



Stapled booklet, 148 x 210 mm, 56 pages (incl. 8 pages cover), 1/1c = black – Print Spec J 92194885

BRAUN

MultiQuick 7



Type HB701AI

Register your product
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 aparato.
- 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 separado) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaanwijzingen (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 turvallisuuohjeet (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 güvenlik 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 қолданардың алдында қауіпсіздік бойынша нұсқауларды (бөлек кітапша) зейін қойып түгелдей оқып шығыңыз.
- 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.

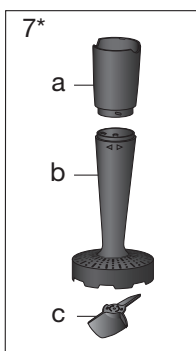
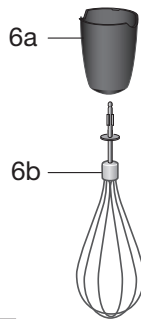
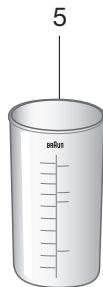
Deutsch	9
English	11
Français	12
Español	14
Português	16
Italiano	18
Nederlands	20
Dansk	22
Norsk	24
Svenska	25
Suomi	27
Polski	29
Český	31
Slovenský	33
Magyar	34
Hrvatski	36
Slovenski	38
Türkçe	40
Română (RO/MD)	41
Ελληνικά	43
Қазақша	45
Русский	48
Українська	50
عربي	54

© Copyright 2019. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170053 / 05.22

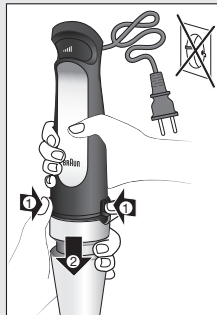
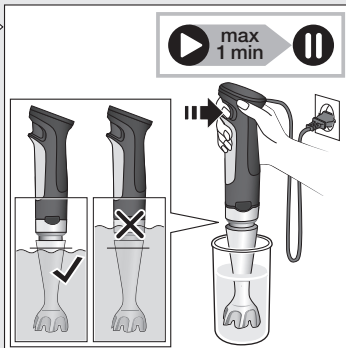
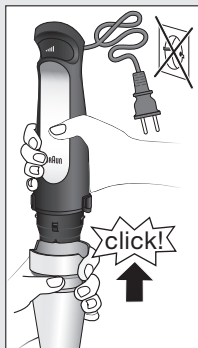
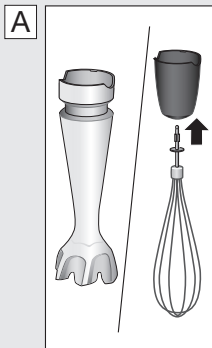
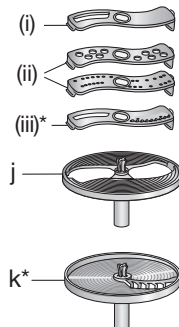
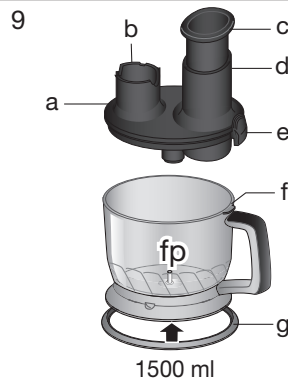
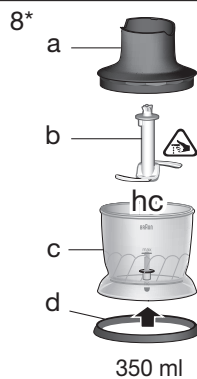
HB701-MQ7075x-7087x-INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



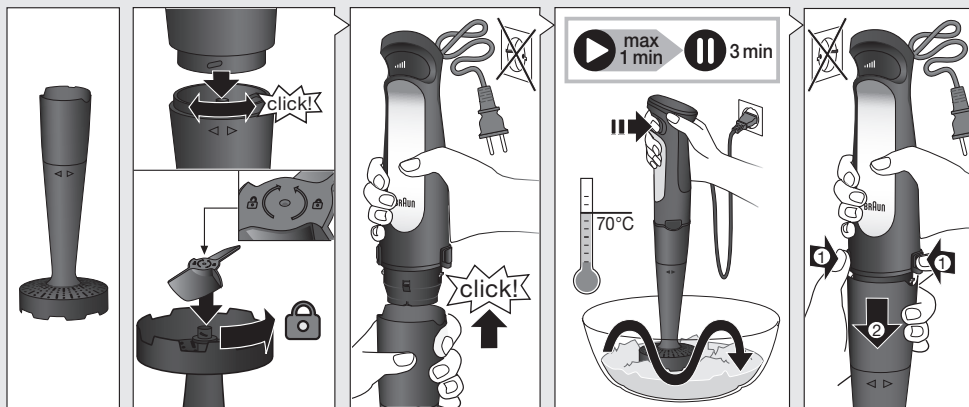


220-240V~ 50-60 Hz 850-1000W

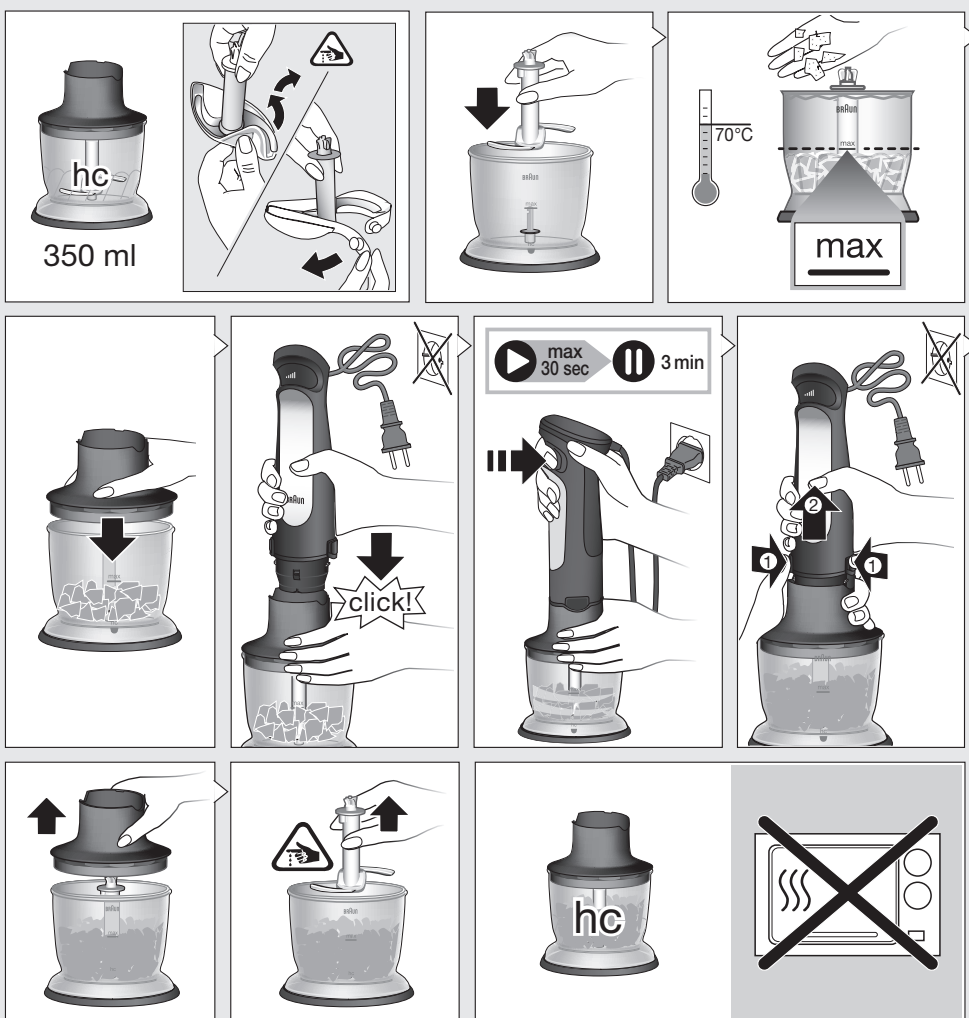
* certain models only



B

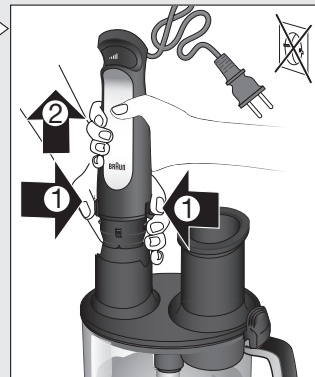
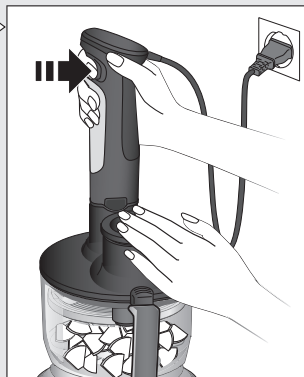
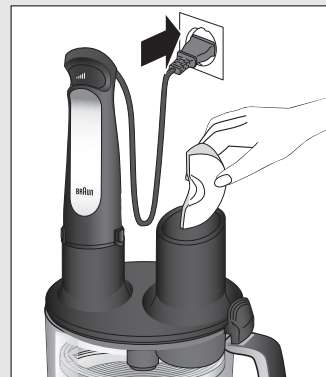
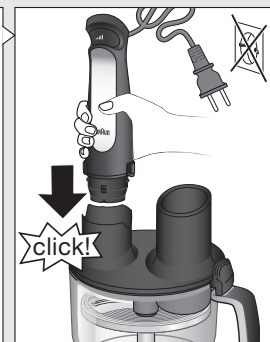
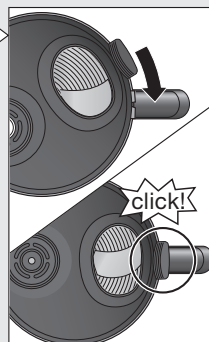
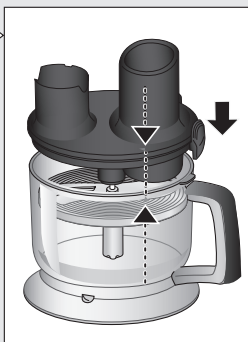
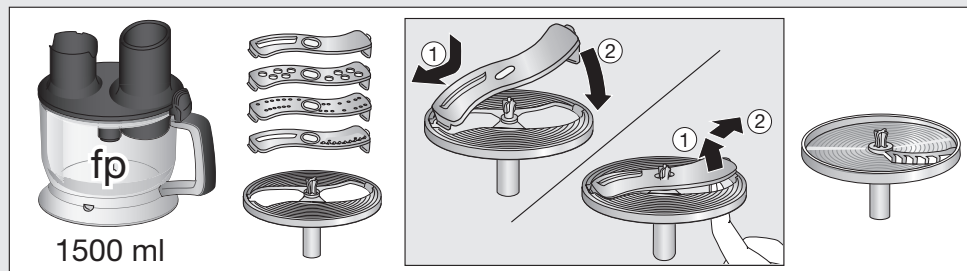


C



		Parmesan								
	2 cm	2 cm			2 cm					
max.	700g	500g	30g	30	500g	500g	500g	400g	500g	500g
speed										
sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

E



Deutsch

Vor dem Gebrauch



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

Teile und Zubehör

- 1 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
- 2 Motorteil
- 3 EasyClick Plus Entriegelungstasten
- 4 ActiveBlade-Mixstab
- 5 Becher
- 6 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 7 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 8 350-ml-Zerkleinerer «hc»
 - a Deckel
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 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 (grob)
 - (ii) Raspeleinsätze (fein, grob)
 - (iii) Julienne-Einsatz
 - k Pommes-Frites-Scheibe

Gebrauch des Gerätes

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten. Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit. Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Einhändige Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (1) können Sie mit einer Hand das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

ActiveBlade-Mixstab (A)

Der Pürierstab ist mit einem ActiveBlade-Mixstab ausgestattet, welcher es ermöglicht, das Messer bis zum zum Ende der Stabmixer-Glocke durchzudrücken. Die Anpassung erfolgt automatisch durch drücken, wodurch der Stab insbesondere zum Pürieren harter Lebensmittel, wie rohem Obst und Gemüse, geeignet ist.

