

# BRAUN

MultiQuick 5 Vario



Type 4191

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

Hand blender

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el parato.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaanzwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuusohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá elött olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenli talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты Болданарды; алдында 5ауіпсіздік бойынша не5ауларды (БФлек кітапша) зейін 5ойып тігелдей обып шыны;ыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

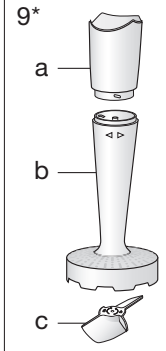
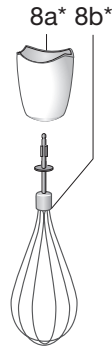
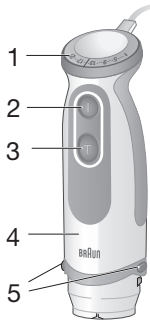
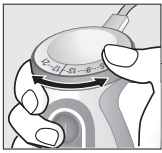
Deutsch	10
English	13
Français	17
Español	20
Português	23
Italiano	26
Nederlands	29
Dansk	32
Norsk	35
Svenska	38
Suomi	41
Polski	44
Český	47
Slovenský	50
Magyar	53
Hrvatski	56
Slovenski	59
Türkçe	62
Română	65
Ελληνικά	68
Қазақ	71
Русский	75
Українська	79
عربي	82

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



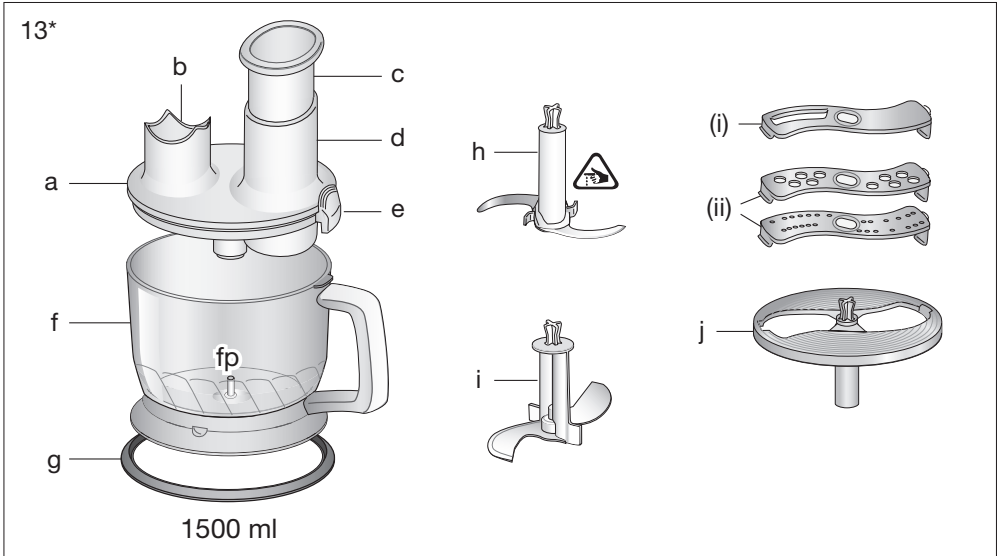
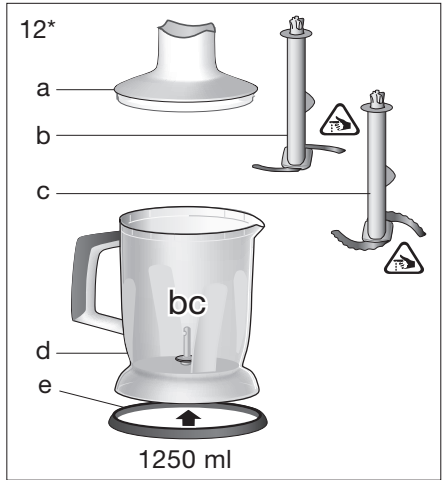
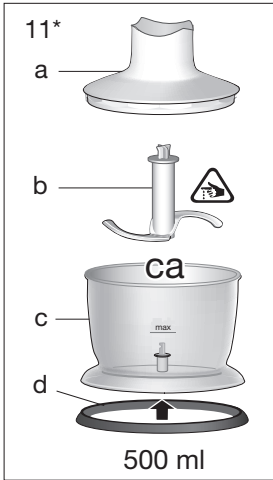
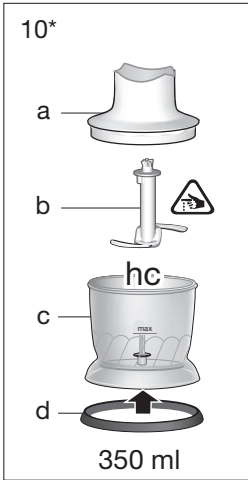
5722170037/ 12.21 MQ5200-5205-5207-5220-5230-5235-5237-5245-5275-5277 INT

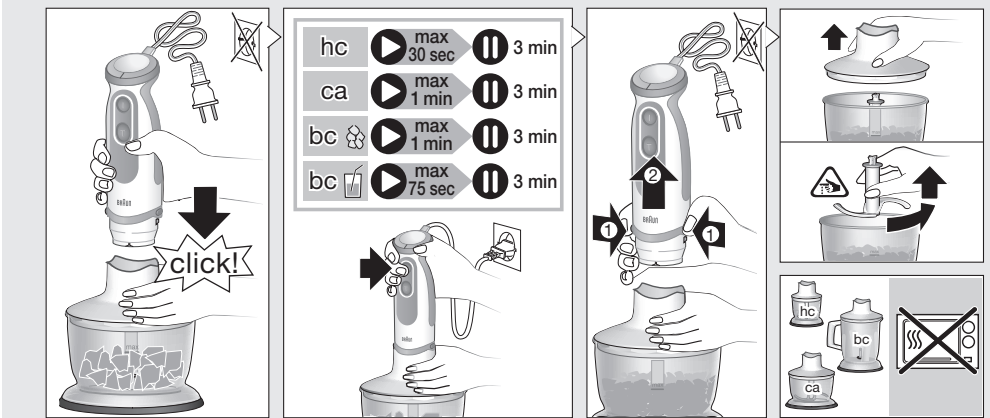
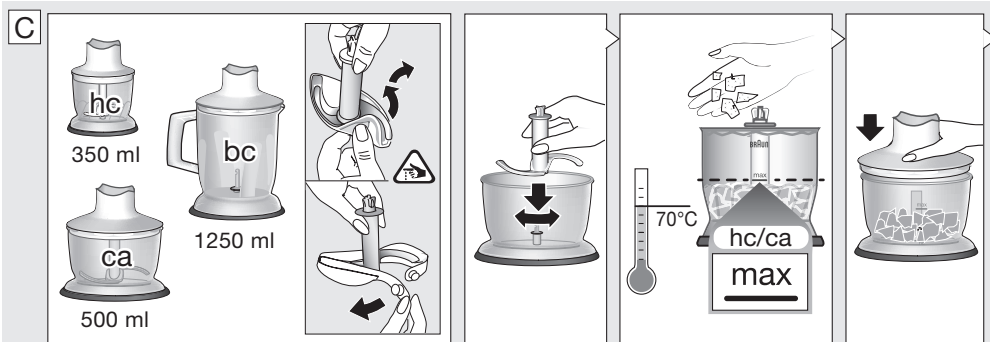
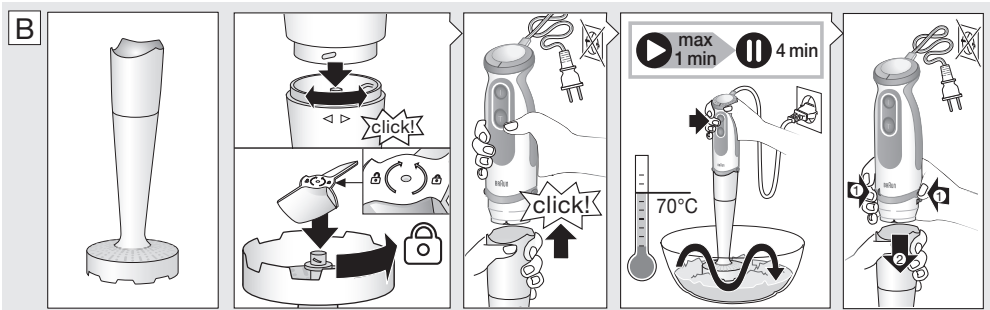
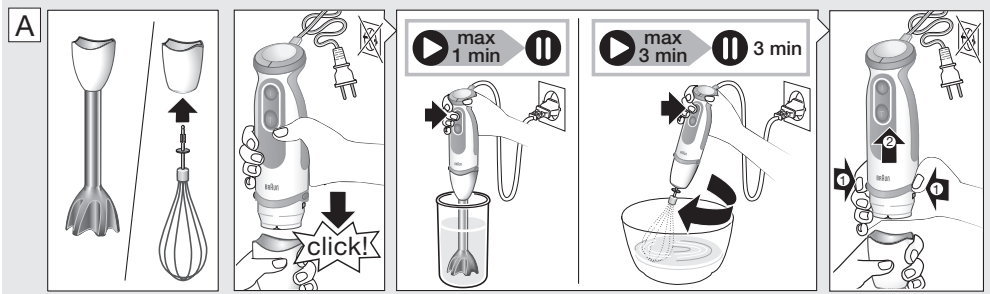
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



220-240V~ 50-60 Hz 750-1000W

\*certain models only







350 ml

	2cm				2cm			
max.	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g	80 g	100 g
sec.	20	5	5	5	10	45	5	10
	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
	+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo



500 ml

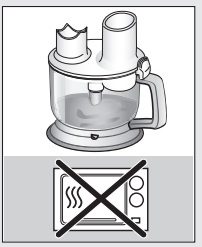
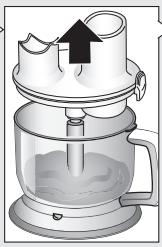
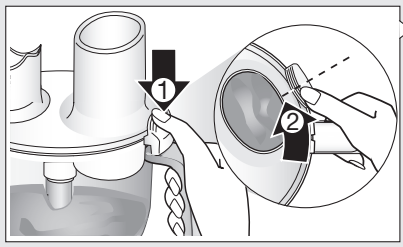
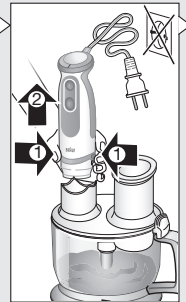
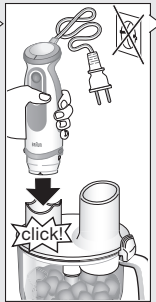
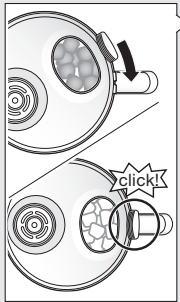
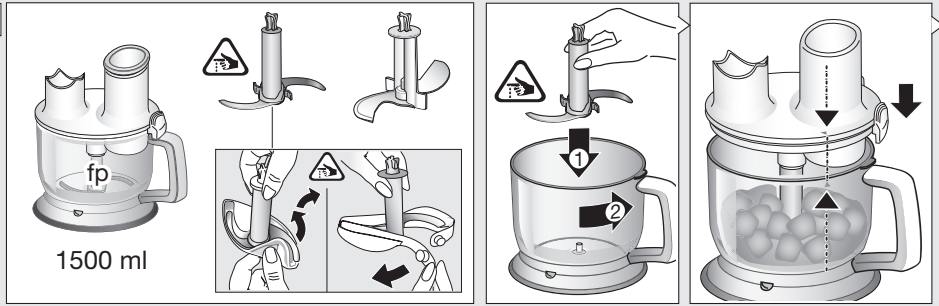
	2cm	2cm				2cm		
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo



1250 ml

	2cm	2cm			2cm					
max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	7
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15	10-15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13-17	13- 17		
	turbo	turbo		turbo		+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo	turbo	

