

BRAUN

MultiQuick 5 Vario



Type 4191

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 separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaandwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuusohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá elött olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen 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.

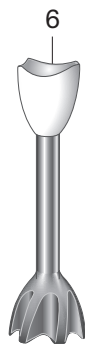
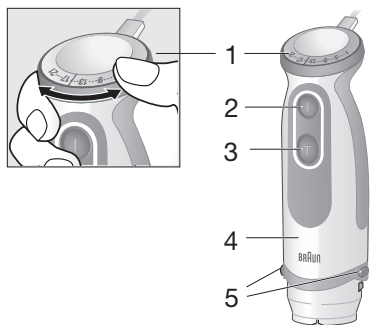
Deutsch	9
English	11
Français	13
Español	15
Português	17
Italiano	19
Nederlands	22
Dansk	24
Norsk	25
Svenska	27
Suomi	29
Polski	31
Český	33
Slovenský	35
Magyar	37
Hrvatski	39
Slovenski	41
Türkçe	43
Română (RO/MD)	45
Ελληνικά	47
Қазақша	49
Русский	52
Українська	55
عربي	59

© Copyright 2022. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170042/01.22

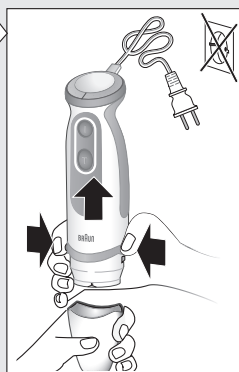
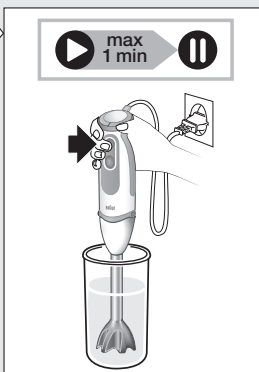
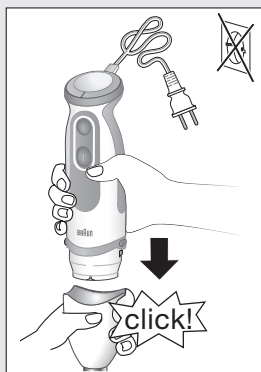
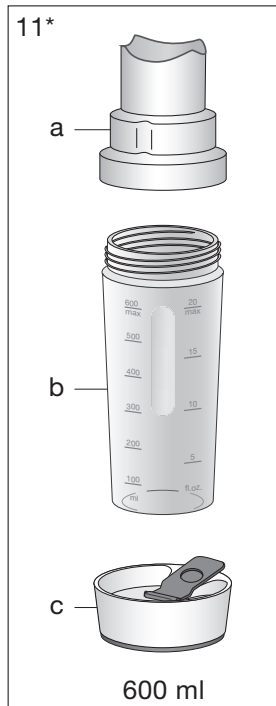
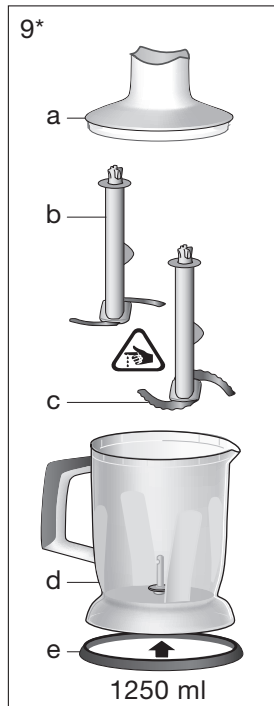
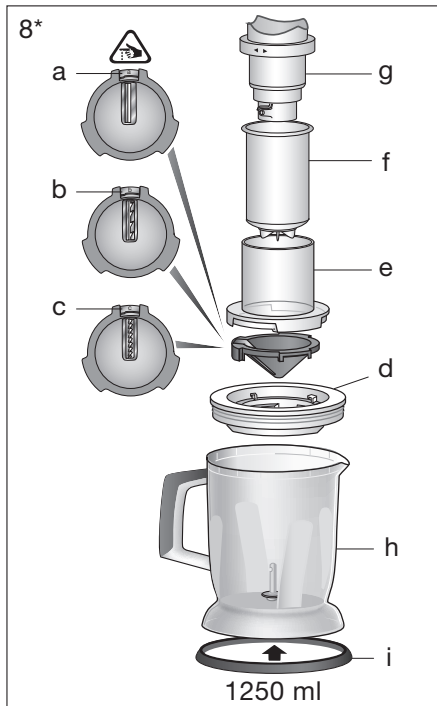
MQ5251-5252-5260-5264 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



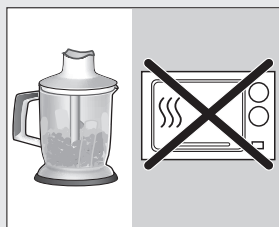
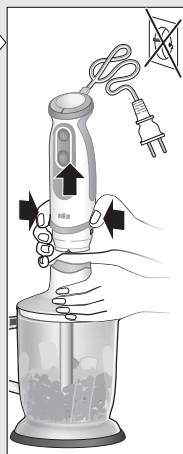
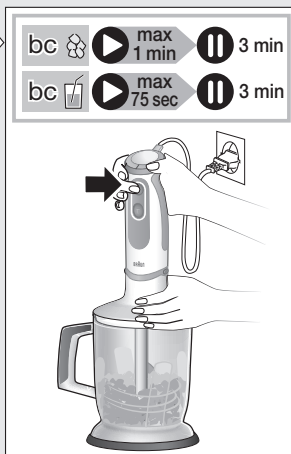
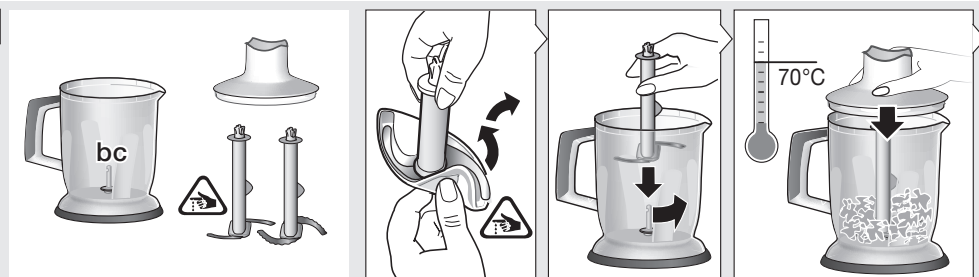


220-240V~ 50-60 Hz 750-1000 W

*certain models only

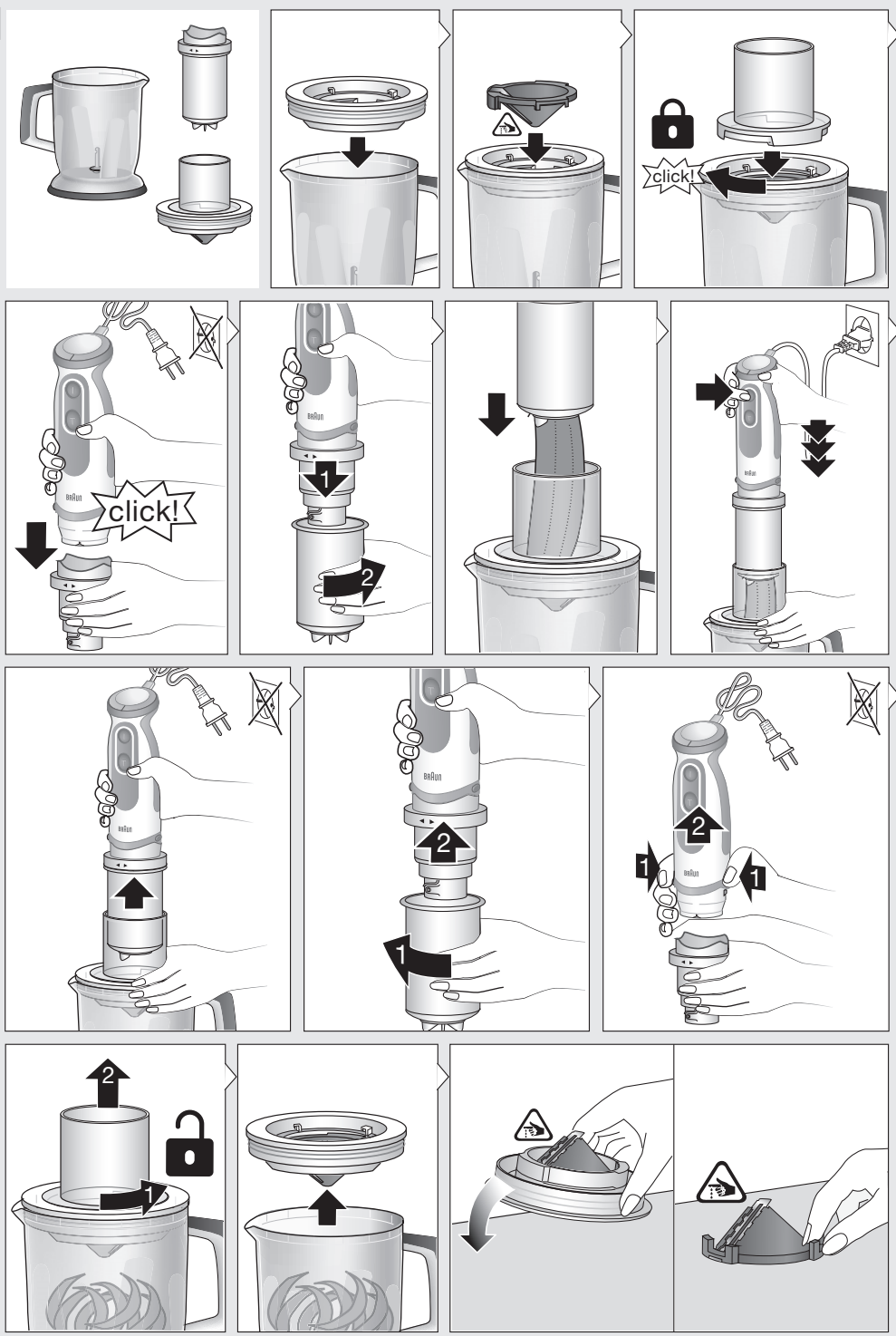


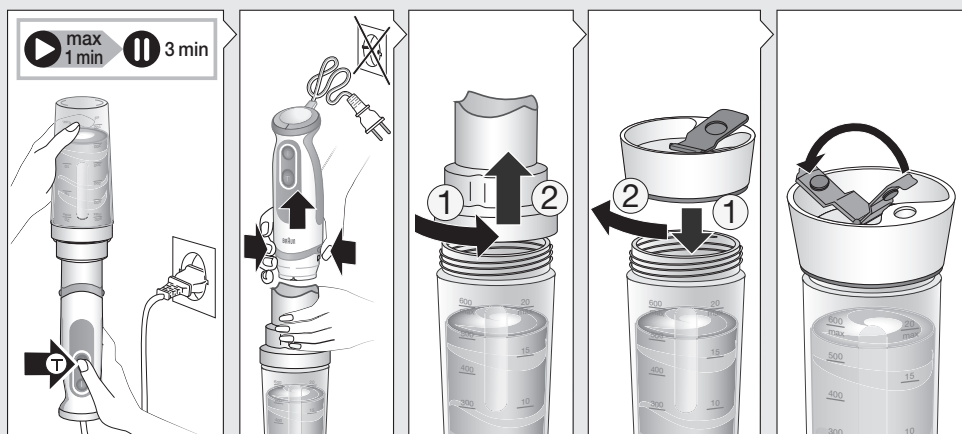
B

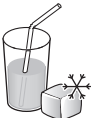


	2 cm	2 cm				2 cm			+	
max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	7
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15	10 - 15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13-17	13- 17		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo	turbo

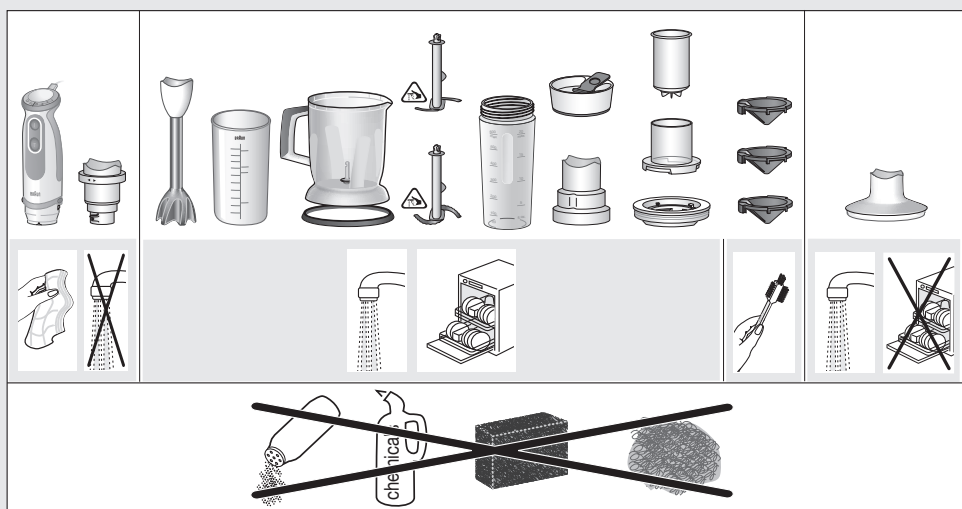
C





					+	
	 2 cm			 2 cm		
 ml max.	600 ml		500 ml			
 sec.	30 - 60		20 - 40			
	turbo		turbo			
						

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 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste (T)
- 4 Motorteil
- 5 EasyClick Entriegelungstasten
- 6 Pürrierstab
- 7 Becher
- 8 1250 ml Spiralschneider-Zubehör
 - a Pappardelle Messer-(Einsatz)
 - b Tagliatelle Messer-(Einsatz)
 - c Linguine Messer-(Einsatz)
 - d Einsatzträger
 - e Einfüllschacht
 - f Stopfer mit Fixierkreuz
 - g Getriebeteil
 - h Topf
 - i Anti-Rutsch-Ring
- 9 1250-ml-Zerkleinerer «bc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Eismesser
- 10 Bürste
- 11 600 ml Smoothie 2Go Zubehör
 - a Messereinheit
 - b Mixbehälter
 - c Deckel mit Trinköffnung

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

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

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

Pürrierstab (A)

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

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Spiralschneider-Zubehör (B)

Das Spiralschneider-Zubehör eignet sich hervorragend für die Zubereitung aller Arten von Gemüse-Pasta, Salaten oder dekorativen Obstgerichten.

