegemet. Træk så piskeriset ud af gearet.

- Kør ikke kontinuerligt i mere end 3 minutter.
- Lad apparatet køle af i 3 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Tips for bedste resultater

- Flyt piskeriset med uret, mens det holdes med en lille hældning.
- For at forhindre sprøjt startes der langsomt og piskeriset bruges i dybe beholdere eller gryder.
- Sæt piskeriset i en skål, og tænd først da for apparatet.
- Sørg altid for, at piskeris og røreskål er helt rene og fri for fedt, før der piskes æggevider. Pisk kun op til 4 æggevider.

Opskriftseksempel: Flødeskum

400 ml afkølet fløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C)

- Start ved lav hastighed og øg hastigheden, mens der piskes.
- Brug altid frisk afkølet fløde for at få en større og mere stabil mængde, når der piskes.

Purétilbehør (B)

Purétilbehøret kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugter, såsom kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

Før brugen

- Undgå at mose hårde eller utilberedte madvarer, da enheden kan tage skade.
- Skræl og fjern eventuelle sten eller hårde dele. Tilbered og dræn, mos så fødevaren.

Samling og betjening

- Monter gearenheden (9a) på aksel (9b) ved at dreje med uret, indtil den låser på plads.
- Vend purétilbehøret på hovedet og monter skeen (9c) over navet og drej det mod uret for at låse det. (Hvis gearet ikke er monteret korrekt, så vil skeen ikke sidde sikkert på plads).
- Justér det samlede purétilbehør med motorlegemet og klik de to dele sammen. Tilslut til stikkontakt.
- Dyp purétilbehøret i ingredienserne og tænd for apparatet ved hastighed 11.
- Lav en blid bevægelse op og ned, bevæg moseenheden gennem ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Frigør knappen til variabel hastighed og vær sikker på, at purétilbehøret er holdt helt op med dreje, før det tages op fra maden.
- Efter brugen tages stikket ud. Fjern skeen (9c) ved at dreje den med uret.
- Tryk på frigørelsesknapperne for at frigøre purétilbehøret fra motorlegemet. Adskil gearenheden fra akslen ved at dreje den mod uret.

Forsigtig

- Benyt aldrig purétilbehøret i en saucegryde over direkte varme.

- Fjern altid saucegryden fra varmen og lad den køle lidt af.
- Sæt saucegryden eller skålen på en stabil, plan overflade, og støt den med den frie hånd.
- Bank ikke purétilbehøret mod siden af kogekarret under eller efter brugen. Benyt en paletkniv til at fjerne madrester.
- For at få de bedste resultater ved mosning, fyld aldrig en saucegryde eller skål mere end halvt fuldt med mad.
- Kør ikke kontinuerligt i mere end 1 minut.
- Lad apparatet køle af i 4 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Opskriftseksempel: Kartoffelmos

1 kg kogte kartofler
200 ml varm mælk

- Læg kartoflerne i en skål og mos dem i 30 sekunder ved hastighed 11.
- Tilsæt mælken. Gentag mosningen i yderligere 30 sekunder.

Hakketilbehør (C)

Hakkerne (10/11/12) er perfekt egnede til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Brug hakkeren (10) «hc» til fine resultater. Den egner sig ikke til kød.

Brug «ca» og «bc» hakkeren (11/12) til større mængder og til hårde fødevarer.

Endvidere byder «bc» hakkeren på en række andre anvendelser såsom shakes, drinks, puré, dej eller knust is.

Der henvises til tilberedningsguide C for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Gå ikke højere op end maks. linjen med hakkeren «hc» med mængden af ingredienser. 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.

Før brugen

- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, sener og bruske fra kødet før at undgå skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (10d/11d/12e) er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

Samling og betjening

- Fjern forsigtigt plastikcoveret fra kniven.
- Knivene (10b/11b/12b/12c) er meget skarpe!

Hold altid i dem i den øverste plastikdel og håndtér dem med forsigtighed.

- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift (10c/11c/12d). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (10a/11a/12a).
- Til at knuse is bruges den specielle iskniv (12c) og der fyldes op til 7 isterninger i hakkeskålen (12d).
- Justér hakkeren ind med motordelen (4) og klik dem sammen.
- For at køre med hakkeren tændes der før apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden.
- Hak altid hårde fødevarer (f.eks. parmesanost) ved fuld hastighed.
- Når hakningen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på frigørelsesknapperne (5) for at løse motordelen.
- Løft låget op. Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne kniven, drej den lidt, træk den så af.

Forsigtig

- Brug ikke hakketilbehøret (10/11/12) 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.
- Det er kun «bc» hakketilbehøret med den specielle iskniv, der må bruges til at knuse isterninger.
- Sæt aldrig hakkeskålene i mikrobølgeovnen.

«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).
- Genoptag hakning i yderligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

Brug hakketilbehøret «hc» (ekstra tilbehør, der kan fås hos dit Braun Service Center; dog ikke i hvert land).

Tilbehør til kaffe- og krydderkværn (D)

Kværnen er perfekt egnet til at kværne enhver form for tørre krydderier eller andre ingredienser, såsom peber, nelliker, chili, kaffe eller sojabønner, ris, valmuefrø, sukker, tørrede sardiner og rejer.

For de fineste resultater bruges højeste hastighed.

Samling og betjening

- Sørg for, at anti-slip gummibunden (13d) er fastgjort til bunden af skålen.
- Hold altid kværnkniiven (13b) i den øverste plastikdel og håndtér den med forsigtighed.
- Placér klingen på midterstiften på kværnens skål (13c) og drej den lidt, så den falder ned og låser på plads.
- Fyld kværnen med mad og sæt låget på med koblingen (13a).
- Kværn ingredienserne til den ønskede konsistens.
- Efter brug slukkes der for håndblenderen og der trykkes på EasyClick-oplåsningknapperne (5) for at frigøre blenderakslen.
- Løft låget op. Tag kniven ud, før indholdet hældes ud af hakkeskålen.

Forsigtig

- Fyld altid kun op til maks. linjen inde i kværnen.
- Må kun anvendes til tørre ingredienser.
- Lad krydderierne køle ned til stuetemperatur før de knuses.
- Det anbefales ikke at formale majs, valnødder, bagechokolade, kandis og hård ost.
- Sæt aldrig kværneskålen i mikrobølgeovnen.

Der henvises til tilberedningsguide D for maksimummængder og hastigheder.

Maksimal køretid for kværnen er 20 sekunder.

Pleje og rengøring (E)

- Rengør altid håndblenderen grundigt efter brugen.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.

- Sænk ikke motordelen (4) eller gearhederne (8a, 9a) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.
- Låget (11a/12a) kan skylles af under rindende vand. Må ikke nedsænkes i vand eller sættes i en opvaskemaskine.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen.
- Anti-slip gummiringen kan fjernes fra bunden af skålen for en ekstra grundig rengøring.
- Ved tilberedning af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder eller gurkemeje) kan tilbehørsdelene blive misfarvede. Aftør disse dele med vegetabilsk olie, før de rengøres.

Garanti og service

For detaljeret information, se separat garanti- og servicebrochure eller besøg www.braunhousehold.com.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Braun Service.


Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

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.

Advarsel

-  Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korrederer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- 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.

Deler og tilbehør

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motordel
- 5 EasyClick utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7 Beger
- 8 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp
- 9 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaft
 - c Skovl
- 10 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Lokk
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring
- 11 500 ml hakketilbehør «ca»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring
- 12 1250 ml hakketilbehør «bc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakkebolle
 - e Antiskli gummiring
- 13 Kaffe- og krydderkerntilbehør
 - a Lokk med kobling
 - b Kvernkniv
 - c Bolle
 - d Antiskli-basis / lokk

Slik brukes apparatet

Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarer prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren (1). Jo høyere innstilling, dess raskere hakke-

resultater. Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren.

Maksimal prosesseringshastighet kan bare oppnås ved å trykke på Turbo-knappen (3). Du kan også bruke Turbo-knappen for umiddelbare kraftige impulser uten å manipulere hastighetsregulatoren.

Miksekanal (A)

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

For best resultat brukes Turbo-hastigheten.

Montering og betjening

- Fest miksekanalen (6) til motordelen inntil den klikker på plass.
- Plasser miksekanalen inn i blandingen som skal mikses. Slå deretter på apparatet.
- Ingrediensene blandes til de får ønsket konsistens med myke opp-og-ned bevegelser.
- Etter bruk kobler du fra håndmikseren og trykke på utløserknappene (5) for å koble fra miksekanalen.

Forsiktig

- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat i en kasserolle eller kanne, så skal du fjerne kasserollen eller kannen fra varmekilden og påse at væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Ikke la håndmikseren forbli i en glovarm panne eller på kokeplaten når den ikke er i bruk.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer enn 1 minut.
- La apparatet kjøles ned i 3 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f.eks. solsikkeolje)

1 egg og 1 ekstra eggehvite

1-2 spiseskjeer eddik

Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene (ved romtemperatur) inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved Turbo-hastighet inntil oljen begynner å emulgere.
- Mens håndmikseren fremdeles er i gang heves kanalen langsomt til toppen av blandingen, og tilbake ned igjen for å få med resten av oljen. MERK: Behandlingstid: omtrent 1 minutt for salater og opptil 2 minutter for tykkere majones (f.eks. for dipp).

Vispetilbehør (A)

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

Montering og betjening

- Fest vispen (8b) til girkassen (8a).
- Motoren synkroniseres med det monterte

vispetilbehøret, før delene trykkes sammen til de klikker på plass.

- Etter bruk drar du ut kabelen og trykker på utløserknappene for å fjerne motoren. Deretter skal vispen dras ut av girkassen.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer enn 3 minutter.
- La apparatet kjøles ned i 3 minutter før du fortsetter behandlingen.

For best mulige resultater

- Flytt vispen med urviseren, mens du holder den den litt på skrå.
- For å unngå sprut begynner du langsomt og bruker vispetilbehøret i dype beholdere eller panner.
- Plasser vispen i bollen og først da skal apparatet slås på.
- Påse alltid at vispen og mikserbollen er helt rene og uten noe fett før du visper eggehviter. Det skal kun vispes opptil 4 eggehviter.

Eksempel på oppskrift: Pisket krem

400 ml avkjølt fløte (min. 30 % fett, 4-8 °C)

- Start med lav hastighet og øk hastigheten mens du visper.
- Bruk alltid fersk, avkjølt fløte for å oppnå større og mer stabilt volum når du visper.

Purétilbehør (B)

Purétilbehør kan benyttes til å mose kokte grønnsaker og frukt, slik som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

Før bruk

- Ikke mos hard eller ukokt mat, for det kan skade enheten.
- Skrell og fjern alle steiner eller harde deler; kok og la det renne av og mos så maten.

Montering og betjening

- Monter girkassen (9a) på kanalen (9b) ved å dreie den med urviseren inntil den raster på plass i låsen.
- Snu purétilbehøret på hodet og monter skovlen (9c) over det sentrale midtpunktet og skru mot urviserens retning for å finne det. (Dersom girkassen ikke er montert riktig, vil skovlen ikke feste seg).
- Det monterte purétilbehøret synkroniseres med motoren og de to delene klikkes på plass. Plugg inn.
- Purétilbehøret dyppes ned i ingrediensene og apparatet slås på med hastigheten 11.
- Ved å bevege det forsiktig opp og ned beveges mosetilbehøret gjennom ingrediensene inntil ønsket konsistens oppnås.
- Slipp fri den variable hastighetsknappen og påse at purétilbehøret har sluttet helt å rotere før du fjerner det fra maten.
- Etter bruk skal du trekke ut apparatets kabel. Fjern skovlen (9c) ved å dreie den med urviseren.

- Trykk på utløserknappene for å fjerne purétilbehøret fra motoren. Girkassen kobles fra kanalen ved å dreie mot urviseren.

Forsiktig

- Bruk aldri purétilbehør i en kasserolle over direkte varme.
- Ta alltid kasserollen av fra varmen og la den avkjøles litt.
- Plasser kasserollen eller bollen på et stabilt, flatt underlag, og støtt den med den ledige hånden din.
- Ikke trykk på purétilbehøret på siden av kokebeholderen under eller etter bruk. Bruk en slikkepotte til å skrape bort overflødig mat.
- For best mulige resultater må du aldri fylle en kasserolle eller bolle mer enn halvfull med mat når du skal mose.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer enn 1 minut.
- La apparatet kjøles ned i 4 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: Potetmos

1 kg kokte poteter

200 ml varm melk

- Legg potetene i bollen og mos i 30 sekunder med hastigheten 11.
- Melken tilføres. Fortsett å mose i 30 sekunder.

Hakketilbehør (C)

Hakkene (10/11/12) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Bruk «hc» hakken (10) for fint resultat. Den egner seg ikke for kjøtt.

Bruk «ca» og «bc» hakkene (11/12) for større mengder og for hard mat.

Dessuten tilbyr «bc» hakken en rekke andre anvendelser, som shakes, drikke, puré, deig eller knust is.

Se Behandlingsmanual C for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «hc» 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.

Før bruk

- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre hakking.
- Fjern alle bein, sener og bruske fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.

- Påse at antiskli gummiringen (10d/11d/12e) festes på bunnen av hakkebollen.

Montering og betjening

- Ta plastikkdekslet forsiktig vekk fra bladene.
- Knivbladene (10b/11b/12b/12c) er veldig skarpe! Hold dem alltid i den øverste plastikkdelen og behandle dem varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen (10c/11c/12d). Trykk den ned og drei den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (10a/11a/12a).
- For å knuse is benyttes den spesielle iskniven (12c), og opptil 7 isbiter helles inn i hakkebollen (12d).
- Hakken synkroniseres med motordelen (4) og klikkes sammen på plass.
- For drift av hakken slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og hakkebollen med den andre.
- Hard mat (f.eks. parmesanost) skal alltid hakkes ved full hastighet.
- Når du er ferdig med å hakke, drar du ut kabelen og trykker på utløserknappene (5) for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne knivbladet skal det vrís lett, og så dras av.

Forsiktig

- Ikke bruk hakketilbehøret (10/11/12) 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.
- Kun «bc» hakketilbehør med den spesielle iskniven tillates til å knuse isbiter.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikro-bølgeovnen.

«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).
- Fortsett hakkingen i ytterligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighet.

Bruk hakketilbehøret «hc» (valgfrítt ekstrautstyr tilgjengelig hos ditt Braun servicesenter; men ikke i alle land).

Kaffe- og krydderkerntilbehør (D)

Kvernen egner seg perfekt til å kverne all slags tørr krydder eller andre ingredienser, slik som pepper,

kryddernellik, chili, kaffe eller soyabønner, ris, valmuefrø, sukker, tørre sardiner og reker.

For det fineste resultatet brukes den høyeste hastigheten.

Montering og betjening

- Påse at antiskli-basisen (13d) festes på bunnen av bollen.
- Hold alltid kverkniven (13b) i den øverste plastdelen og behandle den varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos kvernbollen (13c) og få den til å spinne litt slik at den faller ned og låses på plass.
- Fyll kvernen med ingredienser og sett på lokket med koblingen (13a).
- Ingrediensene kvernes til ønsket konsistens.
- Etter bruk kobler du fra håndmikseren og trykke på utløserknappene EasyClick (5) for å koble fra miksekanalen.
- Løft opp lokket. Ta ut bladet før du heller ut kvernens innhold.

Forsiktig

- Fyll alltid kun til maks. linjen på innsiden av kvernen.
- Det skal kun benyttes tørre ingredienser.
- La krydder avkjøles til romtemperatur før det kvernes.
- Det er ikke anbefalt å kverne korn, valnøtter, kokesjokolade, kandissukker og hard ost.
- Kvernbollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen.

Se Behandlingsmanual D for maksimum mengde og hastighet.

Maksimum driftstid for kvernen er 20 sekunder.

Pleie og rengjøring (E)

- Håndmikseren skal alltid rengjøres grundig etter bruk.

Veiledning for feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Håndmikseren virker ikke.	Ingen strøm	Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbyteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Braun kundeservice dersom ingen av delene hjelper.

- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (4) eller girkassene (8a, 9a) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.
- Lokket (11a/12a) kan skylles under rennende vann. Skal ikke dyppes i vann, ei heller plasseres i en oppvaskmaskin.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kan skrape på overflaten.
- Du kan fjerne antiskli gummiringen fra bunnen av bollen for ekstra grundig rengjøring.
- Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks. gulrøtter eller gurrkemeie), kan tilbehøret bli misfarget. Tørk av delene med vegetabilsk olje før du rengjør dem.

Garanti og service

For detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk www.braunhousehold.com.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden. Det kan 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.



Svenska

Våra produkter är framtagna för att motsvara de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer bli nöjd med din nya Braun-apparat.

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 bortskafta dem korrekt.

Varning



Knivbladen är väldigt vassa!
Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra

skador.

- Oppte varsomt når de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes eller ved rengjøring.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen

stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.

- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

Delar och tillbehör

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motorenhet
- 5 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 6 Mixerskaft
- 7 Bägare
- 8 Visptillbehör
 - a Växellåda
 - b Visp
- 9 Puré-tillbehör
 - a Växellåda
 - b Puré-skaft
 - c Degspade
- 10 hacktillbehör 350 ml «hc»
 - a Lock
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 11 hacktillbehör 500 ml «ca»
 - a Lock (med kuggjul)
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 12 hacktillbehör 1250 ml «bc»
 - a Lock (med kuggjul)
 - b Hackkniv
 - c Iskniv
 - d Hackskål
 - e Gummiring för halkskydd
- 13 Kaffe- och kryddkvarnstillsets
 - a Lock med kopplingsanordning
 - b Kvarnkniv
 - c Skål
 - d Halkskyddsunderlägg / lock

Så använder du apparaten

Ställa in hastigheten

När du trycker på den variabla hastighetsknappen (2) motsvarar tillagningshastigheten inställningen

för den variabla hastighetsregulatorn (1).
Ju högre inställningen är desto snabbare får du ett hackningsresultat. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom att vrida på hastighetsregulatorn.
Maximal tillagningshastighet uppnås när man trycker in Turbo-knappen (3). Du kan också använda Turbo-knappen för direkta och kraftiga puls rörelser utan att behöva vrida på hastighetsregulatorn.

Mixerskaft (A)

Handmixern är perfekt att använda vid tillredning av dippar, såser, salladsdressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes.
Använd turbobastighet för bästa resultat.

Montering och hantering

- Skruva fast mixerskaftet (6) i motorenheten tills du hör ett klickande ljud.
- Placera mixerskaftet i de ingredienser som du vill blanda. Sätt igång apparaten.
- Mixa ingredienserna till önskad konsistens med en mjuk rörelse upp och ner.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner frikopplingsknapparna (5) för att lossa mixerskaftet.

Varning

- Om du använder apparaten för att mosa varm mat i en kastrull eller gryta ska du ta bort kastrullen eller grytan från värmekällan och se till att vätskan inte kokar. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Låt inte stavmixern vara kvar i en varm kastrull på spisen när den inte används.
- Använd inte matberedaren längre än 1 minut åt gången.
- Låt apparaten svalna under 3 minuter innan du fortsätter att använda den.

Exempel på recept: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),
1 ägg och 1 extra äggula,
1-2 msk vinäger,
Salt och peppar

- Häll alla ingredienser (vid rumstemperatur) i bågaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bågaren. Mixa i turbobastighet tills oljan börjar tjockna.
- Låt stavmixern vara igång, lyft skaftet långsamt till blandningens yta och sänk ner skaftet i blandningen för att blanda in resten av oljan.
OBSERVERA: Tillagningstid: cirka 1 minut för sallader och upp till 2 minuter för tjockare majonnäs (t.ex. till dip).

Visptillbehör (A)

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

Montering och hantering

- Fäst vispen (8b) i växellådan (8a).
- Rikta in motorenheten mot det monterade visptillbehöret och tryck ihop delarna tills det hörs ett klickande ljud.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner frikopplingsknapparna för att koppla loss motorenheten. Dra sedan ut vispen ur växellådan.
- Använd inte matberedaren längre än 3 minuter åt gången.
- Låt apparaten svalna under 3 minuter innan du fortsätter att använda den.

Tips för bästa resultat

- Luta vispen en aning och rör den medurs.
- Om du vill undvika stänk ska du börja vispa i låg hastighet och använda visptillbehöret i en djup behållare eller kastrull.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter igång apparaten.
- Se alltid till att vispen och blandningsskålen är ordentligt rengjorda och fria från fett innan du vispar äggvitor. Vispa inte fler än 4 äggvitor åt gången.

Exempel på recept: Vispad grädde

400 ml kall vispgrädde (minst 30 % fett, 4 - 8 °C)

- Starta i låghastighet och öka hastigheten medan du vispar.
- Använd alltid färsk, kall grädde för att uppnå större och stabilare volym när du vispar.

Puré-tillbehör (B)

Puré-tillbehöret kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukter som potatis, sötpotatis, tomat, plommon och äpplen.