D

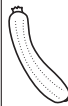
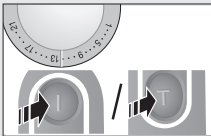
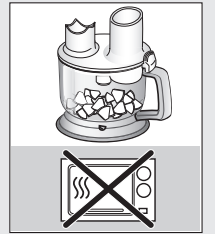
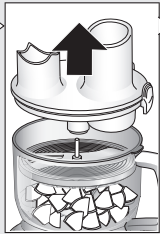
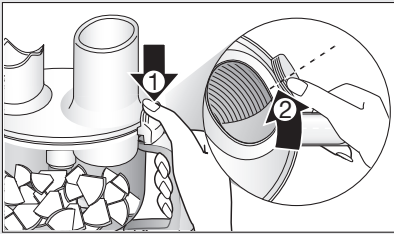
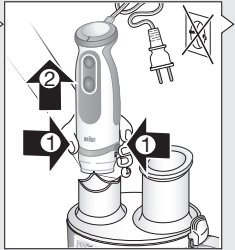
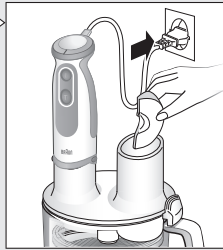
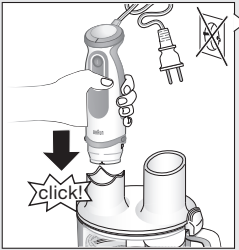
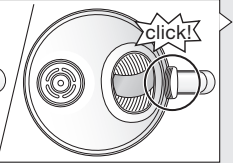
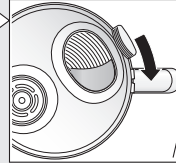
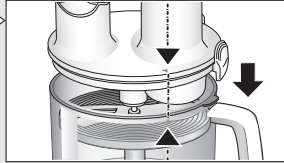
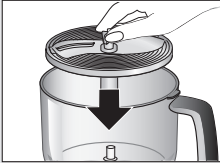
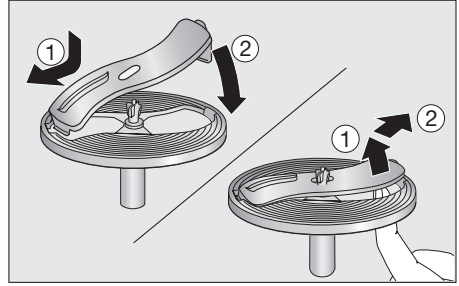
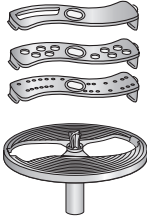


max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13-21	13-21	8 - 13		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

E



1500 ml



Parmesan



1 - 9

1 - 9

13 - 17

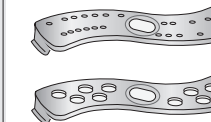
9 - 13

13 - 21

9 - 13

9 - 13

13 - 21



1 - 9

1 - 9

13 - 21

9 - 13

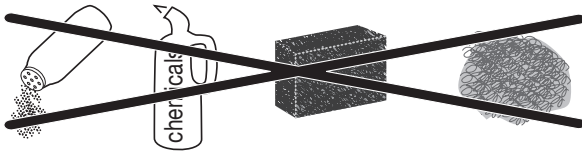
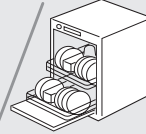
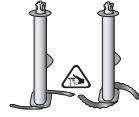
9 - 13

13 - 21

turbo



F



## Deutsch

### Vor dem Gebrauch



Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese zum späteren Gebrauch auf. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

### Teile und Zubehör

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

- 13 1500-ml-Multifunktions-Zubehör «fp»
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Kupplung für Motorteil
  - c Stopfer
  - d Einfüllschacht
  - e Verriegelung
  - f Arbeitsbehälter
  - g Anti-Rutsch-Ring
  - h Messer
  - i Knetwerkzeug
  - j Einsatzträger
    - (i) Schneideinsatz
    - (ii) Raspeleinsätze (fein, grob)

### 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 die Verarbeitungsgeschwindigkeit. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

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

#### Pürierstab (A)

Der Stabmixer eignet sich 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.

## Stampfer (B)

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

## Zerkleinerer (C)

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

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.

Der Zerkleinerer «bc» (12) bietet zudem weitere Funktionen, etwa zum Herstellen von Shakes, Getränken, Pürees, leichten Teigen oder gehacktem Eis.

Verwenden Sie die Zerkleinerer (10/11/12) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «bc» (12) mit speziellem Eismesser (12c) zerkleinert werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

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

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

## Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör (13) ist geeignet zum:

- Zerkleinern, Vermischen und Mixen von leichten Rührteigen;
- Teig kneten (mit max. 250 g Mehl);
- Schneiden und Raspeln.

## Zerkleinern (D)

Mit dem Messer (13h) können Sie Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüsse zerkleinern.

Verwenden Sie die Zerkleinerer (10/11/12) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

Sie können das Messer (13h) auch zum mixen von leichten Teigen wie Pfannkuchenteig oder Kuchenmischungen mit bis zu 250 g Mehl verwenden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt D.

## **Teig kneten (D)**

Abbildung D gilt auch für den Gebrauch des Knetwerkzeugs (13i). Das Knetwerkzeug eignet sich optimal für das Kneten unterschiedlicher Teigtypen wie Hefe- oder Mürbeteig.

Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 21 um das Gerät einzuschalten.

HINWEIS: Maximale Knetdauer: 1 Minute – Lassen Sie den Motor anschließend 10 Minuten lang abkühlen.

## **Schneiden / Raspeln (E)**

Verwenden Sie den Schneideinsatz (i), um rohes Obst und Gemüse in Scheiben zu schneiden, beispielsweise Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Karotten, Rettich, Kartoffeln, Zucchini und Kohl.

Verwenden Sie die feinen und groben Raspeleinsätze (ii), um Lebensmittel wie Äpfel, Karotten, Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder harter Käse (Parmesan) zu raspeln.

Die maximale Zubereitungsmenge entspricht einem Richtwert von 5x gefüllten Töpfen.

Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt E.

## **Pflege und Reinigung (F)**

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt F.

## **Garantie und Service**

Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

## **Fehlerbehebung**

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Stabmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Braun-Service.

## English

### 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.

- c Pusher
- d Feed tube
- e Lid latch
- f Food processor bowl
- g Anti-slip rubber ring
- h Chopping blade
- i Kneading hook
- j Insert holder
  - (i) Slicing insert
  - (ii) Shredding inserts (fine, coarse)

### Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 EasyClick release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 9 Puree accessory
  - a Gearbox
  - b Puree shaft
  - c Paddle
- 10 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 11 500 ml chopper accessory «ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 12 1250 ml chopper accessory «bc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring
- 13 13 1500 ml food processor accessory «fp»
  - a Lid (with gear)
  - b Coupling for motor part

### How to Use the Appliance

#### Variable speed regulator

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 speed. 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.

## Puree Accessory (B)

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

For detailed processing instructions refer to section B.

## Chopper Accessory (C)

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

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.

Furthermore, the «bc» chopper (12) offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter, meat or crushed ice.

Do not use the chopper accessories (10/11/12) with chopping blades 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.

Only the «bc» chopper accessory (12) with the special ice blade (12c) is allowed to crush ice cubes.

For detailed processing instructions refer to section C.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

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

## Food Processor Accessory

The food processor accessory (13) can be used for:

- Chopping, blending and mixing light batter;
- kneading dough (based on max. 250 g flour);
- slicing and shredding .

### Chopping (D)

Using the blade (13h) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

Do not use the food processor accessory to chop 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.

Using the blade (13h), you may also mix light batter like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g of flour.

For detailed processing instructions refer to section D.

### Kneading Dough (D)

Figure D also applies for the use of the kneading hook (13i). The kneading hook is ideal for kneading different dough types such as yeast or pastry.

Select speed level 21 to turn on the appliance.

NOTE: Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor to cool down for 10 minutes.

### Slicing / Shredding (E)

Use the slicing insert (i) to slice raw fruit and vegetables into fine, thin slices; e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples,

carrots, radishes, potatoes, zucchini and cabbage.

Use the fine and coarse shredding inserts (ii) to shred foods such as apples, carrots, potatoes, beetroot, cabbage, hard cheese (like Parmesan).

The maximum processing amount follows the guideline figure of 5x times filled bowls.

Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

For detailed processing instructions refer to section E.

## 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](http://www.braunhousehold.com).

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

## Troubleshooting Guide

Problem	Potential Causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.

## For UK Only

### Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected. **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

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

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

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

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

- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

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

Braun Household, New Lane, Havant,  
Hampshire PO9 2NH  
[www.braunhousehold.co.uk](http://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](http://www.braunhousehold.co.uk)

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.



# Français

## Avant utilisation



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

## Pièces et accessoires

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

- 13 Accessoire de robot ménager 1500 ml «fp»
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Pièce d'assemblage pour l'organe moteur
  - c Poussoir
  - d Tube de remplissage
  - e Loquet du couvercle
  - f Bol du robot multifonction
  - g Socle antidérapant en caoutchouc
  - h Lame hachoir
  - i Porte-lame i Crochet de pétrissage
  - j Porte-lame
    - (i) Lame pour trancher
    - (ii) Lames pour râper (finement, grossièrement)

## 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 maximale.

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.

## Presse-purée (B)

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

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

## Accessoire de hacheur (C)

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

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.

De plus, le hacheur «bc» (12) offre une variété d'autres applications telles que les milkshakes, les boissons, les purées, les pâtes ou la glace pilée.

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (10/11/12) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons,

des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.

Seul l'accessoire de hacheur «bc» (12) avec le broyeur à glace spécial (12c) peut être utilisé pour piler de la glace.

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

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel ([en](#))

tant que fourrage de pancake ou à tartiner)

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

## Accessoire de robot culinaire

Le robot culinaire (13) peut servir à :

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

### Hacher (D)

La lame (13h) permet de hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

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

En utilisant le couteau (13h), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake avec jusqu'à 250 g de farine.

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

### **Pétrir de la pâte (D)**

L'illustration D s'applique aussi pour l'utilisation du crochet de pétrissage (13i). Le crochet de pétrissage est idéal pour pétrir différents types de pâtes comme celles au levain ou pour les pâtisseries.

Sélectionnez la vitesse 21 pour mettre en marche l'appareil.

REMARQUE: Durée de pétrissage maximum: 1 minute – puis laisser le moteur refroidir pendant 10 minutes.

### **Trancher / Émincer (E)**

Utilisez les lames à trancher (i) pour couper en tranches les fruits et légumes crus, p. ex. concombres, oignons, champignons, pommes, carottes, radis, pommes de terre, courgettes et choux.

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

Selon les directives, il est possible de préparer 5 fois de suite la quantité maximum d'un bol plein.

Ensuite, avant de continuer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes

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

## **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](http://www.braunhousehold.com).

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

## **Guide de dépannage**

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

# Español

## 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.

## Piezas y accesorios

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

- 13 Accesorio procesador de alimentos de 1500 ml «fp»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Acople para el cuerpo del motor
  - c Empujador
  - d Tubo de alimentación
  - e Enganche de la tapa
  - f Bol procesador de alimentos
  - g Anillo de goma antideslizante
  - h Hoja picadora
  - i gancho de amasar
  - j Soporte para insertos
    - (i) Inserto rebanador
    - (ii) Insertos ralladores (fino, grueso)

## 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 alto sea el ajuste, más rápido será la velocidad de picar. 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 pasapurés (B)

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

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

## Accesorio picador (C)

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

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.

Además, la picadora «bc» (12) permite muchas otras aplicaciones, como batidos, bebidas, purés, masas o hielo picado.

No utilice los accesorios de picadora (10/11/12) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.

Solo se puede usar el accesorio de la picadora «bc» (12) con la cuchilla especial para hielo (12c) para moler cubitos de hielo.

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

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

75 g de miel cremosa

10 ml de agua (sabor vainilla)

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

## Accesorio de procesado de alimentos

El accesorio de procesado de alimentos (13) se puede usar para:

- Picar, batir y mezclar masas ligeras; amasar (masas con 250 g de harina máx.);
- Cortar en rodajas y rallar.

### Picar (D)

Usando la cuchilla (13h) puede picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

No use el accesorio procesador de alimentos para picar alimentos extremadamente duros, como frutos secos con cáscara, cubitos de hielo, granos de café, cereales o especias duras, por ejemplo la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos puede dañar las cuchillas.

Con la cuchilla (13h) también pueden prepararse masas ligeras como masa de tortitas, con un máximo de 250 g de harina.