Das Spiralschneider-Zubehör (8) ist nicht für gefrorene Lebensmittel geeignet. Die Verarbeitung könnte die Klingen beschädigen.

Die maximale Zubereitungsmenge entspricht einem Richtwert von 5x gefüllten Töpfen. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

Zerkleinerer (C)

Der Zerkleinerer «bc» (9) eignet sich optimal zum Herstellen von Shakes, Getränken, Pürees, Teig, gehacktem Eis und zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

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

Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «bc» (9) mit speziellem Eismesser zerkleinert werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

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

Smoothie2Go Zubehör (D)

Der Smoothie2Go eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Fruchtsäften, Smoothies und Milchshakes. Desweiteren für Cocktails und kühle Getränke mit Eiswürfeln. Durch die Verwendung des Deckels mit Trinköffnung kann der Mixbehälter auch mitgenommen werden.

Bringen Sie die Messereinheit immer erst an den Mixbehälter an bevor Sie das Motorteil arretieren.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt D.

Vorsicht

- Unterbrechen Sie sofort den Betrieb des Gerätes und ziehen Sie den Netzstecker falls Flüssig-

- keiten oder Teile des Verarbeitungsinhaltes austreten.
- Vermeiden Sie starkes Schütteln, Stöße oder ein Aufschlagen während des Betriebs.
- Die Messereinheit darf nur mit aufgeschraubtem Mixbehälter betrieben werden.
- Wenn das Gerät stehen bleibt oder Zutaten sich an den Seiten des Mixbehälters festsetzen, ist möglicherweise nicht ausreichend Flüssigkeit hinzugefügt worden.

Pflege und Reinigung (E)

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt E.

Garantie und Service

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

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
Mixbehälter ist undicht	Messereinheit ist nicht richtig eingesetzt oder abgenutzt	Prüfen ob die Messereinheit ordnungsgemäß montiert und nicht beschädigt ist
	Messereinheit ist nicht richtig auf den Mixbehälter aufgeschraubt	Überprüfung der Messereinheit
Mischen funktioniert nicht richtig, die Messereinheit blockiert oder die Geschwindigkeit ist zu gering	Mixbehälter ist überfüllt	Maximale Mengenempfehlung prüfen
	Große Stücke von Harten Lebensmitteln blockieren die Messereinheit	Sofort das Mischen unterbrechen, das Motorteil von der Messereinheit entfernen und die Blockierung entfernen
		Folgen Sie der Empfehlung harte Lebensmittel zuerst in den Mixbehälter einzufüllen
		Harte Lebensmittel in kleine Stücke schneiden vor der Verarbeitung
		Folgen Sie der Empfehlung erst den Motor zu starten bevor das Gerät zum Mischen umgedreht wird
Messereinheit läßt sich nicht abschrauben	Warme Lebensmittel wurden verarbeitet	Mixbehälter in warmes Wasser tauchen

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 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 EasyClick Release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 1250 ml Spiralizer accessory
 - a Pappardelle blade (insert)
 - b Tagliatelle blade (insert)
 - c Linguine blade (insert)
 - d Tool holder
 - e Filling tube
 - f Pusher with fixing cross
 - g Gear box
 - h Bowl
 - i Anti-slip rubber ring
- 9 Chopper accessory «bc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Ice blade
- 10 Brush
- 11 600 ml Smoothie2Go accessory
 - a Blade assembly
 - b Mixing container
 - c Lid with drinking spout

How to Use the Appliance

Setting the speed

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

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

Blending Shaft (A)

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

For best results, use the Turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Spiralizer Accessory (B)

The spiralizer accessory is perfectly suited for preparing all kind of vegetable pasta, salads or decorative fruit dishes.

Do not use the spiralizer accessory (8) to process frozen foods. Processing could damage the blades.

The maximum processing amount follows the guideline figure of 5x times filled bowls. Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

For detailed processing instructions refer to section B.

Chopper Accessory (C)

The «bc» chopper (9) is perfectly suited for preparing shakes, drinks, purées, batter, crushed ice or for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

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

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

For detailed processing instructions refer to section C.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

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

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

Smoothie2Go accessory (D)

The Smoothie2Go is perfectly suited for preparing fruit juices, smoothies and milkshakes. Furthermore for cocktails and cool drinks with ice cubes. By using the lid with drinking spout the mixing container can also be used for take away.

Always attach blade assembly to mixing container before attaching the motor part.

For detailed processing instructions refer to section D.

Caution

- Immediately stop operation and unplug the appliance if liquids or parts of the processing contents leak out.
- Avoid strong shaking, bumping or dropping when in operation.
- The blade assembly should only be operated with attached mixing container.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the mixing container, there may not be enough liquid to blend efficiently.

Care and Cleaning (E)

For detailed processing instructions refer to section E.

Warranty and Service

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

For UK Only

Guarantee Information

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

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

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling: 0345 222 0458

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

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

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	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."

Mixing container is leaking	Blade assembly not correct in place or worn out	Check if Blade assembly is assembled properly and not damaged
	Blade assembly is not screwed properly to the Mixing container	Check the position of the Blade assembly
Blending not properly, stuck blade or speed too low	Mixing container is overfilled	Check maximum quantity recommendation
	Big pieces of very hard stuff blocking the blade	"Stop blending immediately, remove motor part from the Blade assembly and remove blockage before proceeding"
		"Follow the recommendations for the correct order of the ingredients, hard stuff on the bottom of the bottle"
		"Cut hard stuff into small pieces before blending"
		Follow recommendation to first start the motor and then turning around the appliance for blending
Blade assembly cannot be unscrewed	Warm ingredients were processed	Dip Mixing container in warm water

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.

- b Lame hachoir
- c Broyeur à glace
- 10 Brosse
- 11 Accessoire Smoothie2GO de 600 ml
 - a Bloc lame
 - b Pichet
 - c Couvercle à bec verseur

Pièces et accessoires

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 Accessoire à spirale 1 250 ml
 - a Lame pappardelle (insert)
 - b Lame tagliatelle (insert)
 - c Lame linguine (insert)
 - d Porte-accessoire
 - e Tube de remplissage
 - f Poussoir avec croix de fixation
 - g Boîte à engrenages
 - h Bol
 - i Anneau en caoutchouc anti-dérapant
- 9 Hacheur accessory «bc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse.

La vitesse de préparation maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Manche de mixage (A)

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

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

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

Accessoire à spirale (B)

L'accessoire à spirale est parfaitement adapté à la préparation de toutes sortes de pâtes de légumes, salades ou plats décoratifs à base de fruits.

N'utilisez pas l'accessoire à spirale (8) avec des aliments congelés. Ils pourraient endommager les lames.

Selon les directives, il est possible de préparer 5 fois de suite la quantité maximum d'un bol plein. Ensuite, avant de continuer, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes

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

Accessoire de hacheur (C)

Le hachoir « bc » (9) est parfaitement adapté à la préparation de milkshakes, de boissons, de purées, de pâtes, de glace pilée et au hachage de viandes, de fromages à pâte dure, d'oignons, d'herbes, d'ail, de légumes, de pain, de biscuits et de noix.

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

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

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

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

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur « hc ».

- Conserver au réfrigérateur à une température de 3°C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 1,5 secondes à vitesse maximale.

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

Accessoire Smoothie2Go (D)

Le Smoothie2Go est parfaitement adapté à la préparation de jus de fruits, de smoothies et de milkshakes. Il permet aussi de préparer des cocktails et des boissons fraîches avec des glaçons. Le pichet peut être emporté en utilisant le couvercle avec bec verseur.

Assemblez toujours le bloc lame au pichet avant d'assembler la partie moteur.

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

Avertissement

- Arrêtez immédiatement le mixage et débranchez l'appareil si des liquides ou des ingrédients débordent.
- Évitez de secouer trop fort, de heurter ou de laisser tomber l'appareil en fonctionnement.
- Le bloc lame ne doit être utilisé que lorsqu'il est assemblé au pichet.
- Si le mixage s'arrête en cours de route ou si les ingrédients collent à la paroi du pichet, il manque probablement du liquide pour un mixage efficace.

Entretien et nettoyage (E)

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

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.
Le pichet fuit	Le bloc lame n'est pas monté correctement ou est usé	Vérifiez que le bloc lame est monté correctement et n'est pas endommagé
	Le bloc lame n'est pas correctement vissé au pichet	Vérifiez la position du bloc lame
Ne mixe pas correctement, lame bloquée ou vitesse trop faible	Le pichet est trop rempli	Suivez nos recommandations quant au remplissage maximal.
	De gros morceaux très durs bloquent la lame	Arrêtez immédiatement le mixage, enlevez la partie moteur du bloc lame et éliminer les blocages avant de continuer
		Suivez les recommandations relatives à l'ordre correct des ingrédients, en disposant les aliments durs en bas du récipient
		Couper les aliments durs en petits morceaux avant de les mixer
		Suivez les recommandations : démarrez d'abord le moteur avant de tourner l'appareil pour mixer
Le bloc lame ne peut pas être dévissé	Des ingrédients chauds ont été mixés	Plongez le pichet dans l'eau chaude

Español

Antes de empezar



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

Piezas y accesorios

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo (T)
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 Accesorio para cortar en espiral de 1250 ml
 - a Cuchilla para pappardelle (inserto)
 - b Cuchilla para tagliatelle (inserto)
 - c Cuchilla para linguine (inserto)

- d Soporte para accesorios
- e Tubo de llenado
- f Empujador con cruz de fijación
- g Elemento de transmisión
- h Recipiente
- i Anillo de goma antideslizante
- 9 Accesorio picador «bc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
- 10 Cepillo
- 11 Accesorio Smoothie2Go de 600 ml
 - a Conjunto de cuchillas
 - b Recipiente de mezclado
 - c Tapa con surtidor para beber

Cómo usar el aparato

Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesado corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable

(1). Cuanto más alto sea el ajuste, más rápido será la velocidad de picar.

Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad. La velocidad máxima de procesado puede lograrse pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

Brazo de batir (A)

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

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

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

Accesorio para cortar en espiral (B)

El accesorio para cortar en espiral es perfecto para preparar cualquier tipo de pasta con verduras, ensaladas o platos decorativos con fruta. Consulte la Guía de procesamiento B para saber cuáles son los alimentos, las velocidades y las formas resultantes recomendados.

No utilice el accesorio para cortar en espiral (8) para procesar alimentos congelados. De lo contrario, podrían dañarse las cuchillas.

La cantidad máxima de procesamiento sigue la cifra orientativa de 5 boles llenos. Antes de continuar con el procesamiento deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos.

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

Accesorio picador (C)

La picadora «bc» (9) es perfecta para preparar batidos, bebidas, purés, masa, hielo picado o para picar carne, queso duro, cebolla, especias, ajo, verdura, pan, galletas saladas y frutos secos.

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

Para picar cubitos de hielo solo es apto el accesorio de picadora con la cuchilla especial para hielo.

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

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

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

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

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

Accesorio Smoothie2Go (D)

El Smoothie2Go es la perfecta solución para preparar zumos de frutas, smoothies y batidos. Además, es adecuada para hacer cócteles y bebidas frías con cubitos. El recipiente de mezclado se puede utilizar por medio del uso de la tapa con el surtidor para beber.

Siempre se debe acoplar el conjunto de cuchillas al recipiente de mezclado antes de conectar la pieza del motor.

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

Precaución

- Pare inmediatamente el proceso y desconecte el aparato si los líquidos o piezas del contenido que se procesa se derraman.
- Evite los movimientos bruscos, los golpes y las caídas cuando está en funcionamiento.
- El conjunto de cuchillas solo se puede usar con el recipiente mezclado acoplado.
- Si la acción de mezclado se para al realizar la mezcla o los ingredientes se adhieren en los lados del recipiente de mezcla, puede que no haya suficiente líquido para mezclar de forma eficiente.

