

BRAUN

PowerBlend 1



Type JB101AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

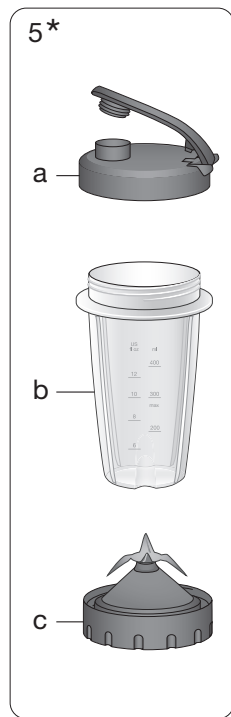
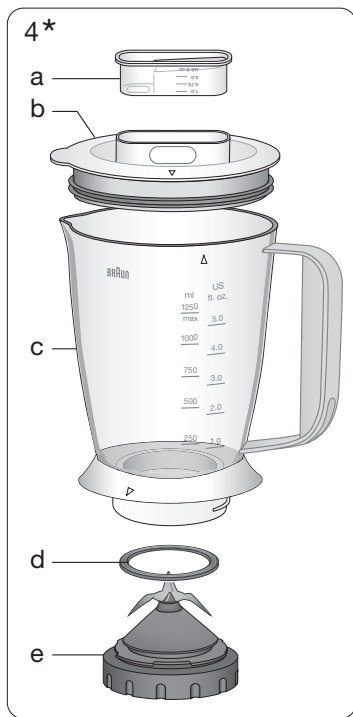
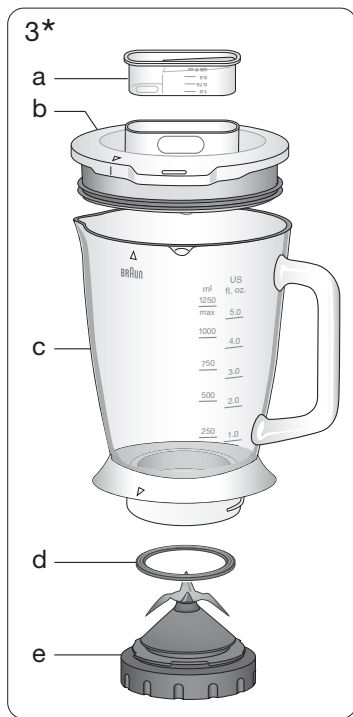
Jug Blender

- 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 veiligheidsaankwijzingen (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** يرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

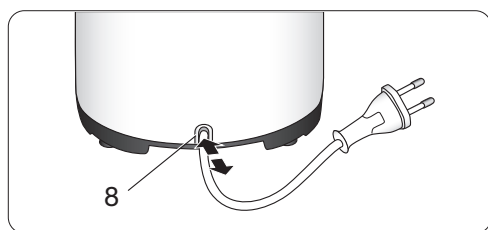
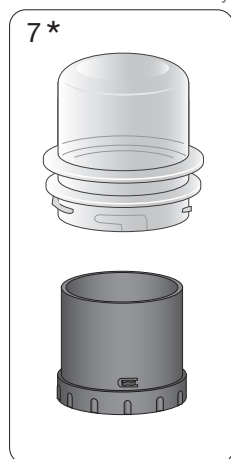
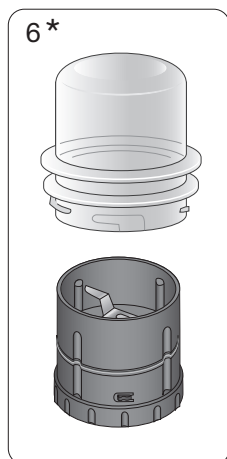
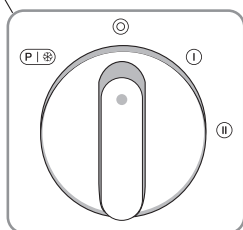
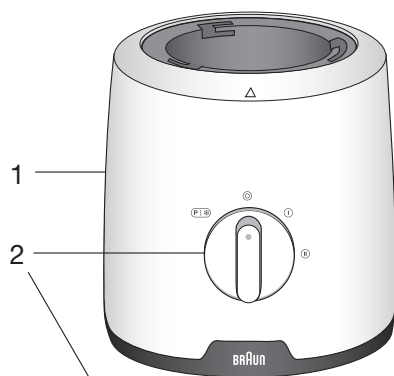
Deutsch	11
English	12
Français	14
Español	15
Português	17
Italiano	18
Nederlands	20
Dansk	21
Norsk	23
Svenska	24
Suomi	26
Polski	27
Český	29
Slovenský	30
Magyar	32
Hrvatski	33
Slovenski	35
Türkçe	36
Română	38
Ελληνικά	39
Қазақ	41
Русский	43
Українська	45
عربي	47

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

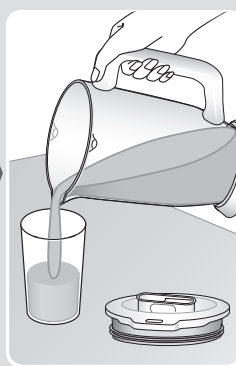
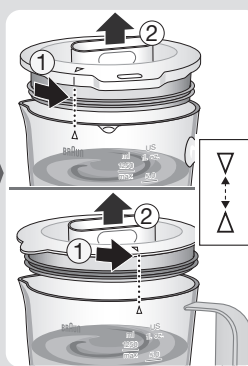
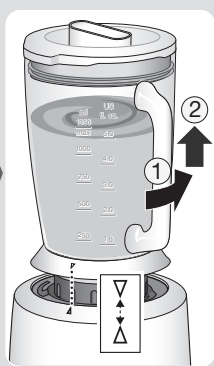
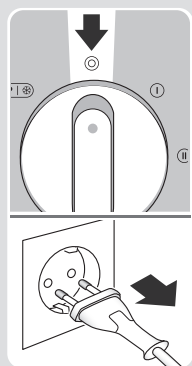
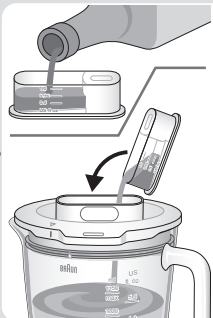
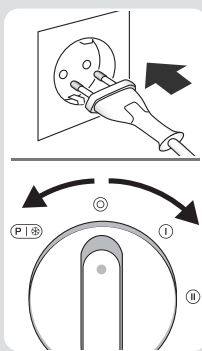
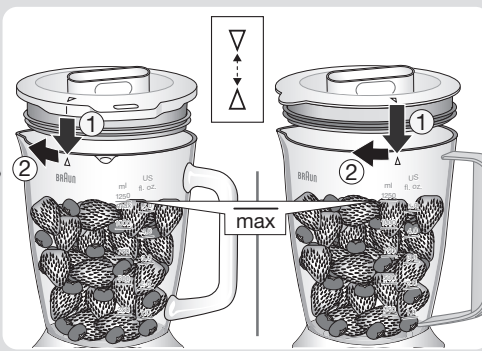
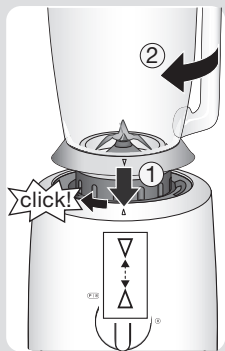
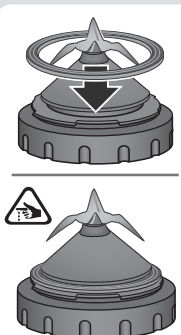




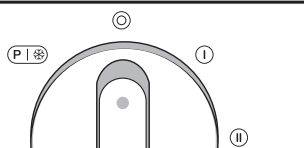
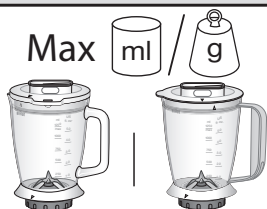
* selected models only



A

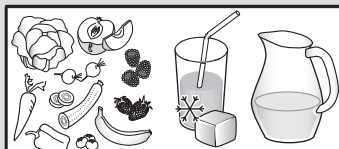


I



speed

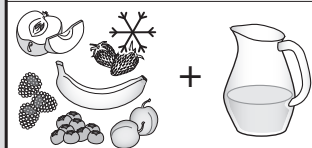
sec.



900 ml

I - II

40-60



200 g

1. P
2. II

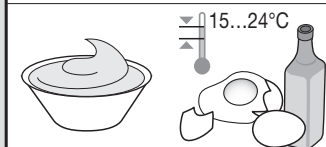
30-40



500 ml

I - II

30-50



300 ml

I

60-80



450 ml

II

60-80



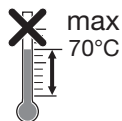
600 ml

P - II

80-100



700 ml



I - II

60-80

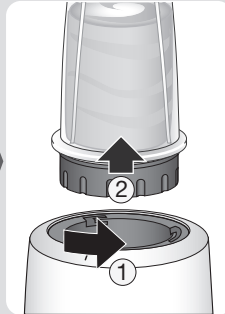
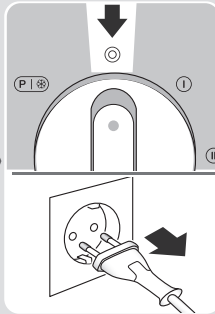
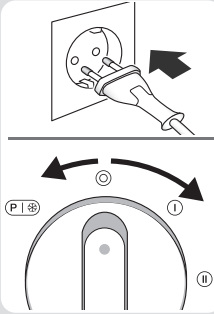
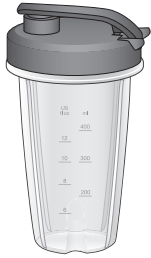


6x



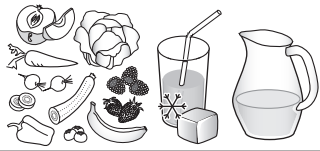
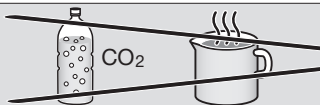
8-10x (P | ❄️)

B

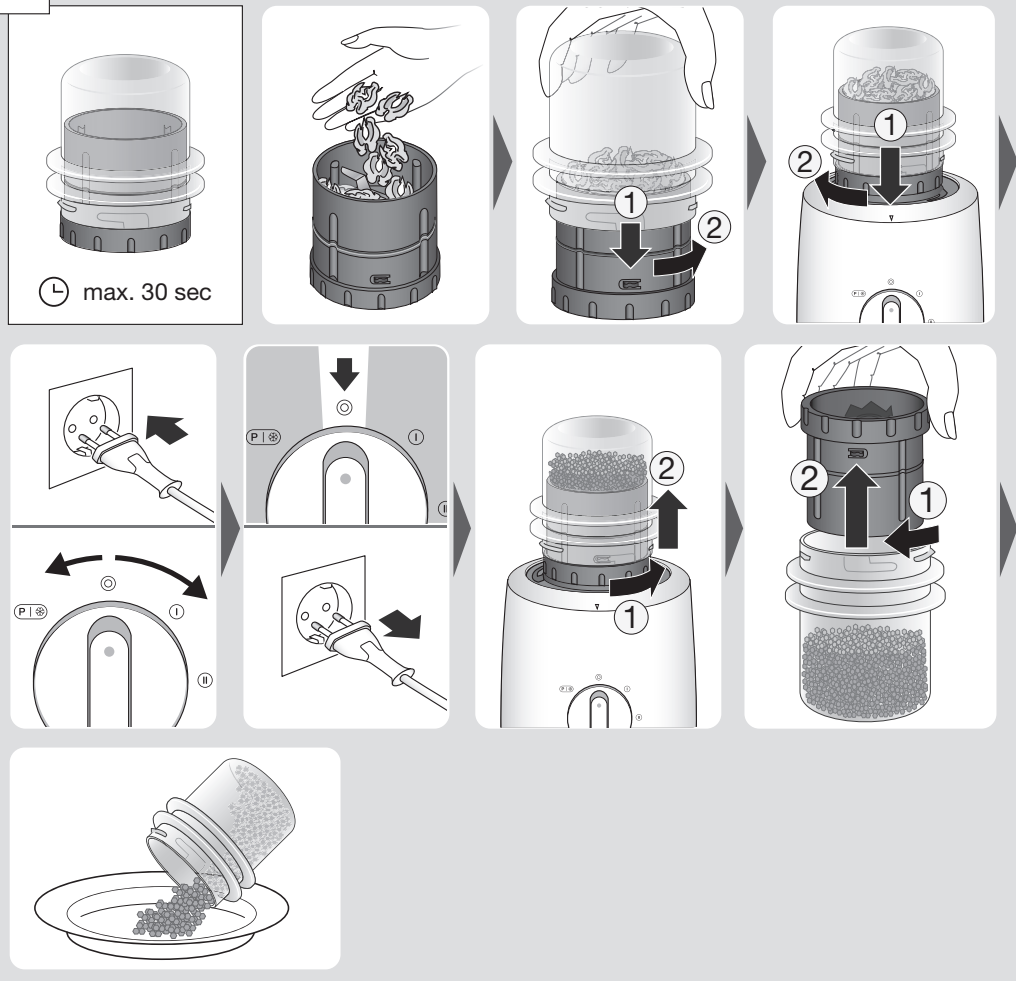


II



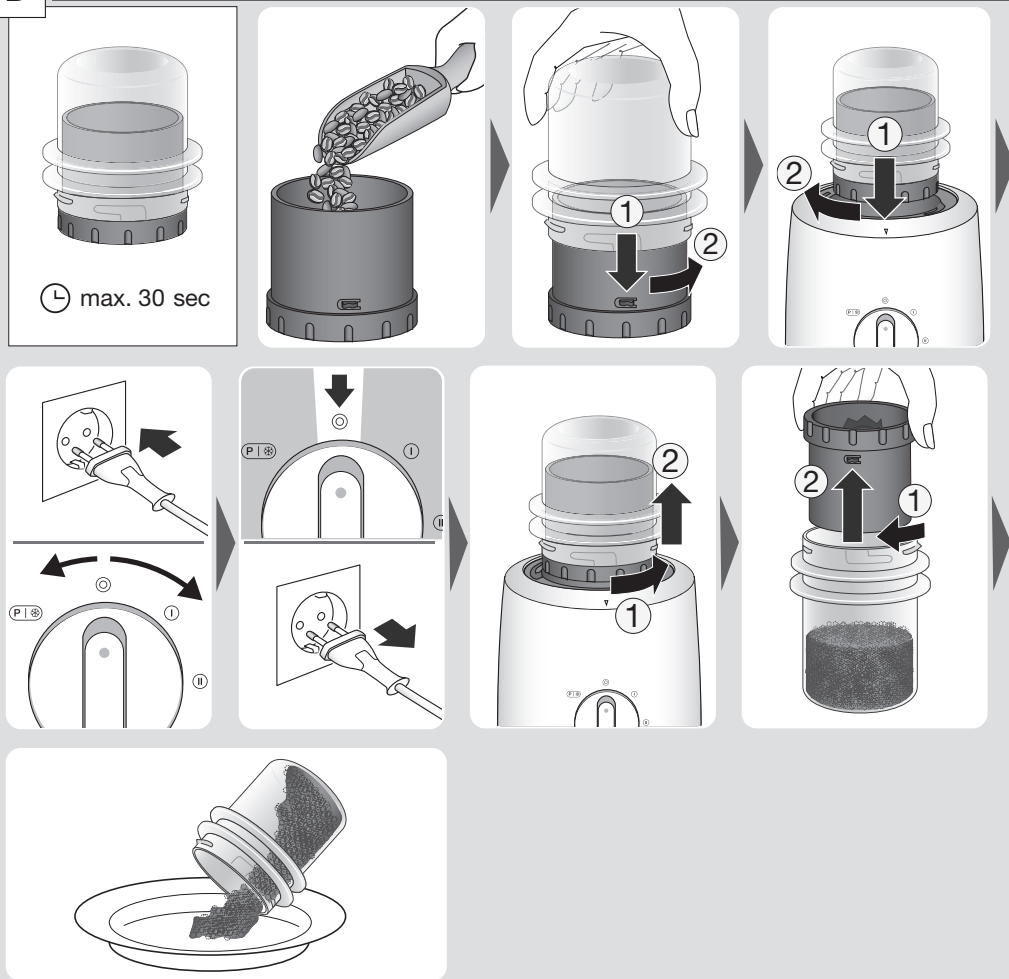
	Max  ml	speed	 sec.
	400	II	30-60
	300	II	30-40
			

C Chopper Attachment

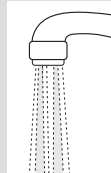
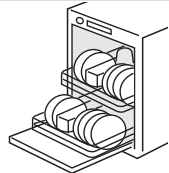
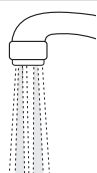
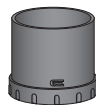
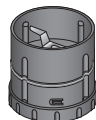
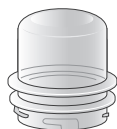
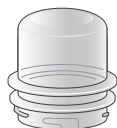
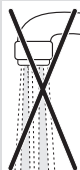
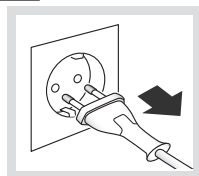


III			Parmesan					
Max	60	50	60	60	60	10		
	8-10x	8-10x	5-7x	2-4x	6-8x	3-5x		

D Grinder Attachment



IV									
Max	g	50	80	30	30	50	60	30	
speed	II								
⌚ sec.	max. 30 sec.								