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

### Amasar (D)

El apartado D también se refiere al uso del gancho de amasar (13i). El gancho de amasar es ideal para trabajar diferentes tipos de masa, como la de levadura o la de pasteles.

Seleccione el nivel 21 para encender el aparato.

NOTA: Tiempo máximo de amasado: 1 minuto; después, deje enfriar el motor durante 10 minutos.

### **Fatiar / triturar (E)**

Utilice el inserto de corte (i) para cortar frutas y verduras crudas en trozos; por ejemplo, pepinos, cebollas, setas, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas, calabacines y coles.

Utilice los insertos para rallado fino y grueso (ii) para rallar alimentos como manzanas, zanahorias, patatas, remolacha, col o queso duro (como el queso parmesano).

La cantidad máxima de procesamiento sigue la cifra orientativa de 5 boles llenos.

Antes de continuar con el procesamiento deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos.

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

### **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](http://www.braunhousehold.com).

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

## **Guía de solución de problemas**

<b>Problema</b>	<b>Causas potenciales</b>	<b>Solución</b>
La batidora de mano no funciona.	No hay corriente	Compruebe que el aparato esté conectado. Compruebe los fusibles/interruptores de su casa. Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Braun.

## Português

### 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.

### Peças e acessórios

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

- 13 Acessório processador de alimentos de 1500 ml «fp»
  - a Tampa (com engrenagem)
  - b Acoplamento para a peça do motor
  - c Impulsor
  - d Tubo de entrada
  - e Fecho da tampa
  - f Recipiente para processar alimentos
  - g Anel de borracha antiderrapante
  - h Lâmina picadora
  - i Gancho de amassar
  - j Suporte de encaixe
    - (i) Encaixe para fatiar
    - (ii) Encaixes para triturar (fino, grosso)

### 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 rápida é a velocidade de picagem. 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 para puré (B)

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

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

## Acessório picador (C)

Os picadores (10/11/12) são perfeitamente adequados para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

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.

Além disso, o picador «bc» (12) permite muitas outras aplicações, como batidos, bebidas, purés, massa ou gelo picado.

Não use os acessórios picadores (10/11/12) 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.

Apenas o acessório picador «bc» (12) com a lâmina especial para gelo (12c) pode picar cubos de gelo.

Consulte a secção C para instruções detalhadas de processamento.

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

10 ml de água (com aroma de baunilha)

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

## Acessório processador de alimentos

O acessório processador de alimentos (13) pode ser usado para:

- picar, misturar e preparar massa leve;
- amassar massa (com um máximo de 250 g de farinha);
- fatiar e triturar.

### Picar (D)

Com a lâmina (13h) pode picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Não use o acessório processador de alimentos para picar 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."

Com a lâmina (13h) também pode misturar massa leve, como uma massa de panquecas ou uma mistura de bolo com até 250 g de farinha.



Consulte a secção D para instruções detalhadas de processamento.

### **Amassar massa (D)**

A figura D também se aplica ao uso do gancho de amassar (13i). O gancho de amassar é ideal para amassar diferentes tipos de massa, tais como massa levedada ou de pastelaria.

Selecione o nível de velocidade 21 para ligar o aparelho.

NOTA: Tempo máximo a amassar: 1 minuto – depois deixe o motor arrefecer por 10 minutos.

### **Fatiar / triturar (E)**

Use o encaixe para fatiar (i) para fatiar fruta e legumes crus em fatias; p. ex. pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas, curgete e couve.

Use os encaixes para triturar fino e grosso (ii) para triturar alimentos tais como maçãs, cenouras, batatas, beterraba, couve, queijo duro (como o parmesão).

A quantidade máxima de processamento segue a figura de referência de recipientes cheios 5x vezes.

Antes de continuar o processamento, deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos.

Consulte a secção E para instruções detalhadas de processamento.

## **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](http://www.braunhousehold.com).

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

## **Guia de resolução de problemas**

<b>Problema</b>	<b>Causas potenciais</b>	<b>Solução</b>
A varinha mágica não funciona.	Sem alimentação	Verifique se o aparelho está conectado à tomada. Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação. Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Braun.

## Italiano

### 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.

### Parti e accessori

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

- 13 Accessorio robot da cucina da 1500 ml «fp»
  - a Coperchio (con attacco)
  - b Accoppiamento per il corpo motore
  - c Pestello
  - d Tubo di alimentazione
  - e Blocco coperchio
  - f Recipiente universale
  - g Anello in gomma anti-scivolo
  - h Lama tritatutto
  - i Gancio per impastare
  - j Supporto inserti
    - (i) Inserto per affettare
    - (ii) Inserto per sminuzzare (fine, grosso)

### 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 il valore impostato, maggiore è la velocità di triturazione. 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 per purè (B)

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

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

## Accessorio picador (C)

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

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.

Inoltre il tritatutto «bc» (12) offre una varietà di altre applicazioni, come frullati, cocktail, purè, ghiaccio in scaglie o tritato.

Non usare i tritatutto (10/11/12) con le lame tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.

Solo il tritatutto «bc» (12) con la speciale lama per ghiaccio (12c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

## Accessorio robot da cucina

L'accessorio robot da cucina (13) può essere utilizzato per:

- tritare, frullare e mischiare impasti leggeri;
- impastare (max. 250 g di farina);
- affettare e sminuzzare.

### **Tritare (D)**

Utilizzando la lama (13h) è possibile tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Non usare l'accessorio robot da cucina 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.

Utilizzando la lama (13h) è anche possibile mescolare impasti leggeri come le pastelle per pancake o gli impasti per torte con 250 g di farina.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione D.

## **Impastare (D)**

La figura D si riferisce anche all'uso del gancio per impastare (13i). Il gancio per impastare è adatto a diversi tipi di impasto, come l'impasto di lievito o l'impasto per dolci.

Selezionare il livello di velocità 21 per accendere l'apparecchio.

**ATTENZIONE:** Tempo massimo di impasto: 1 minuto; poi lasciare raffreddare il motore per 10 minuti

## **Affettare / Sminuzzare (E)**

Utilizzare l'insero per affettare (i) per affettare frutta e verdura cruda in fettine; ideale per cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, ravanelli, patate, zucchine e cavoli.

Utilizzare l'insero per sminuzzare fine e grosso (ii) per sminuzzare mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggi a pasta dura (come il parmigiano).

La quantità massima di lavorazione segue la cifra indicativa di 5 volte i recipienti riempiti.

Prima di continuare la lavorazione lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione E.

## **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](http://www.braunhousehold.com).

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

## **Guida alla risoluzione degli errori**

<b>Problema</b>	<b>Cause potenziali</b>	<b>Soluzione</b>
Il frullatore a immersione non funziona.	Alimentazione assente	Verificare che l'apparecchio sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico della propria abitazione. Nel caso in cui la causa non sia riconducibile a nessuna delle voci sopra indicate, contattare il servizio clienti Braun.

## Nederlands

### 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.

### Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop (T)
- 4 Motordeel
- 5 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Beker
- 8 Garde
  - a Aandrijving
  - b Garde
- 9 Accessoire voor puree
  - a Aandrijving
  - b Puree-as
  - c Spatel
- 10 350 ml hakmolen «hc»
  - a Deksel
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering
- 11 500 ml hakmolen «ca»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering
- 12 1250 ml hakmolen «bc»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Hakmes
  - c IJsmes
  - d Hakkom
  - e Slipvrije rubbering
- 13 1500 ml keukenmachine-accessoire «fp»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Koppeling voor motordeel

- c Duwer
- d Toevoerbuis
- e Dekselgrendel
- f Voedselkom
- g Slipvrije rubbering
- h Hakmes
- i Kneedhaak
- j Houder inzetstuk
  - (i) Inzetstuk voor snijden
  - (ii) Inzetstuk voor versnipperen (fijn, grof)

### Hoe gebruikt u het toestel

#### De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkings-snelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar (1). Hoe hoger de instelling, hoe hoger de haksnelheid. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien. De maximale verwerkingssnelheid 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.

#### Garde (A)

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

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 voor puree (B)

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

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

## Hakmolen (C)

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

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.

Bovendien kan de «bc» hakmolen (12) voor tal van toepassingen gebruikt worden zoals shakes, drankjes, purees, beslag of gemalen ijs.

Gebruik de hakmolens (10/11/12) met hakmessen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.

Enkel het «bc» hakaccessoire (12) met het speciale ijsmes (12c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel C.

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

50 g pruimen

75 g romige honing

10 ml water (met vanillesmaak)

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

## Foodprocessor-accessoire

Het foodprocessor-accessoire (13) kan gebruikt worden voor:

- Hakken, mengen en mixen van luchtige beslag;
- kneden van deeg (op basis van max. 250 g bloem);
- snijden en versnipperen.

### **Hakken (D)**

Met het mes (13h) kunt u vlees, harde kaas, uien, specerijen, knoflook, groenten, brood, crackers en noten hakken.

Gebruik het foodprocessor-accessoire niet om extreem hard voedsel te hakken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.

Met behulp van het mes (13h) kunt u ook luchtig deeg zoals pannenkoekbeslag of een cakemengsel met maximaal 250 g bloem mixen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel D.

### **Deeg kneden (D)**

Afbeelding D geldt ook voor het gebruik van de kneedhaak (13i). De kneedhaak is ideaal

voor het kneden van verschillende deegtypen zoals gistdeeg of gebak.

Selecteer snelheidsstand 21 om het toestel aan te zetten.

**OPMERKING:** Maximale kneedtijd: 1 minuut – laat de motor dan afkoelen gedurende 10 minuten.

### **Snijden / raspen (E)**

Gebruik het inzetstuk voor snijden (i) om rauwe groenten en fruit in plakjes te snijden; bijv. komkommers, uien, paddenstoelen, appels, wortels, radijzen, aardappelen, courgettes en kool.

Gebruik de inzetstukken voor fijn en grof versnipperen (ii) om voedsel zoals appels, wortels, aardappelen, biet, kool en harde kaas (zoals Parmezaanse kaas) te versnipperen.

De maximale hoeveelheid die verwerkt kan worden is typisch 5x gevulde kommen.

Voordat u doorgaat met de verwerking, laat u het toestel 30 minuten afkoelen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel E.

## **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](http://www.braunhousehold.com).


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

## **Gids voor het oplossen van problemen**

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaken</b>	<b>Oplossing</b>
Handmixer werkt niet.	Geen stroom	Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Braun.

## Dansk

### Før ibrugtagning

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

- d Føderør
- e Låglåsning
- f Food processor skål
- g Anti-slip gummiring
- h Hakkeknive
- i Æltekrug
- j Forsatsholder
  - (i) Snitteleforsats
  - (ii) Snitteleforsatser (fin, grov)

### Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 3 Turbo knap (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick frigørelsesknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 Pisketilbehør
  - a Gear
  - b Pisker
- 9 Purétilbehør
  - a Gear
  - b Puréaksel
  - c Ske
- 10 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Låg
  - b Hakkeknive
  - c Hakkeskål
  - d Anti-slip gummiring
- 11 500 ml hakketilbehør «ca»
  - a Låg (med gear)
  - b Hakkeknive
  - c Hakkeskål
  - d Anti-slip gummiring
- 12 1250 ml hakketilbehør «bc»
  - a Låg (med gear)
  - b Hakkeknive
  - c Iskniv
  - d Hakkeskål
  - e Anti-slip gummiring
- 13 1500 ml foodprocessor tilbehør «fp»
  - a Låg (med gear)
  - b Kobling til motordel
  - c Nedstopper

### Sådan bruges apparatet

#### Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvarer hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren (1). Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningshastighed. 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 æggehvider, lave tærtedej og klar-mix desserter.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.



## Purétilbehør (B)

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

## Hakketilbehør (C)

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

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.

Endvidere byder «bc» hakkeren (12) på en række andre anvendelser såsom shakes, drinks, puré, dej eller knust is

Brug ikke hakketilbehøret (10/11/12) med hakkeknivene til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.

Det er kun «bc» hakketilbehøret (12) med den specielle iskniv (12c), der må bruges til at knuse isterninger.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

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

50 g svesker

75 g cremet honning

10 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).

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

## Foodprocessortilbehør

Foodprocessortilbehøret (13) kan bruges til:

- at hakke, blende og blande let dej;
- at ælte dej (baseret på maks. 250 g mel);
- skiveskæring og rivning.