Cuidado y limpieza (E)

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

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 problema

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.
El recipiente de mezclado está perdiendo líquido.	El conjunto de cuchilla no está colocado en la posición adecuada o está desgastado.	Compruebe que el conjunto de cuchilla se haya montado correctamente y no esté dañado
	El conjunto de cuchilla no está enroscado correctamente al recipiente de mezclado	Revise la posición del conjunto de cuchilla
El triturado no es el adecuado, la cuchilla está bloqueada o la velocidad es demasiado lenta	El recipiente de mezclado ha desbordado.	Compruebe la máxima recomendación de cantidad
	Las partes grandes del contenido bloquean la cuchilla	Pare inmediatamente el triturado, extraiga la pieza del motor del conjunto de la cuchilla y retira la obstrucción antes de proceder.
		Siga las recomendaciones sobre el orden correcto de los ingredientes, el contenido duro debe colocarse en la parte inferior de la botella
		Corte el contenido duro en pequeños trozos antes de triturarlo
		Siga las recomendaciones para iniciar primero el motor y gire el aparato para triturar.
El conjunto de cuchilla no se puede desenroscar	Se procesaron ingredientes calientes	Moje el recipiente de mezclado en agua caliente

Português

Antes de Utilizar o seu Aparelho



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

Peças e acessórios

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo (T)
- 4 Peça do motor

- 5 Botões de libertação EasyClick
- 6 Pé da varinha
- 7 Copo
- 8 Acessório espiralizador 1250 ml
 - a lâmina para Pappardelle (encaixe)
 - b lâmina para Tagliatelle (encaixe)
 - c lâmina para Linguine (encaixe)
 - d Suporte de utensílios
 - e Tubo de enchimento
 - f Impulsor com cruz de fixação
 - g Mecanismo de velocidades
 - h Recipiente
 - i Anel de borracha antiderrapante
- 9 Acessório picador de 1250 ml «bc»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Lâmina para gelo

- 10 Escova
- 11 **Acessório Smoothie2Go 600 ml**
- a Conjunto da lâmina
 - b Recipiente de mistura
 - c Tampa com bocal para beber

Como utilizar o aparelho

Ajustar a velocidade

Ao ativar o botão de velocidade variável (2), a velocidade de processamento corresponde ao ajuste do regulador de velocidade variável (1). Quanto mais alto for o ajuste, mais rápida é a velocidade de picagem.

Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade. A velocidade de processamento máxima pode ser atingida pressionando o botão Turbo (3). Também pode utilizar o botão Turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

Eixo de mistura (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório espiralizador (B)

O acessório espiralizador é perfeitamente adequado para preparar todos os tipos de massa de legumes, saladas ou pratos de fruta decorativos.

Não utilize o acessório espiralizador (8) para processar alimentos congelados. O processamento poderia danificar as lâminas.

A quantidade máxima de processamento segue a figura de referência de recipientes cheios 5x vezes. Antes de continuar o processamento, deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (C)

O picador «bc» (9) é perfeitamente adequado para preparar batidos, bebidas, purés, massas, gelo picado ou para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Não use os acessórios picadores 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.

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

Consulte a secção C para instruções detalhadas de processamento.

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

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

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

Acessório Smoothie2Go (D)

O Smoothie2Go é perfeitamente adequado para preparar sumos de fruta, smoothies e batidos de leite. E ainda para cocktails e bebidas frias com cubos de gelo. O recipiente de mistura também pode ser utilizado para levar, utilizando a tampa com bocal para beber.

Fixe sempre o conjunto da lâmina no recipiente de mistura antes de encaixar a peça do motor.

Consulte a secção D para instruções detalhadas de processamento.

Atenção

- Interrompa imediatamente a operação e desconecte o aparelho da tomada se ocorrer vazamento de líquidos ou partes do conteúdo do processamento.
- Evite agitações fortes, batidas ou deixar cair o aparelho durante a operação.
- O conjunto da lâmina só deve ser operado com o recipiente de mistura encaixado.
- Se o aparelho parar de misturar durante a operação de mistura ou se ingredientes aderirem à parede do recipiente de mistura, poderá não haver líquido suficiente para misturar de forma eficiente.

Cuidados e limpeza (E)

Consulte a secção E para instruções detalhadas de processamento.

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."
O recipiente de mistura tem fuga	O conjunto da lâmina não está na posição correta ou está gasto	Verifique se o conjunto da lâmina está montado corretamente e não está danificado
	O conjunto da lâmina não está apertado corretamente ao recipiente de mistura	Verifique a posição do conjunto da lâmina
Mistura incorreta, lâmina presa ou velocidade muito baixa	O recipiente de mistura está demasiado cheio	Verifique a recomendação de quantidade máxima
	Pedacos grandes de alimentos muito duros a bloquear a lâmina	"Pare de misturar imediatamente, remova a peça do motor do conjunto da lâmina e elimine o bloqueio antes de prosseguir"
		"Siga as recomendações para a ordem correta dos ingredientes, alimentos duros no fundo do recipiente"
		"Corte os alimentos duros em pedaços pequenos antes de misturar"
		Siga a recomendação para iniciar o motor primeiro e a seguir virar o aparelho para misturar
O conjunto da lâmina não pode ser desapertado	Foram processados ingredientes quentes	Mergulhe o recipiente de mistura em água morna

Italiano

Prima dell'utilizzo



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

Parti e accessori

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo (T)
- 4 Corpo motore
- 5 Tasti di rilascio EasyClick
- 6 Gambo frullatore
- 7 Bicchiere graduato

- 8 Accessori spiralizzatore 1250 ml
- a Lama pappardelle (inserto)
 - b Lama tagliatelle (inserto)
 - c Lama linguine (inserto)
 - d Supporto attrezzo
 - e Tubo di alimentazione
 - f Pestello con croce di trattenimento
 - g Attacco
 - h Recipiente
 - i Anello di gomma anti scivolo
- 9 Accessorio picador «bc»
- a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
- 10 Spazzola
- 11 Accessorio Smoothie2Go da 600 ml
- a Gruppo lame
 - b Contenitore di miscelazione
 - c Coperchio con beccuccio

Come utilizzare l'apparecchio

Impostazione della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità (1). Maggiore è il valore impostato, maggiore è la velocità di triturazione.

La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità. Premendo il tasto turbo (3) si raggiunge la velocità massima. È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Asta di miscelazione (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Accessori spiralizzatore (B)

Gli accessori dello spiralizzatore sono ideali per preparare qualunque tipo di pasta con verdure, insalate o piatti con frutta decorativa.

Non utilizzare gli accessori dello spiralizzatore (8) per lavorare i cibi congelati. La lavorazione può danneggiare le lame.

La quantità massima di lavorazione segue la cifra indicativa di 5 volte i recipienti riempiti. Prima di continuare la lavorazione lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

Tritatutto (C)

Il tritatutto «bc» (9) è ideale per preparare frullati, bevande, purè, pastelle, ghiaccio tritato o per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

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

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

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

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

Accessorio Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go è ideale per preparare succhi di frutta, frullati e frappè, ma anche cocktail e bevande fresche con cubetti di ghiaccio. Utilizzando il coperchio con beccuccio, il contenitore di miscelazione può anche essere trasportato.

Fissare sempre il gruppo lame al contenitore di miscelazione prima del corpo motore.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione D.

Attenzione

- Interrompere immediatamente l'uso e scollegare l'apparecchio se liquidi o parte del contenuto lavorato fuoriescono.

- Evitare di scuotere violentemente, urtare o far cadere l'apparecchio durante l'uso.
- Il gruppo lame andrebbe utilizzato solo con il contenitore di miscelazione montato.
- Se l'azione di miscelazione si arresta o gli ingredienti si attaccano ai lati del contenitore di miscelazione, è possibile che non vi sia liquido sufficiente per la miscelazione.

Cura e pulizia (E)

- Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione E.

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 errors

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.
Il contenitore di miscelazione perde	Il gruppo lame non è nella posizione corretta o è usurato	Verificare che il gruppo lame sia montato correttamente e non presenti danni
	Il gruppo lame non è avvitato correttamente al contenitore di miscelazione	Controllare la posizione del gruppo lame
Miscelazione non corretta, lama bloccata o velocità troppo bassa	Il contenitore di miscelazione è troppo pieno	Controllare la quantità massima raccomandata
	Pezzi di alimenti di grandi dimensioni e duri bloccano la lama	Interrompere immediatamente la miscelazione, rimuovere il corpo motore dal gruppo lame e rimuovere il blocco prima di continuare
		Seguire le raccomandazioni per l'ordine degli ingredienti corretto: gli alimenti duri vanno posizionati sul fondo della bottiglia
		Tagliare gli alimenti duri in piccoli pezzi prima della miscelazione
		Seguire le raccomandazioni per avviare il motore e ruotare l'apparecchio per la miscelazione
Il gruppo lame non può essere svitato	Sono stati lavorati ingredienti caldi	Immergere il contenitore di miscelazione in acqua calda

Nederlands

Vóór gebruik



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

Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop (T)
- 4 Motordeel
- 5 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Beker
- 8 1250 ml Spiraalaccessoire
 - a Pappardelle-mes (inzetstuk)
 - b Tagliatelle-mes (inzetstuk)
 - c Linguine-mes (inzetstuk)
 - d Gereedschaphouder
 - e Vulbuis
 - f Duwer met bevestigingskruis
 - g Aandrijving
 - h Kom
 - i Slipvrije rubbering
- 9 Hakmolen «bc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c IJsmes
- 10 Borstel
- 11 600 ml Smoothie2Go-accessoire
 - a Meseenheid
 - b Mengbeker
 - c Deksel met drinktuit

Hoe gebruikt u het toestel

De snelheid instellen

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

De maximale verwerkingssnelheid kan worden bereikt door te drukken op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte, krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

Staafmixervoet (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Spiraalaccessoire (B)

Het spiraalaccessoire is ideaal voor het bereiden van groentenpasta, salades of mooie fruitschotels.

Gebruik het spiraalaccessoire (8) niet om bevroren voedsel te verwerken. Het verwerken kan de messen beschadigen.

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

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

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

Hakmolen (C)

De «bc» hakker (9) is ideaal voor het bereiden van shakes, drankjes, purees, beslag of gemalen ijs of het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, knoflook, groenten, brood, crackers en noten.

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

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

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel C.

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

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

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

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

Smoothie2Go-accessoire (D)

De Smoothie2Go is perfect geschikt voor het bereiden van fruitsappen, smoothies en milkshakes. Ook cocktails en koele dranken kunnen worden bereid met ijsblokjes. Dankzij de deksel met drinktuit kan de mengbeker overal meegenomen worden.

Maak de meseenheid altijd vast aan de mengbeker voordat u het motordeel bevestigt.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel D.

Opgelet

- Stop de bediening onmiddellijk en trek de stekker uit het stopcontact indien vloeistoffen of delen van de bereiding naar buiten komen.

- Vermijd het sterk schudden, stoten of laten vallen van het toestel tijdens de werking.
- De meseenheid mag enkel bediend worden met bevestigde mengbeker.
- Indien het mengen stilvalt of ingrediënten blijven kleven aan de zijkant van de mengbeker, is er mogelijk niet voldoende vloeistof om efficiënt te mengen.

Verzorging en reiniging (E)

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel E.

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.
Mengbeker lekt	Meseenheid niet juist geplaatst of versleten	Controleer of de meseenheid juist is gemonteerd en niet beschadigd is
	Meseenheid is niet juist op de mengbeker geschroefd	Controleer de positie van de meseenheid
Mengen gaat niet goed, mes zit vast of snelheid te laag	Mengbeker te veel gevuld	Raadpleeg de aanbeveling inzake de maximale hoeveelheid
	Grote stukken van erg hard materiaal blokkeren het mes	Stop onmiddellijk met mengen, verwijder het motordeel uit de meseenheid en verwijder de blokkering voordat u doorgaat
		Volg de aanbevelingen voor de juiste volgorde van de ingrediënten, hard materiaal op de bodem van de fles
		Snijd hard materiaal in kleine stukken voordat u mengt
		Volg de aanbeveling om eerst de motor te starten en dan het toestel om te draaien voor het mengen
Meseenheid kan niet losgeschroefd worden	Warme ingrediënten werden verwerkt	Dompel de mengbeker onder in warm water

Dansk

Før ibrugtagning



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

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 3 Turbo knap (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick frigørelsesknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 1250 ml spiraltilbehør
 - a Pappardelle-klinge (indsats)
 - b Tagliatelle-klinge (indsats)
 - c Linguine-klinge (indsats)
 - d Værktøjsholder
 - e Påfyldningsrør
 - f Skubber med fastgørelseskryds
 - g Gearkasse
 - h Skål
 - i Antiskrid gummiring
- 9 Hakketilbehør «bc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Iskni
- 10 Børste
- 11 600 ml Smoothie2Go tilbehør
 - a Knivsamling
 - b Blandebeholder
 - c Låg med drikketud

Sådan bruges apparatet

Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvares hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren (1). Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningshastighed. Hastigheden kan bekvemt justeres under brugen ved at dreje på hastighedsvælgeren.

Maksimal tilberedningshastighed kan opnås ved tryk på turboknappen (3). Turboknappen kan også bruges til hurtige, kraftfulde impulser uden at skulle ændre på hastighedsvælgeren.

