

BRAUN

MultiQuick 3 Vario



Type 4193

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

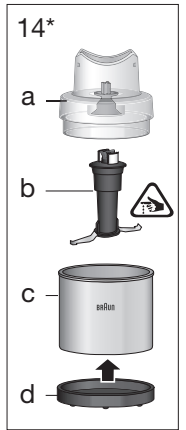
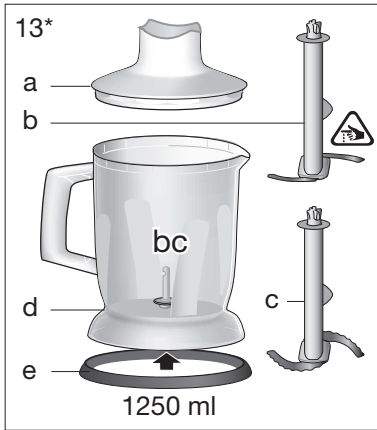
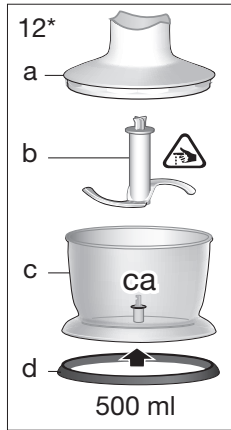
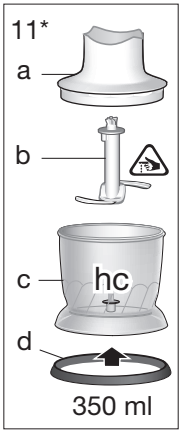
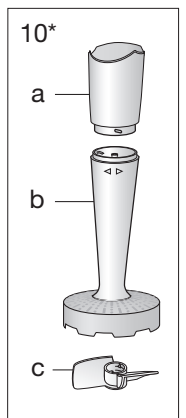
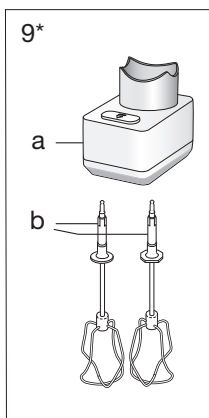
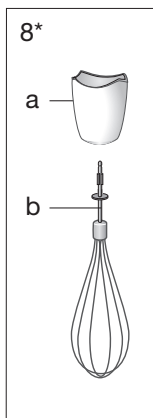
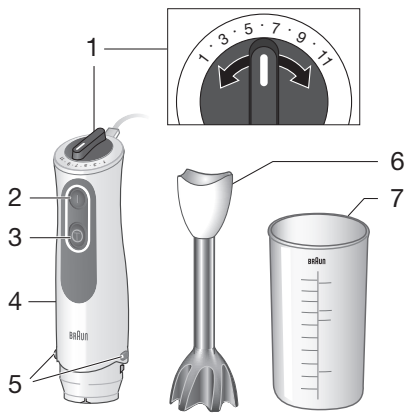
Deutsch	8
English	10
Français	13
Español	16
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	26
Norsk	29
Svenska	31
Suomi	33
Polski	36
Český	39
Slovenský	41
Magyar	44
Hrvatski	46
Slovenski	49
Türkçe	51
Română (RO/MD)	54
Ελληνικά	56
Қазақша	59
Русский	62
Українська	66
عربي	71

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

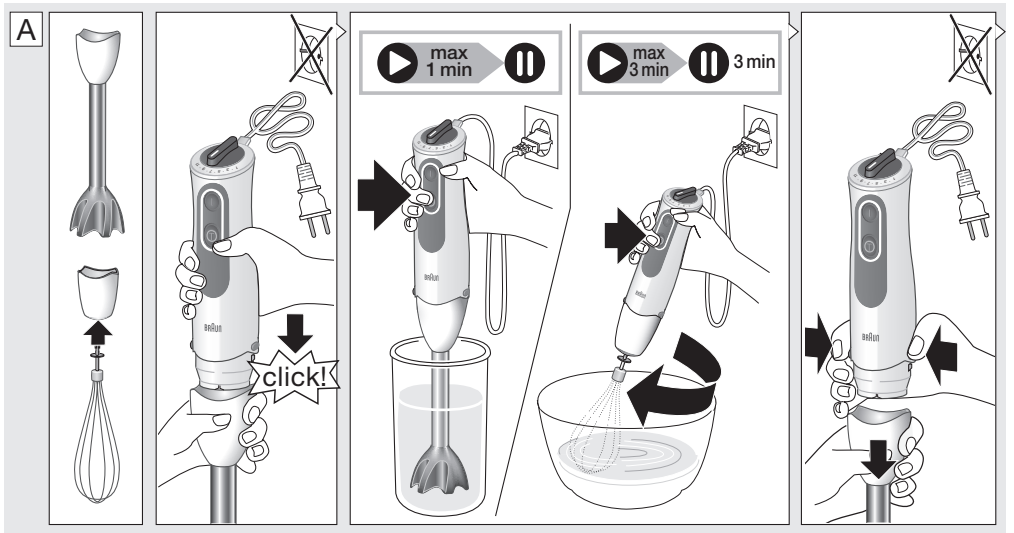
5722114075/05.21

MQ 3100-3105-3125-3126-3135-3137-3145 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

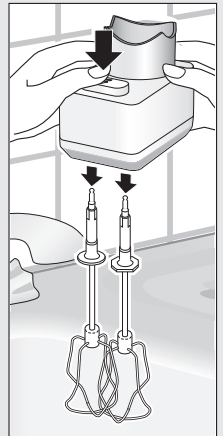
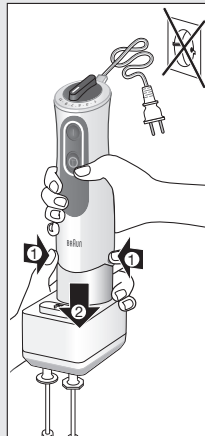
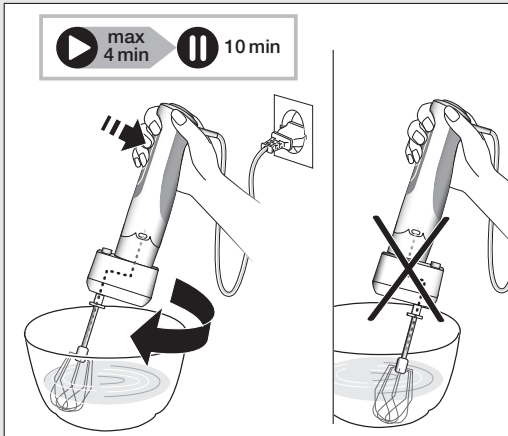
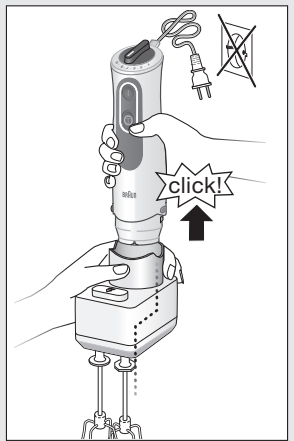
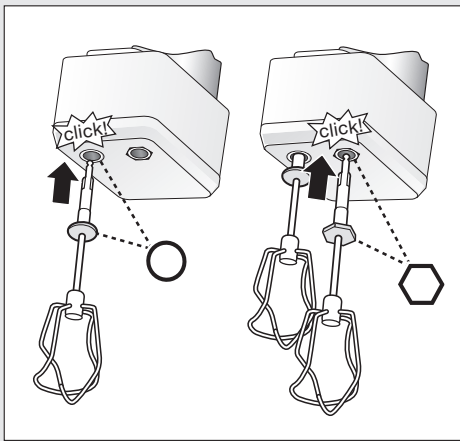
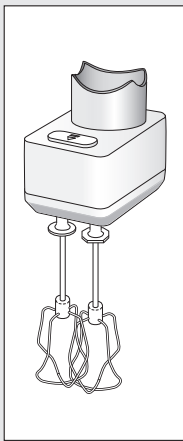