Deutsch

Beschreibung

- 1 Motoreinheit
- 2 Drehknopf
- 3 Mixbehälter kpl. (Glas)
 - a. Messbecher
 - b. Deckel
 - c. Mixbehälter
 - d. Dichtung
 - e. Messereinheit
- 4 Mixbehälter kpl. (Kunststoff)
 - a. Messbecher
 - b. Deckel
 - c. Mixbehälter
 - d. Dichtung
 - e. Messereinheit
- 5 Smoothie2Go-Aufsatz
 - a. Deckel
 - b. Flasche
 - c. Messereinheit
- 6 Zerkleinerer-Aufsatz
- 7 Mühlen-Aufsatz
- 8 Kabelaufbewahrung

Vor dem Erstgebrauch

Reinigen Sie vor der ersten Verwendung des Standmixers alle Teile (siehe Abschnitt «Reinigung und Pflege»).

(A) Mixbehälter

Vorsicht: Keine Zutaten, die heißer als 70°C sind, im Mixbehälter verarbeiten.

Der Mixbehälter ist perfekt geeignet für

- Mixen von Flüssigkeiten wie Smoothies, Soßen, Fruchtsäften und Suppen
- Mischen von cremigen Massen (Mayonnaise, Pfannkuchenteig)
- Pürieren von gekochten Zutaten (Babynahrung)

Detaillierte Verarbeitungshinweise finden Sie in Tabelle I.

Die maximale Betriebszeit für den Mixbehälter beträgt 90 Sekunden. Bei der Verarbeitung größerer Mengen lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch auf Zimmertemperatur abkühlen.

Das Gerät ist mit einem Motorschutz ausgestattet, der den Motor vor Überhitzung schützt. Wenn sich der Motor während des Gebrauchs abschaltet, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie fortfahren.

(B) Smoothie2Go-Aufsatz

Vorsicht: Keine Zutaten, die heißer als 30°C sind, im Smoothie2Go-Aufsatz verarbeiten.

Der Smoothie2Go-Aufsatz ist perfekt für die Zubereitung von Getränken und Smoothies geeignet. Detaillierte Verarbeitungshinweise finden Sie in Tabelle II.

(C) Zerkleinerer-Aufsatz

Der Zerkleinerer eignet sich hervorragend zum Zerkleinern von Gemüse, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Fleisch und Nüssen. Detaillierte Verarbeitungshinweise finden Sie in Tabelle III.

Der Zerkleinerer kann auch verwendet werden, um eine Pfannkuchenfüllung oder einen Aufstrich herzustellen. Den Zerkleinerer mit 30 g entkernten Pflaumen füllen und 2 Sekunden lang pulsieren.

(D) Mühlen-Aufsatz

Der Mühlen-Aufsatz eignet sich hervorragend für das Mahlen von trockenen Zutaten. Detaillierte Verarbeitungshinweise finden Sie in Tabelle IV.

Puls Modus/Ice Crush

Der Puls Modus eignet sich zum Zerkleinern größerer Stücke, um Eis zu zerkleinern oder um eine bestimmte Konsistenz der Zutaten zu erzielen. Die Dauer hängt davon ab, wie lange Sie den Schalter auf der Pulse-Funktion (P) halten.

Für beste Ergebnisse

- Schneiden Sie feste Zutaten vor dem Mixen in kleine Stücke.
- Wenn das Gerät während des Mixvorgangs stehen bleibt, ist möglicherweise nicht ausreichend Flüssigkeit hinzugefügt worden.
- Nutzen Sie für die Zubereitung kleinerer Mengen eine niedrige Geschwindigkeit.
- Bei der Zubereitung von Mayonnaise kann Öl durch die Öffnung im Messbecher hinzugefügt werden.
- Bei der Verarbeitung von weichen Lebensmitteln beginnen Sie die ersten Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe I und wechseln dann für die weitere Verarbeitung auf Geschwindigkeitsstufe II.

(E) Reinigung und Pflege

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt E

Garantie und Service

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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät startet nicht	Der Mixbehälter ist nicht korrekt auf der Motoreinheit montiert	Überprüfen Sie die korrekte Montage des Mixbehälters. Platzieren Sie den Mixbehälter mit dem Griff auf der rechten oder linken Seite auf die Motoreinheit. Dann drehen Sie den Mixbehälter bis er vollständig verriegelt ist.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 30 Minuten bevor Sie fortfahren.
Der Mixbehälter ist undicht	Die Dichtung wurde nicht oder nicht korrekt eingesetzt.	Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig eingesetzt ist.
	Die Messereinheit ist nicht richtig fest montiert	Montieren Sie die Messereinheit korrekt im Mixbehälter
Flüssigkeit spritzt aus dem Mixbehälter	Der Mixbehälter wurde zu voll gefüllt	Beachten Sie die angegebene maximale Füllmenge
	Die gewählte Geschwindigkeit ist zu hoch	Beachten Sie die angegebenen Geschwindigkeitshinweise

English

Parts and Accessories

- 1 Base unit
- 2 Rotary switch
- 3 Glass jug
 - a. measuring cap
 - b. lid
 - c. jug
 - d. gasket
 - e. blade group
- 4 Plastic jug
 - a. measuring cap
 - b. lid
 - c. jug
 - d. gasket
 - e. blade group
- 5 Smoothie2Go attachment
 - a. lid
 - b. bottle
 - c. blade group
- 6 Chopper attachment
- 7 Grinder attachment
- 8 Cord storage compartment

Before First Use

Clean all parts before using the blender for the first time – refer to «Care and Cleaning».

(A) Jug

Caution: Do not blend ingredients hotter than 70°C in the jug.

The jug is perfectly suited for

- blending smoothies, liquids, sauces, fruit juices and soups
- mixing soft ingredients (mayonnaise, pancake batter)
- pureeing cooked ingredients (baby food)

For detailed processing instructions refer to table I.

Maximum operation time for the jug is 90 seconds at a time. When processing heavy loads let it cool down to room temperature for next operation.

The blender is equipped with a motor protection which protects the motor from overheating. If the motor shuts down during the performance switch off, unplug and let it cool down for 30 minutes before continuing blending.

(B) Smoothie2Go Attachment

Caution: Do not blend ingredients hotter than 30°C in the Smoothie2Go attachment.

The Smoothie2Go attachment is perfectly suited for preparing drinks and smoothies. For detailed processing instructions refer to table II.

(C) Chopper Attachment

The chopper attachment is perfectly suited for Chopping vegetables, hard cheese, onions, herbs, meat and nuts. For detailed processing instructions refer to table III.

The chopper attachment can also be used to make a pancake stuffing or spread. Fill the chopper with 30 g pitted prunes and pulse for 2 seconds.

(D) Grinder Attachment

The grinder attachment is perfectly suited for grinding dry ingredients. For detailed processing instructions refer to table IV.

Pulse Mode / Ice Crush

The pulse mode can be used to break apart larger pieces of food, to crush ice or to control the texture of food when chopping. Duration depends on how long you hold the switch in pulse  position.

For Best Results

- When mixing solid ingredients, cut them up into small pieces.
- If blending action is not sufficient during blending there may be not enough liquid to blend efficiently.
- For preparing small amounts of foodstuff use a low speed level.
- When preparing mayonnaise, oil can be added through the openings between the measuring cap and the lid.
- For soft or pasty foodstuff start on speed I for the first seconds then change to speed II for further processing.

(E) Care and Cleaning

For detailed information refer to section E.

Warranty and Service

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

Troubleshooting guide

Problem	Potential Cause	Solution
Blender does not operate	Jug is not attached properly	Check the position of the jug and the lid. Place the jug with the handle on the right or left side on the motor body. Then rotate it until it is fully locked.
	Motor overheating protection is activated	Turn the blender off, unplug and wait at least 30 minutes before continuing blending
Jug is leaking	Gasket is not inserted or not inserted correctly.	Check if gasket is mounted properly and in the right order
	Blade assembly is not tightly screwed to the jug	Screw the blade assembly correctly to the jug
Liquid splashing out of the jug	Jug is overfilled	Check maximum quantity recommendation
	Speed selected is too high	Check speed recommendation

Français

Pièces et accessoires

- 1 Unité de base
- 2 Molette
- 3 Bol en verre
 - a. bouchon doseur
 - b. couvercle
 - c. bol
 - d. joint
 - e. groupe de lames
- 4 Bol en plastique
 - a. bouchon doseur
 - b. couvercle
 - c. bol
 - d. joint
 - e. groupe de lames
- 5 Accessoire Smoothie2Go
 - a. couvercle
 - b. bouteille
 - c. groupe de lames
- 6 Accessoire pour hachoir
- 7 Accessoire pour moulin
- 8 Range-cordon

Avant la première utilisation

Nettoyez toutes les pièces avant d'utiliser le mixeur pour la première fois (voir « Entretien et nettoyage »).

(A) Bol

Attention : Ne mixez pas des ingrédients dont la température dépasse 70 °C dans le bol.

Le bol convient parfaitement pour

- mixer des smoothies, des liquides, des sauces, des jus de fruit et de la soupe
- mixer des ingrédients à consistance molle (mayonnaise, pâte à pancake)
- faire de la purée à partir d'ingrédients cuits (aliments pour bébés)

Pour les instructions de fonctionnement détaillées, voir le tableau I.

La durée de fonctionnement maximale du bol s'élève à 90 secondes par opération. Lors du mixage de grandes quantités, laissez refroidir jusqu'à la température ambiante avant de continuer.

Le mixeur est équipé d'une protection du moteur qui protège celui-ci contre la surchauffe. Si le moteur s'arrête en cours de mixage, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de reprendre.

(B) Accessoire Smoothie2Go

Attention : Ne mixez pas des ingrédients dont la température dépasse 30 °C dans l'accessoire Smoothie2Go.

L'accessoire Smoothie2Go convient parfaitement à la préparation de boissons et de smoothies. Pour les instructions de fonctionnement détaillées, voir le tableau II.

(C) Accessoire pour hachoir

L'accessoire pour hachoir convient parfaitement pour Hacher des légumes, du fromage dur, des oignons, des herbes, de la viande et des fruits à coque. Pour les instructions de fonctionnement détaillées voir le tableau III.

L'accessoire pour hachoir peut également servir à faire du fourrage ou de la pâte à tartiner de pancake. Mettez 30 g de pruneaux dénoyautés dans le hachoir et donnez une impulsion pendant 2 secondes.

(D) Accessoire pour moulin

L'accessoire pour moulin convient parfaitement pour moudre des ingrédients secs. Pour les instructions de fonctionnement détaillées voir le tableau IV.

Mode à impulsion / Piler de la glace

Le mode à impulsion peut être utilisé pour hacher des gros morceaux d'aliments, pour piler de la glace ou pour contrôler la texture des aliments pendant le hachage. La durée dépend du temps passé à maintenir la molette en position d'impulsion .

Pour des résultats parfaits

- Pour mixer des ingrédients solides, découpez-les en petits morceaux.
- Si le mixage n'est pas suffisant pendant l'opération, il n'y a peut-être pas assez de liquide pour assurer un mixage efficace.
- Pour préparer de petites quantités d'aliments, utilisez une vitesse lente.
- Pour la préparation de mayonnaise, il est possible d'ajouter de l'huile par les ouvertures entre le bouchon doseur et le couvercle.
- Pour les aliments à consistance molle ou pâteuse, sélectionnez la vitesse I pendant les premières secondes, puis passez à la vitesse II pour le reste de l'opération.

(E) Entretien et nettoyage

Pour plus de détails, reportez-vous à la section E.

Garantie et service

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

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le mixeur ne fonctionne pas	Le bol est mal fixé	Vérifiez la position du bol et du couvercle. Placez le bol avec la poignée vers la droite ou vers la gauche sur la base-moteur. Puis tournez-le jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé.
	La protection du moteur contre la surchauffe est activée	Éteignez le mixeur, débranchez-le et attendez au moins 30 minutes avant de reprendre le mixage
Le bol fuit	Le joint n'est pas inséré ou est mal inséré.	Vérifiez que le joint est bien monté et dans le bon ordre
	Le bloc lame n'est pas assez solidement vissé au bol	Vissez le bloc lame correctement au bol
Éclaboussures de liquide hors du bol	Le bol est trop rempli	Suivez nos recommandations quant au remplissage maximal.
	La vitesse sélectionnée est trop élevée	Suivez nos recommandations quant à la vitesse

Español

Partes y accesorios

- 1 Unidad base
- 2 Interruptor giratorio
- 3 Jarra de cristal
 - a. Tapón medidor
 - b. Tapa
 - c. Jarra
 - d. Junta
 - e. Conjunto de cuchillas
- 4 Jarra de plástico
 - a. Tapón medidor
 - b. Tapa
 - c. Jarra
 - d. Junta
 - e. Conjunto de cuchillas
- 5 Accesorio para batidos portátil Smoothie2Go
 - a. Tapa
 - b. Recipiente
 - c. Conjunto de cuchillas
- 6 Accesorio para picar
- 7 Accesorio para molienda
- 8 Compartimento recogecable

Antes del primer uso

Limpie todas las partes antes de usar la batidora de vaso por primera vez; consulte «Cuidado y limpieza».

