

BRAUN

MultiQuick 5 Vario



Type 4191

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

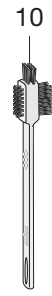
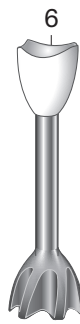
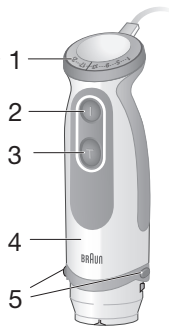
Deutsch	6
English	12
Français	17
Español	22
Português	27
Italiano	32
Nederlands	37
Dansk	42
Norsk	46
Svenska	51
Suomi	56
Polski	60
Český	65
Slovenský	70
Magyar	75
Hrvatski	80
Slovenski	85
Türkçe	90
Română (RO/MD)	95
Ελληνικά	100
Қазақша	105
Русский	111
Українська	117
عربي	126

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

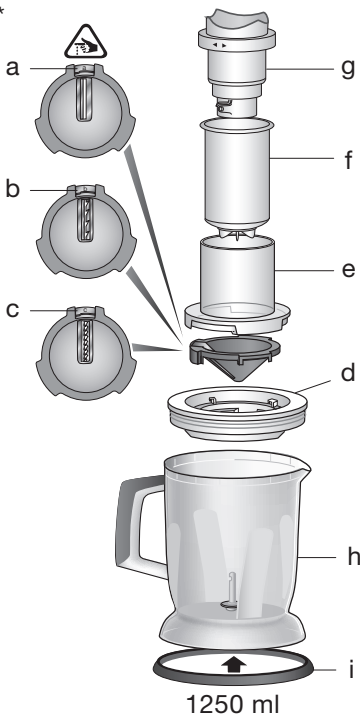
5722113684-01/11.19

MQ 5251-5252-5260-5264 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR

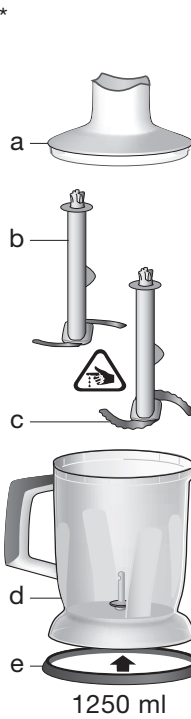




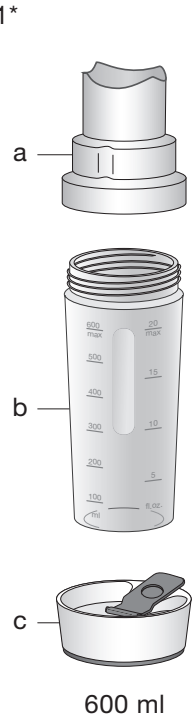
8*



9*

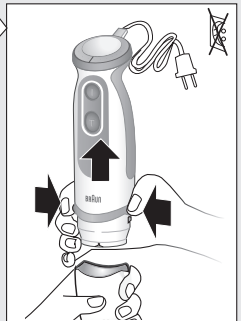
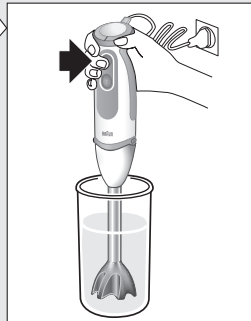


11*

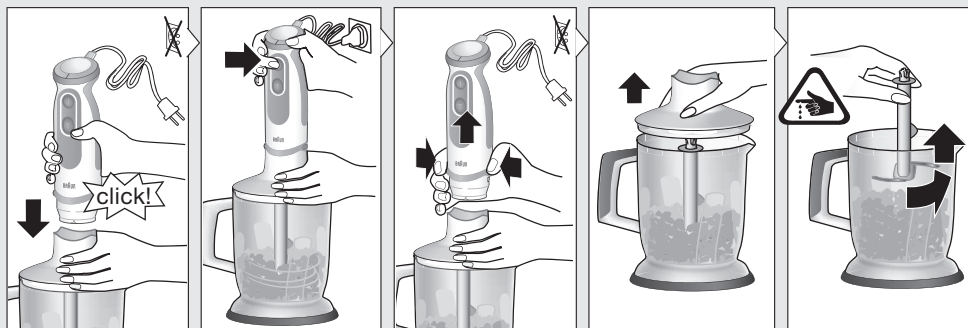
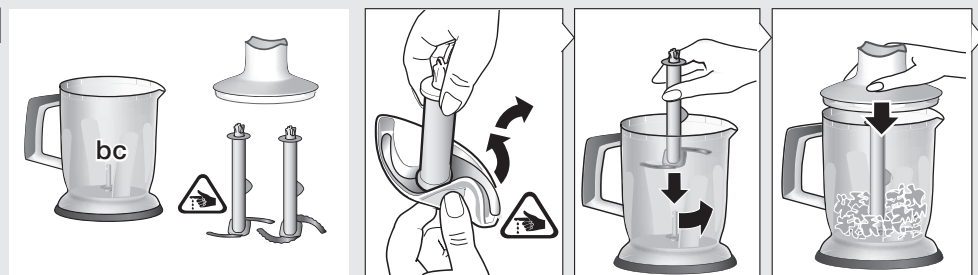


*certain models only

A

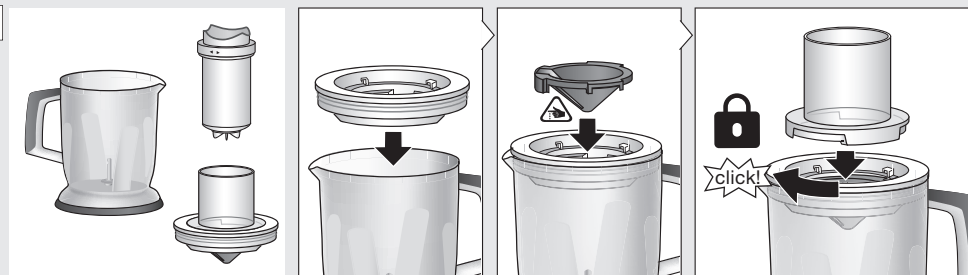


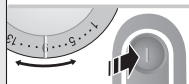
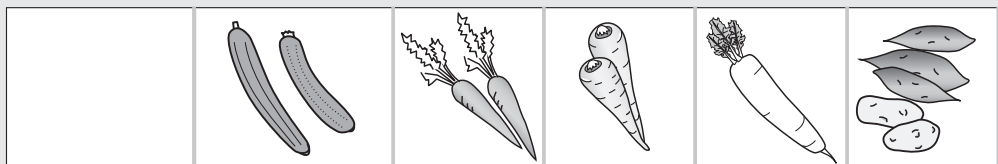
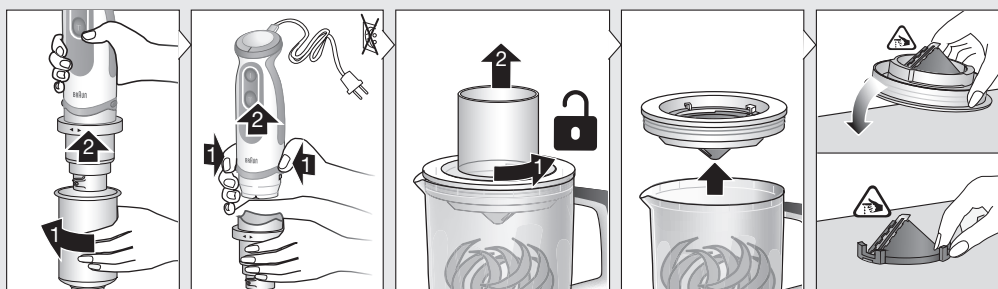
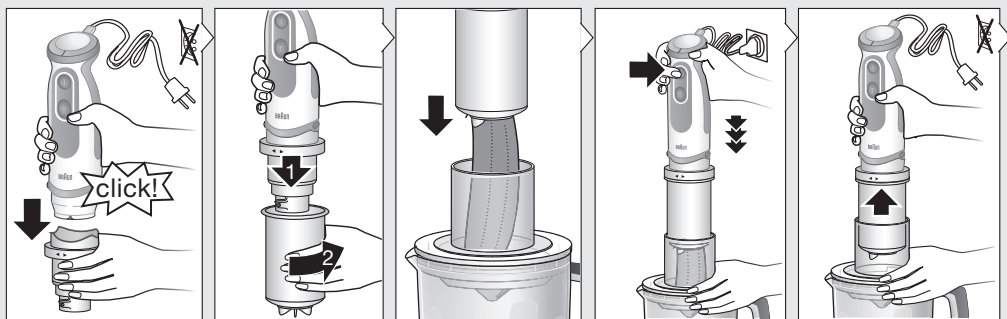
B



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

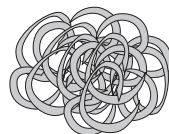
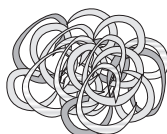
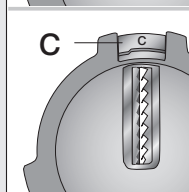
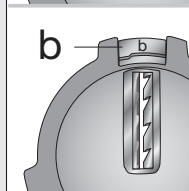
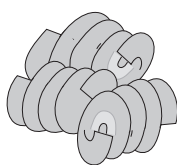
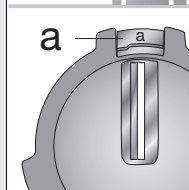
C





1 - 9

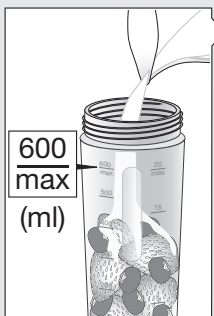
1 - 21



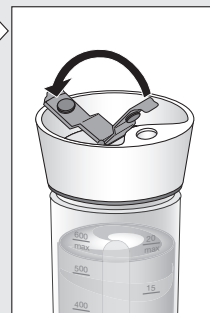
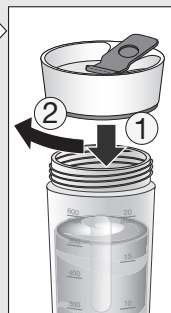
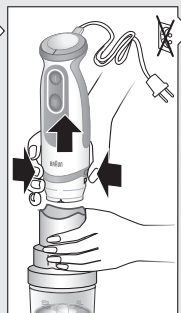
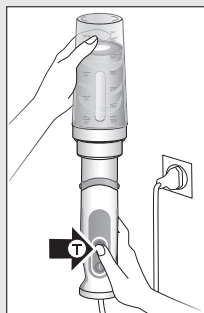
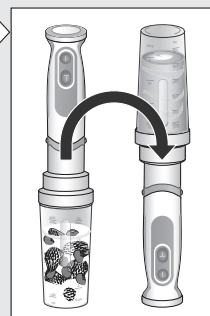
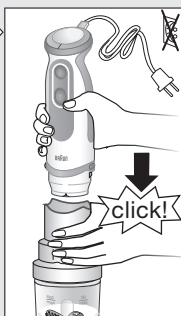
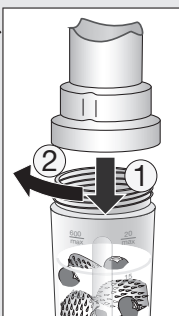
D



600 ml



600
max
(ml)



ml max.	600 ml		500 ml	
⌚ sec.	30 - 60		20 - 40	
	turbo		turbo	

E



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 und bewahren diese auf. Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

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.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.

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

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der variablen Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (1). Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitungs-

geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

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

Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung

- Klicken Sie den Pürierstab (6) 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.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Entriegelungstasten (5), um den Pürierstab zu entfernen.

Vorsicht

- 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 Mixstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Beispielrezept: Grünes Pesto

½ Knoblauchzehe

25 g Parmesan

20 g Pinienkerne

50 ml Olivenöl

25 g getrocknete Tomaten

20 g Basilikum

Salz und Pfeffer nach Geschmack

- Geben Sie alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit Turbo Geschwindigkeit, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Spiralschneider-Zubehör (B)

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

Angaben zu empfohlenen Lebensmitteln, Geschwindigkeiten und daraus resultierenden Formen finden Sie in Verarbeitungstabelle B.

Vor dem Gebrauch

- Für beste Ergebnisse sollte das Gemüse/Obst idealerweise frisch, gerade und lang geformt sein.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (8i) an der Unterseite des Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

- Die Schneiden der Messer (8a/8b/8c) sind sehr scharf! Halten Sie sie stets seitlich fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Platzieren Sie den Einsatzträger (8d) auf dem Topf und legen Sie den Messer-Einsatz danach (8a/8b/8c) ein.
- Dann setzen Sie den Einfüllschacht (8e) ein und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis es hörbar einrastet.
- Richten Sie das Motorteil (4) und das Getriebe (8g) aneinander aus und drücken Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Verbinden Sie das Getriebe mit dem Stopfer mit Fixierkreuz (8f) und drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Füllen Sie den Einfüllschacht mit Lebensmitteln, wählen Sie die richtige Geschwindigkeit und achten Sie darauf, dass sich das Fixierkreuz des Stopfers in der Mitte der Zutat befindet.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an und drücken Sie das aufgesteckte Lebensmittel langsam den Einfüllschacht herunter.
- Nach Abschluss der Verarbeitung den Netzstecker ziehen und den Stopfer mit Fixierkreuz im Uhrzeigersinn drehen um ihn zu entriegeln.
- Drücken Sie die EasyClick Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Der Einfüllschacht wird demontiert, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.
- Entnehmen Sie den Einsatzträger mit dem eingesetzten Messer-Einsatz.
- Achten Sie darauf den Einsatzträger umzudrehen um den Messer-Einsatz zu entfernen, bevor Sie den Topf entleeren.

Vorsicht

- Das Spiralschneider-Zubehör (8) ist nicht für gefrorene Lebensmittel geeignet. Die Verarbeitung könnte die Klingen beschädigen.
- Löst sich die Verbindung zwischen Lebensmittel und Fixierkreuz, muss die Zutat erneut auf den Stopfer mit Fixierkreuz aufgesteckt werden.
- Stechen Sie hartes Gemüse / Obst (z. B. Karotten) zuerst auf das Fixierkreuz, bevor Sie es in den Einfüllschacht einführen.

- Für beste kulinarische Ergebnisse empfiehlt sich das Dämpfen von Gemüsespiralen.
- Stellen Sie den Topf niemals in die Mikrowelle.

Beispiel Rezept: Gemüse Muffins mit Chorizo-Wurst

300 g Karotten
200 g Kartoffeln
300 g Zucchini
60 g Chorizo-Wurst
4 Eier

¼ Teelöffel roter Pfeffer

1 Teelöffel gehackter Thymian

100 g gemahlener Edamer Käse

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Muffinförmchen

- Bitte folgen Sie den oben genannten Anweisungen zum Spiralschneiden der Zucchini, Kartoffeln und Karotten.
- Dämpfen Sie die Gemüsespiralen al dente und lassen Sie diese abtropfen.
- Die Chorizo-Wurst schneiden und mit dem Rest der Zutaten mischen.
- Geben Sie die Gemüsespiralen in die Muffinförmchen, fügen die gemischte Eimasse hinzu und backen Sie diese im Ofen, bis die Masse knusprig wird.
- Servieren mit Tomatensauce wird empfohlen.

Zerkleinerer (C)

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

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

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 (8i) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

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

- Verwenden Sie zum Zerkleinern von Eis das Eismesser (9c) und füllen Sie maximal 7 Eiswürfel in den Zerkleinerungs-Topf (8i).
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (4) 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 Entriegelungstasten (5), 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 den Zerkleinerer nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- 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.
- Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «bc» (9) mit speziellem Eismesser zerkleinert werden.
- Stellen Sie den Zerkleinerungs-Topf niemals in die Mikrowelle.

Die Maximale Leistung basiert auf dem MQ 20 Zerkleinerer «hc», der die größte Leistung erreicht, während andere empfohlene Zubehörteile weniger Leistung erzielen können.

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

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

Smoothie2Go Zubehör (D)

Der Smoothie2Go eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Fruchtsäften, Smoothies und Milchshakes. Desweiteren für Cocktails und kühle Getränke mit Eiswürfeln. Durch die Verwendung des Deckels mit Trinköffnung kann der Mixbehälter auch mitgenommen werden. Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle D.

Vor dem Gebrauch

- Der Smoothie2Go darf nur mit der speziellen Messereinheit (11a) betrieben werden.
- Bringen Sie die Messereinheit immer erst an den Mixbehälter an bevor Sie das Motorteil arretieren.

Zusammenbau und Bedienung

- Füllen Sie den Mixbehälter mit Zutaten.
- Dann verbinden Sie die Messereinheit mit dem Mixbehälter und drehen diese im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Richten Sie das Motorteil aus und drücken Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Drehen Sie den zusammengebauten Smoothie2Go um, schließen das Gerät ans Netz an und wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit (3).
- Halten Sie das Motorteil mit einer Hand und stützen Sie mit der anderen den Mixbehälter.
- Wenn Sie mit der Verarbeitung fertig sind, drehen Sie den Mixbehälter zurück in seine Ausgangsposition und ziehen den Netzstecker.
- Drücken Sie die EasyClick Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Demontieren Sie die Messereinheit und nutzen Sie den Deckel mit Trinköffnung (11c) um den Smoothie2Go zu verschließen.

Tipps für optimale Ergebnisse

- Schneiden Sie feste Zutaten in max. 2 cm kleine Stücke um sie zu mixen.
- Immer feste Zutaten zuerst in den Mixbehälter geben (11b).
- Bei besonders harten Zutaten kann es hilfreich sein das Gerät vor dem Umdrehen zu starten um die maximale Verarbeitungseffizienz zu erreichen.
- Wenn das Gerät stehen bleibt oder Zutaten sich an den Seiten des Mixbehälters festsetzen, ist möglicherweise nicht ausreichend Flüssigkeit hinzugefügt worden.
- Verwenden Sie die Turbo Taste (3), wenn Sie feste oder hochviskose Bestandteile mischen, um ein Stehenbleiben der Klinge zu vermeiden.

Vorsicht

- Verarbeiten Sie keine mit Kohlensäure versetzten oder heißen Zutaten. Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur abkühlen.

- Unterbrechen Sie sofort den Betrieb des Gerätes und ziehen Sie den Netzstecker falls Flüssigkeiten oder Teile des Verarbeitungsinhaltes austreten.
- Vermeiden Sie starkes Schütteln, Stöße oder ein Aufschlagen während des Betriebs.
- Wenn das Messer blockiert, sofort die Verarbeitung stoppen. Entfernen Sie die Blockade vor der Weiterverarbeitung.
- Die Messereinheit darf nur mit aufgeschraubtem Mixbehälter betrieben werden.
- Maximale Betriebszeit für den Smoothie2Go sind 60 Sekunden.
- Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Zubereitung 3 Minuten abkühlen.

Pflege und Reinigung (E)

- Reinigen Sie das Gerät und die geeigneten Zubehöerteile vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (4) und die Getriebeteile (8g) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie diese nur mit einem feuchten Tuch.
- Der Deckel (9a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Die Messer-Einsätze (8a, 8b, 8c) können mit der speziellen Bürste (10) unter fließend Wasser und in der Spülmaschine gereinigt werden
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie den Anti-Rutsch-Ring von der Unterseite des Zerkleinerer-Topfs entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehöerteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Garantie und Service

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

Die Gerätespezifikationen 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.



Fehlerbehebung

Fehler	Grund	Lösung
Stabmixer funktioniert nicht.	Keine Energie	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Braun Service
Mixbehälter ist undicht	Messereinheit ist nicht richtig eingesetzt oder abgenutzt	Prüfen ob die Messereinheit ordnungsgemäß montiert und nicht beschädigt ist
	Messereinheit ist nicht richtig auf den Mixbehälter aufgeschraubt	Überprüfung der Messereinheit
Mischen funktioniert nicht richtig, die Messereinheit blockiert oder die Geschwindigkeit ist zu gering	Mixbehälter ist überfüllt	Maximale Mengenempfehlung prüfen
	Große Stücke von Harten Lebensmitteln blockieren die Messereinheit	Sofort das Mixen unterbrechen, das Motorteil von der Messereinheit entfernen und die Blockierung entfernen
		Folgen Sie der Empfehlung harte Lebensmittel zuerst in den Mixbehälter einzufüllen
		Harte Lebensmittel in kleine Stücke schneiden vor der Verarbeitung
Messereinheit läßt sich nicht abschrauben	Warme Lebensmittel wurden verarbeitet	Folgen Sie der Empfehlung erst den Motor zu starten bevor das Gerät zum Mixen umgedreht wird
		Mixbehälter in warmes Wasser tauchen

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

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

How to Use the Appliance

Setting the speed

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

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

Blending Shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes. For best results, use the Turbo speed.

Assembly and Operation

- Attach the blending shaft (6) to the motor part until it clicks.

- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick release buttons (5) to detach the blending shaft.

Caution

- 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.

Recipe Example: Green Pesto

½ garlic clove

25 g Parmesan cheese

20 g pine nuts

50 ml Olive oil

25 g dried tomatoes

20 g basil

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at Turbo speed until the desired consistency is achieved

Spiralizer Accessory (B)

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

Refer to the Processing Guide B for recommended foods, speeds and resulting shapes.

Before Use

- For best results, the vegetables/ fruits should ideally be fresh, grown straight and long-shaped.
- Make sure the anti-slip rubber ring (8i) is attached to the bottom of the bowl.

Assembly and Operation

- The blades (8a/8b/8c) are very sharp! Always hold them by the side part and handle them carefully.
- Place the tool holder (8d) on the bowl (8h) and insert afterwards the blade carrier (8a/8b/8c).
- Then insert the filling tube (8e) and turn it clockwise so that it engages with a click.
- Align the motor part (4) with the gear box (8g) and push the pieces together until they click.
- Adapt the gear box to the pusher with fixing cross (8f) and turn it anti-clockwise until it locks.
- Fill the tube with food and make sure the fixing cross from the pusher spears in the center of the ingredient.
- Plug in the appliance, choose the right speed and slowly push the speared food down the tube.

- When processing is complete, unplug and detach the pusher with fixing cross from the gear box by turning it clockwise to unlatch it.
- Press the EasyClick release buttons (5) to detach the motor part.
- Disassemble the filling tube by turning it anti-clockwise.
- Take out the tool holder with the engaged blade carrier.
- Flip around to release the blade carrier and pour out the contents of the bowl.

Caution

- Do not use the spiralizer accessory (8) to process frozen foods. Processing could damage the blades.
- If the connection between food and fixing cross gets loose, stop the appliance, take out the pusher and re-spear the food onto the fixing cross.
- Spear hard vegetables/fruits (e.g. carrots) first on the fixing cross before filling the tube.
- For best culinary results, steaming of vegetable spirals is recommended.
- Never place the bowl in the microwave oven.

Recipe example: Vegetable muffins with Chorizo sausage

300 g Carrots

200 g Potatoes

300 g Zucchini

60 g Chorizo sausage

4 Eggs

¼ tsp red pepper

1 tsp chopped thyme

100 g ground Edam cheese

Salt and Pepper to taste

Muffin cup papers

- Please follow the instructions above to spiralize the zucchini, potatoes and carrots.
- Steam vegetable spirals until they become al dente and drain.
- Cut Chorizo sausage and mix rest of ingredients.
- Put vegetable spirals into the muffin cup paper, add the mixed egg mass and bake in the oven until the mass becomes crisp.
- Serve with tomato sauce recommended.

Chopper Accessory (C)

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

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 is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (9b/9c) are very sharp! Always hold them by the upper plastic part and handle them carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Lift the chopper with food and put on the lid (9a).
- For ice crushing, use the special ice blade (9c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl.
- Align the chopper with the motor part (4) 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 release buttons (5) 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 accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- If using the appliance to purée hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Only the «hc» chopper accessory (9) with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

Maximum rating is based on the MQ 20 chopper «hc» that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

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

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

Smoothie2Go accessory (D)

The Smoothie2Go is perfectly suited for preparing fruit juices, smoothies and milkshakes. Furthermore for cocktails and cool drinks with ice cubes. By using the lid with drinking spout the mixing container can also be used for take away. Refer to the Processing Guide D for maximum quantities, recommended times and speeds.

Before use

- The Smoothie2Go must only be operated by using its special blade assembly (11a).
- Always attach blade assembly to mixing container before attaching the motor part.

Assembly and Operation

- Fill the mixing container with ingredients.
- Then attach the blade assembly to the mixing container turning it clockwise until it locks.
- Align the motor part and push the pieces together until they click.
- Turn the assembled Smoothie2Go upside down, plug in the appliance and choose Turbo speed (3).
- Hold the motor part in one hand and support the mixing container with the other hand.
- When finished blending, turn the mixing container to its original position and unplug.
- Press the EasyClick release buttons (5) to detach the motor part.
- Disassemble the blade assembly and use the lid with drinking spout (11c) to close the Smoothie2Go.

Tips for Best Results

- When mixing solid ingredients, cut them up into small pieces of max. 2 cm.
- Always fill solid ingredients first into the mixing container (11b).
- For particularly hard ingredients, it may be helpful to start the device before turning to get the maximum efficiency.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the mixing container, there may not be enough liquid to blend efficiently.
- Use the Turbo button (3) when mixing solid or highly viscous ingredients to avoid the blade becoming stagnant.

Caution

- Do not process carbonated or hot ingredients. Allow hot liquids to cool to room temperature before processing.
- Immediately stop operation and unplug the appliance if liquids or parts of the processing contents leak out.
- Avoid strong shaking, bumping or dropping when in operation.
- Immediately stop operation when blade is blocked. Disassemble and remove blockage before continuing operation.

- The blade assembly should only be operated with attached mixing container.
- Maximum operation time for the Smoothie2Go is 60 seconds.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before starting next preparation.

Care and Cleaning (E)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (8g) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (9a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- The blade carriers (8a, 8b, 8c) can be cleaned with the special brush (10) under running water and in the 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 ring from the bottom of the bowl 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.

Warranty and Service

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

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 a Braun Service Centre or 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

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

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

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

Troubleshooting Guide

Problem	Potential causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	"Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service."
Mixing container is leaking	Blade assembly not correct in place or worn out	Check if Blade assembly is assembled properly and not damaged
	Blade assembly is not screwed properly to the Mixing container	Check the position of the Blade assembly
Blending not properly, stuck blade or speed too low	Mixing container is overfilled	Check maximum quantity recommendation
	Big pieces of very hard stuff blocking the blade	"Stop blending immediately, remove motor part from the Blade assembly and remove blockage before proceeding"
		"Follow the recommendations for the correct order of the ingredients, hard stuff on the bottom of the bottle"
		"Cut hard stuff into small pieces before blending"
Blade assembly cannot be unscrewed	Warm ingredients were processed	Follow recommendation to first start the motor and then turning around the appliance for blending
		Dip Mixing container in warm water

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

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

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 et savoir-faire, 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.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- 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.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- 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 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 Accessoire à spirale 1 250 ml
 - a Lame pappardelle (insert)
 - b Lame tagliatelle (insert)
 - c Lame linguine (insert)
 - d Porte-accessoire
 - e Tube de remplissage
 - f Poussoir avec croix de fixation
 - g Boîte à engrenages
 - h Bol
 - i Anneau en caoutchouc anti-dérapant
- 9 Hacheur accessory «bc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
- 10 Brosse
- 11 Accessoire Smoothie2GO de 600 ml
 - a Bloc lame
 - b Pichet
 - c Couvercle à bec verseur

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage

du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse.

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

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes. Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le manche de mixage (6) à la partie moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut.
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage EasyClick (5) pour retirer le manche de mixage.

Avertissement

- 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.

Exemple de recette: Pesto vert

½ gousse d'ail

25 g de parmesan

20 g de pignons de pin

50 ml d'huile d'olive

25 g de tomates séchées

20 g de basilic

Sel et poivre au goût

- Mettez tous les ingrédients dans le verre doseur dans l'ordre de la liste ci-dessus.
- Placez le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixez à la vitesse turbo pour obtenir la consistance souhaitée.

Accessoire à spirale (B)

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

Consultez le Guide d'utilisation B pour des recommandations de plats, de vitesses et de formes.

Avant utilisation

- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est recommandé d'utiliser des fruits et légumes frais, droits et longs.
- Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc anti-dérapant (8i) est fixé au fond du bol.

Assemblage et fonctionnement

- Les lames (8a/8b/8c) sont tranchantes! Assurez-vous de toujours les tenir par la partie latérale et les manipuler avec précaution.
- Placez le porte-accessoire (8d) dans le bol (8h) et insérez ensuite le porte-lame (8a/8b/8c).
- Puis insérez le tube de remplissage (8e) et tournez-le dans le sens horaire pour qu'il se verrouille d'un clic.
- Alignez la partie moteur (4) avec la boîte à engrenages (8g) et assemblez les éléments jusqu'à entendre un clic.
- Reliez la boîte à engrenages au poussoir avec une croix de fixation (8f) et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- Remplissez le tube de nourriture et assurez-vous que la croix de fixation du poussoir transperce l'ingrédient en son centre.
- Branchez l'appareil, sélectionnez la vitesse adaptée et poussez l'ingrédient transpercé dans le tube.
- Une fois l'opération terminée, débranchez l'appareil, retirez le poussoir avec la croix de fixation de la boîte à engrenages en le tournant dans le sens horaire pour qu'il se déverrouille.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage EasyClick (5) pour détacher la partie moteur.
- Démontez le tube de remplissage en le tournant dans le sens antihoraire.
- Retirez le porte-accessoire avec le porte-lame inséré.
- Retournez-le pour faire sortir le porte-lame et versez le contenu du bol.

Avertissement

- N'utilisez pas l'accessoire à spirale (8) avec des aliments congelés. Ils pourraient endommager les lames.
- Si la connexion entre la nourriture et la croix de fixation se desserre, arrêtez l'appareil, retirez le poussoir et replacez l'aliment sur la croix de fixation.
- Placez les fruits et légumes durs (p. ex. des carottes) sur la croix de fixation avant de remplir le tube.
- Pour cuisiner des plats exceptionnels, il est recommandé de cuire les spirales de légumes à la vapeur.
- Ne placez jamais le bol dans un four à micro-ondes.