Blenderskaft (A)

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Spiraltilbehør (B)

Spiraltilbehøret er perfekt til tilberedning af alle slags grøntsagspasta, salater eller dekorative frugttreter.

Brug ikke spiraltilbehøret (8) til at tilberede frosne fødevarer. Tilberedning kan skade klingerne.

Den maksimale tilberedningsmængde følger retningslinjen for 5x gange fyldte skåle. Lad apparatet køle af i 30 minutter, før tilberedningen fortsættes.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

Hakketilbehør (C)

«bc» hakkeren (9) er perfekt til fremstilling af shakes, drikkevarer, puréer, dej, knust is eller til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

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

Det er kun «bc» hakketilbehøret med den specielle iskni, der må bruges til at knuse isterninger.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

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

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3°C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Genoptag hakning i yderligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

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

Smoothie2Go tilbehør (D)

Smoothie2Go er perfekt egnet til tilberedning af frugtsaft, smoothies og milkshakes. Herudover til cocktails og kølige drikke med isterninger. Ved at bruge låget med drikketuden kan blandebeholderen også tages.

Fastgør altid knivsamlingsen til blandebeholderen før motordelen fastgøres.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit D.

Forsigtig

- Stop kørslen med det samme, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis væsker eller dele af forarbejdningsindholdet løber ud.
- Undgå at blenderen rystes voldsomt, stødes eller tabes, når den blendes, eller på andre tidspunkter.
- Knivsamlingsen bør kun køres med påsat blandebeholder.

- Hvis blendingen stopper, mens der blendes og ingredienserne klæber til siderne af blandebeholderen, er der eventuelt ikke nok væske til at blende effektivt.

Pleje og rengøring (E)

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit E.

Garanti og service

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

Fejlfindingn

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.
Blandebeholderen lækker	Knivsamlingsen er ikke korrekt på plads eller er slidt	Kontrollér, om knivsamlingsen er samlet ordentligt og ikke er beskadiget
	Knivsamlingsen er ikke skruet ordentligt på blandebeholderen	Kontrollér knivsamlingsens placering.
Blending ikke ordentlig, fastkørt kniv eller hastighed for lav	Blandebeholderen er overfyldt	Kontrollér den anbefalede maksimummængde
	Store stykker meget hårde ting, der blokerer kniven	Stand blanding øjeblikkeligt, fjern motordelen fra knivsamlingsen og fjern blokering, før der fortsættes
		Følg anbefalingerne for den korrekte rækkefølge af ingredienserne, hårde ting i bunden af flasken
		Skær hårde ting i små stykker, før der blendes
		Følg anbefalingen om først at starte motoren og derefter dreje apparatet for at blende
Knivsamlingsen kan ikke skrues af	Der blev tilberedt varme ingredienser	Dyp blandebeholderen i varmt vand

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 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7 Beger

8 1250 ml spiralkuttertilbehør

- a Pappardellekniv (innsats)
- b Tagliatellekniv (innsats)
- c Linguinekniv (innsats)
- d Verktøyholder
- e Fyllerør
- f Stapper med kryssfeste
- g Girkasse
- h Bolle
- i Antiskli-gummiring

9 Hakketilbehør «bc»

- a Lokk (med gir)
- b Hakkekniv
- c Iskniv

10 Børste

11 600 ml Smoothie2Go-tilbehør

- a Blad
- b Miksebeholder
- c Lokk med drikketut

Slik brukes apparatet

Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarende prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren (1). Jo høyere innstilling, desto raskere hakkehastighet. Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren.

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

Miksekanal (A)

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Spiralkuttertilbehør (B)

Spiralkuttertilbehøret egner seg perfekt til å tilberede alle typer av grønnsakspasta, salater eller dekorative fruktretter.

Ikke bruk spiralkuttertilbehøret (8) til å behandle frossenmat. Behandlingen kan ødelegge knivbladene.

Maksimumsmengden som kan behandles fremgår av det veiledende tallet med 5x fylte boller. La apparatet kjøles ned i 30 minutter før du fortsetter behandlingen.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

Hakketilbehør (C)

Hakken «bc» (9) er perfekt tilpasset å tilberede shakes, drikke, puré, deig, knust is, samt til å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

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

Kun «bc» hakketilbehør med den spesielle iskniven tiltales til å knuse isbiter.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

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

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3°C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett hakkingen i ytterligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighet.

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

Smoothie2Go-tilbehør (D)

Smoothie2Go egner seg perfekt for tilberedning av fruktjuice, smoothies og milkshake. Dessuten for cocktails og kjølige drinker med isbiter. Ved å benytte lokket med drikketut, kan miksebeholderen også benyttes til take away.

Bladet må alltid festes til miksebeholderen før motordelen tilkobles.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt D.

Forsiktig

- Dersom væsker eller deler av ingrediensene som bearbeides lekker, må driften stanses umiddelbart og støpslet dras ut av kontakten.
- Unngå sterke vibrasjoner, støt eller fall under drift.
- Bladet må kun være i drift med miksebeholderen tilkoblet.
- Dersom miksebevegelsene stanser under miksing eller ingrediensene fester seg på sidene av miksebeholderen, kan det være utilstrekkelig med væske for å kunne mikse effektivt.

Pleie og rengjøring (E)

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt E.

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/kretsbyteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Braun kundeservice dersom ingen av delene hjelper."
Miksebeholderen lekker	Bladet sitter ikke korrekt eller er slitt	Sjekk at bladet er montert korrekt og uten skader
	Bladet er ikke skrudd på miksebeholderen korrekt	Sjekk posisjonen til bladet
Mikser ikke ordentlig, bladet sitter fast eller for lav hastighet	Miksebeholderen er overfylt	Sjekk maksimalt anbefalt mengde
	Store og svært harde stykker blokkerer bladet	"Stans mikseren umiddelbart, fjern motordelen fra bladet og fjern blokkeringen før du fortsetter"
		"Følg anbefalingene for korrekt rekkefølge hos ingrediensene, med hardt materiale på bunnen av flasken"
		"Hardt materiale kuttes i små biter før det blandes"
		Følg anbefalingene for å starte motoren først, og vend så apparatet for å mikse
Bladet kan ikke skrus av	Varme ingredienser ble behandlet	Dypp miksebeholderen i varmt vann

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 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motorenhet
- 5 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 6 Mixerskaft
- 7 Bågar
- 8 1250 ml Tillbehör med grönsakssvarv
 - a Pappardelle-kniv (insats)
 - b Tagliatelle-kniv (insats)
 - c Linguine-kniv (insats)
 - d Verktygshållare
 - e Påfyllningsrör
 - f Påmatare med fäst kors
 - g Växellåda
 - h Skål
 - i Gummiring för halskydd
- 9 Hacktillbehör «bc»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Iskniv

- 10 Borste
- 11 600 ml Smoothie2Go-tillbehör
 - a Knivenhet
 - b Blandbehållare
 - c Lock med drickpip

Så använder du apparaten

Ställa in hastigheten

När du trycker på den variabla hastighetsknappen (2) motsvarar tillagningshastigheten inställningen för den variabla hastighetsregulatorn (1). Ju högre inställning, desto snabbare hackningshastighet. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom att vrida på hastighetsregulatorn.

Maximal tillagningshastighet uppnås när man trycker in Turbo-knappen (3). Du kan också använda Turbo-knappen för direkta och kraftiga puls rörelser utan att behöva vrida på hastighetsregulatorn.

Mixerskaft (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat. Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Tillbehör med grönsakssvarv (B)

Grönsakssvarven är perfekt för tillagning av olika sorter av vegetarisk pasta, sallader och dekorativa frukträtter.

Använd inte tillbehöret med grönsakssvarv (8) för att bearbeta djupfrysta livsmedel. Bearbetningen kan skada knivarna.

För den maximala bearbetningsmängden gäller rikttalet 5x fyllda skålar. Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter med bearbetningen.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehöret «bc» (9) är perfekt för att tillaga smoothies, drinkar, puréer och kaksmet och för att hacka is, kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd inte hacktillbehören med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex.

oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

Endast «bc»-hacktillbehöret med den särskilda iskniven får användas för att krossa isbitar.

Se avsnitt C för detaljerad användningsinformation.

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

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

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

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

Smoothie2Go-tillbehör (D)

Smoothie2Go är det idealiska tillbehöret för att tillaga fruktjuicer, smoothies eller milkshakes. Dessutom kan du använda det för cocktails eller kalla drycker med isbitar. Om du använder locket med drickpip kan du även ta med dig blandbehållaren.

Sätt alltid fast knivenheten i blandbehållaren innan du sätter fast motorenheten.

Se avsnitt D för detaljerad användningsinformation.

Varning

- Avbryt genast driften och koppla ur apparaten om vätska eller delar av det innehåll som håller på att bearbetas läcker ut.
- Undvik skakningar, stötar eller fall under driften.
- Använd endast knivenheten när blandbehållaren är monterad.
- Om mixningen avbryts när mixern är igång eller om ingredienserna fastnar på sidan av blandbehållaren kan det bero på att det inte finns tillräckligt med vätska för att mixa effektivt.

Vård och rengöring (E)

Se avsnitt E för detaljerad användningsinformation.

Garanti och service

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

Felsökningsguide

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Den manuella mixern fungerar inte.	Ingen ström	Kontrollera att apparaten är ansluten till ström. Kontrollera husets säkring/effektbrytaren. Om inget av ovanstående fungerar ska du kontakta Brauns kundservice.
Blandbehållaren läcker	Knivenheten är inte korrekt placerad eller sliten	Kontrollera att knivenheten är korrekt monterad och inte är skadad
	Knivenheten är inte korrekt fastskruvad i blandbehållaren	Kontrollera knivenhetens placering
Blandningen fungerar inte, en kniv har fastnat eller för låg hastighet	Stora hårda bitar av livsmedel är i vägen för kniven	Kontrollera den rekommenderade maximala mängden
		Stoppa omedelbart blandningsprocessen, ta bort motorenheten från knivenheten och åtgärda blockeringen innan du fortsätter
		Följ rekommendationerna och tillsätt ingredienserna i rätt ordning, hårda livsmedel ska läggas längst ned i flaskan
		Skär hårda livsmedel i små bitar före blandningen
Det är inte möjligt att skruva av knivenheten	Varma ingredienser har bearbetats	Följ rekommendationen och starta först motorn och vrid sedan runt apparaten för blandningsprocessen
		Sänk ned blandbehållaren i varmt vatten

Suomi Ennen käyttöä



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

Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike (T)
- 4 Moottoriosia
- 5 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvarsi
- 7 Sekoituslasi
- 8 1250 ml spiraalilisävaruste
 - a Pappardelle-terä (irto-osa)
 - b Tagliatelle-terä (irto-osa)
 - c Linguine-terä (irto-osa)
 - d Työvälineen pidin

- e Täyttöputki
- f Työnnin, ristipää
- g Vaihde
- h Kulho
- i Kumirengas,,
- 9 Piikontalisävaruste «bc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
- 10 Harja
- 11 600 ml:n Smoothie2Go-lisävaruste
 - a Teräkokoonpano
 - b Sekoitusastia
 - c Juomanokalla varustettu kansi

Laitteen käyttäminen

Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainiketta (2) painetaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen (1) asetusta. Mitä suurempi nopeusasetus, sitä nopeammin pilkkominen tapahtuu. Voit säätää

nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella.

Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta voidaan käyttää myös tehokkaisiin pikapulsseihin tarvitsematta koskea nopeussäätimeen.

Sekoitusvarsi (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Spiraalileikkuri (B)

Spiraalisävaruste soveltuu erinomaisesti kaikenlaisten kasvispastojen, salaattien ja koristeellisten hedelmäannosten valmistamiseen

Älä käytä spiraalilisävarustetta (8) jäisten ruokien prosessointiin. Muutoin terät voivat vioittua.

Suurin käsiteltävä määrä noudattaa 5 kertaa täytettyjen kulhojen ohjetta. Ennen kun jatkat käsittelyä, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävaruste «bc» (9) sopii erinomaisesti pirtelöiden, juomien, soseiden, taikinan, jäämurskan valmistamisen tai lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Älä käsittele pilkontalisävarusteilla erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkontalisävarusteella voi murskata jääkuutioita.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

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

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

Smoothie2Go-lisävaruste (D)

Smoothie2Go sopii erinomaisesti hedelmämeijunien, smoothioiden ja pirtelöiden valmistukseen. Se sopii myös cocktailien ja jääkuutioita sisältävien kylmien juomien valmistukseen. Kun sekoitusastiaa käytetään juomanokallisen kannen kanssa, se voidaan myös ottaa mukaan.

Kiinnitä teräkokooppa aina sekoitusastiaan, ennen kuin kiinnität moottoriosan.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa D.

Varoitus

- Lopeta käyttö heti ja irrota laite pistorasiasta, jos nestettä tai käsiteltyä sisältöä vuotaa ulos.
- Vältä kovaa tärinää, iskuja ja pudottamista käytön aikana.
- Teräkokooppa tulee käyttää vain sen mukana toimitetun sekoitusastian kanssa.
- Jos sekoittaminen pysähtyy kesken kaiken tai aineksia takertuu sekoitusastian reunaan, astiassa ei ehkä ole riittävästi nestettä, jotta laite voisi sekoittaa tehokkaasti.