(A) Jarra

Precaución: No bata los ingredientes a más de 70 °C en la jarra.

La jarra es perfecta para

- licuar batidos, líquidos, salsas, zumos de frutas y sopas
- mezclar ingredientes blandos (mayonesa, masa para tortitas)
- triturar ingredientes cocidos (comida para bebés)

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la tabla I.

El tiempo de funcionamiento máximo de la jarra es de 90 segundos cada vez. Cuando procese cargas pesadas, deje que se enfríe a temperatura ambiente para el siguiente uso.

La batidora está equipada con una protección del motor que lo protege del sobrecalentamiento. Si el motor se apaga durante su uso, apague la batidora, desenchúfela y déjela enfriar durante 30 minutos antes de continuar batiendo.

(B) Accesorio para batidos portátil Smoothie2Go

Precaución: No bata los ingredientes a más de 30 °C en el accesorio para batidos portátil Smoothie2Go.

El accesorio para batidos portátil Smoothie2Go es ideal para la preparación de bebidas y batidos. Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la tabla II.

(C) Accesorio para picar

El accesorio para picar es perfecto para picar verduras, queso duro, cebolla, hierbas, carne y frutos secos. Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la tabla III.

El accesorio para picar también se puede usar para hacer un relleno o crema de untar para tortitas. Llene el picador con 30 g de ciruelas deshuesadas y pulse el interruptor durante 2 segundos.

(D) Accesorio de molienda

El accesorio para molienda es perfecto para moler ingredientes secos. Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la tabla IV.

Modo de pulsación/picador de hielo

El modo de pulsación puede utilizarse para cortar trozos grandes de comida o para controlar la textura de los alimentos al picarlos. La duración depende de cuánto rato mantenga el interruptor en la posición de pulsación .

Para obtener los mejores resultados

- Al mezclar ingredientes sólidos, córtelos en trozos pequeños.
- Si durante el batido la acción de licuado no es suficiente, es posible que no haya suficiente líquido para batir de forma eficiente.
- Para la preparación de pequeñas cantidades de comida, utilice un nivel de velocidad bajo.
- Al preparar la mayonesa se puede añadir aceite a través de las aberturas entre la tapa de medición y el tapón.
- Para alimentos blandos o pastosos, comience con la velocidad I durante los primeros segundos y luego cambie a la velocidad II para seguir procesando.

(E) Cuidado y limpieza

Para obtener información detallada, consulte la sección E.

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La batidora de vaso no funciona	La jarra no está colocada correctamente	Compruebe la posición de la jarra y de la tapa. Coloque la jarra con el asa a la derecha o a la izquierda en el cuerpo del motor. Luego gírela hasta que esté completamente bloqueada.
	La protección contra el sobrecalentamiento del motor se activa	Apague la batidora de vaso, desenchúfela y espere al menos 30 minutos antes de continuar batiendo
La jarra gotea	La junta o está insertada o está mal colocada.	Compruebe si la junta está montada correctamente y en el orden correcto
	El conjunto de la cuchilla no está bien atornillado a la jarra	Atornille el conjunto de la cuchilla correctamente a la jarra
Salpica líquido de la jarra	La jarra está demasiado llena	Compruebe la máxima recomendación de cantidad
	La velocidad seleccionada es demasiado alta	Consulte la recomendación de velocidad

Português

Peças e acessórios

- 1 Unidade da base
- 2 Interruptor rotativo
- 3 Jarro de vidro
 - a. tampa de medição
 - b. tampa
 - c. jarro
 - d. vedação
 - e. grupo da lâmina
- 4 Jarro de plástico
 - a. tampa de medição
 - b. tampa
 - c. jarro
 - d. vedação
 - e. grupo da lâmina
- 5 Acessório Smoothie2Go
 - a. tampa
 - b. frasco
 - c. grupo da lâmina
- 6 Acessório para picar
- 7 Acessório para moer
- 8 Compartimento do cabo

Antes da primeira utilização

Limpe todas as peças antes de utilizar o liquidificador pela primeira vez – consulte «Cuidados e limpeza».

(A) Jarro

Atenção: Não misture ingredientes a uma temperatura superior a 70 °C no jarro.

O jarro é perfeitamente adequado para

- misturar smoothies, líquidos, molhos, sumos de fruta e sopas
- misturar ingredientes moles (maionese, massa de panquecas)
- transformar ingredientes cozidos em puré (comida para bebés)

Consulte a tabela I para instruções detalhadas de processamento.

O tempo de operação máximo para o jarro é de 90 segundos de cada vez. Ao processar cargas pesadas, deixe arrefecer para a temperatura ambiente para a operação seguinte.

O liquidificador está equipado com uma proteção do motor que protege o motor contra sobreaquecimento. Se o motor desligar durante o funcionamento, desligue o liquidificador, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer durante 30 minutos antes de continuar a misturar.

(B) Acessório Smoothie2Go

Atenção: Não misture ingredientes a uma temperatura superior a 30 °C no acessório Smoothie2Go.

O acessório Smoothie2Go é perfeitamente adequado para preparar bebidas e smoothies. Consulte a tabela II para instruções detalhadas de processamento.

(C) Acessório para picar

O acessório para picar é perfeitamente adequado para Picar legumes, queijo duro, cebola, ervas, carne e nozes. Consulte a tabela III para instruções detalhadas de processamento.

O acessório para picar também pode ser utilizado para fazer recheio ou cobertura de panquecas. Encha o picador com 30 g de ameixas sem caroço e prima o botão de impulso durante 2 segundos.

(D) Acessório para moer

O acessório para moer é perfeitamente adequado para moer ingredientes secos. Consulte a tabela IV para instruções detalhadas de processamento.

Modo de impulso/Picar gelo

O modo de impulso pode ser utilizado para desfazer pedaços maiores de alimentos, picar gelo ou para controlar a textura dos alimentos ao picar. A duração depende do tempo em que mantém o interruptor na posição de  impulso.

Para os melhores resultados

- Quando misturar ingredientes sólidos, corte-os em pedaços pequenos.
- Se a operação de mistura não for suficiente durante a mistura, poderá não haver líquido suficiente para misturar de forma eficiente.
- Para preparar pequenas quantidades de alimentos, utilize um nível com baixa velocidade.
- Ao preparar maionese, pode ser adicionado óleo através das aberturas entre a tampa de medição e a tampa.
- Para alimentos moles ou pastosos, comece na velocidade I nos primeiros segundos e depois mude para a velocidade II para continuar o processamento.

(E) Cuidados e limpeza

Consulte a secção E para informações detalhadas.

Garantia e Assistência

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

Guia de resolução de problemas

Problema	Potencial causa	Solução
O liquidificador não opera	O jarro não está encaixado corretamente	Verifique a posição do jarro e da tampa. Coloque o jarro com a pega do lado direito ou esquerdo sobre o corpo do motor. A seguir, rode-o até ficar totalmente encaixado.
	A proteção contra sobreaquecimento do motor está ativada	Desligue o liquidificador, desconecte da tomada e aguarde pelo menos 30 minutos antes de continuar a misturar
O jarro tem fuga	A vedação não está inserida ou não está inserida corretamente.	Verifique se a vedação está montada corretamente e na ordem certa
	O conjunto da lâmina não está bem apertado no jarro	Aperte corretamente o conjunto da lâmina no jarro
Líquido jorra para fora do jarro	O jarro está demasiado cheio	Verifique a recomendação de quantidade máxima
	A velocidade selecionada é demasiado alta	Verifique a recomendação de velocidade

Italiano

Parti e accessori

- 1 Unità di base
- 2 Interruttore rotativo
- 3 Brocca di vetro
 - a. misurino
 - b. coperchio
 - c. brocca
 - d. guarnizione
 - e. gruppo lame
- 4 Brocca di plastica
 - a. misurino
 - b. coperchio
 - c. brocca
 - d. guarnizione
 - e. gruppo lame
- 5 Accessorio Smoothie2Go
 - a. coperchio
 - b. bottiglia
 - c. gruppo lame
- 6 Accessorio trit tutto
- 7 Accessorio macinatore
- 8 Vano porta cavo

Prima del primo utilizzo

Pulire tutte le parti prima di utilizzare il frullatore per la prima volta – fare riferimento a «Cura e pulizia».

(A) Brocca

Attenzione: Non miscelare gli ingredienti più caldi di 70°C nella brocca.

La brocca è ideale per

- miscelare frappe, liquidi, sughi, succhi di frutta e zuppe
- mischiare ingredienti morbidi (maionese, pastella per pancake)
- passare ingredienti cotti (omogeneizzati)

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla tabella I.

La massima durata di funzionamento della brocca è di 90 secondi. Durante la lavorazione di grosse quantità, fare raffreddare alla temperatura ambiente per l'utilizzo successivo.

Il frullatore è dotato di una protezione del motore che protegge il motore dal surriscaldamento. Se il motore si spegne durante l'utilizzo, spegnere il frullatore, scollegarlo e farlo raffreddare per 30 minuti prima di continuare a frullare.

(B) Accessorio Smoothie2Go

Attenzione: Non miscelare gli ingredienti più caldi di 30°C nell'accessorio Smoothie2Go.

L'accessorio Smoothie2Go è ideale per la preparazione di bevande e frappè. Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla tabella II.

(C) Accessorio tritatutto

L'accessorio tritatutto è ideale per tritare verdure, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, carni e noci. Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla tabella III.

L'accessorio tritatutto può essere usato anche per preparare farciture o creme da spalmare sui pancake. Riempire il tritatutto con 30 g di prugne snocciolate e azionare per 2 secondi.

(D) Accessorio macinatore

L'accessorio macinatore è ideale per macinare ingredienti secchi. Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla tabella IV.

Modalità a intermittenza / Tritagliaccio

La modalità a intermittenza può essere utilizzata per fare a pezzi alimenti di grandi dimensioni, per tritare cubetti di ghiaccio o per controllare la consistenza del cibo quando si trita. La durata dipende da quanto tempo si tiene premuto l'interruttore nella posizione a intermittenza .

Per risultati ottimali

- Per amalgamare ingredienti solidi, tagliarli a piccoli pezzi.
- Se l'azione di miscelazione non è sufficiente, è possibile che non vi sia abbastanza liquido per la miscelazione.
- Per preparare alimenti in piccole quantità utilizzare un livello di velocità basso.
- Quando si prepara la maionese, versare l'olio attraverso le aperture tra il misurino e il coperchio.
- Per alimenti morbidi o pastosi iniziare con la velocità I per i primi secondi, poi passare alla velocità II per un'ulteriore lavorazione.

(E) Cura e pulizia

Per informazioni 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 errori

Problema	Causa potenziale	Soluzione
Il frullatore non funziona	La brocca non è fissata correttamente	Controllare la posizione della brocca e del coperchio. Posizionare la brocca con l'impugnatura a destra o a sinistra sul corpo motore. Ruotare quindi fino a completo bloccaggio.
	La protezione da surriscaldamento motore è attiva	Spegnere il frullatore, staccare la spina e attendere almeno 30 minuti prima di continuare a frullare
La brocca perde	La guarnizione non è inserita correttamente o non lo è affatto.	Controllare che la guarnizione sia montata correttamente e nell'ordine corretto
	Il gruppo lame non è avvitato saldamente alla brocca	Avvitare correttamente il gruppo lame alla brocca
I liquidi schizzano fuori dalla brocca	La brocca è troppo piena	Controllare la quantità massima raccomandata
	La velocità selezionata è troppo alta	Controllare la velocità raccomandata

Nederlands

Onderdelen en accessoires

- 1 Basiseenheid
- 2 Draaiknop
- 3 Glazen beker
 - a. maatbeker
 - b. deksel
 - c. beker
 - d. pakking
 - e. messengroep
- 4 Kunststof beker
 - a. maatbeker
 - b. deksel
 - c. beker
 - d. pakking
 - e. messengroep
- 5 Smoothie2Go-hulpstuk
 - a. deksel
 - b. fles
 - c. messengroep
- 6 Hakkerhulpstuk
- 7 Malerhulpstuk
- 8 Snoeropslagvak

Voor het eerste gebruik

Reinig alle onderdelen voordat u de mixer voor het eerst gebruikt – zie «Onderhoud en reiniging».

(A) Beker

Opgelet: Meng geen ingrediënten warmer dan 70 °C in de beker.

De beker is ideaal geschikt voor

- het mengen van smoothies, vloeistoffen, sauzen, fruitsappen en soepen
- het mixen van zachte ingrediënten (mayonaise, pannenkoekbeslag)
- het pureren van gekookte ingrediënten (babyvoedsel)

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u tabel I.

De maximale werkingstijd voor de beker is 90 seconden per keer. Wanneer u het toestel zwaar belast, moet u het laten afkoelen tot kamertemperatuur voor de volgende stap.

De mixer is uitgerust met een motorbeveiliging die de motor beschermt tegen oververhitting. Indien de motor uitvalt tijdens de werking zet u het toestel uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het toestel 30 minuten afkoelen voordat u opnieuw gaat mengen.

(B) Smoothie2Go-hulpstuk

Opgelet: Meng geen ingrediënten warmer dan 30 °C in het Smoothie2Go-hulpstuk.

Het Smoothie2Go-hulpstuk is ideaal geschikt voor het bereiden van dranken en smoothies. Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u tabel II.

(C) Hakkerhulpstuk

Het hakkerhulpstuk is ideaal geschikt voor het hakken van groenten, harde kaas, uien, kruiden, vlees en noten. Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u tabel III.

Het hakkerhulpstuk kan ook worden gebruikt om een vulling voor pannenkoeken of smeersel te maken. Vul de hakker met 30 g pruimen zonder pit en druk gedurende 2 seconden in.

(D) Malerhulpstuk

Het malerhulpstuk is ideaal geschikt voor het malen van droge ingrediënten. Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u tabel IV.

Pulsstand / IJs vermalen

De pulsstand kan gebruikt worden om grotere stukken voedsel te breken, ijs te vermalen of om de textuur van voedsel te controleren tijdens het hakken. De duur hangt af van hoe lang de knop van de pulsstand  wordt ingedrukt.

Voor de beste resultaten

- Wanneer vaste ingrediënten worden gemengd, snijdt u ze in kleine stukjes.
- Indien niet voldoende wordt gemengd, is er mogelijk niet genoeg vloeistof om dit efficiënt te doen.
- Voor het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel gebruikt u een lage snelheidsstand.
- Wanneer u mayonaise bereidt, kan olie worden toegevoegd door de openingen tussen de maatbeker en het deksel.
- Voor zacht of plakkerig voedsel begint u enkele seconden op snelheid I en dan gaat u naar snelheid II.

