

# BRAUN

## MultiQuick 7



Type MQ 7035X

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

Hand blender

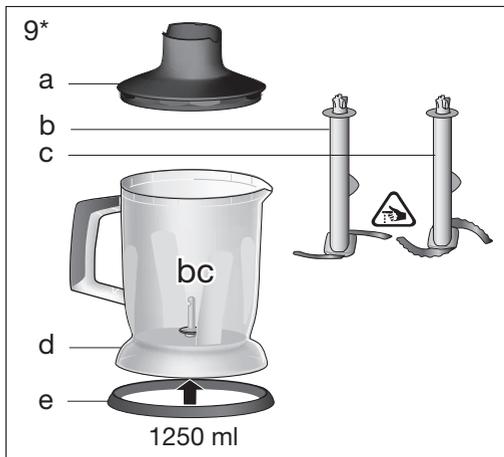
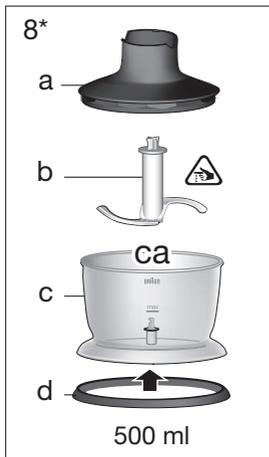
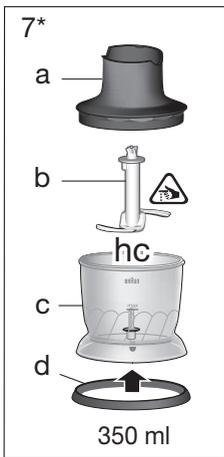
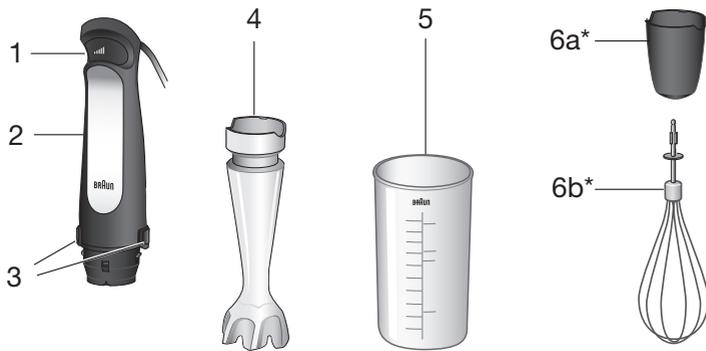
Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	37
Svenska	40
Suomi	43
Polski	46
Český	50
Slovenský	53
Magyar	56
Hrvatski	60
Slovenski	63
Türkçe	66
Română (RO/MD)	70
Ελληνικά	74
Қазақша	78
Русский	82
Українська	87
عربي	93

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

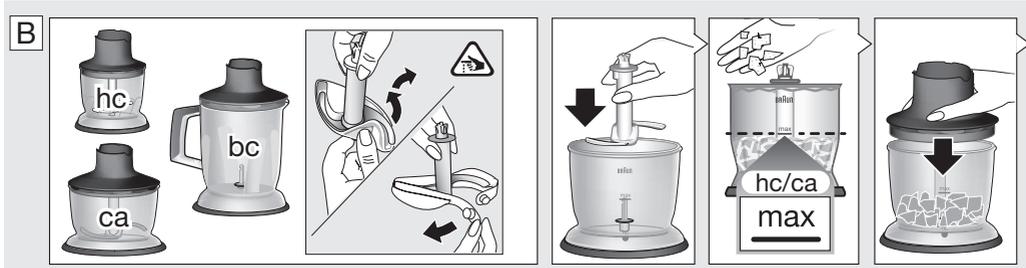
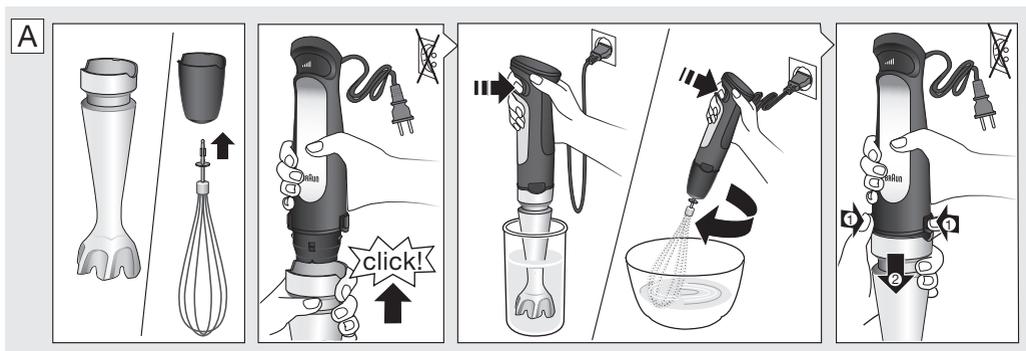
5722113444\_01/07.19

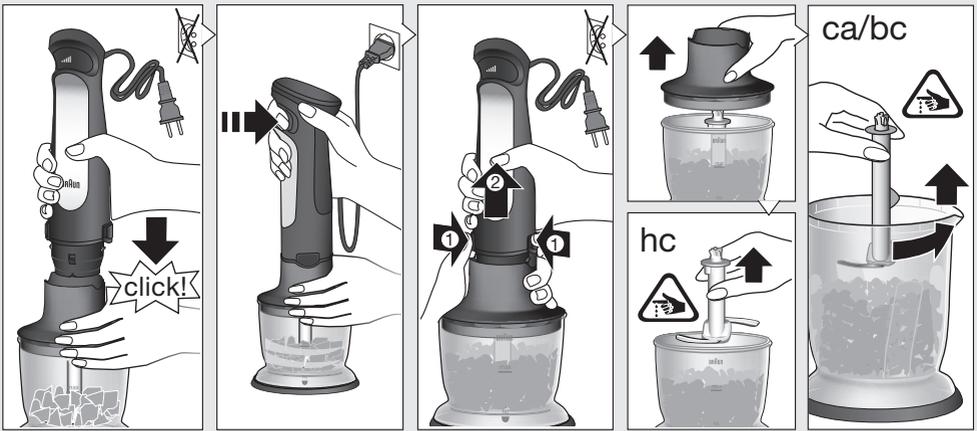
MQ 7000x-7025x-7035x-7045x INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/  
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR





\* certain models only





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

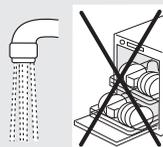
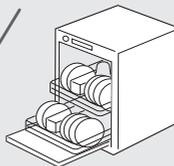
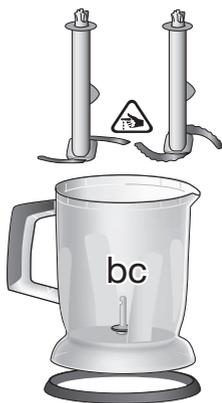


max.	300g	200g	20g		200g	20	200g	300g	350g
speed									
⌚ sec.	20-30	20-30	20		8	20	15	25	30



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

C



# Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät von Braun viel Freude.

## Vor dem Gebrauch

**Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

### Vorsicht



- Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker wenn es unbeaufsichtigt ist, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für hausübliche Mengen konstruiert.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

## 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

### Auspacken

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton. Entfernen Sie alle Verpackungsteile. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

# Gebrauch des Gerätes

## Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

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

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

## ActiveBlade-Mixstab (A)

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

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

### Zusammenbau und Bedienung

- Klicken Sie den ActiveBlade-Mixstab (4) auf das Motorteil, bis er hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und Abbewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Abhängig vom ausgeübten Druck wird das Messer des ActiveBlade-Mixstabes innerhalb der Stabmixer-Glocke nach unten gedrückt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten (3), um den ActiveBlade-Mixstab zu entfernen.

### Vorsicht

- Beim Eintauchen in Flüssigkeiten und Zutaten dürfen diese die grüne Linie des ActiveBlade-Mixstabs nicht überschreiten.
- Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.

- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Kratzen Sie mit dem ActiveBlade-Mixstab nicht über den Boden von Pfannen oder Töpfen.

### Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit maximaler Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.
- Bewegen Sie den Pürierstab langsam nach oben und wieder nach unten, um das restliche Öl einzuarbeiten.  
HINWEIS: Verarbeitungszeit: 1 Minute für Salate und bis zu 2 Minuten für eine dickere Mayonnaise (z. B. für Dips).

## Schlagbesen (A)

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

### Zusammenbau und Bedienung

- Stecken Sie den Schlagbesen (6b) in das Getriebeteil (6a).
- Richten Sie das Motorteil und den montierten Schlagbesen aneinander aus und drücken Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen. Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.

### Tipps für optimale Ergebnisse

- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit um ein Herausspritzen zu vermeiden und verwenden Sie den Schlagbesen in tiefen Behältern oder Töpfen.
- Halten Sie den Schlagbesen in eine Schüssel und schalten Sie das Gerät erst dann ein.
- Achten Sie vor dem Schlagen von Eiweiß immer darauf, dass Schlagbesen und Becher vollständig sauber sind und keine Fettrückstände aufweisen. Schlagen Sie jeweils maximal 4 Eiweiß.

### Beispielrezept: Schlagsahne

400 ml gekühlte Sahne (Fettgehalt von mind. 30 %, 4 bis 8 °C)

- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit (leichter Druck auf den Smartspeed Regler) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit (festerer Druck auf den Smartspeed Regler) während des Schlagens.
- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

## Zerkleinerer (B)

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

Verwenden Sie den Zerkleinerer «hc» (7) für feine Ergebnisse. Nicht geeignet für die Verarbeitung von Fleisch.

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

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

Verwenden Sie die Zerkleinerer «ca» und «bc» (8/9) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

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

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

### Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (7d/8d/9e) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

### Zusammenbau und Bedienung

- Nehmen Sie vorsichtig den Messerschutz ab.
- Die Schneiden der Messer (7b/8b/9b/9c) sind sehr scharf! Halten Sie sie stets am Kunststoffschacht fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (7c/8c/9d). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.

- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (7a/8a/9a).
- Verwenden Sie zum Zerkleinern von Eis das Eismesser (9c) und füllen Sie maximal 7 Eiswürfel in den Zerkleinerungs-Topf (9d).
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (2) aneinander aus und lassen Sie sie einrasten.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z. B. Parmesankäse) immer mit höchster Geschwindigkeit.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Plus Entriegelungstasten (3), um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.

### Vorsicht

- 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.
- Wenn Sie das Gerät zum pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Stellen Sie die Zerkleinerungs-Töpfe niemals in die Mikrowelle.

### Beispielrezept für «bc»: Pfannkuchenteig

375 ml Milch  
250 g Mehl  
2 Eier

- Geben Sie die Milch in den Zerkleinerer «bc», geben Sie Mehl und zum Schluss die Eier hinzu.
- Verarbeiten Sie die Zutaten mit voller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig.

### 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)

- Reinigen Sie das Gerät und die geeigneten Zubehörteile vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (2) und die Getriebeteile (6a) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Die Deckel (8a/9a) können unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein und geben Sie sie nicht in die Spülmaschine.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie die Anti-Rutsch-Ringe von der Unterseite der Zerkleinerer-Töpfe entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll. Die Entsorgung kann über ein Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land..



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.



## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

## Before Use

---

**Please read instructions carefully and completely before using the appliance.**

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.

- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

## 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

### Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

## 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.

### Assembly and Operation

- Attach the ActiveBlade shaft (4) to the motor part until it clicks.
- Place the ActiveBlade shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on as described above.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion. Depending on the pressure applied, the ActiveBlade shaft will depress and blade will extend.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the ActiveBlade shaft.

### Caution

- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the ActiveBlade shaft.
- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not scratch the ActiveBlade shaft over the bottom of pans and pots.

### Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

## Whisk Accessory (A)

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

### Assembly and Operation

- Attach the whisk (6b) to the gearbox (6a).
- Align the motor part with the assembled whisk accessory and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.

### Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

### Recipe Example: Whipped Cream

400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C)

- Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

## Chopper Accessory (B)

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

Use the «hc» chopper (7) for fine results. It is not suitable for meat.

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.

Use the «ca» and «bc» chopper (8/9) for larger quantities and for hard foods.

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

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

### Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (7d/8d/9e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (7b/8b/9b/9c) are very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (7c/8c/9d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (7a/8a/9a).
- For ice crushing, use the special ice blade (9c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (9d).
- Align the chopper with the motor part (2) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade slightly turn it then pull it off.

### Caution

- 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.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

### «bc» Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk  
250 g plain flour  
2 eggs

- Pour milk into the «bc» bowl, then add flour and finally the eggs.

- Using full speed, mix the batter until smooth.

### «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)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Do not immerse the motor part (2) or gearboxes (6a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (8a/9a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

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

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



## For UK Only

### Guarantee Information

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

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

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

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

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

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

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

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

[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)

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

### TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at [www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)

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

# Français

Nos produits sont conçus pour répondre aux normes de qualité, de fonctionnalité et de conception les plus élevées. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

## Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

### Attention



- Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ni connaissances, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Veuillez toujours éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas

utilisé et avant toute installation, démontage, nettoyage et rangement.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles stipulées dans ce manuel d'utilisation. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

## 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 accessoire «bc»
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Lame hachoir
  - c Broyeur à glace
  - d Bol hachoir
  - e Socle antidérapant en caoutchouc

### Déballage

Sortez l'appareil du carton.

Retirez tous les morceaux d'emballage. Retirez les étiquettes restantes de l'appareil (ne retirez pas la plaque signalétique).

## 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.

#### Assemblage et fonctionnement

- Fixer le manche ActiveBlade (4) au moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche ActiveBlade dans le mélange à mixer. Puis allumer l'appareil comme décrit ci-dessus.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut. Selon la pression appliquée, le manche ActiveBlade s'abaisse et la lame s'étend.
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage EasyClick Plus (3) pour retirer le manche de mixage.

#### Avertissement

- Ne pas laisser les liquides ou ingrédients dépasser la ligne verte du manche ActiveBlade.
- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.

- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.
- Ne pas cogner le manche ActiveBlade contre le fond des casseroles et fait-touts.

#### Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au goût

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
  - Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
  - Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol gradué. Mélanger les ingrédients à vitesse maximale jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner.
  - Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.
- REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

### 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.

#### Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (6b) à l'entraîneur du fouet (6a).
- Aligner le boîtier du bloc-moteur et le fouet assemblé, puis pousser sur les pièces pour qu'elles s'emboîtent en faisant un déclic.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick Plus pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet."

#### Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts de matière grasse avant de fouetter des blancs d'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf à la fois.

### Exemple de recette: Crème fouettée

400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C)

- Commencer à basse vitesse (pression légère sur le commutateur), puis augmenter la vitesse (pression plus forte sur le commutateur) tout en fouettant la crème.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

## 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.

Utiliser le hachoir «hc» (7) pour des résultats parfaits. Il ne convient pas pour la viande.

„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.

Utiliser le hacheur «ca» et «bc» (8/9) pour des quantités plus importantes et pour la nourriture dure.

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.

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

### Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (7d/8d/9e) est fixé sous le bol du hachoir.

### Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-gelame en plastique.
- Les lames (7b/8b/9b/9c) sont très aiguisées! Les tenir toujours au niveau de la partie supérieure en plastique et les manier avec prudence.

- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (7c/8c/9d). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (7a/8a/9a).
- Pour piler de la glace, utiliser le broyeur à glace spécial (9c) et mettre jusqu'à 7 glaçons dans le bol du hacheur (9d).
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (2), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les EasyClick Plus boutons de dégagement facile (3) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

### Attention

- 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.
- Si l'appareil est utilisé pour réduire en purée des aliments chauds, s'assurer que le liquide ne bout pas. Laisser un peu refroidir les aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais placer les bols du hachoir au microondes.

### «bc» Exemple de recette: Pâte à crêpe

375 ml de lait

250 g de farine ordinaire

2 oeufs

- Verser du lait dans le bol «bc» puis ajouter la farine et enfin les oeufs.
- À l'aide de la vitesse maximale, mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

### „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)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur à main et les accessoires associés avant la première utilisation puis après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (2) ni les entraîneurs (6a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (8a/9a) peuvent être rincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Il est possible de retirer le socle antidérapant en caoutchouc sous chaque bol pour un nettoyage en profondeur.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

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

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.



# Español

Nuestros productos están fabricados para cumplir los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nuevo aparato Braun.

## Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar el producto.

### Cuidado

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Apague y desenchufe siempre el aparato cuando vaya a dejarlo desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo y guardarlo.

- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No utilice el aparato para otro fin distinto del uso previsto descrito en este manual del usuario. El uso inadecuado puede causar lesiones graves.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

## 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

### Desembalaje

Extraiga la unidad de la caja.

Retire todas las piezas del embalaje. Retire cualquier etiqueta que encuentre en la unidad (no retire la placa de características).

## 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.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Encaje el brazo ActiveBlade (4) en el cuerpo motor hasta que haga clic.
- Coloque el brazo ActiveBlade en la mezcla a trabajar. Encienda entonces el aparato como se describe más arriba.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente. Dependiendo de la presión aplicada, el brazo ActiveBlade se presiona y la cuchilla se extiende.
- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción EasyClick Plus (3) para desacoplar el brazo ActiveBlade.

#### Precaución

- No permita que los líquidos o ingredientes suban por encima de la línea verde del brazo ActiveBlade.
- Si utiliza el aparato para hacer puré con comida caliente en un cazo o una olla, retire el cazo u olla de la fuente de calor y asegúrese de que el

líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfríe ligeramente para evitar el riesgo de quemaduras.

- No deje que la batidora de mano se quede en una sartén caliente sobre la estufa cuando no esté usándose.
- Evite rayar el fondo de cazuelas y ollas con el brazo ActiveBlade.

#### Ejemplo de receta: Mayonesa

250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)

1 huevo y 1 yema de huevo adicional

1-2 cucharadas de vinagre

Sal y pimienta al gusto

- Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture à velocidade máxima até o óleo começar a emulsionar.
- Com a varinha mágica ainda em funcionamento, levante lentamente o eixo até ao topo da mistura e volte a baixar para incorporar o resto do óleo. NOTA: Tempo de processamento: aprox. 1 minuto para saladas e até 2 minutos para uma maionese mais espessa (p. ex. para uma pasta).

### Accesorio batidor (A)

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

#### Ensamblado y funcionamiento

- Instale el batidor (6b) en la caja de engranajes (6a).
- Alinee el cuerpo del motor con el accesorio batidor montado y junte las piezas hasta que encajen.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación EasyClick Plus para separar el cuerpo del motor. Luego saque el batidor de la caja de engranajes.

#### Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Mueva el batidor en sentido horario mientras lo sostiene con una leve inclinación.
- Para evitar salpicaduras, empiece despacio y use el accesorio batidor en el caso de cazuelas o recipientes profundos.
- Coloque el batidor en un recipiente y sólo entonces encienda el aparato.
- Siempre asegúrese de que el batidor y el recipiente de mezclado estén completamente limpios y libres de grasa antes de batir las claras de huevo. Sólo bata hasta 4 claras de huevo.

#### Ejemplo de receta: Nata montada

400 ml de nata fría (min. 30% contenido en grasas, 4 - 8 °C)

- Comience con una baja velocidad (presión ligera sobre el interruptor) y aumentela (más presión en el interruptor) mientras bate.

- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

## Accesorio picador (B)

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

Utilice la picadora «hc» (7) para obtener unos resultados finos. La picadora no es adecuada para carne.

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.

Use las picadoras «ca» y «bc» (8/9) para grandes cantidades y alimentos duros.

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

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

### Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (7d/8d/9e) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

### Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- Las cuchillas (7b/8b/9b/9c) son muy afiladas! Sujételas siempre por la pieza superior de plástico y sea cuidadoso al manejarlas.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (7c/8c/9d). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (7a/8a/9a).
- Para picar hielo, utilice la cuchilla especial para hielo (9c) y coloque hasta 7 cubitos de hielo en el recipiente de la picadora (9d).
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (2) y encájelos.

- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesado, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick Plus (3) para separar el cuerpo del motor.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

### Precaución

- 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.“
- Si utiliza el aparato para hacer puré con alimentos calientes, asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que los alimentos se enfríen un poco para evitar el riesgo de quemaduras.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

### «bc» Ejemplo de receta: Masa para tortitas

375 ml de leche  
250 g harina común  
2 huevos

- Vierta la leche en el recipiente «bc» y añada primero la harina y después los huevos.
- Use la máxima velocidad para mezclar la masa hasta que quede homogénea.

### «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 (presión por completo el interruptor inteligente de velocidad Smartspeed).

## Cuidado y limpieza (C)

- Limpie siempre la batidora de mano y los accesorios correspondientes detenidamente con agua y detergente antes del primer uso y tras cada uso.

- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (2) o las cajas de engranajes (6a) en agua u otro líquido. Limpiela sólo con un paño seco.
- Las tapas (8a/9a) se pueden enjuagar bajo el chorro de agua. No las sumerja en agua ni las coloque en el lavavajillas.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Puede quitar los anillos de goma antideslizantes de la parte inferior de los recipientes para una limpieza extra exhaustiva.
- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

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

Por favor no depositar el producto en los desechos domésticos al final de su vida útil. La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.



# Português

Os nossos produtos são concebidos de forma a cumprir os padrões mais elevados de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

## Antes de Utilizar o seu Aparelho

**Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.**

### Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- As crianças deverão ser mantidas afastadas do aparelho e do respetivo cabo de alimentação.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas, com vista a evitar potenciais perigos.
- Desligue sempre o aparelho e desconecte-o da tomada quando o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar e guardar.
- Antes de ligar a uma tomada, certifique-se de que a respetiva volta

gem corresponde à voltagem impressa no fundo do aparelho.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize o aparelho para fins diferentes daquele que está previsto e descrito neste manual do utilizador. Qualquer utilização indevida pode provocar potenciais ferimentos.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

## 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

### Desembalar

Retire a unidade para fora da caixa. Retire todas as peças da embalagem. Remova as etiquetas que possam existir na unidade (não remova a placa identificativa).

# 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.

### Montagem e operação

- Encaixe o eixo ActiveBlade (4) na peça do motor até fazer clique.
- Coloque o eixo ActiveBlade na mistura a misturar. Então, ligue o aparelho como acima descrito.
- Misture os ingredientes até obter a consistência pretendida com um suave movimento ascendente e descendente. Dependendo da pressão aplicada, o eixo ActiveBlade irá baixar e a lâmina irá estender-se.
- Após a utilização, desconecte a varinha mágica da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick Plus (3) para desencaixar o eixo eixo ActiveBlade.

### Atenção

- Não deixe líquidos ou ingredientes sobrepostos à linha verde do eixo de mistura.
- Se usar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes num tacho ou panela, retire-o da fonte de calor e certifique-se de que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Não deixe a varinha mágica pousada numa caçarola quente na placa quando não estiver a ser usada.

- Não raspe o eixo ActiveBlade no fundo de caçarolas e panelas.

### Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (p. ex. óleo de girassol)

1 ovo e 1 gema de ovo extra

1-2 c. s. de vinagre

Sal e pimenta a gosto

- Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture à velocidade máxima até o óleo começar a emulsionar.
- Com a varinha mágica ainda em funcionamento, levante lentamente o eixo até ao topo da mistura e volte a baixar para incorporar o resto do óleo. NOTA: Tempo de processamento: aprox. 1 minuto para saladas e até 2 minutos para uma maionese mais espessa (p. ex. para uma pasta).

## Acessório para bater (A)

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

### Montagem e operação

- Encaixe o batedor (6b) na caixa de engrenagens (6a).
- Alinhe o corpo do motor com o acessório para bater montado e pressione as peças uma contra a outra até fazerem clique.
- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os botões de libertação EasyClick Plus para desencaixar a peça do motor. A seguir, retire o batedor do mecanismo de velocidades.

### Dicas para os melhores resultados

- Mova o batedor no sentido horário, segurando-o com uma ligeira inclinação.
- Para evitar salpicos, comece lentamente e use o acessório para bater em caçarolas ou recipientes fundos.
- Coloque o batedor num recipiente e só então ligue o aparelho.
- Certifique-se sempre de que o batedor e o recipiente de mistura estão totalmente limpos e livres de gordura antes de bater claras de ovo. Bata apenas até 4 claras de ovo.

### Exemplo de receita: Chantilly

- 400 ml de natas refrigeradas (mín. 30% de teor de gordura, 4 - 8 °C)
- Comece com uma velocidade baixa (ligeira pressão no interruptor) e aumente a velocidade (mais pressão no interruptor) enquanto bate.
- Use sempre natas frescas refrigeradas para obter um volume maior e mais estável ao bater.

## 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. Use o picador «hc» (7) para resultados finos. Não é adequado para carne.

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.

Use os picadores «ca» e «bc» (8/9) para quantidades maiores e para alimentos duros. Além disso, o picador «bc» (9) permite muitas outras aplicações, como batidos, bebidas, purés, massa ou gelo picado.

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

### Antes da utilização

- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.
- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (7d/8d/9e) está encaixado no fundo do recipiente picador.

### Montagem e operação

- Remova cuidadosamente a cobertura de plástico da lâmina.
- As lâminas (7b/8b/9b/9c) são muito afiadas! Segure-as sempre pela parte superior de plástico e manuseie-as com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador (7c/8c/9d). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (7a/8a/9a).
- Para picar gelo, use a lâmina para gelo especial (9c) e coloque até 7 cubos de gelo no recipiente picador (9d).
- Alinhe o picador com a peça do motor (2) e encaixe-os.
- Para operar o picador, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente picador com a outra.
- Pique sempre os alimentos mais duros (p. ex. queijo parmesão) à velocidade máxima.
- Quando tiver terminado de picar, desconecte da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick Plus (3) para desencaixar a peça do motor.

- Levante a tampa. Retire cuidadosamente a lâmina antes de vaziar o conteúdo do recipiente. Para retirar a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

### Atenção

- 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 duras 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.
- Se utilizar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes, assegure que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

### Exemplo de receita para «bc»: Massa de panquecas

375 ml de leite  
250 g de farinha sem fermento  
2 ovos

- Verta o leite para o recipiente «bc», depois adicione a farinha e, por fim, os ovos.
- Usando a velocidade máxima, misture a massa até ficar macia.

### „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)

- Limpe sempre a varinha mágica e os acessórios adequados minuciosamente na primeira utilização e após cada utilização com água e detergente.
- Desconecte a varinha mágica da tomada antes de a limpar.
- Não submerja a peça do motor (2) ou as caixas de engrenagens (6a) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- A tampa (8a/9a) pode ser lavada sob água corrente. Não submerja em água nem coloque numa máquina de lavar loiça.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos

de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.

- Pode remover os anéis de borracha antiderrapantes do fundo dos recipientes para uma limpeza rigorosa adicional.
- Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (p. ex. cenouras), os acessórios podem ficar manchados. Passe óleo vegetal nessas peças antes de limpá-las por completo.

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

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Braun ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



## Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo apparecchio Braun risponda pienamente alle Vostre aspettative.

### Prima dell'utilizzo

**Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.**

#### Attenzione



Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.

- Maneggiare con cautela le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento del recipiente e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a patto che siano supervisionate o istruite sull'utilizzo sicuro del dispositivo e comprendano i potenziali rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti fuori dalla portata di apparecchio e cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Spegner e scollegare sempre l'apparecchio quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e della conservazione.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a

quello stampato sul fondo del prodotto.

- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo domestico e per processare normali quantità adatte alla casa.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale d'uso. Qualsiasi uso improprio potrebbe causare lesioni.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

### 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

#### Disimballaggio

Prelevare l'unità dalla confezione. Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio. Rimuovere eventuali etichette presenti sull'unità (non rimuovere la targhetta dati).

# 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, frappé e frullati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

### Montaggio e funzionamento

- Fissare l'asta ActiveBlade (4) al corpo motore fino allo scatto.
- Posizionare l'asta ActiveBlade nell'impasto da miscelare. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata con un leggero movimento dall'alto al basso. A seconda della pressione applicata variano la profondità raggiunta dall'asta ActiveBlade e l'estensione della lama.
- Dopo l'utilizzo, scollegare il frullatore a immersione e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus (3) per staccare l'asta ActiveBlade.

### Attenzione

- Non lasciare che i liquidi o gli ingredienti superino la linea verde dell'asta di miscelazione.
- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi in una padella o in una pentola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda sul piano di cottura quando non in uso.
- Non grattare con l'asta ActiveBlade sul fondo di padelle o pentole.

### Esempio di ricetta: maionese

250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
  - Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Miscelare alla massima velocità fino a che l'olio comincia ad emulsionare.
  - Con il frullatore a immersione ancora in funzione, sollevare lentamente l'asta fino alla cima dell'impasto e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio.
- ATTENZIONE: tempo di lavorazione: circa 1 minuto per insalate e fino a 2 minuti per consistenze maggiori (p.e. per salse).

## Frusta (A)

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

### Montaggio e funzionamento

- Fissare la frusta (6b) all'attacco (6a).
- Allineare il corpo motore con la frusta montata e spingere i pezzi uno contro l'altro fino allo scatto.
- Dopo l'utilizzo, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus per staccare il corpo motore. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

### Suggerimenti per risultati ottimali

- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Per evitare schizzi, iniziare lentamente e utilizzare la frusta in pentole o contenitori profondi.
- Posizionare la frusta in un recipiente prima di accendere l'apparecchio.
- Accertarsi che la frusta e il recipiente di miscelazione siano completamente puliti e privi di grasso prima di sbattere gli albumi. Montare solo 4 albumi alla volta.

### Esempio di ricetta: panna montata

400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4 - 8 °C)

- Iniziare a bassa velocità (leggera pressione sull'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggiore pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.
- Utilizzare sempre panna fresca raffreddata per raggiungere volumi maggiori e più solidi durante la lavorazione.

## Accessorio picador (B)

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

Utilizzare il tritatutto «hc» (7) per ottenere risultati migliori. Non è adatto per la carne.

„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.

Utilizzare i tritatutto «ca» e «bc» (8/9) per quantità maggiori e cibi solidi.

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

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

#### Prima dell' utilizzo

- Innanzitutto tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.
- Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l' anello in gomma anti-scivolo (7d/8d/9e) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

#### Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- Le lame (7b/8b/9b/9c) sono molto affilate! Maneggiarle sempre con cautela tenendole dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto (7c/8c/9d). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (7a/8a/9a).
- Per tritare il ghiaccio utilizzare la speciale lama per ghiaccio (9c) e riempire il recipiente tritatutto (9d) con non più di 7 cubetti di ghiaccio.
- Allineare il tritatutto con il corpo motore (2) e agganciare le due parti fino allo scatto.
- Accendere l' apparecchio per utilizzare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente tritatutto con l' altra mano.
- Tritare sempre i cibi solidi (p.e. il parmigiano) alla massima velocità.
- Quando la trituratura è completata, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick Plus (3) per staccare il corpo motore.

- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

#### Attenzione

- 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.
- Se si utilizza l' apparecchio per passare i cibi caldi, accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per impedire il rischio di scottature.
- Non mettere mai il recipiente tritatutto nel forno a microonde.

#### Esempio di ricetta con «bc»: pastella per pancake

375 ml di latte

250 g di farina

2 uova

- Versare il latte nel recipiente «bc», aggiungere la farina e infine le uova.
- Mescolare alla massima velocità fino a ottenere una massa liscia.

#### 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 il primo utilizzo e dopo ogni uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione e gli accessori adatti con acqua e detergente.
- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (2) o gli attacchi (6a) nell' acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Il coperchio (8a/9a) può essere sciacquato sotto l' acqua corrente. Non immergere nell' acqua e non usare in lavastoviglie.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.

- Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere l'anello in gomma anti-scivolo dal fondo del recipiente.
- Durante la lavorazione di cibi ad alta concentrazione di pigmento (ad es. carote), gli accessori possono cambiare colore. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

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

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.



# Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de strengste normen inzake kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuw Braun-toestel.

## Vóór gebruik

Lees de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt in zijn geheel zorgvuldig door.

### Waarschuwing

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden, moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zet altijd het toestel uit en trek de stekker uit wanneer het toestel langere tijd niet wordt gebruikt of wanneer u het monteert, demonteert, reinigt of opslaat.

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het werken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik het toestel niet voor een ander doel dan het beoogd gebruik beschreven in deze gebruikershandleiding. Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».

## Onderdelen en accessoires

- Smartspeed-schakelaar / variabele snelheden
- Motordeel
- EasyClick Plus-vrijgaveknoppen
- ActiveBlade-staafmixervoet
- Beker
- Garde
  - Aandrijving
  - Garde
- 350 ml hakmolen «hc»
  - Deksel
  - Hakmes
  - Hakkom
  - Slipvrije rubbering
- 500 ml hakmolen «ca»
  - Deksel (met uitrusting)
  - Hakmes
  - Hakkom
  - Slipvrije rubbering
- 1250 ml hakmolen «bc»
  - Deksel (met uitrusting)
  - Hakmes
  - IJsmes
  - Hakkom
  - Slipvrije rubbering

### Uitpakken

Neem de eenheid uit de doos. Verwijder de gehele verpakking. Verwijder eventuele etiketten op de eenheid. (zonder het typeplaatje weg te halen).

## Hoe gebruikt u het toestel

### Smartspeed-schakelaar voor variabele snelheden

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

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

### ActiveBlade-staafmixervoet (A)

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

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

#### Montage en bediening

- Maak de ActiveBlade-staafmixervoet (4) vast aan de motor tot hij vastklikt.
- Zet de ActiveBlade-staafmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan zoals hierboven beschreven.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt. Afhankelijk van de toegepaste druk zal de ActiveBlade-staafmixervoet verlagen, zodat het mes wordt verlengd.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen (3) om de ActiveBlade-staafmixervoet los te maken.

#### Opgelet

- Laat vloeistoffen of ingrediënten niet over de groene lijn van de ActiveBlade-staafmixervoet komen voor een vlotte reiniging.
- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan, haal de pan dan van het vuur en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de staafmixer niet in een warme pan op het vuur zitten wanneer u hem niet gebruikt.
- Schraap de ActiveBlade-staafmixervoet niet over de bodem van pannen en potten.

#### Voorbeeld van een recept: Mayonaise

250 g olie (bijv. zonnebloemolie)

1 ei en 1 extra eidooier

1-2 eetlepel azijn

Zout en peper naar smaak

- Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de beker, in de bovenstaande volgorde.
- Plaats de staafmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij turbosnelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
- Plaats de staafmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij maximale snelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
- Blijf mixen en breng de staafmixervoet dan langzaam omhoog tot de bovenzijde van het mengsel en weer omlaag om de rest van de olie op te nemen.  
OPMERKING: Bereidingstijd: ca. 1 minuut voor salades en tot 2 minuten voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dipsaus).“

### Garde (A)

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

#### Montage en bediening

- Maak de klopper (6b) vast aan de aandrijving (6a).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde garde en duw de stukken samen tot ze vastklikken.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken. Trek dan de klopper uit de aandrijving.

#### Tips voor de beste resultaten

- Beweeg de garde rechtsom terwijl u hem licht geheld vasthoudt.
- Om spetteren te voorkomen, begint u langzaam en gebruikt u de garde in diepe kommen of pannen.
- Zet de garde in een kom en schakel dan pas het toestel in.
- Zorg altijd dat de garde en mengkom volledig schoon en vetvrij zijn voordat u eiwitten stijf klopt. Klop niet meer dan 4 eiwitten op.

#### Voorbeeld van een recept: Slagroom

400 ml gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4 - 8 °C)

- Start bij lage snelheid (lichte druk op de schakelaar) en verhoog de snelheid dan (meer druk op de schakelaar) terwijl u klopt.
- Gebruik altijd vers gekoelde room voor een hoger en stabielere volume bij het kloppen.

## Hakmolen (B)

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

Gebruik de «hc» hakker (7) voor fijne resultaten. Niet geschikt voor vlees.

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 stringen te voorkomen). Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Gebruik de «ca» en «bc» hakmolen (8/9) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

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

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

### Voor gebruik

- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Controleer of de slipvrije rubbering (7d/8d/9e) is vastgemaakt aan de onderzijde

### Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes.
- De messen (7b/8b/9b/9c) zijn zeer scherp! Houd ze altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer ze voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom (7c/8c/9d). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (7a/8a/9a) erop.
- Voor het malen van ijs gebruikt u het speciale ijsmes (9c) en doet u maximaal 7 ijsblokjes in de hakkom (9d).
- Breng de hakmolen op één lijn met het motordeel (2) en klik samen.
- Om de hakmolen te bedienen zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de hakkom met de andere hand.
- Hak harder voedsel (bijv. Parmezaanse kaas) altijd met maximale snelheid.

- Trek na het hakken de stekker uit en druk op de EasyClick Plus-vrijgaveknoppen (3) om het motordeel los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

### Opgelet

- 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.
- Indien u het apparaat gebruikt om puree te maken van warm voedsel, let er dan op dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetronoven.

### «bc» Voorbeeld van een recept: Pannenkoekbeslag

375 ml melk

250 g bloem

2 eieren

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

### «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)

- Reinig de handmixer en passende accessoires altijd grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik met water en schoonmaakmiddel.
- Dompel het motordeel (2) of de aandrijvingen (6a) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Het deksel (8a/9a) kan gespoeld worden onder stromend water. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.

- U kunt de slipvrije rubberringen verwijderen van de onderzijde van de kommen voor een extra grondige reiniging.
- Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels), kunnen de accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze reinigt.