Före användning

- Försök inte att mosa hårda eller okokta matvaror, eftersom det kan skada apparaten.
- Ta bort skal och eventuella kärnor eller andra hårda delar från frukterna/grönsakerna innan du kokar och mosar matvarorna.

Montering och hantering

- Montera växellådan (9a) på skaftet (9b) genom att vrida den medurs tills den låser fast.
- Vrid puré-tillbehöret upp och ner, fäst degspaden (9c) på navet i mitten och vrid den moturs så att den sitter fast. (Om växellådan inte är monterad på rätt sätt går det inte att fästa degspaden).
- Rikta in det ihopmonterade puré-tillbehöret mot motorenheten och tryck ihop delarna tills du hör ett klickande ljud. Sätt i nätsladden.
- Sänk ner puré-tillbehöret i ingredienserna och sätt igång apparaten i hastighet 11.
- Lyft och sänk puré-tillbehöret med en mjuk rörelse i ingredienserna tills de har uppnått önskad konsistens.

- Släpp den variabla hastighetsknappen och se till att puré-tillbehöret har stannat helt innan du lyfter upp det från matvarorna.
- Dra ut apparatens nätsladd när du är klar. Ta bort degspaden (9c) genom att vrida den medurs.
- Tryck ner frikopplingsknapparna för att lossa puré-tillbehöret från motorenheten. Ta bort växellådan från skaffet genom att vrida den moturs.

Varning

- Använd aldrig puré-tillbehöret i en kastrull över direkt värme.
- Ta alltid bort kastrullen från värmen och låt den svalna.
- Ställ kastrullen eller skålen på en stabil, plan yta och håll den stadigt med din lediga hand.
- Slå inte med puré-tillbehöret på sidan av kokkärlet under eller efter användning. Använd en degskrapa för att skrapa bort kvarvarande mat.
- För att uppnå bästa resultat när du mosar ska du aldrig fylla kastrullen eller skålen mer än till hälften med matvaror.
- Använd inte matberedaren längre än 1 minut åt gången.
- Låt apparaten svalna under 4 minuter innan du fortsätter att använda den.

Exempel på recept: Potatismos

1 kg kokt potatis

200 ml varm mjölk

- Lägg potatisarna i en skål och mosa i 30 sekunder i hastighet 11.
- Häll i mjölken. Fortsätt att mosa i 30 sekunder.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehören (10/11/12) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd hacktillbehöret «hc» (10) för finhackning. Kan inte användas till kött.

Använd «ca»- och «bc»-hackaren (11/12) för större kvantiteter och hårda matvaror.

Du kan även använda «bc»-hackaren till ett brett urval av livsmedel, som t.ex. milkshakes, drinkar, puréer, kaksmet eller krossad is.

Se bearbetningsguide C för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

Fyll inte på mer ingredienser än upp till maxlinjen när du använder hacktillbehöret «hc». Maximal användningstid för hacktillbehöret «hc»: 1 minut för stora mängder fuktiga ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser.

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

Före användning

- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.
- Se till att gummiringen för halkskydd (10d/11d/12e) sitter fast på undersidan av hackskålen.

Montering och hantering

- Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven.
- Knivarna (10b/11b/12b/12c) är mycket vassa! Håll dem alltid i den övre delen av plast och hantera dem varsamt.
- Placera kniven på tappen i mitten av hackskålen (10c/11c/12d). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (10a/11a/12a).
- Om du vill krossa is kan du använda den särskilda iskniven (12c) och lägga i upp till 7 isbitar i hackskålen (12d).
- Rikta in hacktillbehöret mot motorenheten (4) och tryck tills du hör ett klick.
- Sätt igång apparaten när du vill använda hackaren. Håll motorenheten med ena handen och hackskålen med den andra under bearbetningen.
- Hacka alltid hårda matvaror (t.ex. parmesanost) på högsta hastighet.
- När du har hackat färdigt ska du dra ut nätsladden och trycka ner frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du håller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

Varning

- Använd inte hacktillbehören (10/11/12) med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffebönor, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- Endast «bc»-hacktillbehöret med den särskilda iskniven får användas för att krossa isbitar.
- Ställ aldrig in hackskalarna i en mikrovågsugn.

«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).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

Använd hacktillbehöret «hc» (tillval som kan beställas från ditt Braun Service Center; finns inte i alla länder).

Kaffe- och kryddkvarnstillsets (D)

Den här kvarnen är idealisk för malning av alla sorters torra kryddor eller andra ingredienser, som peppar, nejlika, chili, kaffe eller sojaböner, ris, vallmofrön, socker, torkade sardiner eller räkor.

Använd högsta hastighet för bästa resultat.

Montering och hantering

- Se till att gummibasen för halkskydd (13d) sitter fast på skålens undersida.
- Håll alltid i kvarnkniven (13b) med hjälp av den övre plastdelen och hantera varsamt.
- Placera kniven på tappen i mitten av kvarnskålen (13c) och vrid den en aning så att den åker ner och låser fast på rätt plats.
- Fyll på kvarnen med ingredienser och sätt på locket tillsammans med kopplingen (13a).
- Mal ingredienserna till önskad konsistens.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick-frikopplingsknapparna (5) för att lossa mixerskaftet.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven innan du håller ut skålens innehåll

Varning!

- Fyll alltid endast upp till maxlinjen inuti kvarnen.
- Använd endast till torra ingredienser.
- Låt kryddorna svalna till rumstemperatur innan du påbörjar malningen.
- Det är inte lämpligt att mala spannmål, valnötter, blockchoklad, kandisocker eller hårdost.
- Ställ aldrig in kvarnskålen i mikrovågsugnen.

Se bearbetningsguide D för maximala kvantiteter och hastigheter.

Maximal användningstid för kvarnen är 20 sekunder.

Vård och rengöring (E)

- Rengör alltid stavmixern noggrant efter användning.
- Dra ut stavmixerns nätsladd före rengöringen.
- Sänk inte ner motorenheten (4) eller växellådorna (8a, 9a) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Locket (11a/12a) kan sköljas under rinnande vatten. Sänk inte ner det i vatten och diska det inte i maskin.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin.
- Använd inte slipande rengöringsmedel som kan repa ytan.
- Du kan ta bort gummiringen för halkskydd från undersidan av skålen om du vill rengöra apparaten extra noggrant.
- Om du bearbetar matvaror med hög pigmenthalt (t.ex. morötter eller gurkmeja) kan tillbehören bli missfärgade. Torka av delarna med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Garanti och service

Se den separata garantin och servicebroschyren eller gå till www.braunhousehold.com för utförlig information.

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering 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.



Felsökningsguide

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.

Suomi

Tuotteemme täyttävät korkeimmat laatu-, toiminnallisuus- ja suunnittelustandardit. Toivottavasti nautit täysin sydämin uudesta Braun-laitteesta.

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 saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.

- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike
- 4 Moottoriosia
- 5 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvars
- 7 Sekoituslasi
- 8 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Vispiä
- 9 Soseutuslisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Soseutusvarsi
 - c Sekoitusterä
- 10 350 ml:n pilkontalisävaruste «hc»
 - a Kansi
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas
- 11 500 ml:n pilkontalisävaruste «ca»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas
- 12 1250 ml:n pilkontalisävaruste «bc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
 - d Pilkontakulho
 - e Liukumaton kumirengas
- 13 Kahvi- ja maustemyllylisävaruste
 - a Kansi ja liitin
 - b Terä
 - c Kulho
 - d Lipsuaton alusta / kansi

Laitteen käyttäminen

Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainiketta (2) painetaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen (1) asetusta. Mitä suurempi nopeusasetus, sitä nopeampi pilkkomistulos. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella. Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla Turbopainiketta (3). Turbopainiketta

voidaan käyttää myös tehokkaisiin pikapulsseihin tarvitsematta koskea nopeussäätimeen.

Sekoitusvarsi (A)

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

Parhaat tulokset saadaan Turbo-nopeudella.

Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä sekoitusvarsi (6) moottoriosaan niin, että se napsahtaa paikoilleen.
- Aseta sekoitusvarsi sekoitettavien aineiden joukkoon. Kytke laite sitten päälle.
- Sekoita ainekset haluamaasi paksuuteen hitaalla pystyliikkeellä.
- Irrota sauvasekoittimen pistoke käytön jälkeen ja paina vapautuspainiketta (5) irrottaaksesi sekoitusvarren.

Varoitus

- Jos soseutat laitteella kuumaa ruokaa kasarissa tai kattilassa, nosta kasari tai kattila pois lämmönlähteen päältä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä anna sauvasekoittimen istua kuumassa kasarissa liedellä, kun sitä ei käytetä.
- Älä käytä keskeytyksettä 1 minuutin pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 3 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Esimerkkiresepti: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)

1 kananmuna ja lisäksi 1 munankeltuainen
1-2 tlk etikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Laita kaikki ainekset (huoneenlämmössä) sekoituslasin yllä olevassa järjestyksessä.
- Laita sauvasekoitin sekoituslasin pohjalle. Sekoita Turbo-nopeudella, kunnes öljy alkaa emulgoitua.
- Sauvasekoittimen yhä käydessä nosta varsi hitaasti sekoituksen päälle ja laske se takaisin, jotta kaikki öljy sekoittuu.
HUOM: Käsittelyaika: noin 1 minuutti salaateille ja enintään 2 minuuttia paksimmille majoneeseille (esim. dippi).

Vispilälisävaruste (A)

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

Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä vispilä (8b) käyttöpyörästäön (8a).
- Kohdista moottoriosaa kootun vispilälisälaitteen kanssa ja paina osat yhteen niin, että ne napsahtavat kiinni.

- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan. Vedä sitten vispilä irti käyttöpyörästäön.
- Älä käytä keskeytyksettä 3 minuuttia pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 3 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Parhaat tulokset

- Kierrä vispilää myötäpäivään samalla, kun pidät sitä hieman vinossa.
- Vältä roiskeet aloittamalla hitaasti ja käyttämällä vispilälisäosaa syvässä astiassa tai pannussa.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sen jälkeen.
- Varmista aina, että vispilä ja sekoituskulho ovat täysin puhtaat ja rasvattomat, ennen kuin vispaat munanvalkuaisia. Vispaa kerralla enintään neljä munanvalkuaista.

Esimerkkiresepti: Kermavaahto

400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4 - 8 °C)

- Aloita hitaalla nopeudella ja lisää nopeutta, kun vispaat.
- Käytä aina tuoretta kylmää kermaa saadaksesi enemmän ja pysyvämpää kermavaahtoa vispatessasi.

Soseutuslisävaruste (B)

Soseutuslisävarusteella voidaan soseuttaa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenoita.

Ennen käyttöä

- Älä soseuta kovaa tai keittämätöntä ruokaa; laite saattaa vioittua.
- Kuori ainekset ja poista kivet ja kovat osat; keitä ja valuta vesi pois ja soseuta sitten hedelmä/vihannes.

Kokoaminen ja käyttö

- Sovita käyttöpyörästäön (9a) varteen (9b) kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- Käännä soseutuslisävaruste ylösalaisin ja laita sekoitusterä (9c) keskinavan päälle ja kierrä vastapäivään. (Jos käyttöpyörästäön ei ole kunnolla paikoillaan, sekoitusterä ei kiinnity.)
- Kohdista koottu soseutuslisävaruste moottoriosan kanssa ja napsauta osat yhteen. Kytke pistorasiaan.
- Upta soseutuslisävaruste aineksiin ja käynnistä laite nopeudella 11.
- Liikuta soseutuslisävarustetta tasaisin pystyliikkeen ainesten läpi, kunnes koostumus on haluamasi.
- Vapauta nopeussäätöpainike ja varmista, että soseutuslisäosa on pysähtynyt täysin, ennen kuin nostat sen ulos roasta.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen. Irrota sekoitusterä (9c) kiertämällä vastapäivään.
- Irrota soseutuslisävaruste moottoriosasta painamalla vapautuspainikkeita. Irrota

käyttöpöyrästä varresta kiertämällä sitä vastapäivään.

Varoitukset

- Älä koskaan käytä soseutuslisävarustetta kasarissa suoraan lämmönlähteen päällä.
- Ota kasari aina liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Laita kasari tai kulho vakaalle tasapinnalle ja tue sitä vapaalla kädellä.
- Älä naputa soseutuslisävarustetta keittoastian kylkeen käytön aikana tai sen jälkeen. Kaavi jäännösruoika pois lastalla.
- Parhaat soseutustulokset saadaan, kun kasaria tai kulhoa ei täytetä ruoalla yli puolenvälin.
- Älä käytä keskeytyksellä 1 minuutin pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 4 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Esimerkkiresepti: Perunamuusi

1 kg keitettyjä perunoita
200 ml lämmintä maitoa

- Laita perunat kulhoon ja soseuta 30 sekunnin ajan nopeudella 11.
- Lisää maito. Jatka soseutusta 30 sekuntia.

Pilkontalisävaruste (C)

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

«hc»-pilkontalisävarusteella (10) saadaan hienommat tulokset. Se ei sovellu lihan pilkkomiseen.

«ca»- ja «bc»-pilkontalisävarusteella (11/12) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

«bc»-pilkontalisävaruste soveltuu lisäksi moneen muuhun käyttötarkoitukseen, kuten pirtelöiden, soseiden, juomien, taikinan ja jäämurskan valmistukseen.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

«hc»-pilkontalisävarustetta käytettäessä aineksia ei saa täyttää maksimiviivaa korkeammalle. «hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 1 minuutti 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 tärinästä voimakkaasti.

Ennen käyttöä

- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.

- Tarkista, että liukumaton kumirengas (10d/11d/12e) on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö

- Irrota muovisuoja varoen terästä.
- Terät (10b/11b/12b/12c) ovat erittäin teräviä! Pitele niitä aina muoviosasta ja käsittele niitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon (10c/11c/12d) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (10a/11a/12a) paikoilleen.
- Käytä jään murskaamiseen jääterää (12c) laittaen enintään 7 jääkuutiota pilkontakulhoon (12d).
- Kohdista pilkontalisävaruste moottoriosan (4) kanssa ja napsauta ne yhteen.
- Käynnistä laite käyttäaksesi pilkontalisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja pilkontakulhoa toisella.
- Pilko kova ruoka (kuten parmesaanijuusto) aina täydellä nopeudella.
- Kun olet pilkkonut ainekset, irrota pistoke ja paina vapautuspainikkeita (5) irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös. Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

Varoitukset

- Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (10/11/12) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkontalisävarusteella voi murskata jääkuutioita.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoja mikroaal-touuniin.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

Käytä pilkkomislisälaitetta «hc» (lisälaite saatavana Braun asiakaspalvelusta; ei kuitenkaan kaikissa maissa).

Kahvi- ja maustemyllylisävaruste (D)

Mylly sopii erinomaisesti kaikenlaisten kuivien mausteiden ja muiden ainesten, kuten pippurin, mausteneilikan, chilin, kahvi- ja soijapapujen, riisin,

unikonsiementen, sokerin, kuivattujen sardiinien ja katkarapujen, jauhamiseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Kokoaminen ja käyttö

- Tarkista, että liukumaton alusta (13d) on kiinni kulhon pohjassa.
- Pitele terää (13b) aina ylemmästä muoviosasta ja käsittele sitä varoen.
- Aseta terä kulhon (13c) keskustapille ja pyöritä sitä hieman siten, että se putoaa alas ja lukittuu paikoilleen.
- Täytä mylly aineksilla ja laita kansi ja liitin (13a) paikoilleen.
- Jauha ainekset vaadittuun karkeuteen.
- Irrota sauvasekoittimen pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick-vapautuspainiketta (5) irrottaaksesi sekoitusvarren.
- Nosta kansi ylös. Ota terä ulos ennen kuin tyhjennät kulhon.

Varoitus!

- Täytä aina vain myllyn sisällä olevaan maksimimerkkiin.
- Käytä vain kuiva-ainesten kanssa.
- Anna mausteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen jauhamista.
- Emme suosittele jauhaamaan maissia, saksanpähkinöitä, leivontasuklaata, karamellitankoja tai kovaa juustoa.
- Älä koskaan laita jauhekulhoa mikroaaltouuniin.

Lue käsittelyoppaasta D maksimimäärät ja nopeudet.

Myllyn pisin käyttöaika on 20 sekuntia.

Hoito ja puhdistus (E)

- Puhdista sauvasekoitin aina huolella käytön jälkeen.

- Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (4) tai käyttöpyörästä (8a, 9a) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Kansi (11a/12a) voidaan huuhdella juoksevassa vedessä. Älä upota veteen tai laita tiskikoneeseen.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Voit irrottaa liukumattoman kumirenkaan kulhon pohjasta voidaksesi puhdistaa sen erityisen hyvin.
- Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita tai kurkimaan), lisävaruste saattaa värittyä. Pyyhi nämä osat vihannesöljyllä ennen puhdistamista.

Takuu ja huolto

Tarkempia tietoja on erillisessä takuu- ja huoltolehtisessä ja osoitteessa www.braunhousehold.com.

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

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



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



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.

Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, aby spełniać najwyższe standardy w zakresie jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Mamy nadzieję, że nowy produkt firmy Braun spełni Państwa oczekiwania.

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 ostrzych 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.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka

kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbiierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierv wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- 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 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.
- 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.

Części i osprzęt

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo
- 4 Silnik
- 5 Przyciski blokady EasyClick
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 9 Końcówka do przecierania
 - a Przekładnia
 - b Nasadka do przecierania
 - c Łopatka

- 10 350 ml końcówka do siekania «hc»
 a Pokrywa
 b Ostrze do siekania
 c Misa do siekania
 d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 11 500 ml końcówka do siekania «ca»
 a Pokrywa (z przekładnią)
 b Ostrze do siekania
 c Misa do siekania
 d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 12 1250 ml końcówka do siekania «bc»
 a Pokrywa (z przekładnią)
 b Ostrze do siekania
 c Ostrze do lodu
 d Misa do siekania
 e Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 13 Akcesorium do młynka do kawy i przypraw
 a Pokrywa ze sprzęgłem
 b Ostrze młynka
 c Misa
 d Antypoślizgowa baza / pokrywka

Uwaga

- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności w rondlu lub garnku należy w pierwszej kolejności wyłączyć palnik kuchenki i sprawdzić czy płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie należy pozostawiać nieużywanego blendera w gorącym naczyniu lub na kuchence.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 1 minut.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 3 minuty.

Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. oleju słonecznikowego)

1 jajko i 1 dodatkowe żółtko jajka

1-2 łyżeczki octu

sól i pieprz do smaku

- Umieść wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.
 - Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z prędkością Turbo, aż rozpocznie się proces emulgacji oleju.
 - Przy włączonym blenderze powoli poruszaj nasadką miksującą w górę i w dół mieszanki w celu zebrania resztek oleju.
- UWAGA: Czas przygotowania: majonez sałatkowy ok. 1 minuty, gęsty majonez około 2 minut (np. do dipów).

Jak korzystać z urządzenia

Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regulatorze prędkości (1). Im wyższe ustawienie, tym szybciej odbywa się siekanie. Podczas pracy prędkość można łatwo regulować, obracając regulator prędkości.

Maksymalną prędkość obróbki można uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku Turbo (3). Przycisk Turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

Trzonek blendera (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, użyj prędkości Turbo.

Montaż i obsługa

- Podłącz końcówkę nasadki miksującej (6) do obudowy silnika, aż do momentu zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Umieść nasadkę miksującą do pojemnika z produktami, które mają być zmiksowane. Następnie włącz urządzenie.
- Miksuj składniki poruszając delikatnie końcówką w górę i w dół, aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.
- Po użyciu odłącz blender od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady (5), aby odłączyć nasadkę miksującą.

Kończówka do trzepania (A)

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

Montaż i obsługa

- Podłącz trzepaczkę (8b) do przekładni (8a).
- Ustaw w jednej linii silnik i trzepaczkę i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady, aby odłączyć korpus silnika. Następnie wyciągnij trzepaczkę z przekładni.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 3 minuty.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 3 minuty.

Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

- Obracaj trzepaczką w prawo, trzymając ją pod niewielkim kątem.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością i ubijaj produkty w głębokim naczyniu.
- W pierwszej kolejności umieść trzepaczkę w misie, a następnie włącz urządzenie.

- Przed rozpoczęciem ubijania jajek upewnij się, czy trzepaczka i misa do mieszania są czyste i pozbawione tłuszczu. Ubijaj jednocześnie nie więcej niż 4 jajka.

Przykładowy przepis: Bita śmietana

400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, temp. 4 - 8 °C)

- Rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością, a następnie ją zwiększaj.
- Aby uzyskać lepszy efekt ubijania zawsze używaj świeżej, schłodzonej śmietany.

Końcówka do przecierania (B)

Końcówka do przecierania może służyć do przecierania gotowanych warzyw i owoców takich jak ziemniaki, bataty, pomidory, śliwki i jabłka.

Przed użyciem

- Nie wolno przecierać twardych i nieugotowanych produktów, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed rozpoczęciem przecierania żywności usuń z niej wszelkie twarde elementy, obierz ze skóry, a następnie ugotuj i odcedź.