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Schlagbesen (A)

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

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)

Der Zerkleinerer (8) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen und für kleine Portionen Babypüree.

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.

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör (9) ist geeignet zum:

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

Zerkleinern (D)

Mit dem Messer (9h) können Sie Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüsse zerkleinern.

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

Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.

Verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

Entfernen Sie Stängel von Kräutern und Schalen von Nüssen.

Fehlerbehebung

Fehler	Grund	Lösung
Stabmixer funktioniert nicht	Keine Energie	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Braun Service.

Sie können das Messer (9h) auch zum mixen von leichten Teigen wie Pfannkuchenteig oder Kuchenmischungen mit bis zu 250 g Mehl verwenden.

Teig kneten (D)

Abbildung D gilt auch für den Gebrauch des Knetwerkzeugs (9i). Das Knetwerkzeug eignet sich optimal für das Kneten unterschiedlicher Teigtypen wie Hefe- oder Mürbeteig.

Schneiden / Raspeln / Schneiden von Juliennes / Pommes-Frites-Scheibe (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 Käse (weich bis mittelhart) zu raspeln.

Verwenden Sie den Julienne-Einsatz (iii), um Obst und Gemüse in Juliennes zu schneiden.

Verwenden Sie die Pommes-Frites-Scheibe (9k), um Pommes frites herzustellen.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt E.

Pflege und Reinigung (F)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt F.

Garantie und Service

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

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.

Parts and Accessories

- 1 Smartspeed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 ActiveBlade shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 7 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 8 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 9 1500 ml food processor accessory «fp»
 - a Lid (with gear)
 - b Coupling for motor part
 - 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 (coarse)
 - (ii) Shredding inserts (fine, coarse)
 - (iii) Julienne insert
 - k French fry disc

How to Use the Appliance

Smartspeed Switch for Variable Speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed. The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (1) allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

ActiveBlade Shaft (A)

The hand blender is equipped with an ActiveBlade shaft, which enables the knife extend to the bottom

of the bell. The adjustment is made automatically by pressure required in blending tasks, especially suited to mix hard foods e.g raw fruits and vegetables.

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

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Whisk Accessory (A)

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

For 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 chopper (8) is perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, nuts and for preparing small portions of baby purée.

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.

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

For detailed information refer to section C.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.

- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1.5 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed switch).

Food Processor Accessory

The food processor accessory (9) can be used for:

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

Chopping (D)

Using the blade (9h) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

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

Remove any bones, cartilage, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.

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.

Remove stems from herbs, shell nuts.

Using the blade (9h), you may also mix light batter

like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g of flour.

Kneading Dough (D)

Figure D also applies for the use of the kneading hook (9i). The kneading hook is ideal for kneading different dough types such as yeast or pastry.

Slicing / Shredding / Julienne / French Fry (E)

Use the slicing insert (i) to slice raw fruit and vegetables into 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, cheese (soft to medium).

Use the julienne insert (iii) to cut fruit and vegetable into julienne.

Use the French fry disc (9k) to prepare french fries.

For detailed processing instructions refer to section E.

Care and Cleaning (F)

For detailed information refer to section F.

Warranty and Service

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

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.

Français

Avant utilisation



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

Pièces et accessoires

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

- e Loquet du couvercle
- f Bol du robot multifonction
- g Socle antidérapant en caoutchouc
- h Lame hachoir
- i Crochet de pétrissage
- j Porte-lame
 - (i) Lame pour trancher (grossièrement)
 - (ii) Lames pour râper (fine, large)
 - (iii) Lame pour râpe à julienne
- k Disque coupe-frites

Utilisation de l'appareil

Commutateur de vitesse intelligent à vitesse variable

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

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

Manche ActiveBlade (A)

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

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

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

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 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)

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

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.

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (8) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.

Voir la section C pour des informations détaillées.

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

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

Accessoire de robot culinaire

Le robot culinaire (9) peut servir à:

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

Hacher (D)

La lame (9h) permet de hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

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

Enlever les os, le cartilage, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.

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.

Retirer les tiges des herbes, décortiquer les noix.

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

Pétrir de la pâte (D)

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

Trancher / Émincer / Julienne / Frites (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.

Les lames à râper finement et grossièrement (ii) permettent de râper des aliments tels que des pommes, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, du chou et du fromage (pâte molle jusqu'à semi-ferme).

Utiliser la lame à julienne (iii) pour couper les fruits et légumes en julienne.

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

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

Entretien et nettoyage (F)

Voir la section F pour des informations détaillées.

Garantie et service

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

Guide de dépannage

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

Español

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 Interruptor inteligente de velocidad / velocidades variables
- 2 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 3 Botones de liberación EasyClick Plus
- 4 Brazo ActiveBlade
- 5 Vaso
- 6 Accesorio batidor
 - a Caja de engranajes
 - b Batidor
- 7 Accesorio del pasapurés
 - a Caja de engranajes

- b Varilla del pasapurés
- c Pala
- 8 Accesorio de 350 ml picadora de comida para bebés «hc»
 - a Tapa
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizant
- 9 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 (grueso)
 - (ii) Insertos ralladores (fino, grueso)
 - (iii) Inserto para juliana
 - k Disco para patatas fritas

Cómo usar el aparato

Interruptor inteligente de velocidad para velocidades variables

Un apretón, todas las velocidades. Entre más pulse, mayor será la velocidad. Cuanto mayor sea la velocidad, más rápidos y más finos serán los resultados de mezclado y picado.

Operación con una mano: el interruptor inteligente de velocidad (1) le permite encender el aparato y controlar la velocidad con una mano.

Brazo ActiveBlade (A)

La batidora de mano está equipada con un brazo ActiveBlade que permite extender la cuchilla hasta el fondo de la campana. El ajuste se realiza automáticamente según la presión requerida para las funciones de mezclado, y es especialmente apropiado para mezclar alimentos duros, como frutas y verduras crudas.

También es ideal para preparar dips, salsas, aliños para ensalada, sopas y comida de bebé, así como bebidas y todo tipo de batidos.

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

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 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)

La picadora (8) es perfecta para picar queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces, así como para preparar pequeñas porciones de puré para bebés.

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.

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.

Para obtener información detallada, consulte la sección C.

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

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

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

Accesorio de procesado de alimentos

El accesorio de procesado de alimentos (9) se puede usar para:

- Picar, batir y mezclar masas ligeras;
- amasar (masas con 250 g de harina máx.);
- cortar rodajas, en tiras y patatas fritas.

Picar (D)

Usando la cuchilla (9h) puede picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

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

Retire los huesos, tendones y fibra de la carne para ayudar a evitarle daños a las cuchillas.

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.

Retire los tallos de las hierbas y las cáscaras de nueces.

Com la cuchilla (9h) tambien pueden prepararse masas ligeras como masa de tortitas, con un maximo de 250 g de harina.

Amasar (D)

El apartado D también se refiere al uso del gancho de amasar (9i). El gancho de amasar es ideal para trabajar diferentes tipos de masa, como la de levadura o la de pasteles.

Fatiar / triturar / cortar em juliana / cortar em palitos (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.
Use os encaixes para triturar fino e grosso (ii) para triturar alimentos tais como maçãs, cenouras, batatas, beterraba, couve, queijo (mole a médio).

Use o encaixe para cortar em juliana (iii) para cortar frutas e legumes em juliana.
Use o disco para cortar em palitos (9k) para preparar batatas para fritar.

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

Cuidado y limpieza (F)

Para obtener información detallada, 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.

Guía de resolución de problemas

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

Português

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 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis
- 2 Peça do motor
- 3 Botões de libertação EasyClick Plus
- 4 Eixo ActiveBlade
- 5 Copo
- 6 Acessório para bater
 - a Caixa de engrenagens
 - b Batedor
- 7 Acessório para puré
 - a Caixa de engrenagens
 - b Eixo para puré
 - c Palheta
- 8 Acessório picador de 350 ml «hc»
 - a Tampa
 - b Lâmina picadora

- c Recipiente picador
- d Anel de borracha antiderrapante
- 9 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 (grosso)
 - (ii) Encaixes para triturar (fino, grosso)
 - (iii) Encaixe para cortar em juliana
 - k Disco para cortar em palitos

Como utilizar o aparelho

Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

Um acionamento, todas as velocidades. Quanto mais pressionar, maior será a velocidade. Quanto

maior for a velocidade, mais rápidos e finos serão os resultados de mistura e picagem.

Operação com uma só mão: o interruptor Smartspeed (1) permite-lhe ligar o aparelho e controlar a velocidade com uma mão.

Eixo ActiveBlade (A)

A varinha mágica está equipada com um eixo ActiveBlade, que permite que a lâmina se estenda ao fundo do sino. O ajuste é realizado automaticamente através da pressão necessária em tarefas de mistura, sendo especialmente adequado para misturar alimentos duros como, por exemplo, frutas e legumes crus.

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para bater (A)

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

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)

O picador (8) é perfeitamente adequado para picar queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija e para preparar pequenas porções de puré para bebés.

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.

Não use os acessórios picadores (8) 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., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.

Consulte a secção C para informações detalhadas.

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

50 g de ameixas secas

70 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

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

Acessório processador de alimentos

O acessório processador de alimentos (9) pode ser usado para:

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

Picar (D)

Com a lâmina (9h) pode picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

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

Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.

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., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.

Remova os caules das ervas aromáticas, descasque as frutas de casca rija.

Com a lâmina (9h) também pode misturar massa leve, como uma massa de panquecas ou uma mistura de bolo com até 250 g de farinha.

Amassar massa (D)

A figura D também se aplica ao uso do gancho de amassar (9i). O gancho de amassar é ideal para amassar diferentes tipos de massa, tais como massa levedada ou de pastelaria.