Exemple de recette: Muffins aux légumes et au chorizo

300 g de carottes

200 g de pommes de terre

300 g de courgettes

60 g de chorizo

4 œufs

¼ de cuillère à café de piment de Cayenne

1 cuillère à café de thym haché

100 g d'Edam râpé

Sel et poivre au goût

Moules à muffin en papier

- Veuillez suivre les instructions ci-dessus pour faire des spirales des courgettes, des pommes de terre et des carottes.
- Faites cuire les spirales de légumes jusqu'à ce qu'elles soient al dente et égouttez
- Coupez le chorizo et mélangez le reste des ingrédients.
- Placez les spirales de légumes dans les moules à muffin en papier, ajoutez les œufs battus et faites cuire au four jusqu'à ce que le mélange devienne doré.
- Nous recommandons de servir avec de la sauce tomate.

Accessoire de hacheur (C)

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

Consulter le guide C – 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 (9d/10d/11e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-lame en plastique.
- Les lames (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. 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 (9a).
- Pour piler de la glace, utiliser le broyeur à glace spécial (9c) et mettre jusqu'à 7 glaçons dans le bol du hacheur.

- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (4), 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 boutons de dégagement facile (5) 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 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.
- 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.
- Seul l'accessoire de hacheur « bc » avec le broyeur à glace spécial peut être utilisé pour piler de la glace.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

La puissance nominale maximale est basée sur le hachoir MQ 20 «hc», qui est le plus puissant et d'autres équipements recommandés peuvent s'avérer être considérablement moins puissants.

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

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

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

Accessoire Smoothie2Go (D)

Le Smoothie2Go est parfaitement adapté à la préparation de jus de fruits, de smoothies et de

milkshakes. Il permet aussi de préparer des cocktails et des boissons fraîches avec des glaçons. Le pichet peut être emporté en utilisant le couvercle avec bec verseur. Consulter le guide D – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Avant utilisation

- Le Smoothie2Go doit être utilisé uniquement avec son bloc lame spécial (11a).
- Assemblez toujours le bloc lame au pichet avant d'assembler la partie moteur.

Assemblage et fonctionnement

- Remplissez le pichet avec des ingrédients.
- Assemblez ensuite le bloc lame au pichet en le tournant dans le sens horaire jusqu'au verrouillage.
- Alignez la partie moteur et assemblez les éléments jusqu'à entendre un clic.
- Retournez à l'envers le Smoothie2Go assemblé, branchez l'appareil et sélectionnez la vitesse Turbo (3).
- Prenez la partie moteur dans une main et le pichet dans l'autre.
- Lorsque le mixage est terminé, tournez le pichet sur sa position d'origine et débranchez-le.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage EasyClick (5) pour détacher la partie moteur.
- Démontez le bloc lame et utilisez le couvercle à bec verseur (11c) pour refermer le Smoothie2Go.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Pour mixer des ingrédients solides, découpez-les en petits morceaux de 2 cm maximum.
- Versez toujours en premier les ingrédients solides dans le pichet (11b).
- Pour les ingrédients particulièrement durs, il peut être utile de démarrer l'appareil avant de tourner, pour obtenir une efficacité maximale.
- Si le mixage s'arrête en cours de route ou si les ingrédients collent à la paroi du pichet, il manque probablement du liquide pour un mixage efficace.
- Utilisez le bouton Turbo (3) pour mixer des ingrédients solides ou très visqueux afin d'éviter que la lame ne s'immobilise.

Avertissement

- Ne pas mixer d'ingrédients gazeux ou chauds. Laissez refroidir les liquides chauds à température ambiante avant de les mixer.
- Arrêtez immédiatement le mixage et débranchez l'appareil si des liquides ou des ingrédients débordent.
- Évitez de secouer trop fort, de heurter ou de laisser tomber l'appareil en fonctionnement.
- Arrêtez immédiatement le mixage lorsque la lame est bloquée. Démontez et éliminez le blocage avant de continuer le mixage.

- Le bloc lame ne doit être utilisé que lorsqu'il est assemblé au pichet.
- La durée de fonctionnement maximale du Smoothie2Go s'élève à 60 secondes.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 3 minutes avant de commencer une nouvelle préparation.

Entretien et nettoyage (E)

- 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 (4) ni les entraîneurs (8g) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Le couvercle (9a) peut être rincer sous l'eau courante. Ne pas l'immerger dans l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle.
- Les porte-lame (8a, 8b, 8c) peuvent être nettoyés avec la brosse spéciale (10) et de l'eau courante ou passés 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.

Garantie et service

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

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.



Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.
Le pichet fuit	Le bloc lame n'est pas monté correctement ou est usé	Vérifiez que le bloc lame est monté correctement et n'est pas endommagé
	Le bloc lame n'est pas correctement vissé au pichet	Vérifiez la position du bloc lame
Ne mixe pas correctement, lame bloquée ou vitesse trop faible	Le pichet est trop rempli	Suivez nos recommandations quant au remplissage maximal.
	De gros morceaux très durs bloquent la lame	Arrêtez immédiatement le mixage, enlevez la partie moteur du bloc lame et éliminer les blocages avant de continuer
		Suivez les recommandations relatives à l'ordre correct des ingrédients, en disposant les aliments durs en bas du récipient
		Couper les aliments durs en petits morceaux avant de les mixer
		Suivez les recommandations : démarrez d'abord le moteur avant de tourner l'appareil pour mixer
Le bloc lame ne peut pas être dévissé	Des ingrédients chauds ont été mixés	Plongez le pichet dans l'eau chaude

Español

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

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 apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Desenchufe y apague el dispositivo siempre que se deje desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- 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.

- 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 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 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo (T)
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 Accesorio para cortar en espiral de 1250 ml
 - a Cuchilla para pappardelle (inserto)
 - b Cuchilla para tagliatelle (inserto)
 - c Cuchilla para linguine (inserto)
 - d Soporte para accesorios
 - e Tubo de llenado
 - f Empujador con cruz de fijación
 - g Elemento de transmisión
 - h Recipiente
 - i Anillo de goma antideslizante
- 9 Accesorio picador «bc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
- 10 Cepillo
- 11 Accesorio Smoothie2Go de 600 ml
 - a Conjunto de cuchillas
 - b Recipiente de mezclado
 - c Tapa con surtidor para beber

Cómo usar el aparato

Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesamiento corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable (1). Cuanto más alto sea el ajuste, más rápido será la velocidad de picar.

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

Brazo de batir (A)

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos. Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

Ensamblado y funcionamiento

- Acople el brazo de batir (6) en el cuerpo motor hasta que haga clic.
- Coloque el brazo de batir en la mezcla que se quiere batir. Encienda entonces el dispositivo.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente.
- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción EasyClick (5) para desacoplar el brazo de batir.

Precaución

- 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.

Exemple de recette : Pesto vert

½ gousse d'ail

25 g de parmesan

20 g de pignons de pin

50 ml d'huile d'olive

25 g de tomates séchés

20 g de basilic

Sel et poivre au gout

- Mettez tous les ingrédients dans le verre doseur dans l'ordre de la liste ci-dessus.
- Placez le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixez à la vitesse turbo pour obtenir la consistance souhaitée.

Accesorio para cortar en espiral (B)

El accesorio para cortar en espiral es perfecto para preparar cualquier tipo de pasta con verduras, ensaladas o platos decorativos con fruta.

Consulte la Guía de procesamiento B para saber cuáles son los alimentos, las velocidades y las formas resultantes recomendados.

Antes de empezar

- Para lograr un resultado óptimo, lo ideal es que las frutas/verduras sean frescas y que tengan una forma recta y una gran longitud.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (8i) esté acoplado a la parte inferior del recipiente.

Ensamblado y funcionamiento

- ¡Las cuchillas (8a/8b/8c) están muy afiladas! Sujételas siempre por la parte lateral y manipúlelas con cuidado.
- Coloque el soporte para accesorios (8d) en el recipiente (8h) y posteriormente inserte el portacuchillas (8a/8b/8c).
- A continuación, inserte el tubo de llenado (8e) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien fijado (debe hacer «clic»).
- Alinee el cuerpo del motor (4) con el elemento de transmisión (8g) y presione las piezas para juntarlas hasta que hagan «clic».
- Adapte el elemento de transmisión al empujador con cruz de fijación (8f) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bloqueado.
- Introduzca el alimento en el tubo y asegúrese de atrapar el centro de este con la cruz de fijación del empujador.
- Conecte el aparato, seleccione la velocidad adecuada y poco a poco vaya ejerciendo presión hacia abajo sobre el alimento que se encuentra en el tubo.
- Cuando termine de procesar los alimentos, desconecte y desacople el empujador con cruz de fijación del elemento de transmisión girándolo en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo.
- Pulse los botones de liberación EasyClick (5) para desacoplar el cuerpo del motor.
- Desmonte el tubo de llenado girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Extraiga el soporte para accesorios con el portacuchillas acoplado.
- Gírelo sobre su propio eje para liberar el portacuchillas y sirva el contenido del recipiente.

Precaución

- No utilice el accesorio para cortar en espiral (8) para procesar alimentos congelados. De lo contrario, podrían dañarse las cuchillas.
- Si el alimento y la cruz de fijación no están bien enganchados, detenga el aparato, extraiga el empujador y vuelva a atrapar el centro del alimento con la cruz de fijación.
- Con verduras/frutas duras (p. ej. zanahorias), engánchelas bien en la cruz de fijación antes de llenar el tubo.

- Para que el resultado culinario sea óptimo, se recomienda cocer al vapor las verduras en espiral.
- No coloque nunca el recipiente en el microondas.

Exemple de recette : Muffins aux légumes et au chorizo

300 g de carottes

200 g de pommes de terre

300 g de courgettes

60 g de chorizo

4 œufs

¼ de cuillère à café de piment de Cayenne

1 cuillère à café de thym haché

100 g d'Edam râpé

Sel et poivre au gout

Moules à muffin en papier

- Veuillez suivre les instructions ci-dessus pour faire des spirales des courgettes, des pommes de terre et des carottes.
- Faites cuire les spirales de légumes jusqu'à ce qu'elles soient al dente et égouttez
- Coupez le chorizo et mélangez le reste des ingrédients.
- Placez les spirales de légumes dans les moules à muffin en papier, ajoutez les œufs battus et faites cuire au four jusqu'à ce que le mélange devienne doré.
- Nous recommandons de servir avec de la sauce tomate.

Accesorio picador (C)

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

Consulte la Guía de Procesamiento C 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 anti-deslizante esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- Las cuchillas (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. Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.

- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (9a).
- Para picar hielo, utilice la cuchilla especial para hielo (9c) y coloque hasta 7 cubitos de hielo en el recipiente de la picadora.
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (4) 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 (5) 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 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.
- Si utiliza el aparato para hacer puré con alimentos calientes, asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que los alimentos se enfrien un poco para evitar el riesgo de quemaduras.
- Para picar cubitos de hielo solo es apto el accesorio de picadora con la cuchilla especial para hielo.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

El valor máximo está basado en la picadora «hc» MQ 20, que es la que más potencia consume, y otros accesorios recomendados quizás consuman una potencia considerablemente menor.

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

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

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

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

Accesorio Smoothie2Go (D)

El Smoothie2Go es la perfecta solución para preparar zumos de frutas, smoothies y batidos. Además, es adecuada para hacer cócteles y bebidas frías con cubitos. El recipiente de mezclado se puede utilizar por medio del uso de la tapa con el surtidor para beber. Consulte la Guía de Procesamiento D para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Antes de empezar

- El Smoothie2Go solo se puede utilizar con el conjunto de cuchillas especial (11a).
- Siempre se debe acoplar el conjunto de cuchillas al recipiente de mezclado antes de conectar la pieza del motor.

Ensamblado y funcionamiento

- Llene el recipiente de mezclado con ingredientes.
- Entonces acople el conjunto de cuchillas al recipiente de mezclado moviéndolo hacia la derecha hasta que se bloquee.
- Alinee la pieza del motor y apriete las piezas a la vez hasta que hagan clic.
- Coloque el Smoothie2Go montado hacia abajo, conecte en el aparato y elija la velocidad Turbo (3).
- Tome la pieza del motor con una mano y aguante el recipiente de mezclado con la otra.
- Cuando ha finalizado el mezclado, gire el recipiente de mezclado a la posición original y desconéctelo.
- Pulse los botones de liberación EasyClick (5) para desacoplar el cuerpo del motor.
- Desmonte el conjunto de cuchillas y use la tapa con el surtidor para beber (11c) para cerrar el Smoothie2Go.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Cuando mezcla ingredientes sólidos, córtelos en pequeños trozos de un máximo de 2 cm.
- Siempre rellene primero con los ingredientes sólidos el recipiente de mezclado (11b).
- Para preparar ingredientes duros puede ser de ayuda iniciar el dispositivo antes de triturar para obtener la máxima eficiencia.
- Si la acción de mezclado se para al realizar la mezcla o los ingredientes se adhieren en los lados del recipiente de mezcla, puede que no haya suficiente líquido para mezclar de forma eficiente.
- Use el botón Turbo (3) cuando se mezclan ingredientes sólidos o muy viscosos para evitar que la cuchilla se bloquee.

Precaución

- No se deben procesar ingredientes carbonados o calientes. Deje que los líquidos calientes se enfríen hasta la temperatura ambiente antes de iniciar el proceso.

- Pare inmediatamente el proceso y desconecte el aparato si los líquidos o piezas del contenido que se procesa se derraman.
- Evite los movimientos bruscos, los golpes y las caídas cuando está en funcionamiento.
- Pare inmediatamente el proceso cuando la cuchilla esté bloqueada. Desmonte y retire la obstrucción antes de continuar el proceso.
- El conjunto de cuchillas solo se puede usar con el recipiente mezclado acoplado.
- El tiempo máximo de operación del Smoothie2Go es de 60 segundos.
- Deje que el aparato se enfríe durante 3 minutos antes de iniciar la siguiente preparación.

Cuidado y limpieza (E)

- 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 (4) o las cajas de engranajes (8g) en agua u otro líquido. Límpiela sólo con un paño seco.
- «La tapa (9a) puede limpiarse bajo el chorro del grifo. No la sumerja en agua ni la lave en el lavavajillas.»
- Los portacuchillas (8a, 8b, 8c) pueden limpiarse con el cepillo especial (10) y agua corriente o 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.

Garantía y servicio técnico

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

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.



Guía de resolución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora de mano no funciona.	No hay corriente	Compruebe que el aparato esté conectado. Compruebe los fusibles/interruptores de su casa. Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Braun.
El recipiente de mezclado está perdiendo líquido.	El conjunto de cuchilla no está colocado en la posición adecuada o está desgastado.	Compruebe que el conjunto de cuchilla se haya montado correctamente y no esté dañado
	El conjunto de cuchilla no está enroscado correctamente al recipiente de mezclado	Revise la posición del conjunto de cuchilla
El triturado no es el adecuado, la cuchilla está bloqueada o la velocidad es demasiado lenta	El recipiente de mezclado ha desbordado.	Compruebe la máxima recomendación de cantidad
	Las partes grandes del contenido bloquean la cuchilla	Pare inmediatamente el triturado, extraiga la pieza del motor del conjunto de la cuchilla y retira la obstrucción antes de proceder.
		Siga las recomendaciones sobre el orden correcto de los ingredientes, el contenido duro debe colocarse en la parte inferior de la botella
		Corte el contenido duro en pequeños trozos antes de triturarlo
		Siga las recomendaciones para iniciar primero el motor y gire el aparato para triturar.
El conjunto de cuchilla no se puede desenroscar	Se procesaron ingredientes calientes	Moje el recipiente de mezclado en agua caliente

Português

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

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

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.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- Desligue sempre o aparelho e desconecte-o da tomada, quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar e armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.

- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- 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 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo (T)
- 4 Peça do motor
- 5 Botões de libertação EasyClick
- 6 Pé da varinha
- 7 Copo
- 8 Acessório espiralizador 1250 ml
 - a lâmina para Pappardelle (encaixe)
 - b lâmina para Tagliatelle (encaixe)
 - c lâmina para Linguine (encaixe)
 - d Suporte de utensílios
 - e Tubo de enchimento
 - f Impulsor com cruz de fixação
 - g Mecanismo de velocidades
 - h Recipiente
 - i Anel de borracha antiderrapante
- 9 Acessório picador de 1250 ml «bc»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Lâmina para gelo
- 10 Escova
- 11 Acessório Smoothie2Go 600 ml
 - a Conjunto da lâmina
 - b Recipiente de mistura
 - c Tampa com bocal para beber

Como utilizar o aparelho

Ajustar a velocidade

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

Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade.

A velocidade de processamento máxima pode ser atingida pressionando o botão Turbo (3). Também pode utilizar o botão Turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

Eixo de mistura (A)

A varinha mágica adequa-se perfeitamente à preparação de pastas, molhos, molhos para salada, sopas, alimentos para bebés, assim como bebidas, smoothies e batidos de leite. Para obter os melhores resultados, use a velocidade mais alta.

Montagem e operação

- Encaixe o eixo de mistura (6) na peça do motor até fazer clique.
- Coloque o eixo de mistura na mistura a misturar. Então, ligue o aparelho.
- Misture os ingredientes até obter a consistência pretendida com um suave movimento ascendente e descendente.
- Após a utilização, desconecte a varinha mágica da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick (5) para desencaixar o eixo de mistura.

Atenção

- 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.

Exemplo de receita: Pesto verde

½ dente de alho
25 g de queijo Parmesão
20 g de pinhões
50 ml de azeite
25 g de tomate seco
20 g de manjerição
Sal e pimenta a gosto

- Coloque todos os ingredientes no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture na velocidade Turbo até atingir a consistência desejada.

Acessório espiralizador (B)

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

- Consulte o Guia de processamento B para alimentos recomendados, velocidades e formas resultantes.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

- Para os melhores resultados, os legumes/frutos devem ser idealmente frescos, de cultivo reto e de formato alongado.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (8i) está encaixado no fundo do recipiente.

Montagem e operação

- As lâminas (8a/8b/8c) são muito afiadas! Segure-as sempre pela parte lateral e manuseie-as com cuidado.
- Coloque o suporte de utensílios (8d) no recipiente (8h) e insira de seguida o suporte da lâmina (8a/8b/8c).
- A seguir, insira o tubo de enchimento (8e) e rode-o para a direita de modo a engatar com um clique.
- Alinhe a peça do motor (4) com o mecanismo de velocidades (8g) e pressione as peças uma contra a outra até fazerem clique.
- Adapte o mecanismo de velocidades ao impulsor com cruz de fixação (8f) e rode-o para a esquerda até bloquear.
- Encha o tubo com os alimentos e certifique-se de que a cruz de fixação a partir do impulsor perfura o centro do ingrediente.
- Ligue o aparelho à tomada, escolha a velocidade correta e empurre lentamente o alimento perfurado pelo tubo.
- Quando o processamento tiver terminado, desligue da tomada e desencaixe o impulsor com cruz de fixação do mecanismo de velocidades, rodando-o para a direita para o desengatar.
- Pressione os botões de libertação EasyClick (5) para desencaixar a peça do motor.
- Desmonte o tubo de enchimento rodando-o para a esquerda.
- Retire o suporte de utensílios com o suporte da lâmina engatado.
- Vire ao contrário para soltar o suporte da lâmina e vase o conteúdo do recipiente.

Atenção

- Não utilize o acessório espiralizador (8) para processar alimentos congelados. O processamento poderia danificar as lâminas.
- Se a conexão entre o alimento e a cruz de fixação ficar solta, pare o aparelho, retire o impulsor e volte a perfurar o alimento na cruz de fixação.
- Perfure primeiro os legumes/frutos duros (por ex. cenouras) na cruz de fixação antes de encher o tubo.
- Para os melhores resultados culinários, é recomendado cozinhar a vapor as espirais de legumes.
- Nunca coloque o recipiente no forno de microondas

Exemplo de receita: Muffins de legumes com chouriço

300 g de cenouras

200 g de batatas
300 g de courgette
60 g de chouriço
4 ovos
¼ c. c. de pimento vermelho
1 c. c. de tomilho picado
100 g de queijo Edam ralado
Sal e pimenta a gosto

Formas de papel para muffins

- Siga as instruções acima para cortar a courgette, as batatas e as cenouras em espiral.
- Cozinhe a vapor as espirais de legumes até ficarem al dente e escoe.
- Corte o chouriço e misture os restantes ingredientes.
- Coloque as espirais de legumes na forma de papel para muffins, adicione a massa de ovos batidos e coza no forno até a massa ficar crocante.
- Sirva com o molho de tomate recomendado.

Acessório picador (C)

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

Consulte no Guia de processamento C 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 está encaixado no fundo do recipiente picador.

Montagem e operação

- Remova cuidadosamente a cobertura de plástico da lâmina.
- As lâminas (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. Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (9a).
- Para picar gelo, use a lâmina para gelo especial (9c) e coloque até 7 cubos de gelo no recipiente picador.
- Alinhe o picador com a peça do motor (4) 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 (5) para desencaiar 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 com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- 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.
- Apenas o acessório picador «bc» com a lâmina especial para gelo pode picar cubos de gelo.
- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

O valor nominal máximo baseia-se no picador MQ 20 «hc», que utiliza a potência máxima, e outros acessórios recomendados podem utilizar significativamente menos potência.

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

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

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

Acessório Smoothie2Go (D)

O Smoothie2Go é perfeitamente adequado para preparar sumos de fruta, smoothies e batidos de leite. E ainda para cocktails e bebidas frias com cubos de gelo. O recipiente de mistura também pode ser utilizado para levar, utilizando a tampa com bocal para beber. Consulte no Guia de processamento D as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

- O Smoothie2Go só pode ser operado com o respetivo conjunto da lâmina (11a) especial.
- Fixe sempre o conjunto da lâmina no recipiente de mistura antes de encaixar a peça do motor.

Montagem e operação

- Encha o recipiente de mistura com ingredientes.
- A seguir, fixe o conjunto da lâmina no recipiente de mistura, rodando-o para a direita até engatar.
- Alinhe a peça do motor e pressione as peças uma contra a outra até fazerem clique.
- Vire o Smoothie2Go montado ao contrário, ligue o aparelho à tomada e selecione a velocidade Turbo (3).
- Segure a peça do motor com uma mão e segure o recipiente de mistura com a outra mão.
- Quando terminar de misturar, coloque o recipiente de mistura na sua posição original e desligue da tomada.
- Pressione os botões de libertação EasyClick (5) para desencaixar a peça do motor.
- Desmonte o conjunto da lâmina e use a tampa com bocal para beber (11c) para fechar o Smoothie2Go.

Dicas para os melhores resultados

- Quando misturar ingredientes sólidos, corte-os em pedaços pequenos, no máx. 2 cm.
- Encha sempre o recipiente de mistura (11b) primeiro com ingredientes sólidos.
- Para ingredientes especialmente duros, poderá ser útil iniciar o aparelho antes de rodar para obter a máxima eficácia.
- Se o aparelho parar de misturar durante a operação de mistura ou se ingredientes aderirem à parede do recipiente de mistura, poderá não haver líquido suficiente para misturar de forma eficiente.
- Utilize o botão Turbo (3) para misturar ingredientes sólidos ou com elevada viscosidade, para evitar a estagnação da lâmina.

Atenção

- Não processe ingredientes gaseificados ou quentes. Deixe os líquidos quentes arrefecerem para a temperatura ambiente antes do processamento.
- Interrompa imediatamente a operação e desconecte o aparelho da tomada se ocorrer vazamento de líquidos ou partes do conteúdo do processamento.
- Evite agitações fortes, batidas ou deixar cair o aparelho durante a operação.
- Interrompa imediatamente a operação se a lâmina ficar bloqueada. Desmonte e elimine o bloqueio antes de continuar a operação.
- O conjunto da lâmina só deve ser operado com o recipiente de mistura encaixado.
- O tempo de operação máximo para o Smoothie2Go é de 60 segundos.

- Deixe o aparelho arrefecer durante 3 minutos antes de começar a preparação seguinte.

Cuidados e limpeza (E)

- 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 (4) ou as caixas de engrenagens (8g) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- A tampa (9a) pode ser lavada sob água corrente. Não submerja em água nem coloque numa máquina de lavar loiça.
- Os suportes das lâminas (8a, 8b, 8c) podem ser limpos com a escova especial (10) sob água corrente e na 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.

Garantia e Assistência

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

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.



Guia de resolução de problemas

Problema	Potenciais causas	Solução
A varinha mágica não funciona.	Sem alimentação	"Verifique se o aparelho está conectado à tomada. Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação. Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Braun."
O recipiente de mistura tem fuga	O conjunto da lâmina não está na posição correta ou está gasto	Verifique se o conjunto da lâmina está montado corretamente e não está danificado
	O conjunto da lâmina não está apertado corretamente ao recipiente de mistura	Verifique a posição do conjunto da lâmina
Mistura incorreta, lâmina presa ou velocidade muito baixa	O recipiente de mistura está demasiado cheio	Verifique a recomendação de quantidade máxima
	Pedaços grandes de alimentos muito duros a bloquear a lâmina	"Pare de misturar imediatamente, remova a peça do motor do conjunto da lâmina e elimine o bloqueio antes de prosseguir"
		"Siga as recomendações para a ordem correta dos ingredientes, alimentos duros no fundo do recipiente"
		"Corte os alimentos duros em pedaços pequenos antes de misturar"
		Siga a recomendação para iniciar o motor primeiro e a seguir virar o aparelho para misturar
O conjunto da lâmina não pode ser desapertado	Foram processados ingredientes quentes	Mergulhe o recipiente de mistura em água morna

Italiano

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

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

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Spegnerlo e staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.

- 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 a casa e per processare quantità per la casa.
- 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 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo (T)
- 4 Corpo motore
- 5 Tasti di rilascio EasyClick
- 6 Gambo frullatore
- 7 Bicchiere graduato
- 8 Accessori spiralizzatore 1250 ml
 - a Lama pappardelle (inserto)
 - b Lama tagliatelle (inserto)
 - c Lama linguine (inserto)
 - d Supporto attrezzo
 - e Tubo di alimentazione
 - f Pestello con croce di trattenimento
 - g Attacco
 - h Recipiente
 - i Anello di gomma anti scivolo
- 9 Accessorio picador «bc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
- 10 Spazzola
- 11 Accessorio Smoothie2Go da 600 ml
 - a Gruppo lame
 - b Contenitore di miscelazione
 - c Coperchio con beccuccio

Come utilizzare l'apparecchio

Impostazione della velocità

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

La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità. Premendo il tasto turbo (3)

si raggiunge la velocità massima. È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Asta di miscelazione (A)

Il frullatore a immersione è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati. Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Montaggio e funzionamento

- Fissare l'asta di miscelazione (6) al corpo motore fino allo scatto.
- Posizionare l'asta di miscelazione nell'impasto da miscelare. Accendere quindi l'apparecchio.
- Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata con un leggero movimento dall'alto al basso.
- Dopo l'utilizzo, scollegare il frullatore a immersione e premere i tasti di rilascio EasyClick (5) per staccare l'asta di miscelazione.

Attenzione

- 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.

Esempio di ricetta: Pesto verde

½ spicchio d'aglio

25 g di parmigiano

20 g di pinoli

50 ml di olio d'oliva

25 g di pomodori secchi

20 g di basilico

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Mescolare a velocità Turbo fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Accessori spiralizzatore (B)

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

- Fare riferimento alla Guida alla lavorazione B per i cibi, le velocità raccomandate e le forme risultanti.

Prima dell'utilizzo

- Per ottenere i migliori risultati le verdure e la frutta dovrebbero essere fresche, dalla forma diritta e allungata.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti scivolo (8i) sia fissato sul fondo del recipiente.

Montaggio e funzionamento

- Le lame (8a/8b/8c) sono molto affilate! Maneggiarle sempre con cautela tenendole dal bordo.
- Collocare il supporto attrezzo (8d) sul recipiente (8h) e di seguito inserire il porta lama (8a/8b/8c).
- Successivamente inserire il tubo di alimentazione (8e) e avvitare in senso orario fino allo scatto.
- Allineare il corpo motore (4) con l'attacco (8g) e premere i pezzi uno contro l'altro fino allo scatto.
- Adattare l'attacco al pestello con croce di trattenimento (8f) e avvitare in senso antiorario fino al bloccaggio.
- Riempire il tubo col cibo e assicurarsi che la croce di trattenimento del pestello infilzi la parte centrale dell'ingrediente.
- Collegare l'apparecchio, scegliere la giusta velocità e premere lentamente giù per il tubo il cibo infilzato.
- Quando la procedura è completata, scollegare e staccare il pestello con la croce di trattenimento dall'attacco girandolo in senso orario per sbloccarlo.
- Premere i tasti di rilascio EasyClick (5) per staccare il corpo motore.
- Smontare il tubo di alimentazione girandolo in senso antiorario.
- Estrarre il supporto dell'attrezzo con il porta lama inserito.
- Girare per rilasciare il porta lama e versare il contenuto del recipiente.

Attenzione

- Non utilizzare gli accessori dello spiralizzatore (8) per lavorare i cibi congelati. La lavorazione può danneggiare le lame.
- Se si perde il contatto tra il cibo e la croce di trattenimento, fermare l'apparecchio, estrarre il pestello e infilzare di nuovo il cibo con la croce di trattenimento.
- Infilzare prima la frutta e le verdure dure (per es. carote) con la croce di trattenimento poi riempire il tubo.
- Per i migliori risultati in cucina, si raccomanda di cuocere al vapore le spirali di verdure.
- Non utilizzare mai il recipiente nel forno a microonde

Esempio di ricetta: Muffin alle verdure con chorizo

300 g di carote

200 g di patate

300 g di zucchine

60 g di chorizo

4 uova
¼ di cucchiaino di pepe di Caienna
1 cucchiaino di timo tritato
100 g di edamer grattugiato
Sale e pepe q.b.

Stampi di carta per muffin

- Seguire le istruzioni sopra per spiralizzare le zucchine, le patate e le carote.
- Cuocere al vapore le spirali finché non sono al dente, poi scolare.
- Tagliare il chorizo e mescolare il resto degli ingredienti.
- Mettere le spirali di verdure negli stampi per muffin, aggiungere l'impasto d'uovo e cuocere in forno finché l'impasto non diventa croccante.
- Si raccomanda di servire con salsa di pomodoro.

Tritatutto (C)

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

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione C 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 sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- Le lame (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. Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (9aa).
- Per tritare il ghiaccio utilizzare la speciale lama per ghiaccio (9c) e riempire il recipiente tritatutto con non più di 7 cubetti di ghiaccio.
- Allineare il tritatutto con il corpo motore (4) 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 tritatura è completata, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick (5) 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 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.
- 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.
- Solo il tritatutto «bc» con la speciale lama per ghiaccio consente di tritare i cubetti di ghiaccio.
- Non mettere mai i recipienti tritatutto nel forno a microonde.