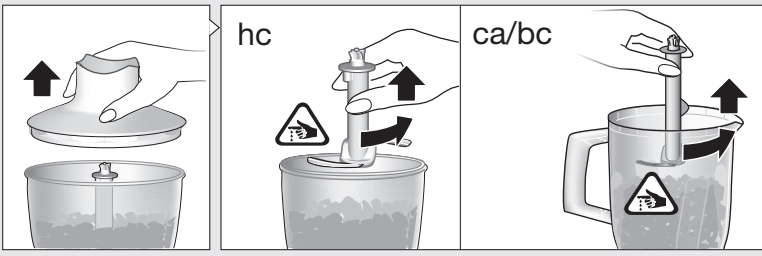
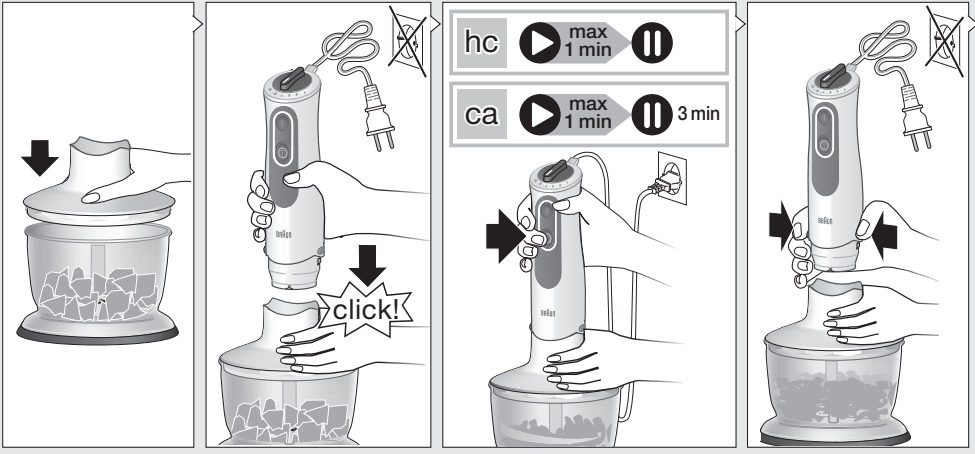
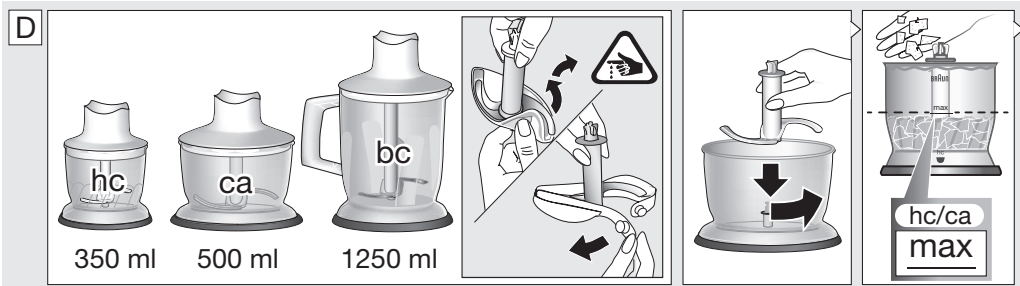
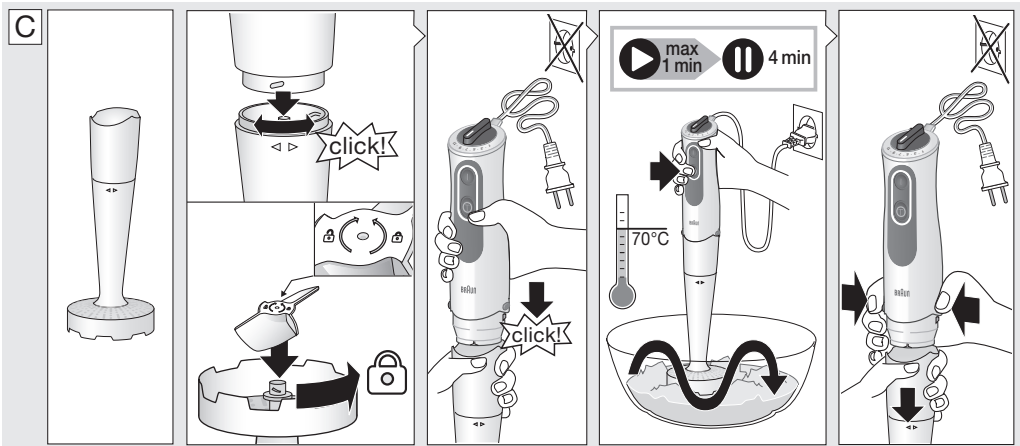
220-240V~ 50-60 Hz 750W *certain models only



B



	4...8°C max. 400 ml	15...20°C	< 70°C
max.	400 g	250 g	1000 g
L	100 s	30 s	3 min
	1-11		1-9

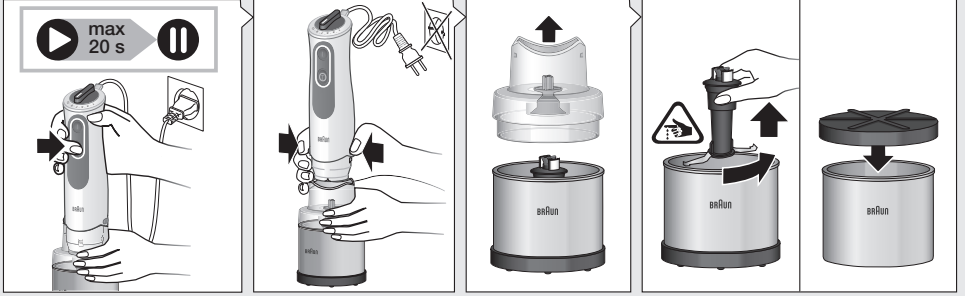
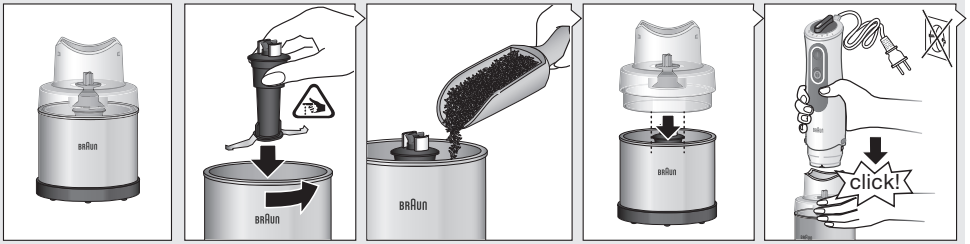


	2cm	2cm						2cm		
	max.		100g	10g	100g	80g	50g	7	80g	90g+
	sec.		20	5	10	5	5	5	10	45
	11			1	1	1-11	1-11	1-11		
	+5 sec turbo		turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo				turbo	

	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					

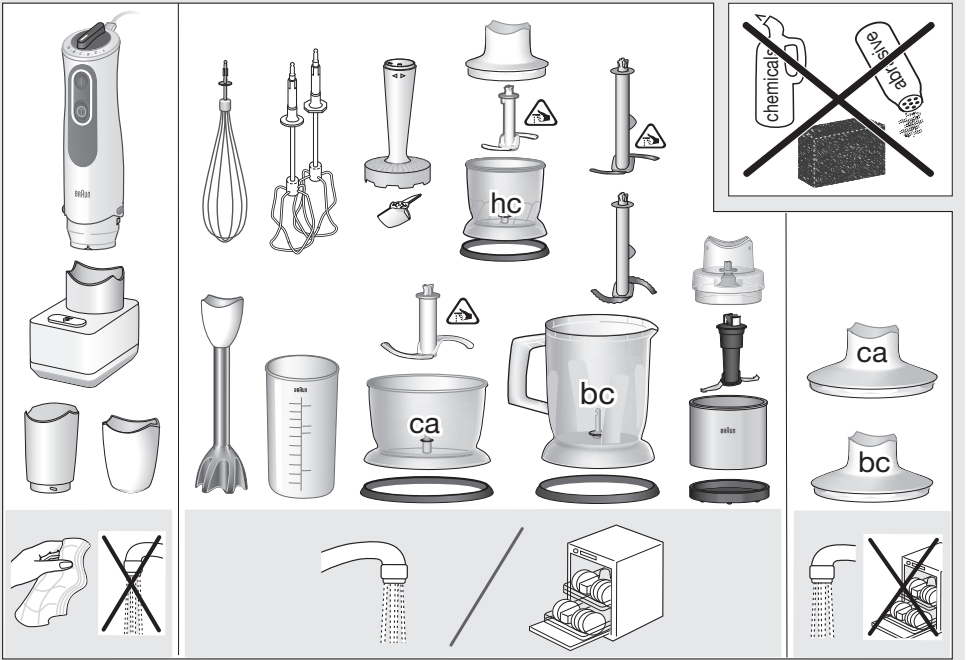
	2cm	2cm						2cm		
max.	400g	200g	30g	400g	350g	250g	30	250g	150 g + 700 ml	7
sec.	30	20-30	15	15	15	15x1	10	15	60 + 15	12x1
				7-11	7-11	1-3	3-11	1-5		
	turbo	turbo	turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo				turbo	turbo

E



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	Ⓣ											

F




Deutsch

Vor dem Gebrauch



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

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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.
- Um Verletzungen zu verhindern müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
- Wenn das Gerät in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie in die Flüssigkeit greifen.