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

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.



De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.



## Dansk

Vores produkter er udviklet til at opfylde de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, at du rigtigt vil nyde din nye Braun-enhed.

## Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

### Forsigtig

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengøring.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømledning.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det efterlades uden opsyn og før montering, afmontering, rengøring og opbevaring.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Brug ikke apparatet til andet formål end den tilsigtede brug, der er

- beskrevet i denne brugsanvisning. En hvilken som helst forkert brug kan forårsage potentiel skade.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

## Dele og tilbehør

- Smartspeed-kontakt / variable hastigheder
- Motordel
- EasyClick Plus udløserknapper
- ActiveBlade aksel
- Bægerglas
- Pisketilbehør
  - Gear
  - Pisker
- 350 ml hakketilbehør «hc»
  - Låg
  - Hakkekni
  - Hakkeskål
  - Anti-slip gummiring
- 500 ml hakketilbehør «ca»
  - Låg (med gear)
  - Hakkekni
  - Hakkeskål
  - Anti-slip gummiring
- 1250 ml hakketilbehør «bc»
  - Låg (med gear)
  - Hakkekni
  - Iskniv
  - Hakkeskål
  - Anti-slip gummiring

### Udpakning

Tag enheden ud af kartonen. Fjern alle emballagestykker. Fjern eventuelt resterende etiketter på enheden (fjern ikke typeskiltet).

## 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, baby mad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

### Samling og betjening

- Fastgør ActiveBlade akslen (4) til motordelen, indtil den klikker.
- Anbring ActiveBlade akslen i den blanding, der skal blendes. Tænd så for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Ingredienserne blendes til den ønskede konsistens ved at lave en forsigtig bevægelse op og ned. Afhængigt af det anvendte tryk, vil ActiveBlade akslen skabe tryk og kniven vil udvide sig.
- Efter brug slukkes der for håndblenderen og trykkes på EasyClick Plus-oplåsningknapperne (3) for at løsne ActiveBlade akslen.

### Forsigtig

- Lad ikke væsker eller ingredienser nå over den grønne linje på blenderakslen.
- Hvis apparatet bruges til at purere varm mad i en saucegryde eller gryde, tag saucegryden eller gryden fra varmekilden og sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule for at undgå risiko for skoldning.
- Lad ikke håndblenderen stå i en varm gryde på kogepladen, når den ikke er i brug.
- Undgå at ridse ActiveBlade akslen hen over bunden af pander og gryder.

### Opskriftseksempel: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie)

1 æg og 1 ekstra æggeblomme

1–2 spsk. Eddike

Smages til med salt og peber

- Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i bægeret i den rækkefølge som ovenfor.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbohastighed, indtil olien begynder at emulgere.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved maksimal hastighed, indtil olien begynder at emulgere.
- Mens håndblenderen stadig kører, hæves akslen langsomt til toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien rørt ind.

**BEMÆRK:** Tilberedningstid: ca. 1 minut for salater og op til 2 minutter for en tykkere mayonnaise (f.eks. dips).

## Pisketilbehør (A)

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

### Samling og betjening

- Fastgør piskeriset (6b) til gearet (6a).
- Justér motorlegemet med den samlede piskerisenhed og skub stykkerne sammen, indtil de klikker.
- Efter brugen, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

### Tips for bedste resultater

- Flyt piskeriset med uret, mens det holdes med en lille hældning.
- For at forhindre sprøjt startes der langsomt og piskeriset bruges i dybe beholdere eller gryder.
- Sæt piskeriset i en skål, og tænd først da for apparatet.
- Sørg altid for, at piskeris og røreskål er helt rene og fri for fedt, før der piskes æggeghvider. Pisk kun op til 4 æggeghvider.

### Opskriftseksempel: Flødeskum

400 ml afkølet fløde (min. 30 % fedtindhold, 4-8 °C)

- Start på lav hastighed (let tryk på kontakten) og øg hastigheden (mere tryk på kontakten), mens der piskes.
- Brug altid frisk afkølet fløde for at få en større og mere stabil mængde, når der piskes.

## Hakketilbehør (B)

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

Brug hakkeren (7) «hc» til fine resultater. Den egner sig ikke til kød.

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

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

Brug «ca» og «bc» hakkeren (8/9) til større mængder og til hårde fødevarer.

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

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

### Før brugen

- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, sener og brusks fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (7d/8d/9e) er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

### Samling og betjening

- Fjern forsigtigt plastikcoveret fra kniven.
- Knivene (7b/8b/9b/9c) er meget skarpe! Hold altid i dem i den øverste plastikdel og håndtér dem med forsigtighed.
- „Anbring kniven på hakkeskålens midterstift (7c/8c/9d). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.“
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (7a/8a/9a).
- Til at knuse is bruges den specielle iskniv (9c) og der fyldes op til 7 isterninger i hakkeskålen (9d).
- Justér hakkeren ind med motordelen (2) og klik dem sammen.
- For at køre med hakkeren tændes der for apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden.
- Hak altid hårde fødevarer (f.eks. parmesanost) ved fuld hastighed.
- Når hakningen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick Plus-frigørelsesknapperne (3) for at løsne motordelen.
- Løft låget op. Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne kniven, drej den lidt, træk den så af.

### Forsigtig

- 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.
- Hvis du bruger apparatet til at purere varm mad, sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule af for at undgå risiko for skoldning.
- Sæt aldrig hakkeskålen i mikrobølgeovnen.

### «bc» Eksempel på oppskrift: Pannekakeideig

375 ml mælk

250 g hvedemel

2 æg

- Hæld mælken i «bc» skålen, tilsæt så mel og til sidst æggene.
- Ælt dejen, indtil den er homogen ved brug af hastighed «II».

- Ælt dejen ved brug af fuld hastighed.

„«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)

- Rengør altid håndblenderen og det passende tilbehør grundigt til første brug og efter hver brug med vand og rengøringsmiddel.
- Sænk ikke motordelen (2) eller gearenhederne (6a) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.
- Låget (8a/9a) kan skylles af under rindende vand. Må ikke nedsænkes i vand eller sættes i en opvaskemaskine.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kann ridse overfladen.
- Anti-slip gummiringene kan fjernes fra bunden af skålene for en ekstra grundig rengøring.
- Ved tilberedning af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Aftør disse dele med vegetabilsk olie, før de rengøres.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid. Bortskaffelse kan ske på Braun Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.



Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.



# Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

## Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

### Forsiktig

-  Skjærebladene er svært skarpe! Hånder skjærebladene svært varsomt for å unngå skader.
- Opptre varsomt når de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes og ved rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de har fått opplæring eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår farene ved bruk.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor rekkevidde for barn.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, et av deres serviceverksteder eller en annen kvalifisert person, for å unngå fare.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten når apparatet ikke er under oppsyn, samt før montering, demontering, rengjøring og lagring.
- Før du setter støpslet i stikkontakten, sjekk at spenningen stemmer overens med spenningsangivelsen på etiketten under apparatet.

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlige i privathusholdninger.
- Apparatet skal ikke benyttes til noe annet formål enn den tiltenkte bruken som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Enhver feilaktig bruk kan forårsake potensielle personskader.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.

## Deler og tilbehør

- Smart tempbryter / variable hastigheter
- Motordel
- EasyClick Plus utløserknapper
- ActiveBlade kanal
- Beger
- Vispetilbehør
  - Girkasse
  - Visp
- 350 ml hakketilbehør «hc»
  - Lokk
  - Hakkekniv
  - Hakkebolle
  - Antiskli gummiring
- 500 ml hakketilbehør «ca»
  - Lokk (med gir)
  - Hakkekniv
  - Hakkebolle
  - Antiskli gummiring
- 1250 ml hakketilbehør «bc»
  - Lokk (med gir)
  - Hakkekniv
  - Iskniv
  - Hakkebolle
  - Antiskli gummiring

### Utpakning

Ta enheten ut av esken. Fjern all emballasjen. Fjern eventuelle gjenværende etiketter på enheten (ikke fjern typeskiltet).

## 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.

### Montering og betjening

- Fest ActiveBlade kanalen (4) til motordelen inntil den klikker på plass.
- Plasser ActiveBlade kanalen inn i blandingen som skal mikses. Slå så på apparatet slik det er beskrevet ovenfor.
- Ingrediensene blandes til de får ønsket konsistens med myke opp-og-ned bevegelser. Avhengig av trykket som påføres vil ActiveBlade kanalen trykkes ned og knivbladet forlenges.
- Etter bruk kobler du fra håndmikseren og trykke på EasyClick Plus-utløserknappene (3) for å koble fra ActiveBlade kanalen.

### Forsiktig

- Ikke la væske eller ingredienser overlape den grønne linjen i miksekanalen.
- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat i en kasserolle eller kanne, så skal du fjerne kasserollen eller kannen fra varmekilden og påse at væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Ikke la håndmikseren forbli i en glovarm panne eller på kokeplaten når den ikke er i bruk.
- Ikke skrap ActiveBlade kanalen over bunnen av panner og kanner.

### Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f.eks. solsikkeolje)

1 egg og 1 ekstra egghvite

1-2 spiseskjeer eddik

Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene (ved romtemperatur) inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved Turbo-hastighet inntil oljen begynner å emulgere.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved maksimum hastighet inntil oljen begynner å emulgere.

- Mens håndmikseren fremdeles er i gang heves kanalen langsomt til toppen av blandingen, og tilbake ned igjen for å få med resten av oljen. MERK: Behandlingstid: omtrent 1 minutt for salater og opptil 2 minutter for tykkere majones (f.eks. for dipp).

## Vispetilbehør (A)

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

### Montering og betjening

- Fest vispen (6b) til girkassen (6a).
- Motoren synkroniseres med det monterte vispetilbehøret, før delene trykkes sammen til de klikker på plass.
- Etter bruk drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene for å fjerne motordelen. Deretter skal vispen dras ut av girkassen.

### For best mulige resultater

- Flytt vispen med urviseren, mens du holder den litt på skrå.
- For å unngå sprut begynner du langsomt og bruker vispetilbehøret i dype beholdere eller panner.
- Plasser vispen i bollen og først da skal apparatet slås på.
- Påse alltid at vispen og mikserbollen er helt rene og uten noe fett før du visper egghviter. Det skal kun vispes opptil 4 egghviter.

### Eksempel på oppskrift: Pisket krem

400 ml avkjølt fløte (min. 30 % fett, 4-8 °C)

- Start med lav hastighet (trykk lett på bryteren) og øk hastigheten (trykk hardere på bryteren) mens du visper.
- Bruk alltid fersk, avkjølt fløte for å oppnå større og mer stabilt volum når du visper.

## Hakketilbehør (B)

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

Bruk «hc» hakken (7) for fint resultat. Den egner seg ikke for kjøtt.

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.

Bruk «ca» og «bc» hakkene (8/9) for større mengder og for hard mat.

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

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

#### Før bruk

- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre hakking.
- Fjern alle bein, sener og bruske fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Påse at antiskli gummiringen (7d/8d/9e) festes på bunnen av hakkebollen.

#### Montering og betjening

- Ta plastikkdekslet forsiktig vekk fra bladene.
- Knivbladene (7b/8b/9b/9c) er veldig skarpe! Hold dem alltid i den øverste plastikkdelen og behandle dem varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen (7c/8c/9d). Trykk den ned og dreii den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (7a/8a/9a).
- For å knuse is benyttes den spesielle iskniven (9c), og opptil 7 isbiter helles inn i hakkebollen (9d).
- Hakken synkroniseres med motordelen (2) og klikkes sammen på plass.
- For drift av hakken slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og hakkebollen med den andre.
- Hard mat (f.eks. parmesanost) skal alltid hakkes ved full hastighet.
- Når du er ferdig med å hakke, drar du ut kabelen og trykker på EasyClick Plus-utløserknappene (3) for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne knivbladet skal det vris lett, og så dras av.

#### Forsiktig

- 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 iskniven tillates til å knuse isbiter.
- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat skal du påse av væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen.

#### «bc» Eksempel på oppskrift: Pannekakedeig

375 ml melk  
250 g hvetemel  
2 egg

- Hell melken i «bc» bollen, før melet tilføres og til slutt eggene.
- På hastigheten «II» blandes deigen inntil den er myk.
- Deigen blandes ved full hastighet inntil den er myk.

#### «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)**

- Håndmikseren og passende tilbehør må alltid rengjøres grundig med vann og rensmiddel innen første gangs bruk, og deretter etter hver bruk.
- Motordelen (2) eller girkassene (6a) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.
- Lokket (8a/9a) kan skylles under rennende vann. Skal ikke dyppes i vann, ei heller plasseres i en oppvaskmaskin.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kann skrape på overflaten.
- Du kan fjerne antiskli gummiringene fra bunnen av bollen for ekstra grundig rengjøring.
- Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks., gulrøtter), kan tilbehøret bli missfarget. Tørk av delene med vegetabilsk olje før du rengjør dem.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden. Det kann avhendes på et Braun servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/ elektroniske apparater.



Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.



# Svenska

Våra produkter är framtagna för att motsvara de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer bli nöjd med din nya Braun-apparat.

## Före användning

Läs bruksanvisningen noga och i sin helhet innan du använder apparaten.

### Varning

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- Den här apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna med användning.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och tillhörande nätkabel.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, serviceombudet eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Stäng alltid av och dra ur sladden till apparaten när du lämnar den utan tillsyn och innan du monterar, demonterar, rengör eller ställer undan den.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den angivna spänningen på apparatens undersida.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och för bearbetning

av normala mängder vid hushållsbruk.

- Använd inte apparaten för något annat ändamål än den avsedda användning som beskrivs i denna bruksanvisning. Felaktig användning kan leda till skador.
- Använd inte delarna i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

## Delar och tillbehör

- Smartspeed-knapp / reglerbar hastighet
- Motorenhet
- EasyClick Plus-frigöringsknappar
- ActiveBlade-skaft
- Bägare
- Visptillbehör
  - Växellåda
  - Visp
- hacktillbehör 350 ml «hc»
  - Lock
  - Hackkniv
  - Hackskål
  - Gummiring för halkskydd
- hacktillbehör 500 ml «ca»
  - Lock (med kugghjul)
  - Hackkniv
  - Hackskål
  - Gummiring för halkskydd
- hacktillbehör 1250 ml «bc»
  - Lock (med kugghjul)
  - Hackkniv
  - Iskniv
  - Hackskål
  - Gummiring för halkskydd

### Uppackning

„Lyft upp apparaten ur kartongen. Ta bort allt emballage. Ta bort eventuella kvarsittande etiketter från apparaten (ta inte bort märkskylten).

## 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.

### Montering och hantering

- Sätt ihop ActiveBlade-skaftet (4) med motorenheten tills du hör ett klick.
- Placera ActiveBlade-skaftet i de ingredienser som du vill bearbeta. Sätt sedan igång apparaten enligt ovanstående beskrivning.
- Mixa ingredienserna till önskad konsistens med en mjuk rörelse upp och ner. Beroende på hur hårt tryck du anlägger kommer ActiveBladeskaftet att tryckas in och knivenheten förlängas.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna (3) för att lossa ActiveBlade-skaftet.

### Varning

- Låt inte vätskor eller ingredienser stiga över den gröna linjen på mixerskaftet.
- Om du använder apparaten för att mosa varm mat i en kastrull eller gryta ska du ta bort kastrullen eller grytan från värmekällan och se till att vätskan inte kokar. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Låt inte stavmixern vara kvar i en varm kastrull på spisen när den inte används.
- Skrapa inte med ActiveBlade-skaftet på botten av kastrullen eller grytan.

### Exempel på recept: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja)

1 ägg och 1 extra äggula

1-2 msk vinäger

Salt och peppar

- Håll alla ingredienser (vid rumstemperatur) i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa i turbohastighet tills oljan börjar tjockna.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa på högsta hastighet tills oljan börjar tjockna.
- Låt stavmixern vara igång, lyft skaftet långsamt till blandningens yta och sänk ner skaftet i blandningen för att blanda in resten av oljan.

OBSERVERA: Tillagningstid: cirka 1 minut för sallader och upp till 2 minuter för tjockare majonnäs (t.ex. till dip).

## Visptillbehör (A)

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

### Montering och hantering

- Fäst vispen (6b) i växellådan (8a).
- Rikta in motorenheten mot det monterade visptillbehöret och tryck ihop delarna tills det hörs ett klickande ljud.
- Efter användning ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna för att koppla loss motorenheten. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

### Tips för bästa resultat

- Luta vispen en aning och rör den medurs.
- Om du vill undvika stänk ska du börja vispa i låg hastighet och använda visptillbehöret i en djup behållare eller kastrull.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter igång apparaten.
- Se alltid till att vispen och blandningsskålen är ordentligt rengjorda och fria från fett innan du vispar äggvitor. Vispa inte fler än 4 äggvitor åt gången.

### Exempel på recept: Vispad grädde

400 ml kall vispgrädde (minst 30 % fett, 4 - 8 °C)

- Börja vispa på låg hastighet (med ett lätt tryck på knappen) och öka hastigheten (med hårdare tryck på knappen) medan du vispar.
- Använd alltid färsk, kall grädde för att uppnå större och stabilare volym när du vispar.

## Hacktillbehör (B)

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

Använd hacktillbehöret «hc» (7) för finhackning. Kan inte användas till kött.

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

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

Använd «ca»- och «bc»-hackaren (8/9) för större kvantiteter och hårda matvaror.

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

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

#### Före användning

- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.
- Se till att gummiringen för halkskydd (7d/8d/9e) sitter fast på undersidan av hackskålen.

#### Montering och hantering

- Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven.
- Knivarna (7b/8b/9b/9c) är mycket vassa! Håll dem alltid i den övre delen av plast och hantera dem varsamt.
- „Placera kniven på tappen i mitten av hackskålen (7c/8c/9d). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.“
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (7a/8a/9a).
- Om du vill krossa is kan du använda den särskilda iskniven (9c) och lägga i upp till 7 isbitar i hackskålen (9d).
- Rikta in hacktillbehöret mot motorenheten (2) och tryck tills du hör ett klick.
- Sätt igång apparaten när du vill använda hackaren. Håll motorenheten med ena handen och hackskålen med den andra under bearbetningen.
- Hacka alltid hårda matvaror (t.ex. parmesanost) på högsta hastighet.
- När du har hackat färdigt ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick Plus-frikopplingsknapparna (3) för att lossa motorenheten.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du håller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

#### Varning

- 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.
- Om du använder apparaten för att mosa varma matvaror måste du se till att vätskan inte är kokhet. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.

- Ställ aldrig in hackskålarna i en mikrovågsugn.

#### «bc» Exempel på recept: Pannkakssmet

375 ml mjölk  
250 g vetemjöl  
2 ägg

- Håll mjölken i «bc»-skålen, håll sedan i mjölet och tillsätt därefter äggen.
- Använd hastighet «II» och blanda smeten tills den är slät.
- Mixa smeten på högsta hastighet tills den är slät.