Montaż i obsługa

- Zamocuj przekładnię (9a) na nasadce (9b), obracając ją w prawo, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Obróć końcówkę do przecierania do góry i nałoż łożatkę (9c) na środkową piastę. Przekręć ją w lewo, aby znalazła się we właściwym miejscu. (Jeżeli przekładnia nie będzie prawidłowo zamocowana, to łożatka nie da się zablokować w odpowiedniej pozycji).
- Ustaw w jednej linii silnik i końcówkę do przecierania i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia). Podłącz urządzenie do źródła zasilania.
- Umieść końcówkę do przecierania w środku składników i włącz urządzenie z ustawieniem prędkości 11.
- Delikatnie przesuwaj końcówką do przecierania w górę i w dół, aż do uzyskania pożądanej konsystencji produktu.
- Przed wyjęciem końcówki do przecierania z potrawy zwolnij przycisk zmiennej prędkości i upewnij się, że końcówka do przecierania przestała się obracać.
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania. Usuń łożatkę (9c) przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przyciski blokady, aby odłączyć korpus silnika od końcówki do przecierania. Odłącz przekładnię od nasadki obracając ją w lewo.

Ostrożnie

- Końcówki do przecierania nie wolno używać w rondlu stojącym na palniku kuchenki.
- Rondel należy zawsze zdjąć z ognia i lekko ostudzić.

- Rondel lub misę należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni i przytrzymać ręką.
- Podczas i po zakończeniu użycia urządzenia nie należy uderzać końcówką do przecierania o krawędź naczynia do gotowania. Resztki potrawy należy zeszkrobywać ze ścianek naczynia przeznaczoną do tego szpatułką.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, miksowana potrawa powinna zajmować najwyżej połowę objętości rondla lub misy.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 1 minut.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 4 minuty.

Przykładowy przepis: Puree ziemniaczane

1 kg ugotowanych ziemniaków

200 ml ciepłego mleka

- Umieść ziemniaki w misie i przecieraj przez 30 sekund z prędkością ustawioną na 11.
- Dodaj mleko. Przecieraj przez 30 sekund.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania (10/11/12) przeznaczone są w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Do siekania drobnych orzechów używaj końcówki «hc» (10). Nie nadaje się do mięsa.

Do siekania większych ilości i twardych produktów używaj końcówki «ca» i «bc» (11/12).

Końcówka do siekania «bc» nadaje się do produkcji wielu potraw takich jak szejki, drinki, purée, masło lub kruszony lód.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki C.

Podczas używania końcówki «hc» 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.

Przed użyciem

- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (10d/11d/12e) znajduje się na spodzie misy do siekania.

Montaż i obsługa

- Usuń ostrożnie plastikową osłonę z ostrza.

- Ostrza (10b/11b/12b/12c) są bardzo ostre! Chwytaj ostrza za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nimi ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu misy do siekania (10c/11c/12d) Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (10a/11a/12a).
- Do kruszenia lodu używaj ostrza (12c) i napełniaj misę do siekania (12d) maksymalnie 7 kostkami lodu.
- Ustaw w jednej linii końcówkę do siekania i silnik (4) i przyciśnij oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Aby użyć ostrza do siekania należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę do siekania.
- Produkty twarde (np. parmezan) siekaj z maksymalną prędkością.
- Po zakończeniu siekania odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie naciśnij przyciski blokady (5), aby odłączyć korpus silnika.
- Zdejmij pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę. Aby usunąć ostrze przekreśl je delikatnie i wyciągnij.

Ostrożnie

- Nie używaj końcówki do siekania (10/11/12) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie specjalnego ostrza «bc».
- Nie wolno podgrzewać misy do siekania kuchence mikrofalowej.

«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 misy do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekaj przez następne 1,5 sekundy przy maksymalnej prędkości.

Użyj końcówki do rozdrabniania «hc» (opcjonalna końcówka dostępna w centrum serwisowym firmy Braun, jednak nie we wszystkich krajach).

Akcesorium do młynka do kawy i przypraw (D)

Młynek idealnie nadaje się do mielenia wszelkich suchych przypraw i innych produktów, takich jak

pieprz, goździki, chili, kawa, soja, mak, cukier, suszone sardynki i krewetki.

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

Montaż i obsługa

- Sprawdź, czy na spodzie misy znajduje się antypoślizgowa baza z gumy (13d).
- Zawsze chwytaj ostrze młynka (13b) za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nim ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu młynka do mielenia (13c) i dociśnij je do dołu, by zablokowało się we właściwym miejscu.
- Napełnij młynek produktami i nałóż pokrywę ze sprzęgłem (13a).
- Zmiel produkty do pożądanej konsystencji.
- Po użyciu odłącz blender od zasilania i naciśnij przyciski blokady EasyClick (5), aby odłączyć nasadkę miksującą.
- Zdejmij pokrywę. Wyjmij ostrze i opróżnij misę.

Uwaga

- Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu napętnienia młynka.
- Używaj tylko do suchych produktów.
- Przed zmieleniem odczekaj, aż przyprawy ostygną do temperatury pokojowej.
- Nie zaleca się mielenia kukurydzy, orzechów włoskich, czekolady do wypieków, cukru kandyzowanego i twardego sera.
- Nie wolno podgrzewać misy młynka w kuchence mikrofalowej.

Informacje dotyczące maksymalnej ilości i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki D.

Maksymalny czas pracy młynka wynosi 20 sekund.

Konserwacja i czyszczenie (E)

- Po użyciu wyczyść dokładnie całe urządzenie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz blender od źródła zasilania.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (4) i przekładni (8a, 9a) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Pokrywę (11a/12a) można myć pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj w wodzie i nie myj w zmywarce.
- Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- Aby dokładnie wyczyścić, zdejmij ze spodu misy antypoślizgowy pierścień gumowy.
- Podczas obróbki produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchewek lub kurkumy) może dojść do przebarwienia osprzętu.

Przed umyciem należy takie części przetrzeć olejem jadalnym.

Gwarancja i serwis

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapoznaj się z treścią oddzielnej broszury dotyczącej gwarancji i serwisu lub odwiedź witrynę www.braunhousehold.com.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej

produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

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.


Český

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost.

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, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích 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 přírodní šňůry.
- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přírodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- 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 žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

Díly a příslušenství

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo
- 4 Část motoru
- 5 Uvolňovací tlačítka EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 Šlehací příslušenství
a Převodovka
b Metla
- 9 Příslušenství na pyré
a Převodovka
b Hřidel na pyré
c Lopatka
- 10 350 ml příslušenství na sekání «hc»
a Víko
b Sekací nůž
c Sekací nádoba
d Protiskuzový pryžový kroužek
- 11 500 ml příslušenství na sekání «ca»
a Víko (s převodem)
b Sekací nůž
c Sekací nádoba
d Protiskuzový pryžový kroužek
- 12 1250 ml příslušenství na sekání «bc»
a Víko (s převodem)
b Sekací nůž
c Nůž na led
d Sekací nádoba
e Protiskuzový pryžový kroužek
- 13 Příslušenství mlýnek na kávu a koření
a Víko se spojovacím dílem
b Nůž mlýnku
c Nádoba
d Protiskuzový podklad / víko

Jak používat přístroj

Nastavení rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti (1). Čím vyšší rychlost, tím rychlejší výsledky sekání. Můžete rychlost nastavovat

pohodlně během provozu otáčením regulátoru rychlosti.

Maximální rychlosti zpracování lze dosáhnout pouze stisknutím tlačítka Turbo (3). Tlačítko Turbo můžete rovněž použít pro okamžité výkonové impulsy bez nutnosti manipulace s regulátorem rychlosti.

Šlehací násada (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 rychlost Turbo.

Sestavení a obsluha

- Připevněte mixovací hřídel (6) k části motoru tak, aby zaklapl.
- Umístěte mixovací hřídel do směsi, která se má mixovat. Poté zapněte přístroj.
- Rozmixujte přísady do požadované konzistence jemnými pohyby nahoru a dolů.
- Po použití odpojte ruční mixér od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka (5) pro sejmutí mixovacího hřídele.

Pozor

- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin v pánvi nebo hrnci sejměte pánev nebo hrnec z tepelného zdroje a ujistěte se, že tekutina nevě. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 1 minut.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 3 minuty vychladnout.

Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicový olej)

1 vejce a 1 vaječný žloutek navíc

1–2 polévková lžíce octa

sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady (při pokojové teplotě) do poháru ve výše uvedeném pořadí.
 - Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte rychlostí Turbo, dokud olej nezačne emulgovat.
 - Se stále běžícím ručním mixérem pomalu zvedněte hřídel ke hladině směsi a zpět dolů pro zpracování zbytku oleje.
- POZNÁMKA: Doba zpracování: přibl. 1 minuta pro saláty a až 2 minuty pro hustší majonézu (např. pro namáčení).

Šlehací příslušenství (A)

Používejte metlu pouze ke šlehání krému, vaječných bílků, výrobě piškotových buchet a hotových dezertů.

Sestavení a obsluha

- Připevněte metlu (8b) k převodovce (8a).

- Zarovnejte těleso motoru se sestaveným nástavcem a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka pro sejmutí tělesa motoru. Poté vytáhněte metlu z převodovky.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 3 minuty.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 3 minuty vychladnout.

Rady pro co nejlepší výsledky

- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji v lehkém náklonu.
- Pro zabránění rozstříku začněte pomalu a používejte šlehací nástavec v hlubokých nádobách nebo hrncích.
- Vložte metlu do nádoby a teprve poté zapněte přístroj.
- Před šleháním vaječných bílků se vždy ujistěte, že jsou metla a mísicí nádoba zcela čisté a prosté tuku. Šlehejte maximálně 4 vaječné bílky.

Příklad receptu: Šlehačka

400 ml chlazené smetany (min. 30% obsah tuku, 4 - 8 °C)

- Začněte s nízkou rychlostí a zvyšujte rychlost během šlehání.
- Vždy používejte čerstvou chlazenou smetanu pro dosažení většího a stabilnějšího objemu při šlehání.

Příslušenství na pyré (B)

Příslušenství na pyré lze použít k rozmačkávání vařených zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Před použitím

- Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvažené potraviny, může to poškodit přístroj.
- Oloupejte a odstraňte pecky nebo tvrdé části; pokrm uvařte a zced'te, poté rozmačkávejte.

Sestavení a obsluha

- Připevněte převodovku (9a) k hřídeli (9b) otáčením ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne na místě.
- Otočte příslušenství na pyré spodní částí nahoru a připevněte lopatku (9c) přes středový náboj a otočte ji proti směru hodinových ručiček. (Není-li převodovka správně připevněná, nelze lopatku zajistit na místě).
- Zarovnejte sestavené příslušenství na pyré s tělesem motoru a zaklapněte obě části do sebe. Zapojte zástrčku.
- Ponořte příslušenství na pyré do přísad a zapněte přístroj na rychlost 11.
- Pohybuje mačkáčím nástavcem lehce nahoru a dolů skrz přísady, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Uvolněte tlačítko variabilní rychlosti a ujistěte se,

- že se příslušenství na pyré zcela zastavilo, než je vyjmete z pokrmu.
- Po použití odpojte přístroj od sítě. Sejměte lopatku (9c) otočením ve směru hodinových ručiček.
- Stiskněte uvolňovací tlačítka pro sejmутí příslušenství na pyré z těla motoru. Oddělte převodovku od hřídele otočením proti směru hodinových ručiček.

Pozor

- Nikdy nepoužívejte příslušenství na pyré v hrnci nad přímým teplem.
- Vždy sejměte hrnec z plotny a nechte lehce vychladnout.
- Postavte hrnec nebo nádobu na stabilní rovný povrch a volnou rukou jej přidrže.
- Neklepejte příslušenstvím na pyré o bok nádoby na vaření během používání nebo po něm. Seškrabte zbytky potravin škrabkou.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků neplňte hrnec nebo nádobu potravinami více než do poloviny.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 1 minutu.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 4 minuty vychladnout.

Příklad receptu: Bramborová kaše

1 kg vařených brambor

200 ml teplého mléka

- Vložte brambory do nádoby a mačkejte je 30 sekund rychlostí 11.
- Přidejte mléko. Pokračujte v mačkání dalších 30 sekundy.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáčky (10/11/12) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Použijte sekáček «hc» (10) pro jemné výsledky. Není vhodné pro maso.

Použijte sekáček «ca» a «bc» (11/12) pro větší množství a tvrdé potraviny.

Navíc sekáček «bc» nabízí četná jiná použití jako koktejly, nápoje, pyré, těsto nebo drcený led.

Viz průvodce zpracováním C ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Pro sekáček «hc» množství přísad nesmí přesáhnout výše než je označení max. Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 1 minuta pro velká množství mokrych přísad, 30 sekund pro suché nebo tvrdé přísady.

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

Před použitím

- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.

- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (10d/11d/12e) připevněný na spodku sekací nádoby.

Sestavení a obsluha

- Opatrně sejměte plastový kryt z nože.
- Nože (10b/11b/12b/12c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za horní plastovou část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umistěte nůž na středový kolík sekací nádoby (10c/11c/12d). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (10a/11a/12a).
- K drcení ledu použijte speciální nůž na led (12c) a naplňte až 7 kostek ledu do sekací nádoby (12d).
- Zarovnejte sekáček s částí motoru (4) a zaklapněte je do sebe.
- Pro provoz sekáčku zapněte přístroj. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a sekací nádobu druhou.
- Vždy sekejte tvrdší potraviny (např. parmazán) plnou rychlostí.
- Po dokončení sekání odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka (5) pro sejmутí části motoru.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmutí nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

Pozor

- Nepoužívejte příslušenství na sekání (10/11/12) se sekacími noži ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrněk, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Pouze příslušenství na sekání «bc» se speciálním nožem na led je dovoleno pro drcení ledových kostek.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

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

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

Používejte příslušenství na sekání «hc» (volitelně příslušenství je k dispozici v servisním středisku Braun; avšak ne v každé zemi).

Příslušenství mlýnek na kávu a koření (D)

Mlýnek je perfektně vhodný k mletí jakéhokoli druhu sušeného koření nebo jiných ingrediencí, jako je pepř, hřebíček, chili, kávová zrna nebo sojové boby, rýže, semínka vlašského máku, cukr, sušené sardinky a garnáti.

Pro nejkvalitnější výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Sestavení a obsluha

- Ujistěte se, že je protiskuzový pryžový podklad (13d) připevněn na spodku nádoby.
- Držte nůž mlýnku (13b) vždy za horní plastovou část a zacházejte s ním opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík nádoby na mletí (13c) a lehce jí otáčejte tak, aby klesla dolů a zapadla na místo.
- Naplňte mlýnek ingrediencemi a přiložte víko se spojovacím dílem (13a).
- Melte ingredience až do požadované konzistence.
- Po použití odpojte ruční mixér od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick (5) pro sejmutí mixovacího hřídele.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu mlecí nádoby vyjměte nůž.

Pozor

- Vždy naplňujte mlýnek uvnitř až po čárku max.
- Smí být používán pouze pro suché ingredience.
- Před mletím nechte koření vychladnout na pokojovou teplotu.
- Není určen k mletí obilí, vlašských ořechů, čokolády na pečení, cukrkandlu a tvrdého sýra.
- Nikdy nedávejte mlecí nádobu do mikrovlnné trouby.

Viz průvodce zpracováním D ohledně maximálních množství a rychlostí.

Maximální doba provozu pro mlýnek je 20 sekund.

Péče a čištění (E)

- Po použití vždy ruční mixér důkladně vyčistěte.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte část motoru (4) ani převodovky (8a, 9a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Víko (11a/12a) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte do vody ani nevkládejte do myčky na nádobí.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmut protiskuzový pryžový kroužek ze spodku nádoby.
- Při zpracovávání potravin s vysokým obsahem barviva (např. mrkev nebo kurkuma) může příslušenství změnit barvu. Otřete tyto díly před čištěním rostlinným olejem.

Záruka a servis

Pro podrobné informace viz samostatný záruční a servisní dokument nebo navštivte www.braunhousehold.com.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

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.


Slovenský

Naše produkty sa vyrábajú tak, aby spĺňali tie najprísnejšie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Pevne veríme, že obsluha spotrebiča Braun bude pre vás príjemným zážitkom.

Pred použitím

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

-  Ostré je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vyspaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Toto zariadenie 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 zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákazník servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v

sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.

- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrežno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Diely a príslušenstvo

- Regulátor variabilnej rýchlosti
- Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- Tlačidlo Turbo
- Diel motora
- Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- Tyčový mixovací nastavec
- Nádoba
- Doplnková metlička
a Prevodovka
b Metlička
- Príslušenstvo na pyré
a Prevodovka
b Hriadeľ na pyré
c Lopatka
- 350 ml doplnkový krájač «hc»
a Veko
b Čepeľ na krájanie
c Miska krájača
d Protišmykový gumený kruh
- 500 ml doplnkový krájač «ca»
a Veko (s prevodom)
b Čepeľ na krájanie
c Miska krájača
d Protišmykový gumený kruh
- 1250 ml doplnkový krájač «bc»
a Veko (s prevodom)
b Čepeľ na krájanie
c Čepeľ na ľad
d Miska krájača
e Protišmykový gumený kruh
- Mlynček príslušenstva na kávu a koreniny
a Veko so spojku
b Nôž mlynčeka
c Miska
d Protišmyková základna / veko

Obsluha spotrebiča

Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s

nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti (1). Čím je nastavenie vyššie, tým sú výsledky sekania rýchlejšie. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti. Maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Hriadel' mixéra (A)

Ručný miešač je ideálny na prípravu dipov, omáčok, dressingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíl. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Montáž a obsluha

- Hriadel' mixéra (6) nasadíte na diel motora tak, aby zaznelo cvaknutie.
- Hriadel' mixéra umiestnite do zmesi, ktorá sa bude mixovať. Potom spotrebič zapnite.
- Ingrediencie zmixujte na požadovanú konzistenciu, pričom vykonávajte pohyb nahor a nadol.
- Po použití odpojte ručný mixér a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) odpojte hriadel' mixéra.

Pozor

- Ak spotrebič používate na prípravu pyré z horúcich potravín v panvici alebo hrnci, panvicu alebo hrniec dajte dolu z ohňa a skontrolujte, či kvapalina nevrrie. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Keď sa ručný mixér nepoužíva, nenechávajte ho položený na horúcom hrnci na varnej platni.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 1 minút.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 3 minúty chladnúť.

Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicový olej)

1 vajce a ešte 1 vaječný žltok

1 – 2 polievkové lyžice octu
soľ a korenie na ochutenie

- Všetky ingrediencie (pri izbovej teplote) dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.
- Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri rýchlosti Turbo, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.
- Ručný mixér nechajte spustený a hriadel' pomaly dvíhajte k hornému okraju zmesi a späť nadol, aby ste zapracovali aj zvyšok oleja.
POZNÁMKA: Čas prípravy: približne 1 minúta v prípade šalátov a do 2 minút pre hustejšiu majonézu (napr. na dip).

Doplnková metlička (A)

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

Montáž a obsluha

- Nasadíte metličku (8b) na prevodovku (8a).
- Teleso motora zarovnáte so zmontovanou násadou metličky a jednotlivé diely tlačíte k sebe, kým sa neozve cvaknutie.
- Po použití odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami. Potom metličku vytiahnite von z prevodovky.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 3 minúty.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 3 minúty chladnúť.

Tipy pre optimálne výsledky

- Metličkou pohybujte v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne naklonenú.
- Ak chcete zabrániť vyšplechovaniu, začnite pomaly a násadu metličky používajte v hlbokých nádobách alebo hrncoch.
- Metličku dajte do misky a až potom zapnite spotrebič.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa vždy uistite, že metlička a miska na mixovanie sú dokonale čisté a nie sú mastné. Nikdy nešľahajte viac ako 4 vaječné bielky.

Príklad receptu: Šľahačka

400 ml vychladenej smotany (min. 30 % obsah tuku, 4 – 8 °C)

- Šľahať začnite na nízkych otáčkach a otáčky zvyšujte.
- Vždy používajte čerstvo vychladenú smotanu, aby ste dosiahli väčší a stálejší objem pri šľahaní.

Príslušenstvo na prípravu pyré (B)

Príslušenstvo na prípravu pyré je možné použiť na roztláčenie uvarenej zeleniny a ovocia, ako sú zemiaky, bataty, rajčiny, slivky a jablká.

Pred použitím

- Pyré nepripravujte z tvrdých alebo nevarených potravín, pretože tým môžete poškodiť spotrebič.
- Jedlo ošúpte a odstráňte kôstky a tvrdé časti. Uvarte ich, potom ich sced'te a až následne z nich pripravujte pyré.

Montáž a obsluha

- Prevodovku (9a) upevnite k hriadel'fu (9b) tak, že ju otočíte v smere hodinových ručičiek, kým cvaknutím nezapadne na miesto.
- Otočte príslušenstvo na prípravu pyré hore nohami a upevnite lopatku (9c) cez stredový náboj a lokalizujte ho otáčaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek. (Ak prevodovka nie je správne nasadená, lopatka sa nebude dať zaistiť na svojom mieste).
- Zmontovajte príslušenstvo na prípravu pyré zarovnáte s telesom motora a obidva diely nechajte zapadnúť dohromady. Pripojte.