Teile und Zubehör

- 1 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 Doppel Rührbesen
 - a Getriebeteil
 - b Rührbesen
- 10 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 11 350-ml-Zerkleinerer «hc»
 - a Deckel
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 12 500-ml-Zerkleinerer «ca»
 - a Deckel (mit Getriebe)

- b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 13 1250-ml-Zerkleinerer «bc»
- a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Eismesser
 - d Zerkleinerer-Topf
 - e Anti-Rutsch-Ring
- 14 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 Betätigung der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo Taste auch für kurze, kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürrierstab (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.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Schlagbesen (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Doppel Rührbesen (B)

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

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

Der Becher (7) darf nicht mit dem Doppel Rührbesen Zubehör verwendet werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

Stampfer (C)

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

Halten Sie den Stampfer in die Zutaten und schalten Sie das Gerät mit Geschwindigkeit 11 ein.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

Zerkleinerer (D)

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

Verwenden Sie die Zerkleinerer (11/12/13) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

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

Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «bc» (13) mit speziellem Eismesser (13c) zerkleinert werden.

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.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt D.

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

50 g Trockenpflaumen

70 g cremiger Honig

10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter bei maximaler Geschwindigkeit.

Kaffee und Gewürzmühlen-Zubehör (E)

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.

Pflege und Reinigung (F)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt F.

Garantie und Service

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

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



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



Fehlerbehebung

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

English

Before use



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

Caution



- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.

- 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.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks in operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Stop using the device if it is damaged.
- If the device falls into liquid, unplug, before reaching into the liquid.

Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button
- 4 Motor part
- 5 EasyClick Release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 9 Double Beater accessory
 - a Gearbox with release button
 - b Beaters
- 10 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle

- 11 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 12 500 ml chopper accessory «ca»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 13 1250 ml chopper accessory «bc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Ice blade
 - d Chopper bowl
 - e Anti-slip rubber ring
- 14 Coffee and Spice Grinder Accessory
 - a Lid with coupling
 - b Grinder knife
 - c Bowl
 - d 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.

For detailed processing instructions refer to section A.

Whisk Accessory (A)

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

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Double Beater Accessory (B)

Use the double beater only for pancake batter, cake batter, cream, egg whites and mashed potatoes.

Do not use the accessory for heavy doughs and kneading doughs like pizza, pasta, shortcrust or bread.

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

The beaker (7) should not be used with the double beater accessory.

For detailed processing instructions refer to section B.

Puree Accessory (C)

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

Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance at speed 11.

For detailed processing instructions refer to section C.

Chopper Accessory (D)

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

Do not use the chopper accessories (11/12/13) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

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

Only the «bc» chopper accessory (13) with the special ice blade (13c) is allowed to crush ice cubes.

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.

For detailed processing instructions refer to section D.

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

50 g prunes

70 g creamy honey

10 ml water (vanilla-flavour)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).

- Resume chopping for another 1,5 seconds at maximum speed.

Coffee and Spice Grinder Accessory (E)

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.

Care and Cleaning (F)

For detailed processing instructions refer to section F.

Warranty and Service

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

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country. Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



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: 0345 222 0458

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.
Beaters rattle or touch while running	Beaters got stuck	Remove and re-insert the beaters

Français

Avant utilisation



Veuillez 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.
- Tenir mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des fouets et crochets durant l'utilisation pour éviter tout dommage physique. Ne pas toucher les pièces mobiles pendant leur fonctionnement.
- Arrêter d'utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Si l'appareil tombe dans un liquide, le débrancher avant d'y toucher.

- 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.

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

Accessoire fouet (A)

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

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

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

Batteur double fouets (B)

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

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

Le verre mesureur (7) ne doit pas être utilisé avec le batteur double fouets.

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

Pièces et accessoires

- Régulateur de vitesse variable
- Bouton de vitesse variable (on/off)
- Bouton turbo
- Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- Boutons de dégagement facile EasyClick
- Pied mixeur
- Bol gradué
- Accessoire fouet
 - Entraîneur
 - Fouet
- Batteur double fouets
 - Entraîneur avec bouton de déverrouillage
 - Fouets
- Presse-purée
 - Entraîneur
 - Pied presse-purée
 - Palette
- Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
 - Couvercle
 - Lame hachoir
 - Bol hachoir
 - Socle antidérapant en caoutchouc
- Accessoire de hacheur 500 ml «ca»
 - Couvercle (avec entraîneur)
 - Lame hachoir
 - Bol hachoir
 - Socle antidérapant en caoutchouc
- 1250 ml hacheur accessory «bc»
 - Couvercle (avec entraîneur)
 - Lame hachoir
 - Broyeur à glace
 - Bol hachoir
 - Socle antidérapant en caoutchouc
- Accesorio de molienda de café
 - Couvercle à encoches

Presse-purée (C)

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.

Placer l'accessoire à purée dans la préparation et mettre l'appareil en marche à la vitesse 11.

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

Accessoire de hacheur (D)

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.

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (11/12/13) 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.

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.

Seul l'accessoire de hacheur «bc» (13) avec le broyeur à glace spécial (13c) peut être utilisé pour piler de la glace.

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.

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

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

50 g de pruneaux

70 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Hachez pendant 4 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 1,5 secondes à vitesse maximale.

Accessoire moulin à café et à épices (E)

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.

Entretien et nettoyage (F)

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

Garantie et service

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

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.
Les fouets cliquent ou se touchent pendant le fonctionnement	Les fouets sont bloqués	Retirer puis remettre les fouets

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.
- Mantenga manos, cabello, ropa, y también espátulas y otros utensilios alejados de las varillas y los ganchos de amasar para prevenir daños personales. No entre en contacto con las piezas móviles mientras estén en funcionamiento.
- Deje de utilizar el dispositivo si está dañado.
- Si el aparato cae en el líquido, desenchúfelo antes de meter la mano en el líquido.

Piezas y accesorios

- 1 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 de dos varillas batidoras
 - a Engranaje con botón de desbloqueo
 - b Varillas batidoras
- 10 Accesorio del pasapurés
 - a Caja de engranajes
 - b Varilla del pasapurés
 - c Pala
- 11 Accesorio picador de 350 ml «hc»
 - a Tapa
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante

- 12 Accesorio picador de 500 ml «ca»
 a Tapa (con engranaje)
 b Hoja picadora
 c Recipiente picador
 d Anillo de goma antideslizante
- 13 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
- 14 Accesorio de molienda de café y especias
 a Tapa con enganche
 b Cuchilla de molienda
 c Recipiente
 d Base antideslizante / tapa

claras de huevo y el puré de patatas. No utilice el accesorio para masas pesadas y amasadas como pizza, pasta, masa quebrada o pan.

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

El vaso mezclador (7) no debe utilizarse con el accesorio de dos varillas batidoras.

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

Accesorio de pasapurés (C)

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

Meta el accesorio para puré en los ingredientes y encienda el aparato a la velocidad 11.

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

Accesorio picador (D)

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

No utilice los accesorios de picadora (11/12/13) 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.

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

Solo se puede usar el accesorio de la picadora «bc» (13) con la cuchilla especial para hielo (13c) para moler cubitos de hielo.

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.

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

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

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.

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

Accesorio batidor (A)

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

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

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

Accesorio de dos varillas batidoras (B)

Utilice las dos varillas batidoras sólo para la masa de pancakes, la masa de pasteles, la nata, las

70 g de miel cremosa
10 ml de agua (sabor vainilla)

- Añada las ciruelas y la miel líquida (ambas enfriadas) al recipiente de la picadora «hc».
- Triture durante 4 segundos a máxima velocidad.
- Añada 10 ml de agua (sabor vainilla).
- Restablezca la función de picar durante 1,5 segundos a máxima velocidad.

Accesorio de molienda de café y especias (E)

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.

Cuidado y limpieza (F)

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

Garantía y servicio técnico

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

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.
Las batidoras suenan o se tocan durante el funcionamiento	Las batidoras se atascan	Retire y vuelva a colocar las batidoras


Português

Antes de Utilizar o seu Aparelho



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

Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.

- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, 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

pele 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 pessoa 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».
- Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, bem como espátulas e outros utensílios, afastados das varas de bater e amassar em funcionamento, para evitar danos pessoais. Não toque nas partes móveis durante o funcionamento.
- Deixe de utilizar o aparelho caso este esteja danificado.
- Se o aparelho cair num líquido, desconecte-o da tomada antes de aceder ao líquido.

Peças e acessórios

- 1 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 batedor duplo
 - a Caixa de engrenagens com botão de libertação
 - b Batedores
- 10 Acessório para puré
 - a Caixa de engrenagens
 - b Eixo para puré
 - c Palheta
- 11 Acessório picador de 350 ml «hc»
 - a Tampa
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante
- 12 Acessório picador de 500 ml «ca»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante
- 13 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
- 14 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.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para bater (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório batedor duplo (B)

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

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

O copo (7) não deve ser utilizado com o acessório batedor duplo.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para puré (C)

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

Mergulhe o acessório para puré nos ingredientes e ligue o aparelho na velocidade 11.

Consulte a secção C para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (D)

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.

Não use os acessórios picadores (11/12/13) com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., nozmoscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.

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

Apenas o acessório picador «bc» (13) com a lâmina especial para gelo (13c) pode picar cubos de gelo.

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.