#### „«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)

- Håll 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)

- Rengör alltid stavmixern och tillbehören noggrant innan den första användningen och efter varje användning med vatten och diskmedel.
- Sänk inte ner motorenheten (2) eller växellådorna (6a) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Locket (8a/9a) kan sköljas under rinnande vatten. Sänk inte ner det i vatten och diska det inte i maskin.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kann repa ytan.
- Du kan ta bort gummiringarna för halkskydd från undersidan av skålarna om du vill rengöra apparaten extra noggrant.
- Om du bearbetar matvaror med hög pigmenthalt (t.ex. morötter) kan tillbehören bli missfärgade. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

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

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kann ombesörjas av Brauns servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.



# Suomi

Tuotteemme täyttävät korkeimmat laatu-, toiminnallisuus- ja suunnittelustandardit. Toivottavasti nautit täysin sydämin uudesta Braun-laitteesta.

## Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

### Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaussasi tuotetta.
- Tätä laitetta saavat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen, havainto- tai henkinen kyky on alentunut tai joilla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset on pidettävä kaukana laitteesta ja sen virtajohtosta.
- Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastavasti pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasista aina, kun jätät sen valvomatta ja ennen sen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja varastointia.
- Ennen kuin kytket johdon pistorasiaan, tarkista että jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön ja tavallisten kotitalouksissa käytettyjen määrien käsitteilyyn.

- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuihin tarkoituksiin. Väärinkäyttö saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

## Osat ja lisävarusteet

- Älynopeuskytkin / nopeudensäätö
- Moottoriosia
- EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- ActiveBlade-varsi
- Sekoituslasi
- Vispilälisävaruste
  - Käyttöpyörästä
  - Vispilä
- 350 ml:n pilkonalisävaruste «hc»
  - Kansi
  - Pilkkomisterä
  - Pilkontakulho
  - Liukumaton kumirengas
- 500 ml:n pilkonalisävaruste «ca»
  - Kansi (ja ratas)
  - Pilkkomisterä
  - Pilkontakulho
  - Liukumaton kumirengas
- 1250 ml:n pilkonalisävaruste «bc»
  - Kansi (ja ratas)
  - Pilkkomisterä
  - Jääterä
  - Pilkontakulho
  - Liukumaton kumirengas

### Purkaminen pakkauksesta

Ota laite ulos laatikosta. Ota kaikki osat pois pakkauksesta. Irrota kaikki tarrat laitteesta (älä irrota arvokilpeä).

## 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.

### Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä ActiveBlade-varsi (4) moottoriosaan niin, että se napsahtaa paikoilleen.
- Aseta ActiveBlade-varsi sekoitettavien ainesten joukkoon. Kytke sitten laite päälle noudattaen yllä olevia ohjeita.
- Sekoita ainekset haluamaasi paksuuteen hitaalla pystyliikkeellä. Käyttämästäsi paineesta riippuen ActiveBlade-varsi painuu alaspäin ja terä tulee ulos.
- Irrota sauvasekoittimen pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick Plus-vapautuspainiketta (3) irrottaaksesi ActiveBlade-varren.

### Varoitus

- Älä anna nesteiden tai ainesten yllittää sekoitusvarren vihreää viivaa.
- Jos soseutat laitteella kuumaa ruokaa kasarissa tai kattilassa, nosta kasari tai kattila pois lämmönlähteen päältä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä anna sauvasekoittimen istua kuumassa kasarissa liedellä, kun sitä ei käytetä.
- Älä raavi ActiveBlade-varrella kasarin tai kattilan pohjaa.

### Esimerkkiresepti: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)  
1 kananmuna ja lisäksi 1 munankeltuainen  
1-2 tlk etikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Laita kaikki ainekset (huoneenlämmössä) sekoituslasiin yllä olevassa järjestyksessä.
  - Laita sauvasekoitin sekoituslasin pohjalle. Sekoita Turbo-nopeudella, kunnes öljy alkaa emulgoitua.
  - Laita sauvasekoitin sekoituslasin pohjalle. Sekoita suurimmalla nopeudella, kunnes öljy alkaa emulgoitua.
  - Sauvasekoittimen yhä käydessä nosta varsi hitaasti sekoituksen päälle ja laske se takaisin, jotta kaikki öljy sekoittuu.
- HUOM: Käsittelyaika: noin 1 minuutti salaateille ja enintään 2 minuuttia paksuimmille majoneeseille (esim. dippi).

## Vispilälisävaruste (A)

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

### Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä vispilä (6b) käyttöpöyrästöön (6a).
- Kohdistaa moottoriosaa kootun vispilälisälaitteen kanssa ja paina osat yhteen niin, että ne napsahtavat kiinni.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick Plus-vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan. Vedä sitten vispilä irti käyttöpöyrästöstä.

### Parhaat tulokset

- Kierrä vispilää myötäpäivään samalla, kun pidät sitä hieman vinossa.
- Vältä roiskeet aloittamalla hitaasti ja käyttämällä vispilälisävarustetta syvässä astiassa tai pannussa.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sen jälkeen.
- Varmista aina, että vispilä ja sekoituskulho ovat täysin puhtaat ja rasvattomat, ennen kuin vispaat munanvalkuaisia. Vispaa kerralla enintään neljä munanvalkuaista.

### Esimerkkiresepti: Kermavaahto

- 400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4 - 8 °C)
- Aloita matalalla nopeudella (paina kytintä kevyesti) ja lisää nopeutta (lisää painetta kytkimellä) vispauksen aikana.
  - Käytä aina tuoretta kylmää kermaa saadaksesi enemmän ja pysyvämpää kermavaahtoa vispatessasi.

## Pilkontalisävaruste (B)

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

«hc»-pilkontalisävarusteella (7) saadaan hienommat tulokset. Se ei sovellu lihan 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 tärinästä voimakkaasti.

«ca»- ja «bc»-pilkontalisävarusteella (8/9) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

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

Lue käsittelyoppaasta B maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

### Ennen käyttöä

- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (7d/8d/9e) on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

### Kokoaminen ja käyttö

- Irrota muovisuoja varoen terästä.
- Terät (7b/8b/9b/9c) ovat erittäin teräviä! Pitele niitä aina muoviosasta ja käsittele niitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon (7c/8c/9d) keskitapille. Paina se alas ja kierra sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (7a/8a/9a) paikoilleen.
- Käytä jään murskaamiseen jääterää (9c) laittaen enintään 7 jääkuutiota pilkontakulhoon (9d).
- Kohdista pilkontalisävaruste moottoriosan (2) kanssa ja napsauta ne yhteen.
- Käynnistä laite käyttäaksesi pilkontalisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja pilkontakulhoa toisella.
- Pilko kova ruoka (kuten parmesaanijuusto) aina täydellä nopeudella.
- Kun olet pilkkonut ainekset, irrota pistoke ja paina EasyClick Plus -vapautuspainikkeita (3) irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös. Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

### Varoitukset

- Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (7/8/9) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkontalisävarusteella (9) voi murskata jääkuutioita.
- Jos käytät laitetta kuuman ruoan soseutukseen, varmista että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman vältyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoa mikroaaltouuniin.

### «bc» – esimerkkiresepti: Pannukakkutaikina

375 ml maitoa

250 g vehnä jauhoa

2 kananmuna

- Kaada maito «bc»-kulhoon, lisää sitten jauhot ja lopuksi kananmunat.

- Alla laitteen jäähtyä 4 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.
- Sekoita taikina tasaisesti täydellä nopeudella.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

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

## Hoito ja puhdistus (C)

- Puhdista aina sauvasekoitin ja sopivat lisävarusteet huolella ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käyttökerran jälkeen vedellä ja pesuaineella.
- Älä upota moottoriosaa (2) tai käyttöpyörästä (6a) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Kansi (8a/9a) voidaan huuhdella juoksevassa vedessä. Älä upota veteen tai laita tiskikoneeseen.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Voit irrottaa liukumattoman kumirenkaan kulhon pohjasta voidaksesi puhdistaa sen erityisen hyvin.
- Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita), lisävaruste saattaa värittyä. Pyyhi nämä osat vihannesöljyllä ennen puhdistamista.

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

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



## Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, aby spełniać najwyższe standardy w zakresie jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Mamy nadzieję, że nowy produkt firmy Braun spełni Państwa oczekiwania.

## Przed użyciem

**Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.**

### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania misy i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.

- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, montażem, demontażem, czyszczeniem oraz przechowywaniem należy każdorazowo je wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użycie może spowodować niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.

## Części i osprzęt

- Inteligentny przełącznik prędkości / różne prędkości
- Silnik
- Przyciski blokady EasyClick Plus
- Nasadka ActiveBlade
- Wysokie naczynie
- Końcówka do trzepania
  - Przekładnia
  - Trzepaczka
- 350 ml końcówka do siekania «hc»
  - Pokrywa
  - Ostrze do siekania
  - Misa do siekania
  - Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 500 ml końcówka do siekania «ca»
  - Pokrywa (z przekładnią)
  - Ostrze do siekania
  - Misa do siekania
  - Antypoślizgowy pierścień gumowy

- 9 1250 ml końcówka do siekania «bc»  
a Pokrywa (z przekładnią)  
b Ostrze do siekania  
c Ostrze do lodu  
d Misa do siekania  
e Antypoślizgowy pierścień gumowy

### Rozpakowywanie

Wyciągnij urządzenie z opakowania. Zdemontuj wszystkie elementy opakowania. Zdemontuj wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu (nie usuwaj tabliczki znamionowej).

## 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) umożliwi włączanie urządzenia i kontrolę prędkości jego obrotów przy użyciu jednej ręki.

### Nasadka ActiveBlade (A)

Ręczny blender wyposażony jest w nasadkę ActiveBlade, która umożliwi 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, dressingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci a także drinków i koktajli mlecznych.

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

### Montaż i obsługa

- Wprowadź końcówkę nasadki ActiveBlade (4) do silnika, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Umieść nasadkę miksującą ActiveBlade wewnątrz produktów, które mają być zmiksowane. Włącz urządzenie w sposób opisany powyżej.
- Miksuj składniki poruszając delikatnie końcówką w górę i w dół, aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów. Wysokość położenia ostrza w nasadce miksującej ActiveBlade zmienia się w zależności od przyłożonej siły nacisku.

- Po użyciu odłącz blender od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady EasyClick Plus (3), aby odłączyć nasadkę ActiveBlade.

### Uwaga

- Płynny lub miksowane składniki nie powinny przekraczać poziomu zielonej linii znajdującej się na nasadce miksującej.
- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności w rondlu lub garnku należy w pierwszej kolejności wyłączyć palnik kuchenki i sprawdzić czy płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie należy pozostawiać nieużywanego blendera w gorącym naczyniu lub na kuchence.
- Nie należy skrobać nasadką ActiveBlade po spodzie naczynia.

### Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. oleju słonecznikowego)

1 jajko i 1 dodatkowe żółtko jajka

1-2 łyżeczki octu

sól i pieprz do smaku

- Umieść wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.
  - Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z prędkością Turbo, aż rozpocznie się proces emulgacji oleju.
  - Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z maksymalną prędkością do momentu rozpoczęcia się procesu emulgacji oleju.
  - Przy włączonym blenderze powoli poruszaj nasadką miksującą w górę i w dół mieszanki w celu zebrania resztek oleju.
- UWAGA: Czas przygotowania: majonez sałatkowy ok. 1 minuty, gęsty majonez około 2 minut (np. do dipów).

### Kończówka do trzepania (A)

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

### Montaż i obsługa

- Podłącz trzepaczkę (6b) do przekładni (6a).
- Ustaw w jednej linii silnik i trzepaczkę i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus, aby odłączyć korpus silnika. Następnie wyciągnij trzepaczkę z przekładni.

### Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

- Obracaj trzepaczką w prawo, trzymając ją pod niewielkim kątem.

- Aby uniknąć rozpryskiwania rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością i ubijaj produkty w głębokim naczyniu.
- W pierwszej kolejności umieść trzepaczkę w misie, a następnie włącz urządzenie.
- Przed rozpoczęciem ubijania jajek upewnij się, czy trzepaczka i misa do mieszania są czyste i pozbawione tłuszczu. Ubijaj jednocześnie nie więcej niż 4 jajka.

#### Przykładowy przepis: Bita śmietana

- 400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, temp. 4 - 8 °C)
- Rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością (naciskając lekko przełącznik), a następnie zwiększ prędkość ubijania (naciskając mocniej przełącznik).
- Aby uzyskać lepszy efekt ubijania zawsze używaj świeżej, schłodzonej śmietany.

## 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.

Do siekania drobnych orzechów używaj końcówki «hc» (7). Nie nadaje się do mięsa.

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

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

Do siekania większych ilości i twardych produktów używaj końcówki «ca» i «bc» (8/9).

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

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

#### Przed użyciem

- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (7d/8d/9e) znajduje się na spodzie miski do siekania.

#### Montaż i obsługa

- Usuń ostrożnie plastikową osłonę z ostrza.
- Ostrza (7b/8b/9b, 9c) są bardzo ostre! Chwytaj ostrza za plastikową częścią znajdującą się u góry i obchodź się z nimi ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu miski do siekania (7c/8c/9d) Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (7a/8a/9a).
- Do kruszenia lodu używaj ostrza (9c) i napełniaj misę do siekania (9d) maksymalnie 7 kostkami lodu.
- Ustaw w jednej linii końcówkę do siekania i silnik (2) i przyciśnij oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Aby użyć ostrza do siekania należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę do siekania.
- Produkty twarde (np. parmezan) siekaj z maksymalną prędkością.
- Po zakończeniu siekania odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClick Plus (3), aby odłączyć korpus silnika.
- Zdejmij pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę. Aby usunąć ostrze przekręć je delikatnie i wyciągnij.

#### Ostrożnie

- Nie używaj końcówki do siekania (7/8/9) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardech produktów takich jak nieluskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardech przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznika specjalnego ostrza «bc» (9).
- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności należy upewnić się, że płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia, należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie wolno podgrzewać miski do siekania kuchence mikrofalowej.

#### «bc» Przykładowy przepis: Ciasto naleśnikowe

375 ml mleka

250 g mąki

2 jajka

- Wlej mleko do miski «bc», wsyp mąki i dodaj jajek.
- Miksuj masę z prędkością «II» do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Miksuj produkty z maksymalną prędkością do uzyskania jednolitej konsystencji.

#### «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).

## Konserwacja i czyszczenie (C)

- Blender ręczny oraz jego akcesoria umyj po pierwszym użyciu i każdym kolejnym wodą i detergentem.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (2) i przekładni (6a) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Pokrywkę (8a/9a) można myć pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj w wodzie i nie myj w zmywarce.
- Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- W celu wykonania kompletnego czyszczenia należy zdjąć antypoślizgowy pierścień gumowy.
- Podczas obróbki produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchwi) może dojść do przebarwienia osprzętu. Przed umyciem należy takie części przetrzeć olejem jadalnym.

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

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.



# Český

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost.

## Před použitím

**Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtete celý tento návod.**

### Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přírodní šňůry.
- Je-li přírodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Vždy přístroj vypněte a odpojte, je-li ponechán bez dohledu a před sestavováním, rozebíráním, čištěním a uskladněním.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.

- Nepoužívejte přístroj k žádnému jinému účelu než je určený účel popsáný v tomto návodu k použití. Jakékoli nesprávné použití může zapříčinit potenciální možnost úrazu.
- Nepoužívejte žádný díl v mikrovlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

## Díly a příslušenství

- 1 Spínač Smartspeed / variabilní rychlosti
- 2 Část motoru
- 3 Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
- 4 Hřídel ActiveBlade
- 5 Pohár
- 6 Šlehací příslušenství
  - a Převodovka
  - b Metla
- 7 350 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

### Vybalení

Vyjměte přístroj z kartonu. Odstraňte všechny kusy obalu. Sejměte všechny štítky na přístroji (neodstraňujte výkonový štítek).

## Jak používat přístroj

### Spínač Smartspeed pro variabilní rychlosti

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

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

## Hřídel ActiveBlade (A)

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

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

### Sestavení a obsluha

- Připevněte hřídel ActiveBlade (4) k části motoru tak, aby zaklapl.
- Umístěte hřídel ActiveBlade do směsi, která se má mixovat. Poté zapněte přístroj podle výše uvedeného popisu.
- Rozmixujte přísady do požadované konzistence jemnými pohyby nahoru a dolů. V závislosti na působícím tlaku se hřídel ActiveBlade stlačí a nůž se vysune.
- Po použití odpojte ruční mixér od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus (3) pro sejmnutí hřídele ActiveBlade.

### Pozor

- Nenechte tekutiny nebo přísady přesáhnout zelenou rysku mixovacího hřídele.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin v pánvi nebo hrnci sejměte pánve nebo hrnec z tepelného zdroje a ujistěte se, že tekutina nevrře. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.
- Neoškrabujte hřídel ActiveBlade o spodek pánvi a hrnců.

### Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicový olej)

1 vejce a 1 vaječný žloutek navíc

1–2 polévková lžice octa

sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady (při pokojové teplotě) do poháru ve výše uvedeném pořadí.
- Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte rychlostí Turbo, dokud olej nezačne emulgovat.
- Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte maximální rychlostí, dokud olej nezačne emulgovat.
- Se stále běžícím ručním mixérem pomalu zvedněte hřídel ke hladině směsi a zpět dolů pro zapracování zbytku oleje.  
POZNÁMKA: Doba zpracování: přibl. 1 minuta pro saláty a až 2 minuty pro hustší majonézu (např. pro namáčení).

## Šlehací příslušenství (A)

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

### Sestavení a obsluha

- Připevněte metlu (6b) k převodovce (6a).
- Zarovnejte těleso motoru se sestaveným nástavcem a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus pro sejmnutí části motoru. Poté vytáhněte metlu z převodovky.

### Rady pro co nejlepší výsledky

- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji v lehkém náklonu.
- Pro zabránění rozstříku začněte pomalu a používejte šlehací nástavec v hlubokých nádobách nebo hrncích.
- Vložte metlu do nádoby a teprve poté zapněte přístroj.
- Před šleháním vaječných bílků se vždy ujistěte, že jsou metla a mísící nádoba zcela čisté a prosté tuku. Šlehejte maximálně 4 vaječné bílky.

### Przykładowy przepis: Bitá śmietana

400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, temp. 4 - 8 °C)

- Rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością (naciskając lekko przełącznik), a następnie zwiększ prędkość ubijania (naciskając mocniej przełącznik).
- Aby uzyskać lepszy efekt ubijania zawsze używaj świeżej, schłodzonej śmietany.

## Příslušenství na sekání (B)

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

Použijte sekáček «hc» (7) pro jemné výsledky. Není vhodné pro maso.