### Hakning (D)

Ved at bruge kniven (13h) kan der hakkes kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Brug ikke foodprocessorens tilbehør til at hakke ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.

Ved brug af kniven (13h) kan du også blande let dej såsom pandekagedej eller en kageblanding baseret på op til 250 g mel.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit D.

### Æltning af dej (D)

Figur D gælder også brug af dejkrog (13i). Dejkroge er ideel til æltning forskellige typer dej såsom gærdej eller mørdej.

Vælg hastighedsniveau 21 for at tænde for apparatet.

**BEMÆRK:** Maksimal æltetid: 1 minut – lad så motoren køle af i 10 minutter.

### Skiveskæring / findeling (E)

Brug skæreforsatsen (i) til at skære rå frugter og grøntsager i skiver; f.eks. agurker, løg, champignons, æbler, gulerødder, radiser, kartofler, zucchini og kål.

Brug finrivningsindsatsen og grovrivningsindsatsen (ii) til at rive fødevarer som f.eks. æbler, gulerødder, kartofler, rødbeder, kål, hård ost (som parmesan).

Den maksimale tilberedningsmængde følger retningslinjen for 5x gange fyldte skåle.

Lad apparatet køle af i 30 minutter, før tilberedningen fortsættes.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit E.

## 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](http://www.braunhousehold.com).

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

## Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Løsning
Håndblenderen kører ikke.	Ingen strøm	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Braun Service.

# Norsk

## 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.

- d Materør
- e Lokklås
- f Matprosessor bolle
- g Antiskli gummiring
- h Hakkekniv
- i Eltekrok
- j Enhetsholder
  - (i) Kutteenhet
  - (ii) Hakkeenhet (fin, grov)

## Deler og tilbehør

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7 Beger
- 8 Vispetilbehør
  - a Girkasse
  - b Visp
- 9 Purétilbehør
  - a Girkasse
  - b Puréskaff
  - c Skovl
- 10 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Lokk
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring
- 11 500 ml hakketilbehør «ca»
  - a Lokk (med gir)
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring
- 12 1250 ml hakketilbehør «bc»
  - a Lokk (med gir)
  - b Hakkekniv
  - c Iskniv
  - d Hakkebolle
  - e Antiskli gummiring
- 13 1500 ml matprosessor tilbehør «fp»
  - a Lokk (med gir)
  - b Kobling for motordel
  - c Stapper

## 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, desto raskere hakkehashtighet. 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, baby mat, 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.

## Purétilbehør (B)

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

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

## Hakketilbehør (C)

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

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.

Dessuten tilbyr «bc» hakken (12) en rekke andre anvendelser, som shakes, drikke, puré, deig eller knust is.

Ikke bruk hakketilbehøret (10/11/12) med hakkeknivene til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffe-bønner, korn eller hardt krydder, f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.

Kun «bc» hakketilbehør (12) med den spesielle iskniven (12c) tillates til å knuse isbiter.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

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

50 g svisker

75 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).

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

## Matprosessortilbehør

Matprosessortilbehøret (13) kan benyttes til:

- Hakking, blanding og miksing av lett deig;
- elte deig (basert på maks. 250 g mel);
- kutting og hakking.

### Hakking (D)

Knivbladet (13h) kan du bruke til å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Ikke bruk matprosessortilbehøret til å hakke ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.

Ved å bruke knivbladet (13h) kan du også blande lett deig, som pannekakedeig eller en kakeblanding, basert på opptil 250 g mel.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt D.

### Eltedeig (D)

Bilde D gjelder også for bruken av eltekroken (13i). Eltekroken er optimal for elting av ulike deigtyper, som gjærdeig eller bakverk. Velg hastighetsnivå 21 for å slå på apparatet.

MERK: Maksimum eltetid: 1 minutt - la så motoren avkjøles i 10 minutter.

### Kutting / hakking (E)

Bruk kutteenheten (i) til å kutte rå frukt og grønnsaker i biter; f.eks. agurk, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddiker, poteter, zucchini og kål.

Bruk fine og grove hakkeenheter (ii) til å hakke mat som epler, gulrøtter, poteter, rødbeter, kål, hard ost (som parmesan).

Maksimumsmengden som kan behandles fremgår av det veiledende tallet med 5x fylte boller.

La apparatet kjøles ned i 30 minutter før du fortsetter behandlingen.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt E.

## 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](http://www.braunhousehold.com).

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

## Veiledning for feilsøking

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

# 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.

## Delar och tillbehör

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

- 13 tillbehör för matberedare 1500 ml «fp»
  - a Lock (med kuggghjul)
  - b Koppling till motorenheten
  - c Påmatare
  - d Matningsrör
  - e Lockspärr
  - f Matberedarskål
  - g Gummiring för halkskydd
  - h Hackkniv
  - i Degkrok
  - j Insatshållare
    - (i) Insatser för skivning
    - (ii) Insatser för strimling (fin, grov)

## 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 inställning, desto snabbare hackningshastighet. 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.

## Puré-tillbehör (B)

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

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

## Hacktillbehör (C)

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

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.

Du kan även använda «bc»-hackaren (12) till ett brett urval av livsmedel, som t.ex. milkshakes, drinkar, puréer, kaksmet eller krossad is.

Använd inte hacktillbehören (10/11/12) 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.

Det är endast tillåtet att använda «bc»-hacktillbehöret (12) med den särskilda iskniven (12c) för att krossa isbitar.

Se avsnitt C för detaljerad användningsinformation.

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor) 50 g sviskon

75 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

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

## Tillbehör för matberedare

Matberedar-tillbehöret (13) kan användas för att:

- Hacka, blanda och mixa lätta degar;
- knåda deg (med max. 250 g mjöl);
- skiva och strimla.

### Hackning (D)

Med hackkniven (13h) kan du hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd inte matberedartillbehöret 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.

Med hjälp av kniven (13h) kan du även blanda lätta smetar som pannkakssmet eller kaksmet med upp till 250 g mjöl.

Se avsnitt D för detaljerad användningsinformation.

### Knådning av deg (D)

Figur D gäller även för användning av degkroken (13i). Degkroken är idealisk för knådning av olika degtyper, som jäsdeg eller smördeg.

Välj hastighetsnivå 21 för att sätta på apparaten.

OBSERVERA: Maximal knådningstid: 1 minut – låt sedan motorn svalna i 10 minuter.

### Skivning / Strimling (E)

Använd insatsen för skivning (i) om du vill skiva färsk frukt eller grönsaker, t.ex. gurka,

lök, svamp, äpplen, morötter, rädisor, potatis, zucchini eller kål.

Använd insatserna för fin och grov strimling (ii) för att strimla matvaror som äpplen, morötter, potatis, rödbetor, kål, hård ost (t.ex. parmesan).

För den maximala bearbetningsmängden gäller rikttalet 5x fyllda skålar.

Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter med bearbetningen.

Se avsnitt E för detaljerad användningsinformation.

## Vård och rengöring (F)

Se avsnitt F för detaljerad användningsinformation.

## Garanti och service

Se den separata garantin och servicebroshyren eller gå till

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

för utförlig information.

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

## Veiledning for feilsøking

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Den manuella mixern fungerar inte.	Ingen ström	Kontrollera att apparaten är ansluten till ström. Kontrollera husets säkring/effektbrytaren. Om inget av ovanstående fungerar ska du kontakta Brauns kundservice.



# 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.

## Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike (T)
- 4 Moottoriosia
- 5 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvars
- 7 Sekoituslasit
- 8 Vispilälisävaruste
  - a Käyttöpyörästä
  - b Vispilä
- 9 Soseutuslisävaruste
  - a Käyttöpyörästä
  - b Soseutusvarsi
  - c Sekoitusterä
- 10 350 ml:n pilkkontalisävaruste «hc»
  - a Kansi
  - b Pilkkomisterä
  - c Pilkkontakulho
  - d Liukumaton kumirengas
- 11 500 ml:n pilkkontalisävaruste «ca»
  - a Kansi (ja ratas)
  - b Pilkkomisterä
  - c Pilkkontakulho
  - d Liukumaton kumirengas
- 12 1250 ml:n pilkkontalisävaruste «bc»
  - a Kansi (ja ratas)
  - b Pilkkomisterä
  - c Jääterä
  - d Pilkkontakulho
  - e Liukumaton kumirengas

## 13 1500 ml:n monitoimiläisävaruste «fp»

- a Kansi (ja ratas)
- b Moottoriosan kiinnike
- c Painin
- d Täyttöputki
- e Kannen salpa
- f Monitoimikoneen kulho
- g Liukumaton kumirengas
- h Pilkkomisterä
- i Taikinakoukku
- j Lisävarusteenpidike
  - (i) Viipalointilisävaruste
  - (ii) Raastinlisävarusteet (hieno, karkea)

## Laitteen käyttäminen

### Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainiketta (2) painetaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen (1) asetusta. Mitä suurempi nopeusasetus, sitä nopeammin pilkkominen tapahtuu. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella. Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta voidaan käyttää myös tehokkaihin pikapulsseihin tarvitsematta koskea nopeussäätimeen.

### Vispilälisävaruste (A)

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippi-kastikkeiden, 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 munanvalkuaisten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi sekoitettavien jälkiruokien valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

## Soseutuslisävaruste (B)

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

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

## Pilkontalisävaruste (C)

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

«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.

«bc»-pilkontalisävaruste (12) soveltuu lisäksi moneen muuhun käyttötarkoitukseen, kuten pirtelöiden, soseiden, juomien, taikinan ja jäämurskan valmistukseen.

Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (10/11/12) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Vain jääterällä varustetulla «bc»- <12) pilkontalisävarusteella (12c) voi murskata jääkuutioita.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa C.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

10 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko vielä 1,5 sekuntia maksiminopeudella.

## Monitoimilisävaruste

Monitoimilisävaruste (13) sopii:

- ohuen taikinan pilkkomiseen ja sekoittamiseen;
- taikinan vaivaamiseen (kun on käytetty enintään 250 g jauhoja);
- viipalointi ja raastaminen.

### Pilkkominen (D)

Terä (13h) sopii lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Älä pilko monitoimilisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Terällä (13h) voi myös sekoittaa ohutta taikinaa, kuten pannukaku- tai kakkutaikinaa, jossa on käytetty enintään 250 g jauhoja.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa D.

### Taikinan vaivaaminen (D)

Kuva D koskee myös taikinakoukun (13i) käyttöä. Taikinakoukku sopii erinomaisesti erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- ja leivonnaistaikinoiden, vaivaamiseen.

Käynnistä laite nopeudella 21.

**HUOM:** Pisin vaivausaika: 1 minuutti – anna sen jälkeen moottorin jäähtyä 10 minuuttia.

## **Viipalointi / pilkkominen (E)**

Viipaloi keittämättömät hedelmät ja vihanekset viipaleiksi viipalointilisävarusteella (i). Käytä esimerkiksi kurkkua, sipulia, sieniä, omenoita, porkkanoita, retiisejä, perunoita, kesäkurpitsaa tai kaalia.

Raasta esimerkiksi omenat, porkkanat, perunat, punajuuret, kaali, kuva juusto (kuten parmesaani) hienolla tai karkealla raastinlisävarusteella (ii).

Suurin käsiteltävä määrä noudattaa 5 kertaa täytettyjen kulhojen ohjetta.

Ennen kun jatkat käsittelyä, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa E.

## **Hoito ja puhdistus (F)**

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa F.

## **Takuu ja huolto**

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

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

## **Vianetsintäopas**

<b>Ongelma</b>	<b>Mahdolliset syyt</b>	<b>Ratkaisu</b>
Sauvasekoitin ei toimi.	Ei virtaa	Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista sulake/katkaisin. Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Braunin huoltoon.