Consulte a secção D para instruções detalhadas de processamento.

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

50 g de ameixas secas

70 g de mel cremoso

10 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Pique durante 4 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 10 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos na velocidade máxima.

Acessório para moer café e especiarias (E)

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.

Cuidados e limpeza (F)

Consulte a secção F para instruções detalhadas de processamento.

Garantia e Assistência

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

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



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



Guia de resolução de problemas

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


Italiano

Prima dell'utilizzo



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

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con 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.
- Tenere mani, capelli, abiti e utensili da cucina lontano dalle fruste per montare e da quelle per impastare durante l'utilizzo per evitare lesioni. Non toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Interrompere l'uso del dispositivo in caso di danneggiamento.
- Se il dispositivo cade in un liquido, staccare la spina prima di toccarlo.

Parti e accessori

- 1 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 Bicchiere graduato
- 8 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 9 Accessorio frusta doppia
 - a Scatola degli ingranaggi con pulsante di rilancio
 - b Fruste
- 10 Accessorio per purè
 - a Attacco
 - b Asta per purè
 - c Paletta
- 11 Tritatutto da 350 ml «hc»
 - a Coperchio
 - b Lama tritattutto
 - c Recipiente tritattutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo
- 12 Tritatutto da 500 ml «ca»
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritattutto
 - c Recipiente tritattutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo
- 13 Tritatutto da 1250 ml «bc»
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritattutto
 - c Lama per ghiaccio
 - d Recipiente tritattutto
 - e Anello in gomma anti-scivolo
- 14 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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Frusta (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Accessorio frusta doppia (B)

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

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

Il bicchiere graduato (7) non deve essere utilizzato con l'accessorio frusta doppia.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

Accessorio per purè (C)

L'accessorio per purè può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele. Immergere l'accessorio per purè negli ingredienti e accendere l'apparecchio a velocità 11.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

Tritatutto (D)

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

Non usare i tritatutto (11/12/13) 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.

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

Solo il tritatutto «bc» (13) con la speciale lama per ghiaccio (13c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione D.

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

50 g di prugne secche

70 g di miele cremoso

10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Tritare per 4 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Continuare a tritare per altri 1,5 secondi alla massima velocità.

Accessorio per la macinazione di caffè e spezie (E)

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.

Cura e pulizia (F)

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione F.

Garanzia e assistenza

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

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario.

Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



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



Guida alla risoluzione degli errori

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

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 tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit 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».
- Houd, om persoonlijk letsel te voorkomen, handen, haar en kleren alsook spatels en andere materialen uit de buurt van garden en deeghaken als het apparaat is ingeschakeld.
- Gebruik het toestel niet indien het beschadigd is.
- Indien het toestel in vloeistof valt, trek de stekker dan zo snel mogelijk uit.

Onderdelen en accessoires

- 1 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 met dubbele garde
 - a Aandrijving met vrijgaveknop
 - b Gardes
- 10 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 11 350 ml hakaccessoire «hc»
 - a Deksel
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering
- 12 500 ml hakmolen «ca»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes

- c Hakkom
- d Slipvrije rubbering
- 13 1250 ml hakmolen «bc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Ijsmes
 - d Hakkom
 - e Slipvrije rubbering
- 14 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.

Staafmixervoet (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Garde (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Accessoire met dubbele garde (B)

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

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

De beker (7) mag niet worden gebruikt met het accessoire met dubbele garde.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

Accessoire voor puree (C)

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

Dompel het accessoire voor puree onder in de ingrediënten en zet het toestel aan op snelheid 11.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel C.

Hakmolen (D)

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 hakmolens (11/12/13) 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.

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

Enkel het «bc» hakaccessoire (13) met het speciale ijsmes (13c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

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 gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel D.

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)
 50 g pruimen
 70 g romige honing
 10 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak nog eens 1,5 seconden op maximale snelheid.

Accessoire koffie- en kruidenmolen (E)

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.

Verzorging en reiniging (F)

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel F.

Garantie en service

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

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Service-centrum 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.
Gardes ratelen of raken elkaar tijdens werking	Gardes zijn vastgelopen	Verwijder de gardes en plaats ze opnieuw

Dansk


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 försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när 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 strømledning.
- 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.
- Hold hænder, hår, tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra piskeris og dejkroge under brugen for at undgå personskade. Bevægelige dele må ikke berøres under driften.
- Benyt ikke apparatet hvis det er skadet.
- Hvis apparatet tages i væske, tages stikket ud inden der rækkes ned i væsken.

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 3 Turbo knap
- 4 Motordel
- 5 EasyClick frigørelsesknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker

- 9 Dobbet piskeris tilbehør
 - a Motor med frigørelsesknap
 - b Piskeris
- 10 Puréttilbehør
 - a Gear
 - b Puréaksel
 - c Ske
- 11 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Låg
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring
- 12 500 ml hakketilbehør «ca»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring
- 13 1250 ml hakketilbehør «bc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Iskniv
 - d Hakkeskål
 - e Anti-slip gummiring
- 14 Tilbehør til kaffe- og krydderkværn
 - a Låg med kobling
 - b Kværkniv
 - 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.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Pisketilbehør (A)

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Dobbelt piskeris tilbehør (B)

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

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

Skål (7) må ikke benyttes med dobbelt piskeris.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

Purétilbehør (C)

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

Dyp purétilbehøret i ingredienserne og tænd for apparatet ved hastighed 11.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

Hakketilbehør (D)

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

Brug ikke hakketilbehøret (11/12/13) 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.

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

Det er kun «bc» hakketilbehøret (13) med den specielle iskniv (13c), der må bruges til at knuse isterninger.

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.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit D.

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

50 g svesker

70 g cremet honning

10 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Hak i 4 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 10 ml vand (med vanillesmag).
- Genoptag hakning i yderligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

Tilbehør til kaffe- og krydderkværn (E)

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.

Pleje og rengøring (F)

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit F.

Garanti og service

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

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



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



Fejlfinding

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

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 korresponderer 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.
- For å unngå skader, må du holde hender, hår, klær, samt spatel og andre kjøkkenredskaper unna vispen og deigkrokene når apparatet er i bruk. Ikke kom i kontakt med bevegelige deler når det er i bruk.
- Stopp bruken av apparatet dersom det er ødelagt.
- Dersom apparatet faller ned i væske, dra ut støpselet før væsken berøres.

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 Tilbehør for dobbelvisp
 - a Girkasse med utløserknapp
 - b Visper
- 10 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaft
 - c Skovl
- 11 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Lokk
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring
- 12 500 ml hakketilbehør «ca»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring
- 13 1250 ml hakketilbehør «bc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakkebolle
 - e Antiskli gummiring

14 Kaffe- og krydderhverntilbehør

- 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), tilsvarende 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, babyamat, samt drikke, smoothies og milkshake.

For best resultat brukes Turbo-hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Vispetilbehør (A)

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Tilbehør for dobbelvisp (B)

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

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

Begeret (7) bør ikke brukes med tilbehøret til en dobbel pisk.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

Purétilbehør (C)

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

Purétilbehøret dyppes ned i ingrediensene og apparatet slås på med hastigheten 11.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

Hakketilbehør (D)

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

Ikke bruk hakketilbehøret (11/12/13) 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.

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

Kun «bc» hakketilbehør (13) med den spesielle iskniven (13c) tillates til å knuse isbiter.

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.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt D.

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

50 g svisker

70 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Hakk i 4 sekunder med maksimal hastighet.
- Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett hakkingen i ytterligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighet.

Kaffe- og krydderhverntilbehør (E)

Kvernen egner seg perfekt til å kverne all slags tørre krydder eller andre ingredienser, slik som pepper, krydderellik, chili, kaffe eller soyabønner, ris, valmuefrø, sukker, tørre sardiner og reker.

For det fineste resultatet brukes den høyeste hastigheten.

Pleie og rengjøring (F)

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt F.

Garanti og service

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

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.



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.
Piskene skraller eller berører under drift	Piskene ble fastblokkert	Fjern og sett inn piskene på nytt

Svenska

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.
- Opptre varsomt når de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømtes 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.
- Håll händer, hår, kläder och husgeråd borta från vispar och degkrokar

under drift, för att undvika personskador. Vidrör inte rörliga delar under drift.

- Sluta använda enheten om den är skadad.
- Om enheter faller ner i vätska ska den kopplas från innan den når vätskan.

Delar och tillbehör

- 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 Dubbelvisptillbehör
 - a Växellåda med frigröringsknapp
 - b Visp
- 10 Puré-tillbehör
 - a Växellåda
 - b Puré-skaft
 - c Degspade
- 11 hacktillbehör 350 ml «hc»
 - a Lock
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 12 hacktillbehör 500 ml «ca»
 - a Lock (med kughjul)
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 13 hacktillbehör 1250 ml «bc»
 - a Lock (med kughjul)
 - b Hackkniv
 - c Iskniv
 - d Hackskål
 - e Gummiring för halkskydd
- 14 Kaffe- och kryddkvarnstillsats
 - 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 turbohastighet för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Dubbelvisptillbehör (B)

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

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

Begeret (7) bør ikke brukes med tilbehøret til en dobbel pisk.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

Puré-tillbehör (C)

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

Sänk ner puré-tillbehöret i ingredienserna och sätt igång apparaten i hastighet 11.