Hoito ja puhdistus (E)

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa E.

Takuu ja huolto

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

Vianetsintäopas

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sauvasekoitin ei toimi.	Ei virtaa	Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista sulake/katkaisin. Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Braunin huoltoon.
Sekoitusastia vauotaa.	Teräkkökoonpano ei ollut oikein paikoillaan tai on kulunut	Tarkista, onko teräkkökoonpano koottu oikein ja kunnossa
	Teräkkökoonpanoa ei ole ruuvattu asianmukaisesti sekoitusastiaan	Tarkista teräkkökoonpanon asento
Ei sekoita kunnolla, jumittunut terä tai liian hidas	Sekoitusastia on liian täynnä	Tarkista maksimimääräsuositus
	Isot hyvin kovan aineen kappaleet tukkivat terän	Lopeta sekoittaminen heti, irrota moottoriosia teräkkökoonpanosta ja poista tukos ennen kuin jatkat
		Seuraa ainesten oikean järjestyksen suosituksia, kovat ainekset pullon pohjalle
		Leikkaa kovat ainekset pieniksi kappaleiksi ennen sekoittamista
		Käynnistä suositusten mukaan ensin moottori ja käännä laite sitten ympäri aloittaaksesi sekoittamisen
Teräkkökoonpanoa ei voi ruuvata irti	Ainekset ovat olleet lämpimiä	Upota sekoitusastia lämpimään veteen

Polski
Przed użyciem



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

Części i osprzęt

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Siłnik
- 5 Przyciski blokady EasyClick
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Akcesorium szatkownica spiralna 1250 ml
 - a ostrze papardelle (wkładka)
 - b ostrze tagliatelle (wkładka)
 - c ostrze linguine (wkładka)
 - d uchwyt narzędzia

- e element do wkładania produktów
- f dociskacz z krzyżakiem ustalającym
- g przekładnia
- h misa
- i antypoślizgowy pierścień gumowy
- 9 Końcówka do siekania «bc»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Ostrze do lodu
- 10 Szczotka
- 11 Przystawka Smoothie2Go o pojemności 600 ml
 - a Zespół ostrza
 - b Pojemnik do mieszania
 - c Pokrywka z dziobkiem do picia

Jak korzystać z urządzenia

Ustawianie prędkości

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

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

Trzonek blendera (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Akcesorium Szatkownica spiralna (B)

Akcesorium szatkownica spiralna jest idealne do przygotowywania wszelkich makaronów roślinnych, sałatek i owocowych dekoracji talerzy.

Nie używaj szatkownicy spiralnej (8) do obróbki zamrożonych produktów żywnościowych. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania przeznaczone są w Końcówka do siekania chopper (9) przeznaczona jest do przygotowywania koktajli, napojów, przecierania, ubijania, przygotowywania kruszonego lodu albo siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Nie używaj końcówki do siekania 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 muskatowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie specjalnego ostrza «bc».

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

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

Przystawka Smoothie2Go (D)

Przystawka Smoothie2Go jest przeznaczona do przygotowywania soków owocowych, drinków i koktajli mlecznych. Ponadto do koktajli i zimnych napojów z kostkami lodu. Po założeniu pokrywki z dziobkiem do picia pojemnik można zabrać ze sobą.

Zawsze mocować zespół ostrza do pojemnika do mieszania przed zamocowaniem do silnika.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja D.

Ostrożnie

- Natychmiast przerwać pracę i odłączyć urządzenie od źródła zasilania w przypadku wycieku płynów lub miksowanej zawartości.
- Uważać, aby nie upuścić, nie wstrząsać ani nie uderzyć urządzenia podczas pracy.
- Zespół ostrza powinien być używany wyłącznie po zamontowaniu do pojemnika do mieszania.
- Jeśli blendowanie ulegnie zatrzymaniu albo składniki przylepią się do ścianek pojemnika do mieszania, oznacza to, że w pojemniku może być niewystarczająca ilość płynu.

Konserwacja i czyszczenie (E)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

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.
Pojemnik do mieszania przecieka	Zespół ostrza jest nieprawidłowo zamontowany lub zużyty	Sprawdzić, czy zespół ostrza zamontowano prawidłowo i nie jest uszkodzony
	Zespół ostrza nie został prawidłowo przykręcony do pojemnika do mieszania	Sprawdzić ustawienie zespołu ostrza
Blendowanie działa nieprawidłowo, ostrze utknęło lub prędkość jest zbyt mała	Pojemnik do mieszania jest przepełniony	Sprawdzić zalecenie dotyczące maksymalnej ilości
	Duże kawałki bardzo twardego składnika blokują ostrze	Natychmiast przerwać blendowanie, odłączyć silnik od zespołu ostrza i usunąć blokadę przed kontynuowaniem
		Postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi kolejności i umieszczania twardych składników na dnie pojemnika
		Przed blendowaniem twarde składniki pokroić na małe kawałki
		Postępować zgodnie z zaleceniem, aby najpierw uruchomić silnik, a następnie obrócić urządzenie w celu blendowania
Nie można odkręcić zespołu ostrza	Miksowane były ciepłe składniki	Zanurzyć pojemnik do mieszania w ciepłej wodzie

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 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo (T)
- 4 Část motoru
- 5 Uvolňovací tlačítka EasyClick

- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 1250 ml příslušenství spirálového kráječe
 - a nůž na Pappardelle (vločka)
 - b nůž na Tagliatelle (vločka)
 - c nůž na Linguine (vločka)
 - d držák nástrojů
 - e plnicí trubice
 - f posunovač s fixačním křížem
 - g převodovka
 - h nádoba
 - i protiskluzový pryžový kroužek
- 9 Příslušenství na sekání «bc»
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Nůž na led

- a Sestava nože
- b Mixovací nádoba
- c Víko s výtokovým otvorem na pití

Jak používat přístroj

Nastavení rychlosti

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

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

Šlehačí násada (A)

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

Pro nejlepší výsledky použijte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Příslušenství spirálového kráječe (B)

Příslušenství spirálového kráječe se perfektně hodí pro přípravu všech druhů těstovin se zeleninou, salátů nebo ozdobných ovocných mís.

Nepoužívejte příslušenství spirálového kráječe (8) ke zpracování zmražených potravin. Zpracování by mohlo poškodit nože.

Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáček «bc» (9) se skvěle hodí pro přípravu koktejlů, nápojů, pyré, těsta, drceného ledu nebo k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Nepoužívejte příslušenství na sekání se sekacími noži ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek,

kávových zrněk, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

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

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

Příslušenství (D) na Smoothie2Go

Smoothie2Go se perfektně hodí na přípravu ovocných šťáv, smoothie a mléčných koktejlů. Kromě toho také na koktejly a chlazené nápoje s kostkami ledu. S použitím víka s výtokovým otvorem na pití lze mixovací nádobu vzít také s sebou.

Sestavu nože vždy připojte k mixovací nádobě před připojením části motoru.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja D.

Pozor

- Okamžitě přerušte zpracování a přístroj odpojte od sítě, pokud vytékají ven tekutiny nebo zpracovávaný obsah.
- Zabraňte silným otřesům, nárazům nebo pádu během provozu.
- Sestava nože smí být používána pouze s připojenou mixovací nádobou.
- Pokud se mixování během provozu zastaví nebo přísady ulpí na bocích mixovací nádoby, může být množství tekutiny nedostatečné pro účinné mixování.

Péče a čištění (E)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

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."
Mixovací nádoba je netěsná	Sestava nože není správně umístěná nebo je opotřebovaná	Zkontrolujte, zda sestava nože je řádně připojená a zda není poškozená
	Sestava nože není správně našroubovaná na mixovací nádobu	Zkontrolujte polohu sestavy nože
Mixování nefunguje správně, blokování nože nebo příliš nízká rychlost	Mixovací nádoba je přeplněná	Zkontrolujte doporučené maximální množství
	Velké kusy nebo velmi tvrdé potraviny blokuji nůž	"Zastavte okamžitě mixování, část motoru odejměte od sestavy nože a odstraňte zablokování před dalším zpracováním"
		"Řiďte se pokyny pro správné pořadí přísad, tvrdé potraviny vkládejte na dno nádoby"
		"Tvrdé potraviny před mixováním nakrájejte na malé kousky"
Sestavu nože nelze odšroubovat	Byly zpracovávány horké přísady	Řiďte se pokyny nejdříve spustit motor a potom obrátit dnem vzhůru přístroj k mixování
		Ponořte mixovací nádobu do teplé vody

Slovenský

Pred použitím



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

Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)
- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick

- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7 Nádoba
- 8 1250 ml špirálovité príslušenstvo
 - a Čepeľ Pappardelle (vločka)
 - b Čepeľ Tagliatelle (vločka)
 - c Čepeľ Linguine (vločka)
 - d Držiak náradia
 - e Plniaca trubica
 - f Zatláčač s upevňovacím krížom
 - g Prevodovka
 - h Miska
 - i Protišmykový gumený krúžok
- 9 Doplňkový krájač «bc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Čepeľ na ľad
- 10 Kefka

11 Príslušenstvo Smoothie2Go s objemom 600 ml

- a Montážny prvok čepele
- b Nádoba na miešanie
- c Uzáver so žliabkom na pitie

Obsluha spotrebiča

Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti (1). Čím je nastavenie vyššie, tým je vyššia rýchlosť krájania. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti.

Maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Hriadel' mixéra (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Špirálové príslušenstvo (B)

Špirálové príslušenstvo je obzvlášť vhodné na prípravu všetkých druhov zeleninových cestovín, šalátov alebo dekoratívnych ovocných tanierov.

Špirálové príslušenstvo (8) nepoužívajte na spracovanie zmrazených potravín. Spracovanie by mohlo poškodiť čepele.

Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.

Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

Doplňkový krájač (C)

Krájač «bc» (9) je ideálny na prípravu šejkov, nápojov, pyrė, šľahaného cesta, drveného ľadu alebo na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, byliniek, cesnaku, zeleniny, chleba, krekov a orechov.

Doplňkové krájače s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky,

zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreňiny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchut'ou vanilky)

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

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

Príslušenstvo pre Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go sa dokonale hodí na prípravu ovocných štiav, smoothie a mliečnych kokteíl. Okrem toho aj na kokteily a chladené nápoje s kockami ľadu. Ak použijete veko so žliabkom na pitie, môžete so sebou tiež zobrať nádobu na mixovanie.

Pred pripevnením motorovej časti vždy pripevnite zostavu čepele k nádobe na miešanie.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti D.

Pozor

- Ak kvapalina alebo časť spracúvaného obsahu unikajú, okamžite zastavte činnosť a odpojte spotrebič zo siete.
- Počas prevádzky predchádzajte silnému traseniu, narážaniu alebo pádom.
- Zostava čepele by sa mala používať iba s pripojenou nádobou na miešanie.
- Ak sa miešanie počas miešania zastaví alebo sa prísady nalepia na bočné strany nádoby na miešanie, asi nemáte dostatok kvapalín na efektívne miešanie.

Starostlivosť a čistenie (E)

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

Záruka a servis

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

Spríevodca 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.
Z nádoby na miešanie uniká	Zostava čepele nie je správne nasadená alebo opotrebovaná	Skontrolujte, či je zostava čepele správne zostavená a či nie je poškodená
	Zostava čepele nie je správne zaskrutkovaná do nádoby na miešanie	Skontrolujte polohu zostavy čepele
Miešanie nie je správne, uviaznutá čepeľ alebo príliš nízka rýchlosť	Nádoba na miešanie je preplnená	Skontrolujte odporúčanie maximálneho množstva
	Veľké kusy veľmi tvrdých materiálov blokujú čepeľ	Miešanie okamžite zastavte, vyberte motorovú časť zo zostavy čepele a pred pokračovaním odstráňte zablokovanie
		Postupujte podľa odporúčaní pre správne poradie prísad, tvrdých látok na dne fľaše
		Pred zmiešaním nakrájajte tvrdé materiály na malé kúsky
Zostava čepele sa nedá odskrutkovať	Spracovali sa teplé prísady	Riadte sa odporúčaním a najskôr zapnite motor a až potom otočte spotrebič na miešanie
		Nádobu na miešanie ponorte do teplej vody

Magyar

Használat előtt



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

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- 3 Turbogomb (T)
- 4 Motorrész
- 5 EasyClick kioldógombok
- 6 Mixelőrúd
- 7 Keverőedény
- 8 1250 ml-es spirálvágó tartozék
 - a Pappardelle vágókés (betét)
 - b Tagliatelle vágókés (betét)
 - c Linguine vágókés (betét)
 - d Eszközfoglat
 - e Töltőcső
 - f Rögzítőtűskével ellátott nyomórúd
 - g Forgórész-ház
 - h Tál
 - i Csúszásgátló gumigyűrű
- 9 Aprítótartozék «bc»
 - a Fedél (forgórésszel)
 - b Aprítópenge
 - c Jégpenge
- 10 Kefel

11 A 600 ml-es Smoothie2Go tartozékai

- a Késszerelvénny
- b Keverőtartály
- c Ivócsőrrel ellátott fedél

A készülék használata

A sebesség beállítása

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

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

Keverőszár (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Spirálvágó tartozék (B)

A spirálvágó tartozék tökéletesen alkalmas különféle zöldséges tészták, saláták és dekoratív gyümölcsételek készítéséhez.