- Násadu na prípravu pyré ponorte do ingrediencií a zapnite spotrebič pri rýchlosti 11.
- Pomocou jemných pohybov nahor a nadol pohybujte násadou na prípravu pyré ponorenou do ingrediencií, kým sa nedosiahne požadovaná textúra.
- Uvoľnite tlačidlo variabilnej rýchlosti a pred vybratím z potraviny sa uistite, že príslušenstvo na prípravu pyré sa úplne prestalo otáčať.
- Po použití spotrebič odpojte od zdroja napájania. Odstráňte lopatku (9c) otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Stlačením uvoľňovacích tlačidiel odpojte príslušenstvo na prípravu pyré od telesa motora. Oddel'te prevodovku od hriadeľa otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

Pozor

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo na prípravu pyré na panvici nad priamym zdrojom tepla.
- Panvicu vždy odložte zo zdroja tepla a nechajte ju mierne vychladnúť.
- Panvicu alebo misku postavte na stabilný a plochý podklad a prichyťte ju voľnou rukou.
- Počas alebo po použití neoklepávajte príslušenstvo na pyré o bočnú stranu nádoby na varenie. Na zoškrabanie zvyškov potravín použite varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas roztlačania nikdy nenapíňajte panvicu ani misku potravinami viac ako do polovice.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 1 minútu.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 4 minúty chladnúť.

Príklad receptu: Zemiakové pyré

- 1 kg uvarených zemiakov
- 200 ml teplého mlieka
- Zemiaky dajte do misky a roztlačajte ich 30 sekúnd pri rýchlosti 11.
- Pridajte mlieko. Pokračujte v roztlačaní ďalších 30 sekúnd.

Doplňkový krájač (C)

Krájače (10/11/12) sú ideálne na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylínok, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

Na dosiahnutie jemných výsledkov použite krájač «hc» (10). Nie je vhodný na mäso.

Krájač «ca» a «bc» (11/12) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

Krájač «bc» je možné použiť aj na rôzne iné účely, ako napr. na prípravu kokteilov, nápojov, pyré, cestička a ľadovej drte.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu C.

Pri krájaní «hc» neprekračujte množstvo prísad nad líniu 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 vznikáť silné vibrácie, okamžite ukončite spracovanie.

Pred použitím

- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepele.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh (10d/11d/12e) je nasadený na dne misky krájača.

Montáž a obsluha

- Opatrne odstráňte plastový kryt z čepele.
- Čepele (10b/11b/12b/12c) sú mimoriadne ostré! Vždy ich držte za hornú plastovú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača (10c/11c/12d). Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasad'te veko (10a/11a/12a).
- Pri drvení ľadu použite špeciálnu čepeľ na ľad (12c) a vložte max. 7 kociek ľadu do misky krájača (12d).
- Zarovnajte krájač s dielom motora (4) a zacvaknite ich dohromady.
- Ak chcete prevádzkovať krájač, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a druhou rukou misku krájača.
- Tvrdšie potraviny (napr. parmezán) vždy krájajte pri maximálnych otáčkach.
- Po dokončení krájania spotrebič odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami (5).
- Zdvihnite veko. Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

Pozor

- Doplňkové krájače (10/11/12) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlýskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.
- Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový krájač «bc» so špeciálnou čepeľou na ľad.
- Misky krájača nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

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).
- Pokračujte v krájaní ďalších 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

Použite krájač s čepeľami «hc» (voliteľné príslušenstvo je dostupné v servisnom stredisku spoločnosti Braun; avšak nemusí byť dostupné v každej krajine).

Mlynček príslušenstva na kávu a koreniny (D)

Mlynček je obzvlášť vhodný na mletie akéhokoľvek druhu suchých korenín alebo iných prísad, ako napríklad korenia, klinčekov, čili, kávy a sójových bôbov, ryže, maku, cukru, sušených sardiniek a garnátov.

Na dosiahnutie najjemnejších výsledkov použite maximálne otáčky.

Montáž a obsluha

- Uistite sa, že protišmyková základňa (13d) je nasadená na dne misky.
- Nôž mlynčeka (13b) vždy držte za hornú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky mlynčeka (13c) a mierne s ňou pootočte, aby zapadla nadol a uzamkla sa na svojom mieste.
- Mlynček naplňte prísadami a nasad'te veko so spojku (13a).
- Pomeľte prísady na požadovanú konzistenciu.
- Po použití odpojte ručný mixér a stlačením uvoľňovacích tlačidiel EasyClick (5) odpojte hriadeľ mixéra.
- Zdvihnite veko. Čepeľ vyberte skôr, než z misky vylejete obsah.

Pozor

- Vždy naplňajte len po čiaru max. v mlynčeku.
- Môže sa používať len na suché prísady.
- Pred pomletím nechajte, aby sa koreniny schladili na izbovú teplotu.
- Neodporúča sa na mletie kukurice, vlašských orechov, varenie čokolády, kandizovaného cukru a tvrdého syra.

- Misku mlynčeka nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Maximálne množstvá a otáčky nájdete v návode na prípravu D.

Maximálna doba prevádzky mlynčeka je 20 sekúnd.

Starostlivosť a čistenie (D)

- Ručný mixér po použití vždy dôkladne vyčistite.
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (4) ani prevodovky (8a, 9a) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Veko (11a/12a) je možné opláchnuť pod tečúcou vodou. Neponárajte do vody ani nedávajte do umývačky riadu.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Ak chcete misku dôkladne vyčistiť, môžete z nej odstrániť protišmykový gumený krúžok.
- Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farby (napr. mrkva alebo kurkuma) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred čistením utrite tieto diely rastlinným olejom.

Záruka a servis

Podrobné informácie nájdete v samostatnej záručnej a servisnej brožúrke, prípadne navštívte stránku www.braunhousehold.com.

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

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.



Spravidca 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.


Magyar

Termékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használja majd új Braun készülékét.

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.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével,

vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikro-hullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.

Alkatrészek és tartozékok

- Állítható sebességszabályzó
- Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- Turbogomb
- Motorrész
- EasyClick kioldógombok
- Mixelőrúd
- Keverőedény
- Habverő tartozék
a Forgórész-ház
b Habverő
- Pürésítőtartozék
a Forgórész-ház
b Pürésítő meghajtótengelye
c Lapát
- 350 ml-es aprítótartozék «hc»
a Fedél
b Aprítópenge
c Aprítótál
d Csúszásgátló gumigyűrű
- 500 ml-es aprítótartozék «ca»
a Fedél (forgórésszel)
b Aprítópenge
c Aprítótál
d Csúszásgátló gumigyűrű
- 1250 ml-es aprítótartozék «bc»
a Fedél (forgórésszel)
b Aprítópenge
c Jégpenge
d Aprítótál
e Csúszásgátló gumigyűrű
- Kávé és fűszerdaráló kiegészítő
a Fedél, csatolószerkezettel
b Darálókés
c Tál
d Csúszásgátló talp / fedél

A készülék használata

A sebesség beállítása

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó (1) beállításának megfelelő sebességgel indul el. Minél magasabb a beállított érték, annál gyorsabban megy végbe az aprítás. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja a sebességszabályzó elforgatásával.

A maximális feldolgozási sebesség a turbogomb (3) megnyomásával érhető el. A turbogombot arra is használhatja, hogy a sebességszabályzó állítása nélkül, közvetlenül pörgesse fel az adott műveletet.

Keverőszár (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a turbo sebességfokozatot.

Összeszerelés és működtetés

- Erősítse a keverőszárát (6) a motor részegységéhez, úgy, hogy az bekattanjon.
- Helyezze a keverőszárát az összekeverendő anyagba. Ezután kapcsolja be a készüléket.
- A hozzávalókat lágy fel-le mozgással keverje, amíg el nem érti a kívánt állagot.
- A használatot követően húzza ki a kézi mixer csatlakozódugóját és nyomja le a kioldógombokat (5) a keverőszár leválasztásához.

Figyelem

- Ha a készülékkel forró ételt pürésít lábasban, a lábast távolítsa el a hőforrástól, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- A használaton kívüli botmixert ne hagyja a forró lábasban tűzhelyen.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 1 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 3 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Recept (példa): Majonéz

250 g olaj (pl. napraforgóolaj)
1 egész tojás és 1 tojássárgája
1-2 evőkanál ecet
só és bors ízlés szerint

- Valamennyi (szobahőmérsékletű) hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
- A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Turbosebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.
- A bekapcsolt botmixert lassan emelje fel a keverék tetejére, majd lassan engedje vissza, hogy a maradék olaj is elkeveredjen.

MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő kb. 1 perc a saláták esetében, és maximum 2 perc a sűrűbb majonéz (pl. mártogatáshoz) esetében.

Habverő tartozék (A)

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

Összeszerelés és működtetés

- A habverőt (8b) csatlakoztassa a forgórészhez (8a).
- A motortestet illesse az összeszerelt habverőtoldalékhoz, és a részeket nyomja össze, amíg kattánó hangot nem hall.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motortest eltávolításához nyomja meg a kioldógombokat. Ezután a habverőt húzza ki a forgórészből.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 3 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 3 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Tipp a legjobb eredmény eléréséhez

- A habverőt kissé megdőntve, az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
- Az élelmiszer kifröccsenésének megakadályozása érdekében lassú sebességgel kezdje, és a habverőtartozékot mély edényben vagy lábasban használja.
- A habverőt helyezze az edénybe, és ezután kapcsolja be a készüléket.
- Mielőtt elkezdené felverni a tojásfehérjét, mindig győződjön meg arról, hogy a habverő és a keverőedény teljesen tiszta és zsírmentes. Egyszerre legfeljebb 4 tojásfehérjével dolgozzon.

Recept (példa): Tejszínhab

400 ml hideg tejszín (min. 30%-os zsírtartalmú, 4-8 °C-os)

- Alacsony sebességfokozaton kezdje a keverést, majd keverés közben fokozza a sebességet.
- A nagyobb térfogatú, keményebb habhoz friss, hideg tejszínt használjon.

Pürésítőtartozék (B)

A pürésítőtartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva, alma) pürésítésére használható.

Használat előtt

- Ne pürésítsen kemény vagy nyers élelmiszert; kárt okozhat az eszközben.
- Hámozza meg, és távolítsa el a magokat és a kemény részeket, majd főzze meg, szűrje le, és pürésítse az ételt.

Összeszerelés és működtetés

- Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva illeszse a forgórész-házat (9a) a meghajtótengelyhez (9b), amíg az a helyére nem záródik.
- Fordítsa fejjel lefelé a pürésítőtartozékot, és illeszse a lapátot (9c) a központi csuklópont fölé, majd a rögzítéshez forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. (Ha a forgórész-ház nem illeszkedik megfelelően, akkor a lapát nem rögzül a helyére.)
- Illeszse az összeszerelt pürésítőtartozékot a motorresthez, majd a két részt illeszse össze. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A pürésítőtartozékot merítse a hozzávalókba, majd kapcsolja be a készüléket 11-es sebességfokozaton.
- A pürésítőtoldalékot finoman mozgassa fel-le, amíg el nem éri a kívánt textúrát.
- Mielőtt a tartozékot kiemelné az ételből, engedje ki az állítható sebességgombot, és győződjön meg arról, hogy a pürésítőtartozék teljesen megállt.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból. A lapátot (9c) az óramutató járásával megegyező irányba történő forgatással távolítsa el.
- A kioldógomb megnyomásával távolítsa el a pürésítőtartozékot a motortestről. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva válassa le a forgórész-házat a meghajtótengelyről.

Figyelem

- Soha ne használja a pürésítőtartozékot közvetlenül a hőforrás felett elhelyezett lábasban.
- Mindig vegye le a lábast a tűzhelyről és engedje, hogy egy kissé lehűljön.
- A lábast vagy tálat stabil, sima felületen helyezze el, és fél kézzel tartsa.
- Ne ütögesse a pürésítőtartozékot a főzőedény oldalához használat közben vagy azt követően. A fölösleges ételmennyiség kiszedéséhez használjon egy szedőlapátot.
- A legjobb eredmény elérése érdekében pürésítéskor mindig csak félig töltsen meg étellel a lábast vagy a tálat.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 1 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 4 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Recept (példa): Burgonyapüré

1 kg főtt burgonya

200 ml meleg tej

- Helyezze a burgonyát egy tálba, majd 30 másodpercig pürésítse 11-es sebességfokozaton.
- Adja hozzá a tejet. Folytassa a pürésítést még 30 másodpercig.

Aprítótartozék (C)

Az aprítók (10/11/12) kiválóan alkalmasak hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldségek, kenyer, sós keksz és olajos magvak aprítására.

A «hc» jelzésű aprítót (10) használja finom aprításhoz. Húsokhoz nem alkalmas.

A «ca» és «bc» jelzésű aprítót (11/12) használja nagyobb mennyiségek és kemény élelmiszerek esetében.

A «bc» jelzésű aprító számos egyéb célra is használható, például shake-ek, italok, pürék, íg készítésére. A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a C. Elkészítési útmutatóban.

Az aprítandó hozzávalók mennyisége ne legyen nagyobb, mint amennyi a «hc» jelzésű aprítóba a max. jelzésig fér. A «hc» jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén. ÜGYELJEN ARRRA, 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.

Használat előtt

- A könnyebb aprítás érdekében az élelmiszert vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, az inakat és a hártás részeket.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (10d/11d/12e) az aprítótól alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés

- Óvatosan távolítsa el a pengéről a műanyagborítást.
- A pengék (10b/11b/12b/12c) nagyon élesek! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.
- A pengét helyezze az aprítótól közepén található tuskére (10c/11c/12d). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltsen meg az aprítót élelmiszerral, és helyezze rá a fedelet (10a/11a/12a).
- Jég zúzásához használja a speciális jégpengét (12c), és maximum 7 jégkockát tegyen az aprítótálcába (12d).
- Illeszse az aprítót a motorrészhez (4), majd pattintsa őket össze.
- Az aprító üzemeltetéséhez kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig az aprítótálat tartsa.
- A keményebb élelmiszereket (pl. parmezán sajt) mindig teljes sebességen aprítsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg a kioldógombokat (5).

- Emelje fel a fedelet. A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

Figyelem

- Ne használja az aprító-tartozékokat (10/11/12) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsítják a pengéket.
- Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével felszerelt «bc» jelzésű aprítótartozék használható.
- Az aprítóátal soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítóátlba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást további 1,5 másodpercig maximális sebességen.

Használja a «hc» jelzésű aprítótartozékokat (választható tartozék, kapható a Braun Szervizközpontban, de nem minden országban).

Kávé és fűszerdaráló kiegészítő (D)

A daráló tökéletesen alkalmas bármely száraz fűszer vagy egyéb száraz hozzávaló (pl. bors, szegfűszeg, erőspaprika, kávé vagy szójabab, valamint rizs, mák, cukor, illetve szárított szardínia és garnélarák) darálására.

A legnagyobb szemcsefinomság eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

Összeszerelés és működtetés

- Ügyeljen rá, hogy a csúszásgátló talp (13d) a tál aljára legyen rögzítve.
- A darálókést (13b) mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje.
- Helyezze a kést a darálótól (13c) központi illesztőcsapjára, majd kissé forgassa el, amíg az le nem csusszan és biztosan a helyére nem záródik.
- Töltse meg a darálót a hozzávalókkal, majd helyezze fel a csatlószervezettel ellátott fedelet (13a).
- Darálja a hozzávalókat a kívánt állagúra.
- Használat után húzza ki a botmixer csatlakozódugóját és a keverőszár

leválasztásához nyomja meg az EasyClick kioldógombokat (5).

- Emelje fel a fedelet. A darálótál tartalmának kiöntése előtt vegye ki a kést.

Figyelem

- A daráló mindig pontosan a belsejében található max. jelzésig töltse fel.
- Csak száraz hozzávalókhöz használható.
- Hagyja, hogy darálást megelőzően a fűszerek szobahőmérsékletűre hűljenek.
- Gabonafélék, diófélék, sütéshez használt csokoládé, kandiscukor és kemény sajtok darálásához használata nem ajánlott.
- Soha ne helyezze a darálótálat a mikrohullámú sütőbe.

A maximális mennyiségek és sebességfokozatok tekintetében olvassa el az «D» feldolgozási útmutatót.

A daráló esetében a működtetés maximális időtartama 20 másodperc.

Rendbentartás és tisztítás (E)

- A botmixert használat után mindig alaposan tisztítsa meg.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- A motorrészt (4) vagy a forgórész-házat (8a, 9a) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törülköhával törölje meg.
- A fedél (11a/12a) folyóvízben leöblíthető. Ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószeret, amely megkarcolhatja a felületet.
- A csúszásgátló gumigyűrűk a tálak aljáról tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Amikor magas pigmenttartalmú élelmiszereket (pl. sárgarépa vagy kurkuma) dolgoz fel, a kiegészítők elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

Garancia és szerviz

A részletes információkat lásd a külön garancia- és szervizfüzetben vagy látogasson el a www.braunhousehold.com weboldalra.

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

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 tárgyak és 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.


Hrvatski

Naši proizvodi izrađeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete u potpunosti uživati u svom novom uređaju tvrtke Braun.

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

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, pražnjenju posude i 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 aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanim na dnu uređaja.

- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

Dijelovi i pribor

- Varijabilni regulator brzine
- Varijabilna gumba brzine (on/off)
- Turbo gumba
- Kućište s motorom
- EasyClick gumbi za odvajanje
- Osovina štapnog miksera
- Posuda
- Pjenjača
 - Kućište
 - Nastavak pjenjače
- Dodatak za pripremu pirea
 - Kućište
 - Posuda za pire
 - Lopatica
- Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
 - Poklopac
 - Oštrica za sjeckanje
 - Posuda za sjeckanje
 - Gumeni obruč protiv klizanja
- Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»
 - Poklopac (s kućištem)
 - Oštrica za sjeckanje
 - Posuda za sjeckanje
 - Gumeni obruč protiv klizanja
- Sjeckalica zapremine 1250 ml «bc»
 - Poklopac (s kućištem)
 - Oštrica za sjeckanje
 - Sječivo za led
 - Posuda za sjeckanje
 - Gumeni obruč protiv klizanja
- Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine
 - Poklopac sa spojnicom
 - Nož za mljevenje
 - Posuda
 - Protuklizno dno / poklopac

Kako koristiti uređaj

Podešavanje brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavkama varijabilnog regulatora brzine (1). Što je brzina veća, sjeckanje

će biti brže. Brzinu možete prilagođavati tijekom rada tako da okrećete regulator brzine. Maksimalnu brzinu obrade je moguće postići pritiskom na gumb Turbo (3). Gumb Turbo možete također koristiti za trenutnu brzu pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

Nastavak za miksanje (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 Turbo brzinu.

Sklopavanje i rad

- Pričvrstite nastavak za miksanje (6) na kućište s motorom tako da škljocne.
- Postavite nastavak za miksanje u smjesu koju treba miješati. Zatim uključite uređaj.
- Miksajte sastojke do željene konzistencije laganim pokretima gore-dolje.
- Nakon korištenja štapni mikser isključite iz struje i pritisnite gumb za odvajanje (5) kako biste odvojili nastavak za miksanje.

Pažnja

- Ako uređajem miješate vruću hranu u posudi za kuhanje, uklonite je s izvora topline i pazite da tekućina ne ključa. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Ne ostavljajte ručni mikser u vrućoj posudi za kuhanje na štednjaku kada ga ne upotrebljavate.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 1 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 3 minuta prije nastavka s radom.

Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. suncokretovog)

1 cijelo jaje i 1 žumanjak

1–2 žlice octa

sol i papar po želji

- Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu prema navedenom redoslijedu.
- Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte Turbo brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
- Uključeni štapni mikser polako podižite do vrha smjese i spuštajte ga do dna kako biste ostatak ulja sjedinili sa smjesom.

NAPOMENA: Vrijeme izrade: otprilike 1 minuta za salate i do 2 minute za gušču majonezu (npr. za umak).

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.

Sklopavanje i rad

- Pričvrstite pjenjaču na (8b) kućište (8a).

- Poravnajte kućište s motorom s kućištem s pjenjačom i pričvrstite ih dok ne škljocnu.
- Nakon korištenja uređaj isključite iz struje i pritisnite gumb za odvajanje kako biste kućište s motorom odvojili od kućišta s pjenjačom. Zatim izvucite pjenjaču iz nezjinog kućišta.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 3 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 3 minuta prije nastavka s radom.

Savjeti za postizanje najboljih rezultata

- Okrenite pjenjaču u smjeru kazaljke na satu držeći je malo nakošenom.
- Kako biste spriječili prskanje, započnite polako miješati i pritom koristite duboke posude.
- Uređaj uključite tek nakon što postavite pjenjaču u posudu.
- Pobrinite se da pjenjača i posuda budu uvijek besprijekorno čisti i da na njima nema masnoće prije nego što počnete tući snijeg od bjelanjaka. Tucite odjednom najviše 4 bjelanjaka.