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

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

Použijte sekáček «ca» a «bc» (8/9) pro větší množství a tvrdé potraviny.

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

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

### Před použitím

- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (7d/8d/9e) připevněný na spodku sekací nádoby.

### Sestavení a obsluha

- Opatrně sejměte plastový kryt z nože.
- Nože (7b/8b/9b/9c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za horní plastovou část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby (7c/8c/9d). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (7a/8a/9a).
- K drcení ledu použijte speciální nůž na led (9c) a naplňte až 7 kostek ledu do sekací nádoby (9d).
- Zarovnejte sekáček s částí motoru (2) a zaklapněte je do sebe.
- Pro provoz sekáčku zapněte přístroj. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a sekací nádobu druhou.
- Vždy sekejte tvrdší potraviny (např. parmazán) plnou rychlostí.
- Po dokončení sekání odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick Plus (3) pro sejmутí části motoru.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmутí nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

### Pozor

- Nepoužívejte příslušenství na sekání (7/8/9) se sekacími noži ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných 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.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin se ujistěte, že tekutina nevěř. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

### «bc» Przykładowy przepis: Ciasto naleśnikowe

375 ml mleka

250 g mąki

2 jajka

- Wlej mleko do miski «bc», wsyp mąki i dodaj jajek.
- Miksuj masę z prędkością «1» do uzyskania jednolitej konsystencji.

- Miksuj produkty z maksymalną prędkością do uzyskania jednolitej konsystencji.

### „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.
- Dodac 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 1,5 sekundy przy najwyższej prędkości (naciskając mocno przycisk, aż do uzyskania maksymalnej prędkości).

## Péce a čištění (C)

- Před prvním použitím a vždy po každém použití ruční mixér a vhodné příslušenství důkladně očistěte vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Neponořujte část motoru (2) ani převodovky (6a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Víko (8a/9a) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte do vody ani nevklaďte do myčky na nádobí.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmout protiskluzové pryžové kroužky ze spodku nádob.
- Při zpracovávání potravin s vysokým obsahem barviva (např. mrkev) může příslušenství změnit barvu. Otřete tyto díly před čištěním rostlinným olejem.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu.

Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrné ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.



# Slovenský

Naše produkty sa vyrábajú tak, aby spĺňali tie najprísnejšie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Pevne veríme, že obsluha spotrebiča Braun bude pre vás príjemným zážitkom.

## Pred použitím prístroja

**Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.**

### Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vysýpaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní prístroja bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Tento prístroj nie je určený na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Keď sa spotrebič ponecháva bez dozoru a pred zložením, rozložením, čistením a uskladnením ho vždy vypnite a odpojte.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu vytlačenému na spodnej strane prístroja.

- Tento prístroj je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a na spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte na žiadny iný účel, ako je zamýšľané používanie popísané v tejto používateľskej príručke. Akékoľvek zneužitie môže spôsobiť potencionálne zranenie.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenjej.

## Diely a príslušenstvo

- Spínač inteligentných/premenlivých otáčok
- Diel motora
- Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- Hriadeľ ActiveBlade
- Nádoba
- Doplňková metlička
  - Prevodovka
  - Metlička
- 350 ml doplnkový krájač «hc»
  - Veko
  - Cepeľ na krájanie
  - Miska krájača
  - Protišmykový gumený kruh
- 500 ml doplnkový krájač «ca»
  - Veko (s prevodom)
  - Cepeľ na krájanie
  - Miska krájača
  - Protišmykový gumený kruh
- 1250 ml doplnkový krájač «bc»
  - Veko (s prevodom)
  - Cepeľ na krájanie
  - Cepeľ na ľad
  - Miska krájača
  - Protišmykový gumený kruh

### Rozbalenie

Vyberte spotrebič z kartóna. Odstráňte všetky prvky balenia. Zo spotrebiča odstráňte akékoľvek prípadné existujúce štítky (neodstraňujte menovité štítky).

## 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 hriadel'om 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 kokteíllov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

### Montáž a obsluha

- Hriadel' ActiveBlade (4) nasadíte na diel motora tak, aby zaznelo cvaknutie.
- Hriadel' ActiveBlade umiestnite do zmesi, ktorá sa bude mixovať. Potom zapnite spotrebič podľa vyššie uvedených pokynov.
- Ingrediencie zmixujte na požadovanú konzistenciu, pričom vykonávajte pohyb nahor a nadol. V závislosti od vyvíjaného tlaku sa hriadel' ActiveBlade zatlačí a vysunie sa čepeľ.
- Po použití odpojte ručný mixér a stlačením uvoľňovacích tlačidiel EasyClick Plus (3) odpojte hriadel' ActiveBlade.

### Pozor

- Nedovoľte, aby kvapalina a ingrediencie presiahli zelenú rysku na hriadelí mixéra.
- Ak spotrebič používate na prípravu pyré z horúcich potravín v panvici alebo hrnci, panvicu alebo hrniec dajte dolu z ohňa a skontrolujte, či kvapalina nevrá. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Keď sa ručný mixér nepoužíva, nenechávajte ho položený na horúcom hrnci na varnej platni.
- Nedovoľte, aby hriadel' ActiveBlade poškriabal dná panvíc a hrncov.

### Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicový olej)

1 vajce a ešte 1 vaječný žĺtok

1 – 2 polievkové lyžice octu

soľ a korenie na ochutenie

- Všetky ingrediencie (pri izbovej teplote) dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.
- Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri rýchlosti Turbo, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.

- Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri maximálnych otáčkach, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.
- Ručný mixér nechajte spustený a hriadel' pomaly dvíhajte k hornému okraju zmesi a späť nadol, aby ste zapracovali aj zvyšok oleja.  
POZNÁMKA: Čas prípravy: približne 1 minúta v prípade šalátov a do 2 minút pre hustejšiu majonézu (napr. na dip).

## Doplnková metlička (A)

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

### Montáž a obsluha

- Nasadíte metličku (6b) na prevodovku (6a).
- Teleso motora zarovnajete so zmontovanou násadou metličky a jednotlivé diely tlačte k sebe, kým sa nezve cvaknutie.
- Po použití odpojte od elektriny a diel motora odpojte uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus. Potom metličku vytiahnite von z prevodovky.

### Tipy pre optimálne výsledky

- Metličkou pohybujte v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne naklonenú.
- Ak chcete zabrániť vyšplechovaniu, začnite pomaly a násadu metličky používajte v hlbokých nádobách alebo hrncoch.
- Metličku dajte do misky a až potom zapnite spotrebič.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa vždy uistite, že metlička a miska na mixovanie sú dokonale čisté a nie sú masťné. Nikdy nešľahajte viac ako 4 vaječné bielky.

### Príklad receptu: Šľahačka

400 ml vychladenej smotany (min. 30 % obsah tuku, 4 – 8 °C)

- Šľahať začnite na nízkych otáčkach (nízky tlak na spínači) a otáčky zvyšujte (väčší tlak na spínači).
- Vždy používajte čerstvo vychladenú smotanu, aby ste dosiahli väčší a stálejší objem pri šľahaní.

## Doplnkový krájač (B)

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

Na dosiahnutie jemných výsledkov použite krájač «hc» (7). Nie je vhodný na mäso.

Pri krájači «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 zlyhaniam).  
Keď otáčky motora klesnú alebo začínu vznikať silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

Krájač «ca» a «bc» (8/9) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

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

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

#### Pred použitím

- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepelel.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh (7d/8d/9e) je nasadený na dne misky krájača.

#### Montáž a obsluha

- Opatrne odstráňte plastový kryt z čepelel.
- Čepelel (7b/8b/9b/9c) sú mimoriadne ostré! Vždy ich držte za hornú plastovú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača (7c/8c/9d). Zatláčte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasadte veko (7a/8a/9a).
- Pri drvení ľadu použite špeciálnu čepeľ na ľad (9c) a vložte max. 7 kociek ľadu do misky krájača (9d).
- Zarovnaj te krájač s dielom motora (2) a zacvaknite ich dohromady.
- Ak chcete prevádzkovať krájač, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a druhou rukou misku krájača.
- Tvrdšie potraviny (napr. parmezán) vždy krájajte pri maximálnych otáčkach.
- Po dokončení krájania spotrebič odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami EasyClick Plus (3).
- Zdvihnite veko. Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

#### Pozor

- Doplnkové krájače (7/8/9) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepelel.
- Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový krájač «bc» (9) so špeciálnou čepeľou na ľad.
- Ak spotrebič používate na výrobu pyrú z horúcich potravín, uistite sa, že horúca kvapalina nevrie.

Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemošlo dôjsť k popáleniu.

- Misky krájača nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

#### Príklad receptu «bc»: Cestička na lievance

375 ml mlieka

250 g polohrubej múky

2 vajcia

- Nalejte mlieko do misky «bc», potom pridajte múku a nakoniec vajcia.
- Pri rýchlosti «II» šľahajte cestičko, kým nebude jemné.
- Pri plnej rýchlosti šľahajte cestičko, kým nebude jemné.

#### 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)

- Pred prvým použitím a po každom použití umyte ručný šľahač a patričné príslušenstvo vo vode a čistiacom prostriedku
- Diel motora (2) ani prevodovky (6a) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Veko (8a/9a) je možné opláchnuť pod tečúcou vodou. Neponárajte do vody ani nedávajte do umývačky riadu.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Ak chcete misky dôkladne vyčistiť, môžete z nich odstrániť protišmykové gumené krúžky.
- Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farbív (napr. mrkva) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred čistením utrite tieto diely rastlinným olejom.

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

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Žlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.



# Magyar

ermékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használja majd új Braun készülékét.

## Használat előtt

**Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.**

### Figyelem

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett, és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Mielőtt őrizetlenül hagyná, össze-, illetve szétszerelné, tisztítaná, illetve elrakná, mindig kapcsolja ki készüléket, a csatlakozódugót pedig húzza ki a konnektorból.
- A csatlakozóaljzathoz történő csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a

hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.

- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Ne használja a készüléket az ezen használati útmutatóban leírtaktól eltérő módon. A helytelen használat sérüléseket okozhat.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.

## Alkatrészek és tartozékok

- Smartspeed kapcsoló / állítható sebesség
- Motorrész
- EasyClick Plus kioldógombok
- ActiveBlade tengely
- Keverőedény
- Habverő tartozék
  - Forgórész-ház
  - Habverő
- 350 ml-es aprítótartozék «hc»
  - Fedél
  - Aprítópenge
  - Aprítótál
  - Csúszásgátló gumigyűrű
- 500 ml-es aprítótartozék «ca»
  - Fedél (forgórészszel)
  - Aprítópenge
  - Aprítótál
  - Csúszásgátló gumigyűrű
- 1250 ml-es aprítótartozék «bc»
  - Fedél (forgórészszel)
  - Aprítópenge
  - Jégpeng
  - Aprítótál
  - Csúszásgátló gumigyűrű

### Kicsomagolás

Vegye ki a készüléket a kartondobozból. A csomagolás minden részét távolítsa el. Távolítson el minden lehetséges címkét a készülékről (de hagyja ott az adattáblát).

# A készülék használata

## Sebességállítás a Smartspeed kapcsolóval

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

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

## ActiveBlade tengely (A)

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

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

### Összeszerelés és működtetés

- Az ActiveBlade tengelyt (4) illessze a motorrészbe, amíg kattánót nem hall.
- Helyezze az ActiveBlade tengelyt a keverékbe, amelyet turmixolni kíván. A fent leírt módon kapcsolja be a készüléket.
- A hozzávalókat lágy fel-le mozgással keverje, amíg el nem érte a kívánt állagot. A nyomástól függően az ActiveBlade tengely benyomódik, a penge pedig szélesebbre nyílik.
- Használat után húzza ki a botmixer csatlakozódugóját és az ActiveBlade tengely leválasztásához nyomja le az EasyClick Plus kioldógombokat (3).

### Figyelem

- A folyadékok vagy összetevők szintje a keverőtengely zöld jelzésénél nem lehet magasabb.
- Ha a készülékkel forró ételt pürésít lábasban, a lábast távolítsa el a hőforrástól, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- A használaton kívüli botmixert ne hagyja a forró lábasban tűzhelyen.
- Az ActiveBlade tengellyel ne karcolja meg a lábasok alját.

### Recept (példa): Majonéz

250 g olaj (pl. napraforgóolaj)

1 egész tojás és 1 tojássárgája

1-2 evőkanál ecet

só és bors ízlés szerint

- Valamennyi (szobahőmérsékletű) hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
- A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Turbósebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.
- A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Maximális sebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.
- A bekapcsolt botmixert lassan emelje fel a keverék tetejére, majd lassan engedje vissza, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő kb. 1 perc a saláták esetében, és maximum 2 perc a sűrűbb majonéz (pl. mártogatáshoz) esetében.

## Habverő tartozék (A)

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

### Összeszerelés és működtetés

- A habverőt (6b) csatlakoztassa a forgórészhez (6a).
- A motortestet illessze az összeszerelt habverőtoldalékhoz, és a részeket nyomja össze, amíg kattánót nem hall.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat. Ezután a habverőt húzza ki a forgórészből.

### Tippek a legjobb eredmény eléréséhez

- A habverőt kissé megdőntve, az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
- Az élelmiszer kiforrásának megakadályozása érdekében lassú sebességgel kezdje, és a habverőtartozékot mély edényben vagy lábasban használja.
- A habverőt helyezze az edénybe, és ezután kapcsolja be a készüléket.
- Mielőtt elkezdené felverni a tojásfehérjét, mindig győződjön meg arról, hogy a habverő és a keverőedény teljesen tiszta és zsírintes. Egyszerre legfeljebb 4 tojásfehérjével dolgozzon.

### Recept (példa): Tejszínhab

„400 ml hideg tejszín (min. 30%-os zsírtartalmú, 4-8 °C-os)“

- Alacsony sebességfokozaton kezdje a keverést (enyhén nyomja a kapcsolót), majd keverés közben fokozza a sebességet (nyomja erősebben a kapcsolót).
- A nagyobb térfogatú, keményebb habhoz friss, hideg tejszínt használjon.

## Aprítótartozék (B)

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

A „hc” jelzésű aprítót (7) használja finom aprításhoz. Húsokhoz nem alkalmas.

Az aprítandó hozzávalók mennyisége ne legyen nagyobb, mint amennyi a „hc” jelzésű aprítóba a max. jelzésig fér. A „hc” jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén. ÜGYELJEN ARRA, HOGY: az újabb működtetés megkezdése előtt (a meghibásodás elkerülése érdekében) legalább 3 percet várjon. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

A „ca” és „bc” jelzésű aprítót (8/9) használja nagyobb mennyiségű és kemény élelmiszerek esetében.

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

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

### Használat előtt

- A könnyebb aprítás érdekében az élelmiszert vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, az inakat és a hártás részeket.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (7d/8d/9e) az aprítótól alsó részéhez van rögzítve.

### Assembly and Operation

- Összeszerelés és működtetés
- Óvatosan távolítsa el a pengéről a műanyagborítást.
- A pengék (7b/8b/9b/9c) nagyon élesek! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.
- A pengét helyezze az aprítótól közepén található tuskére (7c/8c/9d). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltse meg az aprítót élelmiszerral, és helyezze rá a fedelet (7a/8a/9a).
- Jég zúzásához használja a speciális jégpengét (9c), és maximum 7 jégkockát tegyen az aprítótálba (9d).
- Illesze az aprítót a motorrészhez (2), majd pattintsa őket össze.
- Az aprító üzemeltetéséhez kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a

motorrészét, a másik kezével pedig az aprítótálat tartsa.

- A keményebb élelmiszereket (pl. Parmezán sajtot) mindig teljes sebességen aprítsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick Plus kioldógombokat (3).
- Emelje fel a fedelet. A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

### Figyelem

- 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 jégpengével felszerelt „bc” jelzésű aprítótartozék (9) használható
- Ha a készüléket forró ételek pürésítésére használja, ellenőrizze, hogy a folyadék nem forr-e. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- Az aprítótálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

### «bc» Recept (példa): Palacsintatészta

375 ml meleg tej

250 g finomliszt

2 tojás

Öntse a tejet a „bc” jelzésű tálba, majd adja hozzá a lisztet és végül a tojást.

- A «I» sebesség használatával keverje el egyenletesen a tésztát.
- A legmagasabb sebességfokozaton keverje a tésztát, amíg sima nem lesz.

### «hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva

(palacsintatölteléként 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)

- Az első használat előtt, valamint minden használat után tisztítsa meg alaposan a botmixert és megfelelő tartozékait vízzel és mosószerrel.

- A motorrészt (2) vagy a forgórész-házat (6a) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törlőruhával törölje meg.
- A fedél (8a/9a) folyóvízben leöblíthető. Ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószeret, amely megkarcolhatja a felületet.
- A csúszásgátló gumigyűrűk a tálak aljáról tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Nagy pigmenttartalmú élelmiszerek (pl. sárgarépa) feldolgozásakor a tartozékok elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

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

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé.

A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi

a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az

Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgy anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.



# Hrvatski

Naši proizvodi izrađeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete u potpunosti uživati u svom novom uređaju tvrtke Braun.

## Prije uporabe

**Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.**

### Pozor



Oštrice su vrlo oštre! Rukujte s njima čim pažljivije da biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.

- Posebnu pažnju je potrebno obratiti kod rukovanja oštrim reznim oštricama, praznjenju posude i tijekom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Držite djecu podalje od uređaja i njegova strujnog kabela.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Uvijek isključite i iskopčajte uređaj iz izvora napajanja kada je bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili pohranjivanja.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu uobičajenih količina koje se u domaćinstvu koriste.

- Nemojte koristiti aparat ni u koju drugu svrhu osim one navedene u ovim uputama za korištenje. Svaka pogrešna primjena može dovesti do ozljeda.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikrovalnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

## 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 obroč protiv klizanja
- 8 Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»  
a Poklopac (s kućištem)  
b Oštrica za sjeckanje  
c Posuda za sjeckanje  
d Gumeni obroč 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 obroč protiv klizanja

### Raspakiranje

Izvucite jedinicu iz kartona. Izvucite sve dijelove iz pakiranja. Uklonite sve eventualne oznake na jedinici (ne uklanjajte nazivnu pločicu).

## 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 sječivu dohvaćanje 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.

### Sklopanje i rad

- Pričvrstite nastavak ActiveBlade (4) na kućište s motorom tako da škljocne.
- Postavite nastavak ActiveBlade u smjesu za miješanje. Zatim uključite uređaj na opisani način.
- Miksajte sastojke do željene konzistencije laganim pokretima gore-dolje. Ovisno o primijenjenom pritisku, ActiveBlade osovina će pritiskati hranu, a sječivo se ispružiti.
- Nakon korištenja štapni mikser isključite iz struje i pritisnite gumb za odvajanje EasyClick Plus (3) kako biste odvojili nastavak ActiveBlade.