Ne használja a spirálvágó tartozékokat (8) fagyasztott élelmiszerek feldolgozásához. Ezek feldolgozáskor károsíthatják a vágókéseket.

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

A feldolgozás folytatása előtt hagyja a készüléket lehűlni 30 percig.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

Aprítótartozék (C)

A «bc» jelzésű aprító (9) kiválóan alkalmas shake-ek, italok, pürék, híg tészták vagy zúzott jég készítésére, illetve hús, kemény sajt, vöröshagyma,

zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

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

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével felszerelt «bc» jelzésű aprítótartozék használható.

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

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

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

Smoothie2Go tartozék (D)

A Smoothie2Go ideális gyümölcslevek, smoothie-k és shake-ek készítésére. Ezenkívül jégkockával hűtött koktélok és hűsítő italok is készíthetők vele. Az ivócsőrrel ellátott fedél használata esetén a keverőtartály elvihetővé válik.

Mielőtt csatlakoztatná a motorrészt, előbb mindig a késszerelvényt csatlakoztassa a keverőtartályhoz.

A részletes használati utasításokat az D részben találja.

Figyelem

- Azonnal hagyja abba a működtetést és húzza ki a készüléket, ha folyadék vagy a feldolgozott tartalom egy része szivárog.
- Működés közben ne rázza meg erősen és ne ejtse le a készüléket, valamint ügyeljen rá, hogy ne ütdőjön meg.
- A késszerelvényt kizárólag felszerelt keverőtartállyal szabad működtetni!
- Ha a keverési művelet a keverés során leáll, vagy a hozzávalók a keverőtartály oldalához tapadnak, előfordulhat, hogy nincs elegendő folyadék a hatékony keveréshez.

Rendbentartás és tisztítás (E)

A részletes használati utasításokat az E részben találja.

Garancia és szerviz

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

Hibaelhárítási útmutat

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A botmixeler nem működik.	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva. Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában. Ha az ellenőrzést követően a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Braun ügyfélszolgálatához.
A keverőtartály szivárog	A késszerelvénnyel nincs megfelelően a helyén vagy elkopott	Ellenőrizze, hogy a késszerelvénnyel megfelelően van-e felszerelve, és hogy nem láthatók-e rajta sérülések
	A késszerelvényt nem megfelelően csavarták rá a keverőtartályra	Ellenőrizze a késszerelvénnyel helyzetét
Nem megfelelő keverés, elakadt kés vagy túl lassú sebesség	A keverőtartályt túltöltötték	Ellenőrizze az ajánlott maximális mennyiséget
	Nagyon kemény anyagból lévő, nagy méretű darabkák akadályozzák a kést	Azonnal hagyja abba a keverést, vegye le a motorrészt a késszerelvényről, és távolítsa el az akadályt, mielőtt folytatná a műveletet
		Tartsa be a hozzávalók megfelelő adagolási sorrendjére vonatkozó javaslatot: mindig a keményebb hozzávalók kerüljenek alulra
		A kemény hozzávalókat keverés előtt vágja kisebb darabokra
		Tartsa be azt a javaslatot, melynek értelmében először a motort kell elindítani, majd ezt követően kell elfordítani a készüléket a keveréshez
A késszerelvénnyel nem csavarozható szét	Meleg hozzávalókat dolgoztak fel	A keverőtartályt helyezze meleg vízbe

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

- Varijabilni regulator brzine
- Varijabilna gumba brzine (on/off)

- Turbo gumba (T)
- Kučiče s motorom
- EasyClick gumbi za odvajanje
- Osovina štapičnog miksera
- Posuda
- 1250 ml dodaci za spiralizaciju
 - oštrica za pappardelle (umetnuti)
 - oštrica za rezance (umetnuti)
 - oštrica za linguine (umetnuti)
 - držač nastavaka
 - cijev za punjenje
 - potiskivač s križem za fiksiranje
 - mjenjač
 - posuda
 - gumeni prsten protiv proklizavanja

- 9 Sjeckalica zapremine «bc»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Sječivo za led
- 10 Četka
- 11 Dodaci za Smoothie2Go od 600 ml
 - a Sklop oštrice
 - b Spremnik za miješanje
 - c Poklopac s grlićem za pijeње

Kako koristiti uređaj

Podešavanje brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavkama varijabilnog regulatora brzine (1). Što je brzina veća, veća će biti i brzine sjeckanja. Brzinu možete prilagođavati tijekom rada tako da okrećete regulator brzine.

Maksimalnu brzinu obrade je moguće postići pritiskom na gumb Turbo (3). Gumb Turbo možete također koristiti za trenutnu brzu pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

Nastavak za miksanje (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Dodaci za spiralizaciju (B)

Dodaci za spiralizaciju su idealni za pripremu svih vrsta povrća, tjestenine, salata ili dekorativnih jela od voća.

Dodatak za spiraliziranje (8) nemojte koristiti za obradu smrznute hrane. Takvom obradom se mogu oštetiti oštrice.

Maksimalna količina koju je moguće obrađivati prati referentnu veličinu od 5 puta napunjenih posuda. Prije nego nastavite s obradom, ostavite uređaj 30 minuta da se ohladi.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

Sjeckalica (C)

«bc» sjeckalica (9) je savršena za pripremu šejkova, napitaka, pirea, tijesta, mrvljenje leda ili za sjeckanje mesa, tvrdog sira, kapule, bilja, češnjaka, povrća, kruha, krejera i oraha.

Nemojte koristiti sjeckalice sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci,

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

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» sa specijalnim sječivom za led.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

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

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

Dodaci za Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go savršeno je prikladan za pripremanje soka od voća, smoothieja i frapea. Osim toga, prikladan je za pripremu koktela i hladnih pića s kockicama leda. Ako upotrijebite poklopac s grlićem za pijeње, spremnik za miješanje možete i ponijeti sa sobom.

Uvijek postavite sklop oštrice na spremnik za miješanje prije postavljanja dijela s motorom.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak D.

Pažnja

- Odmah zaustavite rad i iskopčajte uređaj ako tekućine ili dijelovi sadržaja koji se obrađuje krenu istjecati.
- Nemojte snažno tresti, udarati ili ispuštati uređaj tijekom rada.
- Sklop oštrice trebao bi se koristiti samo kada je postavljen spremnik za miješanje.
- Ako se funkcija miješanje zaustavi tijekom miješanja ili se sastojci zalijepe na stranama spremnika za miješanje, možda nema dovoljno tekućine za učinkovito miješanje.

Održavanje i čišćenje (E)

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak E.

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.
Spremnik za miješanje propušta	Sklop oštrice nije ispravno postavljen ili je istrošen	Provjerite je li sklop oštrice ispravno sastavljen i da nije oštećen
	Sklop oštrice nije ispravno uvijen u spremnik za miješanje	Provjerite položaj sklopa oštrice
Ne miješa se ispravno, oštrica je blokirana ili je brzina preniska	Spremnik za miješanje je prepunjen	Provjerite preporučenu maksimalnu količinu
	Veliki i jako tvrdi komadi hrane blokiraju oštricu	Odmah zaustavite miješanje, izvadite dio s motorom iz sklopa oštrice i uklonite dijelove hrane koji blokiraju rad prije nego nastavite s radom
		Pratite preporuke za ispravan redoslijed namirnica i tvrdih komada hrane na dnu posude
		Izrežite tvrde komade na malene komadiće prije miješanja
		Pratite preporuku da prvo pokrenete motor, a zatim okrenete uređaj za miješanje
Nije moguće odviti sklop oštrice	Obrađivale su se tople namirnice	Uronite spremnik za miješanje u toplu vodu

Slovenski

Pred uporabo



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

Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb (T)
- 4 Motorna enota
- 5 Gumba za sprostitev EasyClick
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Dodatek spiralnega rezalnika 1250 ml

- a Rezilo za široke rezance Pappardelle (vstavek)
- b Rezilo za široke rezance Tagliatelle (vstavek)
- c Rezilo za ozke rezance Linguine (vstavek)
- d Držalo za pripomoček
- e Polnilni nastavek
- f Potisni nastavek s pritrdilnim križnim elementom
- g Ohišje
- h Posoda
- i Protizdrsni gumijasti podstavek
- 9 Nastavek za sekljanje «bc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Rezilo za led
- 10 Krtačka
- 11 Nastavek Smoothie2Go 600 ml
 - a sklop rezil
 - b mešalna posoda
 - c pokrov z odprtino za pitje

Uporaba naprave

Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za spremenljivo hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja spremenljive hitrosti (1). Višja ko je nastavitev, višja je hitrost sekljanja. Hitrost lahko med uporabo priročno prilagajate tako, da zasukate regulatorja hitrosti.

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

Mešalna gred (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Dodatek spiralnega rezalnika (B)

Dodatek spiralnega rezalnika je odličen za pripravo vseh vrst zelenjavnih testenin, solat ali okrasnih sadnih jedi.

Dodatka za spiralni rezalnik (8) ne uporabljajte za obdelavo zamrznjene hrane. Z obdelavo bi lahko poškodovali rezila.

Največja količina za pripravo naj bo dodana v skladu s sliko, na kateri so prikazane 5-krat napolnjene posode. Pred nadaljevanjem priprave naj se naprava ohlaja 30 minut.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

Nastavek za seklanje (C)

S sekljalnikom »bc« (9) lahko najboljše pripravljate napitke, pijače, kaše, žvrkljano testo, zdrobljeni led ali sekljate meso, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

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

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za seklanje »bc«, ki ima posebno rezilo za led.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

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

50 g sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

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

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

Nastavek Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go je popolnoma primeren za pripravo sadnih sokov, smutijev in mlečnih napitkov. Poleg tega ga lahko uporabite za koktajle in hladne pijače z ledenimi kockami. Če uporabljate pokrov z odprtino za pitje, lahko vzamete mešalno posodo tudi s seboj.

Sklop rezil vedno namestite na mešalno posodo, preden namestite motorno enoto.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek D.

Pozor

- Takoj ustavite delovanje in izključite aparat iz vtičnice, če tekočine ali deli mešanih sestavin iztekajo iz posode.
- Če naprava deluje, preprečite močno tresenje, udarjanje ali padce naprave.
- Sklop rezil je treba uporabljati le s priključeno mešalno posodo.
- Če mešalnik med mešanjem preneha delovati ali se sestavine prilepijo na strani mešalne posode, morda ni na voljo dovolj tekočine za učinkovito mešanje.

Vzdrževanje in čiščenje (E)

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek E.

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."
Mešalna posoda pušča.	Sklop rezil ni pravilno nameščen v položaj ali pa je obrabljen.	Preverite, ali je sklop rezil pravilno sestavljen in nepoškodovan.
	Sklop rezil ni pravilno pritrjen na mešalno posodo.	Preverite položaj sklopa rezil.
Mešanje ne poteka pravilno, rezilo se je zataknilo ali pa je hitrost prenizka.	Mešalna posoda je čezmerno napolnjena.	Preverite največjo priporočeno količino.
	Rezilo blokirajo veliki kosi zelo trdih sestavin.	"Takoj prenehajte z mešanjem, odstranite motorno enoto s sklopa rezil in odpravite blokado, preden nadaljujete."
		"Upošteвайте priporočila glede pravilnega vrstnega reda za dodajanje sestavin, pri čemer postavite trde sestavine na dno posode."
		"Trde sestavine narežite na majhne kose, preden jih začnete mešati."
		Upošteвайте priporočila in najprej vklopite motor, nato pa za mešanje obrnite aparat.
Sklopa rezil ni mogoče odviti.	Obdelane so bile tople sestavine.	Potopite mešalno posodo v toplo vodo.

Türkçe

Uyarı



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

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

Parçalar ve Aksesuarlar

- Değişken hız regülatörü
- Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- Turbo düğmesi (T)
- Motor parçası
- EasyClick Çıkarma düğmeleri
- Blendir şaftı
- Kap
- 1250 ml Spiralize aksesuarı
 - Pappardelle bıçağı (takma)
 - Tagliatelle bıçağı (takma)
 - Linguine bıçağı (takma)

- Alet tutucu
 - Dolum tüpü
 - Sabitleme çaprazlı itici
 - Dişli kutusu
 - Çanak
 - Kaymaz lastik halka
- Doğrama aksesuarı «bc»
 - Kapak (dişli ile)
 - Doğrama bıçağı
 - Buz bıçağı
 - Fırça
 - 600 ml Smoothie2Go aksesuarı
 - Bıçak tertibatı
 - Karıştırma kabı
 - İçme kenarlı kapak

Cihazın Kullanılması

Hızın ayarlanması

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

gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama da o kadar hızlı olur. İşlem esnasında hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz.

Maksimum işleme hızına, turbo düğmesine (3) basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullanmak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için Turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

Karıştırma Mili (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Spiralize Aksesuarı (B)

Spiralize aksesuarı, her türlü sebzeli makarna, salata veya dekoratif meyve tabağı yapmak için uygundur.