Primjer recepta: Šlag

400 ml ohlađenog vrhnja za šlag (min. 30% udjela masnoće, 4 - 8 °C)

- Počnite sporo i povećavajte brzinu tijekom tučenja.
- Uvijek koristite svježe ohlađeno vrhnje za šlag kako biste postigli bolji i stabilniji volumen tijekom tučenja.

Dodatak za pripremu pirea (B)

Sjeckalica se može koristiti za pripremu pirea od povrća i voća poput krumpira, batata, rajčica, šljiva i jabuka.

Prije uporabe

- Nemojte gnječiti tvrdu ili nekuhanu hranu jer time možete oštetiti uređaj.
- Ogulite i uklonite koštice i sve tvrde dijelove; kuhajte i ocijenite namirnice, a zatim ih gnječite.

Sklopavanje i rad

- Postavite kućište (9a) na posudu (9b) tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu kako bi škljocnuli.
- Okrenite dodatak za pripremu pirea naopako i postavite lopaticu (9c) u središte te je okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je učvrstili. (Ako se kućište ispravno ne pričvrsti, lopatica neće biti učvršćena na svom mjestu).
- Poravnajte sastavljeni dodatak za pripremu pirea s kućištem motora i spojite ih tako da škljocnu. Uključite ga.
- Uronite dodatak za pripremu pirea u sastojke i uključite uređaj na brzinu 11.
- Laganim pokretima gore-dolje pomičite glavni nastavak kroz sastojke dok ne postignete željenu teksturu.
- Otpustite gumb varijabilne brzine i uvjerite se da je dodatak za pripremu pirea potpuno zaustavljen prije nego što ga uklonite.

- Nakon uporabe iskopčajte uređaj iz napajanja. Uklonite lopaticu (9c) okrećući je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Pritisnite gumb za odvajanje kako biste dodatak za pripremu pirea odvojili od kućišta s motorom. Odvojite kućište od posude okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Pažnja

- Dodatak za pripremu pirea nikad nemojte koristiti u posudi koja se nalazi na izravnom izvoru topline.
- Uvijek uklonite posudu s izvora topline i ostavite ga da se ohladi.
- Postavite posudu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte je slobodnom rukom.
- Nemojte naslanjati dodatak za pripremu pirea na stijenku posude za kuhanje tijekom ili nakon njegove uporabe. Za uklanjanje viška hrane koristite lopaticu.
- Za postizanje najboljih rezultata pri izradi pirea, nikada nemojte posudu napuniti hranom više od polovice.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 1 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 4 minuta prije nastavka s radom.

Primjer recepta: Pire od krumpira

1 kg kuhanih krumpira

200 ml toplog mlijeka

- Stavite krumpire u posudu i gnječite ih 30 sekundi pri brzini 11.
- Dodajte mlijeko. Nastavite gnječiti još 30 sekundi.

Sjeckalica (C)

Sjeckalice (10/11/12) su idealne za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Koristite «hc» sjeckalicu (10) za sitno sjeckanje. Nije prikladna za meso.

Sjeckalice «ca» i «bc» (11/12) koriste za pripremu većih količina namirnica i tvrdnu hranu.

Sjeckalica «bc» može se primijeniti i za izradu frapea, pića, pirea, tijesta ili za drobljenje leda.

Pogledajte Vodič za obradu hrane C kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

Pri upotrebi «hc» sjeckalice ne prekoračujte maksimalnu količinu sastojaka označenu crtom. 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.

Prije uporabe

- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, žile i hrskavicu kako se oštrice ne bi oštetile.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja (10d/11d/12e) pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

Skaplanje i rad

- Pažljivo uklonite plastičnu zaštitu sa sječiva.
- Sječiva (10b/11b/12b/12c) su vrlo oštra! Uvijek ih hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njima rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje (10c/11c/12d). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (10a/11a/12a).
- Za drobljenje leda koristite posebno sječivo (12c), a posudu napunite s najviše 7 kocki leda (12d).
- Sjeckalicu stavite u ravninu s kućištem s motorom (4) i pričvrstite ih zajedno tako da škljocnu.
- Kako biste započeli rad sa sjeckalicom, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu za sjeckanje pridržavajte drugom.
- Uvijek sjeckajte tvrde namirnice (npr. sir parmezan) pri punoj brzini.
- Kada završite sa sjeckanjem, iskopčajte uređaj iz struje i pritisnite gumb za odvajanje (5) kako biste odvojili kućište s motorom.
- Uklonite poklopac. Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Kako biste uklonili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

Pažnja

- Nemojte koristiti sjeckalice (10/11/12) 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.
- Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» sa specijalnim sječivom za led.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

«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).
- Nastavite sjeckati daljnjih 1,5 sekundu pri maksimalnoj brzini.

Upotrijebite pribor sjeckalice «hc» (dodatni pribor dostupan je u servisnom centru tvrtke Braun, ali ne u svakoj zemlji).

Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine (D)

Mlinac je idealan za mljevenje bilo koje vrste suhih začina ili drugih sastojaka, kao što su papar, klinčić, čili, zrna kave ili soje, riža, sjeme maka, šećer, sušene srdele i škampi.

Za najbolje rezultate koristite najveću brzinu.

Sklapanje i rad

- Provjerite je li gumeno protuklizno dno (13d) pričvršćeno za dno posude.
- Nož za mljevenje (13b) uvijek držite za gornji plastični dio i pažljivo njime rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude drobilice (13 c) i lagano ga gurnite prema dolje dok ne nalegne na mjesto.
- Napunite mlinac sastojcima te ga zatvorite poklopcem sa spojnicom (13a).
- Samljevite sastojke do željene konzistencije.
- Nakon korištenja, štapni mikser isključite iz struje i pritisnite gumba za odvajanje EasyClick (5) da biste odvojili nastavak za miksanje.
- Uklonite poklopac. Izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude mlinca.

Pažnja

- Uvijek napunite do najviše linije unutar mlinca.
- Koristite samo suhe sastojke.
- Prije mljevenja, ostavite začine da se ohlade do sobne temperature.
- Ne preporučuje se mljeti kukuruz, orahe, čokoladu za kuhanje i tvrdi sir.
- Posudu mlinca nemojte nikada stavljati u mikrovalnu pećnicu.

Pogledajte Vodič za obradu hrane D kako biste saznali podatke o najvećim količinama i brzinama.

Maksimalno je vrijeme rada mlinca 20 sekundi.

Održavanje i čišćenje (E)

- Nakon svake uporabe temeljito očistite štapni mikser.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (4) kućišta za nastavke (8a, 9a) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.
- Poklopac (11a/12a) se može ispirati pod tekućom vodom. Nemojte ga uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu dijelova miksera.
- Gumeni obruč protiv klizanja može se ukloniti s dna posude radi temeljitog čišćenja.
- Prilikom obrade hrane bogate pigmentima (npr. mrkve ili kurkume), dijelovi mlinca mogu promijeniti boju. Dijelove miksera koji su promijenili boju prije čišćenja namažite biljnim uljem.

Jamstvo i servis

Detaljnije informacije potražite u zasebnom jamstvu i letku ili posjetite www.braunhousehold.com.

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

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 sabinom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.



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.

Slovenski

Naši izdelki ustrezajo najvišjim standardom na področju kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Srčno upamo, da boste uživali pri uporabi svoje nove naprave Braun.

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, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.**
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.

- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb
- 4 Motorna enota
- 5 Gumba za sprostitve EasyClick
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 9 Nastavek za tlačenje
 - a Menjalnik
 - b Držalo za pire
 - c Lopatka
- 10 350-ml nastavek za seklanje «hc»
 - a Pokrov
 - b Rezilo za seklanje
 - c Posoda za seklanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 11 500-ml nastavek za seklanje «ca»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za seklanje
 - c Posoda za seklanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 12 1250-ml nastavek za seklanje «bc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za seklanje
 - c Rezilo za led
 - d Posoda za seklanje
 - e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 13 Mlinček za kavo in začimbe
 - a Pokrov s spojem
 - b Rezilo za mletje
 - c Posoda
 - d Protizdrsna podloga / pokrov

Uporaba naprave

Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti (1). Čim višja je nastavitev, tem hitreje je seklanje. Hitrost lahko med uporabo prilagajate na zelo preprost način, in sicer tako, da zasukate regulator hitrosti.

Maksimalno hitrost priprave lahko dosežete s pritiskom turbo gumba (3). S turbo gumbom lahko sprožite tudi zmogljive takojšnje impulze, za katere vam ni treba uporabiti regulatorja hitrosti.

Mešalna gred (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 turbo hitrost.

Sestava in delovanje

- Držalo za mešanje (6) pritrdite na motorno enoto tako, da se zaskoči.
- Držalo za mešanje vstavite v zmes, ki jo želite zmešati. Nato vklopite napravo.
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol zmešajte sestavine do zelene strukture.
- Po uporabi izključite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite držalo za mešanje.

Pozor

- Če z napravo želite pretlačiti vročo hrano v kozici ali loncu, odstranite kozico oz. lonc iz toplotnega vira ter zagotovite, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Če ročnega mešalnika ne uporabljate, ga ne pustite v vroči kozici ali kuhinjskem loncu.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 1 minut.
- Počakajte 3 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Primer recepta: Majoneza

250 g olja (npr. sončnično olje)
1 jajce in 1 dodaten jajčni rumenjak
1–2 žlici kisa

Sol in poper dodajte po okusu

- Sestavine (na sobni temperaturi) dodajte v čašo v vrstnem redu, ki smo ga navedli zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler olje ne začne emulgirati.
- Z vklopljenim ročnim mešalnikom počasi premešajte zmes do vrha in nato nazaj navzdol, da se zmeša še preostanek olja.
OPOMBA: čas priprave: pribl. 1 min za solate in 2 min za gostejšo majonezo (npr. za omake za pomakanje).

Nastavek za stepanje (A)

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

Sestava in delovanje

- Metlico (8b) pritrdite na menjalnik (8a).
- Ohišje motorja poravnajte s pritrjeno metlico in potisnite dela skupaj, dokler se ne zaskočita.

- Po uporabi izključite in pritisnite gumba za sprostitev, da odstranite ohišje motorja. Nato metlico povlecite iz menjalnika.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 3 minuti.
- Počakajte 3 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Namigi za doseganje najboljših rezultatov

- Metlico premikajte v smeri urinega kazalca pod majhnim kotom.
- Če želite preprečiti škropljenje, začnite počasi in pripomoček za stepanje uporabljajte v globokih kozicah ali posodah.
- Metlico najprej postavite v posodo in šele nato vklopite napravo.
- Preden začnete stepati beljake, vedno zagotovite, da sta metlica in posoda za mešanje v celoti čisti in brez ostankov maščob. Hkrati lahko stepate največ 4 beljake.

Primer recepta: Stepena smetana

400 ml hladne smetane (vsebnost maščobe min. 30 %, 4–8 °C)

- Začnite z nizko hitrostjo in hitrost povečajte med stepanjem.
- Če želite med stepanjem pridobiti večjo količino in gostejšo smetano, vedno uporabite svežo hladno smetano.

Nastavek za tlačenje (B)

Nastavek za tlačenje uporabljate za tlačenje kuhane zelenjave in sadja, kot so krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Pred uporabo

- Ne tlačite trde ali surove hrane, saj lahko poškodujete enoto.
- Olupite in odstranite vse pečke ali trde dele, živila skuhajte in jih odcedite, nato pa jih pretlačite.

Sestava in delovanje

- Menjalnik (9a) namestite na držalo (9b) tako, da ga zasukate v smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.
- Nastavek za tlačenje obrnite na glavo in namestite lopatko (9c) čez osrednji del ter zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca. (Če menjalnik ni pravilno nameščen, lopatke ne bo mogoče trdno pritrditi).
- Pritrjeni nastavek za tlačenje poravnajte z ohišjem motorja in potisnite dela skupaj, da se zaskočita. Priključite napravo.
- Nastavek za tlačenje postavite v sestavine in vklopite napravo na hitrost 11.
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol nastavek za mešanje premikajte po sestavinah, dokler ne dosežete zelene strukture.
- Sprostite gumb za hitrost in zagotovite, da se je nastavek za tlačenje v celoti ustavil, preden ga odstranite iz živil.

- Ko končate, napravo izključite. Lopatko (9c) odstranite tako, da jo obrnete v smeri urinega kazalca.
- Pritisnite gumba za sprostitev, da odstranite nastavek za tlačenje iz ohišja motorja. Menjalnik ločite od držala tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.

- Meso očistite, da bo brez kosti, tetiv in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (10d/11d/12e) pritrjen na dno posode za sekljanje.

Pozor

- Nastavka za tlačenje nikoli ne uporabljajte v kozici neposredno nad virom toplote.
- Kozico vedno odmaknite od vira toplote in počakajte, da se nekoliko ohladi.
- Kozico ali posodo postavite na stabilno, ravno površino in jo primite z roko.
- Med uporabo ali po njej ne trepljajte nastavka za tlačenje ob stran posode za kuhanje. S kuhinjsko lopatico postrgajte preostalo hrano.
- Za najboljši rezultat med tlačanjem kozice ali posode nikoli ne napolnite s hrano čez polovico.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 1 minut.
- Počakajte 4 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Primer recepta: Pire krompir

1 kg kuhanega krompirja

200 ml toplega mleka

- Krompir dodajte v posodo in ga tlačite 30 sekund pri hitrosti 11.
- Vlijte mleko. Tlačite še nadaljnjih 30 s.

Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalniki (10/11/12) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Za natančno sekljanje uporabite sekljalnik «hc» (10). Ni primeren za meso.

Če želite večje koščke in pri trdih živilih uporabite sekljalnika «ca» ter «bc» (11/12).

Sekljalnik «bc» lahko prav tako uporabite za napitke, pijače, pripravo tlačenih živilih in drobljenje ledu.

V Navodilih za pripravo C najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Pri sekljalniku «hc» ne presežite maksimalne količine sestavin, ki jo označuje črta «max». 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.

Pred uporabo

- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje sesekljali.

Sestava in delovanje

- Pazljivo odstranite plastični ovoj z rezila.
- Rezila (10b/11b/12b/12c) so zelo ostrá! Vedno jih primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezili.
- Rezilo postavite na središnji nastavek posode za sekljanje (10c/11c/12d). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živilom in ga zaprite s pokrovom (10a/11a/12a).
- Če želite zdrobiti led, uporabite posebno rezilo za led (12c) v posodo za sekljanje (12d) dodajte največ 7 ledenih kock.
- Sekljalnik poravnajte z motorno enoto (4) in ju pritisnite skupaj, da se zaskočita.
- Če želite upravljati sekljalnik, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motorno enoto z eno, posodo za sekljanje pa z drugo roko.
- Bolj trda živila (npr. parmezan) vedno sekljajte pri najvišji hitrosti.
- Ko je sekljanje zaključeno, izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite ohišje motorja.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlečete.

Pozor

- Nastavkov za sekljanje (10/11/12) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje «bc», ki ima posebno rezilo za led.
- Posod za sekljanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

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

50 g 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).
- Nadaljujte s sekljanjem še za 1,5 sekunde pri najvišji hitrosti.

Uporabite nastavek za sekljanje «hc» (izbirni nastavek je na voljo v servisnem centru družbe Braun, vendar ne v vsaki državi).

Mlinček za kavo in začimbe (D)

Mlinček je primeren za mletje vseh vrst suhih začimb ali drugih sestavin, na primer paprike, klinčkov, čilija, kavnih ali sojinih zrn, riža, makovih zrn, sladkorja, suhih sardin in kozic.

Če želite doseči izjemno fino mletje, uporabite najvišjo hitrost.

Sestava in delovanje

- Poskrbite, da je gumijasta podlaga za preprečevanje drsenja (13d) pritrjena na dno posode.
- Reziło za mletje (13b) vedno ga primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorni pri delu z rezilom.
- Reziło postavite na središnji nastavek posode mlinčka (13c) in ga rahlo zasučite, da se spusti nižje in se zaklene na svoje mesto.
- Mlinček napolnite s sestavinami in ga zaprite s pokrovom s spojem (13a).
- Sestavine meljite do zelene strukture.
- Po uporabi izključite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitve EasyClick (5), da odstranite držalo za mešanje.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode mlinčka, pazljivo odstranite reziło.

Pozor

- Vedno napolnite do črte maks., ki je navedena na mlinčku.
- Uporabljajte le suhe sestavine.
- Počakajte, da se začimbe ohladijo na sobno temperaturo, preden jih zmeljete.
- Ne priporočamo mletja koruze, orehov, čokolade za kuhanje, trdih bonbonov in trdega sira.
- Mlinčka nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

V Navodilih za pripravo D najdete več informacij o največji dovoljeni količini in hitrostih.

Največji dovoljeni čas delovanja za mlinček je 20 sekund.

Vzdrževanje in čiščenje (E)

- Po vsaki uporabi ročni mešalnik temeljito očistite.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Motorne enote (4) ali menjalnikov (8a, 9a) ne potaplajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Pokrov (11a/12a) lahko sperete s tekočo vodo. Ne potopite ga v vodo in ga ne perite v pomivalnem stroju.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Če želite napravo dodatno temeljito očistiti, lahko z dna posode odstranite gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja.
- Pri pripravi hrane, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje ali kurkuma), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred čiščenjem obrišite z rastlinskimi oljem.

Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto www.braunhousehold.com.

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

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



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živili, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.



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.

Türkçe

Ürünlerimiz en üstün kalite, fonksiyonellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalmanızı umarız.

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 çıkarılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- 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 kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak temizleyin.

Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Değişken hız regülatörü
- 2 Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- 3 Turbo düğmesi
- 4 Motor parçası
- 5 EasyClick Çıkarma düğmeleri
- 6 Blendir şaftı
- 7 Kap
- 8 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 9 Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 10 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
 - a Kapak
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 11 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 12 1250 ml doğrama aksesuarı «bc»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
 - d Doğrama kasesi
 - e Kaymaz kauçuk halka
- 13 Kahve ve Baharat Öğütme Aksesuarı
 - a Kavramalı kapak
 - b Öğütme bıçağı
 - c İşlem kabı
 - d Kaymaz taban / kapak

Cihazın Kullanılması

Hızın ayarlanması

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hızı regülatörünün (1) ayarına karşılık

gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa dođrama o kadar hızlı sonuçlanır. İşlem esnasında hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Maksimum işleme hızına, turbo düğmesine (3) basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullanmak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için Turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

Karıştırma Mili (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake hazırlamaya da çok uygundur. En iyi sonuçlar için Turbo hızı kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Karıştırma milini (6) tık sesi duyana kadar motora bastırın.
- Karıştırma milini karıştırılacak karışımın içine koyun. Ardından cihazı çalıştırın.
- Hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek malzemeleri istenen kıvama gelene kadar karıştırın.
- Kullandıktan sonra el mikserinin fişini çekin ve karıştırma milini çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın.

Uyarı

- Cihazı bir tencere veya çanak içerisindeki sıcak yiyecekleri püre haline getirmek için kullanıyorsanız, tencereyi veya çanağı ısı kaynağından kaldırın ve sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- El mikseri kullanılmadığında pişirme yüzeyindeki sıcak bir tavanın içerisinde bırakmayın.
- 1 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 3 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Tarif Örneği: Mayonez

250 g sıvı yağ (ör. ayçiçeği yağı)

1 yumurta ve ilaveten 1 yumurta sarısı

1-2 çorba kaşığı sirke

Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri (oda sıcaklığında) yukarıdaki sırada kaba koyun.
- El mikserini kabın dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar Turbo hızda karıştırın.
- Yağın geri kalanını karışıma dahil etmek için el mikseri çalışmaya devam ederken mili karışımın yüzeyine kadar kaldırın ve tekrar indirin.
NOT: İşleme süresi: salatalar için yaklaşık 1 dakika ve daha kıvamlı bir (ör. meze yapma amaçlı) mayonez için 2 dakikaya kadar.

Çırpma Aksesuarı (A)

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

Takma ve Çalıştırma

- Çırpıcıyı (8b) dişli kutusuna (8a) takın.
- Motor gövdesini takılan çırpıcı ile hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor gövdesini ayırmak için çıkarma düğmelerine basın. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekin.
- 3 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 3 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Sıçramayı önlemek için yavaş başlayın ve çırpıcıyı derin kaplarda veya tencerelerde kullanın.
- Cihazı çırpıcıyı bir kaseye yerleştirdikten sonra çalıştırın.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce her zaman çırpıcının ve karıştırma kasesinin tamamen temiz ve yağsız olmasını sağlayın. En fazla 4 yumurta akını çırpın.

Tarif Örneği: Krem Şanti

400 ml soğutulmuş krema (min. %30 yağ içeriği, 4 - 8 °C)

- Düşük hızda başlayın ve çırpmaya devam ederken hızı artırın.
- Çırpma sırasında daha büyük ve daha kararlı bir hacme ulaşmak için her zaman taze soğutulmuş krema kullanın.