(E) Onderhoud en reiniging

Voor gedetailleerde informatie 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 oorzaak	Oplossing
Mixer werkt niet	Beker is niet goed vastgezet	Controleer de positie van de beker en het deksel. Plaats de beker met handvat aan de linker- of rechterzijde op het motordeel. Draai dan tot ze volledig is vastgezet.
	Bescherming tegen oververhitting van de motor is geactiveerd	Zet de mixer uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 30 minuten voordat u opnieuw gaat mengen
Beker lekt	Pakking is niet of verkeerd geplaatst.	Controleer of de pakking goed en in de juiste volgorde is gemonteerd
	Meseenheid is niet goed aan de beker geschroefd	Schroef de meseenheid goed aan de beker
Vloeistof spat uit de beker.	Mengbeker is te veel gevuld	Raadpleeg de aanbeveling inzake de maximale hoeveelheid
	Te hoge snelheid geselecteerd	Controleer de aanbevolen snelheid

Dansk

Dele og tilbehør

- 1 Baseenhed
- 2 Drejekontakt
- 3 Glaskande
 - a. målekop
 - b. låg
 - c. kande
 - d. pakning
 - e. klingegruppe
- 4 Plastikkande
 - a. målekop
 - b. låg
 - c. kande
 - d. pakning
 - e. klingegruppe
- 5 Smoothie2Go forsats
 - a. låg
 - b. flaske
 - c. klingegruppe
- 6 Hakkeforsats
- 7 Kværneforsats
- 8 Rum til ledningsopbevaring

Inden første brug

Rengør alle dele før blenderen bruges første gang – se «Vedligeholdelse og rengøring».

(A) Kande

Forsigtig: Bland ikke ingredienser, der er varmere end 70°C i kanden.

Kanden er perfekt egnet til at

- blande smoothies, væsker, saucer, frugtjuice og supper
- blande bløde ingredienser (mayonnaise, pandekagedej)
- purere kogte ingredienser (babymad)

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises der til tabel I.

Maksimal køretid for kanden er 90 sekunder ad gangen. Når der tilberedes tunge varer, lad dem køle ned til stuetemperatur til næste handling.

Blenderen er udstyret med en motorbeskyttelse, der beskytter motoren mod overophedning. Hvis motoren lukker ned under arbejdet, sluk, tag stikket ud og lad den køle af i 30 minutter, før du fortsætter med at blende.

(B) Smoothie2Go forsats

Forsigtig: Bland ikke ingredienser, der er varmere end 30°C i Smoothie2Go-forsatsen.

Smoothie2Go-tilbehøret er perfekt egnet til tilberedning af drinks og smoothies. For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises der til tabel II.

(C) Hakkeforsats

Hakkeforsatsen er perfekt egnet til at hakke grøntsager, hård ost, løg, krydderurter, kød og nødder. For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises der til tabel III.

Hakkeforsatsen kan også bruges til at lave pandekagefyld eller pålæg. Fyld hakkeren med 30 g beskårne svsker og hak i 2 sekunder.

(D) Kværnforsats

Kværnforsatsen er perfekt egnet til at kværne tørre ingredienser. For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises der til tabel IV.

Impulstilstand / isk nusning

Impulstilstanden kan bruges til at hakke store stykker mad, til at knuse is eller til at kontrollere teksturen af mad, når den snittes. Varigheden afhænger af, hvor længe du holder kontakten i impuls  position.

For bedste resultat

- Ved blanding af faste ingredienser, skæres de ud i små stykker.
- Hvis blendehandlingen ikke er tilstrækkelig, mens der blendes, er der muligvis ikke nok væske til at blende effektivt.
- For at tilberede små mængder levnedsmiddel bruges der et lavt hastighedsniveau.
- Ved tilberedning af mayonnaise kan der tilsættes olie gennem åbningerne mellem målehætten og låget.
- Ved bløde eller pastaagtige fødevarer, start på hastighed I i de første sekunder, og skift derefter til hastighed II for yderligere tilberedning.

(E) Pleje og rengøring

For detaljeret information henvises der til afsnit E.

Garanti og service

For detaljerede oplysninger, se den separate garanti- og servicebrochure eller besøg www.braunhousehold.com.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Blenderen virker ikke	Kanden er ikke fastgjort korrekt	Kontrollér kandens og lågets placering. Anbring kanden med håndtaget på højre eller venstre side af baseenheden. Så drej den, indtil alt er helt låst.
	Motorens overophedningsbeskyttelse er aktiveret	Sluk for blenderen, tag stikket ud og vent mindst 30 minutter før der fortsættes med at blende.
Kanden lækker	Pakningen er ikke sat i eller den er ikke sat korrekt i.	Kontrollér, om pakningen er monteret korrekt og i den rigtige rækkefølge
	Klingesamlingen er ikke skruet fast nok til kanden	Skrue klingesamlingen korrekt på kanden
Der sprøjter væske ud af kanden	Kanden er overfyldt	Kontrollér den anbefalede maksimummængde
	Valgt hastighed er for høj	Kontrollér den anbefalede hastighed

Norsk

Deler og tilbehør

- 1 Baseenhet
- 2 Rotasjonsbryter
- 3 Glasskanne
 - a. målekopp
 - b. lokk
 - c. kanne
 - d. tetning
 - e. bladmodul
- 4 Plastkanne
 - a. målekopp
 - b. lokk
 - c. kanne
 - d. tetning
 - e. bladmodul
- 5 Smoothie2Go-tilbehør
 - a. lokk
 - b. flaske
 - c. bladmodul
- 6 Hakketilbehør
- 7 Kverntilbehør
- 8 Kabellagerrom

Før første bruk

Rengjør alle deler før første gangs bruk av mikseren – les «Pleie og rengjøring».

(A) Kanne

Forsiktig: Ingredienser som er varmere enn 70°C må ikke blandes i kannen.

Kannen egner seg perfekt til å

- blande smoothies, væsker, sauser, fruktjuice og supper
- mikse myke ingredienser (majones, pannekakedeig)
- mose kokte ingredienser (babymat)

For detaljerte instruksjoner for bruk, se tabell I.

Maksimum driftstid for kannen er 90 sekunder hver gang. Ved tilberedning av større mengder, la den avkjøles til romtemperatur før neste operasjon.

Mikseren er utstyrt med et motorvern som beskytter motoren mot overoppheting. Dersom motoren kobles ut mens den er i gang, slå av, trekk ut kontakten til mikseren og la den avkjøles i 30 minutter før du fortsetter å mikse.

(B) Smoothie2Go-tilbehør

Forsiktig: Ingredienser som er varmere enn 30°C må ikke blandes i Smoothie2Go-tilbehøret.

Smoothie2Go-tilbehøret egner seg perfekt for tilberedning av drikke og smoothies. For detaljerte instruksjoner for bruk, se tabell II.

(C) Hakketilbehør

Hakketilbehøret egner seg perfekt til å hakke grønnsaker, hard ost, løk, urter, kjøtt og nøtter. For detaljerte instruksjoner for bruk, se tabell III.

Hakketilbehøret kan også benyttes til å lage pannekakefyll eller -pålegg. Fyll hakken med 30 g kjernefrie svsker og benytt hastighetsimpulsen i 2 sekunder.

(D) Kverntilbehør

Kverntilbehøret egner seg perfekt til å kverne tørre ingredienser. For detaljerte instruksjoner for bruk, se tabell IV.

Pulsmodus/Ice crush

Pulsmodusen kan benyttes til å knuse større matbiter, til å knuse is eller til å kontrollere matens konsistens ved haking. Varigheten avhenger av hvor lenge du holder bryteren i puls  posisjonen.

For best mulige resultater

- Når du blander faste ingredienser må du kutte dem opp i små biter.
- Dersom miksing er utilstrekkelig under miksing, er det kanskje ikke nok væske til å mikse effektivt.
- For tilberedning av små mengder mat benyttes et lavere hastighetsnivå.
- Ved tilberedning av majones kan olje tilføres gjennom åpningene mellom målekoppen og lokket.
- For myk og deigaktig mat starter du på hastigheten I de første sekundene, og veksle så hastigheten til II for ytterligere tilberedning.

(E) Pleie og rengjøring

For mer informasjon, se avsnitt E.

Garanti og service

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

Veiledning for feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Mikseren virker ikke	Kannen er ikke festet ordentlig	Sjekk posisjonen til kannen og lokket. Plasser kannen med håndtaket på høyre eller venstre side av motoren. Drei det så til det er låst fullstendig.
	Beskyttelsen mot overoppheting av motoren er aktivert	Slå av mikseren, trekk ut kontakten og vent minst 30 minutter før miksingen fortsetter
Kannen lekker	Tetningen er ikke satt inn eller er ikke satt inn korrekt.	Sjekk at tetningen er montert ordentlig og i riktig rekkefølge
	Bladet er ikke skrudd godt nok på kannen	Skru bladet korrekt på kannen
Væske spruter ut av kannen.	Kannen er overfylt	Sjekk maksimalt anbefalt mengde
	Valgt hastighet er for høy	Sjekk anbefalt hastighet

Svenska

Delar och tillbehör

- 1 Basenhet
- 2 Vridknapp
- 3 Glaskanna
 - a. måtbägare
 - b. lock
 - c. kanna
 - d. packning
 - e. knivgrupp
- 4 Plastkanna
 - a. måtbägare
 - b. lock
 - c. kanna
 - d. packning
 - e. knivgrupp
- 5 Smoothie2Go-tillbehör
 - a. lock
 - b. flaska
 - c. knivgrupp
- 6 Hack-tillbehör
- 7 Kvarntillbehör
- 8 Sladdförvaring

Innan första användning

Rengjør alle delar innan du använder mixern för första gången – se «Skötsel och rengöring».

(A) Kanna

Varning: Blanda inte ingredienser som är varmare än 70 °C i kannan.

Kannan passar utmärkt till att

- blanda smoothies, vätskor, såser, fruktjuicer och soppor
- mixa lösa ingredienser (majonnäs, pankakssmet)
- mosa tillagade ingredienser (barnmat)

Se tabell I för detaljerad användningsinformation.

Maximal körtid för kannan är 90 sekunder åt gången. Låt den svalna till rumstemperatur innan du använder den igen efter att du har kört hårda saker.

Mixern är utrustad med ett motorskydd som skyddar motorn mot överhettning. Om motorn stängs av under användningen ska du slå av, dra ur kontakten och låta den svalna i 30 minuter innan du fortsätter blanda.

(B) Smoothie2Go-tillbehör

Varning: Blanda inte ingredienser som är varmare än 30 °C i smoothie2Go-tillbehör.

Smoothie2Go-tillbehöret passar utmärkt till att tillaga drinkar och smoothies. Se tabell II för detaljerad användningsinformation.

(C) Hacktillbehör

Hacktillbehöret passar utmärkt till att hacka grönsaker, hårdost, lök, örter, kött och nötter. Se tabell III för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehöret kan även användas till att göra pannkakssmet eller fyllning. Fyll mixern med 30 g urkärnade plommon och pulsera i 2 sekunder.

(D) Kvarntillbehör

Kvarntillbehöret passar utmärkt till att mala torra ingredienser. Se tabell IV för detaljerad användningsinformation.

Pulsläge/iskross

Pulsfunktionen kan användas för att hacka sönder stora bitar av livsmedel, krossa is eller för att kontrollera matvarornas konsistens under hackningen. Hur lång tid det tar beror på hur länge knappen hålls i puls  läget.

För bästa resultat

- Skär de fasta ingredienserna i små bitar innan du mixar dem.
- Om ingredienserna inte blandas tillräckligt mycket under blandningen kan det hända att det inte finns tillräckligt mycket vätska för att blanda ordentligt.
- Använd en låg hastighet när du mixar små mängder av livsmedel.
- När du tillagar majonnäs kan du tillsätta olja mellan mätbägaren och locket.
- Starta på hastighet I om livsmedlen har lös eller krämig konsistens under de första sekunderna och växla sedan till hastighet II för den fortsatta bearbetningen.

(E) Vård och rengöring

Se avsnitt E för detaljerad information.

Garanti och underhåll

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

Felsökningsguide

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Mixern fungerar inte	Kannan sitter inte fast ordentligt	Kontrollera hur kannan och locket sitter. Placera kannan med handtaget på höger eller vänster sida om motorenheten. Vrid den sedan tills den hakar fast helt.
	Motorns överhettningsskydd har aktiverats	Stäng av mixern, koppla ur och vänta i minst 30 minuter innan du fortsätter blanda.
Kannan läcker	Packningen har inte förts in eller inte förts in korrekt.	Kontrollera att packningen har monterats på rätt sätt och i rätt ordning
	Knivenheten är inte fastskruvad på kannan	Skruva fast knivenheten ordentligt på kannan
Vätskan stänker upp ur kannan	Kannan är överfull	Kontrollera den rekommenderade maximala mängden
	Den valda hastigheten är för hög	Kontrollera hastighetsrekommendationerna

Suomi

Osat ja lisävarusteet

- 1 Perusyksikkö
- 2 Kiertokytkin
- 3 Lasikannu
 - a. Mittakorkki
 - b. Kansi
 - c. Kannu
 - d. Tiiviste
 - e. Terät
- 4 Muovikannu
 - a. Mittakorkki
 - b. Kansi
 - c. Kannu
 - d. Tiiviste
 - e. Terät
- 5 Smoothie2Go-lisävaruste
 - a. Kansi
 - b. Pullo
 - c. Terät
- 6 Pilkontalisävaruste
- 7 Myllylisävaruste
- 8 Johdon säilytystila

Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista kaikki osat ennen sekoittimen ensimmäistä käyttökertaa– katso kohta «Hoito ja puhdistus».

(A) Kannu

Varoitus: Älä sekoita 70 °C kuumempia aineksia kannussa.

Kannu sopii erinomaisesti

- smoothien, nesteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen ja keittojen sekoittamiseen
- pehmeiden ainesten (majoneesi, pannukakkutaikina) sekoittamiseen
- keitettyjen ainesten (vauvanruoka) soseuttamiseen

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat taulukossa I.

Kannun pisin käyttöaika on 90 sekuntia kerrallaan. Kun prosessoit suuria kuormia, anna sen jäähtyä huoneenlämpöön seuraavaa toimintoa varten.

Sekoittimessa on moottorisuoja, joka estää moottoria ylikuumenemasta. Jos moottori sammuu käytön aikana, sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 30 minuuttia, ennen kuin jatkat sekoittamista.

(B) Smoothie2Go-lisävaruste

Varoitus: Älä sekoita 30 °C kuumempia aineksia Smoothie2Go-lisävarusteessa. Smoothie2Go-lisävaruste sopii erinomaisesti

juomien ja smoothieiden valmistukseen. Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat taulukossa II.

(C) Pilkontalisävaruste

Pilkontalisävaruste sopii erinomaisesti vihannesten, kovan juuston, sipuleiden, yrttien, lihojen ja pähkinöiden pilkkomiseen. Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat taulukossa III.

Pilkontalisävarustetta voidaan käyttää myös pannukakkujen täyteen tai levitteen valmistukseen. Täytä pilkontalisävaruste 30 grammalla siemenettömiä luumuja ja käytä pulssia 2 sekuntia.

(D) Myllylisävaruste

Myllylisävaruste sopii erinomaisesti kuivien ainesten jauhamiseen. Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat taulukossa IV.

Pulssitila / jään murskaaminen

Pulssitilalla voidaan pilkkoa suurempia ruokakappaleita, murskata jäätä sekä säätää ruoan hienoutta pilkottaessa. Kesto riippuu siitä, kauanko pidät kytkintä pulssiasennossa **P1®**.