Fatiar / triturar / cortar em juliana / cortar em palitos (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 (mole a médio). Use o encaixe para cortar em juliana (iii) para cortar frutas e legumes em juliana.

Use o disco para cortar em palitos (9k) para preparar batatas para fritar.

Consulte a secção e para instruções detalhadas de processamento.

Cuidados e limpeza (F)

Consulte a secção F para informações detalhadas.

Garantia e Assistência

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

Guia de resolução de problemas

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

Italiano

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 Interruttore Smartspeed / velocità variabili
- 2 Corpo motore
- 3 Tasti di rilascio EasyClick Plus
- 4 Asta ActiveBlade
- 5 Bicchiere graduato
- 6 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 7 Accessorio per purè
 - a Attacco
 - b Asta per purè
 - c Paletta
- 8 Tritatutto da 350 ml «hc»
 - a Coperchio
 - b Lama tritatutto
 - c Recipiente tritatutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo
- 9 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 (grosso)
 - (ii) Inserto per sminuzzare (fine, grosso)
 - (iii) Inserto per julienne
- k Disco per patatine fritte

Come utilizzare l'apparecchio

Interruttore Smartspeed per velocità variabili

Una pressione, tutte le velocità. Più si preme, più aumenta la velocità. Maggiore è la velocità, più rapidi e fini sono i risultati della miscelazione e della triturazione.

Funzionamento con una mano: l'interruttore Smart Speed (3) consente di accendere l'apparecchio e di controllare la velocità con una mano sola.

Asta ActiveBlade (A)

Il frullatore a immersione è dotato di un'asta ActiveBlade che consente alla lama di raggiungere

il fondo dell'imbuto. La regolazione viene eseguita automaticamente in base alla pressione necessaria per la miscelazione; specialmente indicato per mischiare cibi solidi, ad esempio frutta e verdure crude.

Inoltre è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Frusta (A)

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

Per 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)

Il tritatutto (8) è ideale per tritare formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker, noci e per preparare piccole porzioni di purè per bambini.

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.

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

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione C.

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

50 g di prugne secche
75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

Accessorio robot da cucina

L'accessorio robot da cucina (9) può essere utilizzato per:

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

Tritare (D)

Utilizzando la lama (9h) è possibile tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

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

Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.

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.

Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.

Utilizzando la lama (9h) è anche possibile mescolare impasti leggeri come le pastelle per pancake o gli impasti per torte con 250 g di farina.

Impastare (D)

La figura D si riferisce anche all'uso del gancio per impastare (9i). Il gancio per impastare è adatto a diversi tipi di impasto, come l'impasto di lievito o l'impasto per dolci.

Affettare / Sminuzzare / Julienne / Patatine fritte (E)

Utilizzare l'inserito 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'inserito per sminuzzare fine e grosso (ii) per sminuzzare mele, carote, patate, barbabietole, formaggi (morbidi o di media consistenza).

Utilizzare l'inserito per julienne (iii) per tagliare frutta e verdura alla julienne.

Utilizzare il disco per patatine fritte (9k) per preparare patatine fritte.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione E.

Cura e pulizia (F)

Per informazioni 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.

Guida alla risoluzione degli errori

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

Nederlands

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 Smartspeed-schakelaar / variabele snelheden
- 2 Motordeel
- 3 EasyClick Plus-vrijgaveknoppen
- 4 ActiveBlade-staafmixervoet
- 5 Beker
- 6 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 7 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 8 350 ml hakmolen «hc»
 - a Deksel
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering
- 9 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 (grof)
 - (ii) Inzetstuk voor versnipperen (fijn, grof)

- (iii) Inzetstuk voor julienne
k Patatschijf

Hoe gebruikt u het toestel

Smartspeed-schakelaar voor variabele snelheden

Een druk op de knop, alle snelheden. Hoe harder u drukt, hoe hoger de snelheid. Hoe hoger de snelheid, hoe sneller en fijner het meng- en hakresultaat.

Bediening met één hand: met de Smartspeed-knop (1) kunt u het toestel inschakelen en de snelheid regelen met één hand.

ActiveBlade-staafmixervoet (A)

De staafmixer is uitgerust met een ActiveBlade-staafmixervoet, waarmee het mes tot de onderzijde van de beker wordt verlengd. De aanpassing gebeurt automatisch volgens de vereiste druk bij het pureren. Deze optie is met name geschikt voor het pureren van hard voedsel, bijv. rauwe groenten en fruit.

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Garde (A)

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

Voor 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 hakker (8) is ideaal geschikt voor het hakken van harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten, en voor het bereiden van kleine porties puree voor baby's.

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.

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

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel C.

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

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

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

Foodprocessor-accessoire

Het foodprocessor-accessoire (9) kan gebruikt worden voor:

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

Hakken (D)

Met het mes (9h) kunt u vlees, harde kaas, uien,

specerijen, knoflook, groenten, brood, crackers en noten hakken.

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

Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.

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.

Verwijder stengels van kruiden en haal noten uit de schaal.

Met behulp van het mes (9h) kunt u ook luchtig deeg zoals pannenkoekbeslag of een cakemengsel met maximaal 250 g bloem mixen.

Voorbeeld van een recept: Pannenkoekbeslag

375 ml melk

250 g bloem

2 eieren

- Giet melk in de kom, voeg dan de bloem en tenslotte de eieren toe.
- Meng het beslag bij maximale snelheid tot het glad is.

Deeg kneden (D)

Afbeelding D geldt ook voor het gebruik van de kneedhaak (9i). De kneedhaak is ideaal voor het kneden van verschillende deegtypen zoals gistdeeg of gebak.

Snijden / raspen / julienne / patat (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 raspen (ii) om voedsel zoals appels, wortels, aardappelen, biet, kool en kaas (zacht tot gemiddeld) te raspen. Gebruik het inzetstuk voor julienne (iii) om groenten en fruit in lange, dunne reepjes te snijden.

Gebruik de patatschijf (9k) om patat te snijden.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel E.

Verzorging en reiniging (F)

Voor gedetailleerde informatie 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.

Gids voor het oplossen van problemen

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

Dansk

Før ibrugtagning



Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

Dele og tilbehør

- 1 Smartspeed-kontakt / variable hastigheder
- 2 Motordel
- 3 EasyClick Plus udløserknapper
- 4 ActiveBlade aksel
- 5 Bægerglas
- 6 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker
- 7 Puréttilbehør
 - a Gear
 - b Puréaksel
 - c Ske
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Låg
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring
- 9 1500 ml foodprocessor tilbehør «fp»
 - a Låg (med gear)
 - b Kobling til motordel
 - c Nedstopper
 - d Føderør
 - e Låglåsning
 - f Food processor skål
 - g Anti-slip gummiring
 - h Hakkeknive
 - i Æltekrog
 - j Forsatsholder
 - (i) Snitteforsats (grov)
 - (ii) Snitteforsatser (fin, grov)
 - (iii) Julienne-forsats
 - k Pommes frites skive

Sådan bruges apparatet

Smartspeed-kontakt til variable hastigheder

Et tryk, alle hastigheder. Jo mere der trykkes, jo højere hastighed. Jo højere hastighed, jo hurtigere og finere blande- og snitteresultater.

Enhåndsbetjening: Smartspeed-kontakten (1) gør det muligt at tænde for apparatet og kontrollere hastigheden med én hånd.

ActiveBlade aksel (A)

Håndblenderen er udstyret med en ActiveBlade aksel, som gør det muligt at forlænge kniven ned til bunden af klokken. Justeringen sker automatisk ved det tryk, der kræves ved mikseopgaver, og er især velegnet til at blende hårde fødevarer, eksempelvis rå frugt og grøntsager.

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Pisketilbehør (A)

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Puréttilbehør (B)

Puréttilbehøret 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)

Hakkeren (8) egner sig perfekt til at hakke hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks, nødder og til at tilberede små portioner babypuré.

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.

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

For detaljeret information henvises til afsnit C.

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (sompandekagefyld eller pålæg)

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

Foodprocessortilbehør

- Foodprocessortilbehøret (9) kan bruges til:
- at hakke, blende og blande let dej;
 - at ælte dej (baseret på maks. 250 g mel);
 - at udskære, findele og lave pommés frites.

Hakning (D)

Ved at bruge kniven (9h) kan der hakkes kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

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.

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

Fjern eventuelle knogler, bruskvæv, sener og brusk fra kødet for at undgå skader på knivene.

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.

Fjern stilke fra urter, afskal nødderne.

Ved brug af kniven (9h) kan du også blande let dej såsom pandekagedej eller en kageblanding baseret på op til 250 g mel.

Æltning af dej (D)

Figur D gælder også brug af dejkrog (9i). Dejkrogen er ideel til æltning forskellige typer dej såsom gærdej eller mørdej.

Skiveskæring / findeling / en julienne / pommés frites (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 de fine og grove findelingsforsatser (ii) at findele fødevarer såsom æbler, gulerødder, kartofler, rødbeder, kål, ost (fra blød til medium). Brug julienneforsatsen (iii) til at skære frugt og grøntsager en julienne.

Brug pommés frites-skiven (9k) til at tilberede pommés frites.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit E.

Pleje og rengøring (F)

For detaljeret information henvises til afsnit F.

Garanti og service

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

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.

Deler og tilbehør

- 1 Smart tempobryter / variable hastigheter
- 2 Motordel
- 3 EasyClick Plus utløserknapper
- 4 ActiveBlade kanal
- 5 Beger
- 6 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp
- 7 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaff
 - c Skovl
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Løkk
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring
- 9 1500 ml matprosessor tilbehør «fp»
 - a Løkk (med gir)
 - b Kobling for motordel
 - c Stapper
 - d Materør
 - e Lokklås
 - f Matprosessor bolle
 - g Antiskli gummiring
 - h Hakkekniv
 - i Eltekrok
 - j Enhetsholder
 - (i) Kutteenhet (grov)
 - (ii) Hakkeenhet (fin, grov)
 - (iii) Strimleenhet
 - k Frityrkokeplate

Slik brukes apparatet

Smartspeed bryter for variable hastigheter

Et trykk, alle hastigheter. Jo mer du trykker, desto større hastighet. Jo høyere hastighet, desto raskere og finere mikse- og hakkeresultater.

Enhåndsoperasjon: Smartspeed bryter (1) lar deg skru på apparatet og kontrollere hastigheten med kun en hånd.

ActiveBlade kanal (A)

Håndmikseren er utstyrt med en ActiveBlade kanal, som forlenger kniven til bunnen av klokken.

Justeringen foretas automatisk til trykket som trengs ved miksing, og egner seg fremfor alt til å mikse harde matvarer som rå frukt og grønnsaker.

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Vispetilbehør (A)

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

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)

Hakken (8) er perfekt tilpasset å hakke hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter, og for tilberedning av små porsjoner med babypuré.

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.

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

For mer informasjon, se avsnitt C.