Spiralize aksesuarını (8) donmuş gıdalar için kullanmayın. Bu yiyecekleri işlemek bıçaklara zarar verebilir.

Maksimum işleme miktarı, doldurulmuş bir kase nin 5 katını kılavuz olarak alır. İşleme devam etmeden önce 30 dakika aletin soğumasına izin verin.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcı «bc» (9) shake'ler, içecekler, püreler, yumuşak hamur, kırık buz hazırlamak veya et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekme k, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

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

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

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

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

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

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

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

Smoothie2Go aksesuarı (D)

Smoothie2Go meyve suyu, meyve püresi ve milkshake hazırlamak için çok uygundur. Kokteyl ve buzlu içecekler de hazırlanabilir. Karıştırma kabı cihazdan bağımsız kullanılmak üzere içme kenarı yoluyla çıkartılabilir.

Karıştırma hareketi karıştırma sırasında durursa veya malzemeler karıştırma kabının içine yapışsın, karıştırma yapmak için yeterli sıvı olmadığı içindir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm D.

Uyarı

- İşlem yapılan içerikten sıvı veya parça sızarsa işlemi hemen durdurun ve cihazın fişini çekin.
- İşlem sırasında cihazın sarsılmamasına, darbe almamasına veya düşmesine dikkat edin.
- Bıçak tertibatı sadece karıştırma kabı takılı olduğunda çalıştırılmalıdır.
- Karıştırma hareketi karıştırma sırasında durursa veya malzemeler karıştırma kabının içine yapışsın, karıştırma yapmak için yeterli sıvı olmadığı içindir.

Bakım ve Temizleme (E)

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm E.

Garanti ve Servis

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

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.
Karıştırma kabı sızdırıyor	Bıçak tertibatı yerine tam oturmamıştır veya eskimiştir	Bıçak tertibatının doğru takıldığından ve hasarlı olmadığından emin olun
	Bıçak tertibatı Karıştırma kabına tam olarak vidalanmıyor	Bıçak tertibatının konumunu kontrol edin
Karıştırma iyi değil, bıçak takılıyor veya hız çok düşük	Karıştırma kabı aşırı doldurulmuştur	Önerilen maksimum miktarı kontrol edin
	Çok sert malzemeli büyük parçalar bıçağın işleyişini engelliyor	Karıştırma işlemini hemen durdurun, Bıçak tertibatından motor parçasını çıkartın, blokajı giderdikten sonra işleme devam edin
		Malzemelerin doğru sırası, şişenin dibindeki sert malzemeler konusunda önerileri izleyin
		Sert malzemeleri karıştırmadan önce keserek küçük parçalara ayırın
		Motoru ilk kez çalıştırırken ve ardından gelen karıştırma amaçlı dönme hareketi öncesinde önerilenleri dikkate alın
Bıçak tertibatının vidası çıkartılamıyor	Sıcak malzeme işlenmiştir	Derin Karıştırma kabı sıcak sudadır

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 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo (T)
- 4 Motor
- 5 Butoane de deblocare EasyClick
- 6 Axul blenderului
- 7 Cupă
- 8 Accesoriu spiralizator de 1250 ml
 - a Lamă pentru pappardelle (insertie)
 - b Lamă pentru tagliatelle (insertie)
 - c Lamă pentru linguine (insertie)
 - d Suport pentru unelte
 - e Tub de alimentare

- f Dispozitiv de împingere cu vârf de fixare în cruce
 - g Aparat de viteze
 - h Castron
 - i Inel anti-alunecare din cauciuc
- 9 Accesoriu tocător «bc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Lamă pentru gheață
 - 10 Perie
 - 11 Accesoriu 600 ml Smoothie2Go
 - a Ansamblu lame
 - b Container mixare
 - c Capac cu cioc pentru băut

Cum se utilizează aparatul

Setarea vitezei

Când activați butonul de turație variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă (1). Cu cât este mai mare valoarea setată, cu atât mai mare este turația de tocare.

Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de turație. Turația maximă de procesare poate fi atinsă apăsând butonul Turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul Turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de turație.

Piciorul de amestecare (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu spiralizator (B)

Accesoriiul spiralizator este perfect adaptat pentru pregătirea tuturor tipurilor de paste de legume, salate sau mâncăruri cu fructe decorative.

Nu folosiți accesoriul spiralizator (8) pentru a procesa alimente congelate. Prepararea acestora ar putea deteriora lamele.

Canitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute. Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesoriiul tocător (C)

Tocătorul «bc» (9) este perfect adecvat pentru a prepara shake-uri, băuturi, piureuri, aluat sau gheață zdrobită sau pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

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

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

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

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

Accesoriu Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go este perfect adecvat pentru prepararea sucurilor de fructe și a milkshake-urilor. De asemenea pentru cocktail-uri și băuturi reci cu gheață cuburi. Prin utilizarea capacului cu cioc pentru băut, containerul de mixare poate fi și detașat.

Atașați întotdeauna ansamblul de lame la containerul de mixare înainte de atașarea grupului motor.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea D.

Atenție

- Opriti imediat operarea și scoateți aparatul din priză dacă lichide sau părți din conținutul procesat ies afară.
- Evitați scuturarea puternică, lovirea sau scăparea în timpul funcționării.
- Ansamblul de lame este permis să fie operat numai cu containerul de mixare atașat.
- Dacă acțiunea de amestecare se oprește în timpul mixării sau ingredientele se lipesc de lateralele bolului, s-ar putea să nu fie suficient lichid pentru amestecare eficientă.

Îngrijire și curățare (E)

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Garanție și service

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

</

Η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί να επιτευχθεί με πάτημα το κουμπιού Turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το κουμπί Turbo για στιγμιαίους ισχυρούς παλμούς χωρίς να χρειάζεται να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

Αξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέσινγκ για τις σαλάτες, σουπές, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μιλκσείκ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

Εξάρτημα Spiralizer (B)

Το εξάρτημα Spiralizer ενδείκνυται απόλυτα για την παρασκευή κάθε είδους ζυμαρικών λαχανικών, σαλάτες ή διακοσμημένα πιάτα φρούτων.

Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα Spiralizer (8) για την επεξεργασία καταψυγμένων τροφίμων. Η επεξεργασία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιές στις λεπίδες.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ακολουθεί τον αριθμητικό κανόνα των 5 γεμάτων μολ. Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία αφίστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.

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

Εξάρτημα κόφτη (C)

Ο πολτοποιητής «bc» (9) ενδείκνυται απόλυτα για την παρασκευή shake, ποτών, πουρέ, κουρκουτίου, θρυμματισμένου πάγου ή για την πολτοποίηση κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, κράκερ και ξηρών καρπών.

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

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

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

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

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

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόπτη «hc» (προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Braun. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

Εξάρτημα Smoothie2Go (D)

Το εξάρτημα Smoothie2Go ενδείκνυται απόλυτα για την παρασκευή φρουτοχυμών, σμούθις και μιλκσείκ. Επίσης ενδείκνυται για κοκτέιλ και κρύα ποτά με παγάκια. Χρησιμοποιώντας το καπάκι με στόμιο, μπορείτε επίσης να παίρνετε μαζί σας το δοχείο ανάμιξης.

Τοποθετείτε πάντοτε τη μονάδα λεπίδων στο δοχείο ανάμιξης προτού συνδέσετε το τμήμα μοτέρ.

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

Προσοχή

- Διακόψτε αμέσως τη λειτουργία και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος σε περίπτωση διαρροής υγρών ή μερών του περιεχομένου επεξεργασίας.
- Αποφεύγετε ισχυρούς κραδασμούς, προσκρούσεις ή πτώσεις κατά τη λειτουργία.
- Η μονάδα λεπίδων πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με συνδεδεμένο το δοχείο ανάμιξης.
- Αν κατά τη διάρκεια της ανάμιξης η ανάμιξη σταματήσει ή τα συστατικά κολλήσουν στις πλευρές του δοχείου ανάμιξης, μπορεί να μην υπάρχει επαρκής ποσότητα υγρού για αποτελεσματική ανάμιξη.

Φροντίδα και Καθαρισμός (E)

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

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.
Το δοχείο ανάμειξης παρουσιάζει διαρροή	Η μονάδα λεπίδων δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή έχει φθαρεί	Ελέγξτε αν η μονάδα λεπίδων έχει συναρμολογηθεί σωστά και δεν είναι ελαττωματική
	Η μονάδα λεπίδων δεν έχει βιδωθεί σωστά στο δοχείο ανάμειξης	Ελέγξτε τη θέση της μονάδας λεπίδων
Η ανάμειξη δεν γίνεται σωστά, εμπλοκή λεπίδας ή πολύ χαμηλή ταχύτητα	Υπερπλήρωση του δοχείου ανάμειξης	Ελέγξτε τη συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα
	Μεγάλα τεμάχια πολύ σκληρού υλικού μπλοκάρουν τη λεπίδα	Διακόψτε αμέσως την ανάμειξη, αφαιρέστε το τμήμα μοτέρ από τη μονάδα λεπίδων και αντιμετωπίστε την εμπλοκή προτού συνεχίσετε
		Ακολουθήστε τις συστάσεις για τη σωστή σειρά των συστατικών, τοποθετώντας το σκληρό υλικό στον πυθμένα της φιάλης
		Κόψτε το σκληρό υλικό σε μικρά κομμάτια πριν από την ανάμειξη
		Ακολουθήστε τις συστάσεις να εκκινείτε πρώτα το μοτέρ και μετά να γυρίζετε τη συσκευή για ανάμειξη
Δεν μπορείτε να ξεβιδώσετε τη μονάδα λεπίδων	Έγινε επεξεργασία ζεστών συστατικών	Εμβαπίστε το δοχείο ανάμειξης σε ζεστό νερό

Қазақ

Пюре жабдығы



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

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т ймеси (on/off)
- 3 Turbo т ймеси (T)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы

- 8 1250 мл Тілімдегіш керек-жарақ
a Папарделле пышағы (қондырма)
b Тальятелле пышағы (қондырма)
c Лингвини пышағы (қондырма)
d Құрал ұстатқыш
e Толтыру түтігі
f Бекіткіш айкасы бар итергіш
g Беріліс қорабы
h Шара
i Тайғанатпайтын резеңке шығыр
- 9 турау жабдығы «bc»
a Қақпақ (тартпасы бар)
b Турау жүзі
c Мұз жарғыш
- 10 Шөтке
- 11 600 мл Smoothie2Go қосымша жабдығы
a Пышақтар жинағы
b Араластырғыш сауыт
c Сусын ішетін шүмегі бар қақпақ

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамдығын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өңдеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес болады. Орнатылған мән неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы солғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады.

Ең жоғары өңдеу жылдамдығына турбо түймені (3) басу арқылы жетуге болады. Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай қуат импульстерін дереу беру үшін де қолдануға болады.

Араластырғыш білігі (A)

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Тілімдегіш керек-жарақ (B)

Тілімдегіш керек-жарақ көкөністің, пастаның және безендірілген жеміс-жидек тағамдарының барлық түрлерін дайындауға өте қолайлы.

Тілімдегіш керек-жарақты (8) мұздатылған тағамды өңдеу үшін пайдалануға болмайды.

Олай ету пышақтарға нұқсан келтіруі мүмкін. Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады. Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (C)

«bc» турауышы (9) коктейль, сусын, езбе, құйма, уатылған мұз дайындау үшін немесе ет, қатты ірімшік, пияз, асшөп, сарымсақ, көкөніс, нан, крекер мен жаңғақтарды турау үшін аса қолайлы.

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

Тек қана «bc» турау жабдығы мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

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

«hc» турағыш жарағын пайдалану (қосымша жарақты Braun сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді).

Smoothie2Go керек-жарағы (D)

Smoothie2Go жеміс шырынын, смузи мен сүт коктейльдерін дайындау үшін өте қолайлы. Сондай-ақ мұз қосылған коктейльдер мен салқын сусындар үшін де. Сусын ішетін шүмегі бар қақпақты пайдалану арқылы араластырғыш сауытты сондай-ақ тағамды өзіңмен алып кету үшін пайдалануға болады. Қозғалтқыш бөлікті тіркемес бұрын әрқашан да араластырғыш сауытқа пышақтар жинағын жалғаңыз.

Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды D бөлімінен қараңыз.

Сақтандыру

- Егер сұйық өнімдер немесе араластырылып жатқан азық-түлік сыртқа ақса, жұмысты дереу тоқтатып, аспапты тоқ көзінен суырыңыз.
- Жұмыс істеп тұрғанда қатты шайқаудан, соғып алудан немесе құлатып алудан сақ болыңыз.
- Пышақтар жинағын тек араластырғыш сауыт тіркеулі болғанда ғана пайдалану қажет.
- Егер араластыру кезінде араластыру тоқтап қалса немесе азық-түлік араластырғыш сауыттың қабырғасына жабысып қалса, араластыру тиімді болуы үшін сұйықтық жеткіліксіз болуы мүмкін.

Күту және тазалау (E)

Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды E 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 5251-5252-5260-5264 INT
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Германия Занды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Карл-Улрих-Штрассе 4
63263 Ной-Изенбург

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

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сущёвская 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."