Parhaat tulokset

- Kun sekoitat kiinteitä aineksia, leikkaa ne pieniksi paloiksi.
- Jos sekoittaminen ei ole riittävän tehokasta, nestettä ei ehkä ole riittävästi tehokkaaseen sekoittamiseen.
- Käytä pienten ruokamäärien valmistukseen matalaa nopeutta.
- Kun valmistat majoneesia, voit lisätä öljyä mittakorkin ja kannen välisistä aukoista.
- Käytä pehmeän tai tahnamaisen aineksen tapauksella nopeutta I muutama sekunti ja jatka sitten käsittelyä nopeudella II.

(E) Hoito ja puhdistus

Lisätietoja on kappaleessa E.

Takuu ja huolto

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

Vianetsintäöpas

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Sekoitin ei toimi	Kannu ei ole kunnolla paikoillaan	Tarkista kannun ja kannen asento. Aseta kannu moottorirungon päälle siten, että kahva on oikealla tai vasemmalla puolella. Käännä siten, että se lukittuu.
	Moottorin ylikuumentumissuoja on aktivoitunut	Sammuta sekoitin, irrota se pistorasiasta ja odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin jatkat sekoittamista
Kannu vuotaa	Tiivistettä ei ole asennettu ollenkaan tai oikein.	Tarkista, onko tiiviste kunnolla paikoillaan ja kunnossa
	Teräkkökoonpano ei ole ruuvattu tiukasti kannuun	Ruuvaa teräkkökoonpano kunnolla kannuun.
Kannusta loiskuu nestettä	Kannu on liian täynnä	Tarkista maksimimääräsuositus
	Valittu nopeus on liian suuri	Tarkista nopeussuositus

Polski

Części i osprzęt

- 1 Podstawa
- 2 Przetątnik obrotowy
- 3 Szklany dzbanek
 - a. miarka
 - b. pokrywka
 - c. dzbanek
 - d. uszczelka
 - e. zespół ostrzy
- 4 Plastikowy dzbanek
 - a. miarka
 - b. pokrywka
 - c. dzbanek
 - d. uszczelka
 - e. zespół ostrzy
- 5 Przystawka Smoothie2Go
 - a. pokrywka
 - b. butelka
 - c. zespół ostrzy
- 6 Końcówka siekająca
- 7 Końcówka mieląca
- 8 Schowek na przewód

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części blendera — patrz «Konserwacja i czyszczenie».

(A) Dzbaneł

Ostrzeżenie: nie należy mieszać składników o temperaturze wyższej niż 70°C w dzbanku.

Dzbaneł idealnie nadaje się do:

- blendowania smoothie, płynów, sosów, soków owocowych i zup;
- mieszania miękkich składników (majonez, ciasto na naleśniki);
- miksowania ugotowanych potraw (jedzenie dla niemowląt).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera tabela I.

Maksymalny jednorazowy czas pracy dzbanka wynosi 90 sekund. Podczas przyrządzania dużych ilości dzbanek przed ponownym uruchomieniem należy schłodzić do temperatury pokojowej. Blender wyposażony jest w zabezpieczenie silnika, które chroni go przed przegrzaniem. Jeśli silnik wyłączy się podczas pracy, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego i zostawić je do ostygnięcia na 30 minut przed wznowieniem miksowania.

(B) Przystawka Smoothie2Go

Ostrzeżenie: nie należy mieszać składników o temperaturze wyższej niż 30°C w przystawce Smoothie2Go.

Przystawka Smoothie2Go doskonale nadaje się do przygotowywania napojów i koktajli. Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera tabela II.

(C) Końcówka siekająca

Końcówka siekająca idealnie nadaje się do: siekania warzyw, twardego sera, cebul, ziół, mięsa i orzechów. Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera tabela III.

Końcówka siekająca przyda się również do przyrządzania farszu do naleśników lub past do pieczywa. Wrzucić do dzbanka 30 g suszonych śliwek bez pestek i blendować pulsacyjnie przez 2 sekundy.

(D) Końcówka rozdrabniająca

Końcówka rozdrabniająca idealnie nadaje się do: rozdrabniania suchych składników. Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera tabela IV.

Tryb pulsacyjny / kruszenie lodu

Trybu pulsacyjnego można używać do rozdzielania większych kawałków produktów, kruszenia lodu albo do kontrolowania rozdrobnienia produktów. Czas trwania zależy od długości przytrzymania przełącznika w pozycji trybu pulsacyjnego

W celu uzyskania najlepszych efektów

- Większe kawałki składników powinny być pocięte na mniejsze części.
- Jeśli blendowanie jest niewystarczające, może to wskazywać na niewystarczającą ilość płynu.
- Podczas przygotowywania małych porcji należy używać niskiej prędkości.
- Podczas przygotowywania majonezu olej można dodawać przez otwory między miarką a pokrywką.
- W przypadku miękkiej lub ciastowatej żywności zacząć od prędkości I (kilka sekund), a następnie zmienić na prędkość II.

(E) Konserwacja i czyszczenie

Szczegółowe informacje 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	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Dzbanek niezamocowany prawidłowo.	Sprawdzić ustawienie dzbanka i pokrywki. Umieścić dzbanek z uchwytem po prawej lub lewej stronie na korpusie silnika. Następnie obrócić go do pełnego zablokowania.
	Aktywowane zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem.	Wyłączyć blender, wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać co najmniej 30 minut przed wznowieniem mieszania.
Dzbanek przecieka	Brak uszczelki lub uszczelka nie została włożona prawidłowo.	Sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo założona i w dobrym stanie.
	Zespół ostrza nie jest mocno przykręcony do dzbanka.	Prawidłowo przykręcić zespół ostrza do dzbanka
Płyn wydostaje się z dzbanka	Kielich jest przepełniony.	Sprawdzić zalecenie dotyczące maksymalnej ilości
	Wybrana prędkość jest zbyt wysoka	Sprawdzić, czy prędkość jest zgodna z zalecaną

Díly a příslušenství

- 1 Základní jednotka
- 2 Otočný přepínač
- 3 Skleněná nádoba
 - a. Odměrné víčko
 - b. Víko
 - c. Nádoba
 - d. Těsnění
 - e. Skupina nožů
- 4 Plastová nádoba
 - a. Odměrné víčko
 - b. Víko
 - c. Nádoba
 - d. Těsnění
 - e. Skupina nožů
- 5 Nástavec Smoothie2Go
 - a. Víko
 - b. Lahev
 - c. Skupina nožů
- 6 Sekací nástavec
- 7 Nástavec mlýnku
- 8 Příhrádka na uložení kabelu

Před prvním použitím

Před prvním použitím mixéru očistěte všechny díly – viz «Péče a čištění».

(A) Nádoba

Pozor: Nemixujte přísady horké více než 70°C v nádobě.

Nádoba se skvěle hodí pro

- mixování smoothie, nápojů, omáček, ovocných džusů a polévek
- šlehání měkkých přísad (majonéza, těsto na palačinky)
- rozmixování pyré vařených přísad (kojenecká strava)

Podrobné pokyny k přípravě naleznete v tabulce I.

Maximální doba provozu pro nádobu je 90 sekund nepřetržitě. Při přípravě těžkého velkého množství je pro další přípravu nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

Mixér je vybaven ochranou motoru, která chrání motor před přehřátím. Pokud se motor vypne během provozu, odpojte ze zásuvky a nechte 30 minut vychladnout před dalším mixováním.

(B) Nástavec Smoothie2Go

Pozor: Nemixujte přísady horké více než 30°C v nástavci Smoothie2Go.

Nástavec Smoothie2Go se perfektně hodí pro přípravu nápojů a smoothie. Podrobné pokyny k přípravě naleznete v tabulce II.

(C) Sekací nástavec

Sekací nástavec se skvěle hodí pro Sekání zeleniny, tvrdého sýra, cibule, bylinek, masa a ořechů. Podrobné pokyny k přípravě naleznete v tabulce III.

Sekací nástavec lze také použít k vytvoření náplně do palačinek nebo pomazánky. Naplňte sekáček 30 g vypeckovaných švestek a pulzujte 2 sekundy.

(D) Nástavec mlýnku

Nástavec mlýnku se skvěle hodí pro mletí suchých přísad. Podrobné pokyny k přípravě naleznete v tabulce IV.

Pulzní režim / drcení ledu

Pulzní režim lze použít k rozmixování větších kousků potravin, k drcení ledu nebo k uhlídání struktury potravin při sekání. Doba trvání závisí na tom, jak dlouho držíte spínač v pulzní poloze **P** .

Pro co nejlepší výsledek

- Při mixování tuhých přísad tyto přísady nakrájejte na malé kousky.
- Pokud mixování není během probíhajícího mixování dostatečné, možná není dostatečné množství tekutin pro účinné rozmixování.
- Pro přípravu malých množství potravin použijte nízkou úroveň rychlosti.
- Při přípravě majonézy lze olej přidávat skrz otvory mezi odměrkou a víkem.
- U měkkých nebo kašovitých potravin začněte na první sekundy s rychlostí I a poté pro další zpracování přepněte na rychlost II.

(E) Péče a čištění

Podrobné informace naleznete v části E.

Záruka a servis

Podrobné informace najdete v samostatném záručním a servisním dokumentu, nebo navštivte www.braunhousehold.com.

Průvodce odstraňováním poruch

Problém	Potenciální příčina	Řešení
Mixér nefunguje	Nádoba není správně připevněná	Zkontrolujte polohu nádoby a víka. Umístěte nádobu rukojetí na pravé nebo levé straně na těleso motoru. Potom ji otáčejte dokud úplně nezapadne.
	Je aktivovaná ochrana proti přehřátí motoru	Vypněte mixér, odpojte ho a počkejte nejméně 30 minut, než budete pokračovat v mixování
Nádoba je netěsná	Těsnění není vložené nebo není vložené správně.	Zkontrolujte, zda je těsnění namontované správně a ve správném pořadí
	Sestava nože není pevně přišroubována k nádobě	Našroubujte správně sestavu nože na nádobu
Tekutina stříká z nádoby	Nádoba je přeplněná	Zkontrolujte doporučené maximální množství
	Zvolená rychlost je příliš vysoká	Ověřte doporučenou rychlost

Slovenský

Diely a príslušenstvo

- 1 Základná jednotka
- 2 Otočný spínač
- 3 Sklenený džbán
 - a. odmerka
 - b. veko
 - c. džbán
 - d. tesnenie
 - e. skupina čepelí
- 4 Plastový džbán
 - a. odmerka
 - b. veko
 - c. džbán
 - d. tesnenie
 - e. skupina čepelí
- 5 Nadstavec Smoothie2Go
 - a. veko
 - b. fľaša
 - c. skupina čepelí
- 6 Krájačový nadstavec
- 7 Mixérový nadstavec
- 8 Priečinko na uskladnenie kábla

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vyčistite všetky súčasti mixéra – pozrite si tému «Starostlivosť a čistenie».

(A) Džbán

Výstraha: V džbáne nemiešajte prísady, ktoré sú teplejšie ako 70 °C.

Džbán sa dokonale hodí na

- miešanie smoothie, kvapalín, omáčok, ovocných džúsov a polievok
 - mixovanie mäkkých prísad (majonéza, palacinkové šľahané cesto)
 - príprava pyré z uvarených surovín (detská výživa)
- Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v tabuľke I.

Maximálna doba prevádzky džbánu je 90 sekúnd pri jednom použití. Keď spracováвате ťažké dávky, nechajte zariadenie pred ďalším použitím schladieť na izbovú teplotu.

Mixér je vybavený ochranou motora, ktorá chráni motor pred prehriatím. Ak sa motor počas prevádzky vypne, odpojte zariadenie a na 30 minút ho nechajte schladieť, kým budete pokračovať v mixovaní.

(B) Nadstavec Smoothie2Go

Výstraha: V nadstavci Smoothie2Go nemiešajte prísady, ktoré sú teplejšie ako 30 °C.

Nadstavec Smoothie2Go sa dokonale hodí na prípravu nápojov a smoothie. Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v tabuľke II.

(C) Krájačový nadstavec

Krájačový nadstavec sa dokonale hodí na Krájanie zeleniny, tvrdého syra, cibule, bylín, mäsa a orechov. Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v tabuľke III.

Krájačový nadstavec sa dá tiež použiť na výrobu plnky do palacinek alebo nátierok. Krájač naplňte 30 g vykôstkovaných sliviek a na 2 sekundy pustite impulz.

(D) Mixérový nadstavec

Mixérový nadstavec sa dokonale hodí na mletie suchých prísad. Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v tabuľke IV.

Režim impulzu/drvenie ľadu

Režim impulzu sa dá použiť na rozdelenie väčších kusov potravín, drvenie ľadu alebo na ovládanie textúry potravín pri sekaní. Trvanie závisí od toho, ako dlho držíte spínač v polohe  impulzu.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov

- Keď mixujete pevné prísady, narežte ich na malé kúsky.
- Ak činnosť mixovania počas mixovania nie je dostatočná, nemusí byť v nádobe dostatok kvapalín na efektívne mixovanie.
- Pri príprave malého množstva potravín používajte úroveň s nízkou rýchlosťou.
- Pri príprave majonézy môžete cez otvory medzi odmerkou a vekom pridať olej.
- Pri mäkkých alebo cestovitých potravinách prvých niekoľko sekúnd začnite na rýchlosti I a potom zmeňte na rýchlosť II na ďalšie spracovanie.

(E) Starostlivosť a čistenie

Podrobné pokyny nájdete v časti E.

Záruka a servis

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

Sprievodca riešením problémov

Problém	Možná příčina	Riešenie
Mixér nefunguje	Džbán nie je správne upevnený	Skontrolujte polohu džbánu a veka. Džbán umiestnite s rukoväťou vpravo alebo vľavo na telo motora. Následne ho otáčajte, kým sa úplne neuzamkne.
	Je aktivovaná ochrana proti prehriatiu motora	Vypnite mixér, odpojte ho od elektrickej siete a počkajte najmenej 30 minút, kým začnete znova mixovať.
Džbán presakuje	Tesnenie nie je vložené alebo nie je vložené správne.	Skontrolujte, či je tesnenie správne upevnené a v správnom poradí
	Zostava čepele nie je pevne utiahnutá k džbánu	Montážny prvok čepele správne naskrutkujte k džbánu
Z džbánu vyšplechuje kvapalina	Džbán je preplnený	Skontrolujte odporúčanie maximálneho množstva
	Zvolená rýchlosť je príliš vysoká	Skontrolujte odporúčanú rýchlosť

Magyar

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Alapegység
- 2 Forgókapcsoló
- 3 Üvegkancsó
 - a. mérőpohár
 - b. fedél
 - c. kancsó
 - d. tömítés
 - e. késegység
- 4 Műanyag kancsó
 - a. mérőpohár
 - b. fedél
 - c. kancsó
 - d. tömítés
 - e. késegység
- 5 Smoothie2Go tartozék
 - a. fedél
 - b. kulacs
 - c. késegység
- 6 Aprító toldalék
- 7 Daráló toldalék
- 8 Zsinórtároló egység

Az első használat előtt

A mixer első használata előtt tisztítsa meg valamennyi alkatrészt – lásd az „Ápolás és tisztítás” részt.

(A) Kancsó

Vigyázat! 70 °C-nál forróbb összetevőket ne keverjen a kancsóban.