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

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

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

Matprosessortilbehør

Matprosessortilbehøret (9) kan benyttes til:

- Hakking, blanding og miksing av lett deig;
- elte deig (basert på maks. 250 g mel);
- kutte, hakke og lage pommes frites.

Hakking (D)

Knivbladet (9h) kan du bruke til å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

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

Fjern alle bein, sener og brusk fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.

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.

Fjern urtestilker, nøtteskall.

Ved å bruke knivbladet (9h) kan du også blande lett deig, som pannekakedeig eller en kakeblanding, basert på opptil 250 g mel.

Eltedeig (D)

Bilde D gjelder også for bruken av eltekroken (9i). Eltekroken er optimal for elting av ulike deigtyper, som gjærdeig eller bakverk.

Kutting / hakking / strimling / pommes frites (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, ost (myk til medium).

Bruk strimleenheter (iii) til å lage strimler av frukt og grønnsaker.

Bruk frityrkokeplate (9k) for å tilberede pommes frites.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt E.

Pleie og rengjøring (F)

For mer informasjon, se avsnitt F.

Garanti og service

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

Veiledning for feilsøking

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

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 bortskaffa dem korrekt.

Delar och tillbehör

- 1 Smartspeed-knapp / reglerbar hastighet
- 2 Motorenhet
- 3 EasyClick Plus-frigöringsknappar
- 4 ActiveBlade-skaft
- 5 Bågare
- 6 Visptillbehör
 - a Våxellåda
 - b Visp

- 7 Puré-tillbehör
 - a Våxellåda
 - b Puré-skaft
 - c Degspade
- 8 Hacktillbehör 350 ml «hc»
 - a Lock
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halskydd
- 9 Tillbehör för matberedare 1500 ml «fp»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Koppling till motorenheten
 - c Påmatare
 - d Matningsrör
 - e Lockspärr
 - f Matberedarskål
 - g Gummiring för halskydd
 - h Hackkniv
 - i Degkrok
 - j Insatshållare

- (i) Insatser för skivning (grov)
 - (ii) Insatser för strimling (fin, grov)
 - (iii) Insats för finstrimling (Julienne)
- k Skiva för pommes frites

Så använder du apparaten

Smartspeed-knapp för reglerbar hastighet

En tryckning för alla hastigheter. Ju hårdare du trycker, desto högre hastighet. Ju högre hastighet, desto snabbare och finare mix- och hackresultat.

Användning med en hand: Smartspeed-knappen (1) gör att du kan sätta igång apparaten och reglera hastigheten med en hand.

ActiveBlade-skaft (A)

Stavmixern är utrustad med ett ActiveBlade-skaft, som gör att knivenheten kan förlängas till nedre delen av knivskyddet. Justeringen görs automatiskt baserat på det tryck som krävs vid mixningen, vilket är särskilt användbart vid bearbetning av hårda livsmedel, t.ex. kokta frukter och grönsaker.

Funktionen är även idealisk vid tillredning av dippar, såser, salladsdressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (A)

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

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)

Hacktillbehöret (8) är perfekt för att hacka hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex, nötter och för tillagning av små portioner barnmat.

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.

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

Se avsnitt C för detaljerad information.

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

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

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

Tillbehör för matberedare

Matberedar-tillbehöret (9) kan användas för att:

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

Hackning (D)

Med hackkniven (9h) kan du hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

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

Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.

Använd inte matberedartillbehöret för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffebönor, sådeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

Ta bort stjälkar från örter och skal från nötter.

Med hjälp av kniven (9h) kan du även blanda lätta smetar som pannkakssmet eller kaksmet med upp till 250 g mjöl.

Knådning av deg (D)

Figur D gäller även för användning av degkroken (9i). Degkroken är idealisk för knådning av olika degtyper, som jäsdeg eller smördeg.

Skivning / Strimling / Julienne / Pommes frites (E)

Använd insatsen för skivning (i) om du vill skiva färsk frukt eller grönsaker, t.ex. gurka, lök, svamp, äpplen, morötter, rådisor, potatis, zucchini eller kål. Använd insatserna för fin och grov strimling (ii) för

att strimla matvaror som äpplen, morötter, potatis, rödbetor, kål, ost (mjuk till mellanhård).
Använd insatsen för julienne-strimling (iii) om du vill skära frukt och grönsaker à la julienne.
Använd pommies frites-skivan (9k) om du vill göra pommies frites.

Se avsnitt E för detaljerad användningsinformation.

Vård och rengöring (F)

Se avsnitt F för detaljerad information.

Garanti och service

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

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.

- h Pilkkomisterä
- i Taikinakoukku
- j Lisävarusteenpidike
 - (i) Viipaloitinsävaruste (karkea)
 - (ii) Raastinsävarusteet (hieno, karkea)
 - (iii) Julienne-lisävaruste
- k Ranskalaisten perunoiden leikkuukiekk

Osat ja lisävarusteet

- 1 Älynopeuskytkin / nopeudensäästö
- 2 Moottoriosa
- 3 EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- 4 ActiveBlade-varsi
- 5 Sekoituslasi
- 6 Vispiläisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Vispilä
- 7 Soseutuslisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Soseutusvarsi
 - c Sekoitusterä
- 8 350 ml:n pilkontalisävaruste «hc»
 - a Kansi
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas
- 9 1500 ml:n monitoimilisävaruste «fp»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Moottoriosan kiinnike
 - c Painin
 - d Täyttöputki
 - e Kannen salpa
 - f Monitoimikoneen kulho
 - g Liukumaton kumirengas

Laitteen käyttäminen

Älynopeuskytkin nopeudensäättöön

Yksi puristus, kaikki nopeudet. Mitä enemmän puristat, sitä suurempi nopeus. Mitä suurempi nopeus, sitä nopeammat ja hienommat sekoitus- ja pilkkomistulokset.

Yksikäätinen käyttö: älynopeuskytkimellä (1) voit käynnistää laitteen ja säätää nopeutta yhdellä kädellä.

ActiveBlade-varsi (A)

Sauvasekoittimessa on ActiveBlade-varsi, jonka avulla terä ulottuu astian pohjalle. Sääto tapahtuu automaattisesti sekoituksessa syntyvän paineen ansiosta, ja tämä soveltuu erityisesti kovien ainesten, kuten raakojen hedelmien ja vihannesten, sekoittamiseen.

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Vispilälisävaruste (A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuais-
ten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi
sekoitettavien jälkiruokien valmistukseen.

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)

Pilkontalisävaruste (8) sopii erinomaisesti kovan
juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten,
leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen
sekä pienen vauvanruokaseännoston
valmistukseen.

«hc»-pilkontalisävarustetta käytettäessä aineksia
ei saa täyttää maksimiviivaa korkeammalle.

«hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika:

1 minuutti suurella määrällä kosteita aineksia,
30 sekuntia kuivilla tai kovilla aineksilla.

HUOMAA: odota vähintään 3 minuuttia, ennen kuin
käytät sitä uudelleen (vikojen estämiseksi). Lopeta
käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa
tärinästä voimakkaasti.

Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (8) erittäin kovia
ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita,
kahvinpapuja, jyvät tai kovia mausteita, kuten
muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Lisätietoja on osiossa C.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

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

Monitoimilisävaruste

Monitoimilisävaruste (9) sopii:

- ohuen taikinan pilkkomiseen ja sekoittamiseen;
- taikinan vaivaamiseen (kun on käytetty enintään 250 g jauhoja);
- viipalointiin ja ranskalaisten perunoiden valmistukseen.

Pilkkominen (D)

Terä (9h) sopii lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien,
valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja
pähkinöiden pilkkomiseen.

Lue käsittelyoppaasta D maksimimäärät, suositellut
ajat ja nopeudet.

Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät
vioitu.

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

Poista yrteistä varret ja kuori pähkinät.

Terällä (9h) voi myös sekoittaa ohutta taikinaa,
kuten pannukakku- tai kakkutaikinaa, jossa on
käytetty enintään 250 g jauhoja.

Taikinan vaivaaminen (D)

Kuva D koskee myös taikinakoukun (9i) käyttöä.

Taikinakoukku sopii erinomaisesti erilaisten
taikinoiden, kuten hiiva- ja leivonnaistaikinoiden,
vaivaamiseen.

Viipalointi / pilkkominen / Julienne / ranskalaiset perunat (E)

Viipaloit keittämättömät hedelmät ja vihannekset
viipaleiksi viipaloitilisävarusteella (i). Käytä
esimerkiksi kurkkua, sipulia, sienä, omenoita,
porkkanoita, retiisejä, perunoita, kesäkurpitsaa tai
kaalia.

Raasta esimerkiksi omenat, porkkanat, perunat,
punajuuret, kaali, juusto (pehmeä tai keskikova)
hienolla tai karkealla raastinlisävarusteella (ii).

Leikkaa hedelmät ja vihannekset Julienneksi
Juliennelisävarusteella (iii).

Valmista ranskalaisia perunoita ranskalaisten
perunoiden leikkuukiekolla (9k).

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa E.

Hoito ja puhdistus (F)

Lisätietoja on osiossa F.

Takuu ja huolto

Tarkempia tietoja on erillisessä takuuja
huoltolehtisessä ja osoitteessa
www.braunhousehold.com.

Vianetsintäöpas

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

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 Inteligentny przełącznik prędkości / różne prędkości
- 2 Silnik
- 3 Przyciski blokady EasyClick Plus
- 4 Nasadka ActiveBlade
- 5 Wysokie naczynie
- 6 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 7 Końcówka do przecierania
 - a Przekładnia
 - b Nasadka do przecierania
 - c Łopátka
- 8 350 ml końcówka do siekania «hc»
 - a Pokrywa
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 9 1500 ml końcówka do robota kuchennego «fp»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Sprzęgło silnika
 - c Popychacz
 - d Otwór do napełniania
 - e Zatrząsk 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 (grubo)
 - (ii) Wkładki do szatkowania (na drobno i grubo)
 - (iii) Wkładka typu julienne do krojenia w słupki
 - k Tarcza do frytek

Jak korzystać z urządzenia

Inteligentny przełącznik wielu prędkości

Wszystkie prędkości dostępne za jednym naciśnięciem. Im mocniej naciskasz tym większa jest prędkość. Im wyższa prędkość tym szybsze i bardziej efektywne jest miksowanie i siekanie.

Obsługa tylko jedną ręką: Inteligentny przełącznik prędkości (1) umożliwia włączanie urządzenia i kontrolę prędkości jego obrotów przy użyciu jednej ręki.

Nasadka ActiveBlade (A)

Ręczny blender wyposażony jest w nasadkę ActiveBlade, która umożliwia wydłużenie ostrza do samego końca nasadki miksującej. Regulacja położenia ostrza następuje automatycznie, w zależności od siły nacisku podczas miksowania. Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas miksowania twardych produktów takich jak surowe owoce i warzywa.

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do trzepania (A)

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

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.

