

BRAUN

MultiQuick 7



Type HB701AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

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

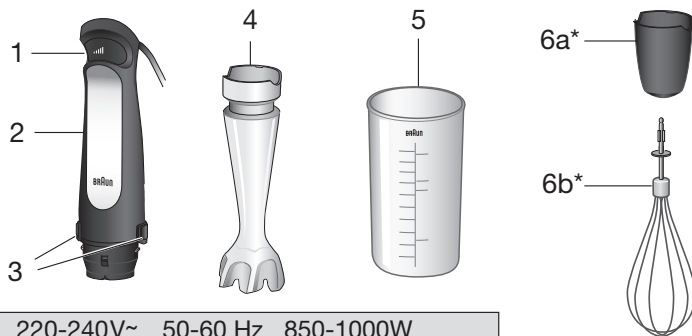
Deutsch	8
English	9
Français	11
Español	12
Português	13
Italiano	15
Nederlands	16
Dansk	17
Norsk	18
Svenska	20
Suomi	21
Polski	22
Český	23
Slovenský	25
Magyar	26
Hrvatski	27
Slovenski	28
Türkçe	30
Română (RO/MD)	31
Ελληνικά	32
Қазақша	33
Русский	35
Українська	37
عربي	39

© Copyright 2018. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

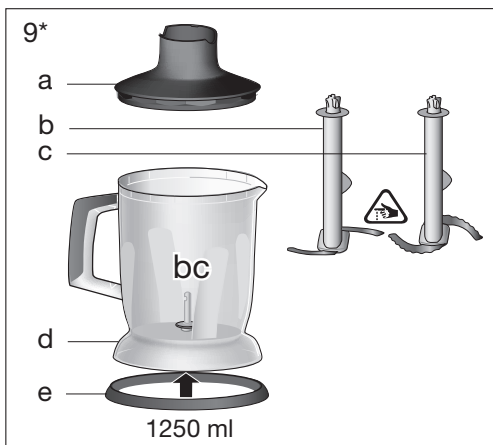
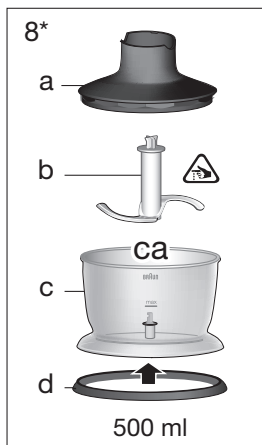
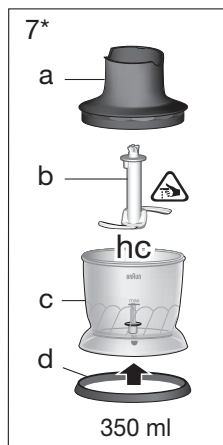
5722170054-01 / 05.22

HB701AI-MQ 7000x-7025x-7026x-7035x-7045x INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR

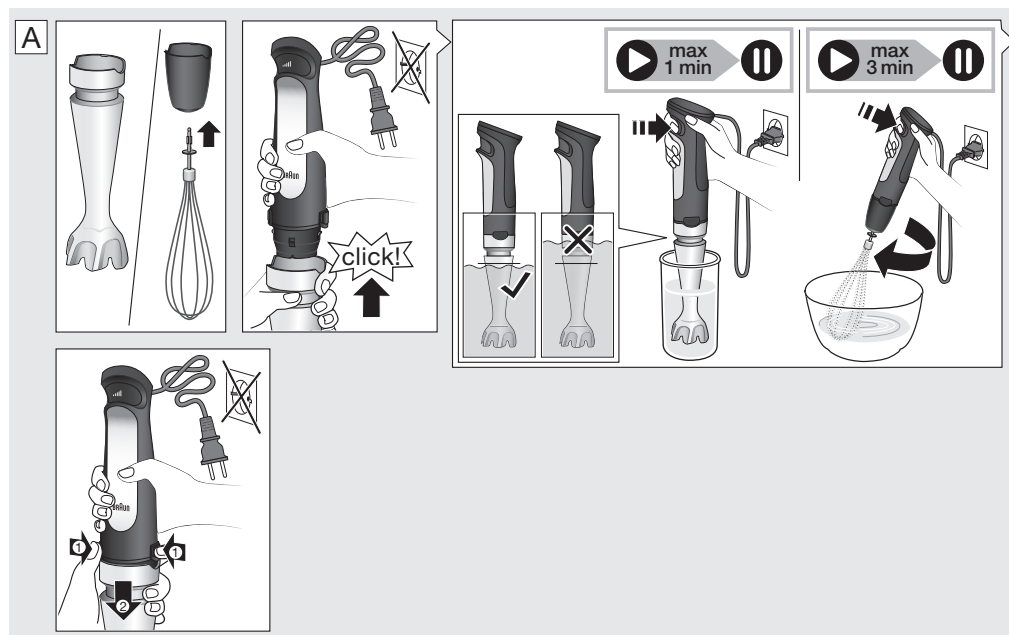




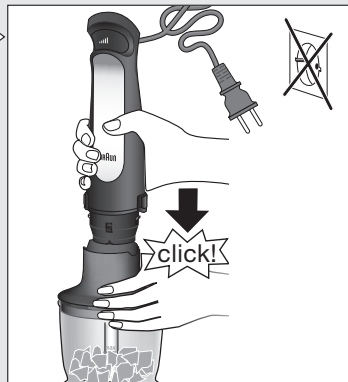
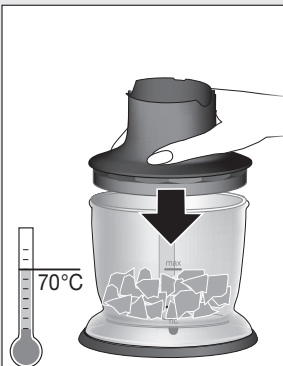
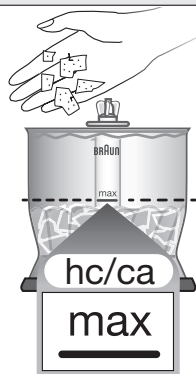
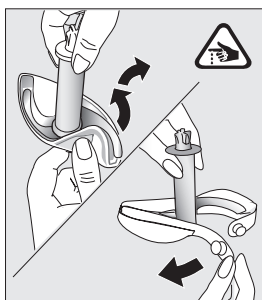
220-240V~ 50-60 Hz 850-1000W