Il valore massimo si basa sul tritatutto MQ 20 «hc» che carica maggiormente la rete elettrica, gli altri accessori raccomandati potrebbero caricarla molto meno.

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

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

Accessorio Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go è ideale per preparare succhi di frutta, frullati e frappè, ma anche cocktail e bevande fresche con cubetti di ghiaccio. Utilizzando il coperchio con beccuccio, il contenitore di miscelazione può anche essere trasportato. Fare riferimento alla Guida alla lavorazione D per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Prima dell'utilizzo

- Smoothie2Go può essere utilizzato solo impiegando il suo gruppo lame speciale (11a).
- Fissare sempre il gruppo lame al contenitore di miscelazione prima del corpo motore.

Montaggio e funzionamento

- Introdurre gli ingredienti nel contenitore di miscelazione.
- Quindi fissare il gruppo lame al contenitore di miscelazione ruotandolo in senso orario fino a quando non si blocca.
- Allineare il corpo motore e premere i pezzi uno contro l'altro fino allo scatto.
- Capovolgere lo Smoothie2Go montato, collegare l'apparecchio e selezionare la velocità turbo (3).
- Tenere il corpo motore con una mano e il contenitore di miscelazione con l'altra.
- Al termine della miscelazione, ruotare il contenitore di miscelazione nella posizione originale e scollegare l'apparecchio.
- Premere i tasti di rilascio EasyClick (5) per staccare il corpo motore.
- Smontare il gruppo lame e utilizzare il coperchio con beccuccio (11c) per chiudere Smoothie2Go.

Suggerimenti per risultati ottimali

- Durante la miscelazione di ingredienti solidi, tagliarli in piccoli pezzi di max. 2 cm.
- Introdurre per primi nel contenitore di miscelazione (11b) sempre gli ingredienti solidi.
- Per ingredienti particolarmente duri, potrebbe essere utile avviare l'apparecchio prima di ruotarlo per raggiungere la massima efficienza.
- Se l'azione di miscelazione si arresta o gli ingredienti si attaccano ai lati del contenitore di miscelazione, è possibile che non vi sia liquido sufficiente per la miscelazione.
- Per evitare che le lame si blocchino, si raccomanda di usare il tasto turbo (3) per miscelare ingredienti solidi o molto viscosi.

Attenzione

- Non lavorare ingredienti caldi o gassati. Lasciare raffreddare i liquidi caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli.
- Interrompere immediatamente l'uso e scollegare l'apparecchio se liquidi o parte del contenuto lavorato fuoriescono.
- Evitare di scuotere violentemente, urtare o far cadere l'apparecchio durante l'uso.
- Interrompere immediatamente l'uso se una lama si blocca. Smontare e rimuovere il blocco prima di continuare.
- Il gruppo lame andrebbe utilizzato solo con il contenitore di miscelazione montato.
- La massima durata di funzionamento per Smoothie2Go è di 60 secondi.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 3 minuti prima di procedere con la preparazione successiva.

Cura e pulizia (E)

- 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 (4) o gli attacchi (8g) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Il coperchio (9a) può essere sciacquato sotto l'acqua corrente. Non immergere nell'acqua e non usare in lavastoviglie.
- I porta lama (8a, 8b, 8c) possono essere puliti con la spazzola adatta (10) sotto l'acqua corrente e 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-scioglimento 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.

Garanzia e assistenza

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

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.



Guida alla risoluzione degli errori

Problema	Cause potenziali	Soluzione
Il frullatore a immersione non funziona.	Alimentazione assente	Verificare che l'apparecchio sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico della propria abitazione. Nel caso in cui la causa non sia riconducibile a nessuna delle voci sopra indicate, contattare il servizio clienti Braun.
Il contenitore di miscelazione perde	Il gruppo lame non è nella posizione corretta o è usurato	Verificare che il gruppo lame sia montato correttamente e non presenti danni
	Il gruppo lame non è avvitato correttamente al contenitore di miscelazione	Controllare la posizione del gruppo lame
Miscelazione non corretta, lama bloccata o velocità troppo bassa	Il contenitore di miscelazione è troppo pieno	Controllare la quantità massima raccomandata
	Pezzi di alimenti di grandi dimensioni e duri bloccano la lama	Interrompere immediatamente la miscelazione, rimuovere il corpo motore dal gruppo lame e rimuovere il blocco prima di continuare
		Seguire le raccomandazioni per l'ordine degli ingredienti corretto: gli alimenti duri vanno posizionati sul fondo della bottiglia
		Tagliare gli alimenti duri in piccoli pezzi prima della miscelazione
		Seguire le raccomandazioni per avviare il motore e ruotare l'apparecchio per la miscelazione
Il gruppo lame non può essere svitato	Sono stati lavorati ingredienti caldi	Immergere il contenitore di miscelazione in acqua calda

Nederlands

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

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 toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Ontkoppel of schakel het apparaat altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met

vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- 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 verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- 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

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

Hoe gebruikt u het toestel

De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingssnelheid overeen

met de instelling van de variabele snelheidsregelaar (1). Hoe hoger de instelling, hoe hoger de haksnelheid. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien.

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

Staafmixervoet (A)

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, babyvoeding, drankjes, smoothies en milkshakes. Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Montage en bediening

- Maak de staafmixervoet (6) vast aan de motor tot hij vastklikt.
- Zet de staafmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de EasyClick-vrijgaveknoppen (5) om de staafmixervoet los te maken.

Opgelet

- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan of pot, haal de pan of pot 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.

Voorbeeld van een recept: Groene pesto

½ knoflookteen

25 g Parmezaanse kaas

20 g pijnboompitten

50 ml olijfolie

25 g gedroogde tomaten

20 g basilicum

Zout en peper naar smaak

- Doe alle ingrediënten in de beker, in de bovenstaande volgorde.
- Plaats de handmixer op de onderzijde van de beker. Meng op Turbo-snelheid tot de gewenste consistentie is bereikt.

Spiraalaccessoire (B)

Het spiraalaccessoire is ideaal voor het bereiden van groentenpasta, salades of mooie fruitschotels. Raadpleeg Bereidingsgids B voor aanbevolen ingrediënten, snelheden en vormen.

Vóór gebruik

- Voor de beste resultaten moeten de groenten/fruit vers, recht en lang zijn.
- Controleer of de slipvrije rubbering (8i) is vastgemaakt aan de onderzijde van de kom.

Montage en bediening

- De messen (8a/8b/8c) zijn zeer scherp! Houd ze altijd vast aan de zijkant en hanteer ze voorzichtig.
- Zet de gereedschaphouder (8d) op de kom (8h) en breng daarna de meshouder aan (8a/8b/8c).
- Plaats dan de vulbuis (8e) en draai rechtsom zodat ze vastklikt.
- Breng het motordeel (4) op één lijn met de aandrijving (8g) en duw de stukken samen tot ze vastklikken.
- Pas de aandrijving aan op de duwer met het bevestigingskruis (8f) en draai linksom tot deze vastklikt.
- Vul de buis met voedsel en controleer of het bevestigingskruis vanaf de duwer in het midden van het ingrediënt steekt.
- Steek de stekker in het stopcontact, kies de juiste snelheid en duw het eten langzaam door de buis.
- Na afloop trekt u de stekker uit het stopcontact en maakt u de duwer met het bevestigingskruis los van de aandrijving, door rechtsom te draaien om los de klikken.
- Druk op de EasyClick-vrijgaveknoppen (5) om het motordeel los te maken.
- Maak de vulbuis los door linksom te draaien.
- Neem de gereedschaphouder met bevestigde meshouder eruit.
- Draai rond om de meshouder los te maken en giet de inhoud van de kom uit.

Opgelet

- Gebruik het spiraalaccessoire (8) niet om bevroren voedsel te verwerken. Het verwerken kan de messen beschadigen.
- Indien de verbinding tussen het eten en het bevestigingskruis loskomt, stopt u het toestel, neemt u de duwer eruit en steekt u het eten opnieuw op het kruis.
- Steek harde groenten/fruit (bijv. wortels) eerst op het bevestigingskruis voordat u de buis vult.
- Voor optimale resultaten wordt het aanbevolen om de groentenspiralen te stomen.
- Zet de kom nooit in de magnetronoven

Voorbeeld van een recept: Groentenuffins met chorizoworst

300 g wortels

200 g aardappelen

300 g courgettes

60 g chorizoworst

4 eieren

¼ theelepel rode peper

1 theelepel gehakte tijm

100 g gemalen Edam-kaas

Zout en peper naar smaak

Papieren muffin-kopjes

- Volg de bovenstaande instructies om spiralen van courgettes, aardappelen en wortels te maken.
- Stoom de groentenspiralen tot ze al dente zijn en giet het water weg.
- Snij de chorizoworst in stukjes in meng de overige ingrediënten.
- Doe de groentenspiralen in de muffin-kopjes, voeg de gemengde eimassa toe en bak in de oven tot het geheel knapperig is.
- Indien mogelijk, dient u op met tomatensaus.

Hakmolen (C)

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

Raadpleeg bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Voer 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 is vastgemaakt aan de onderzijde van de hakkom.

Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes.
- De messen (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. Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (9a) erop.
- Voor het malen van ijs gebruikt u het speciale ijsmes (9c) en doet u maximaal 7 ijsblokjes in de hakkom.
- Breng de hakmolen op één lijn met het motordeel (4) 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-vrijgaveknoppen (5) 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 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.
- 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.
- Enkel het «bc» hakaccessoire met het speciale ijsmes mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetronoven.

Maximaal vermogen is gebaseerd op de hakker MQ 20 «hc», die het meeste stroom verbruikt; andere aanbevolen hulpstukken verbruiken mogelijk veel minder stroom.

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

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

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

Hak opnieuw gedurende 1,5 seconde.

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

Smoothie2Go-accessoire (D)

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

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

Vóór gebruik

- De Smoothie2Go mag enkel gebruikt worden met de speciale meseenheid (11a).
- Maak de meseenheid altijd vast aan de mengbeker voordat u het motordeel bevestigt.

Montage en bediening

- Vul de mengbeker met ingrediënten.
- Maak dan de meseenheid vast aan de mengbeker door ze rechtsom vast te klikken.

- Breng het motordeel op één lijn en duw de stukken samen tot ze vastklikken.
- Keer de gemonteerde Smoothie2Go om, steek de stekker in het stopcontact en kies de turbostand (3).
- Houd het motordeel vast in één hand en ondersteun de mengbeker met uw andere hand.
- Wanneer u klaar bent met mixen, draait u de mengbeker om naar zijn originele stand en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de EasyClick-vrijgaveknoppen (5) om het motordeel los te maken.
- Demonteer de meseenheid en gebruik de deksel met drinktuit (11c) om de Smoothie2Go te sluiten.

Tips voor de beste resultaten

- Wanneer vaste ingrediënten worden gemengd, snijd u ze in kleine stukjes van max. 2 cm.
- Vul vaste ingrediënten altijd eerst in de mengbeker (11b).
- Voor bijzonder harde ingrediënten kan het handig zijn om het toestel eerst te starten voordat de maximale efficiëntie wordt bereikt.
- Indien het mengen stilvalt of ingrediënten blijven kleven aan de zijkant van de mengbeker, is er mogelijk niet voldoende vloeistof om efficiënt te mengen.
- Gebruik de turboknop (3) wanneer vaste of uiterst viskeuze ingrediënten worden gemengd, om te vermijden dat het mes komt vast te zitten.

Opgelet

- Koolzuurhoudende of warme ingrediënten mogen niet verwerkt worden. Laat warme vloeistoffen afkoelen tot kamertemperatuur voordat ze worden verwerkt.
- Stop de bediening onmiddellijk en trek de stekker uit het stopcontact indien vloeistoffen of delen van de bereiding naar buiten komen.
- Vermijd het sterk schudden, stoten of laten vallen van het toestel tijdens de werking.
- Stop de bediening onmiddellijk wanneer het mes vastzit. Demonteer de eenheid en haal de blokkering weg voordat u doorgaat.
- De meseenheid mag enkel bediend worden met bevestigde mengbeker.
- De maximale werkingstijd voor de Smoothie2Go is 60 seconden.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u de volgende bereiding start.

Verzorging en reiniging (E)

- Reinig de handmixer en passende accessoires altijd grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik met water en schoonmaakmiddel.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (4) of de aandrijvingen (8g) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Het deksel (9a) kan gespoeld worden onder stromend water. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.
- De meshouders (8a, 8b, 8c) kunnen worden schoongemaakt met de speciale borstel (10) onder stromend water en in de 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.

Garantie en service

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

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 Service-centrum 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.



Gids voor het oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Handmixer werkt niet.	Geen stroom	Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Braun.
Mengbeker lekt	Meseenheid niet juist geplaatst of versleten	Controleer of de meseenheid juist is gemonteerd en niet beschadigd is
	Meseenheid is niet juist op de mengbeker geschroefd	Controleer de positie van de meseenheid
Mengen gaat niet goed, mes zit vast of snelheid te laag	Mengbeker te veel gevuld	Raadpleeg de aanbeveling inzake de maximale hoeveelheid
	Grote stukken van erg hard materiaal blokkeren het mes	Stop onmiddellijk met mengen, verwijder het motordeel uit de meseenheid en verwijder de blokkering voordat u doorgaat
		Volg de aanbevelingen voor de juiste volgorde van de ingrediënten, hard materiaal op de bodem van de fles
		Snijd hard materiaal in kleine stukken voordat u mengt
		Volg de aanbeveling om eerst de motor te starten en dan het toestel om te draaien voor het mengen
Meseenheid kan niet losgeschroefd worden	Warme ingrediënten werden verwerkt	Dompel de mengbeker onder in warm water

Dansk

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

Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- 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 strømkabel.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- 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.

- 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

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

Sådan bruges apparatet

Valg af hastighed

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

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

Blenderskaft (A)

Stavblenderen er perfekt egnet til tilberedning af dips, saucer, salatdressinger, supper, babymad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes. For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

Samling og betjening

- Sæt blenderakslen (6) på motordelen, indtil den klikker på plads.
- Sæt blenderakslen i den blanding, der skal blendes. Tænd så for apparatet.
- Ingredienserne blendes til den ønskede konsistens ved at lave en forsigtig bevægelse op og ned.
- Efter brug slukkes der for håndblenderen og trykkes på EasyClick-oplåsingsknapperne (5) for at frigøre blenderakslen.

Forsigtig

- 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.

Opskriftseksempel: Grøn Pesto

½ hvidløgsfed

25 g parmesanost

20 g pinjekerner

50 ml olivenolie

25 g tørrede tomater

20 g basilikum

Smages til med salt og peber

- Læg alle ingredienser i bægeret i ovennævnte rækkefølge.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbo-hastighed, indtil den ønskede konsistens er nået.

Spiraltilbehør (B)

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

Der henvises til tilberedningsguide B for anbefalede fødevarer, hastigheder og resulterende former.

Før ibrugtagning

- For bedste resultater bør grøntsagerne/frugterne ideelt set være friske, vokset lige og have aflang form.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (8i) er fastgjort til bunden af skålen.

Samling og betjening

- Klingerne (8a/8b/8c) er meget skarpe! Hold dem altid på sidedelen og håndtér dem forsigtigt.
- Anbring værktøjsholderen (8d) på skålen (8h) og indsæt derefter klingeholderen (8a/8b/8c).
- Indsæt derefter påfyldningsrøret (8e) og drej det med uret, så det går i indgreb med et klik.
- Justér motordelen (4) med gearkassen (8g) og skub stykkerne sammen, indtil de klikker.
- Tilpas gearkassen til skubberen med fastgørelseskrydset (8f) og drej den mod uret, indtil den låses.

- Fyld røret med mad og sørg for, at fastgørelseskrydset fra skubberen rammer i midten af ingrediensen.
- Tilslut apparatet, vælg den rigtige hastighed og skub langsomt den spiddede mad ned i røret.
- Når tilberedningen er færdig, tag stikket ud og løsn skubberen med fastgørelseskrydser fra gearkassen ved at dreje den med uret for at frigøre den.
- Tryk på EasyClick-frigørelsesknapperne (5) for at løsne motordelen.
- Afmonter påfyldningsrøret ved at dreje det mod uret.
- Tag værktøjsholderen ud med den fastgjorte klingeholder.
- Drej rundt for at løsne klingeholderen og hæld skålen indhold ud.

Forsigtig

- Brug ikke spiraltilbehøret (8) til at tilberede frosne fødevarer. Tilberedning kan skade klingerne.
- Hvis forbindelsen mellem maden og fastgørelseskrydset løsnes, stop apparatet, tag skubberen ud og spid maden igen på fastgørelseskrydset.
- Spid hårde grøntsager/frugter (f.eks. gulerødder) først på fastgørelseskrydset, inden røret fyldes.
- For bedste kulinariske resultater anbefales dampning af grøntsagsspiraler.
- Sæt aldrig skålen i mikrobølgeovnen.

Opskriftseksempler: Vegetabiliske muffins med

Chorizo-pølse

300 g gulerødder

200 g kartofler

300 g squash

60 g Chorizo-pølse

4 æg

¼ tsk rød peber

1 tsk hakket timian

100 g reven Edamer-ost

Smages til med salt og peber

Muffins i papirkop

- Følg instruktionerne ovenfor for at lave spiraler af courgetter, kartofler og gulerødder.
- Damp grøntsagsspiralerne, indtil de bliver al dente og vandet trukket ud.
- Snit Chorizo-pølsen og bland resten af ingredienserne.
- Læg grøntsagsspiralerne i papirkoppen til muffins, tilsæt den blandede ægmasse og bag i ovnen, indtil massen bliver sprød.
- Servering med tomatsose anbefales.

Hakketilbehør (C)

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

Der henvises til tilberedningsguide C 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 brusk fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

Samling og betjening

- Fjern forsigtigt plastikcoveret fra kniven.
- Knivene (9b/9c) er meget skarpe! Hold altid i dem i den øverste plastikdel og håndtér dem med forsigtighed.
- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift. Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (9a).
- Til at knuse is bruges den specielle iskniv (9c) og der fyldes op til 7 isterninger i hakkeskålen.
- Justér hakkeren ind med motordelen (4) 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-frigørelsesknapperne (5) 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 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.
- 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.
- Det er kun «bc» hakketilbehøret med den specielle iskniv, der må bruges til at knuse isterninger.
- Sæt aldrig hakkeskålene i mikrobølgeovnen.

Maksimal nominel kapacitet er baseret på MQ 20 hakkeren «hc», der trækker mest strøm og andre anbefalede forsatser trækker eventuelt betydeligt mindre strøm.

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

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3°C i 24 timer.

- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Genoptag hakning i yderligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

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

Smoothie2Go tilbehør (D)

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

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

Før ibrugtagning

- Smoothie2Go må kun køres ved hjælp af dens specielle knivsamling (11a).
- Fastgør altid knivsamlingen til blandebeholderen før motordelen fastgøres.

Samling og betjening

- Fyld blandebeholderen med ingredienser.
- Fastgør derefter knivsamlingen til blandebeholderen, og drej den med uret, indtil den låser.
- Justér motordelen og skub stykkerne sammen, indtil de klikker.
- Vend den samlede Smoothie2Go på hovedet, tilslut apparatet og vælg turbohastigheden (3).
- Hold motordelen i den ene hånd, og støt blandebeholderen med den anden hånd.
- Når blending er færdig, drej blandebeholderen til dens oprindelige position og tag stikket ud.
- Tryk på EasyClick-frigørelsesknapperne (5) for at løsne motordelen.
- Adskil knivsamlingen og brug låget med drikketuden (11c) til at lukke Smoothie2Go.

Tips for bedste resultater

- Ved blanding af faste ingredienser, skæres de ud i små stykker på maks 2 cm.
- Fyld altid de faste ingredienser først i blandebeholderen (11b).
- Ved tilberedning af hårde produkter kan det være nyttigt at starte apparatet først for at nå maksimal effektivitet.
- Hvis blandingen stopper, mens der blendes og ingredienserne klæber til siderne af blandebeholderen, er der eventuelt ikke nok væske til at blende effektivt.
- Benyt turboknappen (3) ved blanding af faste eller meget flydende ingredienser for at undgå at kniven hænger.

Forsigtig

- Forarbejd ikke kulsyreholdige eller varme ingredienser. Lad varme væsker køle ned til stuetemperatur før forarbejdning.

- Stop kørslen med det samme, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis væsker eller dele af forarbejdningsindholdet løber ud.
- Undgå at blenderen rystes voldsomt, stødes eller tabes, når den blander, eller på andre tidspunkter.
- Stop kørslen med det samme, hvis kniven er blokeret. Adskil og fjern blokeringen, før der fortsættes med kørslen.
- Knivsamlingen bør kun køres med påsat blandebeholder.
- Maksimal køretid for Smoothie2Go er 60 sekunder.
- Lad apparatet køle af i 3 minutter, inden næste tilberedning påbegyndes.

Pleje og rengøring (E)

- Rengør altid håndblenderen og det passende tilbehør grundigt til første brug og efter hver brug med vand og rengøringsmiddel.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Sænk ikke motordelen (4) eller gearenhederne (8g) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.
- Låget (9a) kan skylles af under rindende vand. Må ikke nedsænkes i vand eller sættes i en opvaskemaskine.

- Klingeholderne (8a, 8b, 8c) kan rengøres med specialbørsten (10) under rindende vand eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kan 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.

Garanti og service

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

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.



Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Løsning
Håndblenderen kører ikke.	Ingen strøm	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Braun Service.
Blandebeholderen lækker	Knivsamlingen er ikke korrekt på plads eller er slidt	Kontrollér, om knivsamlingen er samlet ordentligt og ikke er beskadiget
	Knivsamlingen er ikke skruet ordentligt på blandebeholderen	Kontrollér knivsamlingens placering.
Blending ikke ordentlig, fastkørt kniv eller hastighed for lav	Blandebeholderen er overfyldt	Kontrollér den anbefalede maksimummængde
	Store stykker meget hårde ting, der blokerer kniven	Stand blanding øjeblikkeligt, fjern motordelen fra knivsamlingen og fjern blokering, før der fortsættes
		Følg anbefalingerne for den korrekte rækkefølge af ingredienserne, hårde ting i bunden af flasken
		Skær hårde ting i små stykker, før der blendes
		Følg anbefalingen om først at starte motoren og derefter dreje apparatet for at blende
Knivsamlingen kan ikke skrues af	Der blev tilberedt varme ingredienser	Dyp blandebeholderen i varmt vand

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

Advarsel



- Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Skru alltid av apparatet og trekk ut stikkontakten når det ikke er under oppsyn, samt før montering, demontering, rengjøring eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- 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

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7 Beger
- 8 1250 ml spiralkuttertilbehør
 - a Pappardellekniv (innsats)
 - b Tagliatellekniv (innsats)
 - c Linguinekniv (innsats)
 - d Verktøyholder
 - e Fyllerør
 - f Stapper med kryssfeste
 - g Girkasse
 - h Bolle
 - i Antiskli-gummiring
- 9 Hakketilbehør «bc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Iskkniv
- 10 Børste
- 11 600 ml Smoothie2Go-tilbehør
 - a Blad
 - b Miksebeholder
 - c Lokk med drikketut

Slik brukes apparatet

Innstilling av hastigheten

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

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

Miksekanal (A)

Håndmikseren egner seg også til å lage dipp, saus, salatdressing, suppe, babymat, samt drikke, smoothies og milkshake. For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

Montering og betjening

- Fest miksekanalen (6) til motordelen inntil den klikker på plass.
- Plasser miksekanalen inn i blandingen som skal mikses. Slå deretter på apparatet.
- Ingrediensene blandes til de får ønsket konsistens med myke opp-og-ned bevegelser.
- Etter bruk kobler du fra håndmikseren og trykke på EasyClick-utløserknappene (5) for å koble fra miksekanalen.

Forsiktig

- 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.

Eksempel på oppskrift: Grønn pesto

½ hvitløksfedd

25 g parmesanost

20 g pinjenøtter

50 ml olivenolje

25 g tørkede tomater

20 g basilikum

Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Blandes ved Turbo-hastighet inntil ønsket hastighet oppnås.

Spiralkuttertilbehør (B)

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

Se Behandlingsmanual B for anbefalte matvarer, hastigheter og resulterende former.

Før bruk

- For best resultat bør grønnsaker/frukt helst være ferske, vokse jevnt og ha en lang form.
- Påse at antiskli-gummiringen (8i) festes på bunnen av bollen.

Montering og betjening

- Knivbladene (8a/8b/8c) er veldig skarpe! Hold dem alltid på sidedelen og behandle dem varsomt.
- Plasser verktøyholderen (8d) på bollen (8h) og sett etterpå inn knivholderen (8a/8b/8c).

- Deretter settes fyllerøret (8e) inn og dreies med urviseren, slik at det går i lås med et klikk.
- Motordelen (4) synkroniseres med girkassen (8g), før delene trykkes sammen til de klikker på plass.
- Girkassen tilpasses stapperen med kryssfeste (8f), og dreies mot urviseren inntil den går i lås.
- Fyll røret med mat og påse at kryssfestet fra stapperen spidder midt i ingrediensen.
- Sett i kontakten til apparatet, velg riktig hastighet og trykk maten som spiddes ned røret.
- Når behandlingen er ferdig trekker du ut kontakten, og kobler stapperen med kryssfeste fra girkassen ved å vri den med urviseren for å løsne den.
- Trykk på EasyClick-utløserknappene (5) for å fjerne motordelen.
- Demonter fyllerøret ved å dreie det mot urviseren.
- Ta ut verktøyholderen med den aktive knivholderen.
- Snu den for å frigi knivholderen, før du heller ut bollens innhold.

Forsiktig

- Ikke bruk spiralkuttertilbehøret (8) til å behandle frossenmat. Behandlingen kan ødelegge knivbladene.
- Dersom forbindelsen blir for løs mellom maten og kryssfestet skal apparatet stanses, stapperen tas ut og maten spiddes igjen på kryssfestet.
- Harde grønnsaker/frukt (f.eks. gulrøtter) spiddes først på kryssfestet før røret fylles.
- For best mulig kulinarisk resultat anbefales det å dampe grønnsaksspiraler.
- Bollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen

Eksempel på oppskrift: Grønnsaksmuffins med chorizopølser

300 g gulrøtter

200 g poteter

300 g zucchini

60 g chorizopølser

4 egg

¼ ts rød pepper

1 ts hakket timian

100 g malt edamerostr

Salt og pepper tilsettes

Muffinsformer

- Følg instruksjonene over for å spiralisere zucchini, poteter og gulrøtter.
- Grønnsaksspiraler dampes til de blir al dente og la de dryppe av.
- Kutt opp chorizopølsene og bland resten av ingrediensene.
- Plasser grønnsaksspiralene i muffinsformen, tilføy den blandede eggmassen og la det hele steke i ovnen inntil massen blir sprø.
- Servering med tomatsaus anbefales.

Hakketilbehør (C)

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

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

Før bruk

- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre haking.
- Fjern alle bein, sener og brusk fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Påse at antiskli gummiringen festes på bunnen av hakkebollen.

Montering og betjening

- Ta plastikkdekslet forsiktig vekk fra bladene.
- Knivbladene (9b/9c) er veldig skarpe! Hold dem alltid i den øverste plastikkdelen og behandle dem varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen. Trykk den ned og dreid den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (9a).
- For å knuse is benyttes den spesielle iskniven (9c), og opptil 7 isbiter helles inn i hakkebollen.
- Hakken synkroniseres med motordelen (4) 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-utløserknappene (5) for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollen innhold. For å fjerne knivbladet skal det vrís lett, og så dras av.

Forsiktig

- Ikke bruk hakketilbehøret med hakkeknivene til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder, f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.
- 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.
- Kun «bc» hakketilbehør med den spesielle iskniven tillates til å knuse isbiter.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikro-bølgeovnen.

Maksimal rating er basert på MQ 20 hakken «hc» som har mest kraft, og annet anbefalt tilbehør kan ha betydelig lavere kraft.

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

75 g kremaktig honning
70 ml vann (vanilje-smak)

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

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

Smoothie2Go-tilbehør (D)

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

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

Før bruk

- Smoothie2Go må kun betjenes med det spesielle bladet (11a) dens.
- Bladet må alltid festes til miksebeholderen før motordelen tilkobles.

Montering og betjening

- Fyll miksebeholderen med ingredienser.
- Så festes bladet til miksebeholderen ved å vende den mot urviseren inntil den går i lås.
- Motordelen tilpasses, før delene trykkes sammen til de klikker på plass.
- Snu den monterte Smoothie2Go opp ned, sett i støpslet til apparatet og velg turbobastighet (3).
- Hold motordelen i en hånd og støtt miksebeholderen med den andre hånden.
- Når du er ferdig med å mikse dreies miksebeholderen til dens opprinnelige posisjon og støpslet dras ut.
- Trykk på EasyClick-utløserknappene (5) for å fjerne motordelen.
- Demonter bladet og benytt lokket med drikketut (11c) til å lukke Smoothie2Go.

For best mulige resultater

- Når du blander faste ingredienser må du kutte dem opp i små biter på maks. 2 cm.
- Faste ingredienser må alltid fylles på først i miksebeholderen (11b).
- For ekstra harde ingredienser kan det være nyttig å starte apparatet før man vender, for å oppnå maksimum effektivitet.
- Dersom miksebevegelesene stanser under miksing eller ingrediensene fester seg på sidene av miksebeholderen, kan det være utilstrekkelig med væske for å kunne mikse effektivt.
- Bruk turboknappen (3) når du blander faste eller svært tregtflytende ingredienser for å unngå at kniven blir stående.

Forsiktig

- Det må ikke benyttes kullsyreholdige eller varme

- ingredienser. La varme væsker avkjøles til romtemperatur før de benyttes.
- Dersom væsker eller deler av ingrediensene som bearbeides lekker, må driften stanses umiddelbart og støpslet dras ut av kontakten.
 - Unngå sterke vibrasjoner, støt eller fall under drift.
 - Stans driften umiddelbart dersom bladet er blokkert. Foreta demontering og fjern blokkeringen før driften fortsettes.
 - Bladet må kun være i drift med miksebeholderen tilkoblet.
 - Maksimum driftstid for Smoothie2Go er 60 sekunder.
 - La apparatet kjøles ned i 3 minutter før du starter den neste behandlingen.