Se avsnitt C för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (D)

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

Använd inte hacktillbehören (11/12/13) med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

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

Det är endast tillåtet att använda «bc»-hacktillbehöret (13) med den särskilda iskniven (13c) för att krossa isbitar.

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 motorns hastighet minskar och/eller vibrerar kraftigt.

Se avsnitt D för detaljerad användningsinformation.

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

50 g sviskon

70 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

- Håll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).

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

Kaffe- och kryddkvarnstillrats (E)

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.

Vård och rengöring (F)

Se avsnitt F för detaljerad användningsinformation.

Garanti och service

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

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.
Visparna slamrar eller slår emot vid användning	Visparna har fastnat	Ta ut och sätt i visparna igen


Suomi

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 puhdistaessasi 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.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa vispilöistä ja taikinakoukusta käytön aikana vahinkojen estämiseksi. Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.
- Lopeta laitteen käyttö, jos se vahingoittuu.
- Jos laite putoaa nesteeseen, irrota se pistorasiasta ennen kuin kurotat nesteeseen.

Osat ja lisävarusteet

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

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Vispilälisävaruste (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Kaksoisvispilälisävaruste (B)

Käytä kaksoisvispilää vain pannukakkutaikin, kakkutaikin, kerman, munanvalkuaisen ja perunamuusin valmistukseen. Älä käytä lisävarustetta sellaisen paksun taikin valmistukseen tai vaivaamiseen kuin pizza-, pasta-, muro- ja leipätaikina.

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

Kannua (7) ei saa käyttää kaksoisvispilälisävarusteen kanssa.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

Soseutuslisävaruste (C)

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

Upota soseutuslisävaruste aineksiin ja käynnistä laite nopeudella 11.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa C.

Pilkontalisävaruste (D)

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

Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (11/12/13) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

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

Vain jääterällä varustetulla «bc» (13)-pilkontalisävarusteella (13c) voi murskata jääkuutioita

«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 täristä voimakkaasti.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa D.

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

50 g kuivattuja luumuja

70 g juoksevaa hunajaa

10 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

Kahvi- ja maustemyllylisävaruste (E)

Mylly sopii erinomaisesti kaikenlaisten kuivien mausteiden ja muiden ainesten, kuten pippurin, mausteneilikan, chillin, kahvi- ja soijapapujen, riisin, unikonsiementen, sokerin, kuivattujen sardiinien ja katkarapujen, jauhamiseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Hoito ja puhdistus (F)

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa F.

Takuu ja huolto

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

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



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



Vianetsintäöpas

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


Polski

Przed użyciem



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

Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania miski i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.

- Czyszczenie oraz należąca 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 rozbierania, lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpiery 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.
- Dłonie, włosy, odzież, jak również inne rzeczy trzymaj z dala od końcówek ubijających oraz końcówek do wyrabiania ciasta, celem ochrony użytkownika przed zranieniem. Nie dotykać części ruchomych podczas pracy z urządzeniem.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy zaprzestać jego używania.
- Pokud přístroj spadne do kapaliny, odpojte ho předtím, než sáhnete do kapaliny.

- b Ostrze młynka
- c Misa
- d Antypoślizgowa baza / pokrywka

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. Maksymalna 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.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

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 z dwoma mieszadłami
 - a Przekładnia z przyciskiem zwalniającym
 - b Mieszadła
- 10 Końcówka do przecierania
 - a Przekładnia
 - b Nasadka do przecierania
 - c Łopatką
- 11 350 ml końcówka do siekania «hc»
 - a Pokrywa
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 12 500 ml końcówka do siekania «ca»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 13 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
- 14 Akcesorium do młynka do kawy i przypraw
 - a Pokrywa ze sprzętem

Końcówka do trzepania (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka z dwoma mieszadłami (B)

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

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

Wysokiego naczynia (7) nie należy używać z końcówką z dwoma mieszadłami.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Końcówka do przecierania (C)

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

Umieść końcówkę do przecierania w środku składników i włącz urządzenie z ustawieniem prędkości 11.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

Końcówka do siekania (D)

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

Nie używaj końcówki do siekania (11/12/13) 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 muskatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

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

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania (13) ze specjalnym ostrzem «bc» (13c).

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.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja D.

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

50 g suszonych śliwek

70 g kremowego miodu

10 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski «hc».
- Siekaj przez 4 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekaj przez następne 1,5 sekundy przy maksymalnej prędkości.

Akcesorium do młynka do kawy i przypraw (E)

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.

Konserwacja i czyszczenie (F)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja F.

Gwarancja i serwis

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

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

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



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Braun.

Mieszadła grzechoczą lub stykają się podczas pracy

Mieszadła zablokowały się

Wymij i ponownie włóż mieszadła

Český

Před použitím



Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtete 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 týkajících se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- 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 přívodní 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.
- Držte ruce, vlasy, oblečení, stejně jako vařečku či jiné kuchyňské náčiní v dostatečné vzdálenosti od metel a hnětacích háků, když je přístroj v provozu, aby nedošlo k poranění či jiné nehodě. Když přístroj běží, nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozený.
- Pokud přístroj spadne do kapaliny, odpojte ho předtím, než sáhnete do kapaliny.

Díly a příslušenství

- 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 dvojitého šlehače
 - a Převodovka s uvolňovacím tlačítkem
 - b Šlehače
- 10 Příslušenství na pyré
 - a Převodovka
 - b Hřídel na pyré
 - c Lopatka

- 11 350 ml příslušenství na sekání «hc»
 a Víko
 b Sekací nůž
 c Sekací nádoba
 d Protiskluzový pryžový kroužek
- 12 500 ml příslušenství na sekání «ca»
 a Víko (s převodem)
 b Sekací nůž
 c Sekací nádoba
 d Protiskluzový pryžový kroužek
- 13 1250 ml příslušenství na sekání «bc»
 a Víko (s převodem)
 b Sekací nůž
 c Nůž na led
 d Sekací nádoba
 e Protiskluzový pryžový kroužek
- 14 Příslušenství mlýnek na kávu a koření
 a Víko se spojovacím dílem
 b Nůž mlynku
 c Nádoba
 d Protiskluzový 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.

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja A.

Šlehací příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja A.

Příslušenství dvojitého šlehače (B)

Použijte dvojitý šlehač pouze pro palačinkové těsto, koláčové těsto, krém, vaječné bílky a

bramborovou kaši. Nepoužívejte příslušenství pro husté a hnětené těsto, jako je pizza, pasta, linecké cukroví nebo chleba.

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

Pohár (7) se nesmí používat s příslušenstvím dvojitého šlehače.

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja B.

Příslušenství na pyrė (C)

Příslušenství na pyrė lze použít k rozmačkávání vařeně zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek. Ponořte příslušenství na pyrė do přísad a zapněte přístroj na rychlost 11.

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja C.

Příslušenství na sekání (D)

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

Nepoužívejte příslušenství na sekání (11/12/13) se sekacími noži ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracování těchto potravin by mohlo poškodit nože.

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

Pouze příslušenství na sekání «bc» (13) se speciálním nožem na led (13c) je dovoleno pro drcení ledových kostek.

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja D.

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

50 g švestek

70 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.

- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

Příslušenství mlýnek na kávu a koření (E)

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 nej kvalitnější výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Péče a čištění (F)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja F.

Záruka a servis

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

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

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



Průvodce odstraňováním poruch

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


Slovenský

Pred použitím



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 zújme zachovania bezpečnosti pou-

živateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznicky 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.
- Počas prevádzky prístroja držte ruky, vlasy, oblečenie, rovnako ako varešky či iné kuchynské náradie v dostatočnej vzdialenosti od metličiek a hákov na miesenie, aby nedošlo k fyzickému zraneniu. Keď je prístroj v prevádzke, nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Ak je spotrebič poškodený, prestaňte ho používať.
- Ak spotrebič padne do kvapaliny, skôr, ako sa načiahnete do kvapaliny, ho odpojte.

Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo
- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 6 Týčový mixovací nadstavec
- 7 Nádoba
- 8 Doplňková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička
- 9 Dve šľahacie metličky
 - a Prevodovková časť s tlačidlom uvoľnenia
 - b Šľahacie metličky
- 10 Príslušenstvo na pyré
 - a Prevodovka
 - b Hriadeľ na pyré
 - c Lopatka
- 11 350 ml doplnkový krájač «hc»
 - a Veko
 - b Čepeľ na krájanie

- c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh
- 12 500 ml doplnkový krájač «ca»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh
 - 13 1250 ml doplnkový krájač «bc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Čepeľ na ľad
 - d Miska krájača
 - e Protišmykový gumený kruh

- 14 Mlynček príslušenstva na kávu a koreniny
 - a Veko so spojkou
 - 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.