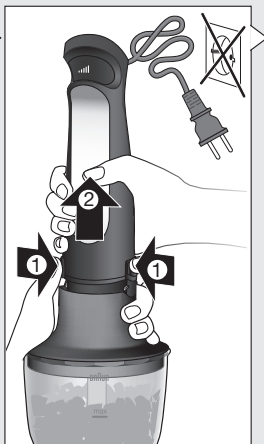
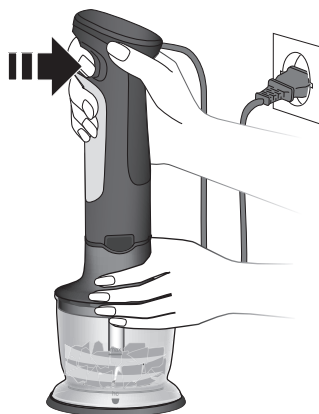
* certain models only



B



hc	▶ max 30 sec	⏸ 3 min
ca	▶ max 1 min	⏸ 3 min
bc	▶ max 1 min	⏸ 3 min
bc	▶ max 75 sec	⏸ 3 min





350 ml

max.	100g	10g	90g +	50g	7	80g	80g	100g
speed								
sec.	15	5	45	5	5	10	5	10



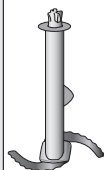
500 ml

max.	300g	200g	20g	200g	20	200g	300g	350g
speed								
sec.	20-30	20-30	20	8	20	15	25	30



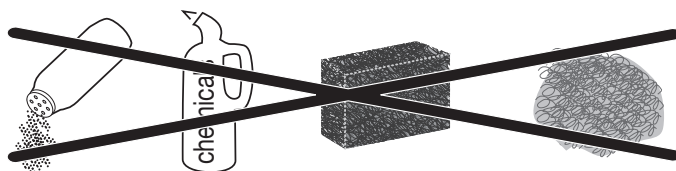
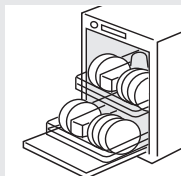
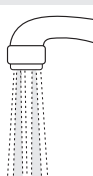
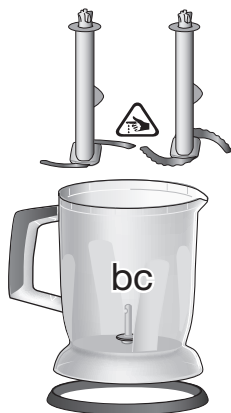
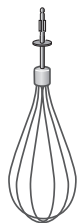
1250 ml

max.	400g	200g	30g	150 g + 700 ml	250g	30	250g	350g	400g
speed									
sec.	30	20-30	15	60 + 15	15	15	15	15	20



10-15

C



Deutsch

Vor dem Gebrauch



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

Teile und Zubehör

- 1 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
- 2 Motorteil
- 3 EasyClick Plus Entriegelungstasten
- 4 ActiveBlade-Mixstab
- 5 Becher
- 6 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 7 350-ml-Zerkleinerer «hc»
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 8 500-ml-Zerkleinerer «ca»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 1250-ml-Zerkleinerer «bc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Eismesser
 - d Zerkleinerer-Topf
 - e Anti-Rutsch-Ring

Gebrauch des Gerätes

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

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

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

ActiveBlade-Mixstab (A)

Der Pürierstab ist mit einem ActiveBlade-Mixstab ausgestattet, welcher es ermöglicht, das Messer bis zum zum Ende der Stabmischer-Glocke durchzudrücken. Die Anpassung erfolgt

automatisch durch drücken, wodurch der Stab insbesondere zum Pürieren harter Lebensmittel, wie rohem Obst und Gemüse, geeignet ist.

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Schlagbesen (A)

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Zerkleinerer (B)

Die Zerkleinerer (7/8/9) eignen sich optimal zum Zerkleinern von Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Beim «hc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten. Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»: 1 Minute für große Mengen nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten.

HINWEIS: Lassen Sie vor dem erneuten Betrieb eine Pause von mindestens 3 Minuten (Vermeidung von Beschädigungen). Unterbrechen Sie die Bearbeitung sofort wenn die Motordrehzahl abnimmt oder starke Vibrationen auftreten.

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

Verwenden Sie die Zerkleinerer (7/8/9) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

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

50 g Trockenpflaumen
75 g cremiger Honig
70ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

Pflege und Reinigung (C)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt C.

Garantie und Service

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

Fehlerbehebung

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

English

Before use



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

Parts and Accessories

- 1 Smartspeed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 ActiveBlade shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 7 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 8 500 ml chopper accessory «ca»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 9 1250 ml chopper accessory «bc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Ice blade
 - d Chopper bowl
 - e Anti-slip rubber ring

How to Use the Appliance

Smartspeed Switch for Variable Speeds

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

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

ActiveBlade Shaft (A)

The hand blender is equipped with an ActiveBlade shaft, which enables the knife extend to the bottom of the bell. The adjustment is made automatically by pressure required in blending tasks, especially suited to mix hard foods e.g raw fruits and vegetables.

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

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Whisk Accessory (A)

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

For detailed processing instructions refer to section A.

Chopper Accessory (B)

The choppers (7/8/9) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

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

Do not use the chopper accessories (7/8/9) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

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

For detailed processing instructions refer to section B.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70ml water (vanilla-flavoured)

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

Care and Cleaning (C)

For detailed information refer to section C.

Warranty and Service

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

For UK Only

Guarantee Information

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

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

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

For service in the Republic of Ireland please call: 0345 222 0458

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

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

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

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at www.braunhousehold.co.uk

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

Troubleshooting Guide

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

Français

Avant utilisation



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

Pièces et accessoires

- 1 Commutateur de vitesse SmartSpeed / vitesse variable
- 2 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 3 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
- 4 Manche ActiveBlade
- 5 Bol gradué
- 6 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 7 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
 - a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 8 Accessoire de hacheur 500 ml «ac»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 9 1250 ml hacheur accessory «bc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
 - d Bol hachoir
 - e Socle antidérapant en caoutchouc

Utilisation de l'appareil

Commutateur de vitesse intelligent à vitesse variable

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

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

Manche ActiveBlade (A)

Le mixeur à main est équipé d'un manche ActiveBlade qui permet d'étendre la lame jusqu'au fond. Le réglage se fait automatiquement via la pression requise lors du mixage, ce qui est

particulièrement adapté pour mixer les aliments durs comme les fruits et légumes crus.

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

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

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

Accessoire fouet (A)

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

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

Accessoire de hacheur (B)

Les hacheurs (7/8/9) sont parfaitement adaptés pour hacher le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Avec le hachoir «hc», ne remplir que jusqu'à la ligne max pour la quantité d'ingrédients. La durée de fonctionnement maximale du hachoir «hc» s'élève à: 1 minute pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs.

REMARQUE: laisser un intervalle d'au moins 3 minutes avant de le remettre en marche (pour éviter les défaillances). Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

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

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (7/8/9) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.