Pleie og rengjøring (E)

- Håndmikseren og passende tilbehør må alltid rengjøres grundig med vann og rensemiddel innen første gangs bruk, og deretter etter hver bruk.
- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (4) eller girkassene (8g) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.
- Lokket (9a) kan skylles under rennende vann. Skal ikke dyppes i vann, ei heller plasseres i en oppvaskmaskin.
- Knivholderne (8a, 8b, 8c) kan rengjøres med en

spesialbørste (10) under rennende vann og i oppvaskmaskin.

- Girkassen (8g) og lokket (9a) skal aldri dyppes i vann eller settes i en oppvaskmaskin. Lokket kan skylles under rennende vann.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kan skrape på overflaten.
- Du kan fjerne antiskli gummiringene fra bunnen av bollene 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.

Garanti og service

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

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden. Det kan 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.



Veiledning for feilsøking

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

Svenska

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

Varning



Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.

- Opptre varsomt när de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes eller ved rengjøring.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.

- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

Delar och tillbehör

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motorenhet
- 5 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 6 Mixerskaft
- 7 Bägare
- 8 1250 ml Tillbehör med grönsakssvarv
 - a Pappardelle-kniv (insats)
 - b Tagliatelle-kniv (insats)
 - c Linguine-kniv (insats)
 - d Verktygshållare
 - e Påfyllningsrör
 - f Påmatare med fäst kors
 - g Växellåda
 - h Skål
 - i Gumming för halkskydd
- 9 Hacktillbehör «bc»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Iskniv
- 10 Borste
- 11 600 ml Smoothie2Go-tillbehör
 - a Knivenhet
 - b Blandbehållare
 - c Lock med drickpip

Så använder du apparaten

Ställa in hastigheten

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

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

Mixerskaft (A)

Handmixern är perfekt att använda vid tillredning av dippar, såser, salladsdressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes. Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Montering och hantering

- Skruva fast mixerskaftet (6) i motorenheten tills du hör ett klickande ljud.
- Placera mixerskaftet i de ingredienser som du vill blanda. Sätt igång apparaten.
- Mixa ingredienserna till önskad konsistens med en mjuk rörelse upp och ner.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick-frikopplingsknapparna (5) för att lossa mixerskaftet.

Varning

- 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.

Exempel på recept: Grön pesto

- ½ vitlöksklyfta
- 25 g parmesanost
- 20 g pinjenötter
- 50 ml olivolja
- 25 g torkade tomater
- 20 g basilika
- Salt och peppar
- Håll alla ingredienser i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa i turboläget tills blandningen har uppnått önskad konsistens.

Tillbehör med grönsakssvarv (B)

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

Se bearbetningsguide B för rekommendationer om livsmedel, hastigheter och möjliga former.

Före användning

- För att uppnå bästa möjliga resultat bör grönsakerna/frukterna vara färska, raka och avlånga.
- Se till att gummiringen för halkskydd (8i) sitter fast på skålens undersida.

Montering och hantering

- Knivarna (8a/8b/8c) är mycket vassa! Håll dem alltid i sidodelen och hantera dem varsamt.

- Placera verktygshållaren (8d) på skålen (8h) och sätt därefter i knivenheten (8a/8b/8c).
- Sätt fast inmatningsröret (8e) och vrid det medurs så att det låser fast med ett klickande ljud.
- Rikta in motorenheten (4) mot växellådan (8g) och tryck ihop delarna tills det hörs ett klickande ljud.
- Rikta in växellådan till påmataren med fästkors (8f) och vrid den moturs tills den låser fast.
- Fyll röret med livsmedel och se till att ingrediensen sitter centrerad i fästkorset på påmataren.
- Sätt i nätsladden, välj rätt hastighet och tryck långsamt ner livsmedlet med påmataren i röret.
- När bearbetningen är klar ska du dra ut nätsladden och koppla loss påmataren med fästkors från växellådan genom att vrida den medurs för att frigöra den.
- Tryck ner EasyClick-frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Ta loss påfyllningsröret genom att vrida det moturs.
- Ta ut verktygshållaren med den fastmonterade knivenheten.
- Vänd på verktygshållaren för att lossa knivenheten och håll ut skålens innehåll.

Varning

- Använd inte tillbehöret med grönsakssvarv (8) för att bearbeta djupfrysade livsmedel. Bearbetningen kan skada knivarna.
- Om livsmedlet håller på att lossna från fästkorset ska du stänga av apparaten, ta ut påmataren och sätta fast livsmedlet igen på fästkorset.
- Sätt fast hårda grönsaker/frukter (t.ex. morötter) på fästkorset först innan du fyller påfyllningsröret.
- För bästa kulinariska resultat rekommenderas ångkokning av grönsakspastan.
- Ställ aldrig in skålen i en mikrovågsugn.

Exempel på recept: Grönsaksmuffins med chorizo

- 300 g morötter
- 200 g potatis
- 300 g zucchini
- 60 g chorizo
- 4 ägg
- ¼ tesked paprikapulver
- 1 tesked hackad timjan
- 100 g malen edamerost
- Salt och peppar
- Muffinsformar

- Följ anvisningarna ovan för att skära zucchini, potatis och morötter i spiraler.
- Ångkoka grönsakerna tills de har rätt tuggmotstånd och låt dem rinna av i ett durkslag.
- Skär chorizon i bitar och mixa resten av ingredienserna.
- Fördela grönsakerna och korvbitarna i muffinsformarna, tillsätt äggblandningen och grädda i ugnen tills massan har stelnat.
- Servera med tomatås.

Hacktillbehör (C)

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

Se bearbetningsguide C 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 sitter fast på undersidan av hackskålen.

Montering och hantering

- Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven.
- Knivarna (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. Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (9a).
- Om du vill krossa is kan du använda den särskilda iskniven (9c) och lägga i upp till 7 isbitar i hackskålen.
- Rikta in hacktillbehöret mot motorenheten (4) 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-frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du håller ut skålen innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

Varning

- Använd inte hacktillbehören med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- 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.
- Endast «bc»-hacktillbehöret med den särskilda iskniven får användas för att krossa isbitar.
- Ställ aldrig in hackskålarna i en mikrovågsugn.

Maximal märkeffekt baseras på hacktillbehöret MQ 20 «hc» som kräver högst effekt, och andra rekommenderade tillbehör kan behöva avsevärt lägre effekt.

«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).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

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

Smoothie2Go-tillbehör (D)

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

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

Före användning

- Smoothie2Go fungerar endast med den särskilda knivenheten (11a).
- Sätt alltid fast knivenheten i blandbehållaren innan du sätter fast motorenheten.

Montering och hantering

- Fyll blandbehållaren med ingredienser.
- Sätt sedan fast knivenheten i blandbehållaren genom att vrida på den tills den hakar fast.
- Rikta in motorenheten och tryck ihop delarna tills du hör ett klickljud.
- Vänd det monterade Smoothie2Go-tillbehöret upp och ned, koppla in apparaten och välj turbohastighet (3).
- Håll fast motorenheten med en hand och stöd samtidigt blandbehållaren med den andra.
- När blandningsprocessen är klar ska du vrida på blandbehållaren tills den hamnar i ursprungsläget och koppla ur.
- Tryck ner EasyClick-frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Demontera knivenheten och använd locket med drickpip (11c) för att stänga Smoothie2Go.

Tips för bästa resultat

- När du mixar fasta ingredienser ska du skära dem i mindre bitar på max. 2 cm.
- Börja med att fylla på fasta ingredienser i blandbehållaren (11b).
- Om du bearbetar särskilt hårda ingredienser kan det vara en bra idé att starta apparaten innan du vrider för att uppnå maxeffekt.
- Om mixningen avbryts när mixern är igång eller om ingredienserna fastnar på sidan av blandbehållaren kan det bero på att det inte finns tillräckligt med vätska för att mixa effektivt.
- Använd turboknappen (3) när du mixar fasta eller trögflytande ingredienser för att förhindra att knivenheten fastnar.

Varning

- Bearbeta inte kolsyrade eller varma ingredienser. Låt varma vätskor svalna till rumstemperatur före bearbetningen.
- Avbryt genast driften och koppla ur apparaten om vätska eller delar av det innehåll som håller på att bearbetas läcker ut.
- Undvik skakningar, stötar eller fall under driften.
- Stoppa omedelbart driften när kniven sitter fast. Demontera och åtgärda blockeringen före fortsatt drift.
- Använd endast knivenheten när blandbehållaren är monterad.
- Maximal användningstid för Smoothie2Go är 60 sekunder.
- Låt apparaten svalna under 3 minuter innan du använder den igen.

Vård och rengöring (E)

- Rengör alltid stavmixern och tillbehören noggrant innan den första användningen och efter varje användning med vatten och diskmedel.
- Dra ut stavmixerns nätsladd före rengöringen.
- Sänk inte ner motorenheten (4) eller växellådorna (8g) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Locket (9a) kan sköljas under rinnande vatten. Sänk inte ner det i vatten och diska det inte i maskin.
- Knivenheterna (8a, 8b, 8c) kan rengöras med

specialborsten (10) under rinnande vatten eller i en diskmaskin.

- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kan 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.

Garanti och service

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

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

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

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



Veiledning for feilsøking

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

Suomi

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

Ennen käyttöä

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

Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaussasi tuotetta.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Sammuta laite ja irrota pistoke seinästä aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

Osat ja lisävarusteet

- Nopeussäädin
- Nopeussäätöpainike (on/off)
- Turbopainike (T)
- Moottoriosa
- EasyClick-vapautuspainikkeet
- Sekoitinvars
- Sekoituslasi
- 1250 ml spiraalilisävaruste
 - a Pappardelle-terä (irto-osa)
 - b Tagliatelle-terä (irto-osa)
 - c Linguine-terä (irto-osa)
 - d Työvälineen pidin
 - e Täyttöputki
 - f Työnnin, ristipää
 - g Vaihde
 - h Kulho
 - i Kumirengas,
- Pilkontalisävaruste «bc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
- Harja
- 600 ml:n Smoothie2Go-lisävaruste
 - a Teräkokoonpano
 - b Sekoitusastia
 - c Juomanokalla varustettu kansi

Laitteen käyttäminen

Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainiketta (2) painetaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen (1) asetusta. Mitä suurempi nopeusasetus, sitä nopeammin pilkkominen tapahtuu. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella.

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

Sekoitusvars (A)

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippikastikkeiden, kastikkeiden, salaattikastikkeiden, keittojen, vauvanruokien sekä juomien, smoothien ja pirtelöiden valmistukseen. Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä sekoitusvars (6) moottoriosaan niin, että se napsahtaa paikoilleen.

- Aseta sekoitusvarsi sekoitettavien aineiden joukkoon. Kytke laite sitten päälle.
- Sekoita ainekset haluamaasi paksuuteen hitaalla pystyliikkeellä.
- Irrota sauvasekoittimen pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick-vapautuspainiketta (5) irrottaaksesi sekoitusvarren.

Varoitus

- Jos soseutat laitteella kuumaa ruokaa kasarissa tai kattilassa, nosta kasari tai kattila pois lämmönlähteen päältä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuumien ruokien jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä anna sauvasekoittimen istua kuumassa kasarissa liedellä, kun sitä ei käytetä.

Esimerkkiresepti: Vihreä pesto

½ valkosipulin kynttä

25 g parmesaanijuustoa

20 g pinjansiemeniä

50 ml oliiviöljyä

25 g kuivattua tomaattia

20 g basilikaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Pane kaikki aineet kannuun edellä luetellussa järjestyksessä.
- Laita sauvasekoitin kannun pohjalle. Sekoita turbonopeudella, kunnes sakeus on haluttu.

Spiraalileikkuri (B)

Spiraalisävaruste soveltuu erinomaisesti kaikenlaisten kasvispastojen, salaattien ja koristeellisten hedelmäannosten valmistamiseen

Katso ruoka-ainesuosituksukset, nopeudet ja saatavat muodot prosessointioppaasta B.

Ennen käyttöä

- Saat parhaat tulokset käyttämällä tuoreita, suorakasvuisia ja pitkulaisia kasviksia/hedelmiä.
- Tarkasta, että kumirengas (8i) on kiinnitetty kulhon pohjaan.

Kokoaminen ja käyttö

- Terät (8a/8b/8c) ovat erittäin teräviä! Tartu aina sivuosaan ja käsittele teriä varovasti.
- Aseta työvälineen pidin (8d) kulhon (8h) päälle ja kiinnitä sitten teräkiekko (8a/8b/8c).
- Aseta täyttöputki (8e) paikoilleen ja käännä myötäpäivään, kunnes se naksahtaa kiinni.
- Kohdistaa moottoriosaa (4) vaihteeseen (8g) ja paina osia yhteen, kunnes ne naksahtavat kiinni.
- Sovita vaihde työntimen ristipäähän (8f) ja käännä vastapäivään, kunnes se lukkiutuu.
- Täytä putki ruoka-aineella ja varmista, että työntimen ristipää tunkeutuu aineen keskiosaan.
- Työnnä pistoke pistorasiaan, valitse oikea nopeus ja paina ruoka-ainetta hitaasti alaspäin pitkin putkea.

- Kun prosessointi on valmis, irrota pistoke pistorasiasta ja ristipäinen työnkin vaihteesta kääntämällä myötäpäivään.
- Irrota moottoriosaa painamalla EasyClick-vapautuspainiketta (5)
- Irrota täyttöputki kääntämällä sitä vastapäivään.
- Ota työvälineen pidin ja teräkiekko pois.
- Vapauta teräkiekko ympäri kääntämällä ja kaada sisältö kulhosta.

Varoitus

- Älä käytä spiraalisävarustetta (8) jäisten ruokien prosessointiin. Muutoin terät voivat vioittua.
- Jos ruoka-aineen ja ristipään liitos löystyy, pysäytä laite, ota työnkin ulos ja työnnä ruoka-aine uudelleen ristipäähän.
- Kiinnitä kovat kasvikset/hedelmät (esim. porkkanat) ristipäähän ennen putken täyttämistä
- Saat maukkaimmat tulokset höyryttämällä kasvispiraalit.
- Älä koskaan laita kulhoa mikroaaltouuniin

Esimerkkiresepti: Kasvismuffini chorizo-makkaran kera

300 g porkkanaa

200 g perunaa

300g zucchiniä

60 g chorizo-makkara

4 munaa

¼ tlk punapippuria

1 tlk hienonnettua timjamia

100 g edamraastetta

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Paperimuotteja

- Leikkaa zucchini, perunat ja porkkanat spiraaleiksi edellä olevien ohjeiden mukaisesti.
- Höyrytä kasvisspiraaleja, kunnes ne ovat al dente, ja valuta.
- Leikkaa chorizo-makkara ja sekoita loput aineet.
- Pane kasvisspiraalit paperimuottiin, lisää sekoitettu munamassa ja paista uunissa, kunnes massa on rapeaa.
- Lisukkeeksi suositellaan tomaattikastiketta.

Pilkontalisävaruste (C)

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

Lue käsittelyoppaasta C 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 on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö

- Irrota muovisuoja varoen terästä.
- Terät (9b/9c) ovat erittäin teräviä! Pitele niitä aina muoviosasta ja käsittele niitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (9a) paikoilleen.
- Käytä jään murksaamiseen jääterää (9c) laittaen enintään 7 jääkuutiota pilkontakulhoon.
- Kohdista pilkontalisävaruste moottoriosan (4) 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 pilkonut ainekset, irrota pistoke ja paina vapautuspainikkeita (5) 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 (9/10/11) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutiota, kahvinpajuja, jyvät tai kovia mausteita, kuten murskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Jos käytät laitetta kuuman ruoan soseutukseen, varmista että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkontalisävarusteella voi murskata jääkuutiota.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoja mikroaaltouuniin.

Maksimiluokitus perustuu MQ 20 -silppuriin «hc», joka vaatii eniten sähköä, ja muut suositellut lisävarusteet saattavat vaatia huomattavasti vähemmän sähköä.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

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

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

Smoothie2Go-lisävaruste (D)

Smoothie2Go sopii erinomaisesti hedelmärehujen, smoothieiden ja pirtelöiden valmistukseen. Se sopii myös cocktailien ja jääkuutiot sisältävien kylmien juomien valmistukseen. Kun sekoitusastiaa käytetään juomanokallisen kannen kanssa, se voidaan myös ottaa mukaan. Lue käsittelyoppaasta D maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Ennen käyttöä

- Smoothie2Go-lisävarustetta saa käyttää vain omalla teräkokoonpanollaan (11a).
- Kiinnitä teräkokoonpano aina sekoitusastiaan, ennen kuin kiinnität moottoriosan.

Kokoaminen ja käyttö

- Täytä sekoitusastia aineksilla.
- Kiinnitä sitten teräkokoonpano sekoitusastiaan kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu.
- Kohdista moottoriosan ja paina osia yhteen, kunnes ne naksahtavat kiinni.
- Käännä koottu Smoothie2Go ylösalaisin, kytke laite pistorasiaan ja valitse turbonopeus (3).
- Pitele moottoriosaa yhdessä kädessä ja tue sekoitusastiaa toisella kädellä.
- Kun olet sekoittanut ainekset, käännä sekoitusastia alkuperäiseen asentoonsa ja irrota pistorasiasta.
- Irrota moottoriosan painamalla EasyClick-vapautuspainiketta (5)
- Pura teräkokoonpano ja sulje Smoothie2Go juomanokallisella kannella (11c).

Parhaat tulokset

- Kun sekoitat kiinteitä aineksia, leikkaa ne pieniksi paloiksi (enintään 2 cm).
- Laita kiinteät ainekset aina ensin sekoitusastiaan (11b).
- Erityisesti kovien aineiden tapauksessa voi olla hyvä ajatus käynnistää laite ennen sen kääntämistä, jotta se toimisi mahdollisimman tehokkaasti.
- Jos sekoittaminen pysähtyy kesken kaiken tai aineksia takertuu sekoitusastian reunaan, astiassa ei ehkä ole riittävästi nestettä, jotta laite voisi sekoittaa tehokkaasti.
- Käytä turbopainiketta (3) sekoittaessasi kiinteitä tai hyvin paksuja aineksia välttääksesi terän juuttumisen.

Varoitukset

- Älä käsittele hiilihapotettuja tai kuumia aineksia. Alla kuumien nesteiden jäähtyä huoneen lämpötilaan ennen käsittelemistä.
- Lopeta käyttö heti ja irrota laite pistorasiasta, jos nestettä tai käsiteltyä sisältöä vuotaa ulos.
- Vältä kovaa tärinää, iskuja ja pudottamista käytön aikana.

- Lopeta käyttö heti, jos terä tukkeutuu. Pura ja poista tukos ennen käytön jatkamista.
- Teräkokoonpanoa tulee käyttää vain sen mukana toimitetun sekoitusastian kanssa.
- Smoothie2Gon pisin käyttöaika on 60 sekuntia.
- Alla laitteen jäähtyä 3 minuuttia ennen seuraavien aineiden käsittelyä.

Hoito ja puhdistus (E)

- Puhdista aina sauvasekoitin ja sopivat lisävarusteet huolella ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käyttökerran jälkeen vedellä ja pesuaineella.
- Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (4) tai käyttöpyörästä (8g) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Kansi (9a) voidaan huuhdella juoksevassa vedessä. Älä upota veteen tai laita tiskikoneeseen.
- Teräkiekot (8a, 8b, 8c) voidaan puhdistaa erityisharjalla (10) juoksevassa vedessä tai tiskikoneessa.
- 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 vihanneksijyllä ennen puhdistamista.

Takuu ja huolto

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

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.



Vianetsintäopas

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

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, a następnie zachować ją na przyszłość. Zdemontuj wszystkie elementy oraz wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu i usuń je w odpowiedni sposób.

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.
- Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpiern wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- 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 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.
- 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

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Silnik
- 5 Przyciski blokady EasyClick
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Akcesorium szatkownica spiralna 1250 ml
 - a ostrze papardelle (wkładka)
 - b ostrze tagliatelle (wkładka)
 - c ostrze linguine (wkładka)
 - d uchwyt narzędzia
 - e element do wkładania produktów
 - f dociskacz z krzyżakiem ustalającym
 - g przekładnia
 - h misa
 - i antypoślizgowy pierścień gumowy
- 9 Końcówka do siekania «bc»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Ostrze do lodu
- 10 Szczotka
- 11 Przystawka Smoothie2Go o pojemności 600 ml
 - a Zespół ostrza
 - b Pojemnik do mieszania
 - c Pokrywa z dziobkiem do picia

Jak korzystać z urządzenia

Ustawianie prędkości

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

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

Trzonek blendera (A)

Blender doskonale sprawdza się podczas przygotowywania dipów, sosów, dressingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci, a także drinków i koktajli mlecznych. Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

Montaż i obsługa

- Podłącz końcówkę nasadki miksującej (6) do obudowy silnika, aż do momentu zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Umieść nasadkę miksującą do pojemnika z produktami, które mają być zmiksowane. Następnie włącz urządzenie.
- Miksuj składniki poruszając delikatnie końcówką w górę i w dół, aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.
- Po użyciu odłącz blender od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady EasyClick (5), aby odłączyć nasadkę miksującą.

Uwaga

- 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.

Przykładowy przepis: Zielone pesto

- ½ ząbka czosnku
- 25 g parmezanu
- 20 g orzeszków pinii
- 50 ml oliwy z oliwek
- 25 g suszonych pomidorów
- 20 g bazylii
- sól i pieprz do smaku
- Umieścić wszystkie składniki w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.

- Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksować z prędkością turbo do czasu uzyskania pożądanej konsystencji.

Akcesorium Szatkownica spiralna (B)

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

Zalecane produkty żywnościowe, prędkości i powstające kształty podano w Instrukcji obróbki B.

Przed użyciem

- Najlepsze wyniki otrzymuje się, gdy warzywa/owoce są świeże oraz mają prosty i wydłużony kształt.
- Sprawdź, czy na spodzie misy znajduje się antypoślizgowy gumowy pierścień (8i).

Montaż i obsługa

- Ostrza (8a/8b/8c) są bardzo ostre! Zawsze chwytaj ostrza za boczną część i obchodź się z nimi ostrożnie.
- Umieść uchwyt narzędzia (8d) na misie (8h), a następnie włoż tarczę (8a/8b/8c).
- Następnie włoż element do wkładania produktów (8e) i obróć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby kliknął, blokując się w odpowiednim położeniu.
- Ustaw w jednej linii silnik (4) i przekładnię (8g) i ściśnij obie części, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Dopasuj przekładnię do dociskacza z krzyżakiem ustalającym (8f) i obróć ją w lewo, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Napętnij naczynie produktem żywnościowym i sprawdź, czy krzyżak ustalający dociskacza jest skierowany w środek dodawanego składnika.
- Podłącz urządzenie do sieci, wybierz odpowiednią prędkość i powoli popychaj produkt żywnościowy w dół kanału do wkładania produktów.
- Po zakończeniu obróbki wyjmij wtyczkę z gniazda i odłącz dociskacz z krzyżakiem ustalającym od przekładni, obracając ją w prawo, aby zwolnić blokadę.
- Naciśnij przyciski zwalniające EasyClick (5), aby odłączyć silnik.
- Zdemontuj element do nakładania produktów, obracając go w lewo.
- Zdejmij uchwyt narzędzia z założoną tarczą.
- Obracając tarczę wyjmij ją i wylej zawartość misy.

Ostrożnie

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

- Jeśli krzyżak ustalający przestanie stykać się z produktem żywnościowym, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć dociskacz i nakierować ponownie produkt żywnościowy na krzyżak ustalający.
- Twarde warzywa/owoce (np. marchewkę) należy przed włożeniem do kanału do nakładania produktu nadziać na krzyżak ustalający.
- Najlepsze kulinarne rezultaty osiąga się, gotując warzywną spiralę na parze.
- Nie wolno podgrzewać misy w kuchence mikrofalowej

Przykładowy przepis: Babeczki warzywno z kiełbasą chorizo

300 g marchwi

200 g ziemniaków

300 g cukinii

60 g kiełbasy chorizo

4 jajka

¼ łyżeczki czerwonej papryki

1 łyżeczka posiekanego tymianku

100 g mielonego sera edamskiego

sól i pieprz do smaku

Papierowe foremki do babeczek

- Przygotować spirale cukinii, ziemniaków i marchwi zgodnie z podaną powyżej instrukcją.
- Ugotować al dente spirale warzywno na parze i odsączyć.
- Pociąć kiełbasę chorizo i wymieszać resztę składników.
- Włożyć spirale warzywno do papierowych foremek, dodać zmiksowaną masę jajeczną i piec w piekarniku, dopóki masa nie będzie chrupiąca.
- Zaleca się podawać z sosem pomidorowym.

Końcówka do siekania (C)

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

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obsługi C.

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 znajduje się na spodzie misy do siekania.

Montaż i obsługa

- Usuń ostrożnie plastikową osłonę z ostrza.
- Ostrza (9b/9c) są bardzo ostre! Chwytaj ostrza za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nimi ostrożnie.

- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu misy do siekania. Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (9a).
- Do kruszenia lodu używaj ostrza (9c) i napełniaj misę do siekania maksymalnie 7 kostkami lodu.
- Ustaw w jednej linii końcówkę do siekania i silnik (4) 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 EasyClic (5), 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 (9/10/11) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- 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.
- Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie specjalnego ostrza «bc».
- Nie wolno podgrzewać misy do siekania w kuchence mikrofalowej.

Maksymalne dane są oparte na danych końcówki do siekania MQ 20 „hc”, która pobiera największą ilość mocy, inne zalecane końcówki mogą pobierać znacznie mniej mocy.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

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

Przystawka Smoothie2Go (D)

Przystawka Smoothie2Go jest przeznaczona do przygotowywania soków owocowych, drinków i koktajli mlecznych. Ponadto do koktajli i zimnych napojów z kostkami lodu. Po założeniu pokrywki z dziobkiem do picia pojemnik można zabrać ze sobą. Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki D.

Przed użyciem

- Przystawki Smoothie2Go można używać wyłącznie z przeznaczonym do niej, specjalnym zespołem ostrza (11a).
- Zawsze mocować zespół ostrza do pojemnika do mieszania przed zamocowaniem do silnika.

Montaż i obsługa

- Napełnij pojemnik do mieszania składnikami.
- Następnie zamocuj do pojemnika zespół ostrza obracając go w prawo, aby zablokować.
- Ustaw w jednej linii z silnikiem i przyciśnij oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Obróć zmontowaną przystawkę Smoothie2Go do góry nogami, podłącz urządzenie do zasilania i wybierz prędkość Turbo (3).
- Trzymaj silnik w jednej ręce, a drugą podpieraj pojemnik do mieszania.
- Po zakończeniu blendowania obróć pojemnik do początkowej pozycji i odłącz od źródła zasilania.
- Naciśnij przyciski zwalniające EasyClick (5), aby odłączyć silnik.
- Zdemonstuj zespół ostrza i użyj pokrywki z dziobkiem do picia (11c), aby zamknąć przystawkę Smoothie2Go.

Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

- Większe kawałki składników powinny być pocięte na mniejsze części o maks. wielkości 2 cm.
- Zawsze najpierw wrzucać do pojemnika składniki stałe (11b).
- W przypadku szczególnie twardych składników pomocne może być najpierw uruchomienie urządzenia, aby osiągnęło swoją maksymalną wydajność.
- Jeśli blendowanie ulegnie zatrzymaniu albo składniki przylepią się do ścianek pojemnika do mieszania, oznacza to, że w pojemniku może być niewystarczająca ilość płynu.
- Używać przycisku Turbo (3) podczas miksowania stałych lub kleistych składników, aby zapobiec blokadzie ostrza.

Ostrożnie

- Nie należy miksować składników gazowanych lub gorących. Przed przetworzeniem gorące płyny należy schłodzić do temperatury pokojowej.
- Natychmiast przerwać pracę i odłączyć urządzenie od źródła zasilania w przypadku wycieku płynów lub miksowanej zawartości.

- Uważać, aby nie upuścić, nie wstrząsać ani nie uderzyć urządzenia podczas pracy.
- Natychmiast przerwać pracę po zablokowaniu się ostrza. Przed kontynuowaniem rozmontować urządzenie i usunąć blokadę.
- Zespół ostrza powinien być używany wyłącznie po zamontowaniu do pojemnika do mieszania.
- Maksymalny czas pracy przystawki Smoothie2Go wynosi 60 sekund.
- Przed ponowną pracą pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez 3 minuty.

Konserwacja i czyszczenie (E)

- Blender ręczny oraz jego akcesoria umyć po pierwszym użyciu i każdym kolejnym wodą i detergentem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć blender od źródła zasilania.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (4) i przekładni (8g) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Pokrywę (9a) można myć pod bieżącą wodą. Nie zanurzać w wodzie i nie myć w zmywarce.
- Tarcze (8a, 8b, 8c) można czyścić wyłącznie specjalną szczotką (10) pod bieżącą wodą i w zmywarce.
- Wszystkie pozostałe części mogą być myte 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.

Gwarancja i serwis

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

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.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Braun.
Pojemnik do mieszania przecieka	Zespół ostrza jest nieprawidłowo zamontowany lub zużyty	Sprawdzić, czy zespół ostrza zamontowano prawidłowo i nie jest uszkodzony
	Zespół ostrza nie został prawidłowo przykręcony do pojemnika do mieszania	Sprawdzić ustawienie zespołu ostrza
Blendowanie działa nieprawidłowo, ostrze utknęło lub prędkość jest zbyt mała	Pojemnik do mieszania jest przepełniony	Sprawdzić zalecenie dotyczące maksymalnej ilości
	Duże kawałki bardzo twardego składnika blokują ostrze	Natychmiast przerwać blendowanie, odłączyć silnik od zespołu ostrza i usunąć blokadę przed kontynuowaniem
		Postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi kolejności i umieszczania twardych składników na dnie pojemnika
		Przed blendowaniem twarde składniki pokroić na małe kawałki
		Postępować zgodnie z zaleceniem, aby najpierw uruchomić silnik, a następnie obrócić urządzenie w celu blendowania
Nie można odkręcić zespołu ostrza	Miksowane były ciepłe składniki	Zanurzyć pojemnik do mieszania w ciepłej wodzie

Český

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

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

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, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkajících 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.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přírodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- 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 žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

Díly a příslušenství

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo (T)
- 4 Část motoru
- 5 Uvolňovací tlačítka EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 1250 ml příslušenství spirálového kráječe
 - a nůž na Pappardelle (vločka)
 - b nůž na Tagliatelle (vločka)
 - c nůž na Linguine (vločka)
 - d držák nástrojů
 - e plnicí trubice
 - f posunovač s fixačním křížem
 - g převodovka
 - h nádoba
 - i protiskluzový pryžový kroužek
- 9 Příslušenství na sekání «bc»
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Nůž na led
- 10 Kartáč
- 11 600 ml příslušenství na Smoothie2Go
 - a Sestava nože
 - b Mixovací nádoba
 - c Víko s výtokovým otvorem na pití

Jak používat přístroj

Nastavení rychlosti

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

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

Šlehací násada (A)

Ruční šlehač 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 mixovací hřídel (6) k části motoru tak, aby zaklapl.
- Umístěte mixovací hřídel do směsi, která se má mixovat. Poté zapněte přístroj.
- Rozmixujte přísady do požadované konzistence jemnými pohyby nahoru a dolů.
- Po použití odpojte ruční mixér od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick (5) pro sejmutí mixovacího hřídele.