Hriadeľ mixéra (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplňková metlička (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Dve šľahacie metličky (B)

Dve šľahacie metličky používajte len na jemné cesto na palacinky, jemné cesto na koláč, krém, vaječné bielka a zemiakové pyré. Príslušenstvo nepoužívajte

na husté cestá a miesenie cesta na pizzu, cestoviny, lineckého cesta alebo chleba.

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

Nádoba (7) by sa nemala používať s dvomi šľahacími metličkami.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

Príslušenstvo na prípravu pyré (C)

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

Násadu na prípravu pyré ponorte do ingrediencií a zapnite spotrebič pri rýchlosti 11.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

Doplnkový krájač (D)

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

Doplnkové krájače (11/12/13) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

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

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «bc» (13) doplnkový krájač so špeciálnou čepeľou na ľad (13c).

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 zlyhaniam). Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikáť silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti D.

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

50 g sliviek

70 g krémového medu

10 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 10 ml vody (s príchutou vanilky).
- Pokračujte v krájaní ďalších 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

Mlynček príslušenstva na kávu a koreniny (E)

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 sardíniok a garnátov.

Na dosiahnutie najjemnejších výsledkov použite maximálne otáčky.

Starostlivosť a čistenie (F)

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti F.

Záruka a servis

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

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

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



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.

Šľahacie metličky počas prevádzky rachotia alebo sa dotýkajú

Šľahacie metličky sa zasekli

Šľahacie metličky odpojte a opätovne ich zapojte


Magyar

Használat előtt



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

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 felhasználoi 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 mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.
- Saját biztonsága érdekében a habverő- és a dagasztóegység használata közben ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruházata vagy valamely konyhai eszköz ne érjen a feldolgozóegységhez, mert az működése közben elkaphatja azokat.
- Ha megsérült a készülék, akkor nem szabad tovább használni.
- Ha folyadékba esne a készülék, húzza ki az aljzatból, mielőtt a folyadékba nyúlna.

Alkatrészek és tartozékok

- Állítható sebességszabályzó
- Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- Turbogomb
- Motorrész
- EasyClick kioldógombok
- Mixelőrúd
- Keverőedény
- Habverő tartozék
 - Forgórész-ház
 - Habverő

- 9 Duplahabverő-tartozék
 a Forgórészház kioldógombbal
 b Habverők
- 10 Pürésítőtartozék
 a Forgórész-ház
 b Pürésítő meghajtótengelye
 c Lapát
- 11 350 ml-es aprítótartozék «hc»
 a Fedél
 b Aprítópenge
 c Aprítótál
 d Csúszásgátló gumigyűrű
- 12 500 ml-es aprítótartozék «ca»
 a Fedél (forgórészszel)
 b Aprítópenge
 c Aprítótál
 d Csúszásgátló gumigyűrű
- 13 1250 ml-es aprítótartozék «bc»
 a Fedél (forgórészszel)
 b Aprítópenge
 c Jégpenge
 d Aprítótál
 e Csúszásgátló gumigyűrű
- 14 Kávé és fűszerdaráló kiegészítő
 a Fedél, csatolószerkezettel
 b Darálókés
 c Tál
 d Csúszásgátló talp / fedél

A készülék használata

A sebesség beállítása

Az állítható sebességomb (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.

A részletes használati utasításokat az A részben találj

Habverő tartozék (A)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felveréséhez, valamint piskótátészta vagy

desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Duplahabverő-tartozék (B)

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

Tésztakészítéskor először verje fel a folyékony hozzávalókat, amíg könnyű, krémes állagot nem kap, majd fokozatosan adja hozzá a száraz hozzávalókat. Ha nagyon besűrűsödik a keverék, kézzel fejezze be a műveletet.

Ne használja a keverőedényt (7) a duplahabverő-tartozékokkal.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

Pürésítőtartozék (C)

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

A pürésítőtartozékot merítse a hozzávalókba, majd kapcsolja be a készüléket 11-es sebességfokozaton.

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

Aprítótartozék (D)

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

Ne használja az aprító-tartozékokat (11/12/13) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. Tisztítottan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.

A «bc» jelzésű aprító számos egyéb célra is használható, például shake-ek, italok, pürék, híg tészták vagy zúzott jég készítésére.

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével (13c) felszerelt, «bc» jelzésű aprítótartozék (13) használható.

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.

A részletes használati utasításokat az D részben találja.

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

50 g aszalt szilva

70 g krémes méz

10 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótábla «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 4 másodpercig.
- Adjon hozzá 10 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást további 1,5 másodpercig maximális sebességen.

Kávé és fűszerdaráló kiegészítő (E)

A daráló tökéletesen alkalmas bármely száraz fűszer vagy egyéb száraz hozzávaló (pl. bors,

szegfűszeg, erős paprika, kávé vagy szójabab, valamint rizs, mák, cukor, illetve szárított szardínia és garnélarák) darálására.

A legnagyobb szemcsefinomság eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

Rendbentartás és tisztítás (F)

A részletes használati utasításokat az F részben találja.

Garancia és szerviz

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

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



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



Hibaelhárítási útmutató

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

Hrvatski

Prije uporabe



Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cjelosti 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 opskrbeni 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 ispisanom 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.
- Ruke, kosu, odjeću i miješalice držite podalje od nastavaka za miješanje tijesta i drugih kuhinjskih pomagala da biste spriječili ozljede. Ne dodirujte pokretne dijelove dok uređaj radi.

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

Dijelovi i pribor

- 1 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba
- 4 Kućište s motorom
- 5 EasyClick gumbi za odvajanje
- 6 Osovina štapnog miksera
- 7 Posuda
- 8 **Pjenjača**
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
- 9 **Dodatak za dvostruku metlicu**
 - a Pogonska jedinica s gumbom za otpuštanje
 - b Metlice
- 10 **Dodatak za pripremu pirea**
 - a Kućište
 - b Posuda za pire
 - c Lopatica
- 11 **Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»**
 - a Poklopac
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 12 **Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»**
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 13 **Sjeckalica zapremine 1250 ml «bc»**
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Sječivo za led
 - d Posuda za sjeckanje
 - e Gumeni obruč protiv klizanja
- 14 **Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine**
 - a Poklopac sa spojnicom
 - b Nož za mljevenje
 - c Posuda
 - d 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

pritisikom 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.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Pjenjača (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Dodatak za dvostruku metlicu (B)

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

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

Posuda (7) se ne smije upotrebljavati s dodatkom za dvostruku metlicu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

Dodatak za pripremu pirea (C)

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

Uronite dodatak za pripremu pirea u sastojke i uključite uređaj na brzinu 11.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

Sjeckalica (D)

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

Nemojte koristiti sjeckalice (11/12/13) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih

plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

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

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» (13) sa specijalnim sječivom za led (13c).

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.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak D.

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

50 g suhih šljiva

70 g kremastog meda

10 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati daljnjih 1,5 sekundu pri maksimalnoj brzini.

Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine (E)

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.

Održavanje i čišćenje (F)

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak F.

Jamstvo i servis

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

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



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



Vodič za rešavanje problema

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

Slovenski

Pred uporabo



Pred uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo ter jih shranite za kasnejšo uporabo.

Odstranite vso embalažo in oznake ter jih ustrezno zavržite.

Opozorilo



- Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, 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.
- Pazite, da se med delovanjem naprave z rokami, lasmi, oblačilom, lopatico ali drugimi pripomočki preveč ne približate metlicama ali nastavkoma za testo, da se ne poškodujete. Med delovanjem naprave se ne smete dotakniti premičnih delov.
- Napravo prenehajte uporabljati, če je poškodovana.
- Če naprava pade v tekočino, jo najprej izključite iz električnega omrežja, šele nato z roko sezite v tekočino.

Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb

- 4 Motorna enota
- 5 Gumba za sprostitvev EasyClick
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 9 Dvojna metlica
 - a Priključek z gumbom za sprostitvev
 - b Metlici
- 10 Nastavek za tlačenje
 - a Menjalnik
 - b Držalo za pire
 - c Lopatka
- 11 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
 - a Pokrov
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 12 500-ml nastavek za sekljanje «ca»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 13 1250-ml nastavek za sekljanje «bc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Rezilo za led
 - d Posoda za sekljanje
 - e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 14 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 hitrejša je sekljanje. 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.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za stepanje (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Dvojna metlica (B)

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

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

Plastičnega kozarca (7) ne uporabljajte skupaj z dvojno metlico.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

Nastavek za tlačenje (C)

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

UroNastavek za tlačenje postavite v sestavine in vklopite napravo na hitrost 11.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

Nastavek za sekljanje (D)

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

Nastavkov za sekljanje (11/12/13) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškadni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

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

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »bc« (13), ki ima posebno rezilo za led (13c).

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.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek D.