Püre Aksesuarı (B)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve meyveleri püre haline getirmek için kullanılabilir.

Kullanmadan Önce

- Sert veya çiğ gıdaları püre haline getirmeyin; ünite zarar görebilir.
- Sert maddeleri ve kısımları ayırın ve soyun; yiyeceği pişirip süzdükten sonra püre haline getirin.

Takma ve Çalıştırma

- Dişli kutusunu (9a) yerine sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek mile (9b) oturtun.
- Püre aksesuarını ters çevirin ve paleti (9c) orta göbeğe yerleştirip sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin. (Dişli kutusu sabitlenmemişse palet yerine oturmaz).
- Takılan püre aksesuarını motor gövdesi ile hizalayın ve iki parçayı tık sesi duyana kadar birbirine bastırın. Fişi takın.
- Püre aksesuarını malzemelere daldırın ve cihazı hız seviyesi 11'de çalıştırın.
- İstenen kıvama ulaşana kadar hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek püre haline getirme parçasını malzemelerin içinde gezdirin.
- Değişken hız düğmesini bırakın ve yiyecekten çıkarmadan önce püre aksesuarının dönüşünün tamamen durduğundan emin olun.

- Kullandıktan sonra cihazın fişini çekin. Paleti (9c) saat yönünde çevirerek çıkarın.
- Püre aksesuarını motor gövdesinden ayırmak için çıkarma düğmelerine basın. Dişli kutusunu saat yönünün tersine çevirerek milden ayırın.

Uyarı

- Püre aksesuarını asla direkt ısı kaynağı üzerindeki bir tencerede kullanmayın.
- Tencereyi daima ısı kaynağından uzaklaştırıp biraz soğumasını sağlayın.
- Tencereyi veya kaseyi sabit, düz bir yüzeye yerleştirin ve boştaki elinizle destekleyin.
- Püre aksesuarını kullanım sırasında veya sonrasında pişirme tenceresinin yan tarafına vurmaya. Fazla gıdaları kazımak için bir spatula kullanın.
- Püre yapma esnasında en iyi sonuçları elde etmek için bir tencereyi veya kaseyi asla yarısından fazla gıdayla doldurmayın.
- 1 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 4 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Tarif Örneği: Patates Püresi

1 kg pişmiş patates

200 ml ılık süt

- Patatesleri bir kaseye koyun ve 30 saniye hız seviyesi 11 ile ezin.
- Sütü ilave edin. Karıştırmaya 30 saniye daha devam edin.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcılar (10/11/12) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmekek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

En iyi sonuçlar için «hc» doğrayıcıyı (10) kullanın. Et için uygun değildir.

Daha büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «ca» ve «bc» doğrayıcı (11/12) kullanın.

Ayrıca, «bc» doğrayıcıyı shake, içecek, püre, harç veya kırık buz gibi çeşitli diğer uygulamalar için de kullanılabilir.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu C'ye başvurun.

«hc» doğrayıcı için malzemelerin miktarını maksimum çizgisinin üzerine geçirmeyin. «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.

Kullanmadan Önce

- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.

- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kıkırdığı ayırın.
- Kaymaz kauçuk halkanın (10d/11d/12e) doğrama kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

Tabma ve Çalıştırma

- Plastik kaplamayı dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçaklar (10b/11b/12b/12c) çok keskindir! Bıçakları her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin (10c/11c/12d). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (10a/11a/12a).
- Buz kırma için, özel buz bıçağını (12c) kullanın ve doğrama kasesine (12d) en fazla 7 küp buz koyun.
- Doğrayıcıyı motor parçası (4) ile hizalayın ve tık sesi duyana kadar birbirine bastırın.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise doğrama kasesini tutun.
- Sert yiyecekleri (ör. parmesan peyniri) her zaman tam hızda doğrayın.
- Doğrama tamamlandığında fişi çekin ve motor parçasını (5) ayırmak için çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırın. Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

Uyarı

- Doğrayıcı aksesuarlarını (10/11/12) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yeşillikler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı bulunan «bc» doğrayıcı aksesuarı kullanılabilir.
- Doğrayıcı kasesini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

«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.
- Doğramaya maksimum hızda 1,5 saniye daha devam edin.

Doğrayıcı ataşman kullanın «hc» (isteğe bağlı ataşman Braun Servis Merkezinden edinilebilir; bu her ülkede mümkün olmayabilir).

Kahve ve Baharat Öğütme Aksesuarı (D)

Öğütücü; biber, karanfil, kırmızı biber, kahve çekirdeği veya soya taneleri, pirinç, haşhaş tohumu, şeker, kurutulmuş sardalye ve karides gibi kuru baharat ve kuru gıda malzemelerini öğütmek için ideal uygundur.

En ince öğütme için en yüksek hızı kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Kaymaz kauçuk halkanın (13d) kase tabanına takılı olduğundan emin olun.
- Öğütme bıçağını (13b) her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı öğütücü kasesinin (13c) orta pimine yerleştirin ve düşerek yerine kilitlemesi için hafifçe döndürün.
- Öğütücüye gıda malzemesi doldurun ve kavramalı kapağı (13a) takın.
- Malzemeyi istenilen kıvamda öğütün.
- Kullandıktan sonra el mikserinin fişini çekin ve karıştırma milini çıkarmak için EasyClick çıkarma düğmelerine (5) basın.
- Kapağı kaldırın. Öğütücü kasesindeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı çıkarın.

Uyarı

- Her zaman öğütücü içindeki maksimum çizgisine kadar doldurun.
- Sadece kuru gıda malzemeleri ile kullanılır.
- Baharatları öğütmeden önce oda sıcaklığına gelmeleri için bekleyin.
- Bu alet ile mısır, ceviz, sert çikolata, taş halindeki şekerlemeler ve sert peynir öğütülmesi tavsiye edilmez.
- Öğütücü kasesini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

Maksimum miktarlar ve hızlar için İşleme Kılavuzu A'ya başvurun.

Öğütücünün maksimum çalışma süresi 20 saniyedir.

Bakım ve Temizleme (E)

- El mikserini kullandıktan sonra her zaman tamamen temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fişini çekin.
- Motor parçasını (4) veya dişli kutularını (8a, 9a) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.

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.

- Kapak (11a/12a) musluk suyunda çalkalanabilir. Suya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeysel çizilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Eksiksiz temizlik için kasenin tabanındaki kaymaz kauçuk halkayı çıkarabilirsiniz.
- Pigment içeriği yüksek yiyecekleri (ör. havuç veya zerdeçal) işlemden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto www.braunhousehold.com.

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir.

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

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici 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/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

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, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.

- Se va avea grijă la manevrarea lameilor 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 aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de

service sau de către persoanele calificat pentru a se evita potențialele pericole.

- 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 de gospodărie.
- 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.

Piese și accesorii

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo
- 4 Motor
- 5 Butoane de deblocare EasyClick
- 6 Axul blenderului
- 7 Cupă
- 8 Accesorii dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 9 Accesorii pentru piure
 - a Aparat de viteze
 - b Picior pasator pentru piure
 - c Paletă
- 10 Accesorii tocător de 350 ml «hc»
 - a Capac
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesorii tocător de 500 ml «ca»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 12 Accesorii tocător de 1250 ml «bc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Lamă pentru gheață
 - d Castron tocător
 - e Inel anti-alunecare din cauciuc
- 13 Accesorii pentru râșniță de cafea și condimente
 - a Capac cu dispozitiv de cuplare
 - b Cuțit râșniță
 - c Recipientului
 - d Bază anti-alunecare / capac

Cum se utilizează aparatul

Setarea vitezei

Când activați butonul de viteză variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă (1). Cu cât valoarea setată este mai mare, cu atât rezultatele tăierii sunt mai rapide. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de viteză. Viteza maximă de procesare poate fi atinsă apăsând butonul Turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul Turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de viteză.

Piciorul de amestecare (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 Turbo.

Asamblarea și utilizarea

- Atașați piciorul de amestecare (6) la motor până când face clic.
- Puneți piciorul de amestecare în poziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul.
- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos.
- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare (5) pentru a detașa piciorul de amestecare.

Atenție

- Dacă se folosește aparatul pentru a pasa alimente fierbinți într-o cratiță sau oală, luați cratița sau oala de pe foc și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu lăsați blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiți.
- Nu operați continuu mai mult de 1 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)

1 ou și 1 gălbenuș în pus

1–2 linguri de oțet

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteza Turbo până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.
- Cu blenderul de mână încă mergând, ridicați ușor piciorul pasator către partea de sus a amestecului și lăsați-l înapoi în jos pentru a încorpora și restul uleiului.

NOTĂ: Timp de procesare: aprox. 1 minut pentru salate și până la 2 minute pentru o maioneză mai groasă (ex. pentru legume pasate).

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semi-preparate.

Asamblarea și utilizarea

- Atașați dispozitivul de bătut (8b) la aparatul de viteze (8a).
- Aliniați corpul motorului cu accesoriul de bătut asamblat și împingeți piesele una în alta până când fac clic.
- După utilizare, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare pentru a detașa corpul motorului. Apoi trageți dispozitivul de bătut din aparatul de viteze.
- Nu operați continuu mai mult de 3 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de a continua prepararea.

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Mișcați dispozitivul de bătut în sensul acelor de ceasornic ținându-l ușor înclinat.
- Pentru a preveni împrosăcarea, începeți încet și utilizați accesoriul de bătut în recipientele sau oale adânci.
- Puneți dispozitivul de bătut într-un recipient și numai apoi porniți-l.
- Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul de bătut și recipientul pentru amestecare sunt complet curate și fără grăsimi înainte de a bate albușurile de ou. Bateți numai până la 4 albușuri.

Exemplu de rețetă: Frișcă

400 ml smântână rece (conținut de grăsime min. 30%, 4 - 8 °C)

- Începeți la viteză redusă și creșteți viteza în timp ce bateți compoziția.
- Folosiți întotdeauna smântână proaspătă pentru a obține un volum mai mare și mai stabil atunci când bateți smântâna.

Accesoriul pentru piure (B)

Accesoriul pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe găsite precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Înainte de utilizare

- Nu zdrobiți alimente tari sau negătite deoarece este posibil să deteriorați aparatul.
- Cojiți și îndepărtați sâmburii sau părțile tari; gătiți și scurgeți, iar apoi zdrobiți mâncarea.

Asamblarea și utilizarea

- Potrivii aparatul de viteze (9a) pe piciorul pasator (9b) rotind în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în locul respectiv.

- Întoarceți accesoriul pentru piure invers și potriviți paleta (9c) peste butucul central, rotind în sensul invers acelor de ceasornic pentru fixare. (Dacă aparatul de viteze nu este montat corespunzător, atunci paleta nu se va fixa în locul respectiv).
- Aliniați accesoriul pentru piure asamblat cu corpul motorului și îmbinați cele două piese până fac clic. Introduceți ștecărul în priză.
- Scufundați accesoriul pentru piure în ingrediente și porniți aparatul pe viteza 11.
- Utilizând o mișcare ușoară sus-jos deplasați accesoriul zdobire prin ingrediente până obțineți textura dorită.
- Eliberați butonul de viteză variabilă și asigurați-vă că accesoriul pentru piure s-a oprit complet din învârtit înainte de a-l scoate din mâncare.
- După utilizare scoateți aparatul din priză. Îndepărtați paleta (9c) învârtind-o în sensul acelor de ceasornic.
- Apăsăți butoanele de deblocare pentru a detașa accesoriul pentru piure de corpul motorului. Separați aparatul de viteze de piciorul pasator învârtind în sens invers acelor de ceasornic.

Atenție

- Nu utilizați niciodată accesoriul pentru piure într-o cratiță direct pe o sursă de încălzire.
- Luați întotdeauna cratița de pe sursa de căldură și lăsați-o să se răcească puțin.
- Așezați cratița sau castronul pe o suprafață plană stabilă și sprijiniți-l cu mâna liberă.
- Nu loviți accesoriul pentru piure de partea laterală a vasului de gătit în timpul sau după utilizare. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele în exces.
- Pentru rezultate optime la zdobire, nu umpleți niciodată cratița sau castronul mai mult de jumătate cu alimente.
- Nu operați continuu mai mult de 1 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 4 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de rețetă: Cartofi piure

1 kg cartofi fierți

200 ml lapte cald

- Puneți cartofii într-un castron și zdrobiți timp de 30 de secunde la viteza 11.
- Adăugați laptele. Zdrobiți din nou timp de încă 30 de secunde.

Accesorii tocător (C)

Tocătoarele (10/11/12) sunt perfect adecvate pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Folosiți tocătorul «hc» (10) pentru rezultate bune. Nu este adecvat pentru carne.

Folosiți tocătorul «ca» și «bc» (11/12) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

Mai mult, tocătorul «bc» oferă o varietate de alte aplicații precum shake-uri, băuturi, piureuri, aluat sau gheață zdrobită.

Consultați Ghidul de preparare C pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

În cazul tocătorului «hc» nu depășiți cantitatea de ingrediente mai sus de linia de max. 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). Oprii imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Înainte de utilizare

- Taiăți alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.
- Îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (10d/11d/12e) este atașat la partea de jos a castronului tocătorului.

Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic de pe lamă.
- Lamele (10b/11b/12b/12c) sunt foarte ascuțite! Țineți-le întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-le cu atenție.
- Puneți lama în pivotul central al castronului tocătorului (10c/11c/12d). Apăsăți-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (10a/11a/12a).
- Pentru zdobirea gheții utilizați lama specială pentru gheață (12c) și puneți până la 7 cuburi de gheață în castronul tocătorului (12d).
- Aliniați tocătorul cu motorul (4) și îmbinați-le până fac clic.
- Pentru a utiliza tocătorul, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocați alimentele mai tari (ex. brânză parmezan) la viteză maximă.
- Când tocare este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare (5) pentru a detașa motorul.
- Ridicați capacul. Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

Atenție

- Nu folosiți accesoriile tocătorului (10/11/12) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Numai accesoriul tocător «bc», cu lamă specială pentru gheață este permis pentru zdobirea cuburilor de gheață.
- Nu puneți niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

«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).
- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde la turația maximă.

Folosiți accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opțional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Braun; însă nu în fiecare țară).

Accesoriu pentru râșniță de cafea și condimente (D)

Râșnița este perfect adecvată pentru măcinarea oricărui tip de condimente uscate sau alte ingrediente precum piper, cuișoare, ardei iute, boabe de cafea sau de soia, orez, semințe de mac, zahăr, sardine uscate și creveți.

Pentru cele mai fine rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Asamblarea și utilizarea

- Asigurați-vă că baza anti-alunecare din cauciuc (13d) este atașată la partea de jos a castronului.
- Țineți întotdeauna cuțitul râșniței (13b) de partea de plastic superioară și manevrați-o cu atenție.
- Puneți lama pe axul central al castronului râșniței (13c) și învârtiți-o puțin astfel încât să se fixeze la locul ei.
- Umpleți râșnița cu ingrediente și puneți capacul cu cuplare (13a).
- Măcinați ingredientele la consistența dorită.
- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick (5) pentru a detașa piciorul de amestecare.
- Ridicați capacul. Scoateți lama înainte de a goli conținutul castronului râșniței.

Atenție

- Umpleți întotdeauna numai până la linia max. de pe râșniță.
- Se va folosi numai pentru ingrediente uscate.
- Lăsați condimentele să se răcească la temperatura camerei înainte de măcinare.
- Nu se recomandă măcinarea porumbului, a

nucilor, a ciocolatei fără zahăr, a zahărului candel și a brânzei tari.

- Nu puneți niciodată castronul râșniței în cuptorul cu microunde.

Consultați Ghidul de preparare D pentru a vedea cantitățile maxime și vitezele.

Timpul maxim de funcționare pentru râșniță este de 20 de secunde.

Îngrijire și curățare (E)

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână după folosire.
- Scoateți din priză blenderul de mână înainte de curățare.
- Nu scufundați motorul (4) sau aparatul de viteze (8a, 9a) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.
- Capacul (11a/12a) poate fi clătit sub jet de apă. Nu scufundați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Puteți îndepărta inelul anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castronului pentru o curățare mult mai bună.
- Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi sau curcumă), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

Garanție și service

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați www.braunhousehold.com.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

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.


Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα απολαύσετε πλήρως τη νέα σας συσκευή Braun.

Πριν τη χρήση

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

Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσιολογικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς 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 καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.

- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής 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.

Μέρη και εξαρτήματα

- Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- Πλήκτρο Turbo
- Εξάρτημα μοτέρ
- Κουμιά απελευθέρωσης EasyClick
- Ράβδος μπλέντερ
- Δοχείο
- Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - Χτυπητήρι
- Εξάρτημα για πολτό
 - Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - Αξονας για πολτό
 - Πτερύγιο
- 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
 - Καπάκι
 - Λεπίδα κοπής
 - Μπολ κόφτη
 - Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 500 ml εξάρτημα κόφτη «ca»
 - Καπάκι (με μοτέρ)
 - Λεπίδα κοπής
 - Μπολ κόφτη
 - Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 1250 ml εξάρτημα κόφτη «bc»
 - Καπάκι (με μοτέρ)
 - Λεπίδα κοπής
 - Λεπίδα πάγου
 - Μπολ κόφτη
 - Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

- 13 Εξάρτημα μύλου καφέ και μπαχαρικών
a Καπάκι με σύνδεσμο
b Μαχαίρι μύλου
c Μπολ
d Αντιολισθητική βάση /αντιολισθητικό καπάκι

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το πλήκτρο μεταβλητής ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (1). Όσο πιο υψηλή είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα γίνεται η κοπή. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα εύκολα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας στρέφοντας τον ρυθμιστή ταχύτητας. Η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί να επιτευχθεί πιέζοντας το πλήκτρο Turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το πλήκτρο turbo για στιγμιαία δυνατή λειτουργία χωρίς να πρέπει να χειριστείτε τον ρυθμιστή ταχύτητας.

Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέιπινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμουθίς και μιλκσείκ.

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε τον άξονα ανάμιξης (6) στο μοτέρ ώσπου να ακουστεί κλικ.
- Τοποθετήστε τον άξονα ανάμιξης στο μείγμα που πρόκειται να αναμιχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αναμίξτε τα συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα το μπλέντερ χειρός και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε τον άξονα ανάμιξης.

Προσοχή

- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατσαρολάκι ή κατσαρόλα, αφαιρέστε το κατσαρολάκι ή την κατσαρόλα από τη πηγή θερμότητας και βεβαιωθείτε ότι δεν βράζει το υγρό. Αφήστε το ζεστό τρόφιμο να κρυώσει ελαφρώς, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Μην ακουμπάτε το μπλέντερ χειρός όταν δεν χρησιμοποιείται σε ζεστή κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα

250 g λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)
1 αυγό και επιπλέον 1 κρόκο αυγού
1-2 κουταλιές της σούπας ξύδι
Αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου) στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω μέρος της κανάτας δοσομετρητή. Αναμίξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι το λάδι να αρχίσει να γίνεται παχύρρευστο.
- Ενώ το μπλέντερ χειρός εξακολουθεί να λειτουργεί, σηκώστε αργά τον άξονα στο πάνω μέρος του μείγματος και πάλι προς τα κάτω για να ενσωματώσετε το υπόλοιπο λάδι.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρόνος επεξεργασίας: περίπου 1 λεπτό για τις σαλάτες και 2 λεπτά για πιο πηχτή μαγιονέζα (π.χ. για ντιπ).

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.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε το χτυπητήρι (8b) στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (8a).
- Ευθυγραμμίστε το μοτέρ με το συναρμολογημένο εξάρτημα για το χτυπητήρι και πιέστε τα κομμάτια μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε κλικ.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 3 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Κουνήστε το χτυπητήρι δεξιόστροφα μέχρι να έρθει σε ελαφριά κλίση.
- Για να αποφύγετε πιτσιλίσματα, ξεκινήστε αργά και χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι σε βαθιά δοχεία ή σκευή.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι σε ένα μπολ και μόνο τότε ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Πάντα να διασφαλίζετε ότι το χτυπητήρι και το μπολ ανάμιξης είναι εντελώς καθαρά και χωρίς λίπη, πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών. Χτυπάτε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Παράδειγμα συνταγής: Σαντιγί

400 ml κρύα κρέμα (ελαχ. περιεκτικότητα λιπαρών 30%, 4 - 8 °C)

- Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη κατά τη διάρκεια του χτυπητήρι.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκια κρύα κρέμα για περισσότερο και πιο σταθερό όγκο ενώ χτυπάτε.