Seul l'accessoire de hacheur «bc» (9) avec le broyeur à glace spécial peut être utilisé pour piler de la glace.

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

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner)
50 g de pruneaux
75 g de miel crémeux
70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

Entretien et nettoyage (C)

Voir la section C pour des informations détaillées.

Garantie et service

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

Guide de dépannage

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

Español

Antes de empezar



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

Piezas y accesorios

- 1 Interruptor inteligente de velocidad / velocidades variables
- 2 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 3 Botones de liberación EasyClick Plus
- 4 Brazo ActiveBlade
- 5 Vaso
- 6 Accesorio batidor
 - a Caja de engranajes
 - b Batidor
- 7 Accesorio de 350 ml picadora de comida para bebés «hc»
 - a Tapa
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante
- 8 Accesorio picador de 500 ml «ca»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante
- 9 Accesorio picador de 1250 ml «bc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
 - d Recipiente picador
 - e Anillo de goma antideslizante

Cómo usar el aparato

Interruptor inteligente de velocidad para velocidades variables

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

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

Brazo ActiveBlade (A)

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

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

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

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

Accesorio batidor (A)

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

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

Accesorio picador (B)

Las picadoras (7/8/9) están perfectamente indicadas para picar queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces.

Para la picadora «hc» no supere la cantidad de ingredientes por encima de la línea de máximo. Tiempo de funcionamiento máximo para la picadora «hc»: 1 minuto para grandes cantidades de ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes secos o duros.

NOTA: deje un intervalo de como mínimo 3 minutos antes de volver a ponerla en funcionamiento (para evitar averías). Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

Además, la picadora «bc» (9) permite muchas otras aplicaciones, como batidos, bebidas, purés, masas o hielo picado.

No utilice los accesorios de picadora (7/8/9) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.

Para picar cubitos de hielo solo es apto el accesorio de picadora (9) con la cuchilla especial para hielo.

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

- «hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas)
- 50 g de ciruelas pasas
75 g de miel cremosa
70 ml de agua (sabor vainilla)
- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
 - Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
 - Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).
 - Triture durante 1,5 segundos a máxima velocidad (presione por completo el interruptor inteligente de velocidad Smartspeed).

Cuidado y limpieza (C)

Para obtener información detallada, consulte la sección C.

Garantía y servicio técnico

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

Guía de resolución de problemas

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

Português

Antes de Utilizar o seu Aparelho



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

Peças e acessórios

- 1 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis
- 2 Peça do motor
- 3 Botões de libertação EasyClick Plus
- 4 Eixo ActiveBlade

- 5 Copo
- 6 Acessório para bater
a Caixa de engrenagens
b Batedor
- 7 Acessório picador de 350 ml «hc»
a Tampa
b Lâmina picadora
c Recipiente picador
d Anel de borracha antiderrapante
- 8 Acessório picador de 500 ml «ca»
a Tampa (com engrenagem)
b Lâmina picadora
c Recipiente picador
d Anel de borracha antiderrapante
- 9 Acessório picador de 1250 ml «bc»
a Tampa (com engrenagem)
b Lâmina picadora

- c Lâmina para gelo
- d Recipiente picador
- e Anel de borracha antiderrapante

Como utilizar o aparelho

Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

Um acionamento, todas as velocidades. Quanto mais pressionar, maior será a velocidade. Quanto maior for a velocidade, mais rápidos e finos serão os resultados de mistura e picagem.

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

Eixo ActiveBlade (A)

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

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para bater (A)

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (B)

Os picadores (7/8/9) são perfeitamente adequados para picar queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Para o picador «hc» não exceda a quantidade dos ingredientes para além da linha máx. Tempo de operação máximo para o picador «hc»: 1 minuto para grandes quantidades de ingredientes húmidos, 30 segundos para ingredientes secos ou duros. NOTA: deixe um intervalo de pelo menos 3 minutos antes de voltar a operar (para evitar falhas). Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

Além disso, o picador «bc» (9) permite muitas outras aplicações, como batidos, bebidas, purés, massa ou gelo picado.

Não use os acessórios picadores (7/8/9) com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duros como, p. ex., nozmoscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.

Apenas o acessório picador «bc» (9) com a lâmina especial para gelo pode picar cubos de gelo.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

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

Cuidados e limpeza (C)

Consulte a secção C para informações detalhadas.

Garantia e Assistência

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

Guia de resolução de problemas

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

Italiano

Prima dell'utilizzo



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

Parti e accessori

- 1 Interruttore Smartspeed / velocità variabili
- 2 Corpo motore
- 3 Tasti di rilascio EasyClick Plus
- 4 Asta ActiveBlade
- 5 Bicchiere graduato
- 6 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 7 Tritatutto da 350 ml «hc»
 - a Coperchio
 - b Lama tritatutto
 - c Recipiente tritatutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo
- 8 Accessorio picador de 500 ml «ca»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante
- 9 Accessorio picador de 1250 ml «bc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
 - d Recipiente picador
 - e Anillo de goma antideslizante

Come utilizzare l'apparecchio

Interruttore Smartspeed per velocità variabili

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

Funzionamento con una mano: l'interruttore Smart Speed (1) consente di accendere l'apparecchio e di controllare la velocità con una mano sola.

Asta ActiveBlade (A)

Il frullatore a immersione è dotato di un'asta ActiveBlade che consente alla lama di raggiungere il fondo dell'imbuto. La regolazione viene eseguita automaticamente in base alla pressione necessaria per la miscelazione; specialmente indicato per mischiare cibi solidi, ad esempio frutta e verdure crude.

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Frusta (A)

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

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Accessorio picador (B)

I tritatutto (7/8/9) sono ideali per tritare formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Per il tritatutto «hc» non superare la quantità di ingredienti consentita dalla linea di riempimento massimo. Massima durata di funzionamento per il tritatutto «hc»: 1 minuto per grandi quantità di ingredienti liquidi, 30 secondi per ingredienti secchi o solidi.

NOTA: lasciare trascorrere almeno 3 minuti prima del riutilizzo (per evitare guasti). Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

Inoltre il tritatutto «bc» (9) offre una varietà di altre applicazioni, come frullati, cocktail, purè, ghiaccio in scaglie o tritato.

Non usare i tritatutto (7/8/9) con le lame tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.

Solo il tritatutto «bc» (9) con la speciale lama per ghiaccio consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

Cura e pulizia (C)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione C.