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

50 g sliv

70 g kremastega medu

10 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 4 sekunde seklajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje).
- Nadaljujte s sekljanjem še za 1,5 sekunde pri najvišji hitrosti.

Mlinček za kavo in začimbe (E)

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.

Vzdrževanje in čiščenje (F)

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek F.

Garancija in servis

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

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.
Metlici med delovanjem ropotata ali se dotikajo	Metlici sta se zataknila	Metlici odstranite in ju znova vstavite

Türkçe

Uyarı



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

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

Dikkat



Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.

- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, 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 kimseler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır.

- 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 uyararak temizleyin.
- İşlem sırasında kişisel yaralanmaları engellemek için ellerinizi, saçınızı, giysinizi, spatulanızı ve diğer kaplarınızı çırpıcıdan ve hamur yoğurma ataşmanından uzak tutunuz. Kullanım sırasında çalışan parçalara dokunmayınız.
- Cihaz hasarlıysa kullanmayın.
- Cihaz sıvı içine düşerse, elinizi sıvıya sokmadan önce cihazın fişini çekin.

Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Değişken hız regülatörü
- 2 Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- 3 Turbo düğmesi
- 4 Motor parçası
- 5 EasyClick Çıkarma düğmeleri
- 6 Blender şaftı

- 7 Kap
- 8 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 9 İkili çırpma aksesuarı
 - a Çıkarma düğmeli dişli kutusu
 - b Çırpıcılar
- 10 Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 11 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
 - a Kapak
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 12 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 13 1250 ml doğrama aksesuarı «bc»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
 - d Doğrama kasesi
 - e Kaymaz kauçuk halka
- 14 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 doğrama 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.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Çırpma Aksesuarı (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

İkili çırpma aksesuarı (B)

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

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

Plastičnega kozarca (7) ne uporabljajte skupaj z dvojnjo metlico.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Püre Aksesuarı (C)

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

Püre aksesuarını malzemelere daldırın ve cihazı hız seviyesi 11'de çalıştırın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

Doğrama Aksesuarı (D)

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

Doğrayıcı aksesuarlarını (11/12/13) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.

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

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (13c) bulunan «bc» doğrayıcı aksesuarı (13) kullanılabilir.

«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.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm D.

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

50 g erik

70 g süzme bal

10 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- 4 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 10 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya maksimum hızda 1,5 saniye daha devam edin.

Kahve ve Baharat Öğütme Aksesuarı (E)

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.

Bakım ve Temizleme (F)

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm F.

Garancija in servis

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

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

Sorun Giderme Kılavuzu

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

Română (RO/MD)

Înainte de utilizare



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

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

Atenție



Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mânuiți lamele cu cea mai mare grijă.

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

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 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 9 İkili çirpma aksesuarı
 - a Çikarma düğmeli dişli kutusu
 - b Çirpıcılar
- 10 Accesoriu pentru piure
 - a Aparat de viteze
 - b Picior pasator pentru piure
 - c Paletă
- 11 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
 - a Capac
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 12 Accesoriu tocător de 500 ml «ca»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 13 Accesoriu 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
- 14 Accesoriu 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.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

İkili çirpma aksesuarı (B)

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

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

Capacul (7) nu trebuie utilizat cu accesoriul cu paletă dublă.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesorii pentru piure (C)

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

Scufundați accesoriul pentru piure în ingredientele și porniți aparatul pe viteza 11.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

Accesoriul tocător (D)

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

Nu folosiți accesoriile tocătorului (11/12/13) 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.

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

Numai accesoriul tocător «bc» (13), cu lamă specială pentru gheață (13c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

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). Opriti imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea D.

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

50 g prune uscate

70 g miere cremoasă

10 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde la turația maximă.

Accesorii pentru râșniță de cafea și condimente (E)

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.

Îngrijire și curățare (F)

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea F.

Garanție și service

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

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



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



Instrucțiuni de depanare

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

Ελληνικά

Πριν τη χρήση



Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις etichetes 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 φυσικές, 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
- 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 φισ 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.
- Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα και τους γάντζους κατά τη λειτουργία για να μην τραυματιστείτε. Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη κατά τη λειτουργία.
- Μην εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι ελαττωματική.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε υγρό, αποσυνδέστε την προτού βάλετε τα χέρια σας στο υγρό.

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Πλήκτρο Turbo
- 4 Εξάρτημα μοτέρ
- 5 Κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7 Δοχείο
- 8 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 9 Εξάρτημα διπλού αναδευτήρα
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης με κουμπί απασφάλισης
 - b Αναδευτήρες
- 10 Εξάρτημα για πολτό
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Άξονας για πολτό
 - c Πτερύγιο
- 11 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
 - a Καπάκι
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 12 500 ml εξάρτημα κόφτη «ca»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 13 1250 ml εξάρτημα κόφτη «bc»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής

- c Λεπίδα πάγου
 - d Μπολ κόφτη
 - e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 14 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 το 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 το ρυθμιστή ταχύτητας.

Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέινγκ για τις σαλάτες, σουπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμουθίς και μιλκσείκ.

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

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

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

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

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

Εξάρτημα διπλού αναδευτήρα (B)

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

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

Το δοχείο (7) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με το εξάρτημα διπλού αναδευτήρα.

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

Εξάρτημα για πολύτο (C)

Το εξάρτημα για πολύτο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Βυθίστε το εξάρτημα για πουρέ μέσα στα συστατικά και λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 11.

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

Εξάρτημα κόφτη (D)

Οι κόφτες (10/11/12) είναι ιδανικοί για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη (11/12/13) 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. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες. Επιπλέον, ο κόφτης «bc» παρέχει διάφορες άλλες εφαρμογές όπως χτυπημένα ροφήματα, ποτά, πολτούς, κουρκούτι ή θρυμματισμένο πάγο.

Μόνο το εξάρτημα κόφτη «bc» (13) με την ειδική λεπίδα πάγου (13c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

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.

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

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

50 g Ξερά δαμάσκηνα

70 g αφράτο μέλι

10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Κόψτε για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμη 1,5 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

Εξάρτημα μύλου καφέ και μπαχαρικών (E)

Ο μύλος ενδείκνυται απόλυτα για την άλεση κάθε είδους ξηρά μπαχαρικών 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.

Φροντίδα και Καθαρισμός (F)

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

Εγγύηση και Συντήρηση

Για λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να ανατρέξετε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και συντήρησης ή να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.braunhousehold.com.

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

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



Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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


Қазақ

Пюре жабдығы



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

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 тәжірбиесі 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.
- Жарақат алу қатерін азайту үшін қолыңызды, шашыңызды, киім-кешекті және қалақшалар мен басқа құралдарды бұлғауыштар мен қамыр ілмектерінен алыс ұстаңыз. Жұмыс барысында қозғалатын бөлшектерін қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғы бұзылған болса, оны пайдалануды тоқтатыңыз.
- Егер құрылғы сұйық затқа түсіп кетсе, сұйық заттан оны алмас бұрын тоқтан ажыратыңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамдығын реттеу
- 2 Жылдамдығын реттеу түймесі (on/off)
- 3 Turbo түймесі
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 9 Қосарлы бұлғауыш
 - a Босату түймесі бар жылдамдық қорабы
 - b Бұлғауыштар
- 10 Пюре жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Пюре саптамасы
 - c Қалақша
- 11 350 ml турау жабдығы «hc»
 - a Қақпақ
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 12 500 ml турау жабдығы «са»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 13 1250 ml турау жабдығы «bc»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Мұз жарғыш
 - d Турау ыдысы
 - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 14 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. Деңгейі 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 (А)

Қол араластырғыш сұйықты, тұздықты, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тағамдарын, сусындарды, жеміс қоймалжыңдарын және сүт быламықтарын әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, Turbo жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (А)

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Қосарлы бұлғауыш (В)

Қосарлы бұлғауышты тек құймақ пен тортқа арналған қамырды, қаймақты, жұмыртқаның ағы мен картоп езбесін араластыру үшін пайдаланыңыз. Бұл керек-жарақты пицца, макарон, үгілмелі қамыр не нан сияқты ауыр қамырды илеу үшін пайдалануға болмайды.

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

Өлшер стақанды (7) қосарлы бұлғауышпен бірге пайдалануға болмайды.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Пюре жабдығы (С)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Езбеге арналған керек-жарақты азық-түлікке батырыңыз да, құрылғыны 11-ші жылдамдықпен іске қосыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (D)

Турауыштар (10/11/12) ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (11/12/13) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.

Оған қоса «bc» турауышы коктейльдерді, сусындарды, пюрелерді, сұйық қамырды немесе ұнтақталған мұзды әзірлеу сияқты қосымша мүмкіндіктерді ұсынады.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (13с) бар «bc» турағыш қосымша жабдығын (13) пайдалануға болады.

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

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

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды D бөлімінен қараңыз.

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

50 g қара өрік

70 g қою бал

10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 4 секунд тураңыз.
- 10 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 1,5 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

Кофе мен дәмдеуіш үгіткіш (E)

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.