### Pažnja

- Tekućina ili sastojci ne smiju prijeći zelenu crtu nastavka za miksiranje.
- Ako uređajem miješate vruću hranu u posudi za kuhanje, uklonite je s izvora topline i pazite da tekućina ne ključa. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Ne ostavljajte ručni mikser u vrućoj posudi za kuhanje na štednjaku kada ga ne upotrebljavate.
- Nemojte grebati nastavkom ActiveBlade po dnu tava i posuda za kuhanje.

### Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. suncokretovog)

1 cijelo jaje i 1 žumanjak

1–2 žlice octa

sol i papar po želji

- Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu prema navedenom redosljedju.
- Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte Turbo brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
- Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte maksimalnom brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
- Uključeni štapni mikser polako podižite do vrha smjese i spuštajte ga do dna kako biste ostatak ulja sjedinili sa smjesom.  
NAPOMENA: Vrijeme izrade: otprilike 1 minuta za salate i do 2 minute za gušću majonezu (npr. za umak).

## 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.

### Sklopanje i rad

- Pričvrstite pjenjaču na (6b) kućište (6a).
- Poravnajte kućište s motorom s kućištem s pjenjačom i pričvrstite ih dok ne škljocnu.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz struje, a potom za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick Plus gumb za otpuštanje. Zatim izvucite pjenjaču iz njezinog kućišta.

### Savjeti za postizanje najboljih rezultata

- Okrenite pjenjaču u smjeru kazaljke na satu držeći je malo nakošenom.
- Kako biste spriječili prskanje, započnite polako miješati i pritom koristite duboke posude.
- Uređaj uključite tek nakon što postavite pjenjaču u posudu.
- Pobrinite se da pjenjača i posuda budu uvijek besprijekorno čisti i da na njima nema masnoće prije nego što počnete tući snijeg od bjelanjaka. Tucite odjednom najviše 4 bjelanjaka.

### Primjer recepta: Šlag

- 400 ml ohlađenog vrhnja za šlag (min. 30% udjela masnoće, 4 - 8 °C)
- Započnite tući vrhnje za šlag malom brzinom (laganim pritiskom na prekidač) i pojačavajte je (jačim pritiskom na prekidač) tijekom tučenja.
- Uvijek koristite svježe ohlađeno vrhnje za šlag kako biste postigli bolji i stabilniji volumen tijekom tučenja.

## Sjeckalica (B)

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

Koristite «hc» sjeckalicu (7) za sitno sjeckanje. Nije prikladna za meso.

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.

Sjeckalice «ca» i «bc» (8/9) koristite za pripremu većih količina namirnica i tvrdnu hranu.

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

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

#### Prije uporabe

- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, žile i hrskavicu kako se oštrice ne bi oštetile.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja (7d/8d/9e) pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

#### Skapanje i rad

- Pažljivo uklonite plastičnu zaštitu sa sječiva.
- Sječiva (7b/8b/9b/9c) su vrlo oštra! Uvijek ih hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njima rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje (7c/8c/9d). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (7a/8a/9a).
- Za drobljenje leda koristite posebno sječivo (9c), a posudu napunite s najviše 7 kocki leda (9d).
- Sjeckalicu stavite u ravninu s kućištem s motorom (2) i pričvrstite ih zajedno tako da škljocnu.
- Kako biste započeli rad sa sjeckalicom, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu za sjeckanje pridržavajte drugom.
- Uvijek sjeckajte tvrde namirnice (npr. sir parmezan) pri punoj brzini.
- Kad završite sa sjeckanjem, isključite i pritisnite EasyClick Plus gumb za otpuštanje (3) za odvajanje motornog dijela.
- Uklonite poklopac. Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Kako biste uklonili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

#### Pažnja

- Nemojte koristiti sjeckalice (7/8/9) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kokaca leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškadni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» (12) sa specijalnim sječivom za led.
- Ako uređaj koristite za miksanje vruće hrane, uvjerite se da tekućina nije kipuća. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

#### «bc» Primjer recepta: Tijesto za palačinke

375 ml mlijeka

250 g višenamjenskog brašna

2 jaja

- Ulijte mlijeko u posudu «bc», a zatim dodajte brašno pa jaja.
- Pri brzini od «II», miješajte smjesu dok ne postane glatka.
- Miješajte smjesu pri najvećoj brzini dok ne postane glatka.

#### «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)**

- Uvijek temeljito očistite štapni mikser i odgovarajuće nastavke prije prve te nakon svake upotrebe vodom i deterdžentom.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (2) kućišta za nastavke (6a) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.
- Poklopac (8a/9a) se može ispirati pod tekućom vodom. Nemojte ga uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu dijelova miksera.
- Gumeni obruč protiv klizanja može se ukloniti s dna posude radi temeljitog čišćenja.
- Prilikom obrade hrane bogate pigmentima (npr. mrkve), dijelovi miksera mogu promijeniti boju. Dijelove miksera koji su promijenili boju prije pranja namažite biljnim uljem.

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

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.



# Slovenski

Naši izdelki ustrezajo najvišjim standardom na področju kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Srčno upamo, da boste uživali pri uporabi svoje nove naprave Braun.

## Pred uporabo

**Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.**

### Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z rezili rokujete z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, lahko napravo uporabljajo samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju naprave in električnega kabla.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Ko napravo pustite brez nadzora in preden jo sestavite, razstavite, čistite in shranite, jo vedno izklopite in izključite iz vtičnice.
- Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, ali vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na dnu naprave.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.

- Naprave ne uporabljajte za namene, ki v tem priročniku niso opisani kot predvidena uporaba. Vsakršna napačna raba lahko povzroči poškodbe.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

### Deli in nastavki

- Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti
- Motorna enota
- Gumbi za sprostitvev EasyClick Plus
- Držalo ActiveBlade
- Čaša
- Nastavek za stepanje
  - Menjalnik
  - Metlica
- 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
  - Pokrov
  - Rezilo za sekljanje
  - Posoda za sekljanje
  - Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 500-ml nastavek za sekljanje «ca»
  - Pokrov (z nastavkom)
  - Rezilo za sekljanje
  - Posoda za sekljanje
  - Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 1250-ml nastavek za sekljanje «bc»
  - Pokrov (z nastavkom)
  - Rezilo za sekljanje
  - Rezilo za led
  - Posoda za sekljanje
  - Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

### Odstranjevanje embalaže

Enoto vzemite iz škatle. Odstranite vse dele embalaže. Z enote odstranite vse morebitne nalepke (ne odstranite tipske ploščice).

## 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, hitrejša 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 opravilom za mešanje. To je posebej naravno 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.

### Sestava in delovanje

- Držalo ActiveBlade (4) pritrdite na motorno enoto tako, da se zaskoči.
- Držalo ActiveBlade vstavite v zmes, ki jo želite zmešati. Nato vklopite napravo (po korakih, opisanih v teh navodilih).
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol zmešajte sestavine do zelene strukture. Držalo ActiveBlade se bo skrčilo, rezilo pa se bo razširilo, kar je odvisno od uporabljenega pritiska.
- Po uporabi izklopite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitvev EasyClick Plus (3), da odstranite držalo ActiveBlade.

### Pozor

- Bodite pozorni, da tekočina ali sestavine ne presežejo zelene črte na držalu za mešanje.
- Če z napravo želite pretlačiti vročo hrano v kozici ali loncu, odstranite kozico oz. lonec iz toplotnega vira ter zagotovite, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Če ročnega mešalnika ne uporabljate, ga ne pustite v vroči kozici ali kuhinjskem loncu.
- Z držalom ActiveBlade ne praskajte po dnu kozic ali posod.

### Primer recepta: Majoneza

250 g olja (npr. sončnično olje)

1 jajce in 1 dodaten jajčni rumenjaki

1–2 žlici kisa

Sol in poper dodajte po okusu

- Sestavine (na sobni temperaturi) dodajte v čašo v vrstnem redu, ki smo ga navedli zgoraj.
  - Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler olje ne začne emulgirati.
  - Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri najvišji hitrosti, dokler olje ne začne emulgirati.
  - Z vklopljenim ročnim mešalnikom počasi premešajte zmes do vrha in nato nazaj navzdol, da se zmeša še preostanek olja.
- OPOMBA: čas priprave: pribl. 1 min za solate in 2 min za gostejšo majonezo (npr. za omake za pomakanje).

## Nastavek za stepanje (A)

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

### Sestava in delovanje

- Metlico (6b) pritrdite na menjalnik (6a).
- Ohišje motorja poravnajte s pritrjeno metlico in potisnite dela skupaj, dokler se ne zaskočita.
- Po uporabi izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitvev EasyClick Plus, da odstranite motorno enoto. Nato metlico povlecite iz ohišja.

### Namigi za doseganje najboljših rezultatov

- Metlico premikajte v smeri urinega kazalca pod majhnim kotom.
- Če želite preprečiti škropljenje, začnite počasi in pripomoček za stepanje uporabljajte v globokih kozicah ali posodah.
- Metlico najprej postavite v posodo in šele nato vklopite napravo.
- Preden začnete stepati beljake, vedno zagotovite, da sta metlica in posoda za mešanje v celoti čisti in brez ostankov maščob. Hkrati lahko stepate največ 4 beljake.

### Primer recepta: Stepena smetana

„400 ml hladne smetane (vsebnost maščobe min. 30 %, 4–8 °C)“

- Začnite z nizko hitrostjo (stikalo narahlo pritisnite) in povečajte hitrost (večji pritisek na stikalo) med stepanjem.
- Če želite med stepanjem pridobiti večjo količino in gostejšo smetano, vedno uporabite svežo hladno smetano.

## Nastavek za seklanje (B)

S sekljalniki (7/8/9) lahko sekljate trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Za natančno seklanje uporabite sekljalnik «hc» (7). Ni primeren za meso.

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.

Če želite večje koščke in pri trdih živilih uporabite sekljalnika «ca» ter «bc» (8/9).

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

V Navodilih za pripravo B najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

### Pred uporabo

- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje sesekljali.
- Meso očistite, da bo brez kosti, tetiv in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (7d/8d/9e) pritrjen na dno posode za sekljanje.

### Sestava in delovanje

- Pazljivo odstranite plastični ovoj z rezila.
- Rezila (7b/8b/9b/9c) so zelo ostra! Vedno jih primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezili.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode za sekljanje (7c/8c/9d). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živili in ga zaprite s pokrovom (7a/8a/9a).
- Če želite zdobiti led, uporabite posebno rezilo za led (9c) v posodo za sekljanje (9d) dodajte največ 7 ledenih kock.
- Sekljalnik poravnajte z motorno enoto (4) in ju pritisnite skupaj, da se zaskoči.
- Če želite upravljati sekljalnik, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motorno enoto z eno, posodo za sekljanje pa z drugo roko.
- Bolj trda živila (npr. parmezan) vedno sekljajte pri najvišji hitrosti.
- Ko je sekljanje zaključeno, izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitvev EasyClick Plus (3), da odstranite motorno enoto.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlečete.

### Pozor

- 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. muškadni 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.
- Če želite z napravo pretlačiti vročo hrano, se prepričajte, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Posod za sekljanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

### Primer recepta za «bc»: Testo za palačinke

375 ml mleka

250 g gladke moke

2 jajci

- Mleko dodajte v posodo «bc», nato dodajte še moko ter na koncu jajci.
- Mešajte maso pri hitrosti «II», dokler testo ne postane gladko.
- Mešajte maso pri polni hitrosti, dokler testo ne postane gladko.

### 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)**

- Ročni mešalnik in ustrezne dodatke vedno temeljito očistite z vodo in detergentom pred prvo uporabo in po vsaki uporabi.
- Motorne enote (2) ali menjalnikov (8a, 9a) ne potaplajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Pokrov (8a/9a) lahko sperete s tekočo vodo. Ne potopite ga v vodo in ga ne perite v pomivalnem stroju.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Če želite napravo dodatno temeljito očistiti, lahko z dna naprave odstranite gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja.
- Pri pripravi hrane, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred čiščenjem obrišite z rastlinskim oljem.

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

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavrzite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živili, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.



## Türkçe

Ürünlerimiz en üstün kalite, fonksiyonellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalmanızı umuyoruz.

## Uyarı

**Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.**

### Dikkat



Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.

- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Ancak, bu kişiler cihazın güvenli biçimde kullanımı hakkında yeterince bilgilendirilmiş, tehlikeleri anlamış olmalıdır ve denetim altında bulunmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz gözetim altında olmadığına ve montaj, söküm, temizleme ve depolama öncesinde her zaman cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde

kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.

- Bu aleti, bu kılavuzda tarif edilen amaç haricinde başka hiçbir amaca yönelik kullanmayın. Amaç dışı kullanım yaralanma ihtimalini ortaya çıkartır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikro-dalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyararak temizleyin.

## 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\*

### Paketi açma

Üniteyi kartondan çıkartın. Tüm paketleme malzemelerini çıkartın. Ünite üzerinde bulunan tüm dış etiketleri çıkartın (bilgi plakasını çıkartmayın).

## 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.

### Takma ve Çalıştırma

- ActiveBlade milini (4) tık sesi duyana kadar motora bastırın.
- ActiveBlade milini karıştırılacak karışımın içine koyun. Daha sonra, cihazı yukarıda açıklandığı şekilde çalıştırın.
- Hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek malzemeleri istenen kıvama gelene kadar karıştırın. Uygulanan basınca bağlı olarak, ActiveBlade mili aşağı inecektir ve bıçak uzayacaktır.
- Kullandıktan sonra el mikserinin fişini çekin ve ActiveBlade milini çıkarmak için çıkarma EasyClick Plus düğmelerine (3) basın.

### Uyarı

- Sıvıların veya malzemelerin karıştırma milinin yeşil çizgisinin üzerine çıkmasına izin vermeyin.
- Cihazı bir tencere veya çanak içerisindeki sıcak yiyecekleri püre haline getirmek için kullanıyorsanız, tencereyi veya çanağı ısı kaynağından kaldırın ve sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- El mikseri kullanılmadığında pişirme yüzeyindeki sıcak bir tavanın içerisinde bırakmayın.
- ActiveBlade Milini tencerelerin ve tavalara dibine sürtmeyin.

### Tarif Örneği: Mayonez

250 g sıvı yağ (ör. ayçiçeği yağı)  
1 yumurta ve ilaveten 1 yumurta sarısı  
1-2 çorba kaşığı sirke  
Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri (oda sıcaklığında) yukarıdaki sırada kaba koyun.
- El mikserini kabin dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar Turbo hızda karıştırın.
- El mikserini kabin dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar maksimum hızda karıştırın.

- Yağın geri kalanını karışıma dahil etmek için el mikseri çalışmaya devam ederken mili karışımın yüzeyine kadar kaldırın ve tekrar indirin.  
NOT: İşleme süresi: salatalar için yaklaşık 1 dakika ve daha kıvamlı bir (ör. meze yapma amaçlı) mayonez için 2 dakikaya kadar.

## Çırpma Aksesuarı (A)

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

### Takma ve Çalıştırma

- Çırpıcıyı (6b) dişli kutusuna (6a) takın.
- Motor gövdesini takılan çırpıcı ile hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus çıkarma düğmelerine basın. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekin.

### En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Sıçramayı önlemek için yavaş başlayın ve çırpıcıyı derin kaplarda veya tencerelerde kullanın.
- Cihazı çırpıcıyı bir kaseye yerleştirdikten sonra çalıştırın.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce her zaman çırpıcının ve karıştırma kasesinin tamamen temiz ve yağsız olmasını sağlayın. En fazla 4 yumurta akını çırpın.

### Tarif Örneği: Krem Şanti

- 400 ml soğutulmuş krema (min. %30 yağ içeriği, 4 - 8 °C)
- Çırpma sırasında her zaman (anahtara hafifçe basarak) düşük hızda başlayın ve hızı artırın (anahtara daha sert basın).
  - Çırpma sırasında daha büyük ve daha kararlı bir hacme ulaşmak için her zaman taze soğutulmuş krema kullanın.

## Doğrama Aksesuarı (B)

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

En iyi sonuçlar için «hc» doğrayıcıyı (7) kullanın. Et için uygun değildir.

«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.

Daha büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «ca» ve «bc» doğrayıcı (8/9) kullanın.

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

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

#### Kullanmadan Önce

- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.
- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kırıkağı ayırın.
- Kaymaz kauçuk halkanın (7d/8d/9e) doğrama kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

#### Takma ve Çalıştırma

- Plastik kaplamayı dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçaklar (7b/8b/9b/9c) çok keskindir! Bıçakları her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin (7c/8c/9d). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (7a/8a/9a).
- Buz kırma için, özel buz bıçağını (12c) kullanın ve doğrama kasesine (9d) en fazla 7 küp buz koyun.
- Doğrayıcıyı motor parçası (2) ile hizalayın ve tık sesi duyana kadar birbirine bastırın.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise doğrama kasesini tutun.
- Sert yiyecekleri (ör. parmesan peyniri) her zaman tam hızda doğrayın.
- Doğrama tamamlandığında fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick Plus (3) çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırın. Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

#### Uyarı

- Doğrayıcı aksesuarlarını (7/8/9) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yiyeşler, 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.
- Sıcak yiyeceklerden püre yaparken, sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.

- Doğrayıcı kaselerini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

#### «bc» Tarif Örneği: Krep Hamuru

375 ml süt

250 g katkısız un

2 yumurta

- Sütü «bc» kasesine boşaltın, daha sonra un ve son olarak yumurtaları ekleyin.
- Hız ayarını «I» yapın ve hamuru yumuşayınca kadar karıştırın.
- Yumuşak bir hamur kıvamı alana kadar tam hızda karıştırın.

#### «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)**

- İlk kez kullanmadan önce ve her kullanım sonrasında el mikserini ve uygun aksesuarlarını deterjan ve suyla etraflıca temizleyin.
- Motor parçasını (2) veya dişli kutularını (6a) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.
- Kapak (8a/9a) musluk suyunda çalkalanabilir. Suya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Eksiksiz temizlik için kaselerin tabanındaki kaymaz kauçuk halkaları çıkarabilirsiniz.
- Pigment içeriği yüksek yiyecekleri (ör. havuç) işlemenden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

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

Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkca tespit edilen kullanım omru 7 yıldır.

Uretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

**De'Longhi Braun Household GmbH**

**Carl-Ulrich-Str. 4**

**63263 Neu-Isenburg**

**Germany**

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş Meydan

Sok. No:1

Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri

444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

# Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

## Înainte de utilizare

**Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.**

### Atenție



Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.

- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă acestea înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoane calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză când este lăsat nesupravegheat și înaintea asamblării, dezasamblării, curățării și depozitării.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia

corespunde celei indicate pe aparat.

- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite din gospodărie.
- Nu utilizați aparatul pentru niciun alt scop decât cel pentru care a fost prevăzut, descris în acest manual de utilizare. Orice utilizare eronată poate cauza leziuni.
- Nu utilizați piesele aparatului în cup-tor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

## Piese și accesorii

- 1 Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smart Speed / viteze variabile
- 2 Motor
- 3 Butoane de declanșare EasyClick Plus
- 4 Picior pasator ActiveBlade
- 5 Cupă
- 6 Accesorii dispozitiv de bătut
  - a Aparat de viteze
  - b Dispozitiv de bătut
- 7 Accesorii tocător de 350 ml «hc»
  - a Capac
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 8 Accesorii tocător de 500 ml «ca»
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 9 Accesorii tocător de 1250 ml «bc»
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Lamă de tocare
  - c Lamă pentru gheață
  - d Castron tocător
  - e Inel anti-alunecare din cauciuc

### Dezambalare

Scoateți unitatea din cutia de carton. Îndepărtați toate bucățile de ambalaj. Îndepărtați toate etichetele existente pe unitate (nu îndepărtați plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice).

## 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 pâinii. Reglarea se face automat prin apăsarea necesară în operațiunile de amestecare, fiind potrivit în special pentru amestecarea alimentelor tari, ca de exemplu fructe și legume crude.

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

#### Asamblarea și utilizarea

- Atașați piciorul pasator ActiveBlade (4) la motor până când face clic.
- Puneți piciorul pasator ActiveBlade în poziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul conform instrucțiunilor de mai sus.
- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos. În funcție de presiunea aplicată, piciorul pasator ActiveBlade se va lăsa în jos, iar lama se va extinde.
- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus (3) pentru a detașa piciorul pasator ActiveBlade.

#### Atenție

- Nu lăsați lichidele sau ingredientele să depășească linia verde a piciorului de amestecare.
- Dacă se folosește aparatul pentru a pasa alimente fierbinți într-o cratiță sau oală, luați cratița sau oala de pe foc și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.

- Nu lăsați blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiți.
- Nu zgâriați piciorul pasator ActiveBlade de fundul tigărilor și al oalelor.

#### Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)

1 ou și 1 gălbenuș în plus

1–2 linguri de oțet

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteza Turbo până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteză maximă până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.
- Cu blenderul de mână încă mergând, ridicați ușor piciorul pasator către partea de sus a amestecului și lăsați-l înapoi în jos pentru a încorpora și restul uleiului.

NOTĂ: Timp de procesare: aprox. 1 minut pentru salate și până la 2 minute pentru o maioneză mai groasă (ex. pentru legume pasate).

### Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

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

#### Asamblarea și utilizarea

- Atașați dispozitivul de bătut (6b) la aparatul de viteze (6a).
- Aliniați corpul motorului cu accesoriul de bătut asamblat și împingeți piesele una în alta până când fac clic.
- După utilizare, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus pentru a detașa motorul. Apoi trageți dispozitivul de bătut din aparatul de viteze.

#### Tips for Best Results

- Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate
- Mișcați dispozitivul de bătut în sensul acelor de ceasornic ținându-l ușor înclinat.
- Pentru a preveni împroșcarea, începeți încet și utilizați accesoriul de bătut în recipient sau oale adânci.
- Puneți dispozitivul de bătut într-un recipient și numai apoi porniți-l.
- Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul de bătut și recipientul pentru amestecare sunt complet curate și fără grăsimi înainte de a bate albușurile de ou. Bateți numai până la 4 albușuri.

#### Exemplu de rețetă: Frișcă

400 ml smântână rece (conținut de grăsime min. 30%, 4 - 8 °C)

- Începeți la o viteză mică (presiune ușoară asupra butonului) și creșteți viteza (presiune mai mare asupra butonului) în timp ce bateți smântâna.
- Folosiți întotdeauna smântână proaspătă pentru a obține un volum mai mare și mai stabil atunci când bateți smântâna.

## Accesorii tocător (B)

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

Folosiți tocătorul «hc» (7) pentru rezultate bune. Nu este adecvat pentru carne.

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

Folosiți tocătorul «ca» și «bc» (8/9) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

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

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

### Înainte de utilizare

- Taiiați alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.
- Îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (7d/8d/9e) este atașat la partea de jos a castronului tocătorului.

### Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic de pe lamă.
- Lamele (7b/8b/9b/9c) sunt foarte ascuțite! Țineți-le întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-le cu atenție.
- Puneți lama în pivotul central al castronului tocătorului (7c/8c/9d). Apăsăți-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (7a/8a/9a).
- Pentru zdrobirea gheții utilizați lama specială pentru gheață (9c) și puneți până la 7 cuburi de gheață în castronul tocătorului (9d).
- Aliniați tocătorul cu motorul (2) și îmbinați-le până fac clic.

- Pentru a utiliza tocătorul, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocați alimentele mai tari (ex. Brânză parmezan) la viteză maximă.
- Când tocarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick Plus (3) pentru a detașa motorul.
- Ridicați capacul. Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

### Atenție

- 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.
- Dacă utilizați aparatul pentru a face piure din alimente fierbinți asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu puneți niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

### «bc» Exemplu de rețetă: Aluat de clătite

375 ml lapte  
250 g făină simplă  
2 ouă

- Turnați lapte în castron «bc», apoi adăugați făina și în final ouăle.
- Folosind viteza «II», amestecați aluatul până când devine omogen.
- Folosind viteza maximă amestecați aluatul până când devine omogen.

### «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)

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână și accesoriile adecvate cu apă și detergent înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Nu scufundați motorul (2) sau aparatul de viteze (6a) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.

- Capacul (8a/9a) poate fi clătit sub jet de apă. Nu scufundați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Puteți îndepărta inelele anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castroanelor pentru o curățare mult mai bună.
- Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

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

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.



# Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα απολαύσετε πλήρως τη νέα σας συσκευή Braun.

## Πριν τη χρήση

**Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

### Προσοχή



- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λεπίδες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή στον χειρισμό των λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπουλ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, μόνο υπό επιτήρηση ή εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν καταλάβει τους ενδεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή κατάλληλα καταρτισμένα άτομα για να αποτραπεί ο κίνδυνος.
- Απενεργοποιείτε πάντοτε και βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή όταν δεν υπάρχει επιτήρηση και πριν από τη

συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος συμφωνεί με την τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακές ποσότητες.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός της προβλεπόμενης χρήσης που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη. Οποιαδήποτε κακή χρήση ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμό.
- Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε εξαρτήματος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.

## Μέρη και εξαρτήματα

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

## Αποσυσκευασία

Αφαιρέστε τη μονάδα από το χαρτοκιβώτιο.

Αφαιρέστε όλα τα μέρη της συσκευασίας.

Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από τη μονάδα (μην αφαιρέσετε την πινακίδα τύπου).

## 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.

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

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε τον άξονα ActiveBlade (4) στο μοτέρ ώπου να ακουστεί κλικ.
- Τοποθετήστε τον άξονα ActiveBlade στο μείγμα που πρόκειται να αναμιχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Αναμίξτε τα συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω. Ανάλογα με την πίεση που ασκείται, ο άξονας ActiveBlade συμπιέζεται και εκτείνεται η λεπίδα.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα το μπλέντερ χειρός και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick Plus (3) για να αποσυνδέσετε τον άξονα ActiveBlade.

### Προσοχή

- Μην αφήνετε τα υγρά ή τα συστατικά να υπερβαίνουν την πράσινη γραμμή του άξονα ανάμειξης.

- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατσαρολάκι ή κατσαρόλα, αφαιρέστε το κατσαρολάκι ή την κατσαρόλα από τη πηγή θερμότητας και βεβαιωθείτε ότι δεν βράζει το υγρό. Αφήστε το ζεστό τρόφιμο να κρυώσει ελαφρώς, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Μην ακουμπάτε το μπλέντερ χειρός όταν δεν χρησιμοποιείται σε ζεστή κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας.
- Μην ξύνετε τον άξονα ActiveBlade στον πάτο των μαγειρικών σκευών.

### Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα

250 g λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)

1 αυγό και επιπλέον 1 κρόκο αυγού

1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι

Αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου) στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω μέρος της κανάτας δοσομετρητή. Αναμίξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι το λάδι να αρχίσει να γίνεται παχύρρευστο.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Αναμίξτε στη μέγιστη ταχύτητα μέχρι το λάδι να γαλακτωματοποιηθεί.
- Ενώ το μπλέντερ χειρός εξακολουθεί να λειτουργεί, σηκώστε αργά τον άξονα στο πάνω μέρος του μείγματος και πάλι προς τα κάτω για να ενσωματώσετε το υπόλοιπο λάδι.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρόνος επεξεργασίας: περίπου 1 λεπτό για τις σαλάτες και 2 λεπτά για πιο πηχτή μαγιονέζα (π.χ. γιαντί).

### Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

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

### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε το χτυπητήρι (6b) στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (6a).
- Ευθυγραμμίστε το μοτέρ με το συναρμολογημένο εξάρτημα για το χτυπητήρι και πιέστε τα κομμάτια μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε κλικ.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα. Στη συνέχεια βγάλτε τον αυγοδάρτη από το κιβώτιο μετάδοσης.

### Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Κουνήστε το χτυπητήρι δεξιόστροφα μέχρι να έρθει σε ελαφριά κλίση.
- Για να αποφύγετε το πιτσίσιομα, ξεκινήστε αργά και χρησιμοποιήστε το εξάρτημα για το χτυπητήρι σε βαθιά δοχεία ή κατσαρόλες.

- Τοποθετήστε το χτυπητήρι σε ένα μπολ και μόνο τότε ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Πάντα να διασφαλίζετε ότι το χτυπητήρι και το μπολ ανάμειξης είναι εντελώς καθαρά και χωρίς λίπη, πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών. Χτυπάτε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

#### Παράδειγμα συνταγής: Σαντιγί

400 ml κρύα κρέμα (ελαχ. περιεκτικότητα λιπαρών 30%, 4 - 8 °C)

- Ξεκινήστε με αργή ταχύτητα (ελαφριά πίεση στο διακόπτη) και αυξήστε την ταχύτητα (μεγαλύτερη πίεση στο διακόπτη) ενώ χτυπάτε.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκια κρύα κρέμα για περισσότερο και πιο σταθερό όγκο ενώ χτυπάτε.

## Εξάρτημα κόφτη (B)

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

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «hc» (7) για κοπή σε λεπτά τεμάχια. Δεν ενδείκνυται για κρέας.

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.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «ca» και «bc» (8/9) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

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

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

#### Πριν τη χρήση

- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (7d/8d/9e) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ κόφτη.

#### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

- Οι λεπίδες (7b/8b/9b/9c) είναι πολύ κοφτερές! Να τις κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ κόφτη (7c/8c/9d). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (7a/8a/9a).
- Για θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε την ειδική λεπίδα πάγου (9c) και τοποθετήστε έως 7 παγάκια στο μπολ κόφτη (9d).
- Ευθυγραμμίστε το κόφτη με το μοτέρ (2) και κουμπώστε τα μαζί.
- Για να λειτουργήσει ο κόφτης, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κόφτη με το άλλο.
- Κόβετε πάντα τα πιο σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα) στη μέγιστη ταχύτητα.
- Όταν ολοκληρωθεί η πολτοποίηση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

#### Προσοχή

- 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.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστό φαγητό, φροντίστε ώστε το υγρό να μην βράζει. Περιμένετε να κρυώσει λίγο για να αποφύγετε τον κίνδυνο ζεματίσματος.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μπολ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

#### «bc» Παράδειγμα συνταγής: Κουρκούτι για τηγανίτες

375 ml γάλα

250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 αυγά

- Βάλτε το γάλα στο μπολ «bc», και στη συνέχεια προσθέστε αλεύρι και τέλος τα αυγά.
- Χρησιμοποιώντας την ταχύτητα «II», αναμίξτε το βούτυρο μέχρι να γίνει λείο.
- Στη μέγιστη ταχύτητα, αναμίξτε το κουρκούτι μέχρι να γίνει λείο.

#### «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)

- Καθαρίζετε πάντοτε σχολαστικά το μπλέντερ χειρός και τα κατάλληλα εξαρτήματα πριν από την πρώτη και ύστερα από κάθε χρήση με νερό και απορρυπαντικό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (2) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (6a) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Το καπάκι (8a/9a) μπορεί να ξεπλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε σε νερό, ούτε να το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τους αντιολισθητικούς δακτυλίους από καουτσούκ από τον πυθμένα των μπολ για πιο σχολαστικό καθαίρισμα.
- Κατά την επεξεργασία τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ. καρότα) τα εξαρτήματα ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

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

Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Braun ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας..



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.



## Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жағынан барлық стандарттарға жауап береді. Жаңа Braun құрылғысын игілігіңізге қолданыңыз.

## Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

### Абайлаңыз

-  Жүздері өте өткір! Жарақат алмау үшін жүздерін сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарды басқа адам қадағаласа не аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау берсе ғана бұл аспапты қолдануына болады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды.
- Балаларды құрылғыға және оның электр сымына жақындатуға болмайды.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- Құрылғы қараусыз қалған кезде және оны құрастыру, бөлшектеу, тазалау және сақтау алдында әрқашан өшіріңіз және тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.

- Бұл құрылғы тұрмыста ғана қолдануға арналған және тағамдарды тұрмыста қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Аспапты осы нұсқаулықта суреттелген қолданылу мақсатынан басқа мақсатта пайдалануға болмайды. Дұрыс пайдаланбау адамның жарақат алуына себеп болуы мүмкін.
- Ешқандай бөлшегін шағын толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, „Күтіп ұстау және тазалау“ бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

### Бөлшектер және керек-жарақтар

- Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар
- Мотор бөлігі
- EasyClick Plus босату түймелері
- ActiveBlade саптамасы
- Өлшеуіш ыдысы
- Араластырғыш жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Араластырғыш
- 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 500 ml турау жабдығы «ca»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 1250 ml турау жабдығы «bc»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Мүз жарғыш
  - d Турау ыдысы
  - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

### Орауын ашу

Құрылғыны қораптан алып шығыңыз. Орауыштың барлық бөліктерін алып тастаңыз. Құрылғыда қалған жапсырмалар болса, алып тастаңыз (зауыттық затбелгіні алмаңыз).

# 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.

### Құрастыру және қолдану

- ActiveBlade саптамасын (4) мотор бөлігіне салғанда, сырт еткен дыбыс естілуі тиіс.
- Араластыру үшін ActiveBlade саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін, құрылғыны жоғарыда көрсетілгендей қосыңыз.
- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ингредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз. ActiveBlade саптамасы түсірілген күшке байланысты төмендеп, жүзі ұзарады.
- Пайдаланғаннан кейін қол блендерін қуат көзінен суырыңыз да, ActiveBlade білігін ажырату үшін EasyClick Plus босату түймелерін (3) басыңыз.

### Сақтандыру

- Сұйықтықтар немесе ингредиенттер араластыру саптамасының жасыл сызығынан аспауы тиіс.
- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыху үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және

сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.

- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.
- ActiveBlade саптамасымен кәстрөлдердің немесе қазандардың түбін сырып алмаңыз.

### Рецепт мысалы: Майонез

250 g май (мысалы, күнбағыс майы)

1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы

1–2 ас қасық сірке суы

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.
- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша турбо жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша жоғарғы жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қол блендері жұмыс істеп тұрғанда, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз. ЕСІНІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

## Араластырғыш жабдығы (A)

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

### Құрастыру және қолдану

- Араластырғышты (6b) беріліс қорабына (6a) бекітіңіз.
- Мотор бөлігін құрастырылған араластырғыш қосымшасымен қатар қойып, сырт еткен дыбыс естілгенше екеуін итеріңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз. Содан кейін араластырғышты беріліс қорабынан тартып алыңыз.

### Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Араластырғышты сәл көлденең ұстап, сағат бағытымен қозғаңыз.
- Шашыратып алмас үшін, баяу бастаңыз және терең ыдыс пен терең таба қолданыңыз.
- Араластырғышты алдымен ыдысқа салыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын, араластырғыштың және араластыру ыдысының таза болуын және майлы болмауын тексеріңіз. Жұмыртқа ақуызының мөлшерін 4-тен асырмаңыз.

### Рецепт мысалы: Шайқалған кілегей

400 ml суыған кілегей (құрамы кем дегенде 30% майлы, 4 - 8 °C)

- Баяу жылдамдықпен бастаңыз (ауыстырғышқа аздап қана күш салып) және шайқау барысында жылдамдықты ұлғайтыңыз (ауыстырғышқа салған күшті күшейтіп).
- Шайқау барысында үлкенірек және тұрақтылау көлемге көл жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суыған кілегейді қолданыңыз.

## Турау жабдығы (B)

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

Жақсы нәтиже үшін «hc» турауышын (7) қолданыңыз. Ол етке жарамайды.

„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.

Мөлшері көп тағам үшін және қатты тағамдар үшін «са» және «bc» турауыштарын (8/9) қолданыңыз.

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

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді B нұсқаулығынан қараңыз.

### Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина (7d/8d/9e) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

### Құрастыру және қолдану

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

- Жүзді турау табақшасының (7c/8c/9d) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (7a/8a/9a).
- Мұзды ұнтақтау үшін мұзға арналған арнайы жүзді (9c) қолданыңыз және турау ыдысына (9d) 7 мұз шаршысынан артық салмаңыз.
- Турауыш пен мотор бөлігін (2) қатар қойып, оларды біріктіріңіз.
- Турауышты қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қаттылау тағамдарды (мысалы, пармезан ірімшігі) әрқашан жоғарғы жылдамдықпен тураңыз.
- Турап болған соң қуат көзінен суырып, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus батырмаларын (3) басыңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

### Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дөңдері, дөңдер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (7/8/9) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Тек қана «bc» турау жабдығы (12) мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.
- Аспапты ыстық тағамды езу үшін пайдаланған кезде, сұйықтықтың қайнап тұрмағанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

### «bc» рецепт мысалы: Құймақ қамыры

375 ml сүт

250 g еленген ұн

2 жұмыртқа

- Сүтті «bc» ыдысына құйыңыз, содан кейін ұнды және жұмыртқаларды қосыңыз.
- Қоспаны «I» жылдамдығымен біркелкі болғанша араластырыңыз.
- Сұйық қамырды біркелкі болғанша жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 ml 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)

- Қол блендерін және жарамды қосалқы құралдарды бірінші рет пайдаланудан кейін әрқашан мұқият және әрбір пайдаланудан кейін сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
- Мотор бөлігін (2) немесе беріліс қораптарын (6а) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (8а/9а) ағып жатқан судың астына қойып шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін, табақтардың түбіндегі сырғуға қарсы резеңке сақиналарын алып қойсаңыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), жабдықтардың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



## 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.

## EAEC

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

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

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

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

# Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun.