Garanzia e assistenza

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

Guida alla risoluzione degli errori

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

Nederlands

Vóór gebruik



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

Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

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

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

Onderdelen en accessoires

- 1 Smartspeed-schakelaar / variabele snelheden
- 2 Motordeel
- 3 EasyClick Plus-vrijgaveknoppen
- 4 ActiveBlade-staafmixervoet
- 5 Beker
- 6 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 7 350 ml hakmolen «hc»
 - a Deksel
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubberring
- 8 500 ml hakmolen «ca»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubberring
- 9 1250 ml hakmolen «bc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c IJsmes
 - d Hakkom
 - e Slipvrije rubberring

Hoe gebruikt u het toestel

Smartspeed-schakelaar voor variabele snelheden

ActiveBlade-staafmixervoet (A)

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

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Garde (A)

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

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Hakmolen (B)

De hakmolens (7/8/9) zijn ideaal geschikt voor het hakken van harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Voor de «hc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn. Maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 1 minuut voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten.
OPMERKING: wacht minstens 3 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt (om storingen te voorkomen). Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Bovendien kan de «bc» hakmolen (9) voor tal van toepassingen gebruikt worden zoals shakes, drankjes, purees, beslag of gemalen ijs.

Gebruik de hakmolens (7/8/9) met hakmessen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.

Enkel het «bc» hakmolen (9) met het speciale ijsmes mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)
50 g pruimen
75 g romige honing
70 ml water (met vanillesmaak)
• Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
• Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
• Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
• Hak gedurende 1,5 seconden op maximale snelheid (druk de Smartspeed-knop volledig in).

Verzorging en reiniging (C)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel C.

Garantie en service

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

Gids voor het oplossen van problemen

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

Dansk

Før ibrugtagning



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

Dele og tilbehør

- 1 Smartspeed-kontakt / variable hastigheder
- 2 Motordel
- 3 EasyClick Plus udløserknapper
- 4 ActiveBlade aksel
- 5 Bægerglas
- 6 Pisketilbehør^a
 - a Gear
 - b Pisker
- 7 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Låg
 - b Hakkeknive

- c Hakkeskål
- d Anti-slip gummiring

- 8 500 ml hakketilbehør «ca»

- a Låg (med gear)
- b Hakkeknive
- c Hakkeskål
- d Anti-slip gummiring

- 9 1250 ml hakketilbehør «bc»

- a Låg (med gear)
- b Hakkeknive
- c Iskni
- d Hakkeskål
- e Anti-slip gummiring

Sådan bruges apparatet

Smartspeed-kontakt til variable hastigheder

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

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

ActiveBlade aksel (A)

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

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Pisketilbehør (A)

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Hakketilbehør (B)

Hakkerne (7/8/9) er perfekt egnede til at hakke hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Gå ikke højere op end maks. linjen med hakkeren «hc» med mængden af ingredienser. Maksimal køretid for «hc» hakkeren: 1 minut til store mængder våde ingredienser, 30 sekunder til tørre eller hårde ingredienser.

BEMÆRK: Lad der være et interval på mindst 3 minutter før brug igen (for at undgå fejl). Stands tilberedningen med det samme, når motorhastigheden daler og/eller der forekommer stærke vibrationer.

Endvidere byder «bc» hakkeren (9) på en række andre anvendelser såsom shakes, drinks, puré, dej eller knust is

Brug ikke hakketilbehøret (7/8/9) med hakkeknivene til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.

Det er kun «bc» hakketilbehøret (9) med den specielle iskniv, der må bruges til at knuse isterninger.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

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

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

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

Pleje og rengøring (C)

For detaljeret information henvises til afsnit C.

Garanti og service

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

Fejlfinding

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

Norsk Før bruk



Les grundig gjennom hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig referanse. Fjern all emballasje og alle etiketter, og foreta passende kassering av disse.

Deler og tilbehør

- 1 Smart tempobryter / variable hastigheter
- 2 Motordel
- 3 EasyClick Plus utløserknapper
- 4 ActiveBlade kanal
- 5 Beger

- 6 Vispetilbehør
a Girkasse
b Visp
- 7 350 ml hakketilbehør «hc»
a Løkk
b Hakkekniv
c Hakkebolle
d Antiskli gummiring
- 8 500 ml hakketilbehør «ca»
a Løkk (med gir)
b Hakkekniv
c Hakkebolle
d Antiskli gummiring
- 9 1250 ml hakketilbehør «bc»
a Løkk (med gir)
b Hakkekniv
c Iskkniv
d Hakkebolle
e Antiskli gummiring

Slik brukes apparatet

Smartspeed bryter for variable hastigheter

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

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

ActiveBlade kanal (A)

Håndmikseren er utstyrt med en ActiveBlade kanal, som forlenger kniven til bunnen av klokken. Justeringen foretas automatisk til trykket som trengs ved miksing, og egner seg fremfor alt til å mikse harde matvarer som rå frukt og grønnsaker.

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Vispetilbehør (A)

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

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Hakketilbehør (B)

Hakkene (7/8/9) er perfekt tilpasset å hakke hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «hc» hakken. Maksimum driftstid «hc» hakke: 1 minutt for større mengder av våte ingredienser, 30 sekunder for tørre eller harde ingredienser.

MERK: la det drøye minst 3 minutter før den benyttes igjen (for å unngå feil). Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

Dessuten tilbyr «bc» hakken (9) en rekke andre anvendelser, som shakes, drikke, puré, deig eller knust is.

Ikke bruk hakketilbehøret (7/8/9) med hakkeknivene til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder, f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.

Kun «bc» hakketilbehør (9) med den spesielle iskkniven tillates til å knuse isbiter.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

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

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

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

Pleie og rengjøring (C)

For mer informasjon, se avsnitt C.

Garanti og service

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

Veiledning for feilsøking

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

Före användning



Läs noga och helt och hållet igenom bruksanvisningarna innan du använder maskinen och behåll dem för framtida bruk. Ta bort allt förpackningsmaterial samt etiketter och bortskaffa dem korrekt.

Delar och tillbehör

- 1 Smartspeed-knapp / reglerbar hastighet
- 2 Motorenhet
- 3 EasyClick Plus-frigöringsknappar
- 4 ActiveBlade-skaft
- 5 Bägare
- 6 Visptillbehör
 - a Våxellåda
 - b Visp
- 7 hacktillbehör 350 ml «hc»
 - a Lock
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 8 hacktillbehör 500 ml «ca»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 9 hacktillbehör 1250 ml «bc»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Iskniv
 - d Hackskål
 - e Gummiring för halkskydd

Så använder du apparaten

Smartspeed-knapp för reglerbar hastighet

En tryckning för alla hastigheter. Ju hårdare du trycker, desto högre hastighet. Ju högre hastighet, desto snabbare och finare mix- och hackresultat. Användning med en hand: Smartspeed-knappen (1) gör att du kan sätta igång apparaten och reglera hastigheten med en hand.