A kancsó kiválóan alkalmas

- smoothie-k, folyadékok, szósok, gyümölcslevek és levesek keverésére
- lágy összetevők (majonéz, palacsintásztta) összekeverésére
- főtt összetevők (bébiétel) pürésítésére

A részletes feldolgozási utasításokat az I. táblázatban találja.

A kancsó esetében az egyszerre történő működtetés maximális időtartama 90 másodperc. Amikor nehéz összetevőket dolgoz fel nagy mennyiségben, a következő működtetésig várja meg, míg azok szobahőmérsékletűre hűlnek.

A mixer motorvédelemmel rendelkezik, amely óvja a motort a túlmelegedéstől. Ha a motor használat közben lekapcsol, kapcsolja le, húzza ki a mixer csatlakozódugóját, és folytatás előtt várjon 30 percet, amíg a mixer lehül.

(B) Smoothie2Go tartozék

Vigyázat! 30 °C-nál forróbb összetevőket ne keverjen a Smoothie2Go tartozékban.

A Smoothie2Go tartozék tökéletesen alkalmas italok és smoothie-k készítésére. A részletes feldolgozási utasításokat a II. táblázatban találja.

(C) Aprító toldalék

Az aprító toldalék kiválóan alkalmas zöldségek, kemény sajt, hagyma, fűszerek, hús és olajos magvak aprítására. A részletes feldolgozási utasításokat a III. táblázatban találja.

Az aprító toldalék palacsintatöltelék vagy kenhető krém készítésére is használható. Töltse meg az aprítót 30 g magozott aszalt szilvával, és pulzálással krémesítse 2 másodpercig.

(D) Daráló toldalék

A daráló toldalék kiválóan alkalmas száraz hozzávalók darálására. A részletes feldolgozási utasításokat a IV. táblázatban találja.

Pulzáló üzemmód / jégaprítás

A pulzáló üzemmód segítségével nagyobb ételdarabokat törhet össze, jeget apríthat és ellenőrizheti az étel állagát aprítás közben. Időtartama attól függ, hogy mennyi ideig tartja a kapcsolót pulzáló (PI®) pozícióban.

A legjobb eredmény elérése érdekében

- Amikor szilárd összetevőket kever össze, vágja össze azokat kisebb darabokra.
- Ha keverés közben a keverési művelet nem megfelelő, előfordulhat, hogy nincs elegendő folyadék a hatékony keveréshez.
- Kisebb mennyiségű étel készítése esetén alacsonyabb sebességet használjon.
- Majonéz készítésekor a mérőpohár és a fedél közötti nyíláson tud olajat hozzáadni.
- Lágy vagy pépes ételek esetén az első másodpercekben kezdje az I. sebességen, majd a további feldolgozáshoz váltson a II. sebességre.

(E) Ápolás és tisztítás

Részletes információkért olvassa el az E. részt.

Garancia és szerviz

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

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A turmixgép nem működik	A kancsó nincs megfelelően csatlakoztatva	Ellenőrizze a kancsó és a fedél helyzetét. A kancsót úgy helyezze el, hogy a fogantyúja a motortest jobb vagy bal oldalán legyen. Majd forgassa el teljes reteszelődéssig.
	A motor túlmelegedés elleni védelem aktiválódik	Kapcsolja ki a turmixgépet, húzza ki a csatlakozókábelét, és várjon legalább 30 percet, mielőtt folytatná a keverést.
A kancsóból folyadék szivárog	A tömítés nincs felhelyezve vagy rosszul lett felhelyezve.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően és a megfelelő sorrendben van beillesztve
	A késszerelvény nincs szorosan hozzácsavarva a kancsóhoz	Helyesen csavarja a kancsóhoz a késszerelvényt
A folyadék kifröccsen a kancsóból.	A kancsó túl van töltve	Ellenőrizze az ajánlott maximális mennyiséget
	A kiválasztott sebesség túl nagy	Ellenőrizze az ajánlott sebességet

Hrvatski

Dijelovi i pribor

- 1 Bazna jedinica
- 2 Okretni prekidač
- 3 Stakleni vrč
 - a. mjerica
 - b. poklopac
 - c. vrč
 - d. brtva
 - e. sklop oštrica
- 4 plastični vrč
 - a. mjerica
 - b. poklopac
 - c. vrč
 - d. brtva
 - e. sklop oštrica
- 5 Nastavak Smoothie2Go
 - a. poklopac
 - b. boca
 - e. sklop oštrica
- 6 Nastavak sjekalice
- 7 Nastavak za mljevenje
- 8 Odjeljak za držanje kabela

Prije prve uporabe

Očistite sve dijelove prije prve uporabe blendera – pogledajte «Održavanje i čišćenje».

(A) Vrč

Pažnja: Sastojke toplije od 70°C nemojte miješati u vrču.

Vrč je savršen za

- blendanje smoothieja, tekućina, umaka, komada voća i juha
- miješanje mekih sastojaka (majoneza, smjesa za palačinke)
- piriranje skuhanih sastojaka (hrana za bebe)

Za detaljne upute za pripremu pogledajte tablicu I.

Maksimalno vrijeme rada vrča bez prekida iznosi 90 sekundi. Kod obrada s velikim opterećenjem pričekajte da se ohladi do sobne temperature prije sljedećeg rada.

Blender je opremljen zaštitom motora koja štiti motor od pregrijavanja. Ako se motor isključi tijekom rada, iskopčajte blender i pričekajte 30 minuta da se ohladi prije nastavka blendanja.

(B) Nastavak Smoothie2Go

Pažnja: Sastojke toplije od 30°C nemojte miješati u Smoothie2Go nastavku.

Nastavak Smoothie2Go savršen je za pripremu pića i smoothieja. Za detaljne upute za preradu pogledajte tablicu II.

(C) Nastavak za sjeckanje

Nastavak za sjeckanje je savršen za sjeckanje povrća, tvrdog sira, luka, bilja, mesa i orašastih plodova. Za detaljne upute za preradu pogledajte tablicu III.

Nastavak za sjeckanje može se također upotrebljavati za pripremu punjenja ili namaza za palačinke. Napunite sjeckalicu sa 30 g suhih šljiva bez koštica i sjeckajte 2 sekunde pulsni načinom rada.

(D) Nastavak za mljevenje

Nastavak za mljevenje je savršen za mljevenje suhih sastojaka. Za detaljne upute za preradu pogledajte tablicu IV.

Pulsni način rada / Lomljenje leda

Pulsni način rada može se koristiti za razbijanje većih komada hrane, lomljenje leda ili provjeru teksture hrane tijekom sjeckanja. Trajanje zavisi od toga koliko dugo držite prekidač u pulsnom  položaju.

Za postizanje najboljih rezultata

- Kada miješate čvrste sastojke, izrežite ih na komadiće.
- Ako radnja blendanja nije dovoljna tijekom miješanja, moguće je da nema dovoljno tekućine za učinkovito miješanje.
- Za pripremu malih količina namirnica koristite nisku razinu brzine.
- Kada pripremate majonezu, ulje je moguće dodati kroz otvore između mjerice i poklopca.
- Za mekanu ili pastoznu hranu počnite na brzini I nekoliko prvih sekundi zatim promijenite na brzinu II za dalji rad.

(E) Održavanje i čišćenje

Za detaljne informacije pogledajte poglavlje E.

Jamstvo i servis

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

Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Blender ne radi	Vrč nije pravilno postavljen	Provjerite položaj vrča i poklopca. Postavite vrč tako da je ručka na desnoj ili lijevoj strani kućišta motora. Zatim ga okrećite dok se u potpunosti ne zaključa.
	Zaštita motora od pregrijavanja je aktivirana	Isključite blender, izvucite utikač iz struje i pričekajte najmanje 30 minuta prije nastavka rada.
Vrč propušta	Brtva nije umetnuta ili nije pravilno umetnuta.	Provjerite je li brtva namještena pravilno i je li u ispravnom stanju
	Sklop oštice nije snažno zategnut za vrč	Ispravno zategnite sklop oštice za vrč.
Tekućina prska iz vrča	Vrč je prepunjen	Provjerite preporučenu maksimalnu količinu
	Odabrana je previsoka brzina	Preporuka za provjeru brzinu

Deli in nastavki

- 1 Osnovna enota
- 2 Vrtljivi gumb
- 3 Stekleni vrč
 - a. merilni pokrovček
 - b. pokrov
 - c. vrč
 - d. tesnilo
 - e. sklop rezil
- 4 Plastični vrč
 - a. merilni pokrovček
 - b. pokrov
 - c. vrč
 - d. tesnilo
 - e. sklop rezil
- 5 Nastavek Smoothie2Go
 - a. pokrov
 - b. steklenica
 - c. sklop rezil
- 6 Nastavek za sekljanje
- 7 Nastavek za mletje
- 8 Predel za shranjevanje kabla

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo mešalnika očistite vse dele – glejte poglavje »Nega in čiščenje«.

(A) Vrč

Pozor: Sestavin, ki imajo več kot 70 °C, ne mešajte v vrču.

Vrč je popolnoma primeren za naslednja dejanja:

- mešanje smoothijev, tekočin, omak, sadnih sokov in juh
- mešanje mehkih sestavin (majoneze, mase za palačinke)
- tlačenje kuhanih sestavin (hrane za dojenčke)

Za podrobna navodila za pripravo glejte tabelo I.

Najdaljši čas delovanja vrča je 90 sekund na enkrat. Pri obdelavi težkih bremen naj se ta za naslednji postopek ohladijo na sobno temperaturo.

Mešalnik je opremljen z zaščito motorja, ki motor ščiti pred pregrevanjem. Če se motor med delovanjem ustavi izklopite, izključite in počakajte 30 minut, da se ohladi, preden nadaljujete z mešanjem.

(B) Nastavek Smoothie2Go

Pozor: Sestavin, ki imajo več kot 30 °C, ne mešajte v nastavku Smoothie2Go.

Nastavek Smoothie2Go je popolnoma primeren za pripravo pijač in smoothijev. Za podrobna navodila za obdelavo glejte tabelo II.

(C) Nastavek za sekljanje

Nastavek za sekljanje je popolnoma primeren za sekljanje zelenjave, trdega sira, čebule, zelišč, mesa in oreščkov. Za podrobna navodila za pripravo glejte tabelo III.

Nastavek za sekljanje lahko uporabite tudi za pripravo nadeva ali namaza za palačinke. Sekljalnik napolnite s 30 g izkoščičenih suhih sliv in za 2 sekundi vklopite intervalni način.

(D) Nastavek za mletje

Nastavek za mletje je popolnoma primeren za mletje suhih sestavin. Za podrobna navodila za pripravo glejte tabelo IV.

Intervalni način/drobljenje ledu

Intervalni način lahko uporabite za drobljenje večjih kosov hrane, drobljenje ledu ali za nadzor teksture hrane pri sekljanju. Trajanje je odvisno od tega, kako dolgo pridržite gumb v intervalnem  položaju

Za najboljše rezultate

- Trde sestavine narežite na majhne koščke za mešanje.
- Če mešanje ni zadostno, morda ni dovolj tekočine za učinkovito mešanje.
- Za pripravo majhnih količin hrane uporabite raven majhne hitrosti.
- Pri pripravi majoneze je mogoče dodati olje skozi odprtine med merilno posodico in pokrovom.
- Za mehko in še zmleto hrano prve sekunde začnite pri hitrosti I in potem preklopite na hitrost II za nadaljnjo predelavo.

(E) Nega in čiščenje

Za podrobna navodila 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
Mešalnik ne deluje.	Vrč ni pravilno nameščen	Preverite položaj vrča in pokrova. Vrč postavite tako, da je ročaj na desni ali levi strani okrova motorja. Nato ga vrtite, dokler ni povsem zaklenjen.
	Zaščita pred pregrevanjem motorja je vklopljena.	Mešalnik izklopite, izključite iz električnega napajanja in počakajte vsaj 30 minut, šele nato nadaljujte z uporabo
Vrč pušča.	Tesnilo ni vstavljeno ali pa ni vstavljeno pravilno.	Preverite, ali je tesnilo pravilno nameščeno in v pravilnem vrstnem redu
	Sklop rezil ni trdno privit na vrč	Sklop rezil privijte pravilno na vrč
Tekočina brizga iz vrča	Vrč je prenapolnjen.	Preverite največjo priporočeno količino.
	Izbrana je prevelika hitrost	Preverite priporočilo glede hitrosti

Türkçe

Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Taban ünitesi
- 2 Döner anahtar
- 3 Cam hazne
 - a. Ölçüm kapağı
 - b. Kapak
 - c. Hazne
 - d. Conta
 - e. Bıçak grubu
- 4 Plastik hazne
 - a. Ölçüm kapağı
 - b. Kapak
 - c. Hazne
 - d. Conta
 - e. Bıçak grubu
- 5 Smoothie2Go ataşmanı
 - a. Kapak
 - b. Şişe
 - c. Bıçak grubu
- 6 Doğrama ataşmanı
- 7 Öğütme ataşmanı
- 8 Kablo saklama bölgesi

İlk Kullanımdan Önce

Karıştırıcıyı ilk kez kullanmadan önce tüm parçaları temizleyin – «Bakım ve Temizleme» bölümüne bakın.

(A) Hazne

Uyarı: Malzemelerin sıcaklığı 70°C üzerindeyse bunları hazne içerisinde karıştırmayın.

Hane aşağıdaki işlemler için mükemmel uyumludur

- birleştirme: smoothie, muhtelif sıvılar, soslar, meyve suları ve çorbalar
- karıştırma: yumuşak gıdalar (mayonez, krep bulamacı)
- püre yapma: pişmiş gıdaları püreye dönüştürme (bebek maması)

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Tablo I.

Haznenin çalıştırma süresi, bir seferde maksimum 90 saniyedir. Ağır malzemeler işlenmekteyse, bir sonraki çalıştırmadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Blender aleti, motoru aşırı ısınmaya karşı koruyan bir motor koruma sistemi ile donatılmıştır. Motor çalışma sırasında durursa aleti kapatın, fişten çekin ve 30 dakika soğumasına izin verin. İşleme soğuma sonrasında devam edin.

(B) Smoothie2Go Ataşmanı

Uyarı: Malzemelerin sıcaklığı 30°C üzerindeyse bunları Smoothie2Go ataşmanı içerisinde karıştırmayın.

Smoothie2Go atışmanı içecekler ve smoothie'ler hazırlamak için idealdir. Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Tablo II.

(C) Doğrama Atışmanı

Doğrama atışmanı aşağıdaki işlemler için mükemmel uyumludur
Sebzeleri, sert peynirleri, soğanları, yeşillikleri, eti ve kuru yemişleri doğrama. Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Tablo III.

Doğrama atışmanı pankek içine doldurmak veya üzerine sürmek için malzemeler hazırlayabilir. Doğrayıcıya 30 gram çekirdeği alınmış erik doldurun ve 2 saniye darbe verin.

(D) Öğütme Atışmanı

Öğütme atışmanı aşağıdaki işlemler için mükemmel uyumludur
Kuru gıdaları öğütme. Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Tablo IV.

Darbe Modu / Buz Parçalama

Darbe modu büyük boyutlu gıda maddelerini ve buzları parçalamak veya doğrama işlemi sırasında

gıdaların dokusunu kontrol etmek için kullanılır. Süresi, düğmeyi darbe (P1®) pozisyonunda ne kadar tuttuğunuza bağlıdır.