## Перед использованием

**Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.**

### Осторожно!

-  Ножи очень острые! В целях предотвращения травм будьте максимально осторожны при обращении с ножами.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или прошли соответствующий инструктаж по безопасному применению прибора и если они осознают связанные с этим опасности.
- Данный прибор не предназначен для детских игр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Данный прибор и его сетевой шнур должны находиться вне досягаемости детей.
- В целях предотвращения опасных ситуаций, при повреждении сетевого шнура он подлежит замене, выполняемой производителем, сотрудником сервисной службы компании-производителя или специалистом соответствующей квалификации.

- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить его и отсоединить от розетки.
- Перед включением в розетку проверьте соответствие напряжения в сети и напряжения, указанного в нижней части прибора.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего пользования, для обработки продуктов в объемах, нормальных для домашнего хозяйства.
- Использование прибора не по целевому назначению, указанному в настоящем руководстве, строго воспрещается. Любое использование не по назначению может стать причиной травм.
- Ни одна деталь прибора не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

## 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

- 9 Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»  
а Крышка (с передаточным механизмом)  
б Нож-измельчитель  
с Нож для колки льда  
д Чаша измельчителя  
е Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

### Распаковка

Достаньте устройство из коробки. Удалите все элементы упаковки. Удалите с устройства все присутствующие на нем этикетки (не удалять заводскую табличку).

## Использование прибора

### Бесступенчатый переключатель скорости для регулировки скорости

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

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

### Стержень ActiveBlade (A)

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

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

### Сборка и эксплуатация

- Подсоедините стержень ActiveBlade (4) к моторному блоку; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Поместите стержень ActiveBlade в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор вышеописанным образом.
- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз. В зависимости от прилагаемого давления,

стержень ActiveBlade вдавливается и выдвигается нож.

- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (3), чтобы отсоединить стержень ActiveBlade.

### Осторожно

- Не погружайте стержень в жидкости или другие ингредиенты выше зеленой линии.
- При использовании прибора для пюрирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.
- Не царапайте стержнем ActiveBlade по дну сковородки или кастрюли.

### Пример рецепта: Майонез

250 г растительного масла (например, подсолнечного),

1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток

1–2 ст. ложки уксуса

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанно порядке.
  - Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости Turbo до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
  - Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на максимальной скорости до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
  - Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растворить оставшееся масло до получения однородной смеси.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления: приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

### Насадка-венчик (A)

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

### Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (6b) к редуктору (6a).
- Совместите моторный блок с собранной насадкой-венчиком и сдвиньте обе части

вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.

- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.

### Советы для лучших результатов

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, удерживая его в слегка наклонном положении.
- В целях предотвращения разбрызгивания начинайте с медленной скорости и используйте насадку-венчик с глубокими мисками или кастрюлями.
- Поместите венчик в чашу и только затем включите прибор.
- Перед взбиванием яичных белков всегда следует убедиться в том, что венчик и чаша для смешивания находятся в чистом состоянии и не содержат масла. Взбивайте не более 4 белков за один раз.

### Пример рецепта: Взбитые сливки

400 мл охлажденных сливок (мин. 30% жирности, 4 - 8 °C)

- Начните на медленной скорости (легкое давление на переключатель), а затем повышайте скорость (увеличивайте давление на переключатель) в процессе взбивания.
- Всегда используйте свежие охлажденные сливки, чтобы при взбивании получить большой объем и более стабильную консистенцию.

## **Насадка-измельчитель (B)**

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

Для тонкого измельчения предназначен измельчитель «hc» (7). Он не подходит для измельчения мяса.

Ингредиенты для измельчителя «hc» не должны выходить за отметку максимального уровня. Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 1 минута для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов. ПРИМЕЧАНИЕ: во избежание сбоя интервал между применениями должен составлять минимум 3 минуты. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

Используйте измельчители «са» и «bc» (8/9) для обработки большего количества или твердых продуктов.

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.

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

### Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (7d/8d/9e) присоединено к дну чаши измельчителя.

### Сборка и эксплуатация

- 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.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (7c/8c/9d). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (7a/8a/9a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (9c); в чашу измельчителя (9d) можно помещать до 7 кубиков льда.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (2) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).
- Для задействования измельчителя включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя – другой.
- Наиболее твердые продукты (например, пармезан) всегда измельчайте на полной скорости.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (3), чтобы отсоединить моторный блок.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь нож, слегка поверните его, а затем стяните.

### Осторожно

- Не используйте насадку-измельчитель (7/8/9) с ножами-измельчителями для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кукии льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех.

Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.

- Только насадка-измельчитель «bc» (9) со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.
- В случае использования устройства для приготовления пюре из горячих продуктов удостоверьтесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

#### «bc» Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов

375 г молока  
250 г просеянной муки  
2 яйца

- Залейте молоко в чашу «bc», затем добавьте муку и после этого - яйца.
- На скорости «I» размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.
- На полной скорости размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.

#### „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)

- Всегда тщательно очищайте ручную блендер и соответствующие аксессуары водой и мощным средством перед первым применением и после каждого использования.
- Не погружайте моторный блок (2) или редукторы (6a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (8a/9a) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.

- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновые кольца, предотвращающие скольжение, с нижней части чаш.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь) аксессуары могут обесцвечиваться. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

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

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



### Дата изготовления

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

ЕАС

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

Изготовлено в Румынии для  
De'Longhi Braun Haushold GmbH 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. Сущевская, 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

# Українська

Нашу продукцію виготовлено відповідно до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємось, вам по-справжньому сподобається ваш новий пристрій Braun.

## Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

### Увага

-  Леза дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з ножами з особливою обережністю.
- Будьте обережні при роботі з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємкості та чищенні.
- Прилад дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу та усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через його неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Прилад заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Завжди вимикайте та від'єднуйте від енергопостачання пристрій, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та зберіганням.

- Перед включенням в мережу упевніться, що ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання в домашніх умовах.
- Не використовуйте прилад у будь-яких цілях, окрім тих, які вказані в інструкції. Будь-яке використання не за призначенням може спричинити ушкодження.
- Деталі приладу не призначені для використання у мікрохвильових печах.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

## Деталі та аксесуари

- 1 «Розумний» перемикач швидкостей Smart Speed / зміна частоти обертання
- 2 Моторний блок
- 3 Кнопки розблокування EasyClick Plus
- 4 Стрижень ActiveBlade («активний ніж»)
- 5 Стакан
- 6 Насадка-вінчик  
а коробка швидкостей  
б вінчик
- 7 насадка для нарізки 350мл «hc»  
а кришка  
б ніж для нарізки  
в ємність для нарізки  
г протиковзне гумове кільце
- 8 насадка для нарізки 500 мл «sa»  
а кришка (з коробкою швидкостей)  
б ніж для нарізки  
в ємність для нарізки  
г протиковзне гумове кільце
- 9 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

### Розпаковка

Витягніть пристрій з коробки. Вийміть всі частини упаковки. Відчепіть всі етикетки з пристрою (не відривайте заводську табличку).

## 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.

#### Збирання та експлуатація

- Зафіксуйте стрижень ActiveBlade (4) на моторному блоці до клацання.
- Зануріть стрижень ActiveBlade у суміш, що має бути перемішана. Після цього ввімкніть пристрій, як це описано вище.
- Змішайте інгредієнти до потрібної консистенції, обережними рухами пересуваючи пристрій вгору-вниз. Залежно від сили тиску, прикладеної до стрижню ActiveBlade, ніж буде висунуто на потрібну довжину.
- Після використання відключіть ручний блендер від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus (3), щоб від'єднати стрижень блендера ActiveBlade.

#### Обережно

- Не дозволяйте, щоб рідина або інгредієнти перевищували зелену лінію на корпусі блендера.

- Використовуючи пристрій для приготування пюре з гарячих продуктів, що знаходяться у сковороді або каструлі, спочатку зніміть сковороду чи каструлю з джерела нагрівання та переконайтеся, що рідина не кипить. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Не залишайте ручний блендер у гарячому посуді на плиті, коли ви його не використовуєте.
- Не шкребіть ножом ActiveBlade днище сковороди та каструль.

#### Приклад рецепта: Майонез

250 г олії (наприклад, соняшникової)  
1 яйце і 1 додатковий яєчний жовток  
1–2 ст. ложки оцту  
сіль та перець за смаком

- Складіть всі інгредієнти (при комнатній температурі) в стакан у вказаному вище порядку.
- Занурте ручний блендер до дна стакану. Здійсніть перемішування на швидкості «turbo», доки олія не почне емульгувати.
- Зануріть ручний блендер до дна стакану. Здійсніть перемішування на максимальній швидкості, доки олія не почне емульгувати.
- Не вимикаючи блендер, повільно підніміть стрижень у верхню частину суміші, а потім знов зануріть, щоб рівномірно розподілити залишки олії по суміші.

ПРИМІТКА: Час приготування: приблизно 1 хвилина для салатного, та до 2 хвилин для густішого майонезу (наприклад, для підлив).

### Насадка-вінчик (A)

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

#### Збирання та експлуатація

- При'єднайте вінчик (6б) до коробки швидкостей (6а).
- Приставте моторний блок до зібраної насадки-вінчика та стисніть обидві деталі до клацання.
- Після використання вимкніть прилад і натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus, щоб від'єднати деталь із мотором. Наприкінці витягніть вінчик з редуктора.

#### Поради для найкращих результатів

- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його під невеликим нахилом.
- Щоб уникнути розбризкування, починайте роботу на низькій швидкості та використовуйте насадку-вінчик у глибших емностях або каструлях.

- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (7г/8г/9г) прикріплене до дна ємності для нарізки.

### Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол.
- Ножі (7б/8б/9б/9в) дуже гострі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину і поводьтеся з ними обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки (7в/8в/9г). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (7а/8а/9а).
- Для подрібнення льоду використовуйте спеціальний ніж для розколювання льоду (9в) й кладіть у ємність не більше 7 кубиків льоду (9г).
- Приставте насадку для нарізки до моторного блоку (2) та з'єднайте їх разом до клацання.
- Щоб розпочати роботу насадки, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а ємність для нарізки - іншою.
- Завжди нарізайте тверді продукти (наприклад, сир пармезан) на повній швидкості.
- Після подрібнення від'єднайте прилад від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування EasyClick Plus (3), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Підніміть кришку. Обережно вийміть ніж перед тим, як витягати вміст ємності. Щоб видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

### Обережно

- Не використовуйте насадки для нарізки (7/8/9) та їх ножі для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.
- Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «fc» (9) с її спеціальним ножем для розколювання льоду.
- Якщо пристрій використовується для приготування пюре з гарячих продуктів, переконайтеся, що температура рідини нижча за температуру кипіння. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

### Приклад рецепта для насадки «bc»: Тісто для млинців

- 375 мл молока
- 250 г пшеничного борошна
- 2 яйця
- Налийте молоко у ємність «bc», додайте борошно, а потім яйця.

- Зануріть вінчик у ємність і лише після цього вмикайте пристрій.
- Перед збиванням яєчних білків завжди переконайтеся, що вінчик та змішувальна ємність абсолютно чисті та знежирені. Одночасно збивайте не більше 4 білків.

### Приклад рецепта: Збиті вершки

400 мл охолоджених вершків (міл. вміст жиру - 30%, 4 - 8 °C)

- Починайте роботу на низькій швидкості (легке натискання на перемикач) та поступово збільшуйте швидкість під час збивання (сильніше натискання на перемикач).
- При збиванні вінчиком завжди використовуйте свіжі охолоджені вершки, щоб досягти більшого та стійкішого об'єму.

## **Насадка для нарізки (B)**

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

Końcówka do siekania (7) przeznaczona jest w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

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.

Для більших кількостей та твердих продуктів використовуйте насадки «ca» та «bc» (8/9).

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.

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

### Перед використанням

- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.

- На швидкості «II» змішайте тісто до однорідної маси.
- На максимальній швидкості змішайте тісто до однорідної маси.

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

50 г чорносливу

75 г кремopodobного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремopodobний мед у змішувальну ємкість «hc».
- Зберігати при температурі 3° С 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 (С)

- Ретельно очищайте ручний блендер і аксесуари до нього перед першим використанням і після кожного використання за допомогою води та миючого засобу.
- Не занурюйте моторний блок (2) або коробки швидкостей (6a) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Кришку (8a/9a) можна ополіскувати під проточною водою. Не занурюйте її у воду і не кладіть у посудомийну машину.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзні гумові кільця з днищ ємностей.
- Під час обробки продуктів з високим вмістом пігменту (наприклад, морква) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинним маслом перед миттям.

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

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



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

- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- يمكن إزالة الحلقات المطاطية المنزقة من أسفل الأوعية لتنظيفها بطريقة أفضل.
- عند تحضير الطعام باستخدام كمية كبيرة من الصبغة (على سبيل المثال: الجزر)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

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



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من أو في نقاط التجميع Braun الجهاز في مركز خدمات المناسبة التي توفرها دولتك.

- تُعتبر الشفرات (7 ب/ 8 ب/ 9 ب، ج) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائمًا إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمهم بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرمة (7 ج/ 8 ج/ 9 د). اضغط عليه في الأسفل وحم بلغه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املا المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (7 أ/ 8 أ/ 9 أ).
- لتكسير الثلج، استخدم شفرة الثلج الخاصة (9 ج) واملا الوعاء بسبعة أكواب من الثلج داخل وعاء المفرمة (9 د).
- قم بمحاذاة المفرمة مع جزء الموتور (2) واضغطهما معًا.
- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائمًا بالسرعة الكاملة (مثل جبن البارميزان).
- عند اكتمال الفرغ، اقلص الطاقة واضغط على أزرار التحرير (3) EasyClick Plus لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

#### تحذير

- لا تستخدم ملحق المفرمة (7/8/9) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوْزُ الطَّيْب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- يُسمح فقط لملحق المفرمة (9) «bc» ذو شفرة الثلج الخاصة بتكسير مكعبات الثلج.
- إذا كنت تستخدم الجهاز لهرس طعام ساخن، فتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تضع أوعية المفرمة أبدًا في فرن الميكروويف.

«cb» مثال لوصفة: عجينة البان كيك

375 مللي حليب

250 جرام دقيق عادي

بيضتان

- اسكب الحليب «bc» في الوعاء، ثم أضف الدقيق وأخيرًا البيضتان.
- لخلط العجينة حتى تصبح لينة، «ll» واستخدام السرعة
- باستخدام السرعة الكاملة، اخلط العجينة حتى تصبح لينة.

مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو «ch»

مفرودة)

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيلا)

• املا وعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.

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

• أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).

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

### الرعاية والتنظيف (C)

- نظف دائمًا الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيدًا عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- لا تغمر جزء الموتور (2) في الماء أو في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن شطف الغطاء (6 أ) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.

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

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

#### التجميع والتشغيل

- ثبت عمود (4) ActiveBlade بجزءه الموتور حتى تسمع صوت نقرة.
- ضع عمود ActiveBlade داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل. سوف يتم الضغط على عمود ActiveBlade وستتمدد الشفرة وفقًا للضغط المطبق.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus (3) لفصل عمود ActiveBlade.

#### تحذير

- لا تدع السوائل أو المكونات تتجاوز الخط الأخضر لعمود الخلط.
- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلًا لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.
- لا تخدم عمود ActiveBlade في قاع الأوعية والأواني.

#### مثال لوصفة: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)،  
بيضة وصفار بيضة أخرى،  
1-2 ملعقة طعام خل،  
ملح وفلفل للطعم

- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- Turbo ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بسرعة حتى يبدأ الزيت بالتحول إلى لون الحليب.
- ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب.
- أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريبًا 1 دقيقة للسلاطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أثنى (مثل المغمسات).

#### ملحق الخفق (A)

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

#### التجميع والتشغيل

- ثبت الخفّاق (6 ب) بعلبة تروس السرعة (6 أ).
- قم بمحاذاة جسم الموتور بملحق الخفق المجمع ودفع القطع معًا حتى تسمع صوت نقرة.
- وبعد الاستخدام، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick Plus لفصل جزء الموتور. ثم اسحب الخفّاق خارج علبة تروس السرعة.

#### خطوات للحصول على أفضل النتائج

- حرك الخفّاق في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه بميل طفيف.
- لتفادي تظاير المكونات، قم بالتشغيل ببطء واستخدم ملحق الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفّاق في وعاء ثم شغل الجهاز فقط.
- تأكد دائمًا من نظافة الخفّاق ووعاء الخلط وخلوهما من الدهون قبل خفق بياض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بياض بيض.

#### مثال لوصفة: القشدة المخفوقة

- 400 مللي كريمة مبردة (تحتوي بحد أدنى على 30% من الدهون، 4 - 8 درجة سليزبوس)
- ابدأ بسرعة منخفضة (بالضغط الخفيف على المفتاح) ثم زود السرعة (بالضغط أكثر على المفتاح) أثناء الخفق.
- استخدم دائمًا كريمة مبردة نقيّة لتحقيق حجم أكبر والحصول على مزيد من الاستقرار عند الخفق.

#### ملحق المفرفة (B)

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

استخدم المفرفة (7) «hc» للحصول على نتائج جيدة، ولكنها ليست مناسبة لفرم اللحوم.

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

استخدم مفرفة «ac» و«bc» (8/9) لأكثر الكميات وللأطعمة الصلبة. وعلاوة على ذلك، تقدم المفرفة «cb» (9) مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو التلج بعد تكسيه.

راجع دليل التخصير لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها قبل الاستخدام

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

تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (7 8/د 9/هـ) أسفل وعاء المفرفة.

#### قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (7 8/د 9/هـ) أسفل وعاء المفرفة.

#### التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الواقى من الشفرة بحرص.

تم تصميم منتجنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن تستمتع بجهاز Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

## الأجزاء والملحقات

- 1 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة
- 2 جزء موتور
- 3 أزرار تحرير EasyClick Plus
- 4 عمود ActiveBlade
- 5 دورق خلاط
- 6 ملحق خفق
  - a غلبة تروس السرعة
  - b خفاق
- 7 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 8 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 9 ملحق مفرمة 1250 مللي «bc»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c شفرة تكسير الثلج
  - d وعاء مفرمة
  - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

## الفتح

- أخرج الوحدة من الكرتون.
- أزل كل القطع من العبوة.
- أزل أية تسميات من الممكن وجودها على الوحدة (لا تقم بإزالة لوحة التقييم).

## 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 وخلط أكثر دقة وسرعة.

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

### عمود (ActiveBlade) (A)

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

## قبل الاستخدام

يُرجى قراءة التعليمات كاملة بعناية قبل استخدام الجهاز.

## تنبيه



للشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.

- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفرغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفًا، فيجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائمًا إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض الموضح في دليل المستخدم هذا. قد يسبب أي سوء استخدام إصابة محتملة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.