Pozor

- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin v pánvi nebo hrnci sejměte pánev nebo hrnec z tepelného zdroje a ujistěte se, že tekutina nevěře. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.

Příklad receptu: Zelené pesto

½ stroužku česneku

25 g parmazánu

20 g piniových ořechů

50 ml olivového oleje

25 g sušených rajčat

20 g bazalky

sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady do poháru ve výše uvedeném pořadí.
- Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte rychlostí Turbo, dokud nebude dosaženo požadované konzistence.

Příslušenství spirálového kráječe (B)

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

Viz průvodce zpracováním B pro doporučené potraviny, rychlosti a výsledné tvary.

Před použitím

- Pro nejlepší výsledky by měly být zelenina/ovoce ideálně čerstvé, rovné rostlé a dlouhého tvaru.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (8i) připevněn na spodku nádoby.

Sestavení a obsluha

- Nože (8a/8b/8c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za boční část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umístěte držák nástrojů (8d) na nádobu (8h) a poté vložte nosič nože (8a/8b/8c).
- Poté vsadte plnicí trubici (8e) a otočte ji ve směru hodinových ručiček tak, aby zapadla s klapnutím.
- Zarovnejte část motoru (4) s převodovkou (8g) a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Přizpůsobte převodovku posunovači s fixačním křížem (8f) a otočte jej proti směru hodinových ručiček tak, aby se zaaretoval.

- Naplňte trubici potravinami a ujistěte se, že fixační kříž z posunovače uprostřed napichuje přísadu.
- Zapojte přístroj, vyberte správnou rychlost a pomalu tlačte napichnutou potravinu dolů trubici.
- Po dokončení zpracování odpojte přístroj a odstraňte posunovač s fixačním křížem z převodovky otočením ve směru hodinových ručiček pro odjištění.
- Stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick (5) pro odstranění části motoru.
- Demontujte plnicí trubici otočením proti směru hodinových ručiček.
- Vyjměte držák nástrojů s připevněným nosičem nože.
- Otočte pro uvolnění nosiče nože a vysypte obsah nádoby.

Pozor

- Nepoužívejte příslušenství spirálového kráječe (8) ke zpracovávání zmrzlých potravin. Zpracovávání by mohlo poškodit nože.
- Pokud se spojení mezi potravinou a fixačním křížem uvolní, zastavte přístroj, vyjměte posunovač a znovu napichněte potravinu na fixační kříž.
- Napichněte tvrdou zeleninu/ovoce (např. mrkve) na fixační kříž před naplněním trubice.
- Pro nejlepší kulinářské výsledky se doporučuje napaření zeleninových spirál.
- Nikdy nedávejte nádobu do mikrovlnné trouby

Příklad receptu: Zeleninové muffiny se salámem Chorizo

300 g mrkve

200 g brambor

300 g cukety

60 g salámu Chorizo

4 vejce

¼ čajové lžičky papriky

1 čajovou lžičku sekaného tymiánu

100 g eidamu

sůl a pepř pro ochucení

Papírové košíčky na muffiny

- Řid'te se výše uvedenými pokyny pro vytvoření spirál z cuket, brambor a mrkví.
- Napařujte zeleninové spirály do konzistence al dente a vysušte je.
- Nakrájejte salám Chorizo a rozmixujte zbytek přísad.
- Vložte zeleninové spirály do papírových košíčků na muffiny, přidejte rozmixovanou vaječnou hmotu a pečte v troubě, dokud nebude hmota křehká.
- Doporučuje se servírovat s rajskou omáčkou.

Příslušenství na sekání (C)

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

Viz průvodce zpracováním C 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 připevněný na spodku sekací nádoby.

Sestavení a obsluha

- Opatrně sejměte plastový kryt z nože.
- Nože (9b/9c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za horní plastovou část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby. Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (9a).
- K drcení ledu použijte speciální nůž na led (9c) a naplňte až 7 kostek ledu do sekací nádoby.
- Zarovnejte sekáček s částí motoru (4) 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 (5) pro sejmутí části motoru.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmutí nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

Pozor

- Nepoužívejte příslušenství na sekání 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.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin se ujistěte, že tekutina nevře. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Pouze příslušenství na sekání «bc» se speciálním nožem na led je dovoleno pro drcení ledových kostek.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

Maximální výkon je založený na sekáčku MQ 20 «hc», který podává nejvyšší výkon a jiné doporučované nástavce mohou podávat výrazně nižší výkon.

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

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

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

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

Příslušenství (D) na Smoothie2Go

Smoothie2Go se perfektně hodí na přípravu ovocných šťáv, smoothie a mléčných koktejlů. Kromě toho také na koktejly a chlazené nápoje s kostkami ledu. S použitím víka s výtokovým otvorem na pití lze mixovací nádobu vzít také s sebou. Viz průvodce zpracováním D ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Před použitím

- Smoothie2Go smí být provozován pouze s použitím speciální sestavy nože (11a).
- Sestavu nože vždy připojte k mixovací nádobě před připojením části motoru.

Sestavení a obsluha

- Naplňte mixovací nádobu přísadami.
- Potom připojte sestavu nože k mixovací nádobě otáčením ve směru hodinových ručiček dokud nezapadne.
- Zarovnejte část motoru a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Sestavený Smoothie2Go obraťte dnem vzhůru, připojte přístroj k el. síti a zvolte Turbo rychlost (3).
- Držte část motoru v jedné ruce a druhou rukou podpírejte mixovací nádobu.
- Po ukončení mixování otočte mixovací nádobu do původní polohy a odpojte od sítě.
- Stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick (5) pro odstranění části motoru.
- Odmontujte sestavu nože a použijte víko s výtokovým otvorem na pití (11c) k uzavření Smoothie2Go.

Rady pro co nejlepší výsledky

- Při mixování tuhých přísad tyto přísady nakrájejte na malé kousky max. 2 cm.
- Vždy vložte nejdříve tuhé přísady do mixovací nádoby (11b).
- Pro zvláště tvrdé přísady by mohlo být nápomocné nejdříve spustit přístroj před obrácením k dosažení maximální efektivity.
- Pokud se mixování během provozu zastaví nebo přísady ulpí na bocích mixovací nádoby, může být množství tekutiny nedostatečné pro účinné mixování.
- Při mixování tuhých nebo vysoce vazkých přísad použijte tlačítko Turbo (3), abyste zabránili uváznutí nože.

Pozor

- Nezpracovávejte přísady nasycené kyslíčkem uhlíčitým nebo horké přísady. Před zpracováním nechte horké tekutiny vychladnout na pokojovou teplotu.

- Okamžitě přerušte zpracování a přístroj odpojte od sítě, pokud vytékají ven tekutiny nebo zpracovávány obsah.
- Zabraňte silným otřesům, nárazům nebo pádu během provozu.
- Když je nůž zablokovaný, okamžitě zastavte zpracování. Odmontujte díl a odstraňte zablokování před dalším zpracováním.
- Sestava nože smí být používána pouze s připojenou mixovací nádobou.
- Maximální doba provozu pro Smoothie2Go je 60 sekund.
- Před zahájením další přípravy nechte přístroj 3 minuty vychladnout.

Péče a čištění (E)

- Před prvním použitím a vždy po každém použití ruční mixér a vhodné příslušenství důkladně očištěte vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte část motoru (4) ani převodovky (8a, 9a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Víko (9a) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte do vody ani nevkládějte do myčky na nádobí.
- Nožové nástavce (8a, 8b, 8c) lze čistit speciálním kartáčem (10) pod tekoucí vodou a v myčce 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.

Záruka a servis

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

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 sběrný ve vaší zemi.



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



Průvodce odstraňováním poruch

Problém	Potenciální příčiny	Řešení
Ruční mixér nefunguje.	Chybí napájení	"Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Braun."
Mixovací nádoba je netěsná	Sestava nože není správně umístěná nebo je opotřebovaná	Zkontrolujte, zda sestava nože je řádně připojená a zda není poškozená
	Sestava nože není správně našroubovaná na mixovací nádobu	Zkontrolujte polohu sestavy nože
Mixování nefunguje správně, blokování nože nebo příliš nízká rychlost	Mixovací nádoba je přeplněná	Zkontrolujte doporučené maximální množství
	Velké kusy nebo velmi tvrdé potraviny blokuji nůž	"Zastavte okamžitě mixování, část motoru odejměte od sestavy nože a odstraňte zablokování před dalším zpracováním"
		"Řiďte se pokyny pro správné pořadí přísad, tvrdé potraviny vkládejte na dno nádob"
		"Tvrdé potraviny před mixováním nakrájejte na malé kousky"
		Řiďte se pokyny nejdříve spustit motor a potom obrátit dnem vzhůru přístroj k mixování
Sestavu nože nelze odšroubovat	Byly zpracovávány horké přísady	Ponořte mixovací nádobu do teplé vody

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

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

Upozornenie

-  Ostré je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vysypaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Toto zariadenie 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 zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je prístroj bez dozoru a pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja ho vypnite a vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.

- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)
- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7 Nádobá
- 8 1250 ml špirálovité príslušenstvo
 - a Čepeľ Pappardelle (vločka)
 - b Čepeľ Tagliatelle (vločka)
 - c Čepeľ Linguine (vločka)
 - d Držiak náradia
 - e Plniaca trubica
 - f Zatláčač s upevňovacím krížom
 - g Prevodovka
 - h Miska
 - i Protišmykový gumený krúžok
- 9 Doplňkový krájač «bc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Čepeľ na ľad
- 10 Kefka
- 11 Príslušenstvo Smoothie2Go s objemom 600 ml
 - a Montážny prvok čepele
 - b Nádobá na miešanie
 - c Uzáver so žliabkom na pitie

Obsluha spotrebiča

Nastavenie rýchlosti

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

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

Hriadel' mixéra (A)

Ručný miešač je ideálny na prípravu dipov, omáčok,

dressingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteílů.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Montáž a obsluha

- Hriadeľ mixéra (6) nasad'te na diel motora tak, aby zaznelo cvaknutie.
- Hriadeľ mixéra umiestnite do zmesi, ktorá sa bude mixovať. Potom spotrebič zapnite.
- Ingrediencie zmixujte na požadovanú konzistenciu, pričom vykonávajte pohyb nahor a nadol.
- Po použití odpojte ručný mixér a stlačením uvoľňovacích tlačidiel EasyClick (5) odpojte hriadeľ mixéra.

Pozor

- Ak spotrebič používate na prípravu pyré z horúcich potravín v panvici alebo hrnci, panvicu alebo hrniec dajte dolu z ohňa a skontrolujte, či kvapalina nevie. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Keď sa ručný mixér nepoužíva, nenechávajte ho položený na horúcom hrnci na varnej platni.

Príklad receptu: Zelené pesto

- ½ strúčiku cesnaku
- 25 g parmezánu
- 20 g píniových orieškov
- 50 ml olivového oleja
- 25 g sušených paradajok
- 20 g bazalky
- soľ a korenie na ochutenie
- Všetky ingrediencie dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.
- Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri rýchlosti Turbo, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

Špirálové príslušenstvo (B)

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

Odporúčané potraviny, rýchlosti a výsledné tvary nájdete v Príručke spracovaním B.

Pred použitím prístroja

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov by zelenina/ovocie mali byť ideálne čerstvé a rovného a dlhého tvaru.
- Uistite sa, že protišmykový gumený krúžok (4) je nasadený na dne misky.

Montáž a obsluha

- Čepele (8a/8b/8c) sú veľmi ostré! Vždy ich držte za bočnú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Držiak náradia (8d) umiestnite na misku (8h) a následne vložte držiak čepele (8a/8b/8c).

- Následne zapojte plniacu trubicu (8e) a otočte ju v smere otáčania hodinových ručičiek, aby zapadla s kliknutím.
- Diel motora (4) zarovnajete s prevodovkou (8g) a diely vzájomne do seba zatlačte, kým nezakliknú.
- Prevodovku prispôsobte zatláčaču s upevňovacím krížom (8f) a otočte ju proti smeru otáčania hodinových ručičiek, kým sa neuzamkne.
- Naplňte trubicu jedlom a uistite sa, že upevňovací kríž od bodcov zatláčača prechádza stredom prísady.
- Zapojte spotrebič, vyberte si správnu rýchlosť a pomali zatláčajte prekrajované potraviny do trubice.
- Keď sa spracovanie dokončí, vypnite a odpojte zatláčač s upevňovacím krížom z prevodovky tak, že ho otočíte v smere hodinových ručičiek a otvoríte ho.
- Zatlačte uvoľňovacie tlačidlá EasyClick (5), aby ste odpojili motorovú časť.
- Rozoberte plniacu trubicu tak, že ju otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek.
- Vyberte držiak nástroja so zapojeným držiakom čepele.
- Preklopte, aby ste uvoľnili držiak čepele a vyliali obsah misky.

Pozor

- Špirálové príslušenstvo (8) nepoužívajte na spracovanie zmrazených potravín. Spracovanie by mohlo poškodiť čepele.
- Ak sa prepojenie medzi potravinami a upevňovacím krížom uvoľní, zastavte spotrebič, vyberte zatláčač a potraviny opätovne nabodnite na upevňovací kríž.
- Tvrdú zeleninu/ovocie (napr. mrkvu) napichnite najskôr na upevňovací kríž a až potom ju vložte do trubice.
- Na dosiahnutie najlepších kulinárskych výsledkov sa odporúča pripraviť zeleninové špirály na pare.
- Misku nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Príklad receptu: Zeleninové muffiny s klobásou

Chorizo

- 300 g mrkv
- 200 g zemiakov
- 300 g Zucchini
- 60 g klobásy Chorizo
- 4 vajcia
- ¼ čajovej lyžičky červeného korenia
- 1 čajová lyžička posekaného tymiánu
- 100 g pomletého edamu
- soľ a korenie na ochutenie
- Papierové košíčky na muffiny
- Postupujte podľa vyššie uvedených pokynov, aby ste zucchini, zemiaky a mrkvu nakrájali na špirály.
- Zeleninové špirálky pripravujte na pare, kým nebudú polomäkké a zlejte ich.
- Klobásu Chorizo nakrájajte a zmiešajte ju s ostatnými prísadami.
- Do papierového košíčka na muffiny dajte zeleninové špirálky, pridajte zmixovanú vaječnú

- hmotu a pečte v rúre, kým nebude masa chrumkavá.
- Odporúča sa podávať s paradajkovou omáčkou.

Doplňkový krájač (C)

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

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

Pred použitím

- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepele.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh je nasadený na dne misky krájača.

Montáž a obsluha

- Opatrne odstráňte plastový kryt z čepele.
- Čepele (9b/9c) sú mimoriadne ostré! Vždy ich držte za hornú plastovú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača. Zatláčajte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasadte veko (9a).
- Pri drvení ľadu použite špeciálnu čepeľ na ľad (9c) a vložte max. 7 kociek ľadu do misky krájača.
- Zarovnajte krájač s dielom motora (4) a zavaknite 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 (5).
- Zdvihnite veko. Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

Pozor

- Doplňkové krájače s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreňiny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.
- Ak spotrebič používate na výrobu pyré z horúcich potravín, uistite sa, že horúca kvapalina nevrnie. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový krájač «bc» so špeciálnou čepeľou na ľad.
- Misky krájača nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Maximálny menovitý výkon je založený na sekáčiku MQ 20 «hc», ktorý má najväčší energetický odber a iné odporúčané príslušenstvá môžu odoberať podstatne menej energie.

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchut'ou vanilky)

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

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

Príslušenstvo pre Smoothie2Go (D)

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

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

Pred použitím prístroja

- Smoothie2Go sa smie používať iba so špeciálnou zostavou čepele (11a).
- Pred pripewnením motorovej časti vždy pripewnite zostavu čepele k nádobe na miešanie.

Montáž a obsluha

- Naplňte nádobu na miešanie prísadami.
- Potom pripewnite zostavu čepele k nádobe na miešanie tak, že ňou budete otáčať v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.
- Motorovú časť zarovnajte a diely vzájomne do seba zatlačte, kým nezakliknú.
- Otočte zostavené Smoothie2Go hore nohami, zapojte spotrebič a zvolte rýchlosť Turbo (3).
- Jednou rukou držte motorovú časť a druhou rukou držte nádobu na miešanie.
- Po dokončení miešania otočte nádobu na miešanie do pôvodnej polohy a odpojte ju.
- Zatláčajte uvoľňovacie tlačidlo EasyClick (5), aby ste odpojili motorovú časť.
- Rozoberte zostavu čepele a pomocou veka so žliabkom na pitie (11c) zatvorte Smoothie2Go.

Tipy pre optimálne výsledky

- Keď miešate pevné prísady, narežte ich na malé kúsky, max. 2 cm.

- Tuhé prísady dajte do nádoby na miešanie vždy ako prvé (11b).
- Pri obzvlášť tvrdých prísadách môže byť nápomocné, ak spustíte spotrebič pred otáčaním, aby ste dosiahli maximálnu efektívnosť.
- Ak sa miešanie počas miešania zastaví alebo sa nápomocné, ak spustíte spotrebič pred otáčaním, aby ste dosiahli maximálnu efektívnosť.
- Ak sa miešanie počas miešania zastaví alebo sa nápomocné, ak spustíte spotrebič pred otáčaním, aby ste dosiahli maximálnu efektívnosť.
- Keď miešate pevné alebo vysoko viskózne prísady, použite tlačidlo Turbo (3), aby ste predišli zastaveniu čepele.

Pozor

- Nespracúvajte sytené, ani horúce prísady. Pred spracovaním nechajte horúce kvapaliny vychladnúť na izbovú teplotu.
- Ak kvapalina alebo časť spracúvaného obsahu unikajú, okamžite zastavte činnosť a odpojte spotrebič zo siete.
- Počas prevádzky predchádzajte silnému traseniu, narážaniu alebo pádom.
- Ak sa čepeľ zablokuje, okamžite zastavte činnosť. Pred pokračovaním v činnosti spotrebič demontujte a odstráňte zablokovanie.
- Zostava čepele by sa mala používať iba s pripojenou nádobou na miešanie.
- Maximálna doba prevádzky Smoothie2Go je 60 sekúnd.
- Pred začatím ďalšej prípravy nechajte spotrebič 3 minúty vychladnúť.

Starostlivosť a čistenie (E)

- Pred prvým použitím a po každom použití umyte ručný šľahač a patričné príslušenstvo vo vode a čistiacom prostriedku
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (4) ani prevodovky (8g) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Veko (9a) je možné opláchnuť pod tečúcou vodou. Neponárajte do vody ani nedávajte do umývačky riadu.
- Držiaky čepelí (8a, 8b, 8c) môžete čistiť pomocou špeciálnej kefy (10) pod tečúcou vodou a v umývačke 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.

Záruka a servis

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

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

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať 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.



Sprievodca riešením problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Nie je zapojené napájanie	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Braun.
Z nádoby na miešanie uniká	Zostava čepele nie je správne nasadená alebo opotrebovaná	Skontrolujte, či je zostava čepele správne zostavená a či nie je poškodená
	Zostava čepele nie je správne zaskrutkovaná do nádoby na miešanie	Skontrolujte polohu zostavy čepele
Miešanie nie je správne, uviaznutá čepeľ alebo príliš nízka rýchlosť	Nádoba na miešanie je preplnená	Skontrolujte odporúčanie maximálneho množstva
	Veľké kusy veľmi tvrdých materiálov blokujú čepeľ	Miešanie okamžite zastavte, vyberte motorovú časť zo zostavy čepele a pred pokračovaním odstráňte zablokovanie
		Postupujte podľa odporúčaní pre správne poradie prísad, tvrdých látok na dne fľaše
		Pred zmiešaním nakrájajte tvrdé materiály na malé kúsky
Zostava čepele sa nedá odskrutkovať	Spracovali sa teplé prísady	Riad'te sa odporúčaním a najskôr zapnite motor a až potom otočte spotrebič na miešanie
		Nádobu na miešanie ponorte do teplej vody

Magyar

Termékeinket 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

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

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 nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Használat 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.
- 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

- Állítható sebességszabályzó
- Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- Turbógomb (T)
- Motorrész
- EasyClick kioldógombok
- Mixelőrúd
- Keverőedény
- 1250 ml-es spirálvágó tartozék
 - Pappardelle vágókés (betét)
 - Tagliatelle vágókés (betét)
 - Linguine vágókés (betét)
 - Eszközfoglat
 - Töltőcső
 - Rögzítőtüskével ellátott nyomórúd
 - Forgórész-ház
 - Tál
 - Csúszásgátló gumigyűrű
- Aprítótartozék «bc»
 - Fedél (forgórészszel)
 - Aprítópenge
 - Jégpenge
- Kefel
- A 600 ml-es Smoothie2Go tartozékai
 - Késszerelvény
 - Keverőtartály
 - Ivócsőrrel ellátott fedél

A készülék használata

A sebesség beállítása

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

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

Keverőszár (A)

A botmixer tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, illetve gyümölcsös és tejes turmixok készítésére. A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

Összeszerelés és működtetés

- Erősítse a keverőszárat (6) a motor részegységéhez, úgy, hogy az bekattanjon.
- Helyezze a keverőszárat az összekeverendő anyagba. Ezután kapcsolja be a készüléket.
- A hozzávalókat lágy fel-le mozgással keverje, amíg el nem érte a kívánt állagot.
- A használatot követően húzza ki a kézi mixer csatlakozódugóját és nyomja le a EasyClick kioldógombokat (5) a keverőszár leválasztásához.

Figyelem

- 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.

Recept (példa): Zöld pesto

½ fokhagymagerezd

25 g parmezán sajt

20 g fenyőmag

50 ml olívaolaj

25 g szárított paradicsom

20 g bazsalikom

só és bors ízlés szerint

- Valamennyi hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
- A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Turbósebességen keverje, amíg el nem éri a kívánt állagot.

Spirálvágó tartozék (B)

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

Az ajánlott élelmiszerekre, sebességfokozatokra és várható formákra vonatkozó információkat ld. a B. Elkészítési útmutatóban.

Használat előtt

- A legjobb eredmény elérése érdekében a zöldségek/gyümölcsök lehetőleg frissek, valamint egyenes és hosszúkás formájúak legyenek.
- Ügyeljen rá, hogy a csúszásgátló gyűrű (8i) a tál aljára legyen rögzítve.

Összeszerelés és működtetés

- A vágókések (8a/8b/8c) nagyon élesek! Mindig az oldalsó résznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.

- Helyezze az eszközfogalatot (8d) a tálra (8h), majd helyezze be a vágókéstartó részt (8a/8b/8c).
- Azután helyezze be a töltőcsövet (8e) és forgassa azt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattan.
- A motorrészt (4) illessze a forgórész-házhoz (8g), és a részeket nyomja össze, amíg kattánót hangot nem hall.
- Illessze a forgórész-házat a rögzítőtüskével ellátott nyomórúdhhoz (8f), és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva rögzítse a helyére.
- Töltse meg a töltőcsövet élelmiszerral és ellenőrizze, hogy a nyomórúd rögzítőtüskéje a hozzávaló középpontjánál helyezkedik-e el.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza ki a megfelelő sebességfokozatot és nyomja lassan lefelé a töltőcsőben az élelmiszert.
- A művelet végétével húzza ki a konnektorból a hálózati vezetéket, és az óramutató járásával megegyező irányba forgatva válassza le a rögzítőtüskével ellátott nyomórúdat a forgórész-háztól.
- A motorrészt leválasztásához nyomja meg az EasyClick kioldógombokat (5).
- Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szedje szét a töltőcsövet.
- Vegye ki az eszközfogalatot a behelyezett vágókéstartó résszel együtt.
- Elforgatva távolítsa el a vágókéstartó részt, majd ürítse ki a tál tartalmát.

Figyelem

- Ne használja a spirálvágó tartozékot (8) fagyasztott élelmiszerek feldolgozásához. Ezek feldolgozásakor károsíthatják a vágókéseket.
- Ha a rögzítőtüske nem érintkezik szorosan az élelmiszerral, állítsa le a készüléket, vegye ki a nyomórúdat és az élelmiszert szűrje rá újra a rögzítőtüskére.
- A kemény zöldségeket/gyümölcsöket (pl. sárgarépa) a töltőcső megtöltése előtt először szűrje fel a rögzítőtüskére.
- A legnagyobb gasztronómiai élmény a spirálformára vágott zöldségek párolásával érhető el.
- Soha ne helyezze a tálat mikrohullámú sütőbe

Recept (példa): Zöldséges muffinok Chorizo kolbással

300 g sárgarépa

200 g burgonya

300 g cukkini

60 g Chorizo kolbász

4 db tojás

¼ teáskanál pirospaprika

1 teáskanál apróra vágott kakukkfű

100 g reszelt edami sajt

só és bors ízlés szerint

Muffinpapírok

- A fenti útmutatás követésével vágja spirálformára a cukkinit, a burgonyát és a sárgarépát.

- Addig párolja a zöldségeket, amíg azok „al dente” állagúak nem lesznek.
- Vágja össze a Chorizo kolbász és keverje össze a maradék hozzávalókkal.
- Adagolja a zöldségspirálokat a muffinpapírokba, adja hozzájuk az összekevert tojásmasszát és süsse a sütőben, amíg ropogósra nem sül.
- Tálalja paradicsomszósszal.

Aprítótartozék (C)

A „bc” jelzésű aprító (9) kiválóan alkalmas shake-ek, italok, pürék, híg tészták vagy zúzott jég készítésére, illetve hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a C. 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 az aprítótól alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés

- Óvatosan távolítsa el a pengéről a műanyagborítást.
- A pengék (9b/9c) nagyon élesek! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.
- A pengét helyezze az aprítótól közepén található tükére. Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltse meg az aprítót élelmiszerral, és helyezze rá a fedelet (9a).
- Jég zúzásához használja a speciális jégpengét (9c), és maximum 7 jégkockát tegyen az aprítótálcába.
- Illessze az aprítót a motorrészhez (4), majd pattintsa őket össze.
- Az aprító üzemeltetéséhez kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig az aprítótálat tartsa.
- A keményebb élelmiszereket (pl. parmezán sajtot) mindig teljes sebességgel aprítsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick kioldógombokat (5).
- 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 rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék,

jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.

- Ha a készüléket forró ételek pürésítésére használja, ellenőrizze, hogy a folyadék nem forr-e. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével felszerelt «bc» jelzésű aprítótartozék használható.
- Az aprítótálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

A maximális névleges teljesítmény a legmagasabb teljesítményigényű, „hc” típusú MQ 20 aprító alapján került meghatározásra, egyéb ajánlott tartozékok lényegesen kevesebb energiát vehetnek fel.

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

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

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

Smoothie2Go tartozék (D)

A Smoothie2Go ideális gyümölcslevek, smoothie-ek és shake-ek készítésére. Ezenkívül jégkockával hűtött koktélok és hűsítő italok is készíthetők vele.

Az ivócsőrrel ellátott fedél használata esetén a keverőtartály elvihetővé válik.

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

Használat előtt

- A Smoothie2Go készüléket csak annak speciális késszerelvényével együtt szabad használni (11a).
- Mielőtt csatlakoztatná a motorrészt, előbb mindig a késszerelvényt csatlakoztassa a keverőtartályhoz.

Összeszerelés és működtetés

- Tegye a hozzávalókat a keverőtartályba.
- Ezután csatlakoztassa a késszerelvényt a keverőtartályhoz: az óramutató járásával megegyező irányban csavarja rá reteszelődésgig.
- A motorrészt igazítsa be, és a részeket nyomja össze, amíg kattanó hangot nem hall.

- Az összeszerelt Smoothie2Go készüléket fordítsa fejjel lefelé, dugja be a készüléket, és válassza a turbó sebességet (3).
- Az egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig fogja a keverőtartályt.
- A keverés befejeztével fordítsa a keverőtartályt annak eredeti helyzetébe, és húzza ki a készüléket.
- A motorrész leválasztásához nyomja meg az EasyClick kioldógombokat (5).
- Szerelje szét a késszerelvényt, és az ívócsőrrel ellátott fedél (11c) segítségével zárja le a Smoothie2Go-t.

Tippek a legjobb eredmény eléréséhez

- Szilárd hozzávalók összekeverésekor vágja azokat kisebb (legfeljebb 2 cm-es) darabokra.
- Először mindig a szilárd hozzávalókat tegye a keverőtartályba (11b).
- Rendkívül kemény összetevők esetén hasznos lehet még a forgatás előtt elindítani a készüléket, így az a lehető leghatékonyabban használható.
- Ha a keverési művelet a keverés során leáll, vagy a hozzávalók a keverőtartály oldalához tapadnak, előfordulhat, hogy nincs elegendő folyadék a hatékony keveréshez.
- Szilárd vagy nagyon sűrű hozzávalók keverésekor a kés leállításának megelőzése érdekében a turbó gombot (3) használja.

Figyelem

- Ne dolgozzon fel szénsavas vagy forró hozzávalókat! Feldolgozás előtt várja meg, amíg a forró folyadék szobahőmérsékletűre hűl ki.
- Azonnal hagyja abba a működtetést és húzza ki a készüléket, ha folyadék vagy a feldolgozott tartalom egy része szivárog.
- Működés közben ne rázza meg erősen és ne ejtse le a készüléket, valamint ügyeljen rá, hogy ne ütődjön meg.
- Ha a kés akadályba ütközik, azonnal hagyja abba a működtetést! Szerelje szét a készüléket, és távolítsa el az akadályt, mielőtt folytatná a működtetést.
- A késszerelvényt kizárólag felszerelt keverőtartállyal szabad működtetni!
- A Smoothie2Go esetében a működtetés maximális időtartama 60 másodperc.
- A következő elindítás előtt 3 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Rendbentartás és tisztítás (E)

- Az első használat előtt, valamint minden használat után tisztítsa meg alaposan a botmixert és megfelelő tartozékait vízzel és mosószerrel.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- A motorrészt (4) vagy a forgórész-házat (8g) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törölruhával törölje meg.
- A fedél (9a) folyóvízben leöblíthető. Ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- A késtartók (8a, 8b, 8c) csak a speciális kefével (10) tisztíthatók folyó vízben és mosogatógépben.
- 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.