Күту және тазалау (F)

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды F бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе www.braunhousehold.com сайтына кіріңіз.

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
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, Сущёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

EAC

Үлгі	MQ 3100-3105-3125-3126-3135-3137-3145
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750-900 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

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.
Бұлғауыштар жұмыс істеген кезде тарсылдайды немесе үйкеледі	Бұлғауыштар кептеліп қалады	Бұлғауыштарды алып, қайтадан салу керек

Русский

Перед использованием



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

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».
- Во избежание получения травмы следите за тем, чтобы руки, волосы, одежда, а также лопатки и другая посуда находились в стороне от работающего венчика и крючков для теста. Во время использования не прикасайтесь к движущимся деталям прибора.
- Не используйте прибор, если он поврежден.
- Если прибор падает в жидкость, отсоедините его до того, как он погрузится в нее.

Детали и принадлежности

- 1 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 Двойной венчик для взбивания (насадка)
 - a Передаточный механизм с кнопкой отсоединения
 - b Венчики
- 10 Насадка для пюре
 - a Редуктор
 - b Стержень насадки для пюре
 - c Лопатка
- 11 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
 - a Крышка
 - b Нож-измельчитель
 - c Чаша измельчителя
 - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 12 Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Чаша измельчителя
 - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 13 Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»
а Крышка (с передаточным механизмом)
б Нож-измельчитель
в Нож для колки льда
г Чаша измельчителя
е Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 14 Насадка-мельница для кофе и специй для
а Крышка с муфтой
б Нож мельницы
в Чаша
г 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 (А)

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.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка-венчик (А)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Двойной венчик для взбивания (насадка) (В)

Используйте двойной венчик только для взбивания блинного теста, теста для кексов, сливок, яичных белков и картофельного пюре. Не используйте эту насадку для густого теста и

замешивания теста, например, для пиццы, песочного печенья или хлеба.

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

Өлшер стақанды (7) қосарлы бұлғауышпен бірге пайдалануға болмайды.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел В.

Насадка для пюре (С)

Насадку для пюре можно использовать для пюреирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Поместите насадку для пюре в емкость с ингредиентами и включите прибор на скорости 11.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел С.

Насадка-измельчитель (D)

Измельчители (10/11/12) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Не используйте насадку-измельчитель (11/12/13) 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.

Кроме того, измельчитель «bc» предназначен для более широкого использования и может использоваться для приготовления, например, коктейлей, напитков, пюре, жидкого теста или для колки льда.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (13) со специальным ножом для колки льда (13c).

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.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел D.

EAC

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

50 г чернослива

70 г крем-меда

10 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 1,5 с на максимальной скорости.

Насадка-мельница для кофе и специй для (E)

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 помола используйте максимальную скорость.

Уход и очистка (F)

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел F.

Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт www.braunhousehold.com.

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



Дата изготовления

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

Модель	MQ 3100-3105-3125-3126-3135-3137-3145
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.
Венчики дребезжат или соприкасаются во время работы	Венчики заело	Извлеките и снова вставьте венчики

Українська

Перед використанням



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

Увага



- 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.

- Щоб уникнути травмування під час роботи, тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки та інше приладдя подалі від віничків і гаків для тіста. Не торкайтеся рухомих частин під час роботи.
- У разі пошкодження приладу припиніть його використання.
- У разі падіння приладу в рідину вимкніть його з розетки, перш ніж торкатися рідини.

Деталі та аксесуари

- 1 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
 - a коробка швидкостей
 - b вінчик
- 9 Насадка «міксер із двома віничками»
 - a Корпус із двигуном усередині та пусковою кнопкою на ньому
 - b Вінички
- 10 Насадка для пюре
 - a коробка швидкостей
 - b насадка для пюре
 - c лопатева бовтниця
- 11 Насадка для нарізки 350мл «hc»
 - a кришка
 - b ніж для нарізки
 - c емність для нарізки
 - d протиковзне гумове кільце
- 12 насадка для нарізки 500 мл «са»
 - a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізки
 - c емність для нарізки
 - d протиковзне гумове кільце
- 12 Насадка для нарізки 1250 мл «bc»
 - a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізки
 - c ніж для розколювання льоду
 - d емність для нарізки
 - e протиковзне гумове кільце
- 13 Складові млина для кави та спецій
 - a Кришка з муфтою
 - b Подрібноючий ніж
 - c Миска
 - d 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 перемикати регулятор швидкості.

Насадка-блендер (A)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка-вінчик (A)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка «міксер із двома віничками» (B)

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

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

Не використовуйте чашу (7) разом із насадкою «міксер із двома віничками».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі B.

Насадка для пюре (C)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Занурте насадку для пюре у інгредієнти та ввімкніть пристрій на швидкості 11.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі C.

Насадка для нарізки (D)

Насадки для нарізки (10/11/12) ідеально пасують для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горхів.

Не використовуйте насадки для нарізки (11/12/13) 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 ножив.

Крім того, насадка для нарізки «bc» придатна для багатьох інших способів застосування, а саме для приготування коктейлів, напоїв, пюре, рідкого тіста або подрібненого льоду.

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» (13) за допомогою спеціального ножа (13c) для розколювання льоду.

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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі D.

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

50 г чорносливу

70 г кремopodobного меду

10 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремopodobний мед у змішувальну ємкість «hc».
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 4 секунд.
- Додайте 10 мл води (зі смаком ванілі).

- Продовжуйте нарізування протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості.

Складові млина для кави та спецій (E)

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.

Догляд та чищення (F)

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі F.

Гарантія та обслуговування

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт: www.braunhousehold.com.

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.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



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.
Під час роботи вінички гримлять або торкаються один одного	Вінички заклинило	Вийняти вінички та вставити знову

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.
أزل الشفرات وأعد تركيبها مرةً أخرى	عَلِقَت شفرات جهاز الخفق	تُصدر شفرات جهاز الخفق ضوضاءً أو تحتك ببعضها أثناء التشغيل

تُعدّ المقارم (12/11/10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

لا تستخدم ملحق المفرمة (13/12/11) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوْز الطَّيْب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

وعلاوة على ذلك، تقدم المفرمة «bc» مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو الثلج بعد تكسيه.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «cm» (13) ذي شفرة الثلج الخاصة (13c) بتكسيه مكعبات الثلج.

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

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

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

50 جرام أراسية

70 جرام العسل الكريمي

10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املا وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم باستئناف الخلط لمدة ثانية ونصف بأقصى سرعة.

ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز (E)

لطنن أي نوع من التوابل الجافة أو غيرها من المكونات، مثل الفلفل، والقرنفل، والفلفل الحار، والقهوة أو فول الصويا، والأرز، وبذور الخشخاش، والسكر، والسردين والجمبري المجفف.

للحصول على أفضل النتائج، استخدم أعلى سرعة.

الرعاية والتنظيف (F)

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

الضمان والخدمة

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفصل بزيارة www.braunhousehold.com.



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.

إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظّم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كانت نتائج الفرغ أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظّم السرعة.

يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر Turbo (3). يمكنك أيضًا استخدام زر Turbo لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظّم السرعة.

محور الخلط (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo.

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

ملحق الخفق (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

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

ملحق الخفق المزدوج (B)

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

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

يجب عدم استخدام الدورق (7) مع ملحق الخفق المزدوج.

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

ملحق الهرس (C)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

قم بغمر ملحق الهرس داخل المكونات وقم بتشغيل الجهاز على السرعة.

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

ملحق المفرمة (D)



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.

وخطاطيف العجين أثناء التشغيل لمنع الإصابة الشخصية. لا تقم بملامسة الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

- توقف عن استخدام الجهاز في حالة تعرضه للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز في السائل، افصله عن الكهرباء قبل الوصول إلى السائل.

الأجزاء والملحقات

- 1 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 علبة تروس السرعة
 - b خفاق
- 9 ملحق الخفق المزدوج
 - a علبة تروس مع زر تحرير
 - b أجهزة الخفق
- 10 ملحق هرس
 - a علبة تروس السرعة
 - b عمود هرس
 - c مقبل
- 11 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
 - a غطاء
 - b شفرة تقطيع
 - c وعاء مفرمة
 - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 12 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
 - a غطاء (مزود بترس)
 - b شفرة تقطيع
 - c وعاء مفرمة
 - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 13 ملحق مفرمة 1250 مللي «bc»
 - a غطاء (مزود بترس)
 - b شفرة تقطيع
 - c شفرة تكسير الثلج
 - d وعاء مفرمة
 - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 14 ملحق مطحنة القهوة والتوالط طراز
 - a غطاء مزود بوصلة
 - b سكين المطحنة
 - c الوعاء
 - d قاعدة مانعة للانزلاق / غطاء

تنبيه



- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم 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 الصّنع، 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.
- حافظ على اليدين والشعر والملابس، بالإضافة إلى الملاعق والأدوات الأخرى بعيداً عن الخفاقات