En İyi Sonuçlar İçin

- Katı malzemeleri karıştırırken küçük parçalara ayırın.
- Karıştırma sırasında karıştırma işlemi yeterli olmazsa, etkili şekilde karıştırmak haznede için yeterli miktarda sıvı olmayabilir.
- Küçük miktarlarda yiyecek hazırlamak için düşük hız kademelerini kullanın.
- Mayonez hazırlama sırasında yağ, ölçüm kapağı ile kapak arasındaki açıklıktan eklenebilir.
- Yumuşak veya kıvamlı yiyecekler için, ilk birkaç saniye I hızında başlayın, ardından ileri düzey işlemler için II hızına geçin.

(E) Bakım ve Temizlik

Ayrıntılı bilgi 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 Neden	Çözüm
Blender çalışmıyor	Hazne doğru takılmamıştır	Haznenin ve kapağın konumunu kontrol edin. Hazneyi, kolu motor gövdesinin sağında veya solunda olacak şekilde yerleştirin. Sonra tamamen kilitleninceye kadar döndürün.
	Motor aşırı ısınma koruması etkin	Blenderi kapatın, fişini çekin ve en az 30 dakika bekledikten sonra karıştırmaya devam edin
Hazne sızıntı yapıyor	Conta takılmamış veya doğru takılmamış.	Contanın düzgün ve doğru sırada takıldığını kontrol edin
	Bıçak tertibatı hazneye vidalanmamış	Bıçak tertibatını hazneye doğru şekilde vidalayın
Hazneden sıvı sızıyor	Hazne aşırı dolu	Önerilen maksimum miktarı kontrol edin
	Seçili hız çok yüksek	Hız önerilerine bakın

Română

Piese și accesorii

- 1 Unitate de bază
- 2 Buton rotativ
- 3 Bol de sticlă
 - a. capac de măsurare
 - b. capac
 - c. bol
 - d. garnitură
 - e. grupul de lame
- 4 Bol de plastic
 - a. capac de măsurare
 - b. capac
 - c. bol
 - d. garnitură
 - e. grupul de lame
- 5 Atașament Smoothie2Go
 - a. capac
 - b. sticlă
 - c. grupul de lame
- 6 Atașament cuțit tocător
- 7 Atașament râșniță
- 8 Compartiment depozitare cablu

Înainte de prima utilizare

Curățați toate piesele înainte de utilizarea blenderului pentru prima dată – consultați «Îngrijire și curățare».

(A) Bol

Atenție: Nu amestecați ingrediente mai fierbinți de 70°C în bol.

Bolul este perfect adecvat pentru

- amestecarea piureurilor moi smoothie, lichidelor, sosurilor, sucurilor de fructe și supelor
- mixarea ingredientelor moi (maioneză, aluat de clătite)
- pregătirea piureurilor din ingrediente gătite (hrană pentru bebeluși)

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați tabelul I.

Timpul maxim de funcționare pentru bol este 90 de secunde. Când se procesează încărcături grele, lăsați-le să se răcească la temperatura camerei pentru următoarea preparare.

Blenderul este echipat cu un dispozitiv de protecție a motorului față de supraîncălzire. Dacă motorul se oprește în timpul procesării, opriți blenderul și scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească 30 minute înainte de a continua mixarea.

(B) Atașament Smoothie2Go

Atenție: Nu amestecați ingrediente mai fierbinți de 30°C în atașamentul Smoothie2Go.

Atașamentul Smoothie2Go este perfect adecvat pentru prepararea băuturilor și piureurilor moi. Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați tabelul II.

(C) Atașament cuțit tocător

Atașamentul cuțit tocător este perfect adecvat pentru a toca legume, brânză tare, ceapă, ierburi, carne și nuci. Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați tabelul III.

Atașamentul cuțit tocător poate fi utilizat și pentru a prepara umplutură de clătite sau sos de ornat. Umpleți tocătorul cu 30 g prune uscate fără sămburi și acționați un impuls de 2 secunde.

(D) Atașament râșniță

Atașamentul râșniță este perfect adecvat pentru măcinarea ingredientelor uscate. Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați tabelul IV.

Modul „pulse” / măcinare cuburi de gheață

Modul pulse (pulsatii) poate fi folosit pentru a separa bucățile mai mari de alimente, pentru a măcina cuburi de gheață sau pentru a controla textura alimentelor atunci când le tocați. Durata depinde de cât timp țineți comutatorul în poziția de impuls .

Pentru rezultate optime

- La amestecarea ingredientelor solide acestea trebuie tăiate în bucățele mici.
- Dacă acțiunea de amestecare nu este de ajuns în timpul derulării, s-ar putea să nu fie suficient lichid pentru amestecare eficientă.
- Pentru pregătirea de cantități mici de mâncăruri utilizați o treaptă redusă de viteză.
- La pregătirea maionezei uleiul poate fi adăugat prin deschăturile dintre capacul de măsurare și capac.
- În cazul alimentelor moi sau păstoase, începeți la viteză I pentru primele secunde, apoi treceți la viteză II pentru continuarea procesării.

(E) Îngrijire și curățare

Pentru informații detaliate consultați secțiunea E.

Garanție și service

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

Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Blenderul nu funcționează	Bolul nu este atașat corespunzător	Verificați poziția bolului și capacul. Așezați bolul cu mânerul în partea dreaptă sau stângă pe unitatea motorului. După care îl rotiți până se blochează complet.
	Protecția împotriva supraîncălzirii motorului este activată	Deconectați blenderul, scoateți-l din priză și așteptați cel puțin 30 minute înainte de a continua amestecarea
Bolul curge	Garnitura nu este montată deloc sau nu este montată corect.	Verificați dacă garnitura este montată corect și în ordinea bună
	Ansamblul lamelor nu este înșurubat corect la bol	Înșurubați ansamblul lamei corect la bol
Lichidul stropește afară din bol	Bolul este supraumplut	Verificați recomandarea privind cantitatea maximă
	Viteza selectată este prea mare	Verificați recomandarea privind viteza

Ελληνικά

Μέρη και εξαρτήματα

- Μονάδα βάσης
- Περιστροφικός διακόπτης
- Γυάλινη κανάτα
 - Δοχείο μέτρησης
 - Καπάκι
 - Κανάτα
 - Λάστιχο
 - Ομάδα λεπίδων
- Πλαστική κανάτα
 - Δοχείο μέτρησης
 - Καπάκι
 - Κανάτα
 - Λάστιχο
 - Ομάδα λεπίδων
- Εξάρτημα Smoothie2Go
 - Καπάκι
 - Φιάλη
 - Ομάδα λεπίδων
- Εξάρτημα κόπτη
- Εξάρτημα μύλου
- Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

Πριν από την πρώτη χρήση

Καθαρίστε όλα τα μέρη πριν την πρώτη χρήση του μπλέντερ – ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

(Α) Κανάτα

Προσοχή: Μην αναμειγνύετε συστατικά θερμοκρασίας άνω των 70°C στην κανάτα.

Η κανάτα αυτή είναι ιδανική για

- τη μείξη smoothie, υγρών, σαλτσών, χυμών και σούπας
- τη μείξη μαλακών συστατικών (μαγιονέζα, ζύμη για τηγανίτες)
- την παρασκευή πουρέ από μαγειρεμένα τρόφιμα (παιδική τροφή)

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στον πίνακα Ι.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας για την κανάτα είναι 90 δευτερόλεπτα. Κατά την επεξεργασία μεγάλου φορτίου, αφήστε το να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου για την επόμενη λειτουργία.

Το μπλέντερ είναι εξοπλισμένο με μία προστασία μοτέρ, η οποία το προστατεύει από την υπερθέρμανση. Αν το μοτέρ διακόψει τη λειτουργία του, απενεργοποιήστε το, απουσνδέστε το από την παροχή ρεύματος και αφήστε το να επανέλθει για 30 λεπτά προτού συνεχίσετε να το χρησιμοποιείτε.

(B) Εξάρτημα Smoothie2Go

Προσοχή: Μην αναμειγνύετε συστατικά θερμοκρασίας άνω των 30°C στο εξάρτημα Smoothie2Go.

Το εξάρτημα Smoothie2Go είναι το ιδανικό για τη δημιουργία ποτών και smoothies. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας ανατρέξτε στον πίνακα II.

(C) Κόπτης τροφίμων

Το εξάρτημα κόπτη αυτή είναι ιδανικό για τον τεμαχισμό λαχανικών, σκληρού τυριού, κρεμμυδιού, βοτάνων, κρέατος και ξηρών καρπών. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας ανατρέξτε στον πίνακα III.

Ο κόπτης τροφίμων μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γέμισης για τηγανίτες ή για αλείμματα. Γεμίστε τον κόπτη τροφίμων με 30 γραμμάρια δαμάσκηνων χωρίς κουκούτσι και χτυπήστε το με την παλμική στιγμήαία λειτουργία (Pulse) για 2 δευτερόλεπτα.

(D) Μύλος τροφίμων

Το εξάρτημα μύλου είναι ιδανικό για άλεση ξηρών συστατικών. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας ανατρέξτε στον πίνακα IV.

Παλμική στιγμήαία λειτουργία (Pulse)/θρυμματισμός πάγου

Η παλμική στιγμήαία λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για θρυμματισμό μεγαλύτερων

τεμαχίων τροφίμων, για το θρυμματισμό πάγου ή για τον έλεγχο της υφής του τροφίμου κατά την κοπή. Η διάρκεια εξαρτάται από το διάστημα πατήματος του διακόπτη στη θέση παλμικής λειτουργίας .

Για καλύτερα αποτελέσματα

- Όταν αναμειγνύετε στερεά συστατικά, κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.
- Αν η διαδικασία δεν αρκεί, ενδεχομένως να μην υπάρχει αρκετό υγρό για την αποτελεσματική ανάμειξη.
- Για την παρασκευή μικρών ποσοτήτων τροφής χρησιμοποιήστε ένα χαμηλό επίπεδο ταχύτητας.
- Κατά την παρασκευή μαγιονέζας, μπορείτε να προσθέσετε λάδι από τις τρύπες που βρίσκονται μεταξύ του πώματος μεζούρας και του καπακιού.
- Για μαλακά ή παστώδη τρόφιμα αρχίστε με την ταχύτητα I για τα πρώτα δευτερόλεπτα και μετά επιλέξτε τη ταχύτητα II για την περαιτέρω επεξεργασία.

(E) Φροντίδα και καθαρισμός

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο (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 επίλυσης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί	Η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Ελέγξτε τη θέση της κανάτας και του καπακιού Τοποθετήστε την κανάτα με την λαβή της στην δεξιά ή αριστερή πλευρά του σώματος του μοτέρ. Μετά περιστρέψτε την μέχρι να έχει κλειδώσει πλήρως.
	Η προστασία υπερθέρμανσης του μοτέρ έχει ενεργοποιηθεί	Απενεργοποιήστε το μπλέντερ, αποσυνδέστε το από την παροχή ρεύματος και περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά προτού συνεχίσετε τη μείξη
Υπάρχει διαρροή στην κανάτα	Το λάστιχο δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Ελέγξτε αν το λάστιχο έχει τοποθετηθεί σωστά και με τη σωστή σειρά
	Οι λεπίδες δεν είναι σφικτά σπρεωμένες στην κανάτα	Τοποθετήστε τις λεπίδες σωστά στην κανάτα

Υγρό που εκτοξεύεται από την κανάτα	Η κανάτα έχει υπερπληρωθεί	Ελέγξτε τη συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα
	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή	Ελέγξτε τη συνιστώμενη ταχύτητα

Қазақ

қБөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Үгіктің тұғыры
- 2 Айналмалы қосқыш
- 3 Шыны құмыра
 - a. өлшер қақпақша
 - b. қақпақ
 - c. құмыра
 - d. тығыздағыш
 - e. кескілер тобы
- 4 пластик құмыра
 - a. өлшер қақпақша
 - b. қақпақ
 - c. құмыра
 - d. тығыздағыш
 - e. кескілер тобы
- 5 Smoothie2Go қондырмасы
 - a. қақпақ
 - b. шөлмек
 - c. кескілер тобы
- 6 Турағыш қондырма
- 7 Үгіткіш қондырма
- 8 Қуат сымын сақтау ұясы

Бірінші рет қолданар алдында

Блендерді алғаш рет пайдаланардан бұрын барлық бөлшектерін тазалаңыз: “Күтіп ұстау және тазалау” бөлімін қараңыз.

(A) Құмыра

Абай болыңыз: Құмырада 70°C-тан ыстық азық-түлікті араластыруға болмайды.

Құмыра мыналар үшін өте қолайлы:

- смузи, сұйықтық, асқатық, жеміс шырынын және көжені араластыру
- жұмсақ азық-түлікті (майонез, құймақ қамыры) араластыру
- піскен азық-түліктен езбе (нәрестелерге арналған тамақ) жасау

Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды I кестесінен қараңыз.

Құмыраның бір дүркін ең үлкен жұмыс уақыты – 90 секунд. Ауыр жүктемелерді өндеу кезінде келесі әрекет үшін оны бөлме температурасына дейін суытыңыз.

Блендер моторды қызып кетуден қорғайтын мотор қорғағышымен жабдықталған. Жұмыс барысында қозғалтқыш сөніп қалса, блендерді розеткадан ажыратыңыз да, қайтадан араластырудан бұұрын 30 минут суытыңыз.

(B) Smoothie2Go қондырмасы

Абай болыңыз: Smoothie2Go қондырмасында 30°C-тан ыстық азық-түлікті араластыруға болмайды.

Smoothie2Go қондырмасы сусындарды және смузилерді әзірлеу үшін өте қолайлы. Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды II кестесінде қараңыз.

(C) Турағыш қондырма

Турағыш қондырма мыналар үшін өте қолайлы: Түрлі көкөністі, қатты ірімшікті, пиязды, ас шөпті, ет пен жаңғақты турау. Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды III кестесінде қараңыз.

Сондай-ақ турағыш қондырмасын құймақ салындысын немесе пастасын жасау үшін пайдалануға болады. Турағышқа 30 г сүйексіз қара өрік салыңыз да, 2 секунд іске қосып қойыңыз.

(D) Үгіткіш қондырма

Үгіткіш қондырма мыналар үшін өте қолайлы: құрғақ азық-түлікті үгіту. Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды IV кестесінде қараңыз.

Импульстік режим / Мұз уату

Импульстік режимді тағамның ірі кесектерін бөлу үшін немесе тағамды біркелкі етіп турау үшін пайдалануға болады. Ұзақтығы қосқышты импульстік режим  қалпында қаншалықты ұзақ ұстап тұруға байланысты болады.

Нәтижесі тамаша болу үшін

- Қатты азық-түлікті араластырған кезде, шағын кесектерге бөліңіз.

- Егер араластыру кезінде араластыру қарқыны жеткіліксіз болса, тиімді араластыру үшін сұйықтық жетіспеуі мүмкін.
- Шағын мөлшердегі тағам үшін төмен жылдамдықты қолданыңыз.
- Майонез дайындаған кезде майды өлшер тостағы және қақпақ арасындағы саңылаулар арқылы құюға болады.
- Жұмсақ немесе езілген тағамдарды алғашқы бірнеше секундта I жылдамдықта араластырып, содан кейін II жылдамдыққа ауысыңыз.