Kończówka do siekania (C)

Kończówka do siekania (8) przeznaczona jest w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów, a także przygotowywania niewielkich porcji przecierów dla niemowląt. Podczas używania kończówki «hc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników. Maksymalny czas pracy kończówki 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.

Nie używaj kończówki do siekania (8) 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.

Szczegółowe informacje zawiera sekcja C.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

Osprzęt do robota kuchennego

Osprzęt do robota kuchennego (9) może służyć do:

- siekania, miksowania i mieszania luźnego ciasta;
- wyrabiania ciasta (maksymalnie z 250 g mąki);
- krojenia w plasterki, szatkowania i przygotowania frytek.

Siekanie (D)

Ostrze (9h) przeznaczone jest do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

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

Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.

Nie używaj kończówki 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.

Usuń łodygi z przypraw ziołowych i łupiny z orzechów.

Przy użyciu ostrza (9h) można także mieszać luźne ciasto np. ciasto naleśnikowe lub ciasto na babkę, z maksymalną ilością mąki wynoszącą 250 g.

Wyrabianie ciasta (D)

Na ilustracji D pokazano użycie haka (9i) do wyrabiania ciasta. Hak do wyrabiania ciasta nadaje się idealnie do produkcji różnych rodzajów ciast np. ciasta drożdżowego lub ciasta na placki.

Krojenie w plasterki / Szatkowanie / Krojenie w słupki / Przygotowanie frytek (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, ser (miękki i średnio twardy) używaj wkładek do szatkowania na drobno lub grubo (ii).

Do krojenia owoców i warzyw w słupki używaj wkładki typu julienne (iii).

Do przygotowywania frytek używaj specjalnej tarczy do produkcji frytek (9k).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

Konserwacja i czyszczenie (F)

Szczegółowe informacje 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.

Rozwiązywanie problemów

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

Český

Před použitím



Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtete pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu.

Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

Díly a příslušenství

- 1 Spínač Smartspeed / variabilní rychlosti
- 2 Část motoru
- 3 Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
- 4 Hřídel ActiveBlade
- 5 Pohár
- 6 Šlehací příslušenství
 - a Převodovka
 - b Metla
- 7 Příslušenství na pyré
 - a Převodovka
 - b Hřídel na pyré
 - c Lopatka
- 8 350 ml příslušenství na sekání «hc»
 - a Víko
 - b Sekací nůž
 - c Sekací nádoba
 - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 9 1500 ml příslušenství kuchyňského robota «fp»
 - a Víko (s převodem)
 - b Spojka pro část motoru
 - 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 (hrubá)
 - (ii) Strouhací vložky (jemná, hrubá)
 - (iii) Vložka Julienne
 - k Kotouč na hranolky

Jak používat přístroj

Spínač Smartspeed pro variabilní rychlosti

Jedno stisknutí, všechny rychlosti. Čím více stisknete, tím vyšší je rychlost. Čím vyšší je rychlost, tím rychlejší a jemnější jsou výsledky mixování a sekání.

Obsluha jednou rukou: spínač Smartspeed (1) umožňuje zapnout přístroj a ovládat rychlost jednou rukou.

Hřídel ActiveBlade (A)

Ruční mixér je opatřený hřídelem ActiveBlade, který umožňuje vysunout nůž do spodní části zvonu. Nastavení se provádí automaticky tlakem potřebným při mixování, hodí se zvláště k mixování tvrdých potravin, např. syrového ovoce a zeleniny.

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Šlehací příslušenství (A)

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Příslušenství na pyré (B)

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáček (8) se skvěle hodí k sekání tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů, ořechů a pro přípravu malých porcí dětské kaše.

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

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

Nepoužívejte příslušenství na sekání (8) se sekacími noži ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevyolupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Podrobné informace najdete v části C.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

Příslušenství kuchyňského robota

Příslušenství kuchyňského robota (9) lze použít pro:

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

Sekání (D)

Nožem (9h) můžete sekat maso, tvrdý sýr, cibuli, byliny, česnek, zeleninu, chléb, suchary a ořechy.

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

Odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a krupky z masa, aby se nepoškodily nože.

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

Odstraňte stonky bylin a ořechové skořápky.

Nožem (9h) můžete také mísit lehké těsto jako palačinkové těsto nebo dortovou směs z 250 g mouky.

Hnětení těsta (D)

Obrazek D také platí pro použití hnětacího háku (9i). Hnětací hák je ideální k hnětení různých druhů těsta, např. kynutého nebo pečivového.

Krájení / strouhání / Julienne / hranolky (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, syru (měkkého až středně tvrdého).

Použijte vložku julienne (iii) k nakrájení ovoce a zeleniny na jemné nudličky.

Použijte kotouč na hranolky (9k) pro přípravu hranolek.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

Péče a čištění (F)

Podrobné informace najdete v části F.

Záruka a servis

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

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



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

Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač inteligentných/premenlivých otáčok
- 2 Diel motora
- 3 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- 4 Hriadeľ ActiveBlade
- 5 Nádob
- 6 Doplňková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička
- 7 Príslušenstvo na pyr
 - a Prevodovka
 - b Hriadeľ na pyr
 - c Lopatka
- 8 350 ml doplnkový krájač «hc»
 - a Veko
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh
- 9 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 Háč na miesenie
 - j Držiak nástavca
 - (i) Nástavec na krájanie (hrubé)
 - (ii) Nástavec na drvenie (jemné, hrubé)
 - (iii) Nástavec Julienne
 - k Kotúč na prípravu hranolčekov

Obsluha spotrebiča

Spínač inteligentných otáčok pre variabilné otáčky

Jedno stlačenie, všetky otáčky. Čím viac stlačíte, tým vyššie budú otáčky. Čím vyššie sú otáčky, tým rýchlejšie a jemnejšie budú výsledky mixovania a krájania.

Obsluha jednou rukou: spínač inteligentných otáčok (1) vám umožňuje zapnúť spotrebič a ovládať otáčky jednou rukou.

Hriadeľ ActiveBlade (A)

Ručný mixér je vybavený hriadeľom ActiveBlade, ktorý umožňuje nožu vysunúť sa ku dnu zvona. Toto

nastavenie prebieha automaticky na základe tlaku potrebného pri mixovaní a tento režim je vhodný obzvlášť na mixovanie tvrdých potravín, ako napr. surového ovocia a zeleniny.

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplňková metlička (A)

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Príslušenstvo na prípravu pyr (B)

Príslušenstvo na prípravu pyr 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.

Doplňkový krájač (C)

Krájač (8) je ideálny na krájanie tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, zeleniny, chleba, kretek, orechov a na prípravu malých porcií detského pyr.

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

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

Doplňkové krájače (8) 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.

Podrobné pokyny nájdete v časti C.

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.

- Pridajte 70 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Sekajte 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti (úplne stlačte spínač inteligentných otáčok).

Doplňkový kuchynský robot

Doplňkový kuchynský robot (9) sa dá používať na:

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

Krájanie (D)

Pomocou čepele (9h) môžete krájať mäso, tvrdý syr, cibuľu, bylinky, cesnak, zeleninu, chlieb, kreky a orechy.

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

Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepele.

Doplňkového 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.

Odstráňte stonky z bylín a škrupiny z orechov.

Pomocou čepele (9h) môžete tiež miesiť ľahké cesto, ako napr. cestíčko na lievance alebo zmes na koláč s hmotnosťou múky do 250 g.

Miesenie cesta (D)

Obrázok D sa vzťahuje aj na použitie háku na miesenie (9i). Háčik na miesenie je ideálny na miesenie rôznych druhov cesta, ako napr. kysnutého cesta alebo cesta na pečivo.

Krájanie / drvenie / julienovanie / príprava hranolčekov (E)

Nástavec na krájanie (i) použite na krájanie surového ovocia a zeleniny na plátky, napr. uhorka, cibuľa, hriby, 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 syr (mäkký až stredne tvrdý). Nástavec Julienne (iii) použite na nakrájanie ovocia a zeleniny do formy Julienne.

Kotúč na prípravu hranolčekov (9k) použite na prípravu hranolčekov.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

Starostlivosť a čistenie (F)

Podrobné pokyny nájdete v časti F.

Záruka a servis

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

Sprievodca riešením problémov

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

Magyar

Használat előtt



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

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Smartspeed kapcsoló / állítható sebesség
- 2 Motorrész
- 3 EasyClick Plus kioldógombok

- 4 ActiveBlade tengely
- 5 Keverőedény
- 6 Habverő tartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Habverő
- 7 Pürésítőtartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Pürésítő meghajtótengelye
 - c Lapát
- 8 350 ml-es aprítótartozék «hc»
 - a Fedél
 - b Aprítópenge
 - c Aprítótál
 - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 9 1500 ml-es robotgép-tartozék «fp»
 - a Fedél (forgórészszel)

- b A motorrész csatlakozórésze
- c Nyomórúd
- d Betöltőgarat
- e Fedélzár
- f Munkatál
- g Csúszásgátló gumigyűrű
- h Aprítópenge
- i Dagsztóvilla
- j Betéttartó
 - (i) Szeletelőbetét (durva)
 - (ii) Reszelőbetét (finom, durva)
 - (iii) Julienne-betét
- k Hasábburgonya-tárcsa

A készülék használata

Sebességállítás a Smartspeed kapcsolóval

Egy nyomással valamennyi sebességfokozat elérhető: erősebb nyomásra nő a sebesség. Gyorsabb sebességnél a keverés és az aprítás gyorsabban és finomabbra történik.

Működtetés egy kézzel: a Smartspeed kapcsolóval (1) a készülék egy kézzel is bekapcsolható, és sebessége egy kézzel is szabályozható.

ActiveBlade tengely (A)

A botmixer ActiveBlade tengellyel van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy a kés a keverőedény aljáig elérjen. A beállítás automatikusan, a keveréshez szükséges nyomás hatására történik. A tengely különösen alkalmas kemény élelmiszerek (pl. nyers gyümölcsök és zöldségek) keverésére.

Valamint tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, smoothie-k és tejes turmixok készítésére.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Habverő tartozék (A)

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

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 aprító (8) kiválóan alkalmas kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására, valamint kis mennyiségű bébiételek készítésére.

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.

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

Részletes információkért olvassa el a C részt.

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

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

Robotgép-tartozék

A robotgép-tartozék (9) alkalmas:

- aprításra, keverésre, könnyű tészta kikeverésére;
- tésztadagasztásra (maximum 250 g lisztből);
- szeletelésre, reszelés és hasábburgonya készítése

Aprítás (D)

A pengével (9h) aprítható hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldség, kenyér, sós keksz és olajos magvak.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. az D. Elkészítési útmutatóban.

A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, a porcokat, az inakat és a hártvás részeket.

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

Távolítsa el a fűszernövények szárát és a diófélék héját.

A penge (9h) használatával könnyű tészta (pl. maximum 250 g lisztből készült palacsintatészta vagy süteménytészta is kikeverhető).

Tésztadagasztás (D)

Az D ábrán a dagasztóvilla (9i) használata is látható. A dagasztóvilla ideális eszköz különféle tészták (pl. élesztős tészták vagy süteménytészták) dagasztására.