Garancia és szerviz

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

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 tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.



Hibaelhárítási útmutató

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

Hrvatski

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

Pozor



Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.

- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, pražnjenju posude i 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 aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Uvijek isključite uređaj i izvucite kabel za napajanje kad ga ostavljate bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu

normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.

- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj 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 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba (T)
- 4 Kućište s motorom
- 5 EasyClick gumbi za odvajanje
- 6 Osovina štapnog miksera
- 7 Posuda
- 8 1250 ml dodaci za spiralizaciju
 - a oštrica za pappardelle (umetnuti)
 - b oštrica za rezance (umetnuti)
 - c oštrica za lingvine (umetnuti)
 - d držač nastavaka
 - e cijev za punjenje
 - f potiskivač s križem za fiksiranje
 - g mjenjač
 - h posuda
 - i gumeni prsten protiv proklizavanja
- 9 Sjeckalica zapremine «bc»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Sječivo za led
- 10 Četka
- 11 Dodaci za Smoothie2Go od 600 ml
 - a Sklop oštrice
 - b Spremnik za miješanje
 - c Poklopac s grlićem za pijenje

Kako koristiti uređaj

Podešavanje brzine

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

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

Nastavak za miksanje (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Sklapanje i rad

- Pričvrstite nastavak za miksanje (6) na kućište s motorom tako da škljocne.
- Postavite nastavak za miksanje u smjesu koju treba miješati. Zatim uključite uređaj.
- Miksajte sastojke do željene konzistencije laganim pokretima gore-dolje.
- Nakon korištenja štapni mikser isključite iz struje i pritisnite gumb za odvajanje EasyClick (5) kako biste odvojili nastavak za miksanje.

Pažnja

- Ako uređajem miješate vruću hranu u posudi za kuhanje, uklonite je s izvora topline i pazite da tekućina ne klujuča. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Ne ostavljajte ručni mikser u vrućoj posudi za kuhanje na stlednjaku kada ga ne upotrebljavate.

Primer recepta: Pesto

½ stroka česna
25 g parmezana
20 g pinjola
50 ml oljčnoga olja
25 g sušenih paradiznikov
20 g bazilike

Sol i n poper dodajte po okusu

- Vse sestavine dodajte v čašo v vrstnem redu, navedenem zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler ne dosežete želene gostote.

Dodaci za spiralizaciju (B)

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

Za preporučenu hranu, brzine i rezultirajuće oblike pogledajte Vodič B za oblikovanje.

Prije uporabe

- Najbolje rezultate ćete postići ako su povrće/voće svjež i uzgojeni ravnog i duguljastog oblika.
- Uvjerite se da je gumeni prsten protiv proklizavanja (8i) postavljen na dno posude.

Sklapanje i rad

- Oštrice (8a/8b/8c) su vrlo oštre! Uvijek ih držite s bočne strane i rukujte pažljivo.
- Postavite držač nastavaka (8d) na posudu (8h), a potom postavite držač oštrice (8a/8b/8c).
- Potom umetnite cijev za punjenje (8e) i okrećite je u smjeru kazaljke na satu sve dok ne začujete klik.
- Poravnajte motor (4) s mjenjačem (8g) i gurajte zajedno dijelove sve dok ne začujete klik.
- Prilagodite mjenjač potiskivaču s križem za fiksiranje (8f) i okrećite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se neablokira.

- Napunite cijev hranom i uvjerite se da je križ potiskivača za fiksiranje ušao u sredinu namirnice.
- Uključite uređaj, odaberite pravu brzinu i polagano gurajte hranu kroz cijev.
- Kad ste završili s obradom, isključite i izvucite potiskivač s križem za fiksiranje iz mjenjača tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu dok se ne otkai.
- Za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick gumb za otpuštanje (5).
- Cijev za punjenje rastavite na način da je okrećete u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Izvucite držač nastavka zajedno s nosačem oštrice.
- Okrećite ga da biste oslobodili nosač oštrice i izliti sadržaj posude.

Pažnja

- Dodatak za spiraliziranje (8) nemojte koristiti za obradu smrznute hrane. Takvom obradom se mogu oštetiti oštrice.
- Ako se spoj hrane i križa za fiksiranje olabavi, zaustavite uređaj, izvucite potiskivač i ponovno nabodite hranu na križ za fiksiranje.
- Tvrdopovrće/voće (npr. mrkvu) nabodite na križ za fiksiranje prije punjenja cijevi.
- Za postizanje najboljih kulinarskih rezultata savjetuje se kuhanje povrtnih spirala na pari.
- Posudu nikad ne stavljajte u mikrovalnu pećnicu.

Primer recepta: Muffini od povrća s Chorizo kobasicom

300 g mrkve
200 g krompira
300 g tikvica
60 g Chorizo kobasice
4 jaja
¼ čajne žličice crvene paprike
1 čajna žličica nasjeckanog timijana
100 g mljevenog Edamera
sol i papar po želji

Muffin papirnate čašice

- Pratite gornje upute za spiraliziranje tikvica, krompira i mrkve.
- Kuhajte povrtnu spiralu na pari sve dok ne postanu al dente i iscijedite ih.
- Narežite Chorizo kobasicu i umiješajte s ostalim sastojcima.
- Napunite muffin papirnate čašice povrtnim spiralama, dodajte mješavinu jajne smjese te pecite u pećnici dok smjesa ne postane hrskava.
- Poslužite s preporučenim umakom od rajčice.

Sjeckalica (C)

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

Pogledajte Vodič za obradu hrane C 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 pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

Skaplanje i rad

- Pažljivo uklonite plastičnu zaštitu sa sječiva.
- Sječiva (9b/9c) su vrlo oštra! Uvijek ih hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njima rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje. Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (9a).
- Za drobljenje leda koristite posebno sječivo (9c), a posudu napunite s najviše 7 kocki leda.
- Sjeckalicu stavite u ravninu s kućištem s motorom (4) 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 gumb za otpuštanje (5) 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 sa sječivima za obradu izrazito tvrdе hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- 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.
- Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» sa specijalnim sječivom za led.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

Maksimalna ocjena se temelji na MQ 20 sjeckalici «hc» koja povlači najjaču snagu, dok drugi preporučeni nastavci mogu povući značajno manju snagu.

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

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

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

Dodaci za Smoothie2Go (D)

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

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

Prije uporabe

- Smoothie2Go smije se koristiti samo s posebnim sklopom oštrice (11a).
- Uvijek postavite sklop oštrice na spremnik za miješanje prije postavljanja dijela s motorom.

Skaplanje i rad

- Dodajte sastojke u spremnik za miješanje.
- Zatim postavite sklop oštrice na spremnik za miješanje i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok se ne uglati.
- Poravnajte motorni dio i pričvrstite dijelove dok ne škljocnu.
- Okrenite naopako sastavljeni Smoothie2Go, priključite uređaj i odaberite Turbo brzinu (3).
- Držite motorni dio u jednoj ruci, a drugom rukom pridržavajte spremnik za miješanje.
- Kada završite s miješanjem, okrenite spremnik za miješanje na izvorni položaj i iskopčajte uređaj.
- Za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick gumb za otpuštanje (5).
- Rastavite sklop oštrice i uz pomoć poklopca s grlićem za pijenje (11c) zatvorite Smoothie2Go.

Savjeti za postizanje najboljih rezultata

- Ako miješate čvrste sastojke, razrežite ih na male komadiće od maks. 2 cm.
- Uvijek prvo punite čvrste sastojke u spremnik za miješanje (11b).
- Za osobito čvrste sastojke bilo bi korisno kad biste pokrenuli uređaj prije okretanja kako bi postigao maksimalnu učinkovitost.
- Ako se funkcija miješanje zaustavi tijekom miješanja ili se sastojci zalijepe na stranama spremnika za miješanje, možda nema dovoljno tekućine za učinkovito miješanje.
- Kad miješate čvrste ili sastojke visokog viskoziteta, koristite Turbo brzinu (3) kako biste spriječili usporavanje oštrice.

Pažnja

- Nemojte obrađivati karbonarizirane ili vruće sastojke. Ostavite da se vruće tekućine ohlade na sobnu temperaturu prije obrade.
- Odmah zaustavite rad i iskopčajte uređaj ako tekućine ili dijelovi sadržaja koji se obrađuje krenu istjecati.

- Nemojte snažno tresti, udarati ili ispuštati uređaj tijekom rada.
- Odmah zaustavite rad ako se oštrica blokira. Rastavite i uklonite dio koji blokira rad prije nastavka rada.
- Sklop oštrice trebao bi se koristiti samo kada je postavljen spremnik za miješanje.
- Maksimalno vrijeme rada za Smoothie2Go iznosi 60 sekundi.
- Ostavite da se uređaj ohladi 3 minute prije početka sljedeće pripreme.

- 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.

Održavanje i čišćenje (E)

- Uvijek temeljito očistite štapni mikser i odgovarajuće nastavke prije prve te nakon svake upotrebe vodom i deterdžentom.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (4) kućištaza nastavke (8g) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.
- Poklopac (9a) se može ispirati pod tekućom vodom. Nemojte ga uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa.
- Nosači oštrice (8a, 8b, 8c) mogu se očistiti posebnom četkom (10) pod vodom iz slavine i u perilici suđa.

Jamstvo i servis

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

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.



Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Štapni mikser ne radi.	Nema napajanja	Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Braun.
Spremnik za miješanje propušta	Sklop oštrice nije ispravno postavljen ili je istrošen	Provjerite je li sklop oštrice ispravno sastavljen i da nije oštećen
	Sklop oštrice nije ispravno uvijen u spremnik za miješanje	Provjerite položaj sklopa oštrice
Ne miješa se ispravno, oštrica je blokirana ili je brzina preniska	Spremnik za miješanje je prepunjen	Provjerite preporučenu maksimalnu količinu
	Veliki i jako tvrdi komadi hrane blokiraju oštricu	Odmah zaustavite miješanje, izvadite dio s motorom iz sklopa oštrice i uklonite dijelove hrane koji blokiraju rad prije nego nastavite s radom
		Pratite preporuke za ispravan redoslijed namirnica i tvrdih komada hrane na dnu posude
		Izrežite tvrde komade na malene komadiće prije miješanja
		Pratite preporuku da prvo pokrenete motor, a zatim okrenete uređaj za miješanje
Nije moguće odviti sklop oštrice	Obradivale su se tople namirnice	Uronite spremnik za miješanje u toplu vodu

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

Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem, napravo vedno izključite in odklopite kabel iz vtičnice.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi

- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- 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

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb (T)
- 4 Motorna enota
- 5 Gumba za sprostitve EasyClick
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Dodatek spiralnega rezalnika 1250 ml
 - a Rezilo za široke rezance Pappardelle (vstavek)
 - b Rezilo za široke rezance Tagliatelle (vstavek)
 - c Rezilo za ozke rezance Linguine (vstavek)
 - d Držalo za pripomoček
 - e Polnilni nastavek
 - f Potisni nastavek s pritrdilnim križnim elementom
 - g Ohišje
 - h Posoda
 - i Protizdrsni gumijasti podstavek
- 9 Nastavek za seklanje «bc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za seklanje
 - c Rezilo za led
- 10 Krtačka
- 11 Nastavek Smoothie2Go 600 ml
 - a sklop rezil
 - b mešalna posoda
 - c pokrov z odprtino za pitje

Uporaba naprave

Nastavitev hitrosti

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

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

Mešalna gred (A)

Ročni mešalnik je popolnoma primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za

dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke. Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Sestava in delovanje

- Držalo za mešanje (6) pritrdite na motorno enoto tako, da se zaskoči.
- Držalo za mešanje vstavite v zmes, ki jo želite zmešati. Nato vklopite napravo.
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol zmešajte sestavine do želene strukture.
- Po uporabi izključite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick (5), da odstranite držalo za mešanje.

Pozor

- 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.

Primer recepta: Pesto

½ stroka česna

25 g parmezana

20 g pinjol

50 ml oljčnega olja

25 g sušenih paradižnikov

20 g bazilike

Sol in poper dodajte po okusu

- Vse sestavine dodajte v čašo v vrstnem redu, navedenem zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler ne dosežete želene gostote.

Dodatek spiralnega rezalnika (B)

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

Za priporočena živila, hitrosti in posledične oblike glejte Navodila za pripravo B.

Pred uporabo

- Za najboljše rezultate mora biti v idealnih razmerah vsa zelenjava/sadje sveže, ravno in dolgo.
- Poskrbite, da je protizdrsní gumijasti podstavek (8i) pritrjen na dno posode.

Sestava in delovanje

- Rezila (8a/8b/8c) so zelo ostrá! Vedno jih primite za stranski del in bodite previdni pri ravnanju z njimi.
- Držalo za pripomoček (8d) postavite na posodo (8h) in nato vstavite nosilec rezil (8a/8b/8c).
- Nato vstavite polnilni nastavek (8e) in ga obračajte v smeri urnega kazalca, dokler se slišno ne zaskoči (klik).

- Motorno enoto (4) poravnajte z ohišjem (8g) in potiskajte dela skupaj, dokler se slišno ne zaskoči.
- Ohišje prilagodite potisnemu nastavku s pritrdilnim križnim elementom (8f) in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaklene.
- V nastavek dodajte živila in se prepričajte, da pritrdilni križni element potisnega nastavka prebode sredino sestavine.
- Vključite napravo, izberite pravilno hitrost in počasi potiskajte prebodeno hrano po nastavku navzdol.
- Ko je obdelava dokončana, izključite potisni nastavek s pritrdilnim križnim elementom in ga ločite od ohišja tako, da ga obračate v smeri urnega kazalca za odklepanje.
- Pritisnite gumba za sprostitev EasyClick (5), da odstranite motorno enoto.
- Razstavite polnilni nastavek tako, da ga obračate v nasprotni smeri urnega kazalca.
- Odstranite držalo za pripomoček z zaskočenim nosilcem rezil.
- Obrnite, da sprostite nosilec rezila in stresete vsebino posode.

Pozor

- Dodatka za spiralni rezalnik (8) ne uporabljajte za obdelavo zamrznjene hrane. Z obdelavo bi lahko poškodovali rezila.
- Če se stik med hrano in pritrdilnim križnim elementom zrahlja, ustavite napravo, izvlecite potisni nastavek in znova prebodite hrano s pritrdilnim križnim elementom.
- Preden napolnite nastavek, najprej prebodite trdo zelenjavo/sadje (npr. korenje) s pritrdilnim križnim elementom.
- Za najboljše kuharske rezultate je priporočena obdelava zelenjavnih spiral s paro.
- Posode nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

Primer recepta: Zelenjavni mafini s klobaso s papriko Chorizo

300 g korenja

200 g krompirja

300 g bučk

60 g klobase s papriko Chorizo

4 jajca

¼ čajne žličke rdeče paprike

1 čajna žlička nasekljanega timijana

100 g naribanega sira edamec

Sol in poper dodajte po okusu

Papirnati modeli za mafine

Če želite spiralasto narezati bučke, krompir in korenje, upoštevajte zgornja navodila.

- Zelenjavne spirale kuhajte v pari, dokler niso kuhane al dente, in jih odcedite.
- Narežite klobaso Chorizo in zmešajte ostale sestavine.
- Zelenjavne spirale postavite v papirnate modele za mafine, dodajte zmešano jajčno maso in pecite v pečici, dokler ne postane masa hrustljava.
- Priporočena je postrežba s paradižnikovo omako.

Nastavek za sekljanje (C)

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

V Navodilih za pripravo C 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 pritrjen na dno posode za sekljanje.

Sestava in delovanje

- Pazljivo odstranite plastični ovoj z rezila.
- Rezila (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. Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živili in ga zaprite s pokrovom (9a).
- Če želite zdrobiti led, uporabite posebno rezilo za led (9c) v posodo za sekljanje dodajte največ 7 ledenih kock.
- Sekljalnik poravnajte z motorno enoto (4) in ju pritisnite skupaj, da se zaskočita.
- 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 sprostitev EasyClick (5), 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 z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neolusčeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- 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.
- Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »bc«, ki ima posebno rezilo za led.
- Posod za sekljanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

Maksimalna zmogljivost je ocenjena glede na sekljalnik MQ 20 »hc«, ki porabi največ moči, ostali priporočeni priključki pa lahko porabljajo precej manj moči.

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

50 g sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilije)

- 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 vanilije).
- Nadaljujte s sekljanjem še za 1,5 sekunde pri najvišji hitrosti.

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

Nastavek Smoothie2Go (D)

Smoothie2Go je popolnoma primeren za pripravo sadnih sokov, smutijev in mlečnih napitkov. Poleg tega ga lahko uporabite za koktajle in hladne pijače z ledenimi kockami. Če uporabljate pokrov z odprtino za pitje, lahko vzamete mešalno posodo tudi s seboj. V Navodilih za pripravo D najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Pred uporabo

- Smoothie2Go je dovoljeno upravljati le, če uporabljate poseben sklop rezil (11a).
- Sklop rezil vedno namestite na mešalno posodo, preden namestite motorno enoto.

Sestava in delovanje

- Mešalno posodo napolnite s sestavinami.
- Nato pritrdite sklop rezil na mešalno posodo tako, da ga obračate v smeri urnega kazalca, dokler se ne zaklene.
- Motorno enoto poravnajte in potiskajte dela skupaj, dokler se ne zaskoči s klikom.
- Sestavljeni nastavek Smoothie2Go obrnite na glavo, priključite aparat v vtičnico in izberite turbo hitrost (3).
- Z eno roko držite motorno enoto, z drugo pa podprite mešalno posodo.
- Ko prenehate z mešanjem, obrnite mešalno posodo v njen izvirni položaj in jo izključite iz vtičnice.
- Pritisnite gumba za sprostitev EasyClick (5), da odstranite motorno enoto.
- Sklop rezil razstavite in uporabite pokrov z odprtino za pitje (11c), da zaprete nastavek Smoothie2Go.

Namigi za doseganje najboljših rezultatov

- Pri mešanju trdih sestavin te narežite na majhne kose velikosti najv. 2 cm.
- V mešalno posodo (11b) vedno najprej dodajte trde sestavine.

- Pri posebej trdih sestavinah je lahko v pomoč, če pred obračanjem zaženete napravo, da pridobite največjo učinkovitost.
- Če mešalnik med mešanjem preneha delovati ali se sestavine prilepijo na strani mešalne posode, morda ni na voljo dovolj tekočine za učinkovito mešanje.
- Turbo gumb (3) uporabljajte za mešanje trdih ali visoko viskoznih sestavin, da ne pride do zastoja rezila.

Pozor

- Ne mešajte gaziranih ali vročih sestavin. Počakajte, da se vroče tekočine ohladijo na sobno temperaturo, preden jih začnete mešati.
- Takoj ustavite delovanje in izključite aparat iz vtičnice, če tekočine ali deli mešanih sestavin iztekajo iz posode.
- Če naprava deluje, preprečite močno tresenje, udarjanje ali padce naprave.
- Če je rezilo blokirano, takoj ustavite delovanje. Dele razstavite in odpravite blokado, preden nadaljujete z delovanjem.
- Sklop rezil je treba uporabljati le s priključeno mešalno posodo.
- Najdaljši čas delovanja nastavka Smoothie2Go je 60 sekund.
- Počakajte 3 minute, da se aparat ohladi, preden začnete naslednjo pripravo živil.

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

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavržite 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 žvili, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.



Vzdrževanje in čiščenje (E)

- Ročni mešalnik in ustrezne dodatke vedno temeljito očistite z vodo in detergentom pred prvo uporabo in po vsaki uporabi.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Motorne enote (4) ali menjalnikov (8g) nepotapljajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Pokrov (9a) lahko sperete s tekočo vodo. Ne potopite ga v vodo in ga ne perite v pomivalnem stroju.
- Nosilce rezil (8a, 8b, 8c) je mogoče čistiti s posebno krtačko (10) pod tekočo vodo in 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.

Garancija in servis

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

Vodič za odpravljanje napak

Težava	Morebitni vzroki	Rešitev
Ročni mešalnik ne deluje.	Ni napajanja	"Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Braun."
Mešalna posoda pušča.	Sklop rezil ni pravilno nameščen v položaj ali pa je obrabljen.	Preverite, ali je sklop rezil pravilno sestavljen in nepoškodovan.
	Sklop rezil ni pravilno pravit na mešalno posodo.	Preverite položaj sklopa rezil.
Mešanje ne poteka pravilno, rezilo se je zataknilo ali pa je hitrost prenizka.	Mešalna posoda je čezmerno napolnjena.	Preverite največjo priporočeno količino.
	Rezilo blokirajo veliki kosi zelo trdih sestavin.	"Takoj prenehajte z mešanjem, odstranite motorno enoto s sklopa rezil in odpravite blokado, preden nadaljujete."
		"Upoštevajte priporočila glede pravilnega vrstnega reda za dodajanje sestavin, pri čemer postavite trde sestavine na dno posode."
		"Trde sestavine narežite na majhne kose, preden jih začnete mešati."
Sklopa rezil ni mogoče odviti.	Obdelane so bile tople sestavine.	Upoštevajte priporočila in najprej vklopite motor, nato pa za mešanje obrnite aparat.
		Potopite mešalno posodo v toplo vodo.

Türkçe

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

Uyarı

Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

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, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- 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 kullanı-

lan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.

- Cihazın herhangi bir parçasını mikro-dalgı fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak temizleyin.

Parçalar ve Aksesuarlar

- Değişken hız regülatörü
- Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- Turbo düğmesi (T)
- Motor parçası
- EasyClick Çıkarma düğmeleri
- Blendır şaftı
- Kap
- 1250 ml Spiralize aksesuarı
 - a Pappardelle bıçağı (takma)
 - b Tagliatelle bıçağı (takma)
 - c Linguine bıçağı (takma)
 - d Alet tutucu
 - e Dolum tüpü
 - f Sabitleme çaprazlı itici
 - g Dişli kutusu
 - h Çanak
 - i Kaymaz lastik halka
- Doğrama aksesuarı «bc»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
- Fırça
- 600 ml Smoothie2Go aksesuarı
 - a Bıçak tertibatı
 - b Karıştırma kabı
 - c İçme kenarlı kapak

Cihazın Kullanılması

Hızın ayarlanması

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hızı regülatörünün (1) ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama da o kadar hızlı olur. İşlem esnasında hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz.

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

Karıştırma Mili (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake

hazırlamaya da çok uygundur. En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Karıştırma milini (6) tık sesi duyana kadar motora bastırın.
- Karıştırma milini karıştırılacak karışımın içine koyun. Ardından cihazı çalıştırın.
- Hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek malzemeleri istenen kıvama gelene kadar karıştırın.
- Kullandıktan sonra el mikserinin fişini çekin ve karıştırma milini çıkarmak için çıkarma EasyClick düğmelerine (5) basın.

Uyarı

- 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.

Tarif örneği: Yeşil Pesto sosu

½ baş sarımsak
25 g Parmesan peyniri
20 g Çam fıstığı
50 ml Zeytin yağı
25 g Kurutulmuş domates
20 g Fesleğen

Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri yukarıdaki sırada kaba koyun.
- El mikserini kabın dibine oturtun. İstenilen kıvam elde edilene kadar turbo hızda karıştırın.

Spiralize Aksesuarı (B)

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

Tavsiye edilen gıdalar, hız ayarları ve elde edilen şekiller konusunda İşleme Kılavuzu B'ye başvurun

Uyarı

- En iyi sonuçları elde etmek için sebze/meyve taze olmalı, düz ve uzun şekilli olmalıdır.
- Kaymaz lastik halkanın (8i) kase tabanına takılı olduğundan emin olun.

Takma ve Çalıştırma

- Bıçaklar (8a/8b/8c) çok keskindir! Bıçakları her zaman yan tarafından ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Alet tutucuyu (8d) çanak (8h) üzerine yerleştirin ve daha sonra bıçak taşıyıcıyı (8a/8b/8c) sokun.
- Ardından dolum tüpünü (8e) takın ve saat yönünde tıklayarak yerine oturacak şekilde çevirin.
- Motor parçasını (4) dişli kutusu (8g) ile hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.

- Dişli kutusunu, sabitleme çaprazı (8f) ile iticiye uyarlayın ve kilitletinceye kadar saatin tersi yönde çevirin.
- Tüpü gıda maddesi ile doldurun ve sabitleme çaprazından iticinin gıdanın merkezine doğru saplandığından emin olun.
- Cihazı takın, doğru hızı seçin ve saplanmış olan gıdayı tüpün içine yavaşça itin.
- İşlem tamamlandığında fişi çekin ve iticiyi sabitleme çaprazı ile birlikte dişli kutusundan, saat yönünde döndürerek ayırın.
- Motor parçasını ayırmak için EasyClick düğmesine (5) basın.
- Dolum tüpünü saatin tersi yönde çevirerek sökün.
- Alet tutucuyu takılı bıçak taşıyıcı ile birlikte çıkarın.
- Bıçak taşıyıcıyı serbest bırakmak ve kase içindekileri boşaltmak için ters döndürün.

Uyarı

- Spiralize aksesuarını (8) donmuş gıdalar için kullanmayın. Bu yiyecekleri işlemek bıçaklara zarar verebilir.
- Gıda ile sabitleme çaprazı arasındaki bağlantı gevşerse cihazı durdurun, iticiyi çıkartın ve gıdaları sabitleme çaprazı üzerine tekrar saplayın.
- Sert sebzeleri/meyveleri (ör. havuç) sabitleme çaprazına tüpü doldurmadan önce saplayın.
- En lezzetli sonuçları almak için sebze spirallerinin buharla pişirilmesi önerilir
- Kaseyi hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın

Tarif örneği: Sucuklu ve sebzeli çörek

300 g Havuç
200 g Patates
300 g Kabak
60 g Sucuk
4 Yumurta
¼ çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı doğranmış kekik
100 g öğütülmüş Edam peyniri
Bir fiske tuz ve karabiber
Küçük kağıt kek kapları

- Kabak, patates ve havuçları spiralize etmek için yukarıda verilen talimatları uygulayın.
- Sebze spirallerini dişe gelecek şekilde buharda az pişirip süzün.
- Sucuğu kesin ve diğer malzemelerle karıştırın.
- Sebze spirallerini kek kağıdının içine koyun. Karıştırdığınız yumurta tortusunu ekleyin ve fırında kütle kızarana kadar pişirin.
- Domates sosu ile servis yapılması önerilir.

Doğrama Aksesuarı (C)

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

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

Kullanmadan Önce

- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.
- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kıkırdığı ayırın.
- Kaymaz kauçuk halkanın doğrama kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

Takma ve Çalıştırma

- Plastik kaplamayı dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçaklar (9b/9c) çok keskindir! Bıçakları her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin. Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (9a).
- Buz kırma için, özel buz bıçağını (9c) kullanın ve doğrama kasesine en fazla 7 küp buz koyun.
- Doğrayıcıyı motor parçası (4) 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 (5) 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 ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Sıcak yiyeceklerden püre yaparken, sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı bulunan «bc» doğrayıcı aksesuarı kullanılabilir.
- Doğrayıcı kaselerini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

Maksimum değerler için en fazla güç çeken MQ 20 doğrayıcı «hc» temel alınmıştır, tavsiye edilen diğer aksesuarlar çok daha az güç kullanıyor olabilir.

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

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3°C ısıda 24 saat saklayın.

- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya maksimum hızda 1,5 saniye daha devam edin.

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

Smoothie2Go aksesuarı (D)

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

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

Uyarı

- Smoothie2Go sadece özel bıçak tertibatı (11a) ile çalıştırılabilir.
- Bıçak tertibatını karıştırma kabına daima motor parçasını takmadan önce takın.

Takma ve Çalıştırma

- Malzemeleri karıştırma kabına doldurun.
- Bıçak tertibatını kilitlenene kadar çevirerek karıştırma kabına takın.
- Motor parçasını hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.
- Parçalarını birleştirdiğiniz Smoothie2Go'yu baş aşağı döndürün, cihazın fişini prize takın ve Turbo hızı (3) seçin.
- Bir elinizle motor parçasını tutarken öbür elinizi karıştırma kabına destek yapın.
- Karıştırma bittiğinde karıştırma kabını ilk konumuna getirin ve cihazın fişini çıkartın.
- Motor parçasını ayırmak için EasyClick düğmesine (5) basın.
- Bıçak tertibatını parçalarına ayırın ve içme kenarlı kapağı kullanarak (11c) Smoothie2Go'yu kapatın.

En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Katı malzemeleri, en fazla 2 cm olacak şekilde küçük parçalara ayırdıktan sonra karıştırın.
- Karıştırma kabına (11b) önce daima katı malzemeleri doldurun.
- Özellikle sert ürünler kullanırken, maksimum etki sağlamak bakımından döndürme öncesinde cihazı başlatmak yararlı olur.
- Karıştırma hareketi karıştırma sırasında durursa veya malzemeler karıştırma kabının içine yapışsın, karıştırma yapmak için yeterli sıvı olmadığı içindir.
- Katı veya kıvamlı malzemeleri karıştırırken bıçağın takılıp kalmasını önlemek için Turbo düğmesini (3) kullanın.

Uyarı

- Gazlı veya sıcak malzemelerle işlem yapmayın. İşlemden önce sıcak sıvıların oda hararetine kadar soğumasını bekleyin.