Εξάρτημα για πολτό (B)

Το εξάρτημα για πολτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Πριν τη χρήση

- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στη μονάδα.
- Καθαρίστε και αφαιρέστε τυχόν πετραδάκια ή σκληρά μέρη. Μαγειρέψτε και στραγγίξτε μετά πολτοποιήστε την τροφή.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρμόστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (9a) στον άξονα (9b) στρέφοντας δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση.
- Στριψίτε το εξάρτημα για τον πολτό ανάποδα και προσαρμόστε το πτερύγιο (9c) στο κεντρικό τμήμα και στριψίτε αριστερόστροφα για να το εγκαταστήσετε. (Αν το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης δεν προσαρμοστεί σωστά, το πτερύγιο δεν θα ασφαλίσει στη θέση του).
- Ευθυγραμμίστε το συναρμολογημένο εξάρτημα για τον πολτό με το μοτέρ και ενώστε με κλικ τα δύο μέρη μαζί. Βάλτε την πρίζα.
- Βυθίστε το εξάρτημα για πουρέ μέσα στα συστατικά και λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 11.
- Με απαλές κινήσεις πάνω κάτω, κινήστε το εξάρτημα πολτοποιητή στα συστατικά, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Αφήστε το πλήκτρο μεταβλητής ταχύτητας και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα για τον πουρέ έχει σταματήσει εντελώς να γυρίζει πριν το βγάλετε από την τροφή.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αφαιρέστε το πτερύγιο (9c) στρέφοντας δεξιόστροφα.
- Πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να αποσυνδέσετε το εξάρτημα για πολτό από το μοτέρ. Διαχωρίστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης από τον άξονα στρέφοντας αριστερόστροφα.

Προσοχή

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για τον πολτό σε κατσαρόλα που βρίσκεται πάνω στη φωτιά.
- Αφαιρείται πάντα την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει ελαφρώς.
- Ακουμπήστε την κατσαρόλα ή το μπολ σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και στηρίξτε τη με το ελεύθερο χέρι σας.
- Μην χτυπάτε το εξάρτημα για πολτό στα πλαϊνά του μαγειρικού σκεύους κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε τα υπόλοιπα τροφίμων.
- Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πολτοποίηση ποτέ μην γεμίζετε με το τρόφιμο την κατσαρόλα ή το μπολ πάνω από το μισό.

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα συνταγής: Λιωμένες πατάτες

1 kg μαγειρεμένες πατάτες
200 ml ζεστό γάλα

- Τοποθετήστε τις πατάτες μέσα σε ένα μπολ και πολτοποιήστε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 11.
- Προσθέστε το γάλα. Συνεχίστε την πολτοποίηση για ακόμη 30 δευτερόλεπτα.

Εξάρτημα κόφτη (C)

Οι κόφτες (10/11/12) είναι ιδανικοί για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόδρου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «hc» (10) για κοπή σε λεπτά τεμάχια. Δεν ενδείκνυται για κρέας.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «ca» και «bc» (11/12) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Επιπλέον, ο κόφτης «bc» παρέχει διάφορες άλλες εφαρμογές όπως χτυπημένα ροφήματα, ποτά, πολτούς, κουρκούτι ή θρυμματισμένο πάγο.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Για τον κόφτη «hc», η ποσότητα των συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγ. 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.

Πριν τη χρήση

- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντλιοσθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (10d/11d/12e) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ κόφτη.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
- Οι λεπίδες (10b/11b/12b/12c) είναι πολύ κοφτερές! Να τις κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του

μπολ κόφτη (10c/11c/12d). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.

- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (10a/11a/12a).
- Για θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε την ειδική λεπίδα πάγου (12c) και τοποθετήστε έως 7 παγάκια στο μπολ κόφτη (12d).
- Ευθυγραμμίστε το κόφτη με το μοτέρ (4) και κουμπώστε τα μαζί.
- Για να λειτουργήσει ο κόφτης, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κόφτη με το άλλο.
- Κόβετε πάντα τα πιο σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα) στη μέγιστη ταχύτητα.
- Αφού ολοκληρωθεί η κοπή, βγάλτε από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη (10/11/12) με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το σόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχόκαρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Μόνο το εξάρτημα κόφτη «bc» με την ειδική λεπίδα πάγου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μπολ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

«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 μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμη 1,5 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόπτη «hc» (προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Braun. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

Εξάρτημα μύλου καφέ και μπαχαρικών (D)

Ο μύλος ενδείκνυται απόλυτα για την άλεση κάθε είδους ξηρά μπαχαρικά ή άλλα συστατικά, όπως πιπέρι, γαρίφαλο, τσίλι, καφές ή σπέρμα σόγιας, ρύζι, σπόρους παπαρούνας, ζάχαρη, αποξηραμένες σαρδέλες και γαρίδες.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση από καουτσούκ (13d) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ.
- Κρατάτε πάντοτε το μαχαίρι του μύλου (13b) από το επάνω πλαστικό εξάρτημα και το χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ του μπλέντερ (13c) και περιστρέψτε την ελαφρά έτσι ώστε να βυθιστεί και να ασφαλίσει στη θέση της.
- Γεμίστε το μύλο με τα συστατικά και τοποθετήστε το καπάκι με το σύνδεσμο (13a).
- Αλέστε τα συστατικά μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick (5) για να αφαιρέσετε τον άξονα ανάμειξης.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ.

Προσοχή

- Γεμίζετε πάντοτε έως τη γραμμή μέγ. στάθμης στο εξωτερικό του μύλου.
- Για χρήση αποκλειστικά με ξηρά συστατικά.
- Αφήστε τα μπαχαρικά να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος προτού τα αλέσετε.
- Δεν συνιστάται η άλεση καλαμποκιού, καρυδιών, σοκολάτας ζαχαροπλαστικής, σκληρής καραμέλας και σκληρών τυριών.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το μπολ του μύλου σε φούρνο μικροκυμάτων.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας D για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας για το μύλο είναι 20 δευτερόλεπτα.

Φροντίδα και Καθαρισμός (E)

- Καθαρίζετε πάντα καλά το μπλέντερ χειρός μετά τη χρήση.
- Βγάλτε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (4) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (8a, 9a) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Το καπάκι (11a/12a) μπορεί να ξεπλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε σε νερό, ούτε να το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τον αντι-ολισθητικό

ελαστικό δακτύλιο από το κάτω μέρος του μπολ για να το καθαρίσετε ακόμη πιο καλά.

- Όταν επεξεργάζεστε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ., καρότα ή κourkouμά), τα εξαρτήματα ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα εξαρτήματα με φυτικό λάδι προτού τα καθαρίσετε.

Εγγύηση και Συντήρηση

Για λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να ανατρέξετε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και συντήρησης ή να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.braunhousehold.com.

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

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. Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας. Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Braun.


Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жағынан барлық стандарттарға жауап береді. Жаңа Braun құрылғысын игілігіңізге қолданыңыз.

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.

Ескертпе

-  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірибиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.

- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- Жылдамдығын реттеу
- Жылдамдығын реттеу түймесі (on/off)
- Turbo түймесі
- Мотор бөлігі
- Басып-босату түймелері
- Блендер тіреуі
- Өлшеуіш ыдысы
- Араластырғыш жабдығы
a Беріліс қорабы
b Араластырғыш
- Пюре жабдығы
a Беріліс қорабы
b Пюре саптамасы
c Қалақша
- 350 ml турау жабдығы «hc»
a Қақпақ
b Турау жүзі
c Турау ыдысы
d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 500 ml турау жабдығы «са»
a Қақпақ (тартпасы бар)
b Турау жүзі
c Турау ыдысы
d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 1250 ml турау жабдығы «bc»
a Қақпақ (тартпасы бар)
b Турау жүзі
c Мүз жарғыш
d Турау ыдысы
e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- Кофе мен дәмдеуіш үгіткіш
a Ысырмасы ар қақпақ
b Үгіткіш пышақ
c Шара
d Тайғанамайтын табан / қақпақ

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамдығын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өңдеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес болады. Денгейі неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы да соғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады.

Ең жоғары өңдеу жылдамдығына Turbo түймені (3) басу арқылы жетуге болады. Turbo түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай қуат импульстерін дереу беру үшін де қолдануға болады.

Араластырғыш білігі (A)

Қол араластырғыш сұйықты, тұздықты, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тағамдарын, сусындарды, жеміс қоймалжындарын және сүт быламықтарын әзірлеуге өте қолайлы. Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, Turbo жылдамдықты қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Блендер саптамасын (6) мотор бөлігіне салғанда, сырт еткен дыбыс естілуі тиіс.
- Араластыру үшін блендер саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін құрылғыны қосыңыз.
- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ингредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз.
- Қолданыстан кейін, қол блендерін қуат көзінен суырып, өшіру үшін босату түймелерін (5) басыңыз.

Сақтандыру

- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.
- 1 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 3 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Майонез

250 г май (мысалы, күнбағыс майы)
1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы

1–2 ас қасық сірке суы

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Барлық ингредиенттерді (бөлме

температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.

- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша Turbo жылдамдықпен араластырыңыз.
 - Қол блендері жұмыс істеп тұрған уақытта, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз.
- ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

Араластырғыш жабдығы (A)

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

Құрастыру және қолдану

- Араластырғышты (8b) беріліс қорабына (8a) бекітіңіз.
- Мотор корпусын құрастырылған араластырғыш қосымшасымен қатар қойып, сырт еткен дыбыс естілгенше екеуін қоса итеріңіз.
- Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор корпусын ажырату үшін босату түймелерін басыңыз. Содан кейін араластырғышты беріліс қорабынан тартып алыңыз.
- 3 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 3 минут күтіңіз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Араластырғышты сәл көлденең ұстап, сағат бағытымен қозғаңыз.
- Шашыратып алмас үшін, баяу бастаңыз және терең ыдыс пен терең таба қолданыңыз.
- Араластырғышты алдымен ыдысқа салыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын, араластырғыштың және араластыру ыдысының таза болуын және майлы болмауын тексеріңіз. Жұмыртқа ақуызының мөлшерін 4-тен асырмаңыз.

Рецепт мысалы: Шайқалған кілегей

400 ml суыған кілегей (құрамы кем дегенде 30% майлы, 4-8 °C)

- Төмен жылдамдықпен бастаңыз да, былғау барысында жылдамдықты арттырыңыз.
- Шайқау барысында тұрақтылау көлемге қол жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суыған кілегейді қолданыңыз.

Пюре жабдығы (B)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Колданар алдында

- Қатты немесе піспеген тағамды қолданбаңыз, себебі құрылғының бұзылуы мүмкін.
- Тастарды немесе қатты заттарды алып тастаңыз; азық-түлікті пісіріп алып, құрғатыңыз да, содан кейін езіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Беріліс қорабын (9a) саптамаға (9b) сағат тілімен бұрап орнатыңыз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (9c) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Егер беріліс қорабы дұрыс орнатылмаса, қалақша орнында нық тұрмайды).
- Құрастырылған пюре жабдығын мотор корпусымен қатарлап қойып, екі бөлшекті біріктіріңіз. Жалғаңыз.
- Езбеге арналған керек-жарақты азық-түлікке батырыңыз да, құрылғыны 11-ші жылдамдықпен іске қосыңыз.
- Езгіш қосымшасын ақырындап жоғары-төмен қозғап, ингредиенттер қажетті консистенцияға жеткенше езіңіз.
- Жылдамдығын реттеу түймесін босатыңыз да, езбе керек-жарағын азық-түліктен алардан бұрын оның айналуын толық тоқтатқанына көз жеткізіңіз.
- Қолданыстан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Қалақшаны (9c) сағат бағытымен бұрап алыңыз.
- Пюре жабдығын мотор корпусынан ажырату үшін босату түймелерін басыңыз. Беріліс қорабын саптамадан сағат тіліне қарсы бұрап, ажыратып алыңыз.

Сақтандыру

- Пюре жабдығын кәстрөлге салып, тікелей пеш үстіне қойып қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Кәстрөлді немесе аяқты тұрақты әрі тегіс жерге орнатыңыз және оны бос қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысының шетіне соғып қақпаңыз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін, әзірлеу барысында кәстрөлге немесе ыдысқа тағамды толтырмай салыңыз.
- 1 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 4 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Картоп пюресі

1 kg пісірілген картоп

200 ml жылы сүт

- Картопты шараға салыңыз да, 11-ші жылдамдықпен 30 секунд езіңіз.
- Сүтті қосыңыз. Тағы да 30 секунд мыжыңыз.

Турау жабдығы (C)

Турауыштар (10/11/12) ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

Жақсы нәтиже үшін «hc» турауышын (10) қолданыңыз. Ол етке жарамайды.

Мөлшері көп тағам үшін және қатты тағамдар үшін «са» және «bc» турауыштарын (11/12) қолданыңыз.

Оған қоса «bc» турауышы коктейльдерді, сусындарды, пюрелерді, сұйық қамырды немесе ұнтақталған мұзды әзірлеу сияқты қосымша мүмкіндіктерді ұсынады.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді С нұсқаулығынан қараңыз.

«hc» турауышы үшін ингредиенттердің мөлшерін максималды сызығынан асырмаңыз. «hc» турауышын 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.

Колданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын-ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина (10d/11d/12e) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- Жүздері (10b/11b/12b/12c) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.
- Жүзді турау табақшасының (10c/11c/12d) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (10a/11a/12a).
- Мұзды ұнтақтау үшін мұзға арналған арнайы жүзді (12c) қолданыңыз және турау ыдысына (12d) 7 мұз шаршысынан артық салмаңыз.
- Турауыш пен мотор бөлігін (4) қатар қойып, оларды біріктіріңіз.
- Турауышты қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қаттылау тағамдарды (мысалы, пармезан ірімшігі) әрқашан жоғарғы жылдамдықпен тураңыз.

- Турап болған соң, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (10/11/12) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Тек қана «bc» турау жабдығы мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.
- кротолқынды пеште қолдануға болмайды.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоДазыт ыш а 3°C температурамен 24 сағат а ойыңыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 1,5 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

«hc» турау жарағын (қосымша жарақты Braun сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді) пайдалану.

Кофе мен дәмдеуіш үгіткіш (D)

Үгіткіш бұрыш, қалампыр, чили бұрышы, кофе немесе соя дәндері, күріш, көкнәр тұқымы, қант, кептірілген сардина немесе асшаян сияқты құрғақ дәмдеуіштер мен басқа азық-түлікті үгіту үшін тамаша жарайды.

Нәтижесі барынша жақсы болуы үшін ең оғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Тайғанамайтын резеңке табаны (13d) шараның түбіне бекігеніне көз жеткізіңіз.
- Үгіткіш пышақты (13b) әрдайым үстіңгі пластмасса бөлігінен ұстап, абайлап қолданыңыз.
- Жүзді үгіткіш шарасының (13c) ортаңғы білігіне орнатыңыз да, ол төмен түсіп, орнына бекінгенше еппен айналдырыңыз.
- Үгіткішке азық-түлікті салып, ысырмасы бар қақпағын (13a) жабыңыз.

- Азық-түлікті қалаған дәрежеге дейін үгітіңіз.
- Пайдаланғаннан кейін қол блендерін қуат көзінен суырыңыз да, араластырғыш білікті ажырату үшін EasyClick босату түймелерін (5) басыңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Үгіткіш шарасының ішіндегіні қотарып алмас бұрын пышақты алып шығыңыз.

Сақтандыру

- Үгіткіштің ішіндегі max. сызығына дейін ғана толтырыңыз.
- Тек құрғақ азық-түлік үшін ғана пайдалануға болады.
- Дәмдеуіштерді үгіткерден бұрын бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз.
- Жүгері, жаңғақ, шоколад, мұз кәмпит пен қатты ірімшікті үгітпеген дұрыс.
- Үгіткіш шарасын қысқа толқынды пешке салуға болмайды.

Азық-түліктің ең үлкен мөлшері мен жылдамдықты D нұсқаулығынан қараңыз.

Үгіткіштің ең көп жұмыс істейтін уақыты 20 секунд.

Күту және тазалау (E)

- Қол блендерін қолданғаннан кейін, оны әрқашан мұқият тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) немесе беріліс қораптарын (8a, 9a) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (11a/12a) ағып жатқан судың астына қойып шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін шараның түбіндегі тайғанақатпайтын резеңке шығырды алып қойсаңыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз немесе куркума), керек-жарақтың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе www.braunhousehold.com сайтына кіріңіз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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



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

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.

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, Суцёвская 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 шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:

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

EAС

Үлгі	MQ_3100-3126-3135-3137-3145
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750-900 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Ақаулықтарды анықтау нұсқаулығы

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.


Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun.

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.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить

Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.

- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-венчик
 - a Редуктор
 - b Венчик
- 9 Насадка для пюре
 - a Редуктор
 - b Стержень насадки для пюре
 - c Лопатка
- 10 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
 - a Крышка
 - b Нож-измельчитель
 - c Чаша измельчителя
 - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 11 Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Чаша измельчителя
 - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 12 Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель

- с Нож для колки льда
- d Чаша измельчителя
- e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 13 Насадка-мельница для кофе и специй для
- a Крышка с муфтой
 - b Нож мельницы
 - c Чаша
 - d Противоскользящее основание /крышка

Использование прибора

Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скоростных режимов (1). Чем выше настройка, тем быстрее происходит измельчение. Поворачивая регулятор скоростных режимов, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Максимальную скорость обработки можно установить нажатием на кнопку Turbo (3). Кроме того, кнопку Turbo можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

Стержень 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 скорость Turbo.

Сборка и эксплуатация

- Подсоедините стержень блендера (6) к моторному блоку; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Поместите стержень блендера в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор.
- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора (5), чтобы отсоединить стержень блендера.

Осторожно

- При использовании прибора для пюрирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.

- Не включайте этот режим более чем на 1 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 3 минут.

Пример рецепта: Майонез

250 г растительного масла (например, подсолнечного)

1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток

1–2 ст. ложки уксуса

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанном порядке.
 - Погрузите ручную блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости Turbo до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
 - Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растворить оставшееся масло до получения однородной смеси.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления: приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

Насадка-венчик (A)

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

Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (8b) к редуктору (8a).
- Совместите моторный блок с собранной насадке-венчиком и сдвиньте обе части вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.
- Не включайте этот режим более чем на 3 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 3 минут.

Советы для лучших результатов

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, удерживая его в слегка наклонном положении.
- В целях предотвращения разбрызгивания начинайте с медленной скорости и используйте насадку-венчик с глубокими мисками или кастрюлями.
- Поместите венчик в чашу и только затем включите прибор.
- Перед взбиванием яичных белков всегда следует убедиться в том, что венчик и чаша для смешивания находятся в чистом

состоянии и не содержат масла. Взбивайте не более 4 белков за один раз.

Пример рецепта: Взбитые сливки

400 мл охлажденных сливок (мин. 30% жирности, 4 - 8 °C)

- Сначала задействуйте низкую скорость, а потом повышайте ее в процессе взбивания.
- Всегда используйте свежие охлажденные сливки, чтобы при взбивании получить больший объем и более стабильную консистенцию.

Насадка для пюре (B)

Насадку для пюре можно использовать для пюреирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Перед использованием

- Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства.
- Очистите от кожуры и удалите все косточки или твердые элементы; сварите и слейте воду, а затем приготовьте пюре.

Сборка и эксплуатация

- Установите редуктор (9a) на стержень (9b), поворачивая по часовой стрелке до тех пор, пока он не зафиксируется.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если редуктор не установлен надлежащим образом, то лопатка не зафиксируется на месте.)
- Совместите собранную насадку для пюре с моторным блоком и защелкните их вместе. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в емкость с ингредиентами и включите прибор на скорости 11.
- Плавными движениями вверх-вниз перемещайте насадку для пюре в емкости с ингредиентами до тех пор, пока они не достигнут необходимой консистенции.
- Отпустите кнопку регулировки скорости и убедитесь в том, что вращение насадки для пюре полностью остановлено, перед тем как извлечь ее из продукта.
- После использования отключите прибор от электросети. Демонтируйте лопатку (9c), поворачивая ее по часовой стрелке.
- Нажмите на кнопку фиксатора, чтобы отсоединить насадку для пюре от моторного блока. Отделите редуктор от стержня, поворачивая против часовой стрелки.

Осторожно

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.

- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и давайте немного остыть.
- Поместите кастрюлю или миску на стабильную плоскую поверхность и поддерживайте ее свободной рукой.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или миску) продуктами больше, чем наполовину.
- Не включайте этот режим более чем на 1 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 4 минут.

Пример рецепта: Картофельное пюре

1 кг вареного картофеля

200 мл теплого молока

- Поместите картофель в чашу и разминайте в течение 30 секунд на скорости 11.
- Добавьте молоко. Продолжайте разминать в течение еще 30 секунд.

Насадка-измельчитель (C)

Измельчители (10/11/12) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Для тонкого измельчения предназначен измельчитель «hc» (10). Он не подходит для измельчения мяса.

Используйте измельчители «са» и «bc» (11/12) для обработки большего количества или твердых продуктов.

Кроме того, измельчитель «bc» предназначен для более широкого использования и может использоваться для приготовления, например, коктейлей, напитков, пюре, жидкого теста или для колки льда.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению С.

Ингредиенты для измельчителя «hc» не должны выходить за отметку максимального уровня. 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.

Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.

- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (10d/11d/12e) присоединено к дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Ножи (10b/11b/12b/12c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (10c/11c/12d). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (10a/11a/12a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (12c); в чашу измельчителя (12d) можно помещать до 7 кубиков льда.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (4) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).
- Для задействования измельчителя включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя – другой.
- Наиболее твердые продукты (например, пармезан) всегда измельчайте на полной скорости.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь нож, слегка поверните его, а затем стяните.

Осторожно

- Не используйте насадку-измельчитель (10/11/12) 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.
- Только насадка-измельчитель «bc» со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

«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 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной

- ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 1,5 с на максимальной скорости.

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране).

Насадка-мельница для кофе и специй для (D)

Мельница идеально подходит для измельчения любых сухих специй и пряностей, а также других ингредиентов, таких как перец, гвоздика, чили, кофейные зерна или соевые бобы, рис, мак, сахар, сушеные сардины и креветки.

Для достижения наибольшей тонкости помоло используйте максимальную скорость.

Сборка и эксплуатация

- Убедитесь в том, что противоскользящее резиновое основание (13d) присоединено к дну чаши измельчителя.
- Всегда держите нож мельницы (13b) за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши мельницы (13c) и немного поверните его, чтобы он опустился вниз и зафиксировался в требуемом положении.
- Поместите ингредиенты в мельницу и закройте крышкой с муфтой (13a).
- Измельчайте ингредиенты до необходимой консистенции.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick (5), чтобы отсоединить стержень блендера.
- Поднимите крышку. Извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши мельницы.

Осторожно

- Никогда не наполняйте мельницу выше уровня максимальной отметки.
- Допускается к использованию исключительно с сухими ингредиентами.
- Перед измельчением выждите промежуток времени, достаточный для остывания специй до комнатной температуры.
- Не рекомендуется использовать для измельчения зерен, грецких орехов, кондитерского шоколада, леденцовой карамели и твердого сыра.
- Использование чаши мельницы в микроволновой печи запрещается!

Данные по максимальным объемам и рекомендации по скорости см. в графической инструкции по применению D.

Максимальная продолжительность использования мельницы составляет 20 секунд.

Уход и очистка (E)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер после использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (4) или редукторы (8а, 9а) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (11а/12а) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновое кольцо, предотвращающее скольжение, с нижней части чаши.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь или куркума) аксессуары могут изменить цвет. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт www.braunhousehold.com.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

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).

EAC

Модель	MQ_3100-3126-3135-3137-3145
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	750-900 Вт
Условия хранения:	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.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцневская, 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.

Українська

Нашу продукцію виготовлено відповідно до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємось, вам по-справжньому сподобається ваш новий пристрій Braun.

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



Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.

- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- Пристрій 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 й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду

- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off.)
- 3 Кнопка прискорювача «turbo»
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування EasyClick
- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка-вінчик
а коробка швидкостей
b вінчик
- 9 Насадка для пюре
а коробка швидкостей
b насадка для пюре
c лопатевая бовтница
- 10 Насадка для нарізки 350мл «hc»
а кришка
b ніж для нарізки
c ємність для нарізки
d протиковзне гумове кільце
- 11 насадка для нарізки 500 мл «са»
а кришка (з коробкою швидкостей)
b ніж для нарізки
c ємність для нарізки
d протиковзне гумове кільце
- 12 Насадка для нарізки 1250 мл «bc»
а кришка (з коробкою швидкостей)
b ніж для нарізки
c ніж для розколювання льоду
d ємність для нарізки
e протиковзне гумове кільце

- 13 Складові млина для кави та спецій
а Кришка з муфтою
б Подірбнюючий ніж
с Миска
д Підставка / кришка для запобігання ковзанню

Як використовувати пристрій

Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим швидше відбувається нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості.

Максимальної швидкості обробки можна досягти шляхом натискання кнопки «turbo» (3). Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикаєти регулятор швидкості.

Насадка-блендер (А)

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 «turbo».

Збирання та експлуатація

- Зафіксуйте корпус блендера (6) на моторному блоці до кляцання.
- Занурте корпус блендера у суміш, що має бути перемішана. Потім увімкніть прилад.
- Змішайте інгредієнти до потрібної консистенції, обережними рухами пересуваючи пристрій вгору-вниз.
- Після використання відключіть ручний блендер від електромережі та натисніть кнопки розблокування (5), щоб від'єднати корпус блендера.

Обережно

- Використовуючи пристрій для приготування пюре з гарячих продуктів, що знаходяться у сковороді або каструлі, спочатку зніміть сковороду чи каструлю з джерела нагрівання та переконайтеся, що рідина не кипить. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Не залишайте ручний блендер у гарячому посуді на плиті, коли ви його не використовуєте.
- Не давайте пристрою працювати довше 1-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 3 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Приклад рецепта: Майонез

250 г олії (наприклад, соняшникової)
1 яйце і 1 додатковий яєчний жовток
1–2 ст. ложки оцту
сілі та перець за смаком

- Складіть всі інгредієнти (при комнатній температурі) в стакан у вказаному вище порядку.
 - Занурте ручний блендер до дна стакану. Здійснійте перемішування на швидкості «turbo», доки олія не почне емульгувати.
 - Не вимикаючи блендер, повільно підніміть стрижень у верхню частину суміші, а потім знов зануріть, щоб рівномірно розподілити залишки олії по суміші.
- ПРИМІТКА:** Час приготування: приблизно 1 хвилина для салатного, та до 2 хвилин для густішого майонезу (наприклад, для підлив).

Насадка-вінчик (А)

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

Збирання та експлуатація

- При'єднайте вінчик (8b) до коробки швидкостей (8a).
- Приставте моторний блок до зібраної насадки-вінчика та стисніть обидві деталі до кляцання.
- Після використання відключіть пристрій від електромережі та натисніть кнопки розблокування, щоб від'єднати моторний блок. Наприкінці витягніть вінчик з коробки швидкостей.
- Не давайте пристрою працювати довше 3-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 3 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Поради для найкращих результатів

- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його під невеликим нахилом.
- Щоб уникнути розбризкування, починайте роботу на низькій швидкості та використовуйте насадку-вінчик у глибоких ємностях або каструлях.
- Зануріть вінчик у ємність і лише після цього вмикайте пристрій.
- Перед збиванням яєчних білків завжди переконуйтеся, що вінчик та змішувальна ємність абсолютно чисті та знежирені. Одночасно збивайте не більше 4 білків.

Приклад рецепта: Збіти вершки

400 мл охолоджених вершків (мін. вміст жиру - 30%, 4 - 8 °C)

- Починайте з низької швидкості та збільшуйте швидкість під час збивання.
- При збиванні вінчиком завжди використовуйте свіжі охолоджені вершки, щоб досягти більшого та стійкішого об'єму.

Насадка для пюре (B)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Перед використанням

- Не робіть пюре з твердих або сирих продуктів — це може пошкодити пристрій.
- Почистіть продукти від кісточок або будь-яких твердих частин, зваріть їх та відцідіть воду, і лише після цього готуйте пюре.

Збирання та експлуатація

- Приєднайте коробку швидкостей (9a) до стрижня (9b), повертаючи її за годинниковою стрілкою до її фіксації на місці.
- Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатеву бовтницю (9c) на центральну вісь та поверніть її проти годинникової стрілки для фіксації. (якщо коробка швидкостей встановлена невірно, лопатева бовтниця не зафіксується на місці).
- Приставте зібрану насадку для пюре до моторного блоку та з'єднайте обидві деталі разом до клацання. Увімкніть в електромережу.
- Занурте насадку для пюре у інгредієнти та увімкніть пристрій на швидкості 11.
- Плавними рухами пересувайте насадку для пюре вгору та вниз через інгредієнти до досягнення бажаної текстури.
- Відпустіть кнопку змінної швидкості та дочекайтеся, поки насадка для пюре повністю зупиниться, і лише тоді виймайте її з пюре.
- Після використання від'єднайте пристрій від електромережі. Видаліть лопатеву бовтницю (9c), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Натисніть кнопки розблокування для від'єднання насадки для пюре від моторного блоку. Відокреміть коробку швидкостей від стрижня, повернувши її проти годинникової стрілки.

Обережно

- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каstrулі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каstrулю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Встановіть каstrулю або миску на стійку, рівну поверхню та підтримуйте її вільною рукою.
- Не стукайте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каstrулю чи іншу ємність їжею більше, ніж наполовину.
- Не давайте пристрою працювати довше 1-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 4 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Приклад рецепта: Картопляне пюре

1 кг вареної картоплі
200 мл теплого молока

- Помістіть картоплю в миску і збивайте до стану пюре протягом 30 секунд зі швидкістю 11.
- Додайте молоко. Продовжуйте змішувати ще 30 секунд.

Насадка для нарізки (C)

Насадки для нарізки (10/11/12) ідеально пасують для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Końcówka do siekania (10) przeznaczona jest w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Для більших кількостей та твердих продуктів використовуйте насадки «са» та «bc» (11/12).

Крім того, насадка для нарізки «bc» придатна для багатьох інших способів застосування, а саме для приготування коктейлів, напоїв, пюре, рідкого тіста або подрібненого льоду.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації C.

Використовуючи насадку «hc» не наповнюйте кількість інгредієнтів вище максимальної лінії. 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.

Перед використанням

- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (10d/11d/12e) прикріплене до дна ємності для нарізки.

Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол.
- Ножі (10b/11b/12b/12c) дуже гострі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину і поводьтеся з ними обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки (10c/11c/12d). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (10a/11a/12a).

- Для подрібнення льоду використовуйте спеціальний ніж для розколювання льоду (12c) й кладіть у ємність не більше 7 кубиків льоду (12d).
- Приставте насадку для нарізки до моторного блоку (4) та з'єднайте їх разом до клацання.
- Щоб розпочати роботу насадки, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а ємність для нарізки - іншою.
- Завжди нарізайте тверді продукти (наприклад, сир пармезан) на повній швидкості.
- Після завершення нарізки відключіть пристрій від електромережі та натисніть кнопки розблокування (5), щоб від'єднати моторний блок.
- Підніміть кришку. Обережно вийміть ніж перед тим, як витягати вміст ємності. Щоб видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

Обережно

- Не використовуйте насадки для нарізки (10/11/12) 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.
- Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» з її спеціальним ножем для розколювання льоду.
- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

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 ємність «hc».
- Зберігати при температурі 3 °C в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Продовжуйте нарізування протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості.

Використовуйте насадку для нарізки «hc» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Braun, однак не у всіх країнах)

Складові млина для кави та спецій (D)

Млин ідеально підходить для подрібнення будь-яких сухих спецій або інших інгредієнтів, таких як перець, гвоздика, перець чілі, кавові чи соєві боби, рис, насіння маку, цукор, засушені сардини та креветки.

Для найбільш ретельного подрібнення використовуйте пристрій на найвищій швидкості.

Збирання та експлуатація

- Переконайтеся, що підставка для запобігання ковзанню (13d) прикріплена до дна чаші.
- Завжди тримайте подрібнюючий ніж (13b) за його верхню пластикову частину та поводьтеся з ним обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності м'ясорубки (13c) і злегка поверніть, щоб опустити і зафіксувати ніж.
- Наповніть млин інгредієнтами та закрийте кришкою з муфтою (13a).
- Подрібніть інгредієнти до бажаної консистенції.
- Після використання відключіть ручний блендер від електромережі та натисніть кнопки фіксації EasyClick (5), щоб від'єднати стрижень блендера.
- Підніміть кришку. Вийміть лезо перед тим як висипати з чаші млина її вміст.

Обережно

- Ніколи не наповнюйте млин інгредієнтами вище відмітки «макс.».
- Використовуйте пристрій для подрібнення виключно сухих інгредієнтів.
- Дайте спеціям охолонути до кімнатної температури перед їх подрібненням.
- Не рекомендовано молоти зерно, волоські горіхи, гіркий шоколад, льодяники та твердий сир.
- Ніколи не ставте чашу млина в мікрохвильову піч.

Інформацію про максимальні показники та швидкості дивіться в Інструкції з переробки D.

Максимальна тривалість роботи млина складає 20 секунд.

Догляд та чищення (E)

- Завжди ретельно очищуйте ручний блендер після використання.
- Перед очищенням від'єднайте пристрій від мережі.
- Не занурюйте моторний блок (4) або коробки швидкостей (8a, 9a) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Кришку (11a/12a) можна ополіскувати під проточною водою. Не занурюйте її у воду і не кладіть у посудомийну машину.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзне гумове кільце з дна ємності.

- Під час обробки продуктів із високим вмістом пігменту (наприклад, моркви або куркуми) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинною олією перед миттям.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

Гарантія та обслуговування

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт: www.braunhousehold.com.

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

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).

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.

الضمان والخدمة

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة www.dlohesuohnuarb.moc.

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.



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

- يمكن شطف الغطاء (12a/11a) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- يمكنك إزالة الحلقات المطاطية المنزقة من أسفل الوعاء لتنظيفها بطريقة أفضل.
- عند تحضير الأطعمة التي تحتوي على أصباغ مرتفعة (على سبيل المثال، الجزر أو الكركم)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	ا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.

ملحق المفرمة (C)

- تُعد المفارم (12/11/10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.
- استخدم المفرمة (10) «hc» للحصول على نتائج جيدة، ولكنها ليست مناسبة لفرم اللحوم.
- استخدم مفرمة «ca» و(12/11) «bc» لأكبر الكميات وللأطعمة الصلبة.
- وعلاوة على ذلك، تقدم المفرمة «bc» مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو الثلج بعد تسييره.
- راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها والسرعات.

ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز (D)

- لظن أي نوع من التوابل الجافة أو غيرها من المكونات، مثل الفلفل، والقرنفل، والفلفل الحار، والقهوة أو فول الصويا، والأرز، وبذور الخشخاش، والسكر، والسريدين والجمبري المجفف.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم أعلى سرعة.

لي غشت لاو عي م جت لا!

- تأكد من تثبيت القاعدة المطاطية المانعة للانزلاق (13d) أسفل الوعاء.
- امسك دائماً سكين المطحنة (13b) من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمها بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المطحنة (13c) ولفها قليلاً بحيث تسقط ويتم تأمينها في مكانها.
- املاً المطحنة بالمكونات وضع عليها الغطاء المزود بالوصلة.
- اطحن المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار تحرير EasyClick (5) لفصل عمود الخلط.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة قبل سكب المحتويات من وعاء المطحنة.

يودجت

- املاً دائماً حتى خط الحد الأقصى فقط داخل المطحنة.
- تستخدم للمكونات الجافة فقط.
- دع التوابل تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل الطحن.
- لا يوصى مُطلقاً بطحن الذرة والجوز وشوكولاتة الخبز وسكر النبات والجبن الصلب.
- لا تضع وعاء المطحنة أبداً في فرن الميكروويف.

راجع دليل التحضير لاطلاع على الحد الأقصى للكميات والسرعات.

أقصى زمن تشغيل للمطحنة هو 20 ثانية.

الرياءة والتنظيف (E)

- قم بتنظيف الخلاط اليدوي دائماً جيداً بعد الاستعمال.
- افضل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (4) أو غلب تروس السرعة (a8, a9) في الماء أو أي في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقاً إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (12e/11d/10d) أسفل وعاء المفرمة.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الوافي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرات (12c/12b/11b/10b) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائماً إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمهم بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرمة (12d/11c/10c). اضبط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املاً المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (12a/11a/10a).
- لتكسير الثلج، استخدم شفرة الثلج الخاصة (12c) واملاً الوعاء بسبعة أكواب من الثلج داخل وعاء المفرمة (12d).
- قم بمحاذاة المفرمة مع جزء الموتور (4) واضغطهما معاً.
- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائماً بالسرعة الكاملة (مثل جينة البارميزان).
- عند اكتمال الفرمة، افضل الطاقة واضغط على أزرار التحرير (5) لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم سحبها.

تحذير

- لا تستخدم ملحق المفرمة (12/11/10) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جورّ الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- يُسمح فقط لملحق المفرمة «bc» ذو شفرة الثلج الخاصة بتكسير مكعبات الثلج.
- لا تضع أوعية المفرمة أبداً في فرن الميكروويف.

التجميع والتشغيل

- ثبت عمود الخلط (6) بجزءه الموتر حتى تسمع صوت نقره.
- ضع عمود الخلط داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل.
- وبعد الاستخدام، أفضل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير (5) لفصل عمود الخلط.

ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

قبل الاستخدام

- لا تهرس الطعام الصلب أو غير المطهون، لأن هذا قد يتسبب في تلف الوحدة.
- قم بتششير وإزالة أية نوايا أو أجزاء صلبة؛ قم بطهي وتجميف الطعام ثم هرسه.

التجميع والتشغيل

- ثبت علبه تروس السرعة (a9) في العمود (b9) من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تأمينه في مكانه.
- اقلب ملحق الهرس من أعلى إلى أسفل وقم بتثبيت المقلب (c9) في الفتحة المركزية ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبه تروس السرعة بشكل صحيح، فإن المقلب لن يكون مستقرًا بآمان في مكانه).
- قم بمحاذاة ملحق الهرس المُجمَع مع جسم الموتر واضغط على الجرتين معًا. وصل الجهاز بالقباس.
- قم بغمر ملحق الهرس داخل المكونات وقم بتشغيل الجهاز على السرعة 11.
- من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل، قم بتحريك ملحق الهرس خلال المكونات حتى تصل إلى الخليط المطلوب.
- قم بتحرير زر السرعة المتغيرة وتأكد من أن ملحق الهرس توقف تمامًا عن الدوران قبل إزالته من الطعام.
- بعد الاستخدام، قم بفصل الجهاز. قم بفك المقلب (c9) عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- اضغط على أزرار التحرير لفصل ملحق الهرس من جسم الموتر. أفضل علبه تروس السرعة من العمود عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

تحذير

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائمًا من على النار واتركها لتبرد قليلاً.
- ضع الطنجرة أو الوعاء على مكان مستقر وسطح مستوي وقم بدعمه من خلال مسكه بيدك الحرة.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده.
- استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس، لا تملأ الطنجرة أو الوعاء لأكثر من نصفها بالطعام.
- ا تشغيل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 4 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: بطاطا مهروسة

- 1 كجم بطاطا مطبوخة
 - 200 مللي حليب دافئ
- ضع البطاطا في وعاء وقم بالهرس لمدة 30 ثانية على السرعة 11.
 - أضف الحليب. تابع الهرس لمدة 30 ثانية أخرى.

مثال لوصفة: المايونيز

- 250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)،
بيضة وصفار بيضة أخرى،
1-2 ملعقة طعام خل،
ملح وفلفل للطعم
- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
 - ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بسرعة Turbo حتى يبدأ الزيت بالتحول إلى لون الحليب.
 - أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت.
 - ملاحظة: زمن الخلط: تقريباً 1 دقيقة للسلاطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أثنى (مثل المغمسات).

ملحق الخفق (A)

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

التجميع والتشغيل

- ثبت الخفاق (a8) بعلبة تروس السرعة (b8).
- قم بمحاذاة جسم الموتر بملحق الخفق المجمع وادفع القطع معًا حتى تسمع صوت نقره.
- وبعد الاستخدام، أفضل الطاقة واضغط على أزرار التحرير لفصل جسم الموتر. ثم اسحب الخفاق خارج علبه تروس السرعة.
- ا تشغيل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 3 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- حرك الخفاق في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه بميل طفيف.
- لتفادي تطاير المكونات، قم بالتشغيل ببطء واستخدم ملحق الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز فقط.
- تأكد دائمًا من نظافة الخفاق ووعاء الخلط وخلوهما من الدهون قبل خفق بياض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بياض بيض.

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 ملحق خفق
 - a علبه تروس السرعة
 - b خفاق
- 9 ملحق هرس
 - a علبه تروس السرعة
 - b عمود هرس
 - c مقلب
- 10 ملحق مفرمة 350 ملي «hc»
 - a غطاء
 - b شفرة تقطيع
 - c وعاء مفرمة
 - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 11 ملحق مفرمة 500 ملي «ca»
 - a غطاء (مزود بترس)
 - b شفرة تقطيع
 - c وعاء مفرمة
 - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 12 ملحق مفرمة 1250 ملي «bc»
 - a غطاء (مزود بترس)
 - b شفرة تقطيع
 - c شفرة تكسير الثلج
 - d وعاء مفرمة
 - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 13 ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز
 - a غطاء مزود بوصلة
 - b سكين المطحنة
 - c الوعاء
 - d قاعدة مانعة للانزلاق / غطاء

طريقة استخدام الجهاز

إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كانت نتائج الفرم أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة.

يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر Turbo (3). يمكنك أيضاً استخدام زر Turbo لتحقيق نبضات قوية وقابنة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

محور الخلط (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo.

تم تصميم منتجاتنا لتلي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن تستمتع بجهاز Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

قبل الاستخدام

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

تنبيه



- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفرغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة 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 كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- 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.