Szeletelés / Reszelés / Julienne szeletelés /

Hasáburgonya készítése (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, sajt reszelhető (finomra vagy közepesen durvára). Gyümölcsök és zöldségek julienne szeleteléséhez használja a julienne betétet (iii). Hasáburgonya készítéséhez használja a hasáburgonya-tárcsát (9k).

A részletes használati utasításokat az E részben találja.

Rendbentartás és tisztítás (F)

Részletes információkért olvassa el a F részt.

Garancia és szervíz

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

Hibaelhárítási útmutató

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

Hrvatski

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 Smartspeed prekidač za različite brzine
- 2 Kućište s motorom
- 3 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje
- 4 Nastavak ActiveBlade
- 5 Posuda
- 6 Pjenjača
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
- 7 Dodatak za pripremu pirea
 - a Kućište
 - b Posuda za pire
 - c Lopatica
- 8 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
 - a Poklopac
 - b Oštrica za sjeckanje

c Posuda za sjeckanje

d Gumeni obruč protiv klizanja

9 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 Držać umetka

(i) Umetak za rezanje (grubo)

(ii) Umetak za usitnjavanje (fino i grubo)

(iii) Umetak za rezanje povrća tehnikom julienne

k Disk za pržene krumpiriće

Kako koristiti uređaj

Smartspeed prekidač za biranje brzine

Jedan pritisak, sve brzine. Sa svakim pritiskom brzina se povećava. Što je brzina veća, miješanje i sjeckanje bit će brže i sitnije.

Rukovanje jednom rukom: Smartspeed prekidač (1) omogućava vam uključivanje uređaja i upravljanje brzinama jednom rukom.

Nastavak ActiveBlade (A)

Štapni mikser je opremljen nastavkom ActiveBlade koji omogućava sječu dohvaćanje dna posude. Brzina se automatski prilagođava primjenom pritiska potrebnog za miksanje, što je posebno pogodno za miksanje tvrdih namirnica, npr. sirovog voća i povrća.

Uređaj je također idealan za pripremanje preljeva, umaka, preljeva za salate, juha, kašica za bebe, te pića, smoothija i frappea.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Pjenjača (A)

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

Za 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)

Sjeckalica (8) je idealna za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova te za pripremu malih porcija dječjih kašica.

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.

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

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak C.

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

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

Dodatak za obradu hrane

Dodatak za obradu hrane (9) idealan je za:

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

Sjeckanje (D)

Sječivo (9h) koristite za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

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

Uklonite iz mesa sve kosti, hrskavicu i žile kako se oštrice ne bi oštetile.

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 muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

Prije obrade uklonite peteljke biljki i ljuske orašastih plodova.

Sječivom (9h) možete također miješati lagano tijesto poput tijesta za palačinke ili mješavinu za biskvitne kolače s količinom brašna do 250 g.

Miješenje tijesta (D)

Slika D prikazuje i uporabu nastavka za miješenje (9i). Nastavak za miješenje idealan je za miješenje tijesta kao što su dizana tijesta ili tijesta za peciva.

Rezanje / Usitnjavanje / Rezanje tehnikom julienne / Rezanje krumpirića za prženje (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 sira (mekog i srednje tvrdog). Koristite umetak za rezanje tehnikom julienne (iii) za rezanje voća i povrća na duge uske trakice. Koristite disk za rezanje krumpirića za prženje (9k) za pripremu prženih krumpirića.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak E.

Održavanje i čiščenje (F)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak F.

Jamstvo i servis

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

Vodič za rješavanje problema

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

Slovenski

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 Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti
- 2 Motorna enota
- 3 Gumbi za sprostitvev EasyClick Plus
- 4 Držalo ActiveBlade
- 5 Čaša
- 6 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 7 Nastavek za tlačenje
 - a Menjalnik
 - b Držalo za pire
 - c Lopatka
- 8 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
 - a Pokrov
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 9 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 (grobo)
 - (ii) Nastavek za strganje (fino, grobo)
 - (iii) Nastavek za rezanje tankih trakov
 - k Plošča za ocvrt krompirček

Uporaba naprave

Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti

Z enim pritiskom imate na voljo vse hitrosti. Močnejši, kot je stisk, višja je hitrost. Višja, kot je hitrost, hitrejši in bolj natančno bo mešanje ter sekljanje.

Enoročno delovanje: pametno stikalo za prilagajanje hitrosti (1) vam omogoča, da vklopite napravo in prilagajate hitrost z eno roko.

Držalo ActiveBlade (A)

Ročni mešalnik vključuje držalo ActiveBlade, ki rezilu omogoča, da se razteza vse do dna držala. Prilagoditev se izvede samodejno tako, da prilagaja tlak opraviлом za mešanje. To je posebej priročno za mešanje trdih živil, npr. surovega sadja, in zelenjave.

Prav tako je ta postopek primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za stepanje (A)

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

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 sekljalnikom (8) lahko sekljate trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke ter pripravite manjše porcije kašic za otroke.

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.

Nastavkov za sekljanje (8) 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 podrobne informacije glejte razdelek C.

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

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

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

Pripomoček za pripravo živil

Pripomoček za pripravo živil (9) lahko uporabite za:

- sekljanje in mešanje lahkega testa;
- gnetenje testa (z največ 250 g moke);
- rezanje, strganje in za pripravo ocvrtega krompirčka.

Sekljanje (D)

Z rezilom (9h) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

V Navodilih za pripravo D najdete več informacij o

največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Meso očistite, da bo brez kosti, kit in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.

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.

Pri zeliščih in neoluščenih oreščkih odstranite stebila.

Z rezilom (9h) lahko prav tako zmešate lahko testo, kot je testo za palačinke ali mešanica za torte z največ 250 g moke.

Gnetenje testa (D)

Slika D velja tudi za uporabo nastavka za gnetenje (9i). Nastavek za gnetenje predstavlja odlično izbiro za gnetenje različnih vrst testa, kot je kvašeno testo ali testo za pecivo.

Rezanje / strganje / rezanje tankih trakov / priprava ocvrtega krompirčka (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, sir (mehki, poltrdi).

Z nastavkom za rezanje tankih trakov (iii) narežite sadje in zelenjavo na tanke trakove.

S ploščo za ocvrt krompirček (9k) lahko pripravite ocvrt krompirček.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek E.

Vzdrževanje in čiščenje (F)

Za podrobne informacije glejte razdelek F.

Garancija in servis

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

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

- 1 Akıllı Hız anahtarı / değişken hız
- 2 Motor parçası
- 3 EasyClick Plus çıkartma düğmeleri
- 4 ActiveBlade mili
- 5 Kap
- 6 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 7 Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 8 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
 - a Kapak
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 9 1500 ml mutfak robotu aksesuarı «fp»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Motor parçası için bağlantı elemanı
 - c İtme parçası
 - d Besleme borusu
 - e Kapak mandalı
 - f Mutfak robotu kabı
 - g Kaymaz kauçuk halka
 - h Doğrama bıçağı
 - i Yoğurma kancası
 - j Ek parça tutucusu
 - (i) Dilimleme ek parçası (kalın)
 - (ii) Parçalama ek parçaları (ince, kalın)
 - (iii) Jülyen doğrama ek parçası
 - k Patates kızartması disk

Cihazın Kullanılması

Değişken Hızlar için Akıllı Hız Anahtarı

Tüm hızlar için bir kere basmak yeter. Ne kadar basarsanız, hız o kadar yükselir. Hız ne kadar yüksek olursa, karıştırma ve doğrama sonuçları o kadar hızlı ve ince olur.

Tek el ile çalıştırma: Akıllı Hız anahtarı (1) cihazı tek elinizle çalıştırmanızı ve hızı tek elinizle kontrol etmenizi sağlar.

ActiveBlade Mili (A)

El mikseri, bıçağın haznenin tabanına kadar uzanmasını sağlayan bir ActiveBlade miline sahiptir.

Ayarlama, özellikle çiğ meyveler ve sebzeler gibi sert yiyecekleri karıştırmaya uyacak biçimde, karıştırma işlerinde ihtiyaç duyulan basınca göre otomatik olarak gerçekleştirilir.

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Çırpma Aksesuarı (A)

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

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Püre Aksesuarı (B)

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

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcı (8) sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker, kuru yemiş doğramak ve küçük porsiyonlar halinde bebek maması hazırlamak 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.

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

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm C.

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

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

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

Mutfak Robotu Aksesuarı

Mutfak robotu aksesuarı (9) şu işlemler için kullanılabilir:

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

Doğrama (D)

Bıçağı (9h) kullanarak et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğranabilir.

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

Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kırıldağı ayırın.

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.

Yeşilliklerin saplarını ayırın, yemişlerin kabuğunu çıkarın.

Bıçağı (9h) kullanarak maksimum 250 gram un kullanarak krep hamuru veya kek hamuru gibi hafif hamurları da karıştırabilirsiniz.

Hamur Yoğurma (D)

Şekil D, yoğurma kancasının (9i) kullanımı için de geçerlidir. Yoğurma kancası, maya veya pasta hamuru gibi farklı hamur türlerinin yoğurulması için idealdir.

Dilimleme / Parçalama / Jülyen Doğrama / Patates Kızartması (E)

Elma, havuç, patates, pancar, lahana, peynir (Parmesan gibi) benzeri yiyecekleri parçalamak için

ince ve kalın parçalama ek parçalarını (ii) kullanın.
(ii) Elma, havuç, patates, pancar, lahana, peynir gibi (yumuşak - sert arası) yiyecekleri parçalamak için ince ve kalın parçalama ek parçalarını kullanın.
(iii) Meyve ve sebzeleri jülyen doğramak için jülyen doğrama ek parçasını kullanın.
Patates kızartması hazırlamak için Patates kızartması diskini (9k) kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm e.

Bakım ve Temizleme (F)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm F.

Garanti ve Servis

Detaylı bilgi için ayrı olarak verilen garanti ve servis broşürüne bakın veya www.braunhousehold.com adresini ziyaret edin.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkca tespit edilen kullanım omru 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No:1

Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri

444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Elektrik yok	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin. Evdeki sigortayı/devre kesiciyi kontrol edin. Sorun bunlardan kaynaklanmıyorsa Braun Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin.

Română (RO/MD)

Înainte de utilizare



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

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

Piese și accesorii

- 1 Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smart Speed / viteze variabile
- 2 Motor
- 3 Butoane de declanșare EasyClick Plus
- 4 Picior pasator ActiveBlade
- 5 Cupă

- 6 Accesorii dispozitiv de bătut
a Aparat de viteze
b Dispozitiv de bătut
- 7 Accesorii pentru piure
a Cutie de viteze
b Picior pasator pentru piure
c Paletă
- 8 Accesorii tocător de 350 ml «hc»
a Capac
b Lamă de tocare
c Castron tocător
d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 9 Accesorii 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
fRecipient dispozitiv de procesare alimente
g Inel anti-alunecare din cauciuc
h Lamă de tocare
i Cârlig de frământare
j Portcuții inserții
(i) Inserție de feliere (gros)
(ii) Inserții de tocare (subțire, gros)
(iii) Inserție pentru tăiere Julienne
k Disc pentru cartofi prăjiți

Cum se utilizează aparatul

3 Butonul pentru controlul inteligent al vitezei pentru viteze variabile

O apă sare, toate vitezele. Cu cât apăsați mai mult, cu atât viteza va fi mai mare. Cu cât viteza este mai mare, cu atât mai repede și mai subțire va amesteca și va toca aparatul.