ActiveBlade-skaft (A)

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

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (A)

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

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (B)

Hacktillbehören (7/8/9) är perfekta för att hacka hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Fyll inte på mer ingredienser än upp till maxlinjen när du använder hacktillbehöret «hc». Maximal användningstid för hacktillbehöret «hc»: 1 minut för stora mängder fuktiga ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser.

OBSERVERA: låt apparaten vila i minst 3 minuter innan du använder den igen (för att undvika att den går sönder). Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller vibrerar kraftigt.

Du kan även använda «bc»-hackaren (9) till ett brett urval av livsmedel, som t.ex. milkshakes, drinkar, puréer, kaksmet eller krossad is.

Använd inte hacktillbehören (7/8/9) med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

Endast «bc»-hacktillbehöret (9) med den särskilda iskniven får användas för att krossa isbitar.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

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

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

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

Vård och rengöring (C)

Se avsnitt C för detaljerad information.

Garanti och service

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

Felsökningsguide

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

Suomi

Ennen käyttöä



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

pakkausmateriaalit ja tarrat ja hävitä ne asianmukaisesti.

Osat ja lisävarusteet

- 1 Älynopeuskytkin / nopeudensäätö
- 2 Moottoriosia
- 3 EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- 4 ActiveBlade-varsi
- 5 Sekoituslasi
- 6 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Vispilä
- 7 350 ml:n pilkonalisävaruste «hc»
 - a Kansi
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas
- 8 500 ml:n pilkonalisävaruste «ca»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas
- 9 1250 ml:n pilkonalisävaruste «bc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
 - d Pilkontakulho
 - e Liukumaton kumirengas

Laitteen käyttäminen

Älynopeuskytkin nopeudensäätöön

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

Yksikäätinen käyttö: älynopeuskytkimellä (3) voit käynnistää laitteen ja säätää nopeutta yhdellä kädellä.

ActiveBlade-varsi (A)

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

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Vispilälisävaruste (A)

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

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Pilkontalisävaruste (B)

Pilkontalisävarusteet (7/8/9) sopivat erinomaisesti kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

«hc»-pilkontalisävarustetta käytettäessä aineksia ei saa täyttää maksimiviivaa korkeammalle. «hc» -pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 1 minuutti suurella määrällä kosteita aineksia, 30 sekuntia kuivilla tai kovilla aineksilla.

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

«bc»-pilkontalisävaruste (9) soveltuu lisäksi moneen muuhun käyttötarkoitukseen, kuten pirtelöiden, soseiden, juomien, taikinan ja jäämurskan valmistukseen.

Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (7/8/9) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkontalisävarusteella (9) voi murskata jääkuutioita.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalle hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.

- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko 1,5 sekuntia maksiminopeudella (paina älynopeuskytkin pohjaan).

Hoito ja puhdistus (C)

Lisätietoja on osiossa C.

Takuu ja huolto

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

Vianetsintäopas

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

Polski

Przed użyciem



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

- c Ostrze do lodu
- d Misa do siekania
- e Antypoślizgowy pierścień gumowy

Jak korzystać z urządzenia

Inteligentny przełącznik wielu prędkości

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

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

Nasadka ActiveBlade (A)

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

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

Części i osprzęt

- 1 Inteligentny przełącznik prędkości / różne prędkości
- 2 Siłnik
- 3 Przyciski blokady EasyClick Plus
- 4 Nasadka ActiveBlade
- 5 Wysokie naczynie
- 6 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 7 350 ml końcówka do siekania «hc»
 - a Pokrywa
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 8 500 ml końcówka do siekania «ca»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 9 1250 ml końcówka do siekania «bc»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do trzepania (A)

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do siekania (B)

Końcówki do siekania (7/8/9) przeznaczone są w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Podczas używania końcówki «hc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników. Maksymalny czas pracy końcówki do siekania «hc»: 1 minuta dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych i twardych składników.

UWAGA: odczekaj co najmniej 3 minuty przed kolejnym użyciem (aby zapobiec usterkom). Natychmiast zakończ obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika lub gdy pojawiają się silne wibracje.

Końcówka do siekania «bc» (9) nadaje się do produkcji wielu potraw takich jak szejki, drinki, purée, masło lub kruszony lód.

Nie używaj końcówki do siekania (7/8/9) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych

produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muskatowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie specjalnego ostrza «bc» (9).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

Konserwacja i czyszczenie (C)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja C.

Gwarancja i serwis

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

Rozwiązywanie problemów

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

Český

Před použitím



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

Dílý a příslušenství

- 1 Spínač Smartspeed / variabilní rychlosti
- 2 Část motoru
- 3 Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
- 4 Hřídel ActiveBlade
- 5 Pohár
- 6 Šlehací příslušenství a Převodovka b Metla

- 7 350 ml příslušenství na sekání «hc»
a Víko
b Sekací nůž
c Sekací nádoba
d Protiskluzový pryžový kroužek
- 8 500 ml příslušenství na sekání «ca»
a Víko (s převodem)
b Sekací nůž
c Sekací nádoba
d Protiskluzový pryžový kroužek
- 9 1250 ml příslušenství na sekání «bc»
a Víko (s převodem)
b Sekací nůž
c Nůž na led
d Sekací nádoba
e Protiskluzový pryžový kroužek

Jak používat přístroj

Spínač Smartspeed pro variabilní rychlosti

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

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

Hřídel ActiveBlade (A)

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

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Šlehací příslušenství (A)

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Příslušenství na sekání (B)

Sekáčky (7/8/9) se skvěle hodí k sekání tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

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

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

Navíc sekáček «bc» (9) nabízí četná jiná použití jako koktejly, nápoje, pyré, těsto nebo drcený led.

Nepoužívejte příslušenství na sekání (7/8/9) se sekacími noži ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevytloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Pouze příslušenství na sekání «bc» (9) se speciálním nožem na led je dovoleno pro drcení ledových kostek.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

Péče a čištění (C)

Podrobné informace najdete v části C.

Záruka a servis

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

Průvodce odstraňováním poruch

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

Slovenský

Pred použitím



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

Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač inteligentných/premenlivých otáčok
- 2 Diel motora
- 3 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- 4 Hriadel' ActiveBlade
- 5 Nádoba
- 6 Doplňková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička
- 7 350 ml doplnkový krájač «hc»
 - a Veko
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh
- 8 500 ml doplnkový krájač «ca»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh
- 9 1250 ml doplnkový krájač «bc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Čepeľ na ľad
 - d Miska krájača
 - e Protišmykový gumený kruh

Obsluha spotrebiča

Spínač inteligentných otáčok pre variabilné otáčky

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

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

Hriadel' ActiveBlade (A)

Ručný mixér je vybavený hriadelom ActiveBlade, ktorý umožňuje nožu vysunúť sa ku dnu zvona. Toto nastavenie prebieha automaticky na základe tlaku potrebného pri mixovaní a tento režim je vhodný obzvlášť na mixovanie tvrdých potravín, ako napr. surového ovocia a zeleniny.