Араластырғыш сауыттан сұйықтық ағады	Пышақтар жинағы орнына дұрыс салынбаған немесе тозған	Пышақтар жинағының дұрыс құрастылығанын және бұзылмағанын тексеру
	Пышақтар жинағы араластырғыш сауытқа дұрыс бұрап салынбаған	Пышақтар жинағының дұрыс орналасқанын тексеру
Дұрыс араластырмайды, пышақ кептеліп қалған немесе жылдамдығы тым төмен	Араластырғыш сауыт толып кеткен	Ең үлкен мөлшер бойынша ұсыныстаманы тексеру
	Өте қатты азық-түліктің үлкен кесектері пышақты жібермей тұр	"Араластыруды дереу тоқтатып, пышақтар жинағынан қозғалтқыш бөлікті алу және жалғастырмас бұрын тіреп тұрған нәрсені алып тастау"
		"Азық-түлікті ретімен салу бойынша ұсыныстамаларды ұстану, қаты азық-түлік сауыттың түбіне салынады"
		"Араластырмас бұрын қатты азық-түлікті кішірек етіп турау"
		Өуелі қозғалтқышты іске қосып, содан кейін араластыру үшін аспапты іске қосу туралы ұсыныстаманы орындау
Пышақтар жинағын бұрап алу мүмкін емес	Жылы азық-түлік араластырылған	Терең араластыру сауыты жылы суда

Русский

Перед использованием



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

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (Т)
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-спиралерезка 1250 мл
 - a Нож для паппарделле (вставка)
 - b Нож для тальятелле (вставка)
 - c Нож для лингуини (вставка)
 - d Держатель инструмента
 - e Загрузочная трубка

- f Толкатель с фиксирующей крестовиной
- g Редуктор
- h Чаша
- i Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 9 Насадка-измельчитель, «bc»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Нож для колки льда
- 10 Щетка
- 11 Аксессуар Smoothie2Go емкостью 600 мл
 - a Узел ножа
 - b Емкость для смешивания
 - c Крышка с носиком

Использование прибора

Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скорости (1). Чем выше настройка, тем выше скорость измельчения. Поворачивая регулятор скорости, можно удобно изменять скорость в процессе работы.

Максимальную скорость обработки можно установить нажатием на кнопку Турбо (3). Кроме того, кнопку Турбо можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

Стержень блендера (A)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

Насадка-спиралерезка (B)

Насадка-спиралерезка идеально подходит для приготовления всех видов овощной лапши, салатов или декоративных фруктовых блюд.

Не используйте насадку-овощерезку (8) для обработки замороженных продуктов. Это может привести к повреждению ножей.

Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши. Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел B.

Насадка-измельчитель (C)

Измельчитель «bc» (9) идеально подходит для приготовления коктейлей, напитков, пюре, теста, колки льда или для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

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

Только насадка-измельчитель «bc» со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел C.

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

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

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

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране).

Аксессуар Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go идеально подходит для приготовления фруктовых соков, смузи и молочных коктейлей. А также для алкогольных/безалкогольных коктейлей и холодных напитков с кубиками льда. Если использовать крышку с носиком, то емкость для смешивания также можно взять с собой.

Всегда присоединяйте узел ножа к емкости для смешивания до моторного блока.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел D.

Осторожно

- Незамедлительно прекратите процесс и отключите прибор от сети, если имеется утечка жидкости или обрабатываемых ингредиентов.
- Сильная тряска, удары или падение прибора – это то, чего следует избегать при использовании.
- Узел ножа необходимо использовать только с присоединенной емкостью для смешивания.
- Если в процессе работы смешивание прекращается или ингредиенты прилипают к стенкам емкости, возможно, для эффективного смешивания недостаточно жидкости.

Уход и очистка (E)

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и

Дата изготовления

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



Модель	MQ 5251-5252-5260-5264 INT
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

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

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцевская, 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.
Емкость для смешивания протекает.	Узел ножа находится в неправильном положении или изношен.	Проверьте, собран ли узел ножа надлежащим образом и не поврежден ли он.
	Узел ножа прикручен к емкости для смешивания ненадлежащим образом.	Проверьте положение узла ножа.

Ненадлежащее смешивание, нож заело или слишком низкая скорость.	Емкость для смешивания переполнена.	Проверьте рекомендации по максимальному количеству ингредиентов.
	Большие куски очень твердого материала блокируют нож.	Незамедлительно прекратите работу, отсоедините моторный блок от узла ножа и устраните причину блокировки перед продолжением.
		Следуйте рекомендациям относительно правильного порядка добавления ингредиентов (твердые на дне емкости).
		Порежьте твердые ингредиенты на мелкие кусочки перед смешиванием.
		Следуйте рекомендациям: сначала запустите мотор, а затем поворачивайте прибор для смешивания.
Узел ножа не удастся открутить.	Производилась обработка теплых ингредиентов.	Опустите емкость для смешивания в теплую воду.

Українська

Перед використанням



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

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (T)
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування EasyClick
- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка для нарізання спіраллю 1250 мл
 - a Лезо для папарделле (вставка)
 - b Лезо для тальятелле (вставка)
 - c Лезо для лінгвіне (вставка)
 - d Тримач інструменту
 - e Трубка подачі
 - f Штовхач із хрестовидним фіксатором
 - g Редуктор
 - h Чаша
 - i Нековзкі ніжки
- 9 насадка для нарізки «bc»
 - a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізки
 - c ніж для розколювання льоду
- 10 Пензель

- 11 Насадка «Smoothie2Go» 600 мл
 - a Вузол ножа
 - b Контейнер для змішування
 - c Кришка з носиком

Як використовувати пристрій

Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим більша швидкість нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості.

Максимальної швидкості обробки можна досягти шляхом натискання кнопки turbo (3). Кнопку turbo також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикати регулятор швидкості.

Насадка-блендер (A)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка для нарізання спіраллю (B)

Насадка для нарізання спіраллю ідеально підходить для приготування всіх видів овочевої пасти, салатів або декоративних фруктових страв.

Не використовуйте насадку для нарізання спіраллю (8) для обробки заморожених продуктів. Обробка може призвести до пошкодження леза.

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

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

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі B.

Насадка для нарізки (C)

Подрібнювач bc (9) ідеально підходить для приготування коктейлів, напоїв, пюре, рідкого тіста, дробленого льоду або подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, овочів, хліба, сухарів і горіхів.

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

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» з її спеціальним ножем для розколювання льоду.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі C.

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

50 г чорносливу

75 г кремopodobного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремopodobний мед у змішувальну ємкість «hc».

- Зберігати при температурі 3° C в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Продовжуйте нарізування протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості.

Використовуйте насадку для нарізки «hc» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Braun, однак не у всіх країнах)

Насадка Smoothie2Go (D)

Насадка Smoothie2Go призначена для приготування фруктових напоїв, смузі та молочних коктейлів. А також для приготування освіжаючих коктейлів та прохолодних напоїв з кубиками льоду. Завдяки кришці з носиком контейнер для змішування можна брати з собою.

Щоразу перед приєднанням деталі двигуна спершу прикрутіть вузол ножа до контейнера для змішування.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі D.

Осторожно

- Якщо рідини або інгредієнти витікають, негайно припиніть роботу і вийміть пристрій з розетки.
- Уникайте сильного струшування, ударів або падіння під час роботи пристрою.
- Вузол ножа слід використовувати лише з приєднаним контейнером для змішування.
- Якщо змішування припинилось або інгредієнти прилипили до боків контейнера, кількість рідини може бути недостатньою для ефективного змішування.

Догляд та чищення (E)

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі E.

Гарантія та обслуговування

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

Посібник із пошуку та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення	Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Braun.
Контейнер для змішування протікає	Вузол ножа встановлений неправильно або зношений	Перевірте, чи вузол ножа зібраний належним чином та не пошкоджений
	Вузол ножа неправильно прикручений до контейнера для змішування	Перевірте положення вузла ножа
Неправильне змішування: ніж застряг або швидкість надто низька	Контейнер для змішування переповнений	Уточніть рекомендації щодо максимально допустимої кількості
	Великі тверді шматки забили ніж	Негайно припиніть змішування, від'єднайте вузол ножа від деталі двигуна і усуньте забивання, перш ніж продовжувати
		Дотримуйтесь рекомендацій щодо правильного порядку змішування інгредієнтів, тверді шматки занурюйте на дно
		Перед змішуванням наріжте тверді шматки на менші кусочки
		Дотримуйтесь рекомендації, для правильного змішування спочатку запустіть двигун, а потім поверніть пристрій
Вузол ножа неможливо відкрити	Обробляються теплі інгредієнти	Занурте контейнер для змішування в теплу воду

الرعاية والتنظيف (E)

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

الضمان والخدمة

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

تحذير

- أوقف التشغيل على الفور وافصل الجهاز في حالة تسرب السوائل أو أجزاء من محتويات المعالجة.
- تجنب تعرض الجهاز للاهتزاز القوي أو الاصطدام أو السقوط أثناء التشغيل.
- يجب عدم تشغيل مجموعة الشفرة إلا عن تركيب حاوية الخلط.
- إذا توقف إجراء الخلط في أثناء الخلط أو علقت المكونات في جوانب حاوية الخلط، فقد لا يكون هناك ما يكفي من السوائل للخلط بفعالية.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	الأسباب المحتملة	المشكلة
تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.	لا توجد طاقة كهربائية	الخلاط اليدوي لا يعمل.
تحقق مما إذا كانت مجموعة الشفرة مركبة بشكل صحيح وأنها ليست تالفة	مجموعة الشفرة غير مثبتة في مكانها الصحيح أو متأكلة	يوجد تسريب في حاوية الخلط
تحقق من موضع مجموعة الشفرة	مجموعة الشفرة ليست مثبتة بالبراغي بشكل صحيح في حاوية الخلط	
تحقق من توصية الكمية القصوى	تجاوز الحد الأقصى لحاوية الخلط	خلط بشكل غير صحيح أو علقت الشفرة أو انخفاض السرعة بدرجة كبيرة
أوقف الخلط على الفور وقم بإزالة جزء الموتور من مجموعة الشفرة وقم بإزالة سبب الإعاقة قبل المتابعة	توجد قطع كبيرة الحجم جامدة جدًا تعوق حركة الشفرة	
اتبع توصيات الترتيب الصحيح للمكونات، بحيث تكون المواد الجامدة في قاع الزجاجاة		
قم بتقطيع المواد الجامدة إلى قطع صغيرة قبل الخلط		
اتبع توصيات بدء تشغيل الموتور أولاً ثم قم بتدوير الجهاز للخلط		
اغمس حاوية الخلط في الماء الدافئ	تم تجهيز المكونات الدافئة	لا يمكن فك براغي مجموعة الشفرة



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 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 Turbo (T) زر
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 1250 مل ملحقات قطاعة الخضروات اللولبية
- a ، شفرة Pappardelle (إدراج)
- b ، شفرة Tagliatelle (إدراج)
- c ، شفرة Linguine (إدراج)
- d ، حامل الأداة
- e ، أنبوب ملء
- f ، دافع مزود بصلب تثبيت
- g ، صندوق التروس
- h ، وعاء
- i ط ، حلقة مطاطية مضادة للانزلاق
- 9 ملحق مفرمة 500 مللي «bc»
- a غطاء (مزود بترس)
- b شفرة تقطيع
- c شفرة تكسير الثلج
- 10 فرشاة
- 11 ملحق Smoothie10 2Go سعة 600 مل
- a مجموعة الشفرة
- b حاوية الخلط
- c غطاء مزود بفوهة للشرب

طريقة استخدام الجهاز

إعداد السرعة

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

محور الخلط (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

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

ملحق قطاعة الخضروات اللولبية (ب) (B)

ملحق قطاعة الخضار اللولبية مناسب تمامًا لإعداد جميع أنواع المعكرونة بالخضار، أو السلطات أو أطباق الفواكه المُزينة.

لا تستخدم ملحق قطاعة الخضروات الحلزونية (8) لتحضير الأطعمة المجمدة. قد يؤدي التحضير إلى تلف الشفرات.

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

قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

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

ملحق المفرمة (C)

تُعد المفرمة «bc» (9) هي الأفضل لإعداد المخفوقات والمشروبات والبوريه والعجينة والثلج بعد تكسيهه، أو لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

لا تستخدم ملحق المفرم مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جُورُ الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «bc» ذو شفرة الثلج الخاصة بتكسير مكعبات الثلج.

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

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

مفرودة)

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املا وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.
- ضعها في التلاجة لمدة 42 ساعة في درجة حرارة 3 درجة مئوية.
- أضع 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم باستنفاط الخلط لمدة ثانية ونصف بأقصى سرعة.

ق اختياري متوفر في مركز خدمة («hc» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول) Braun.

ملحق Smoothie2Go (D)

يُعد Smoothie2Go مناسب تمامًا لإعداد عصائر الفواكه والعصائر المثلجة ومخفوقات الحليب. كما يُعد مناسب تمامًا لعصائر الكوكتيل والمشروبات الباردة التي تحتوي على مكعبات الثلج. وباستخدام الغطاء الذي يتميز بفوهة شرب، يمكن أيضًا أخذ حاوية الخلط.

يجب دائمًا تركيب مجموعة الشفرة بحاوية الخلط قبل تركيب جزء الموتور.

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