Operațiune pentru o singură mână: butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed (1) vă permite să porniți aparatul și să controlați viteza cu o singură mână.

Piciorul pasator ActiveBlade (A)

Blenderul de mână este dotat cu un picior pasator ActiveBlade, care permite cuțitului să se extindă către partea inferioară a pâinii. Reglarea se face automat prin apăsarea necesară în operațiunile de amestecare, fiind potrivit în special pentru amestecarea alimentelor tari, ca de exemplu fructe și legume crude.

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesorii dispozitiv de bătut (A)

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesorii pentru piure (B)

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesorii tocător (C)

Tocătorul (8) este perfect adecvat pentru a toca brânză tare, ceapă, ierburile, usturoi, legume, pâine, biscuiți, nuci și pentru prepararea porțiilor mici de piure pentru bebeluși.

În cazul tocătorului «hc» nu depășiți cantitatea de ingrediente mai sus de linia de max. Timp maxim de funcționare pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.

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

Nu folosiți accesorii tocătorului (82) 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.

Pentru informații detaliate consultați secțiunea C.

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1,5 secunde la viteză maximă (apăsați butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed până la capăt).

Accesoriiul dispozitivului de procesare a alimentelor

Accesoriiul dispozitivului de procesare a alimentelor (9) poate fi folosit pentru:

- tocarea, amestecarea și frământarea aluatului moale;
- frământarea aluatului (cu max. 250 g de făină);
- tăiere, mărunțire și prepararea cartofilor prăjiți.

Tocarea (D)

Utilizând lama (9h) puteți toca carne, brânză tare, ceapă, ierbururi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

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

Îndepărtați oasele, cartilajele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.

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.

Îndepărtați cozile ierburilor și cojile de nuci.

Utilizând lama (9h), puteți de asemenea să amestecați aluatul moale precum cel de clătite sau o compoziție de prăjitură cu până la 250 g de făină.

Frământarea aluatului (D)

Figura D se aplică de asemenea și la utilizarea cârligului de frământare (9i). Cârligul de frământare este ideal pentru frământarea diverselor tipuri de aluat, cum ar fi cel din drojdie sau cel de foi.

Felierea / tăierea / tăierea Julienne / cartofi prăjiți (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.

Folosiți inserțiile pentru feliere subțire și groasă (ii) pentru a felia alimente precum mere, morcovi, cartofi, sfeclă roșie, varză, brânză (moale către medie).

Folosiți inserția pentru tăiere Julienne (iii) pentru a tăia fructe și legume în formă Julienne.

Folosiți discul pentru cartofi prăjiți (9k) pentru a prepara cartofi prăjiți.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Îngrijire și curățare (F)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea F.

Garanție și service

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

Instrucțiuni de depanare

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

Ελληνικά

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 Διακόπτης Smartspeed / διάφορες ταχύτητες
- 2 Εξάρτημα μοτέρ
- 3 Κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus
- 4 Άξονας ActiveBlade
- 5 Δοχείο

- 6 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 7 Εξάρτημα για πολτό
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Άξονας για πολτό
 - c Πτερύγιο
- 8 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
 - a Καπάκι
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπόλ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 9 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 (χονδρός)
 - (ii) Ένθετοι δίσκοι τεμαχισμού (λεπτός, χονδρός)
 - (iii) Ένθετος δίσκος κοπής σε λωρίδες
- k Δίσκος για τηγανιτές πατάτες

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Διακόπτης Smartspeed για διάφορες ταχύτητες

Με ένα σφίξιμο, όλες οι ταχύτητες. Όσο περισσότερο πιέζετε, τόσο μεγαλύτερη η ταχύτητα. Όσο μεγαλύτερη η ταχύτητα τόσο γρηγορότερα και λεπτότερα τα αποτελέσματα ανάμειξης και κοπής.

Λειτουργία με το ένα χέρι: ο διακόπτης Smartspeed (1) σας δίνει τη δυνατότητα να ενεργοποιείτε τη συσκευή και να ρυθμίζετε την ταχύτητα με το ένα χέρι.

Άξονας ActiveBlade (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι εξοπλισμένο με άξονα ActiveBlade, που παρέχει τη δυνατότητα έκτασης του μαχαριού στον πυθμένα του μπολ. Η ρύθμιση γίνεται αυτόματα με την πίεση που απαιτείται στις εργασίες ανάμειξης, που χρειάζεται ιδιαίτερως για την ανάμειξη σκληρών τροφίμων, π.χ. ωμών φρούτων και λαχανικών.

Είναι επίσης ιδανικός για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέσινγκ για τις σαλάτες, σουπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμουθις και μιλκσέικ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

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

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

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 Β.

Εξάρτημα κόφτη (C)

Ο πολτοποιητής (8) ενδείκνυται απόλυτα για την πολτοποίηση σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών, κυρών καρπών και για την παρασκευή μικρών μερίδων παιδικών κρεμών.

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.

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

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα C.

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

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

Εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων

Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων (9) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για:

- να κόψετε, ανακατέψετε και αναμίξετε ελαφριά ζύμη;
- ζυμώσετε ζύμη (με βάση μεγ. ποσότητα αλευριού 250 g);
- κοπή σε φέτες, τρίφτης και παρασκευή τηγανιτής πατάτας.

Τεμάχισμα (D)

Με τη λεπίδα (9h) μπορείτε να κόψετε κρέας, σκληρό τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, παξιμάδια και ξηρούς καρπούς.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας D για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.

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.

Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα βότανα, και τα τσόφλια από τους ξηρούς καρπούς.

Με τη λεπίδα (9h), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφρύ κουρκούτι όπως κουρκούτι για τηγανίτες ή μείγμα για κέικ με βάση έως 250 g αλεύρι.

Ζύμωμα ζύμης (D)

Η εικόνα D ισχύει επίσης για τη χρήση του άγκιστρου ζυμώματος (9i). Το άγκιστρο ζυμώματος είναι ιδανικό για το ζύμωμα διαφορετικών τύπων ζύμης, όπως ζυμάρι ή ζύμες ζαχαροπλαστικής.

Κοπή σε φέτες / Κοπή σε φιλά κομμάτια / Κοπή σε λωρίδες / Τηγανίτες πατάτες (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.

Χρησιμοποιήστε το λεπτό και χονδρό ένθετο δίσκου κοπής σε φιλά κομμάτια (ii) για να φιλοκόψετε τρόφιμα όπως μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό έως μέτριο).

Χρησιμοποιήστε το ένθετο δίσκου κοπής σε λωρίδες (iii) για να κόψετε φρούτα και λαχανικά σε λωρίδες. Χρησιμοποιήστε τον δίσκο για τηγανίτες πατάτες (9k) για να παρασκευάσετε τηγανίτες πατάτες.

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

Φροντίδα και Καθαρισμός (F)

Για λεπτομέρειες 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.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

Қазақ

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 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар
- 2 Мотор бөлігі
- 3 EasyClick Plus босату түймелері
- 4 ActiveBlade саптамасы

- 5 Өлшеуіш ыдысы
- 6 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 7 Пюре жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Пюре саптамасы
 - c Қалақша
- 8 350 ml турау жабдығы «hc»
 - a Қақпақ
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 9 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 (қатқыл)
 - (ii) Ұсақтау тілімшесі (жіңішке, ірі)
 - (iii) Ұзыннан кесу тілімшесі
- k Фри картобына арналған диск

Құрылғыны қалай қолдану керек

Әртүрлі жылдамдықтарға арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

Бір рет басу - барлық жылдамдықтар. Басқан сайын жылдамдық үдей түседі. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, араластыру және турау нәтижелері соғұрлым жылдам әрі жіңішке болады.

Бір қолмен жұмыс істеу: ақылды жылдамдық ауыстырғышы (1) құрылғыны қосу және жылдамдықты бір қолмен басқару мүмкіндігін береді.

ActiveBlade саптамасы (A)

Қол blenderі ActiveBlade саптамасымен жабдықталған, сол арқылы пышақ табақтың түбіне дейін ұзарады. Реттеулер араластыру мақсатында қажет болатын қысымға байланысты автоматты түрде жасалады. Әсіресе, шикі жеміс пен көкөністер сияқты қатты тағамды араластыру үшін қолайлы.

Тұздықты, дәмдеуіштерді, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тамақтарын, сусындарды, жеміс коктейльдерін және сүт коктейльдерін әзірлеуге қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (A)

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

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)

Турағыш (8) қатты ірімшік, пияз, асшөп, сарымсақ, түрлі көкөніс, нан, крекер мен жаңғақ сияқты азық-түлікті 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.

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

Егжей-тегжейлі ақпаратты С бөлімінен қараңыз.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

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

Тағам комбайны

Ас комбайнын (9) келесі әрекеттер үшін қолдануға болады:

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

Турау (D)

(9h) жүзін қолданып ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турауға болады.

Тағам мөлшері, уақыт және жылд амдық жайлы кеңестерді D нұсқаулығынан қараңыз.

Жүздеріне зақым келмес үшін еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін алып тастаңыз.

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.

Шөптердің сабақтарын және жаңғақтардың қабығын алып тастаңыз.

(9h) жүзін қолданып, құймақ қамыры сияқты жеңіл сұйық қамырды немесе 250 g ұнна аспайтын торт қоспасын әзірлеуге болады.

Қамыр илеу (D)

D суреті илеу ілмегінің (9i) қолданысына да қатысты пайдаланылады. Илеу ілмегі ашытқы немесе тәтті қамыр сияқты түрлі қамыр түрлерін әзірлеуге қолайлы.

Тілу / үгу / ұзыншақтап кесу / фри картобы (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 және сыр сияқты тағамдарды (жұмсақтығы орташа) ұсақтау үшін жіңішке және қатқыл ұсақтау тілімшелерін (ii) қолданыңыз.

Жемістер мен көкөністерді ұзыншақтап кесу үшін арнайы тілімшелерді (iii) қолданыңыз. Фри картобын әзірлеу үшін фри картобына арналған дискіні (9k) қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды E бөлімінен қараңыз.

Күту және тазалау (F)

Егжей-тегжейлі ақпаратты F бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

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

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.



Үлгі	MQ 7075x-7087x
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	850 – 1000 Вт
Сақтау шарттары:	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.