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplňková metlička (A)

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplňkový krájač (B)

Krájače (7/8/9) sú ideálne na krájanie tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

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

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

Krájač «bc» (9) je možné použiť aj na rôzne iné účely, ako napr. na prípravu kokteíl, nápojov, pyré, cestička a ľadovej drte.

Doplňkové krájače (7/8/9) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový krájač «bc» (9) so špeciálnou čepeľou na ľad.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchutou vanilky).
- Sekajte 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti (úplne stlačte spínač inteligentných otáčok).

Starostlivosť a čistenie (C)

Podrobné pokyny nájdete v časti C.

Záruka a servis

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

Spríevodca riešením problémov

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

Magyar

Használat előtt



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

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Smartspeed kapcsoló / állítható sebesség
- 2 Motorrész
- 3 EasyClick Plus kioldógombok
- 4 ActiveBlade tengely
- 5 Keverőedény
- 6 Habverő tartozék
a Forgórész-ház
b Habverő
- 7 350 ml-es aprítótartozék «hc»
a Fedél
b Aprítópenge
c Aprítótál
d Csúszásgátló gumigyűrű
- 8 500 ml-es aprítótartozék «ca»
a Fedél (forgórészszel)
b Aprítópenge
c Aprítótál
d Csúszásgátló gumigyűrű
- 9 1250 ml-es aprítótartozék «bc»
a Fedél (forgórészszel)
b Aprítópenge
c Jégpengé
d Aprítótál
e Csúszásgátló gumigyűrű

A készülék használata

Sebességállítás a Smartspeed kapcsolóval

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

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

ActiveBlade tengely (A)

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

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Habverő tartozék (A)

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

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Aprítótartozék (B)

Az aprítók (7/8/9) kiválóan alkalmasak kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Az aprítandó hozzávalók mennyisége ne legyen nagyobb, mint amennyi a «hc» jelzésű aprítóba a max. jelzésig fér. A «hc» jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén. ÜGYELJEN ARRRA, HOGY: az újabb működtetés megkezdése előtt (a meghibásodás elkerülése érdekében) legalább 3 percet várjon. Azonnal

hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

A «bc» jelzésű aprító (9) számos egyéb célra is használható, például shake-ek, italok, pürék, híg tészták vagy zúzott jég készítésére.

Ne használja az aprító-tartozékokat (7/8/9) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. Tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jépgpengével felszerelt «bc» jelzésű aprítótartozék (9) használható

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.

- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Maximális sebességen (a Smartspeed gombot teljesen benyomva) aprítsa 1,5 másodpercig.

Rendbentartás és tisztítás (C)

Részletes információkért olvassa el a C részt.

Garancia és szerviz

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

Hibaelhárítási útmutató

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

Hrvatski

Prije uporabe



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

Dijelovi i pribor

- 1 Smartspeed prekidač za različite brzine
- 2 Kućište s motorom
- 3 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje
- 4 Nastavak ActiveBlade
- 5 Posuda
- 6 Pjenjača
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
- 7 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
 - a Poklopac
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obruč protiv klizanja

- 8 Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 9 Sjeckalica zapremine 1250 ml «bc»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Sječivo za led
 - d Posuda za sjeckanje
 - e Gumeni obruč protiv klizanja

Kako koristiti uređaj

Smartspeed prekidač za biranje brzine

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

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

Nastavak ActiveBlade (A)

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

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Pjenjača (A)

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

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Sjeckalica (B)

Sjeckalice (7/8/9) su idealne za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Pri upotrebi «hc» sjeckalice ne prekoračujte maksimalnu količinu sastojaka označenu crtom. Maksimalno vrijeme rada sjeckalice «hc»: 1 minuta za veće količine mokrih sastojaka, 30 sekundi za suhe ili tvrde sastojke.

NAPOMENA: između upotreba potrebno je razdoblje mirovanja od najmanje 3 minute (radi

sprečavanja grešaka). Kad dođe do smanjenja brzine i/ili jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

Sjeckalica «bc» (9) može se primijeniti i za izradu frapea, pića, pirea, tijesta ili za drobljenje leda.

Nemojte koristiti sjeckalice (7/8/9) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

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

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

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

Održavanje i čišćenje (C)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak C.

Jamstvo i servis

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

Vodič za rješavanje problema

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

Slovenski

Pred uporabo



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

Deli in nastavki

- 1 Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti
- 2 Motorna enota
- 3 Gumbi za sprostitev EasyClick Plus
- 4 Držalo ActiveBlade
- 5 Čaša

- 6 Nastavek za stepanje
a Menjalnik
b Metlica
- 7 350-ml nastavek za sekljanje »hc«
a Pokrov
b Rezilo za sekljanje
c Posoda za sekljanje
d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 8 500-ml nastavek za sekljanje »ca«
a Pokrov (z nastavkom)
b Rezilo za sekljanje
c Posoda za sekljanje
d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 9 1250-ml nastavek za sekljanje »bc«
a Pokrov (z nastavkom)
b Rezilo za sekljanje
c Rezilo za led
d Posoda za sekljanje
e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

Uporaba naprave

Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti

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

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

Držalo ActiveBlade (A)

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

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za stepanje (A)

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

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za sekljanje (B)

S sekljalniki (7/8/9) lahko sekljate trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke. Pri sekljalniku »hc« ne presežite maksimalne količine sestavin, ki jo označuje črta »max«. Največji dovoljeni čas delovanja za sekljalnik »hc«: 1 minuta za večje količine mokrih sestavin, 30 sekund za suhe ali trde sestavine.

OPOMBA: Počakajte vsak 3 minute, preden izdelek spet uporabite (da se izognete okvaram). Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte z uporabo.

Sekljalnik »bc« (9) lahko prav tako uporabite za napitke, pijače, pripravo tlačenih živilih in drobljenje ledu.

Nastavkov za sekljanje (7/8/9) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »bc« (9), ki ima posebno rezilo za led.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

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

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

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

Vzdrževanje in čiščenje (C)

Za podrobne informacije glejte razdelek C.

Garancija in servis

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

Vodič za odpravljanje napak

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

Türkçe

Uyarı



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

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Akıllı Hız anahtarı / değişken hız
- 2 Motor parçası
- 3 EasyClick Plus çıkartma düğmeleri
- 4 ActiveBlade mili
- 5 Kap
- 6 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 7 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
 - a Kapak
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 8 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 9 1250 ml doğrama aksesuarı «bc»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
 - d Doğrama kasesi
 - e Kaymaz kauçuk halka

Cihazın Kullanılması

Değişken Hızlar için Akıllı Hız Anahtarı

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

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

ActiveBlade Mili (A)

El mikseri, bıçağın haznenin tabanına kadar uzanmasını sağlayan bir ActiveBlade miline sahiptir. Ayarlama, özellikle çiğ meyveler ve sebzeler gibi sert yiyecekleri karıştırmaya uyacak biçimde, karıştırma işlerinde ihtiyaç duyulan basınca göre otomatik olarak gerçekleştirilir.