# 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.

## Części i osprzęt

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Silnik
- 5 Przyciski blokady EasyClick
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Końcówka do trzepania
  - a Przekładnia
  - b Trzepaczka
- 9 Końcówka do przecierania
  - a Przekładnia
  - b Nasadka do przecierania
  - c Łopatka
- 10 350 ml końcówka do siekania «hc»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 11 500 ml końcówka do siekania «ca»
  - a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 12 1250 ml końcówka do siekania «bc»
  - a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Ostrze do siekania
  - c Ostrze do lodu
  - d Misa do siekania
  - e Antypoślizgowy pierścień gumowy

- 13 1500 ml końcówka do robota kuchennego «fp»
  - a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Sprzęgło silnika
  - c Popychacz
  - d Otwór do napełniania
  - e Zatrzask pokrywy
  - f Pojemnik uniwersalny
  - g Antypoślizgowy pierścień gumowy
  - h Ostrze do siekania
  - i Hak do wyrabiania ciasta
  - j Uchwyt wkładki
    - (i) Wkładka do krojenia w plasterki
    - (ii) Wkładki do szatkowania (na drobno i grubo)

## Jak korzystać z urządzenia

### Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regulatorze prędkości (1). Im wyższe ustawienie, tym większa prędkość siekania. Podczas pracy prędkość można łatwo regulować, obracając regulator prędkości. Maksymalną prędkość obróbki można uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku Turbo (3). Przycisk Turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

### Trzonek blendera (A)

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

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania, użyj prędkości Turbo.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

### Końcówka do trzepania (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Końcówka do przecierania (B)

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

## Końcówka do siekania (C)

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

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.

Końcówka do siekania «bc» (12) nadaje się do produkcji wielu potraw takich jak szejki, drinki, purée, masło lub kruszony lód.

Nie używaj końcówki do siekania (10/11/12) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

Do kruszenia kostek lodu należy używać

wyłącznie końcówki do siekania (12) ze specjalnym ostrzem «bc» (12c).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

10 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

## Osprzęt do robota kuchennego

Osprzęt do robota kuchennego (13) może służyć do:

- siekania, miksowania i mieszania luźnego ciasta;
- wyrabiania ciasta (maksymalnie z 250 g mąki);
- krojenie w plasterki i szatkowanie.

### Siekanie (D)

Ostrze (13h) przeznaczone jest do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Nie używaj końcówki robota do siekania bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

Przy użyciu ostrza (13h) można także mieszać luźne ciasto np. ciasto naleśnikowe lub ciasto na babkę, z maksymalną ilością mąki wynoszącą 250 g.

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja D.

### **Wyrabianie ciasta (D)**

Na ilustracji D pokazano użycie haka (13i) do wyrabiania ciasta. Hak do wyrabiania ciasta nadaje się idealnie do produkcji różnych rodzajów ciast np. ciasta drożdżowego lub ciasta na placki.

Wybierz prędkość 21, aby włączyć urządzenie.

UWAGA: Maksymalny czas wyrabiania ciasta: 1 minuta - po tym czasie wyłącz silnik na 10 minut w celu jego schłodzenia.

### **Krojenie w plasterki / Szatkowanie (E)**

Do krojenia surowych owoców i warzyw w plasterki; np. ogórków, cebuli, grzybów, jabłek, marchwi, rzodkiewki, ziemniaków, cukinii i kapusty używaj wkładki do krojenia w plasterki (i).

Do szatkowania takich produktów jak jabłka, marchew, ziemniaki, buraki, kapusta, twarde ser (np. parmezan) używaj wkładki do szatkowania na drobno i grubo (ii).

Maksymalna ilość rozdrabnianego jedzenia, rysunek w wytycznych, 5 x napełniona misa  
Przed dalszą pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 30 minut.

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja E.

### **Konserwacja i czyszczenie (F)**

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia 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](http://www.braunhousehold.com).


Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

## **Rozwiązywanie problemów**

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

# Český

## Před použitím

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

- c Posunovač
- d Plnicí trubice
- e Západka víka
- f Nádoba robota
- g Protiskluzový pryžový kroužek
- h Sekací nůž
- i Hnětací hák
- j Držák vložky
  - (i) Krájecí vložka
  - (ii) Strouhací vložky (jemná, hrubá)

## Díly a příslušenství

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo (T)
- 4 Část motoru
- 5 Uvolňovací tlačítka EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 Šlehací příslušenství
  - a Převodovka
  - b Metla
- 9 Příslušenství na pyré
  - a Převodovka
  - b Hřídel na pyré
  - c Lopatka
- 10 350 ml příslušenství na sekání «hc»
  - a Víko
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 11 500 ml příslušenství na sekání «ca»
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 12 1250 ml příslušenství na sekání «bc»
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Nůž na led
  - d Sekací nádoba
  - e Protiskluzový pryžový kroužek
- 13 1500 ml příslušenství kuchyňského robota «fp»
  - a Víko (s převodem)
  - b Spojka pro část motoru

## Jak používat přístroj

### Nastavení rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti (1). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší rychlost 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 použijte rychlost Turbo.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

### Šlehací příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky použijte nejvyšší rychlost.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

## Příslušenství na pyré (B)

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

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části B.

## Příslušenství na sekání (C)

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

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

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

Navíc sekáček «bc» (12) nabízí čtená jiná použití jako koktejly, nápoje, pyré, těsto nebo drcený led.

Nepoužívejte příslušenství na sekání (10/11/12) se sekacími noži ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevylopaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Pouze příslušenství na sekání «bc» (12) se speciálním nožem na led (12c) je dovoleno pro drcení ledových kostek.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části C.

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

75 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

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

- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

## Příslušenství kuchyňského robota

Příslušenství kuchyňského robota (13) lze použít pro:

- sekání, mixování a mísení lehkého těsta;
- hnětení těsta (z max. 250 g mouky);
- krájení a strouhání.

### **Sekání (D)**

Nožem (13h) můžete sekat maso, tvrdý sýr, cibuli, byliny, česnek, zeleninu, chléb, suchary a ořechy.

Nepoužívejte příslušenství kuchyňského robota k sekání nadměrně tvrdých potravin, například nevylopaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Nožem (13h) můžete také mísit lehké těsto jako palačinkové těsto nebo dortovou směs z 250 g mouky.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části D.

### **Hnětení těsta (D)**

Obrázek D také platí pro použití hnětacího háku (13i). Hnětací hák je ideální k hnětení různých druhů těsta, např. kynutého nebo pečivového.

Zvolte stupeň rychlosti 21 pro zapnutí přístroje.

**POZNÁMKA:** Maximální doba hnětení: 1 minuta – poté nechte motor 10 minut vychladnout.

### **Krájení / strouhání (E)**

Použijte krájecí vložku (i) pro nakrájení syrového ovoce a zeleniny na kousky;



např. okurky, cibule, houby, jablka, mrkve, ředkvičky, brambory, cukety a zelí.

Použijte jemné a hrubé strouhací vložky (ii) ke strouhání potravin jako jablek, mrkví, brambor, řepy, zelí, tvrdého sýra (jako parmezán).

Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.

Než budete pokračovat ve zpracování, nechte přístroj 30 minut vychladnout.

## Péče a čištění (F)

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části F.

## Záruka a servis

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


Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

## Průvodce odstraňováním poruch

Problém	Potenciální příčiny	Řešení
Ruční mixér nefunguje.	Chybí napájení	Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Braun.

# Slovenský

## Pred použitím prístroja

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

## Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)
- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7 Nádoba
- 8 Doplnková metlička
  - a Prevodovka
  - b Metlička
- 9 Príslušenstvo na pyré
  - a Prevodovka
  - b Hriadel' na pyré
  - c Lopatka
- 10 350 ml doplnkový krájač «hc»
  - a Veko
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Miska krájača
  - d Protišmykový gumený kruh
- 11 500 ml doplnkový krájač «ca»
  - a Veko (s prevodom)
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Miska krájača
  - d Protišmykový gumený kruh
- 12 1250 ml doplnkový krájač «bc»
  - a Veko (s prevodom)
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Čepeľ na ľad
  - d Miska krájača
  - e Protišmykový gumený kruh
- 13 1500 ml doplnkový kuchynský robot «fp»
  - a Veko (s prevodom)
  - b Spojka pre diel motora
  - c Piest

- d Prívodná trubica
- e Západka veka
- f Miska kuchynského robota
- g Protišmykový gumený kruh
- h Čepeľ na krájanie
- i Hák na miesenie
- j Držiak nástavca
  - (i) Nástavec na krájanie
  - (ii) Nástavec na drvenie (jemné, hrubé)

## 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 je vyššia rýchlosť krájania. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti. Maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

### Hriadel' mixéra (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

### Doplnková 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.

## Príslušenstvo na prípravu pyré (B)

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

## Doplnkový krájač (C)

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

Pri krájači «hc» neprekráčajte množstvo prísad nad líniu max. Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 1 minútu v prípade veľkého množstva prísad s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých alebo tvrdých prísad.

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

Krájač «bc» (12) je možné použiť aj na rôzne iné účely, ako napr. na prípravu kokteíl, nápojov, pyré, cestíčka a ľadovej drte.

Doplnkové krájače (10/11/12) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «bc» (12) doplnkový krájač so špeciálnou čepeľou na ľad (12c).

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

10 ml vody (s príchutťou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchutťou vanilky).
- Pokračujte v krájaní ďalších 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

## Doplnkový kuchynský robot

Doplnkový kuchynský robot (13) sa dá používať na:

- krájanie, mixovanie a zmiešavanie ľahkého cesta;
- miesenie cesta (z max. 250 g múky);
- krájanie a drvenie.

### Krájanie (D)

Pomocou čepele (13h) môžete krájať mäso, tvrdý syr, cibuľu, bylinky, cesnak, zeleninu, chlieb, kreky a orechy.

Doplnkového kuchynského robota nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

Pomocou čepele (13h) môžete tiež miesiť ľahké cesto, ako napr. cestíčko na lievance alebo zmes na koláč s hmotnosťou múky do 250 g.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti D.

### Miesenie cesta (D)

Obrázok D sa vzťahuje aj na použitie háku na miesenie (13i). Hák na miesenie je ideálny na miesenie rôznych druhov cesta, ako napr. kysnutého cesta alebo cesta na pečivo.

Aby sa spotrebič zapol, vyberte úroveň rýchlosti 21.

**POZNÁMKA:** Maximálna doba miesenia: 1 minúta – potom nechajte motor 10 minút chladnúť.

## Krájanie / drvenie (E)

Nástavec na krájanie (i) použite na krájanie surového ovocia a zeleniny na plátky, napr. uhorka, cibuľa, hríby, jablká, mrkva, red'kovka, zemiaky, cukina a kapusta.

Nástavce na jemné a hrubé drvenie (ii) použite na drvenie potravín, ako sú jablká, mrkva, zemiaky, červená repa, kapusta, tvrdý syr (ako Parmezán).

Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.

Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

## 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](http://www.braunhousehold.com).

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

## Spravidca riešením problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Nie je zapojené napájanie	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Braun.

# Magyar

## Használat előtt



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

## Alkatrészek és tartozékok

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- 3 Turbogomb (T)
- 4 Motorrész
- 5 EasyClick kioldógombok
- 6 Mixelőrúd
- 7 Keverőedény
- 8 Habverő tartozék
  - a Forgórész-ház
  - b Habverő
- 9 Pürésítőtartozék
  - a Forgórész-ház
  - b Pürésítő meghajtótengelye
  - c Lapát
- 10 350 ml-es aprítótartozék «hc»
  - a Fedél
  - b Aprítópenge
  - c Aprítótál
  - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 11 500 ml-es aprítótartozék «ca»
  - a Fedél (forgórésszel)
  - b Aprítópenge
  - c Aprítótál
  - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 12 1250 ml-es aprítótartozék «bc»
  - a Fedél (forgórésszel)
  - b Aprítópenge
  - c Jégpenge
  - d Aprítótál
  - e Csúszásgátló gumigyűrű

- 13 1500 ml-es robotgép-tartozék «fp»
  - a Fedél (forgórésszel)
  - b A motorrész csatlakozórésze
  - c Nyomórúd
  - d Betöltőgarat
  - e Fedélzár
  - f Munkatál
  - g Csúszásgátló gumigyűrű
  - h Aprítópenge
  - i Dagasztóvilla
  - j Betéttartó
    - (i) Szeletelőbetét
    - (ii) Reszelőbetét (finom, durva)

## A készülék használata

### A sebesség beállítása

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó (1) beállításának megfelelő sebességgel indul el. Minél magasabb a beállított érték, annál nagyobb az aprítási sebesség. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja a sebességszabályzó elforgatásával. A maximális feldolgozási sebesség a turbógomb (3) megnyomásával érhető el. A turbógombot 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 találja.