Импортер:
«Делонги» ААК, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сушёвская 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

Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

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 Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости
- 2 Моторный блок
- 3 Кнопки фиксатора EasyClick Plus
- 4 Стержень ActiveBlade
- 5 Мерный стакан
- 6 Насадка-венчик
 - a Редуктор
 - b Венчик
- 7 Насадка для пюре
 - a Редуктор
 - b Стержень насадки для пюре
 - c Лопатка
- 8 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
 - a Крышка
 - b Нож-измельчитель
 - c Чаша измельчителя
 - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 9 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 (грубого)
 - (ii) Вставка для измельчения (тонкой, крупной)
 - (iii) Вставка для нарезки соломкой
 - k Диск для картофеля фри

Использование прибора

Бесступенчатый переключатель скорости для регулировки скорости

Любая скорость – одним нажатием. Чем сильнее нажатие, тем выше скорость. Чем выше

скорость, тем быстрее обработка, интенсивней смешивание и тоньше измельчение.

Управление одной рукой: бесступенчатый регулятор скорости (1) дает возможность включить прибор и регулировать скорость одной рукой.

Стержень ActiveBlade (A)

Ручной блендер оснащен стержнем ActiveBlade, который позволяет выдвинуть нож до низа раструба. Регулировка осуществляется автоматически под действием давления в процессе работы блендера и особенно хорошо подходит для смешивания твердых продуктов, таких как сырые фрукты и овощи.

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

Насадка-венчик (A)

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

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

Насадка для пюре (B)

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

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел B.

Насадка-измельчитель (C)

Измельчитель (8) идеально подходит для измельчения твердого сыра, лука, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов, а также для приготовления небольших порций детского пюре.

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.

Не используйте насадку-измельчитель (8) 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 получения подробной информации см. раздел С.

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

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

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

Насадка для кухонного комбайна

Аксессуары для кухонного комбайна (9) идеально подходят для:

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

Измельчение (D)

С помощью ножа (9h) можно измельчать мясо, твердый сыр, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры и орехи.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению D.

Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.

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.

Удалите веточки из зелени, очистите орехи.

С помощью ножа (9h) можно также взбивать легкое тесто, например, блинное или готовую смесь для кекса с использованием до 250 г муки.

Замешивание теста (D)

Рис. D также может служить инструкцией для использования крюка для теста (9i). Крюк для теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например, дрожжевого или сдобного.

Нарезка ломтиками / измельчение / нарезка соломкой / картофель фри (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) для нарезки таких продуктов, как яблоки, морковь, картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней мягкости). Используйте вставку для нарезки соломкой (iii) для приготовления соломки из фруктов и овощей. Диск для картофеля фри (9k) предназначен для приготовления картофеля фри.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

Уход и очистка (F)

Для получения подробной информации см. раздел F.

Гарантия и обслуживание

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

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).

ЕАС

Модель	MQ 7075x-7087x
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	850 – 1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

Изделие использовать по назначению
в соответствии с руководством по эксплуатации.
Срок службы изделия составляет 2 года с даты
продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии
потребителей: ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Сушеская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизировать в
соответствии с экологическими требованиями

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

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

Производитель:

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

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Ручной блендер не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

Українська

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 «Розумний» перемикач швидкостей
Smartspeed / зміна частоти обертання
- 2 Моторний блок
- 3 Кнопки розблокування EasyClick Plus
- 4 Стрижень ActiveBlade («активний ніж»)
- 5 Стакан
- 6 Насадка-вінчик
 - a коробка швидкостей
 - b вінчик
- 7 Насадка для пюре
 - a коробка швидкостей
 - b насадка для пюре
 - c лопатка бовтниця
- 8 насадка для нарізки 350 мл «hc»
 - a кришка
 - b ніж для нарізки
 - c ємність для нарізки
 - d протиковзне гумове кільце

- 9 Насадка «кухонний комбайн» 1500 мл «fr»
 - a Кришка (з коробкою швидкостей)
 - b Муфта моторного блоку
 - c Штовхач
 - d Завантажувальна воронка
 - e Замок кришки
 - f Чаша кухонного комбайна
 - g Протиковзне гумове кільце
 - h Ніж для нарізки
 - i Місильний гак
 - j Тримач вставок
 - (i) Вставка для нарізання скибочками (грубого)
 - (ii) Вставки для подрібнення (тонкими, грубими)
 - (iii) Вставка для жульєну
 - k Диск для нарізання картоплі фри

Як використовувати пристрій

Розумний перемикач швидкостей для зміни частоти обертання

Одне натискання, всі швидкості. Чим більше ви
натискаєте, тим вищою стає швидкість. Чим
вище швидкість, тим скоріше відбуватиметься
процес перемішування та нарізання і тим
дрібнішими будуть його результати.

Управління однією рукою: перемикач швидкостей Smartspeed (1) дозволяє вам вмикати пристрій та контролювати його швидкість однією рукою.

Стрижень ActiveBlade (A)

Ручний блендер устаткований стрижнем ActiveBlade, який дозволяє ножу подовжуватися так, щоб досягнути нижньої частини чаші. Таке налаштування здійснюється автоматично за допомогою тиску, необхідного при виконанні змішувальних операцій, і особливо призначене для перемішування твердих продуктів, наприклад, сирих фруктів та овочів.

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість. Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка-вінчик (A)

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

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка для пюре (B)

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

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі B.

Насадка для нарізки (C)

Насадка-подрібнювач (8) ідеально пасує для подрібнення твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів, горіхів та для приготування невеликих порцій дитячого пюре.

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.

Не використовуйте насадки для нарізки (8) 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.

Детальну інформацію дивіться в розділі C.

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

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

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

Насадка «кухонний комбайн»

Насадка «кухонний комбайн» (9) ідеально підходить для:

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

Нарізка (D)

Використовуючи насадку для нарізки (9h), ви можете подрібнювати м'ясо, твердий сир, цибулю, спеції, часник, овочі, хліб, крекери та горіхи.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації D.

Видаліть з м'яса кістки, жири та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.

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. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.

Видаліть стебла у трав, полушці горіхи.

Ножем (9h) ви також можете вимішувати легке тісто, наприклад, для млинців або тістечок, в якому міститься не більше 250 г борошна.

Вимішування тіста (D)

Зображення D також стосується використання місильного гака (9i). Місильний гак ідеально

підходить для вимішування різних видів тіста, наприклад, дріжджового тіста або тіста для кондитерських виробів.

Нарізка скибочками / подрібнення / приготування жульєну / картоплі фри (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, сир (від м'якого сира до сира середньої твердості). Використовуйте вставку для приготування жульєну (iii), щоб нарізати фрукти та овочі для жульєну. Використовуйте диск для приготування картоплі фри (9k) для нарізування картоплі соломкою.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі E.

Догляд та чищення (F)

Детальну інформацію дивіться в розділі F.

Гарантія та обслуговування

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



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

Посібник із пошуку та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення	Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Braun.

ملحق جهاز تحضير الطعام

يُمكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام (9) في:

- الفرم والخلط وخلط العجين الخفيف
- عملية العجن (بأقصى سعة 250 جرام دقيق)؛
- الشرائح والتقطيع وصنع أصابع البطاطا المقلية.

الفرم (D)

باستخدام الشفرة (9h) يمكنك فرم اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

راجع دليل التحضير ه لأقصى الكميات والفترات الزمنية المُوصى بها والسرعات.

أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.

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 جَوْز الطَّيْب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

أزل السيقان من الأعشاب والقشور والنوى.

باستخدام الشفرة (9h)، يمكنك أيضًا خلط العجين الخفيف مثل عجينة البان كيك أو خليط الكيك بكمية دقيق لا تزيد عن 250 جرام.

عملية العجن (D)

ينطبق الشكل ه أيضًا على استخدام خطاف العجن (9i). يُعتبر خطاف العجن مثاليًا لأنواع العجن الخفيف المختلفة مثل الخميرة أو الفطائر.

الشرائح / التقطيع / جوليان / أصابع البطاطا المقلية (E)

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

استخدم أدوات التقطيع الناعمة والخشنة (ii) لتقطيع الأطعمة مثل التفاح والجزر والبطاطا والشمندر والكرنب والجبن (لين إلى متوسط).

استخدم أداة جوليان (iii) لقطع الفاكهة والخضروات إلى جوليان. استخدم قرص تقطيع البطاطا المقلية (9k) لإعداد أصابع البطاطا المقلية.

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

الرعاية والتنظيف (F)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم F.

الضمان والخدمة

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

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 نفْعًا، فاتصل على خدمة Braun.	لا توجد طاقة كهربائية	الخلاط اليدوي لا يعمل.



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

الأجزاء والملحقات

1 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة

2 جزء موتور

3 أزرار تحرير EasyClick Plus

4 عمود ActiveBlade

5 دورق خلاط

6 ملحق خفق

a علبه تروس السرعة

b خفقا

7 ملحق هرس

a علبه تروس السرعة

b عمود هرس

c مقلب

8 ملحق مفرمة 350 ملي «hc»

a غطاء

b شفرة تقطيع

c وعاء مفرمة

d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

9 ملحق جهاز تحضير الطعام 1500 ملي «fp»

a غطاء (مزود بترس)

b وصلة جزء الموتور

c دافع

d أنبوب تغذية

e مزلاج الغطاء

f وعاء جهاز تحضير الطعام

g حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

h شفرة تقطيع

i خطاف عجن

z حامل الأداة

(i) أداة شرائح (خشنة)

(ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)

(iii) أداة جوليان

k قرص تقطيع البطاطا المقلية

طريقة استخدام الجهاز

مفتاح السرعة الذكي لسرعات مختلفة

بضغطة واحدة، تصل إلى جميع السرعات. وكلما ضغطت أكثر، تصل إلى سرعة أعلى. وكلما ارتفعت السرعة، كلما حصلت على نتائج فرم وخط أكثر دقة وسرعة.

التشغيل بيد واحدة: يتيح لك مفتاح السرعة الذكي (1) تشغيل الجهاز والتحكم في السرعة بيد واحدة.

عمود ActiveBlade (A)

يُمكن السكينة من أن ActiveBlade يتم تزويد الخلاط اليدوي بعمود تمتد إلى قاع الإناء جرسى الشكل. يتم إجراء الضبط تلقائيًا عن طريق

الضغط المطلوب في مهام الخلط، خصوصًا بما يتناسب مع خلط الأطعمة الصلبة مثل الفواكه الطازجة والخضروات.

يعتبر أيضًا مناسبًا جدًا لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

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

ملحق الخفق (A)

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

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

ملحق الهرس (B)

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

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

ملحق المفرمة (C)

تُعد المفرمة (8) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق فضلًا عن إعداد كميات صغيرة من بوريه الأطفال.

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

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

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم C.

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

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 ملي ماء (بنكهة الفانيليا)

• املا وعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.

• تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.

• أضف 70 ملي ماء (بنكهة الفانيليا).

• قم بالخلط لمدة 1,5 ثواني بأقصى سرعة. (ضغطة كاملة على مفتاح السرعة الذكي).