- İşlem yapılan içerikten sıvı veya parça sızarsa işlemi hemen durdurun ve cihazın fişini çekin.
- İşlem sırasında cihazın sarsılmamasına, darbe almamasına veya düşmemesine dikkat edin.
- Bıçak takıldığında işlemi hemen durdurun. İşleme devam etmeden önce parçaları birbirinden ayırın ve blokajı giderin.
- Bıçak tertibatı sadece karıştırma kabı takılı olduğunda çalıştırılmalıdır.
- Smoothie2Go'nun maksimum çalışma süresi 60 saniyedir.
- Bir sonraki işleme geçmeden önce 3 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Bakım ve Temizleme (E)

- İlk kez kullanmadan önce ve her kullanım sonrasında el mikserini ve uygun aksesuarlarını deterjan ve suyla etraflıca temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fişini çekin.
- Motor parçasını (4) veya dişli kutularını (8g) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.
- Kapak (9a) musluk suyunda çalkalanabilir. Suya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Bıçak tutucular (8a, 8b, 8c) akan suyun altına tutarak özel bir fırça ile (10) veya bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- 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) işlemiden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Garanti ve Servis

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

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

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Elektrik yok	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin. Evdeki sigortayı/devre kesiciyi kontrol edin. Sorun bunlardan kaynaklanmıyorsa Braun Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin.
Karıştırma kabı sızdırıyor	Bıçak tertibatı yerine tam oturmamıştır veya eskimiştir	Bıçak tertibatının doğru takıldığından ve hasarlı olmadığından emin olun
	Bıçak tertibatı Karıştırma kabına tam olarak vidalanmıyor	Bıçak tertibatının konumunu kontrol edin
Karıştırma iyi değil, bıçak takılıyor veya hız çok düşük	Karıştırma kabı aşırı doldurulmuştur	Önerilen maksimum miktarı kontrol edin
	Çok sert malzemeli büyük parçalar bıçağın işleyişini engelliyor	Karıştırma işlemini hemen durdurun, Bıçak tertibatından motor parçasını çıkartın, blokajı giderdikten sonra işleme devam edin
		Malzemelerin doğru sırası, şişenin dibindeki sert malzemeler konusunda önerileri izleyin
		Sert malzemeleri karıştırmadan önce keserek küçük parçalara ayırın
		Motoru ilk kez çalıştırırken ve ardından gelen karıştırma amaçlı dönme hareketi öncesinde önerilenleri dikkate alın
Bıçak tertibatının vidası çıkartılmıyor	Sıcak malzeme işlenmiştir	Derin Karıştırma kabı sıcak sudadır

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

Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară. Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

Atenție

-  **Lamele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita accidentele, mânuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lameilor 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 aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.

- 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 de gospodărie.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor 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

- Regulatorul de viteză variabilă
- Butonul de viteză variabilă (on/off)
- Butonul turbo (T)
- Motor
- Butoane de deblocare EasyClick
- Axul blenderului
- Cupă
- Accesorii spiralizator de 1250 ml
 - Lamă pentru pappardelle (insertie)
 - Lamă pentru tagliatelle (insertie)
 - Lamă pentru linguine (insertie)
 - Suport pentru unelte
 - Tub de alimentare
 - Dispozitiv de împingere cu vârf de fixare în cruce
 - Aparat de viteze
 - Castron
 - Inel anti-alunecare din cauciuc
- Accesorii tocător «bc»
 - Capac (cu angrenaj)
 - Lamă de tocare
 - Lamă pentru gheață
- Perie
- Accesorii 600 ml Smoothie2Go
 - Ansamblu lame
 - Container mixare
 - Capac cu cioc pentru băut

Cum se utilizează aparatul

Setarea vitezei

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

Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de turație. Turația maximă de procesare poate fi atinsă apăsând butonul Turbo (3). De asemenea, puteți folosi

butonul Turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de turaj.

Piciorul de amestecare (A)

Blenderul de mână este perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluși, precum și a băuturilor, a celor de tip smoothie și milkshake. Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Asamblarea și utilizarea

- Atașați piciorul de amestecare 6) la motor până când face clic.
- Puneți piciorul de amestecare în compoziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul.
- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos.
- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick (5) pentru a detașa piciorul de amestecare.

Atenție

- 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.

Exemplu de rețetă: Pesto verde

½ cătel de usturoi
25 g brânză parmezan
20 g semințe de pin
50 ml ulei de măsline
25 g roșii uscate
20 g busuioc

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteză Turbo până când se obține consistența dorită.

Accesoriu spiralizator (B)

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

Consultați Ghidul de procesare B pentru mâncăruri recomandate, viteze și forme rezultate.

Înainte de utilizare

- Pentru rezultate optime, legumele/fructele ar trebui să fie în mod ideal proaspete, crescute drept și cu o formă lunguiată.

- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (8i) este atașat la partea de jos a castronului.

Asamblarea și utilizarea

- Lamele (8a/8b/8c) sunt foarte ascuțite! Țineți-le întotdeauna de partea laterală și manevrați-le cu atenție.
- Puneți suportul pentru unelte (8d) pe castron (8h) și introduceți apoi suportul lamei (8a/8b/8c).
- Apoi introduceți tubul de alimentare (8e) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât să se fixeze ferm cu un clic.
- Aliniați motorul (4) cu aparatul de viteze (8g) și împingeți pieselele una în alta până când fac clic.
- Adaptați aparatul de viteze la dispozitivul de împingere cu vârf de fixare în cruce (8f) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează.
- Umpleți tubul cu alimente și asigurați-vă că vârful de fixare în cruce de pe dispozitivul de împingere străpunge centrul ingredientului.
- Introduceți aparatul în priză, alegeți viteza corectă și împingeți ușor alimentele străpunse în josul tubului.
- Când procesarea este completă, scoateți din priză și detașați dispozitivul de împingere cu vârf de fixare în cruce de pe aparatul de viteze rotindu-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l debloca.
- Apăsați butoanele de deblocare EasyClick (5) pentru a detașa motorul.
- Dezasamblați tubul de alimentare rotindu-l în sensul invers acelor de ceasornic.
- Scoateți suportul de unelte cu suportul lamei activat.
- Întoarceți invers pentru a elibera suportul lamei și pentru a goli conținutul castronului.

Atenție

- Nu folosiți accesoriul spiralizator (8) pentru a procesa alimente congelate. Prepararea acestora ar putea deteriora lamele.
- Dacă conexiunea dintre alimente și vârful de fixare în cruce se slăbește, opriți aparatul, scoateți dispozitivul de împingere și străpungeți din nou alimentele pe vârful de fixare în cruce.
- Străpungeți legumele/fructele tari (ex: morcovi) mai întâi cu vârful de fixare în cruce înainte de a umple tubul.
- Pentru rezultate culinare optime se recomandă aburirea spiralelor de legume.
- Nu puneți niciodată castronul în cuptorul cu microunde

Exemplu de rețetă: Brioșe de legume cu cârnați Chorizo

300 g morcovi
200 g cartofi
300 g dovlecei
60 g cârnați Chorizo
4 ouă

¼ lingurițe piper roșu
1 lingurițe cimbru tocat
100 g brânză Edam măcinată
Sare și piper după gust

Cupe de hârtie pentru briose

- Vă rugăm să respectați instrucțiunile de mai sus pentru a spiraliza dovleceii, cartofii și morcovii.
- Aburiți spiralele de legume până când acestea sunt «al dente» și scurgeți.
- Taiiați cârnații Chorizo și amestecați restul ingredientelor.
- Puneți spiralele de legume în cupele de hârtie pentru briose, adăugați ouăle bătute și coaceți-le în cuptor până când masa devine crocantă.
- Se recomandă să le serviți cu sos de roșii.

Accesoriiu tocător (C)

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

Consultați Ghidul de preparare C 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 este atașat la partea de jos a castronului tocătorului.

Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic de pe lamă.
- Lamele (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. Apăsăți-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (9a).
- Pentru zdrobirea gheții utilizați lama specială pentru gheață (9c) și puneți până la 7 cuburi de gheață în castronul tocătorului.
- Aliniați tocătorul cu motorul (4) 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 tocare este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare EasyClick (5) 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 cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucsoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- 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.
- Numai accesoriul tocător «bc», cu lamă specială pentru gheață este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.
- Nu puneți niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

Sarcina nominală maximă se bazează pe tocătorul MQ 20 «hc» care atrage cea mai mare putere, iar alte atașamente recomandate pot atrage semnificativ mai puțină putere.

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

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

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

Accesoriu Smoothie2Go (D)

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

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

Înainte de utilizare

- Atașamentul Smoothie2Go trebuie utilizat numai cu grupul său de lame speciale (11a).
- Atașați întotdeauna ansamblul de lame la containerul de mixare înainte de atașarea grupului motor.

Asamblarea și utilizarea

- Umpleți containerul de mixare cu ingrediente.
- După care atașați ansamblul lamelor la containerul de mixare prin rotire în sens orar până la blocare.
- Aliniați grupul motor și împingeți piesele una în alta până când fac clic.

- Întoarceți atașamentul Smoothie2Go cu susul în jos, cuplați aparatul în priză și selectați turația Turbo (3).
- Țineți grupul motor într-o mână și sprijiniți containerul de mixare cu cealaltă mână.
- Când ați finalizat amestecarea, rotiți containerul de mixare în poziția inițială și îl scoateți din priză.
- Apăsați butoanele de deblocare EasyClick (5) pentru a detașa motorul.
- Demontați ansamblul lamelor și folosiți capacul cu ciocul de băut (11c) pentru a închide Smoothie2Go.

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- La amestecarea ingredientelor solide, acestea trebuie tăiate în bucățele mici de max. 2 cm.
- Întotdeauna umpleți containerul de mixare (11b) mai întâi cu ingredientele solide.
- Pentru ingrediente deosebit de solide poate fi de ajutor să porniți aparatul înainte de întoarcere pentru a obține eficiența maximă.
- Dacă acțiunea de amestecare se oprește în timpul mixării sau ingredientele se lipesc de lateralele bolului, s-ar putea să nu fie suficient lichid pentru amestecare eficientă.
- Folosiți butonul Turbo (3) la amestecarea de ingrediente solide și de mare vâscozitate, pentru evitarea calarea lamelor.

Atenție

- Nu procesați ingrediente carbonizate sau fierbinți. Lăsați lichidele fierbinți să se răcească la temperatura camerei înainte de procesare.
- Opriti imediat operarea și scoateți aparatul din priză dacă lichide sau părți din conținutul procesat ies afară.
- Evitați scuturarea puternică, lovirea sau scăparea în timpul funcționării.
- Opriti imediat operarea când lama s-a blocat. Demontați și îndepărtați blocajul înainte de a continua operarea.
- Ansamblul de lame este permis să fie operat numai cu containerul de mixare atașat.
- Timpul maxim de funcționare pentru Smoothie2Go este 60 de secunde.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de următoarea preparare.

Îngrijire și curățare (E)

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână și accesoriile adecvate cu apă și detergent înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Scoateți din priză blenderul de mână înainte de curățare.
- Nu scufundați motorul (4) sau aparatul de viteze (8g) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.
- Capacul (9a) poate fi clătit sub jet de apă. Nu scufundați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.

- Portlamelele (8a, 8b, 8c) pot fi curățate cu peria specială (10) sub jet de apă și 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.

Garanție și service

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

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



Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Braun.
Containerul de mixare are scurgeri	Ansamblul de lame nu este în poziția corectă sau este uzat	Verificați dacă ansamblul de lame este corect montat și nu este deteriorat
	Ansamblul de lame nu este înșurubat corect la containerul de mixare	Verificați poziția ansamblului de lame
Amestecarea nu este corectă, lamă blocată sau turația prea mică	Containerul de mixare este prea plin	Verificați recomandarea privind cantitatea maximă
	Bucăți mari de material foarte solid blochează lama	Opriți imediat amestecarea, scoateți grupul motor de pe ansamblul lamelor și îndepărtați blocajul înainte de a continua
		Urmați recomandările pentru ordinea corectă a ingredientelor, materialele solide la fundul sticlei
		Tăiați piesele solide în bucăți mici înainte de amestecare
Ansamblul de lame nu poate fi deșurubat	Au fost procesate ingrediente calde	Urmați recomandările pentru a porni mai întâi motorul și apoi întoarceți aparatul pentru amestecare
		Scufundați containerul de mixare în apă caldă

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. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες και αποσύρτε κατάλληλα.

Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς 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 καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Πάντα να βγάζετε από την πρίζα ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό ή αποθήκευση.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κα-

τάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

- Πριν συνδέσετε το φισ στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής 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 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Πλήκτρο Turbo (T)
- 4 Εξάρτημα μοτέρ
- 5 Κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7 Δοχείο
- 8 Εξάρτημα Spiralizer 1250 ml
 - a Λεπίδα για παπαρδέλες (ένθετο)
 - b Λεπίδα για ταλιατέλες (ένθετο)
 - c Λεπίδα για λινγκουίνι (ένθετο)
 - d Βάση εργαλείου
 - e Σωλήνας πλήρωσης
 - f Ωθητήρας με σταυρό στερέωσης
 - g Κιβώτιο μετάδοσης
 - h Μπολ
 - i Λαστιχένιος αντιολισθητικός δακτύλιος
- 9 Εξάρτημα κόπτη «bc»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής c Λεπίδα πάγου
- 10 Βούρτσα
- 11 Εξάρτημα Smoothie2Go 600 ml
 - a Συναρμολόγηση λεπίδων
 - b Δοχείο ανάμειξης
 - c Καπάκι με στόμιο

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιήσετε το διαθέσιμο κουμπί ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας

(1). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση τόσο πιο μεγάλη είναι η ταχύτητα κοπής. Μπορείτε να ρυθμίζετε άνετα την ταχύτητα κατά τη λειτουργία περιστρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας.

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

Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέισινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθς και μιλκσείκ. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε τον άξονα ανάμιξης (6) στο μοτέρ όπου να ακουστεί κλικ.
- Τοποθετήστε τον άξονα ανάμιξης στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αναμίξτε το συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα το μπλέντερ χειρός και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick (5) για να αποσυνδέσετε τον άξονα ανάμιξης.

Προσοχή

- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατσαρόλακι ή κατσαρόλα, αφαιρέστε το κατσαρόλακι ή την κατσαρόλα από τη μηχανή 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.

Παράδειγμα συνταγής: Πράσινο Pesto

½ σκελίδα σκόρδο

25 g παρμεζάνα

20 g κουκουάρι

50 ml ελαιόλαδο

25 g αποξηραμένες τομάτες

20 g βασιλικό

Αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά στο δοχείο με την παραπάνω σειρά.
- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός στην κάτω πλευρά του δοχείου. Αναμίξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.

Εξάρτημα Spiralizer (B)

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

Ανατρέξτε στον Οδηγό επεξεργασίας B για τα συνιστώμενα τρόφιμα, τις ταχύτητες και τα σχήματα που προκύπτουν.

Πριν τη χρήση

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα λαχανικά/φρούτα θα πρέπει να είναι φρέσκα, ευθύγραμμα και επιμήκη.
- Ελέγχετε αν έχει εγκατασταθεί ο λαστιχένιος αντιολισθητικός δακτύλιος (8i) στον πυθμένα του μπολ.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Οι λεπίδες (8a/8b/8c) είναι πολύ κοφτερές! Τις κρατάτε πάντοτε από το πλευρικό τμήμα και τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη βάση εργαλείου (8d) στο μπολ (8h) και μετά εισαγάγετε τη βάση της λεπίδας (8a/8b/8c).
- Στη συνέχεια εισαγάγετε το σωλήνα πλήρωσης (8e) και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με χαρακτηριστικό ήχο.
- Ευθυγραμμίστε το εξάρτημα κινητήρα (4) με το κιβώτιο μετάδοσης (8g) και συνωθήστε τα εξάρτηματα μέχρι να ασφαλίσουν με χαρακτηριστικό ήχο.
- Προσαρμόστε το κιβώτιο μετάδοσης στον ωθητήρα με το σταυρό στερέωσης (8f) και περιστρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
- Πληρώστε το σωλήνα με τρόφιμα φροντίζοντας ώστε ο σταυρός στερέωσης του ωθητήρα να λοχίσει κεντρικά το συστατικό.
- Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, επιλέξτε τη σωστή ταχύτητα και σπρώξτε αργά τα λογιζομένα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα.
- Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και τον ωθητήρα με το σταυρό στερέωσης από το κιβώτιο μετάδοσης περιστρέφοντας αριστερόστροφα για να απασφαλίσει.
- Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick (5) για να αποσυνδέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Αποσυναρμολογήστε το σωλήνα πλήρωσης περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα.
- Αφαιρέστε τη βάση εργαλείου με τη συνδεδεμένη βάση λεπίδας.
- Αναποδογυρίστε για να απασφαλίσετε τη βάση λεπίδας και αδειάστε το περιεχόμενο του μπολ.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα Spiralizer (8) για την επεξεργασία καταψυγμένων τροφίμων. Η επεξεργασία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιές στις λεπίδες.
- Εάν χαλαρώσει η σύνδεση μεταξύ του τροφίμου και του σταυρού στερέωσης, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής, βγάλτε τον ωθητήρα και λογχίστε ξανά το τρόφιμο στο σταυρό στερέωσης.
- Λογχίστε τα σκληρά λαχανικά/φρούτα (π.χ., καρότα) πρώτα στο σταυρό στερέωσης προτού πληρώσετε το σωλήνα.

- Για καλύτερα γαστρονομικά αποτελέσματα συνιστάται να αχνίζετε τα σπирάλ λαχανικών.
- Μην τοποθετήσετε ποτέ το μπουλ σε φούρνο μικροκυμάτων

Παράδειγμα συνταγής: Muffin λαχανικών με λουκάνικο Chorizo

300 g καρότα

200 g πατάτες

300 g κολοκυθάκια

60 g λουκάνικο Chorizo

4 αυγά

¼ κουταλάκι του γλυκού κόκκινο πιπέρι

1 κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο θυμάρι

100 g τριμμένο τυρί Edam

Αλάτι και πιπέρι

Χάρτινες θήκες Muffin

- Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες για να κόψετε τα κολοκυθάκια, τις πατάτες και τα καρότα σε σπирάλ.
- Αχνίστε τα σπирάλ των λαχανικών μέχρι να γίνουν al dente και στραγγίστε τα.
- Κόψτε το λουκάνικο Chorizo και αναμειξτε τα υπόλοιπα συστατικά.
- Βάλτε τα σπирάλ των λαχανικών στις χάρτινες θήκες muffin, προσθέστε την αναμειγμένη μάζα αυγών και ψήστε στο φούρνο μέχρι να γίνει τραγανή η μάζα.
- Συνιστάται να σερβίρετε με σάλτσα τομάτας.

Εξάρτημα κόφτη (C)

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

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C 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 είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπουλ κόφτη.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
- Οι λεπίδες (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 μπουλ κόφτη. Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.

- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (9a).
- Για θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε την ειδική λεπίδα πάγου (9c) και τοποθετήστε έως 7 παγάκια στο μπουλ κόφτη.
- Ευθυγραμμίστε το κόφτη με το μοτέρ (4) και κουμπώστε τα μαζι.
- Για να λειτουργήσει ο κόφτης, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπουλ 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 για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπουλ. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε τη.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το σόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- 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.
- Μόνο το εξάρτημα κόφτη «bc» με την ειδική λεπίδα πάγου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μπουλ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

Η μέγιστη ονομαστική τιμή βασίζεται στο εξάρτημα τεμαχισμού MQ 20 «hc» που έχει τη μέγιστη κατανάλωση ρεύματος και άλλα συνιστώμενα πρόσθετα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν σαφώς λιγότερο ρεύμα.

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

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

Εξάρτημα Smoothie2Go (D)

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

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

Πριν τη χρήση

- Το εξάρτημα Smoothie2Go πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με χρήση της ειδικής μονάδας λεπίδων (11a).
- Τοποθετείτε πάντοτε τη μονάδα λεπίδων στο δοχείο ανάμειξης προτού συνδέσετε το τμήμα μοτέρ.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Γεμίστε το δοχείο ανάμειξης με συστατικά.
- Κατόπιν αυτού τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων στο δοχείο ανάμειξης περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
- Ευθυγραμμίστε το μοτέρ και πιέστε τα εξαρτήματα μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε κλικ.
- Αναποδογυρίστε το συναρμολογημένο εξάρτημα Smoothie2Go, συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και επιλέξτε ταχύτητα Turbo (3).
- Κρατήστε το τμήμα μοτέρ με το ένα χέρι και στηρίξτε το δοχείο ανάμειξης με το άλλο χέρι.
- Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, περιστρέψτε το δοχείο ανάμειξης στην αρχική του θέση και αποσυνδέστε το από την παροχή ρεύματος.
- Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick (5) για να αποσυνδέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Αποσυναρμολογήστε τη μονάδα λεπίδων και χρησιμοποιήστε το καπάκι με στόμιο (11c) για να κλείσετε το εξάρτημα Smoothie2Go.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Όταν αναμειγνύετε στερεά συστατικά, κόψτε τα σε μικρά κομμάτια μεγέθους το πολύ 2 cm.
- Βάζετε πάντοτε τα στερεά συστατικά πρώτα στο δοχείο ανάμειξης (11b).
- Για ιδιαίτερα σκληρά συστατικά, μπορεί να είναι χρήσιμο να θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή προτού τη γυρίσετε ώστε να επιτύχετε τη μέγιστη απόδοση.
- Αν κατά τη διάρκεια της ανάμειξης η ανάμειξη σταματήσει ή τα συστατικά κολλήσουν στις πλευρές του δοχείου ανάμειξης, μπορεί να μην υπάρχει επαρκής ποσότητα υγρού για αποτελεσματική ανάμειξη.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί Turbo (3) όταν αναμειγνύετε στερεά και πολύ παχύρρευστα συστατικά για να μην κολλήσει η λεπίδα.

Προσοχή

- Μην επεξεργάζεστε αεριούχα ή ζεστά συστατικά και αφήνετε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν σε

θερμοκρασία περιβάλλοντος προτού τα επεξεργαστείτε.

- Διακόψτε αμέσως τη λειτουργία και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος σε περίπτωση διαρροής υγρών ή μερών του περιεχομένου επεξεργασίας.
- Αποφεύγετε ισχυρούς κραδασμούς, προσκρούσεις ή πτώσεις κατά τη λειτουργία.
- Διακόψτε αμέσως τη λειτουργία σε περίπτωση εμπλοκής της λεπίδας. Αποσυναρμολογήστε και αντιμετωπίστε την εμπλοκή προτού συνεχίσετε τη λειτουργία.
- Η μονάδα λεπίδων πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με συνδεδεμένο το δοχείο ανάμειξης.
- Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας για το εξάρτημα Smoothie2Go είναι 60 δευτερόλεπτα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά πριν από την επόμενη παρασκευή.

Φροντίδα και Καθαρισμός (E)

- Καθαρίζετε πάντοτε σχολαστικά το μπλέντερ χειρός και τα κατάλληλα εξαρτήματα πριν από την πρώτη και ύστερα από κάθε χρήση με νερό και απορρυπαντικό.
- Βγάλε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (4) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (8g) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Το καπάκι (9a) μπορεί να ξεπλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε σε νερό, ούτε να το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Τα στήριγματα των λεπίδων (8a, 8b, 8c) μπορούν να καθαρίζονται με την ειδική βούρτσα (10) κάτω από τρεχούμενο νερό και στο 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.

Εγγύηση και Συντήρηση

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

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.



Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί.	Δεν παρέχεται ρεύμα	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας. Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Braun.
Το δοχείο ανάμειξης παρουσιάζει διαρροή	Η μονάδα λεπίδων δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή έχει φθαρεί	Ελέγξτε αν η μονάδα λεπίδων έχει συναρμολογηθεί σωστά και δεν είναι ελαττωματική
	Η μονάδα λεπίδων δεν έχει βιδωθεί σωστά στο δοχείο ανάμειξης	Ελέγξτε τη θέση της μονάδας λεπίδων
Η ανάμειξη δεν γίνεται σωστά, εμπλοκή λεπίδας ή πολύ χαμηλή ταχύτητα	Υπερπλήρωση του δοχείου ανάμειξης	Ελέγξτε τη συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα
	Μεγάλα τεμάχια πολύ σκληρού υλικού μπλοκάρουν τη λεπίδα	Διακόψτε αμέσως την ανάμειξη, αφαιρέστε το τμήμα μοτέρ από τη μονάδα λεπίδων και αντιμετωπίστε την εμπλοκή προτού συνεχίσετε
		Ακολουθήστε τις συστάσεις για τη σωστή σειρά των συστατικών, τοποθετώντας το σκληρό υλικό στον πυθμένα της φιάλης
		Κόψτε το σκληρό υλικό σε μικρά κομμάτια πριν από την ανάμειξη
		Ακολουθήστε τις συστάσεις να εκκινείτε πρώτα το μοτέρ και μετά να γυρίζετε τη συσκευή για ανάμειξη
Δεν μπορείτε να ξεβιδώσετε τη μονάδα λεπίδων	Έγινε επεξεργασία ζεστών συστατικών	Εμβαπίστε το δοχείο ανάμειξης σε ζεστό νερό

Қазақ

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

Пюре жабдығы

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

Ескертпе

-  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірибиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Аспап назардан тыс қалғанда және құрастырудан, бөлшектеуден, тазалаудан және сақтауға қоярдан бұрын оны әрқашан да тоқтан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда

көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.

- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т імесі (on/off)
- 3 Turbo т імесі (T)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 1250 мл Тілімдегіш керек-жарақ
 - a Папарделле пышағы (қондырма)
 - b Тальятелле пышағы (қондырма)
 - c Лингвини пышағы (қондырма)
 - d Құрал ұстатқыш
 - e Толтыру түтігі
 - f Бекіткіш айқасы бар итергіш
 - g Беріліс қорабы
 - h Шара
 - i Тайғанатпайтын резеңке шығыр
- 9 турау жабдығы «bc»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Мүз жарғыш
- 10 Шөтке
- 11 600 мл Smoothie2Go қосымша жабдығы
 - a Пышақтар жинағы
 - b Араластырғыш сауыт
 - c Сусын ішетін шүмегі бар қақпақ

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамдығын реттеу

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

жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады.

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

Араластырғыш білігі (А)

Қол араластырғыш сұйықты, тұздықты, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тағамдарын, сусындарды, жеміс қоймалжындарын және сүт быламықтарын әзірлеуге өте қолайлы. Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Блендер саптамасын (6) мотор бөлігіне салғанда, сырт еткен дыбыс естілуі тиіс.
- Араластыру үшін блендер саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін құрылғыны қосыңыз.
- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ингредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз.
- Қолданыстан кейін, қол блендерін қуат көзінен суырып, өшіру үшін EasyClick босату түймелерін (5) басыңыз.

Сақтандыру

- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу 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.

Рецепт мысалы: Жасыл песто

½ сарымсақ түйнегі
25 г пармезан ірімшігі
20 г балқарағай жаңғағы
50 мл зәйтүн майы
25 г кептірілген қызанақ
20 г насыбайгүл

Дәм шығару үшін түз бен бұрыш

- Барлық құрамдастарды өлшер стақанға жоғарыда көрсетілген ретпен салыңыз.
- Қол блендерін өлшер стақанның түбіне орнатыңыз. Қалаған қоюлыққа жеткенше турбо жылдамдықпен араластырыңыз.

Тілімдегіш керек-жарақ (В)

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

Ұсынылатын тағамдарды, жылдамдықтар мен нәтижесінде алынатын пішіндерді В Өңдеу нұсқаулығынан қараңыз.

Пюре жабдығы

- Барынша жақсы нәтижеге жету үшін көкөніс, жеміс-жидек аса балғын, жаңа піскен және ұзынша пішінді болуға тиіс.
- Тайғанамайтын резеңке табаны (8i) шараның түбіне бекігеніне көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Пышақтар (8a/8b/8c) аса өткір! Оларды әрдайым бүйір жағынан ұстаңыз және абайлап қолданыңыз.
- Құрал ұстатқышты (8d) шараға (8h) салыңыз да, соңынан пышақ ұстатқышты (8a/8b/8c) орнатыңыз.
- Содан кейін толтыру түтігін (8e) салыңыз да, сырт етіп орнына түскенше оны сағат тілінің бағытында бұраңыз.
- Қозғалтқыш бөлікті (4) беріліс қорабымен (8g) туралаңыз да, бөлшектер сырт еткенше екеуін бірге итеріңіз.
- Бекіткіш айқас тетіктің (8f) көмегімен беріліс қорабын итергішке бейімдеңіз де, бекігенше оны сағат тілінің бағытында бұраңыз.
- Түтікке азық-түліктен салыңыз да, итергіштің бекіткіш айқас тетігінің азық-түліктің ортасына сұғылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты розеткаға жалғап, дұрыс жылдамдықты таңдаңыз да, тесілген тағамды түтіктің ішіне қарай баяу итеріңіз.
- Тағамды өңдеу аяқталғаннан кейін розеткадан суырып, бекіткіш айқас тетігі бар итергішті босату үшін сағат тілінің бағытында бұрай отырып беріліс қорабынан ағытып алыңыз.
- Қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick босату батырмаларын (5) басыңыз.
- Толтыру түтігін сағат тілінің бағытына қарсы бұрау арқылы ағытып алыңыз.
- Орнатылған пышақ ұстатқышы бар құрал ұстатқышты шығарып алыңыз.
- Пышақ ұстатқышты босату үшін төңкеріңіз де, шараның ішіндегісін құйып алыңыз.

Сақтандыру

- Тілімдегіш керек-жарақты (8) мұздатылған тағамды өңдеу үшін пайдалануға болмайды. Олай ету пышақтарға нұқсан келтіруі мүмкін.
- Егер тағам мен бекіткіш айқас тетіктің арасы босап кетсе, аспапты тоқтатып, итергішті алып шығыңыз да, тағамды бекіткіш айқас тетіктің үстіне қайтадан шаншыңыз.
- Түтікті толтырмас бұрын қатты көкөністі/ жеміс-жидекті (мысалы, сәбіз) әуелі бекіткіш айқас тетікке шаншыңыз.
- Барынша жақсы нәтижеге жету үшін көкөніс иректерін бұқа пісіруді ұсынамыз.
- Шараны микротолқынды пешке салуға болмайды.

Рецепт мысалы: Чоризо шұжығы қосылған көкөніс маффиндері

300 г сәбіз

200 г картоп

300 г цуккини

60 г чоризо шұжығы

4 жұмыртқа

¼ шай қасық қызыл бұрыш

1 шай қасық туралған жебіршөп

100 г үгітілген эдам ірімшігі

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

Маффин қағаз тостақтары

- Цуккиниді, картоп пен сәбізді тілу үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.
- Көкөніс аль денте күйге жеткенше бұға пісіріңіз де, суын төгіңіз.
- Чоризо шұжығын тураңыз да, қалған құрамдастармен араластырыңыз.
- Көкөніс тілімдерін маффин қағаз тостақтарына салып, араластырылған жұмыртқа қоспасын қосыңыз да, қоспа кіртілдек болғанша тұмшашеште пісіріңіз.
- Дастарқанға қызанақ тұздығымен бірге тартуды ұсынамыз.