### 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.

## Pürésítőtartozék (B)

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

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

## Aprítótartozék (C)

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

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

A „bc” jelzésű aprító (12) számos egyéb célra is használható, például shake-ek, italok, pürék, híg tészták vagy zúzott jég készítésére.

Ne használja az aprító-tartozékokat (10/11/12) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jépengével (12c) felszerelt, „bc” jelzésű aprítótartozék (12) használható.

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

10 ml vizet (vanília ízesítésűt)

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

## Robotgép-tartozék

A robotgép-tartozék (13) alkalmas:

- aprításra, keverésre, könnyű tészta kikeverésére;
- tésztadagasztásra (maximum 250 g lisztből);
- szeletelés és reszelés.

### Aprítás (D)

A pengével (13h) aprítható hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldség, kenyér, sós keksz és olajos magvak.

Ne használja a robotgép-tartozékat rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek feldolgozaskor károsíthatják a pengéket.

A penge (13h) használatával könnyű tészta (pl. maximum 250 g lisztből készült palacsintatészta vagy süteménytészta is kikeverhető).

A részletes használati utasításokat az D részben találja.

### Tésztadagasztás (D)

Az D. ábrán a dagasztóvilla (13i) használata is látható. A dagasztóvilla ideális eszköz

különbéle tészták (pl. élesztős tészták vagy süteménytészták) dagasztására.

A készülék bekapcsolásához válassza a 21-es sebességszintet.

**MEGJEGYZÉS:** Maximális dagasztási idő: 1 perc – ezután a motort hagyja 10 percig hűlni.

### **Szeletelés / Reszelés (E)**

A szeletelőbetét (i) használatával nyers gyümölcs és zöldség szeletelhető vékony szeletekre (pl. uborka, vöröshagyma, gomba, alma, sárgarépa, retek, burgonya, cukkini és káposzta).

A finom és durva reszelőbetétek (ii) használatával pl. alma, sárgarépa, burgonya, cékla, káposzta és kemény sajt (pl. Parmesan) reszelhető.

A maximális ajánlott feldolgozási mennyiség 5 db tele tálnak felel meg.

A feldolgozás folytatása előtt hagyja a készüléket lehűlni 30 percig.

A részletes használati utasításokat az E részben találja.

## **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](http://www.braunhousehold.com) weboldalra.

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

## **Hibaelhárítási útmutató**

<b>Probléma</b>	<b>Lehetséges okok</b>	<b>Megoldás</b>
A botmixer nem működik.	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva. Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában. Ha az ellenőrzést követően a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Braun ügyfélszolgálatához.

# Hrvatski

## Prije uporabe



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

## Dijelovi i pribor

- 1 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba (T)
- 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 pripremu pirea
  - a Kućište
  - b Posuda za pire
  - c Lopatica
- 10 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
  - a Poklopac
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Posuda za sjeckanje
  - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 11 Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»
  - a Poklopac (s kućištem)
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Posuda za sjeckanje
  - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 12 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

- 13 Dodatak procesora hrane zapremine 1500 ml «fp»
  - a Poklopac (s kućištem)
  - b Nastavak za kućište s motorom
  - c Potiskivač
  - d Otvor za punjenje
  - e Poklopac za zatvaranje
  - f Posuda procesora hrane
  - g Gumeni obruč protiv klizanja
  - h Oštrica za sjeckanje
  - i Nastavci za miješenje
  - j Držač umetka
    - (i) Umetak za rezanje
    - (ii) Umeci za usitnjavanje (fino i grubo)

## Kako koristiti uređaj

### Podešavanje brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavka ma varijabilnog regulatora brzine (1). Što je brzina veća, veća će biti i brzine sjeckanja. Brzinu možete prilagođavati tijekom rada tako da okrećete regulator brzine. Maksimalnu brzinu obrade je moguće postići pritiskom na gumb Turbo (3). Gumb Turbo možete također koristiti za trenutnu brzu pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

### Nastavak za miksiranje (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 pripremu pirea (B)

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

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

## Sjeckalica (C)

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

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.

Sjeckalica «bc» (12) može se primijeniti i za izradu frapea, pića, pirea, tijesta ili za drobljenje leda.

Nemojte koristiti sjeckalice (10/11/12) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškati oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» (12) sa specijalnim sječivom za led (12c).

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

10 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 70 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati daljnjih 1,5 sekundu pri maksimalnoj brzini.

## Dodatak za obradu hrane

Dodatak za obradu hrane (13) idealan je za:

- sjeckanje, miksiranje i izradu laganog tijesta;
- miješenje tijesta (za količinu od 250 g brašna);
- rezanje i usitnjavanje.

### Sjeckanje (D)

Sječivo (13h) koristite za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Dodatak za obradu hrane nemojte koristiti za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškati oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva."

Sječivom (13h) možete također miješati lagano tijesto poput tijesta za palačinke ili mješavinu za biskvitne kolače s količinom brašna do 250 g.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak D.

### Miješenje tijesta (D)

Slika D prikazuje i uporabu nastavka za miješenje (13i). Nastavak za miješenje idealan je za miješenje tijesta kao što su dizana tijesta ili tijesta za peciva.

Odaberite razinu brzine 21 za uključivanje uređaja.

NAPOMENA: Maksimalno vrijeme miješanja: 1 minuta – potom pustite da se motor hladi 10 minuta.

### **Rezanje / Usitnjavanje (E)**

Koristite umetak za rezanje (i) kako biste rezali sirovo voće i povrće, npr. krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkve, repu, krumpir, tikvice i kupus.

Koristite umetke za sitno i grubo usitnjavanje (ii) za usitnjavanje hrane poput jabuka, mrkve, krumpira, cikle, kupusa i tvrdog sira (npr. Parmezana).

Maksimalna količina koju je moguće obrađivati prati referentnu veličinu od 5 puta napunjenih posuda.

Prije nego nastavite s obradom, ostavite uređaj 30 minuta da se ohladi.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak E.

## **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](http://www.braunhousehold.com).

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

## **Vodič za rješavanje problema**

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzroci</b>	<b>Rješenje</b>
Štapni mikser ne radi.	Nema napajanja	Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Braun.

# Slovenski

## 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.

## Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb (T)
- 4 Motorna enota
- 5 Gumba za sprostitvev EasyClick
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Nastavek za stepanje
  - a Menjalnik
  - b Metlica
- 9 Nastavek za tlačenje
  - a Menjalnik
  - b Držalo za pire
  - c Lopatka
- 10 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
  - a Pokrov
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 11 500-ml nastavek za sekljanje «ca»
  - a Pokrov (z nastavkom)
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 12 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

- 13 1500 ml nastavek za pripravo hrane «fp»

- a Pokrov (z nastavkom)
- b Spoj motorne enote
- c Potisni nastavek
- d Nastavek za polnjenje
- e Zapah pokrova
- f Posoda za pripravo živil
- g Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- h Rezilo za sekljanje
- i Nastavek za gnetenje
- j Nosilec za nastavke
  - (i) Nastavek za rezanje
  - (ii) Nastavek za strganje (fino, grobo)

## Uporaba naprave

### Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za spremenljivo hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja spremenljive hitrosti (1). Višja ko je nastavitev, višja je hitrost sekljanja. Hitrost lahko med uporabo priročno prilagajate tako, da zasukate regulator hitrosti. Maksimalno hitrost priprave lahko dosežete s pritiskom na turbo gumb (3). S turbo gumbom lahko sprožite tudi močne 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 sladlic.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

## Nastavek za tlačenje (B)

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

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

## Nastavek za sekljanje (C)

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

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.

Sekljalnik «bc» (12) lahko prav tako uporabite za napitke, pijače, pripravo tlačenih živilih in drobljenje ledu.

Nastavkov za sekljanje (10/11/12) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »bc« (12), ki ima posebno rezilo za led (12c).

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

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

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

10 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Nadaljujte s sekljanjem še za 1,5 sekunde pri najvišji hitrosti.

## Pripomoček za pripravo živil

Pripomoček za pripravo živil (13) lahko uporabite za:

- sekljanje in mešanje lahkega testa;
- gnetenje testa (z največ 250 g moke);
- rezanje in strganje.

## Sekljanje (D)

Z rezilom (13h) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Nastavka za pripravo živil ne uporabljajte za sekljanje izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

Z rezilom (13h) lahko prav tako zmešate lahko testo, kot je testo za palačinke ali mešanica za torte z največ 250 g moke.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek D.

## Gnetenje testa (D)

Slika D velja tudi za uporabo nastavka za gnetenje (13i). Nastavek za gnetenje predstavlja odlično izbiro za gnetenje različnih vrst testa, kot je kvašeno testo ali testo za pecivo.

Za vklop aparata izberite raven hitrosti 21.

OPOMBA: najdaljši čas gnetenja: 1 min – nato počakajte 10 min, da se motor ohladi.

## Rezanje / strganje (E)

Uporabite nastavek za rezanje (i), da narežete surovo sadje in zelenjavo na rezine; npr. kumare, čebulo, gobe, jabolka, korenje, redkvice, krompir, bučke in zelje.

Z nastavkoma za grobo in fino strganje (ii) nastrgajte živila, kot so jabolka, korenje, krompir, rdeča pesa, zelje, trdi sir (npr. parmezan).

Največja količina za pripravo naj bo dodana v skladu s sliko, na kateri so prikazane 5-krat napolnjene posode.

Pred nadaljevanjem priprave naj se naprava ohlaja 30 minut.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek E.

## 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 običajno spletno mesto

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).


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

## Vodič za odpravljanje napak

Težava	Morebitni vzroki	Rešitev
Ročni mešalnik ne deluje.	Ni napajanja	Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Braun.

# Türkçe

## Uyarı

 Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

## Parçalar ve Aksesuarlar

- Değişken hız regülatörü
- Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- Turbo düğmesi (T)
- Motor parçası
- EasyClick Çıkarma düğmeleri
- Blendir şaftı
- Kap
- Çırpma aksesuarı
  - Dişli kutusu
  - Çırpıcı
- Püre aksesuarı
  - Dişli kutusu
  - Püre mili
  - Palet
- 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
  - Kapak
  - Doğrama bıçağı
  - Doğrama kasesi
  - Kaymaz kauçuk halka
- 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
  - Kapak (dişli ile)
  - Doğrama bıçağı
  - Doğrama kasesi
  - Kaymaz kauçuk halka
- 1250 ml doğrama aksesuarı «bc»
  - Kapak (dişli ile)
  - Doğrama bıçağı
  - Buz bıçağı
  - Doğrama kasesi
  - Kaymaz kauçuk halka
- 1500 ml mutfak robotu aksesuarı «fp»
  - Kapak (dişli ile)
  - Motor parçası için bağlantı elemanı

- İtme parçası
- Besleme borusu
- Kapak mandalı
- Mutfak robotu kabı
- Kaymaz kauçuk halka
- Doğrama bıçağı
- Yoğurma kancası
- Ek parça tutucusu
  - Dilimleme ek parçası
  - Parçalama ek parçaları (ince, kalın)

## Cihazın Kullanılması

### Hızın ayarlanması

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hız regülatörünün (1) ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama da o kadar hızlı olur. 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.

### Püre Aksesuarı (B)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve mey-

veleri püre haline getirmek için kullanılabilir.  
Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

## Doğrama Aksesuarı (C)

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

Ayrıca, «bc» doğrayıcı (12) shake, içecek, püre, harç veya kırık buz gibi çeşitli diğer uygulamalar için de kullanılabilir.

Doğrayıcı aksesuarlarını (10/11/12) 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.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (12c) bulunan «bc» doğrayıcı aksesuarı (12) kullanılabilir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

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

50 g erik

75 g süzme bal

10 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3 °C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya maksimum hızda 1,5 saniye daha devam edin.

## Mutfak Robotu Aksesuarı

Mutfak robotu aksesuarı (13) şu işlemler için kullanılabilir:

- Doğrama, karıştırma ve hafif hamur karıştırma;
- hamur yoğurma (maks. 250 g un için);
- dilimleme ve parçalama.

### Doğrama (D)

Bıçağı (13h) kullanarak et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekme, kraker ve kuruyemiş doğranabilir.

Mutfak robotu aksesuarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri doğramak için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.