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Çırpma Aksesuarı (A)

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

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Doğrama Aksesuarı (B)

Doğrayıcılar (7/8/9) sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

«hc» doğrayıcı için malzemelerin miktarını maksimum çizgisinin üzerine geçirmeyin. «hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 1 dakika, kuru veya sert malzemeler için 30 saniye. NOT: Tekrar çalıştırmadan önce en az 3 dakika ara verin (arızaları önlemek için). Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

Ayrıca, «bc» doğrayıcı (9) shake, içecek, püre, harç veya kırık buz gibi çeşitli diğer uygulamalar için de kullanılabilir.

Doğrayıcı aksesuarlarını (7/8/9) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı bulunan «bc» doğrayıcı aksesuarı (9) kullanılabilir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

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

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

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

Bakım ve Temizleme (C)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm C.

Garancija in servis

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

Sorun Giderme Kılavuzu

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

Română (RO/MD)

Înainte de utilizare



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

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

Piese și accesorii

- Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smart Speed / viteze variabile
- Motor
- Butoane de declanșare EasyClick Plus
- Picior pasator ActiveBlade
- Cupă
- Accesoriu dispozitiv de bătut
 - Aparat de viteze
 - Dispozitiv de bătut
- Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
 - Capac
 - Lamă de tocare
 - Castron tocător
 - Inel anti-alunecare din cauciuc
- Accesoriu tocător de 500 ml «ca»
 - Capac (cu angrenaj)
 - Lamă de tocare
 - Castron tocător
 - Inel anti-alunecare din cauciuc
- Accesoriu tocător de 1250 ml «bc»
 - Capac (cu angrenaj)
 - Lamă de tocare
 - Lamă pentru gheață
 - Castron tocător
 - Inel anti-alunecare din cauciuc

Cum se utilizează aparatul

3 Butonul pentru controlul inteligent al vitezei pentru viteze variabile

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

Operațiune pentru o singură mână: butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed (1) vă

permite să porniți aparatul și să controlați viteza cu o singură mână.

Piciorul pasator ActiveBlade (A)

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

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriiul tocător (B)

Tocătoarele (7/8/9) sunt perfect adecvate pentru a toca brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

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

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

Mai mult, tocătorul «bc» (9) oferă o varietate de alte aplicații precum shake-uri, băuturi, piureuri, aluat sau gheață zdrobită.

Nu folosiți accesoriile tocătorului (7/8/9) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Numai accesoriul tocător «bc» (9), cu lamă specială pentru gheață este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Împentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

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

- 50 g prune uscate
- 75 g miere cremoasă
- 70 ml de apă (aromată cu vanilie)

Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.

- Țineți la 3°C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1,5 secunde la viteză maximă (apăsăți butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed până la capăt).

Îngrijire și curățare (C)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea C.

Garanție și service

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

Instrucțiuni de depanare

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

Ελληνικά

Πριν τη χρήση



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

- a Καπάκι (με μοτέρ)
- b Λεπίδα κοπής c Λεπίδα πάγου
- d Μπολ κόφτη
- e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Διακόπτης Smartspeed για διάφορες ταχύτητες

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

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

Άξονας ActiveBlade (A)

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

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Διακόπτης Smartspeed / διάφορες ταχύτητες
- 2 Εξάρτημα μοτέρ
- 3 Κουμπί απασφάλισης EasyClick Plus
- 4 Άξονας ActiveBlade
- 5 Δοχείο
- 6 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 7 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
 - a Καπάκι
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 8 500 ml εξάρτημα κόφτη «ca»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 9 1.250 ml εξάρτημα κόφτη «bc»

Είναι επίσης ιδανικός για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέινγκ για τις σαλάτες, σουπές, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μίλκσικ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (Α)

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

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

Εξάρτημα κόφτη (Β)

Οι κόφτες (7/8/9) είναι ιδανικοί για την κοπή σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Για τον κόφτη «hc», η ποσότητα των συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγ. γραμμή. Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόφτη «hc»:
1 λεπτό για μεγάλες ποσότητες υγρών συστατικών, 30 δευτερόλεπτα για ξηρά ή σκληρά συστατικά.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: περιμένετε τουλάχιστον 3 λεπτά προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη λειτουργία (για την αποτροπή σφαλμάτων). Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται ή/και προκύπτουν ισχυρές δονήσεις.

Επιπλέον, ο κόφτης «bc» (9) παρέχει διάφορες άλλες εφαρμογές όπως χτυπημένα ροφήματα, ποτά, πολτούς, κουρκούτι ή θρυμματισμένο πάγο.

Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη (7/8/9) με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

Μόνο το εξάρτημα κόφτη «bc» (9) με την ειδική λεπίδα πάγου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

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

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3°C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για 1,5 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα (πιέστε τελείως το διακόπτη Smart Speed).

Φροντίδα και Καθαρισμός (C)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα C.

Εγγύηση και Συντήρηση

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

Қазақ Пюре жабдығы



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

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/эртүрлі жылдамдықтар
- 2 Мотор бөлігі
- 3 EasyClick Plus босату түймелері
- 4 ActiveBlade саптамасы
- 5 Өлшеуіш ыдысы

- 6 Араластырғыш жабдығы
a Беріліс қорабы
b Араластырғыш
- 7 350 ml турау жабдығы «hc»
a Қақпақ
b Турау жүзі
c Турау ыдысы
d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 8 500 ml турау жабдығы «са»
a Қақпақ (тартпасы бар)
b Турау жүзі
c Турау ыдысы
d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 9 1250 ml турау жабдығы «bc»
a Қақпақ (тартпасы бар)
b Турау жүзі
c Мүз жарғыш
d Турау ыдысы
e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

Құрылғыны қалай қолдану керек

Әртүрлі жылдамдықтарға арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

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

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

ActiveBlade саптамасы (A)

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

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (A)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа

десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (B)

(7/8/9) турауыштары қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

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

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

Оған қоса «bc» турауышы (9) коктейльдерді, сусындарды, пюрелерді, сұйық қамырды немесе ұнтақталған мұзды әзірлеу сияқты қосымша мүмкіндіктерді ұсынады.

Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз. Жүздері (7b/8b/9b/9c) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

«hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.

Тоңазытқышқа 3°C температурамен 24 сағатқа қойыңыз.

70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).