(Е) Күтіп ұстау және тазалау

Егжей-тегжейлі ақпаратты Е бөлімінде қараңыз.

Кепілдік және жөндеу

Толық ақпаратты бөлек кепілдік және жөндеу парақшасынан қараңыз немесе www.braunhousehold.com сайтына кіріңіз.

ЕАС

Үлгі	JB 1000, JB 1050, JB 1051
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50-60 Гц
Ватт	550-600 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

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

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сушнёвская 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 нұсқаулығы

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Блендер жұмыс істемейді	Құмыра дұрыс бекітілмеген	Құмыра мен қақпақтың күйін тексеріңіз. Құмыраның тұтқасын қозғалтқыш корпусының оң немесе сол жағына қаратып орналастырыңыз. Содан кейін толығымен құлыпталғанша айналдырыңыз.
	Қозғалтқышты асқын қызудан қорғау функциясы іске қосылады	Блендерді өшіріп, тоқтан суырыңыз да, жұмысты қайта бастардан бұрын кемінде 30 минут күтіңіз.
Құмырадан су ағады	Тығыздауыш салынбаған немесе қате салынған.	Тығыздауыштың дұрыс орнатылғанын және реттілігі дұрыс екенін тексеру
	Пышақтар жинағы құмыраға тығыз бұралмаған	Пышақтар жинағын құмыраға дұрыс бұрау
Құманнан сұйықтық шашырайды	Құман шамадан тыс толған	Ең үлкен мөлшер бойынша ұсыныстаманы тексеру
	Таңдалған жылдамдық тым жоғары.	Ұсынылатын жылдамдықты байқап көру

Детали и принадлежности

- 1 Базовый блок
- 2 Поворотный переключатель
- 3 Стекланный кувшин
 - a. мерный стаканчик
 - b. крышка
 - c. кувшин
 - d. уплотнительное кольцо
 - e. узел ножа
- 4 Пластмассовый кувшин
 - a. мерный стаканчик
 - b. крышка
 - c. кувшин
 - d. уплотнительное кольцо
 - e. узел ножа
- 5 Насадка «Smoothie2Go» (для смузи)
 - a. крышка
 - b. бутылка
 - c. узел ножа
- 6 Насадка-измельчитель
- 7 Насадка-мельница
- 8 Отсек для хранения шнура питания

Подготовка к первому использованию

Перед первым использованием блендера вымойте все его детали – см. раздел «Уход и очистка».

(A) Кувшин

Осторожно! Не смешивайте в кувшине ингредиенты, температура которых превышает 70 °C.

Кувшин идеально подходит для:

- смешивания смузи, жидкостей, соусов, фруктовых соков и супов;
- перемешивания мягких ингредиентов (майонез, тесто для блинов);
- приготовления пюре из уже приготовленных ингредиентов (детское питание).

Для получения подробных инструкций по обработке см. таблицу I.

Максимальная продолжительность использования кувшина составляет 90 секунд за один раз. При обработке тяжелых продуктов охладите их до комнатной температуры для последующего использования.

Блендер оборудован защитой мотора, которая предохраняет его от перегрева. Если мотор выключается во время использования, выключите блендер, отсоедините от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут, прежде чем продолжать смешивание.

(B) Насадка «Smoothie2Go» (для смузи)

Осторожно! Не смешивайте в насадке «Smoothie2Go» ингредиенты, температура которых превышает 30 °C.

Насадка «Smoothie2Go» (для смузи) идеально подходит для приготовления напитков и смузи. Для получения подробных инструкций по обработке см. таблицу II.

(C) Насадка-измельчитель

Насадка-измельчитель идеально подходит для: измельчения овощей, твердого сыра, лука, специй, мяса и орехов. Для получения подробных инструкций по обработке см. таблицу III.

Насадка-измельчитель также может использоваться для приготовления начинки или спреда для блинчиков. Поместите в измельчитель 30 г чернослива без косточек и обработайте в режиме пульсации в течение 2 секунд.

(D) Насадка-мельница

Насадка-мельница идеально подходит для: перемалывания сухих ингредиентов. Для получения подробных инструкций по обработке см. таблицу IV.

Режим пульсации/измельчение льда

Режим пульсации может применяться для разбивания крупных кусков пищевых продуктов, измельчения льда или же для контроля текстуры продукта при его измельчении. Длительность зависит от того, сколько переключатель удерживается в положении пульсации (P I®).

Для лучших результатов

- Для смешивания твердых ингредиентов нарежьте их мелкими кусками.
- При недостаточном перемешивании, возможно, не хватает жидкости для эффективного смешивания.
- Для приготовления небольших количеств продуктов используйте низкую скорость.
- При приготовлении майонеза масло можно добавлять через отверстия между мерным стаканчиком и крышкой.
- При приготовлении мягких или пастообразных продуктов запустите блендер на несколько секунд на I скорости, после чего производите дальнейшую обработку на II скорости.

(Е) Уход и чистка

Для получения подробной информации см. раздел Е.

Гарантия и обслуживание

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



Модель	JB 1000, JB 1050, JB 1051
Напряжение	220 – 240 В
Частота олебаний	50-60 Гц
Мощность	550-600 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Китае 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. Суцеская, 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 поиску и устранению неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Блендер не работает	Кувшин не закреплен надлежащим образом	Проверьте положение кувшина и крышки. Установите кувшин ручкой с правой или левой стороны на корпус мотора. Затем поверните его до тех пор, пока он не зафиксирован полностью.
	Сработала защита мотора от перегрева	Выключите блендер, отсоедините от сети и подождите не меньше 30 минут, прежде чем продолжать смешивание.
Кувшин протекает	Уплотнительное кольцо не установлено или установлено неправильно.	Проверьте правильность и порядок установки уплотнительного кольца.
	Узел ножа неплотно закручен в кувшин	Закрутите узел ножа в кувшин надлежащим образом.
Из кувшина выплескивается жидкость	Кувшин переполнен	Проверьте рекомендации по максимальному количеству ингредиентов.
	Выбранная скорость слишком велика	Уточните рекомендации по скорости.

Українська

Деталі та аксесуари

- 1 Базовий блок
- 2 Поворотний перемикач
- 3 Скляний глечик
 - a. вимірна склянка
 - b. кришка
 - c. глечик
 - d. ущільнювальне кільце
 - e. ножі
- 4 Пластиковий глечик
 - a. вимірна склянка
 - b. кришка
 - c. глечик
 - d. ущільнювальне кільце
 - e. ножі
- 5 Насадка «Smoothie2Go» (для коктейлів)
 - a. кришка
 - b. пляшка
 - c. ножі
- 6 Насадка для нарізки
- 7 Насадка для подрібнення
- 8 Відсік для зберігання шнура живлення

Підготовка до першого використання

Перед першим використанням блендера вимийте всі його деталі — дивіться розділ «Догляд та очищення».

(A) Глечик

Обережно: Не змішуйте інгредієнти, температура яких вище 70° C у глечику.

Глечик слід використовувати для:

- приготування коктейлів, напоїв, соусів, фруктових соків та перших страв;
- змішування м'яких інгредієнтів (майонезу, тіста для млинців);
- приготування пюре з варених інгредієнтів (дитячого харчування).

Детальні інструкції з приготування дивіться в таблиці I.

Максимальна тривалість роботи в глечику складає 90 секунд. Під час приготування важких продуктів дайте глечику охолонути до кімнатної температури перед наступним використанням.

Блендер оснащений захисним пристроєм, який захищає двигун від перегріву. Якщо двигун вимкнеться під час роботи, вимкніть блендер, витягніть з розетки та дайте йому охолонути протягом 30 хвилин, перш ніж продовжувати змішування.

(B) Насадка «Smoothie2Go» (для коктейлів)

Обережно: Не змішуйте інгредієнти, температура яких вище 70° C в насадці Smoothie2Go.

Насадка «Smoothie2Go» призначена для приготування напоїв і коктейлів. Детальні інструкції з приготування дивіться в таблиці II.

(C) Насадка для нарізки

Насадку для нарізки слід використовувати для: Нарізання овочів, твердого сиру, цибулі, зелені, м'яса та горіхів. Детальні інструкції з приготування дивіться в таблиці III.

Насадку для нарізки також можна використовувати для приготування начинки для млинців або бутербродних паст. Покладіть в глечик 30 г чорносливу без кісточок і увімкніть на 2 секунди.

(D) Насадка для подрібнення

Насадку для подрібнення слід використовувати для: подрібнення сухих інгредієнтів. Детальні інструкції з приготування дивіться в таблиці IV.

Режим пульсації/Льодова крихта

Режим пульсації може використовуватися для розбивання великих шматків харчових продуктів, для подрібнення льоду або для контролю текстури продукту під час його подрібнення. Тривалість залежить від того, як довго ви тримаєте перемикач в режимі  пульсації.

Для найкращих результатів

- Для змішування твердих інгредієнтів нарізайте їх дрібними шматочками.
- Якщо під час змішування результат незадовільний, можливо не вистачає рідини для ефективного змішування.
- Для приготування невеликої кількості їжі використовуйте низький рівень швидкості.
- Під час приготування майонезу можна додавати олію через отвори між мірним ковпачком та кришкою.
- Для м'яких чи пастоподібних продуктів розпочніть змішування на швидкості I перші кілька секунд, а потім продовжуйте на швидкості II.

(E) Догляд і очищення

Детальну інформацію дивіться у розділі E.

Гарантія та обслуговування

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

Посібник із пошуку та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Блендер не працює.	Глечик не фіксується як треба.	Перевірте положення глечика та кришки. Розмістіть глечик з рукою справа або зліва від корпусу двигуна. Потім поверніть його, щоб зафіксувати.
	Активовано захист від перегріву двигуна.	Вимкніть блендер, витягніть вилку з розетки та зачекайте щонайменше 30 хвилин, перш ніж продовжити роботу.
Глечик протікає	Ущільнювальне кільце не вставлено або вставлено неправильно.	Перевірте правильність та порядок встановлення ущільнювального кільця.
	Вузол ножа не прикручений щільно до глечика.	Правильно прикрутіть вузол ножа до глечика
З глечика вихлюпується рідина	Глечик переповнений.	Уточніть рекомендації щодо максимально допустимої кількості
	Обрана швидкість занадто велика.	Уточніть рекомендації щодо вибору швидкісних режимів.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط لا يعمل	لم يتم تركيب الإبريق بشكل صحيح	تحقق من موضع الإبريق والغطاء. قم بوضع الإبريق مع المقبض على الجانب الأيمن أو الأيسر من هيكل المحرك. ثم تدويره حتى يتم قفله بالكامل.
	تم تنشيط الحماية من ارتفاع درجة حرارة المحرك	أوقف تشغيل الخلاط، وافصله عن الكهرباء وانتظر 30 دقيقة على الأقل قبل استئناف الخلط
حدوث تسرب في الإبريق	لم يتم إدخال الطوق على الإطلاق أو لم يتم إدخاله بشكل صحيح.	تحقق من تركيب الطوق بصورة صحيحة وبالترتيب الصحيح
	لم يتم ربط مجموعة الشفرات بإحكام في الإبريق.	قم بربط مجموعة الشفرة بشكل صحيح في الإبريق
يفيض السائل إلى خارج الإبريق	الإبريق معبأ بشكل مفرط	تحقق من توصية الكمية القصوى
	السرعة المحددة عالية للغاية	تحقق من توصية السرعة

ملحق Smoothie2Go مناسب تمامًا لإعداد المشروبات والعصائر السموذي. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، راجع الجدول الثاني "II".

(C) ملحق المفرفة

تُعد المفرفة مثالية عند استخدامها في فرم الخضراوات، والجبن الصلب، وفرم البصل، والأعشاب واللحم والمكسرات. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، راجع الجدول "III".

يمكن أيضًا استخدام ملحق المفرفة لصنع حشوة بان كيك أو فردها. املاً المفرفة بـ 30 جرام من البرقوق المجفف واخلطه لمدة ثانيتين.

(D) ملحق الطاحونة

تُعد الطاحونة مثالية عند استخدامها في طحن المكونات الجافة للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، راجع الجدول الرابع "IV".

وضع النضات / سحق الثلج
يُمكن استخدام وضع النضات لتفتيت قطع أكبر من الطعام أو لسحق الثلج أو للتحكم في قوام الطعام أثناء التقطيع. تعتمد المدة على كم من الوقت ستمسك المفتاح في وضع (PI®) النض.

للحصول على أفضل النتائج

- عند خلط المكونات الصلبة، قطعها إلى أجزاء صغيرة.
- إذا لم تكن عملية المزج كافية أثناء الخلط، فقد لا يكون هناك سائل كافٍ للمزج بكفاءة.
- لإعداد كميات صغيرة من الطعام، استخدم مستوى سرعة منخفض.
- عند تحضير المايونيز، يمكن إضافة الزيت من خلال الفتحات بين كوب المعايرة والغطاء.
- للمواد الغذائية الناعمة أو المعجنات ابدأ بالسرعة الأولى للثواني الأولى ثم قم بتغييرها إلى السرعة الثانية لمزيد من المعالجة.

(E) العناية والتنظيف

للحصول على معلومات مفصلة، راجع القسم "E".

الضمان والخدمة

للحصول على معلومات مفصلة، انظر النشرة المنفصلة للضمان وخدمة الصيانة أو قم بزيارة www.braunhousehold.com

الأجزاء والملحقات

- 1 وحدة القاعدة
- 2 مفتاح دوار
- 3 إبريق زجاجي
- a. غطاء المعايرة
- b. الغطاء
- c. الإبريق
- d. الحشية
- e. مجموعة الشفرات
- 4 إبريق بلاستيكي
- a. غطاء المعايرة
- b. الغطاء
- c. الإبريق
- d. الحشية
- e. مجموعة الشفرات
- 5 ملحق Smoothie2Go
- a. الغطاء
- b. زجاجة
- c. مجموعة الشفرات
- 6 ملحق المفرفة
- 7 سكين المطحنة
- 8 حجيبة تخزين السلك

قبل أول استخدام

قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل استخدام الخلاط لأول مرة - راجع قسم «العناية والتنظيف».

(A) الإبريق

- تنبيه: لا تخطئ المكونات التي تزيد درجة حرارتها عن 70 درجة مئوية في الإبريق.
- يُعد الإبريق مثاليًا عند استخدامه في دمج العصائر السموذي، السوائل والصلصات وعصائر الفواكه والحساء
- خلط المكونات الناعمة (المايونيز، وعجين البان كيك)
- هرس المكونات المطهية (طعام الرضيع)
- للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، راجع الجدول الأول "I".
- أقصى وقت تشغيل للإبريق هو 90 ثانية في المرة الواحدة.
- عند معالجة الأحمال الثقيلة، اتركه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة للتشغيل التالي.

الخلاط مزود بحماية للمحرك التي تحمي المحرك من الحرارة الزائدة. إذا توقف المحرك أثناء الأداء، فأفصل الخلاط واركه يبرد لمدة 30 دقيقة قبل استئناف الخلط.

(B) ملحق Smoothie2Go

تنبيه: لا تخطئ المكونات التي تزيد درجة حرارتها عن 30 درجة مئوية في ملحق Smoothie2Go.