Bıçağı (13h) kullanarak maksimum 250 gram un kullanarak krep hamuru veya kek hamuru gibi hafif hamurları da karıştırabilirsiniz.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm D.

### Hamur Yoğurma (D)

Şekil D, yoğurma kancasının (13i) kullanımı için de geçerlidir. Yoğurma kancası, maya veya pasta hamuru gibi farklı hamur türlerinin yoğurulması için idealdir.

21 hız seviyesini seçip cihazı çalıştırın.

NOT: Maksimum yoğurma süresi: 1 dakika – daha sonra motoru 10 dakika soğumaya bırakın.

### Dilimleme / Parçalama (E)

Salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, patates, kabak ve lahana gibi çiğ meyve ve sebzeleri dilimlemek için dilimleme ek parçasını (i) kullanın.

Elma, havuç, patates, pancar, lahana, peynir (Parmesan gibi) benzeri yiyecekleri parçalamak için ince ve kalın parçalama ek parçalarını (ii) kullanın.

Maksimum işleme miktarı, doldurulmuş bir kaseenin 5 katını kılavuz olarak alır.

İşleme devam etmeden önce 30 dakika aletin soğumasına izin verin.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm E.

## Bakım ve Temizleme (F)

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm F.

## Garanti ve Servis

Detaylı bilgi için ayrı olarak verilen garanti ve servis broşürüne bakın veya

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

adresini ziyaret edin.

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


## 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.



# Română

## 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.

## Piese și accesorii

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo (T)
- 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 Accesoriu pentru piure
  - a Cutie de viteze
  - b Picior pasator pentru piure
  - c Paletă
- 10 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
  - a Capac
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesoriu tocător de 500 ml «ca»
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 12 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

- 13 Accesoriu dispozitiv de procesare alimente de 1500 ml «fp»
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Cuplaj pentru motor
  - c Dispozitiv de împingere
  - d Tub de introducere alimente
  - e Încuietoare capac
  - f Recipient dispozitiv de procesare alimente
  - g Inel anti-alunecare din cauciuc
  - h Lamă de tocare
  - i Cârlig de frământare
  - j Portcuțit inserții
    - (i) Inserție de feliere
    - (ii) Inserții de tocare (subțire, gros)

## Cum se utilizează aparatul

### Setarea vitezei

Când activați butonul de turație variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă (1). Cu cât este mai mare valoarea setată, cu atât mai mare este turația de tocare. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de turație. Turația 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 turație.

### 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 semipreparate.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

## Accesorii pentru piure (B)

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

## Accesoriul tocător (C)

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

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

Mai mult, tocătorul «bc» (12) oferă o varietate de alte aplicații precum shake-uri, băuturi, piureuri, aluat sau gheață zdrobită.

Nu folosiți accesoriile tocătorului (10/11/12) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Nu folosiți accesoriul tocător «bc» (12), cu lamă specială pentru gheață (12c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

10 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde la turația maximă.

## Accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor

Accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor (13) poate fi folosit pentru:

- tocarea, amestecarea și frământarea aluatului moale;
- frământarea aluatului (cu max. 250 g de făină);
- feliere și mărunțire.

### Tocarea (D)

Utilizând lama (13h) puteți toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Nu folosiți accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor la tocarea 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.

Utilizând lama (13h), puteți de asemenea să amestecați aluatul moale precum cel de clătite sau o compoziție de prăjitură cu până la 250 g de făină.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea D.

### **Frământarea aluatului (D)**

Figura D se aplică de asemenea și la utilizarea cârligului de frământare (13i). Cârligul de frământare este ideal pentru frământarea diverselor tipuri de aluat, cum ar fi cel din drojdie sau cel de foi.

Selectați nivelul de turație 21 pentru a porni aparatul.

NOTĂ: Timp maxim de frământare: 1 minut – apoi permiteți motorului să se răcească timp de 10 minute.

### **Felierea / tăierea (E)**

Utilizați inserțiile pentru feliere (i) pentru a tăia fructele și legumele crude în bucăți subțiri; de ex. castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi, dovlecei și varză.

Utilizați inserții de mărunțire fină și grosieră (ii) pentru a mărunți alimente precum mere, morcovi, cartofi, sfeclă roșie, varză, brânză tare (ca parmezanul).

Cantitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.

Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

## **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](http://www.braunhousehold.com).

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

## **Instrucțiuni de depanare**

<b>Problemă</b>	<b>Cauze posibile</b>	<b>Soluție</b>
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Braun.

## Ελληνικά

### Πριν τη χρήση



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

### Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Πλήκτρο Turbo (T)
- 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 για πολτό
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
  - b Άξονας για πολτό
  - c Πτερύγιο
- 10 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
  - a Καπάκι
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Μπολ κόφτη
  - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 11 500 ml εξάρτημα κόφτη «ca»
  - a Καπάκι (με μοτέρ)
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Μπολ κόφτη
  - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 12 1.250 ml εξάρτημα κόφτη «bc»
  - a Καπάκι (με μοτέρ)
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Λεπίδα πάγου
  - d Μπολ κόφτη
  - e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

- 13 1500 ml εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων «fr»
  - a Καπάκι (με μοτέρ)
  - b Σύνδεσμος για το μοτέρ
  - c Προωθητήρας
  - d Σωλήνας τροφοδοσίας
  - e Μάνδαλο καπακιού
  - f Μπολ επεξεργαστή τροφίμων
  - g Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
  - h Λεπίδα κοπής
  - i Ζυμωτήρας
  - j Υποδοχή ένθετου δίσκου
    - (i) Ένθετος δίσκος κοπής
    - (ii) Ένθετοι δίσκοι τεμαχισμού (λεπτός, χονδρός)

### Τρόπος χρήσης της συσκευής

#### Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιήσετε το διαθέσιμο κουμπί ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (1). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση τόσο πιο μεγάλη είναι η ταχύτητα κοπής. Μπορείτε να ρυθμίζετε άνετα την ταχύτητα κατά τη λειτουργία περιστρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας. Η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί να επιτευχθεί με πάτημα το κουμπιού Turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το κουμπί Turbo για στιγμιαίους ισχυρούς παλμούς χωρίς να χρειάζεται να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

#### Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέιινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μίλκσεικ.

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 για πολτό (B)

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

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

## Εξάρτημα κόφτη (C)

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

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.

Επιπλέον, ο κόφτης «bc» (12) παρέχει διάφορες άλλες εφαρμογές όπως χτυπημένα ροφήματα, ποτά, πολτούς, κουρκούτι ή θρυμματισμένο πάγο.

Μην χρησιμοποιείτε τα εξάρτηματα κόφτη (10/11/12) με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το σόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

Μόνο το εξάρτημα κόφτη «bc» (12) με την ειδική λεπίδα πάγου (12c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

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

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμη 1,5 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

## Εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων

Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων (13) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για:

- να κόψετε, ανακατέψετε και αναμίξετε ελαφριά ζύμη;
- ζυμώνετε ζύμη (με βάση μεγ. ποσότητα αλευριού 250 g);
- κοπή σε φέτες και ψιλή κοπή.

## Τεμάχισμα (D)

Με τη λεπίδα (13h) μπορείτε να κόψετε κρέας, σκληρό τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, παξιμάδια και ξηρούς καρπούς.

Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα επεξεργαστή για να κόψετε εξαιρετικά

σκληρά τρόφιμα, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκους καφέ, κόκκους ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες."

Με τη λεπίδα (13h), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφρύ κουρκούτι όπως κουρκούτι για τηγανίτες ή μείγμα για κέικ με βάση έως 250 g αλεύρι.

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

### **Ζύμωμα ζύμης (D)**

Η εικόνα D ισχύει επίσης για τη χρήση του άγκιστρου ζυμώματος (13i). Το άγκιστρο ζυμώματος είναι ιδανικό για το ζύμωμα διαφορετικών τύπων ζύμης, όπως ζυμάρι ή ζύμες ζαχαροπλαστικής.

Επιλέξτε το επίπεδο ταχύτητας 21 για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μέγιστος χρόνος ζύμωσης: 1 λεπτό – στη συνέχεια αφήστε το μοτέρ να κρυσώσει για 10 λεπτά.

### **Κοπή σε φέτες / Κοπή σε ψιλά κομμάτια (E)**

Χρησιμοποιήστε το ένθετο δίσκου κοπής (i) για να κόψετε ωμά φρούτα και λαχανικά σε φέτες, π.χ., αγγούρια, κρεμμύδια,μανιτάρια, μήλα, καρότα, ραπανάκια, πατάτες, κολοκύθια και λάχανο.

Χρησιμοποιείτε τον ψιλό και τον χονδρό τρίφτη (ii) για να τρίψετε τρόφιμα όπως μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρι, λάχανο, σκληρό τυρί (όπως παρμεζάνα).

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ακολουθεί τον αριθμητικό κανόνα των 5 γεμάτων μπολ.

Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει για 30 λεπτά.

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

### **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](http://www.braunhousehold.com).


Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήστης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

### **Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων**

<b>Πρόβλημα</b>	<b>Πιθανές αιτίες</b>	<b>Λύση</b>
Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί.	Δεν παρέχεται ρεύμα	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας. Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Braun.

## Қазақ

### 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.

### **Бөлшектер және керек-жарақтар**

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т ймесі (on/off)
- 3 Turbo т ймесі (Т)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Араластырғыш жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Араластырғыш
- 9 Пюре жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Пюре саптамасы с Қалақша
- 10 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 11 500 ml турау жабдығы «ca»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 12 1250 ml турау жабдығы «bc»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Мұз жарғыш
  - d Турау ыдысы
  - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 13 1500 ml ас комбайны «fr»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Мотор бөлігінің қосқышы

- c Итергіш
  - d Мұржа
  - e Қақпақ бекітпесі
  - f Тағам комбайнының ыдысы
  - g Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
  - h Турау жүзі
  - i Илеу ілмегі
  - j Тілімше ұстағышы
- (i) Кесу тілімшесі  
(ii) Ұсақтау тілімшесі (жіңішке, қатқыл)

### **Құрылғыны қалай қолдану керек**

#### **Жылдамды ын реттеу**

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өңдеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес болады. Орнатылған мән неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы солғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады. Ең жоғары өңдеу жылдамдығына турбо түймені (3) басу арқылы жетуге болады. Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай қуат импульстерін дереу беру үшін де қолдануға болады.

#### **Араластырғыш білігі (А)**

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, турбо 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 өзірлеуге қолданыңыз.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

## Пюре жабдығы (B)

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

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

## Турау жабдығы (C)

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

«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.

Оған қоса «bc» турауышы (12) коктейльдерді, сусындарды, пюрелерді, сұйық қамырды немесе ұнтақталған мұзды әзірлеу сияқты қосымша мүмкіндіктерді ұсынады.

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (10/11/12) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (12c) бар «bc»

турағыш қосымша жабдығын (12) пайдалануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде) 50 g қара өрік

75 g қою бал

10 мл су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоӀазыт ыш а 3 °C температурамен 24 сағат а ойыӀыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 1,5 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

## Тағам комбайны

Ас комбайнын (13) келесі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Турау, араластыру және жеңіл қамыр жасау;
- қамыр илеу (ең көп дегенде 250 g ұн);
- тілу және ұсақтап турау.

## Турау (D)

(13h) жүзін қолданып, ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турауға болады.

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды турау үшін комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.

(13h) жүзін қолданып, құймақ қамыры сияқты жеңіл сұйық қамырды немесе 250 g ұнна аспайтын торт қоспасын әзірлеуге болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды D бөлімінен қараңыз.



## **Қамыр илеу (D)**

Е суреті илеу ілмегінің (13i) қолданысына да қатысты пайдаланылады. Илеу ілмегі ашытқы немесе тәтті қамыр сияқты түрлі қамыр түрлерін әзірлеуге қолайлы.

Аспапты тоққа қосу үшін 21-ші жылдамдық деңгейін таңдаңыз.

**ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН:** Илеу уақытының ұзақтығы: 1 минут, содан кейін мотор суығанша 10 минут күтіңіз.

## **Тілу / үгу (E)**

Шикі жеміс пен көкөністі турау үшін кескіш тілімді (i) пайдаланыңыз; мысалы, қияр, пияз, саңырауқұлақ, алма, сәбіз, шалғам, картоп, кәді және орамжапырақ.