Ең жоғары жылдамдықпен 1,5 секунд тураңыз (Ақылды жылдамдық ауыстырғышын толығымен басыңыз).

Күту және тазалау (C)

Егжей-тегжейлі ақпаратты С бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

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

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын

қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Үлгі	MQ 7000x-7045x
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	850 – 1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

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

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сущёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

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

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

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

Ақаулықтарды анықтау нұсқаулығы

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

Русский

Перед использованием



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

Детали и принадлежности

- Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости
- Моторный блок
- Кнопки фиксатора EasyClick Plus
- Стержень ActiveBlade
- Мерный стакан

- Насадка-венчик
a Редуктор
b Венчик
- Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
a Крышка
b Нож-измельчитель
c Чаша измельчителя
d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
a Крышка (с передаточным механизмом)
b Нож-измельчитель
c Чаша измельчителя
d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»
a Крышка (с передаточным механизмом)
b Нож-измельчитель
c Нож для колки льда

- d Чаша измельчителя
- e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

Использование прибора

Бесступенчатый переключатель скорости для регулировки скорости

Любая скорость – одним нажатием. Чем сильнее нажатие, тем выше скорость. Чем выше скорость, тем быстрее обработка, интенсивней смешивание и тоньше измельчение.

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

Стержень ActiveBlade (A)

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

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка-венчик (A)

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

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка-измельчитель (B)

Измельчители (7/8/9) идеально подходят для измельчения твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Ингредиенты для измельчителя «hc» не должны выходить за отметку максимального уровня. Максимальная продолжительность

использования измельчителя «hc»: 1 минута для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов. ПРИМЕЧАНИЕ: во избежание сбоя интервал между применениями должен составлять минимум 3 минуты. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации немедленно остановите обработку.

Кроме того, измельчитель «bc» (9) предназначен для более широкого использования и может использоваться для приготовления, например, коктейлей, напитков, пюре, жидкого теста или для колки льда.

Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа. Ножи (7b/8b/9b/9c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел В.

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

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

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

Уход и очистка (C)

Для получения подробной информации см. раздел C.

Гарантия и обслуживание

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

Дата изготовления

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

Модель	MQ 7000x-7045x
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	850 – 1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

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

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

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизировать в
соответствии с экологическими требованиями

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

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

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

Руководство по устранению неисправностей

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

Українська

Перед використанням



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

Деталі та аксесуари

- «Розумний» перемикач швидкостей Smart
Speed / зміна частоти обертання
- Моторний блок
- Кнопки розблокування EasyClick Plus
- Стрижень ActiveBlade («активний ніж»)
- Стакан
- Насадка-вінчик
а коробка швидкостей
б вінчик
- насадка для нарізки 350мл «hc»
а кришка
б ніж для нарізки

- в ємність для нарізки
г протиковзне гумове кільце
- насадка для нарізки 500 мл «са»
а кришка (з коробкою швидкостей)
б ніж для нарізки
в ємність для нарізки
г протиковзне гумове кільце
 - насадка для нарізки 1250 мл «bc»
а кришка (з коробкою швидкостей)
б ніж для нарізки
в ніж для розколювання льоду
г ємність для нарізки
г протиковзне гумове кільце

Як використовувати пристрій

Розумний перемикач швидкостей для зміни частоти обертання

Одне натискання, всі швидкості. Чим більше ви
натискаєте, тим вищою стає швидкість. Чим
вище швидкість, тим скоріше відбуватиметься

процес перемішування та нарізання і тим дрібнішими будуть його результати.

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

Стрижень ActiveBlade (A)

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

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка-вінчик (A)

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

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка для нарізки (B)

Насадки для нарізки (7/8/9) ідеально пасують для подрібнення твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Використовуючи насадку «hc» не наповнюйте кількість інгредієнтів вище максимальної лінії. Максимальний час експлуатації насадки-

подрібнювача «hc»: 1 хвилина для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих або твердих інгредієнтів.

ПРИМІТКА: перед наступним використанням, зачекайте принаймні 3 хвилини (щоб уникнути несправностей). Негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Крім того, насадка для нарізки «bc» (9) придатна для багатьох інших способів застосування, а саме для приготування коктейлів, напоїв, пюре, рідкого тіста або подрібненого льоду.

Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол. Ножі (7б/8б/9б/9в) дуже гострі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину і поведіться з ними обережно.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі B.

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

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

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

Догляд та чищення (C)

Детальну інформацію дивіться в розділі C.

Гарантія та обслуговування

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

Посібник із пошуку та усунення несправностей

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



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

ملحق الخفق (A)

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

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

ملحق المفرفة (B)

تُعدّ المفارم (7/8/9) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

تأكد من عدم تجاوز كمية المكونات أعلى من الحد الأقصى للمفرفة «ch»... أقصى زمن تشغيل للمفرفة «ch» هو: دقيقة واحدة للمكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة. ملاحظة: اترك فاصلاً زمنياً لا يقل عن 3 دقائق قبل التشغيل مرة أخرى (لمنع حدوث أي أعطال). الإيقاف الفوري للتخضير عند انخفاض سرعة الموتور وأو عند حدوث اهتزازات قوية.

وعلاوة على ذلك، تقدم المفرفة «bc» (9) مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو الثلج بعد تكسيهه.

قم بتقطيع الطعام مسبقاً إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل. أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.

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

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

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

• املا وعاء المفرفة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.

• تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 42 ساعة.

• أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).

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

الرعاية والتنظيف (C)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم C.

الضمان والخدمة

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

الأجزاء والملحقات

1 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة

2 جزء موتور

3 أزرار تحرير EasyClick Plus

4 عمود ActiveBlade

5 دورق خلط

6

a علبّة تروس السرعة

b خفاق

7 ملحق مفرفة 350 مللي «hc»

a غطاء

b شفرة تقطيع

c وعاء مفرفة

d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

8 ملحق مفرفة 500 مللي «ca»

a غطاء (مزود بترس)

b شفرة تقطيع

c وعاء مفرفة

d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

9 ملحق مفرفة 1250 مللي «bc»

a غطاء (مزود بترس)

b شفرة تقطيع

c شفرة تكسير الثلج

d وعاء مفرفة

e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

طريقة استخدام الجهاز

مفتاح السرعة الذكي لسرعات مختلفة

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

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

عمود (A) ActiveBlade

يُمكن السكينة من أن ActiveBlade يتم تزويد الخلط اليدوي بعمود تمتد إلى قاع الإناء جرسى الشكل. يتم إجراء الضبط تلقائيًا عن طريق الضغط المطلوب في مهام الخلط، خصوصًا بما يتناسب مع خلط الأطعمة الصلبة مثل الفواكه الطازجة والخضروات.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