Алма, сәбіз, картоп, қызылша, орамжапырақ, ірімшік (мысалы, пармезан) сияқты тағамдарды ұсақтау үшін ұсақ және ірі пластина жүздерін (ii) қолданыңыз.

Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.

Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды Е бөлімінен қараңыз.

## **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](http://www.braunhousehold.com)

сайтына кіріңіз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

## **Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық**

<b>Ақаулық</b>	<b>Ықтимал себептері</b>	<b>Шешімі</b>
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.

<b>Үлгі</b>	MQ 5200-5277
<b>Кернеу</b>	220 – 240 В
<b>Герц</b>	50 – 60 Гц
<b>Ватт</b>	1000 Вт
<b>Сақтау шарттары:</b>	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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.

## 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.

Импортер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,  
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,  
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)

Тел. +7 (495) 781-26-76

**Сақталу мерзімі:** Шектелмеген

**Арылу жағдайлары:** Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

**Сату жағдайлары:** Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

**Өндіруші зауыт:**

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

# 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.

## Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (Т)
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-венчик
  - a Редуктор
  - b Венчик
- 9 Насадка для пюре
  - a Редуктор
  - b Стержень насадки для пюре
  - c Лопатка
- 10 Насадка-измельчитель на 350 мл «hC»
  - a Крышка
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 11 Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 12 Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Нож для колки льда

- d Чаша измельчителя
- e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 13 Насадка для кухонного комбайна на 1500 мл «fp»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Муфта для соединения с моторным блоком
  - c Толкатель
  - d Загрузочная трубка
  - e Фиксатор крышки
  - f Чаша кухонного комбайна
  - g Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
  - h Нож-измельчитель
  - i Крюк для теста
  - j Держатель вставки
    - (i) Вставка для нарезки
    - (ii) Вставка для измельчения (тонкого, грубого)

## Использование прибора

### Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скорости (1). Чем выше настройка, тем выше скорость измельчения. Поворачивая регулятор скорости, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Максимальную скорость обработки можно установить нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» 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.

## Насадка для пюре (В)

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

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел В.

## Насадка-измельчитель (С)

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

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.

Кроме того, измельчитель «bc» (12) предназначен для более широкого использования и может использоваться для приготовления, например, коктей-

лей, напитков, пюре, жидкого теста или для колки льда.

Не используйте насадку-измельчитель (10/11/12) с ножами-измельчителями для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (12) со специальным ножом для колки льда (12с).

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел С.

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

75 г крем-меда

10 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °С.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 1,5 с на максимальной скорости.

## Насадка для кухонного комбайна

Аксессуары для кухонного комбайна (13) идеально подходят для:

- измельчения, смешивания и замешивания легкого теста;
- замешивания теста (с использованием макс. 250 г муки);
- Нарезка ломтиками и измельчение

### Измельчение (D)

С помощью ножа (13h) можно измельчать мясо, твердый сыр, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры и орехи.

Не используйте насадку для кухонного комбайна для измельчения 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.

С помощью ножа (13h) можно также взбивать легкое тесто, например, блинное или готовую смесь для кекса с использованием до 250 г муки.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел D.

### **Замешивание теста (D)**

Рис. D также может служить инструкцией для использования крюка для теста (13i). Крюк для теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например, дрожжевого или сдобного.

Выберите уровень скорости 21, чтобы включить прибор.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Максимальная продолжительность замешивания: 1 минута – затем дайте двигателю остыть в течение 10 минут.

### **Нарезка ломтиками / измельчение (E)**

Используйте вставку для нарезки (i), чтобы нарезать сырые фрукты и овощи на тонкие ломтики, например, огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, картофель, цукини и капусту.

Используйте вставки для тонкой и грубой нарезки (ii), чтобы измельчать такие продукты, как яблоки, морковь, картофель, свекла, капуста и твердые сорта сыра (например, пармезан).

Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши

Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

### **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](http://www.braunhousehold.com).

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

## **Руководство по устранению неисправностей**

<b>Проблема</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Решение</b>
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.

<b>Модель</b>	MQ 5200-5277
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	1000 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Румынии для  
Де'Лонги Браун 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 экс-  
плуатации.

Срок службы изделия составляет 2 года  
с даты  
продажи потребителю.

## 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).

Импортер и ответственный за претензии  
потребителей: ООО «Делонги», Россия,  
127055, Москва, ул. Сущевская, д. 27,  
стр. 3.

Тел. +7 (495) 781-26-76

**Срок хранения:** Не ограничен

**Условия утилизации:** Утилизировать в  
соответствии с экологическими требо-  
ваниями

**Условия транспортировки:** Во время  
транспортировки, не бросать и не под-  
вергать излишней вибрации.

**Условия реализации:** Правила ре-  
ализации товара не установлены изго-  
товителем, но должны соответствовать  
региональным, национальным и  
международным нормам и стандартам.

**Производитель:**

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

# 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.

## Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (T)
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування EasyClick
- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка-вінчик
  - а коробка швидкостей
  - б вінчик
- 9 Насадка для пюре
  - а коробка швидкостей
  - б насадка для пюре
  - в лопатева бовтниця
- 10 насадка для нарізки 350мл «hc»
  - а кришка
  - б ніж для нарізки
  - в ємність для нарізки
  - г протиковзне гумове кільце
- 11 насадка для нарізки 500 мл «са»
  - а кришка (з коробкою швидкостей)
  - б ніж для нарізки
  - в ємність для нарізки
  - г протиковзне гумове кільце
- 12 насадка для нарізки 1250 мл «bc»
  - а кришка (з коробкою швидкостей)
  - б ніж для нарізки
  - в ніж для розколювання льоду
  - г ємність для нарізки
  - г протиковзне гумове кільце

- 13 Насадка «кухонний комбайн» 1500 мл «fr»
  - а Кришка (з коробкою швидкостей)
  - б Муфта моторного блоку
  - в Штовхач
  - г Завантажувальна воронка
  - г Замок кришки
  - д Чаша кухонного комбайна
  - е Протиковзне гумове кільце
  - є Ніж для нарізки
  - ж Місильний гак
  - з Тримач вставок
    - (i) Вставка для нарізання скибочками
    - (ii) Вставки для подрібнення (м'якого, грубого)

## Як використовувати пристрій

### Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим більша швидкість 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 (А)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

## Насадка-вінчик (А)

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 А.

## Насадка для пюре (В)

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

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

## Насадка для нарізки (С)

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

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.

Крім того, насадка для нарізки «bc» (12) придатна для багатьох інших способів застосування, а саме для приготування коктейлів, напоїв, пюре, рідкого тіста або подрібненого льоду.

Не використовуйте насадки для нарізки (10/11/12) та їх ножі для подрібнення дуже твердих продуктів,

таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» (12) за допомогою спеціального ножа (12c) для розколювання льоду.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі С.

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

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

10 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «hc».
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Продовжуйте нарізування протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості.

## Насадка «кухонний комбайн»

Насадка «кухонний комбайн» (13) ідеально підходить для:

- нарізання, змішування та приготування легкого тіста;
- вимішування тіста (з макс. вмістом борошна 250 г);
- нарізання та подрібнення

### Нарізка (D)

Використовуючи насадку для нарізки (13h), ви можете подрібнювати м'ясо, твердий сир, цибулю, спеції, часник, овочі, хліб, крекери та горіхи.

Не використовуйте насадку «кухонний комбайн» для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Об-



робка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.

Ножем (11€) ви також можете вимішувати легке тісто, наприклад, для млинців або тістечок, в якому міститься не більше 250 г борошна.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі D.

### **Вимішування тіста (D)**

Зображення D також стосується використання місильного гака (13i). Місильний гак ідеально підходить для вимішування різних видів тіста, наприклад, дріжджового тіста або тіста для кондитерських виробів.

Щоб увімкнути прилад, оберіть швидкість 21.

ПРИМІТКА: Максимальний час вимішування: 1 хвилина – потім дайте мотору охолонути протягом 10 хвилин.

### **Нарізка скибочками / подрібнення (E)**

Використовуйте вставку для нарізки скибочками (i), щоб нарізати сирі фрукти та овочі скибочками; наприклад, огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, картоплю, цукіні та капусту.

Використовуйте вставки для м'якого та грубого подрібнення (ii), щоб подрібнювати такі продукти, як яблука,

моркву, картоплю, буряк, капусту, твердий сир (наприклад, пармезан).

Максимальна кількість продуктів для переробки відповідає числу, вказаному в інструкції, та дорівнює кількості продуктів для заповнення п'яти чаш.

Перш ніж продовжити переробку, дайте пристрою охолонути впродовж 30 хвилин.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі E.

### **Догляд та чищення (F)**

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі D.

### **Гарантія та обслуговування**

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

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

## **Посібник із пошуку та усунення несправностей**

<b>Проблема</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Вирішення</b>
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.

## عربي

### قبل الاستخدام

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



e مزلاج الغطاء

f وعاء جهاز تحضير الطعام

g حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

h شفرة تقطيع

i خطاف عجن

j حامل الأداة

(i) أداة شرائح

(ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)

### الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 ملحق خفق
  - a علبه تروس السرعة
  - b خفاق
- 9 ملحق هرس
  - a علبه تروس السرعة
  - b عمود هرس
  - c مقب
- 10 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 11 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 12 ملحق مفرمة 1250 مللي «bc»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c شفرة تكسير الثلج
  - d وعاء مفرمة
  - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 13 ملحق جهاز تحضير الطعام 1500 مللي «fp»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b وصلة جزء الموتور
  - c دافع
  - d أنبوب تغذية

### طريقة استخدام الجهاز

#### إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كان الفرم أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة. يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضًا استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم 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.s.

#### ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم B.

#### ملحق المفرمة (C)

تُعد المفارم (12/11/10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق. 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 وأو عند حدوث اهتزازات قوية.

وعلاوة على ذلك، تقدم المفرمة «bc» (12) مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو الثلج بعد تكسيه.

لا تستخدم ملحق المفرمة (10/11/12) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جُورُ الطَّيْب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

يُسمح فقط ملحق المفرمة «bc» (12) ذي شفرة الثلج الخاصة (c 12) بتكسير مكعبات الثلج.

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

مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو «hc» مفرودة).  
جرام أراسية 50

جرام العسل الكريهي 75

(بنكهة الفانيليا) ملي ماء 10

- املاء وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريهي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلع 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 ملي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم باستئناف الخلط لمدة ثانية ونصف بأقصى سرعة.

## ملحق جهاز تحضير الطعام

يُمكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام ( 13 ) في:

- الفرم والخلط وخلط العجين الخفيف
- عملية العجن (بأقصى سعة 250 جرام دقيق)؛
- التقطيع إلى شرائح وقطع صغيرة

### الفرم (D)

باستخدام الشفرة ( h 13 ) يمكنك فرم اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام لفرم الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جُورُ الطَّيْب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

باستخدام الشفرة ( 13 ح )، يمكنك أيضًا خلط العجين الخفيف مثل عجين البان كيك أو خليط الكيك بكمية دقيق لا تزيد عن 250 جرام.

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

### عملية العجن (D)

ينطبق الشكل ه أيضًا على استخدام خطاف العجن ( i 13 ) 3 يُعتبر خطاف العجن مثاليًا لأنواع العجن الخفيف المختلفة مثل الخميرة أو الفطائر.

حدد مستوى السرعة 21 لتشغيل الجهاز.

ملاحظة: أقصى زمن للعجن هو: دقيقة واحدة - ثم اترك الموتور يبرد لمدة 10 دقائق.

### الشرائح / التقطيع (E)

استخدم أداة التقطيع إلى شرائح (i) لتقطيع الفواكه والخضروات الطازجة إلى شرائح مثل الخيار والبصل وعيش الغراب والتفاح والجزر والفجل والبطاطس والكوسة والكرب.

استخدم ملحقات التقطيع الناعمة والخشنة (ii) لتقطيع الطعام مثل التفاح والجزر والبطاطس والشمندر والكربن والجبن الصلب (مثل البارميزان).

يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.

قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

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

## 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 تفضل بزيارة

www.braunhousehold.com

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	الأسباب المحتملة	المشكلة
تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فانصل على خدمة Braun.	لا توجد طاقة كهربائية	الخلاط اليدوي لا يعمل.