Турау жабдығы (C)

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

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді C 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 турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- Жүздері (9b/9c) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.
- Жүзді турау табакшасының орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (9a).
- Мұзды ұнтақтау үшін мұзға арналған арнайы жүзді (9c) қолданыңыз және турау ыдысына 7 мұз шаршысынан артық салмаңыз.
- Тураушы пен мотор бөлігін (4) 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 босат
- 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 дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Аспапты ыстық тағамды езу үшін пайдаланған кезде, сұйықтықтың қайнап тұрмағанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Тек қана «bc» турау жабдығы мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

Ең үлкен мән MQ 20 турағыш «кк» мәніне негізделеді, ол ең үлкен қуатты тұтынады, ал ұсынылатын басқа қондырмалар қуатты әлдеқайда аз тұтынады.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

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

„hc“ турағыш жарағын пайдалану (қосымша жарақты Vgaup сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді)

Smoothie2Go керек-жарағы (D)

Smoothie2Go жеміс шырынын, смузи мен сүт коктейльдерін дайындау үшін өте қолайлы. Сондай-ақ мұз қосылған коктейльдер мен салқын сусындар үшін де. Сусын ішетін шумегі бар қақпақты пайдалану арқылы араластырғыш сауытты сондай-ақ тағамды өзіңмен алып кету үшін пайдалануға болады.

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

Пюре жабдығы

- Smoothie2Go аспабын тек арнайы пышақтар жинағымен бірге (11a) пайдалану керек.
- Қозғалтқыш бөлікті тіркемес бұрын әрқашан да араластырғыш сауытқа пышақтар жинағын жалғаңыз.

Құрастыру және қолдану

- Араластырғыш сауытқа азық-түлікті салыңыз.
- Содан кейін пышақтар жинағын араластырғыш сауыт орнына түскенше сағат тілінің бағытымен бұрай отырып оған бекітіңіз.
- Қозғалтқыш бөлікті туралаңыз да, бөлшектер сырт етіп түскенше итеріңіз.
- Құрастырылған Smoothie2Go аспабын төмен қаратып төңкеріп, аспапты розеткаға қосыңыз да, Турбо жылдамдықты (3) таңдаңыз.
- Қозғалтқыш бөлікті бір қолыңызға ұстап, араластырғыш сауытты екінші қолыңызбен сүйеп тұрыңыз.
- Араластырып болғаннан кейін араластырғыш сауытты бастапқы қалпына бұраңыз да, розеткадан суырыңыз.
- Қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick босату батырмаларын (5) басыңыз.
- Пышақтар жинағын бөлшектенің де, Smoothie2Go аспабының сусын ішетін шүмегі бар қақпағын (11c) жабыңыз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Қатты азық-түлікті араластырған кезде оларды ең көбі 2 см-лік кішкене кесектерге бөліңіз.
- Араластырғыш сауытқа (11b) әрқашан да әуелі қатты азық-түлікті салыңыз.
- Қатты азық-түлікті өңдеген кезде барынша жақсы нәтижеге жету үшін құрылғыны алдын ала іске қосқан дұрыс болады.
- Егер араластыру кезінде араластыру тоқтап қалса немесе азық-түлік араластырғыш сауыттың қабырғасына жабысып қалса, араластыру тиімді болуы үшін сұйықтық жеткіліксіз болуы мүмкін.
- Пышақ қимылсыз қалмас үшін қатты немесе өте жабысқақ азық-түлікті араластырған кезде Турбо түймесін (3) пайдаланыңыз.

Сақтандыру

- Газдалған немесе ыстық азық-түлікті араластыруға болмайды. Ыстық сұйықтықты араластырмас бұрын бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Егер сұйық өнімдер немесе араластырылып жатқан азық-түлік сыртқа ақса, жұмысты дереу тоқтатып, аспапты тоқ көзінен суырыңыз.
- Жұмыс істеп тұрғанда қатты шайқаудан, соғып алудан немесе құлатып алудан сақ болыңыз.
- Пышақ тіреліп қалғанда жұмысты дереу тоқтатыңыз. Жұмысты жалғастырмас бұрын

аспапты бөлшектеп, кептелген затты алып тастаңыз.

- Пышақтар жинағын тек араластырғыш сауыт тіркеулі болғанда ғана пайдалану қажет.
- Smoothie2Go аспабының ең ұзақ жұмыс уақыты 60 секунд.
- Келесі тағам дайындауға кіріспес бұрын аспапты 3 минут салқындатып қоя тұрыңыз.

Күту және тазалау (E)

- Қол блендерін және жарамды қосалқы құралдарды бірінші рет пайдаланудан кейін әрқашан мұқият және әрбір пайдаланудан кейін сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) немесе беріліс қораптарын (8g) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз. Қақпақты (9a) ағып жатқан судың астына қойып, шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Жүз ұстатқыштарды (8a, 8b, 8c) арнайы шөткемен (10) ағып тұрған суға және ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін, табактардың 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.

Кепілдік және қызмет көрсету

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

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 тақташындағы 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.



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

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

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

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

Сақталу мерзімі: Шектелмеген
Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес
Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.
Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс
Өндіруші зауыт:
De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-Ulrich-Strasse 4, 63263 Neu Isenburg, Germany

Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	"Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз."
Араластырғыш сауыттан сұйықтық ағады	Пышақтар жинағы орнына дұрыс салынбаған немесе тозған	Пышақтар жинағының дұрыс құрастылығын және бұзылмағанын тексеру
	Пышақтар жинағы араластырғыш сауытқа дұрыс бұрап салынбаған	Пышақтар жинағының дұрыс орналасқанын тексеру
Дұрыс араластырмайды, пышақ кептеліп қалған немесе жылдамдығы тым төмен	Араластырғыш сауыт толып кеткен	Ең үлкен мөлшер бойынша ұсыныстаманы тексеру
	Өте қатты азық-түліктің үлкен кесектері пышақты жібермей тұр	"Араластыруды дереу тоқтатып, пышақтар жинағынан қозғалтқыш бөлікті алу және жалғастырмас бұрын тіреп тұрған нәрсені алып тастау"
		"Азық-түлікті ретімен салу бойынша ұсыныстамаларды ұстану, қаты азық-түлік сауыттың түбіне салынады"
		"Араластырмас бұрын қатты азық-түлікті кішірек етіп турау"
		Әуелі қозғалтқышты іске қосып, содан кейін араластыру үшін аспапты іске қосу туралы ұсыныстаманы орындау
Пышақтар жинағын бұрап алу мүмкін емес	Жылы азық-түлік араластырылған	Терең араластыру сауыты жылы суда

Русский

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

Перед использованием

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

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному использованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить его и отсоединить от розетки.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить

производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.

- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (T)
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-спиралерезка 1250 мл
 - a Нож для паппарделле (вставка)
 - b Нож для тальятелле (вставка)
 - c Нож для лингуини (вставка)
 - d Держатель инструмента
 - e Загрузочная трубка
 - f Толкатель с фиксирующей крестовиной
 - g Редуктор
 - h Чаша
 - i Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 9 Насадка-измельчитель, «са»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Нож для колки льда
- 10 Щетка
- 11 Аксессуар Smoothie2Go емкостью 600 мл
 - a Узел ножа
 - b Емкость для смешивания
 - c Крышка с носиком

Использование прибора

Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует

настройке регулятора скорости (1). Чем выше настройка, тем выше скорость измельчения. Поворачивая регулятор скорости, можно удобно изменять скорость в процессе работы.

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

Стержень блендера (А)

Ручной блендер – это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей. Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Сборка и эксплуатация

- Подсоедините стержень блендера (6) к моторному блоку; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Поместите стержень блендера в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор.
- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick (5), чтобы отсоединить стержень блендера.

Осторожно

- 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.

Пример рецепта: зеленый песто

½ зубчика чеснока
25 г сыра пармезан
20 г кедровых орехов
50 мл оливкового масла
25 г вяленых помидоров
20 г базилика

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты в мерный стакан в указанном выше порядке.
- Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости «Турбо» до достижения необходимой консистенции.

Насадка-спиралерезка (В)

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

Информацию о рекомендациях по пищевым продуктам, скорости и получаемым формам см. в графической инструкции по применению В.

Перед использованием

- Для достижения наилучших результатов идеально подходят свежие овощи/фрукты прямой вытянутой формы.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо, препятствующее скольжению, (8i) присоединено ко дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация

- Ножи (8a/8b/8c) очень острые! Всегда держите их за боковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Установите держатель инструмента (8d) на чашу (8h) и после этого вставьте держатель ножа (8a/8b/8c).
- Затем вставьте загрузочную трубку (8e) и поверните ее по часовой стрелке так, чтобы она зафиксировалась со щелчком.
- Совместите моторный блок (4) с редуктором (8g) и сдвиньте обе части вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Совместите редуктор с толкателем с фиксирующей крестовиной (8f) и поверните его против часовой стрелки, чтобы он зафиксировался.
- Поместите пищевой продукт в трубку и убедитесь, что фиксирующая крестовина толкателя входит в ингредиент по центру.
- Включите прибор в сеть, выберите правильную скорость и медленно протолкните насаженный на крестовину продукт вниз по трубке.
- По окончании процесса выключите прибор из сети и отсоедините толкатель с фиксирующей крестовиной от редуктора, поворачивая его по часовой стрелке, чтобы разблокировать фиксатор.
- Нажмите на кнопки фиксатора EasyClick (5), чтобы отсоединить моторный блок.
- Отсоедините загрузочную трубку, поворачивая ее против часовой стрелки.
- Извлеките держатель инструмента с зафиксированным держателем ножа.
- Отсоедините держатель ножа поворотом на 180 градусов и извлеките содержимое чаши.

Осторожно

- Не используйте насадку-овощерезку (8) для обработки замороженных продуктов. Это может привести к повреждению ножей.
- При ослаблении контакта между пищевым продуктом и фиксирующей крестовиной остановите прибор, извлеките толкатель и

заново насадите продукт на фиксирующую крестовину.

- Перед заполнением трубки сначала насаживайте твердые овощи или фрукты (например, морковь) на фиксирующую крестовину.
- Для оптимального приготовления рекомендуется обработать овощные спирали паром.
- Использование чаши в микроволновой печи запрещается!

Пример рецепта: овощные маффины с колбасой чоризо

300 г моркови

200 г картофеля

300 г цуккини

60 г колбасы чоризо

4 яйца

¼ ч. л. красного перца

1 ч. л. измельченного тимьяна

100 г тертого сыра Эдам

соль и перец по вкусу

Бумажные стаканчики для маффинов

- Следуйте указанным выше инструкциям, чтобы спирально нарезать цуккини, картофель и морковь.
- Обработайте овощные спирали паром до готовности аль денте и обсушите.
- Порежьте колбасу чоризо и перемешайте остальные ингредиенты.
- Уложите овощные спирали в бумажные стаканчики для маффинов, добавьте взбитые яйца и запекайте в печи до появления у яичной массы хрустящей корочки.
- Рекомендуется подавать с томатным соусом.

Насадка-измельчитель (C)

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

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

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 присоединено к дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.

- Ножи (9b/9c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя. Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (9a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (9c); в чашу измельчителя можно помещать до 7 кубиков льда.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (4) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).
- Для задествования 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 (5), 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 с ножами-измельчителями для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- 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.
- Только насадка-измельчитель «bc» со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

Максимальное значение указано для измельчителя MQ 20 «hc» с наибольшим расходом электроэнергии; расход электроэнергии при использовании других рекомендованных насадок может быть значительно ниже.

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

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

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

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

Аксессуар Smoothie2Go (D)

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

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

Перед использованием

- Smoothie2Go необходимо эксплуатировать с использованием специально предусмотренного узла ножа (11a).
- Всегда присоединяйте узел ножа к емкости для смешивания до моторного блока.

Сборка и эксплуатация

- Заполните емкость для смешивания ингредиентами.
- Затем присоедините узел ножа к емкости для смешивания, поворачивая по часовой стрелке до фиксации.
- Совместите моторный блок и прижимайте детали друг к другу до щелчка.
- Переверните собранный узел Smoothie2Go, подключите прибор к сети и выберите скорость Турбо (3).
- Удерживайте моторный блок одной рукой и поддерживайте емкость для смешивания другой.
- По окончании процесса поверните емкость для смешивания в исходное положение и отключите прибор от сети.
- Нажмите на кнопки фиксатора EasyClick (5), чтобы отсоединить моторный блок.
- Разберите узел ножа и закройте Smoothie2Go крышкой с носиком (11c).

Советы для лучших результатов

- При смешивании твердых ингредиентов порежьте их на мелкие кусочки размером максимум 2 см.

- Всегда помещайте твердые ингредиенты в емкость для смешивания (11b) в первую очередь.
- Полезный совет при работе с особо твердыми продуктами: сначала включите прибор перед поворотом для достижения максимальной эффективности.
- Если в процессе работы смешивание прекращается или ингредиенты прилипают к стенкам емкости, возможно, для эффективного смешивания недостаточно жидкости.
- Во избежание заедания ножа при смешивании твердых или сильновязких ингредиентов используйте кнопку Турбо (3).

Осторожно

- Не смешивайте газированные или горячие ингредиенты. Перед началом работы дайте горячим жидкостям остыть до комнатной температуры.
- Незамедлительно прекратите процесс и отключите прибор от сети, если имеется утечка жидкости или обрабатываемых ингредиентов.
- Сильная тряска, удары или падение прибора — это то, чего следует избегать при использовании.
- В случае блокировки ножа незамедлительно остановите работу. Перед продолжением эксплуатации разберите узел и устраните причину блокировки.
- Узел ножа необходимо использовать только с присоединенной емкостью для смешивания.
- Максимальная продолжительность работы Smoothie2Go составляет 60 с.
- Перед началом следующего процесса приготовления дайте прибору остыть в течение 3 мин.

Уход и очистка (E)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер и соответствующие аксессуары водой и моющим средством перед первым применением и после каждого использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (4) или редукторы (8g) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (9a) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Держатели ножей (8a, 8b, 8c) можно чистить под проточной водой с помощью специальной щетки (10) или 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.

Гарантия и обслуживание

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

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).

EAC

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

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

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

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

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

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

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

Производитель:

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

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Ручной блендер не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
Емкость для смешивания протекает.	Узел ножа находится в неправильном положении или изношен.	Проверьте, собран ли узел ножа надлежащим образом и не поврежден ли он.
	Узел ножа прикручен к емкости для смешивания ненадлежащим образом.	Проверьте положение узла ножа.
Ненадлежащее смешивание, нож заело или слишком низкая скорость.	Емкость для смешивания переполнена.	Проверьте рекомендации по максимальному количеству ингредиентов.
	Большие куски очень твердого материала блокируют нож.	Незамедлительно прекратите работу, отсоедините моторный блок от узла ножа и устраните причину блокировки перед продолжением.
		Следуйте рекомендациям относительно правильного порядка добавления ингредиентов (твердые на дне емкости).
		Порежьте твердые ингредиенты на мелкие кусочки перед смешиванием.
		Следуйте рекомендациям: сначала запустите мотор, а затем поворачивайте прибор для смешивания.
Узел ножа не удастся открутить.	Производилась обработка теплых ингредиентов.	Опустите емкость для смешивания в теплую воду.

Українська

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

Перед використанням

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

Увага

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- Пристрій 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 й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або

аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.

- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (T)
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування EasyClick
- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка для нарізання спіраллю 1250 мл
 - a Лезо для папарделле (вставка)
 - b Лезо для тальятелле (вставка)
 - c Лезо для лінгуїне (вставка)
 - d Тримач інструменту
 - e Трубка подачі
 - f Штовхач із хрестовидним фіксатором
 - g Редуктор
 - h Чаша
 - i Нековзкі ніжки
- 9 насадка для нарізки «bc»
 - a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізки
- 10 Пензель
- 11 Насадка «Smoothie2Go» 600 мл
 - a Вузол ножа
 - b Контейнер для змішування
 - c Кришка з носиком

Як використовувати пристрій

Вибір швидкості

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

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

Насадка-блендер (А)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Збирання та експлуатація

- Зафіксуйте корпус блендера (6) на моторному блоці до кляцання.
- Занурте корпус блендера у суміш, що має бути перемішана. Потім увімкніть прилад.
- Змішайте інгредієнти до потрібної консистенції, обережними рухами пересуваючи пристрій вгору-вниз.
- Після використання відключіть ручний блендер від електромережі та натисніть кнопки розблокування (5), щоб від'єднати корпус блендера.

Обережно

- 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.

Приклад рецепта: Зелений песто

½ зубчик часнику
25 г сиру пармезан
20 г кедрових горіхів
50 мл оливкової олії
25 г сушених помідорів
20 г базиліку

сіль та перець за смаком

- Помістіть всі інгредієнти в чашу в зазначеному вище порядку.
- Занурте ручний блендер до дна чаші. Змішуйте на швидкості Turbo до потрібної консистенції.

Насадка для нарізання спіраллю (В)

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

Рекомендовані харчові продукти, швидкість та результати оформлення див. у посібнику з обробки В.

Перед використанням

- Для досягнення найкращих результатів овочі/фрукти в ідеалі повинні бути свіжими, дбайливо вирощеними та мати продовгувату форму.
- Переконайтеся, що до нижньої частини чаші прикріплені нековзкі ніжки (8i).

Збирання та експлуатація

- Леза (8a/8b/8C) дуже гострі! Завжди тримайте їх збоку та обережно з ними поводьтеся.
- Встановіть тримач інструменту (8d) на чашу (8h), а потім вставте тримач леза (8a/8b/8c).
- Потім вставте трубку подачі (8e) і оберніть за годинниковою стрілкою до кляцання.
- Сумістіть деталь мотора (4) з редуктором (8g) і прикріпіть деталі до кляцання.
- Сумістіть редуктор зі штовхачем за допомогою хрестовидного фіксатора (8f) і повертайте проти годинникової стрілки до кляцання.
- Заповніть трубку харчовими продуктами та переконайтеся, що хрестовидний фіксатор штовхача протікає інгредієнт посередині.
- Підключіть прилад до електромережі, виберіть правильну швидкість і повільно проштовхуйте проткнутий продукт вниз по трубці.
- Після завершення нарізання від'єдняйте прилад від електромережі, а штовхач з хрестовидним фіксатором від'єднайте від редуктора, обертаючи за годинниковою стрілкою до кляцання.
- Натисніть кнопки швидкого розблокування (5), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Зніміть трубку подачі, обертаючи її проти годинникової стрілки.
- Вийміть тримач інструменту з приєднаного тримача леза.
- Переверніть, щоб звільнити тримач леза та вилити вміст чаші.

Обережно

- Не використовуйте насадку для нарізання спіраллю (8) для обробки заморожених продуктів. Обробка може призвести до пошкодження леза.
- Якщо між продуктом та хрестовидним фіксатором є вільний простір, зупиніть прилад, вийміть штовхач і знову насадіть харчовий продукт на хрестовидний фіксатор.
- Насаджуйте тверді овочі/фрукти (наприклад, моркву) спочатку на хрестовидний фіксатор, перш ніж заповнювати трубку.
- Для досягнення найкращих кулінарних результатів рекомендуємо готувати нарізані спіраллю овочі на пару.
- У жодному разі не ставте чашу в мікрохвильову піч

Приклад рецепта: Овочеві мафіни з ковбасками чорізо

300 г моркви

200 г картоплі

300 г цукіні

60 г ковбасок чорізо

4 яйця

¼ чайної ложки червоного перцю

1 чайна ложка рубленого чебрецю

100 г меленого сиру Едам

сіль та перець за смаком

Паперові форми для мафінів

- Дотримуйтеся наведених вище інструкцій, щоб нарізати спіраллю цукіні, картоплю і моркву.
- Приготуйте на пару нарізані спіраллю овочі аль денте і злийте воду.
- Наріжте ковбаски чорізо і змішайте інші інгредієнти.
- Покладіть нарізані спіраллю овочі в паперові форми для мафінів, додайте змішану яєчну масу і запікайте в духовці до хрусткої скоринки.
- Рекомендуємо подавати з томатним соусом.

Насадка для нарізки (С)

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

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

Перед використанням

- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце прикріплене до дна ємності для нарізки.

Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол.
- Ножі (9b/9c) дуже гострі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину і поводьтеся з ними обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки. Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (9a).
- Для подрібнення льоду використовуйте спеціальний ніж для розколювання льоду (9c) й кладіть у ємність не більше 7 кубиків льоду.
- Приставте насадку для нарізки до моторного блоку (3) 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 (5), 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 (9/10/11) 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.
- 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.
- Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» з її спеціальним ножем для розколювання льоду.
- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

Дані про максимальну потужність стосуються подрібнювача MQ 20 («високопотужний»), який досягає найвищих показників під час роботи, тоді як потужність інших рекомендованих аксесуарів може бути набагато меншою.

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

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємність «hc».
- Зберігати при температурі 3° C в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Продовжуйте нарізування протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості.

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

Насадка Smoothie2Go (Г)

Насадка Smoothie2Go призначена для приготування фруктових напоїв, смузі та

молочних коктейлів. А також для приготування освіжаючих коктейлів та прохолодних напоїв з кубиками льоду. Завдяки кришці з носиком контейнер для змішування можна брати з собою. Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению D.

Перед использованием

- Насадку Smoothie2Go слід використовувати лише зі спеціальним вузлом ножа (11a).
- Щоразу перед приєднанням деталі двигуна спершу прикрутіть вузол ножа до контейнера для змішування.

Сборка и эксплуатация

- Заповніть контейнер для змішування інгредієнтами.
- Після цього прикрутіть вузол ножа до контейнера для змішування, повертаючи його за годинниковою стрілкою, доки він не зафіксується.
- Приєднайте деталь двигуна та прикріпіть обидві частини до звуку клацання.
- Переверніть зібрану насадку Smoothie2Go, під'єднайте пристрій до мережі і виберіть швидкість turbo (3).
- Удерживайте моторный блок одной рукой и поддерживайте емкость для смешивания другой.
- По окончании процесса поверните емкость для смешивания в изначальное положение и отключите прибор от сети.
- Натисніть кнопки швидкого розблокування (5), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Від'єднайте вузол ножа і використайте кришку з носиком (11c), щоб закрити насадку Smoothie2Go.

Советы для лучших результатов

- При змішуванні твердих інгредієнтів, спершу наріжте їх невеликими шматочками макс. 2 см.
- Тверді інгредієнти слід завжди поміщати на дно контейнера для змішування (11b).
- При обробці важких інгредієнтів рекомендується спочатку запустити пристрій, щоб досягти максимальної ефективності.
- Якщо змішування припинилось або інгредієнти прилипили до боків контейнера, кількість рідини може бути недостатньою для ефективного змішування.
- Щоб ніж не застряг, використовуйте кнопку turbo (3) при змішуванні твердих або дуже в'язких інгредієнтів.

Осторожно

- Не змішуйте газовані або гарячі інгредієнти. Гарячі рідини перед змішуванням необхідно охолодити до кімнатної температури.
- Якщо рідини або інгредієнти витікають, негайно припиніть роботу і вийміть пристрій з розетки.

- Уникайте сильного струшування, ударів або падіння під час роботи пристрою.
- Якщо ніж забився, негайно припиніть роботу. Перш ніж продовжити змішування, від'єднайте пристрій і усуньте забивання.
- Вузол ножа слід використовувати лише з приєднаним контейнером для змішування.
- Максимальна тривалість роботи насадки Smoothie2Go складає 60 секунд.
- Дайте пристрою охолонути впродовж 3 хвилин перед наступним використанням.

Насадка Smoothie2Go (Г)

Насадка Smoothie2Go призначена для приготування фруктових напоїв, смузі та молочних коктейлів. А також для приготування освіжаючих коктейлів та прохолодних напоїв з кубиками льоду. Завдяки кришці з носиком контейнер для змішування можна брати з собою. Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації Г.

Перед використанням

- Насадку Smoothie2Go слід використовувати лише зі спеціальним вузлом ножа (11a).
- Щоразу перед приєднанням деталі двигуна спершу прикрутіть вузол ножа до контейнера для змішування.

Збирання та эксплуатация

- Заповніть контейнер для змішування інгредієнтами.
- Після цього прикрутіть вузол ножа до контейнера для змішування, повертаючи його за годинниковою стрілкою, доки він не зафіксується.
- Приєднайте деталь двигуна та прикріпіть обидві частини до звуку клацання.
- Переверніть зібрану насадку Smoothie2Go, під'єднайте пристрій до мережі і виберіть швидкість turbo (3).
- Розмістіть руку на деталі двигуна, а іншою підтримуйте контейнер для змішування.
- Після змішування поверніть контейнер у вихідне положення та вийміть пристрій з розетки.
- Натисніть кнопки швидкого розблокування (5), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Від'єднайте вузол ножа і використайте кришку з носиком (11c), щоб закрити насадку Smoothie2Go.

Поради для наилучших результатов

- При змішуванні твердих інгредієнтів, спершу наріжте їх невеликими шматочками макс. 2 см.
- Тверді інгредієнти слід завжди поміщати на дно контейнера для змішування (11b).
- При обробці важких інгредієнтів рекомендується спочатку запустити пристрій, щоб досягти максимальної ефективності.

- Якщо змішування припинилось або інгредієнти прилипли до боків контейнера, кількість рідини може бути недостатньою для ефективного змішування.
- Щоб ніж не застряг, використовуйте кнопку turbo (3) при змішуванні твердих або дуже в'язких інгредієнтів.

Обережно

- Не змішуйте газовані або гарячі інгредієнти. Гарячі рідини перед змішуванням необхідно охолодити до кімнатної температури.
- Якщо рідини або інгредієнти витікають, негайно припиніть роботу і вийміть пристрій з розетки.
- Уникайте сильного струшування, ударів або падіння під час роботи пристроєм.
- Якщо ніж забився, негайно припиніть роботу. Перш ніж продовжити змішування, від'єднайте пристрій і усуньте забивання.
- Вузол ножа слід використовувати лише з приєднаним контейнером для змішування.
- Максимальна тривалість роботи насадки Smoothie2Go складає 60 секунд.
- Дайте пристрою охолонути впродовж 3 хвилин перед наступним використанням.

Догляд та чищення (Е)

- Ретельно очищайте ручний блендер і аксесуари до нього перед першим використанням і після кожного використання за допомогою води та м'якого засобу.
- Перед очищенням від'єднайте пристрій від мережі.
- Не занурюйте моторний блок (4) або коробки швидкостей (8а, 9а) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологітгачірки.
- Кришку (9а) можна ополіскувати під проточною водою. Не занурюйте її у воду і не кладіть у посудомийну машину.
- Тримачі ножа (8а, 8б, 8в) можна очищати спеціальною щіткою (10) під протічною водою та в посудомийній машині.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очишувальні засоби, які можуть подрпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзні гумові кільця з днищ емностей.
- Під час обробки продуктів з високим вмістом пігменту (наприклад, морква) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинним маслом перед миттям.

Гарантія та обслуговування

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

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. Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



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

Посібник із пошуку та усунення несправностей

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

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 الجهاز في مركز خدمات Braun أو في نقاط التجميع المناسبة التي توفرها دولتك.

- يمكن إزالة الحلقات المطاطية المنزلقة 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.

الضمان والخدمة

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

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق أسفل وعاء المفreme.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الواقي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرات (9b,9c) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائمةً إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمهم بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفreme. اضغط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املا المفreme بالطعام وضع عليه الغطاء (9a).
- لتكسير الثلج، استخدم شفرة الثلج الخاصة (9c) واملأ الوعاء بسبعة أكواب من الثلج داخل وعاء المفreme (11d).
- قم بمحاذاة المفreme مع جزء الموتور واضغطهما معًا.
- لتشغيل المفreme، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفreme باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائمةً بالسرعة الكاملة (مثل جينة البارميزان).
- عند اكتمال الفرم، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير (5) EasyClick لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

قبل الاستخدام

- يجب عدم تشغيل Smoothie2Go إلا من خلال استخدام مجموعة الشفرة الخاصة (11 أ).
- يجب دائماً تركيب مجموعة الشفرة بحاوية الخلط قبل تركيب جزء الموتور.

التجميع والتشغيل

- املا حاوية الخلط بالمكونات.
- ثم بعد ذلك، ركب مجموعة الشفرة في حاوية الخلط مع تدويرها في اتجاه عقارب الساعة حتى تثبت في مكانها.
- قم بمحاذاة جزء الموتور وادفع القطع معاً حتى تسمع صوت طقطقتها.
- اقلب Smoothie2Go المجمع رأساً على عقب، ثم وصل الجهاز بالكهرباء واختر سرعة التبريد (3).
- امسك جزء الموتور بإحدى يديك ثم ادعم حاوية الخلط باليد الأخرى.
- عند الانتهاء من الخلط، أدر حاوية الخلط إلى موضعها الأصلي ثم افصله عن الكهرباء.
- اضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل جزء الموتور.
- فُك مجموعة الشفرة واستخدم الغطاء الذي يحتوي على فوهة الشرب (11 ج) لإغلاق Smoothie2Go.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- عند خلط المكونات الصلبة، قطعها إلى أجزاء صغيرة بحيث يكون مقاسها 2 سم بحد أقصى.
- املا دائماً حاوية الخلط (11 ب) أولاً بالمكونات الصلبة.
- بالنسبة للمكونات الجامدة بالتحديد، قد يساعد تشغيل الجهاز قبل التدوير الحصول على أقصى قدر من الفعالية.
- إذا توقفت إجراء الخلط في أثناء الخلط أو علقت المكونات في جوانب حاوية الخلط، فقد لا يكون هناك ما يكفي من السوائل للخلط بفعالية.
- استخدم زر التبريد (3) عند خلط المكونات الصلبة أو عالية اللزوجة لتجنب بلادة الشفرة.

تحذير

- لا تقم بخلط المكونات الغازية أو الساخنة واسمح للسوائل الساخنة بأن تبرد بحيث تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- أوقف التشغيل على الفور وافصل الجهاز في حالة تسرب السوائل أو أجزاء من محتويات المعالجة.
- تجنب تعرض الجهاز للاهتزاز القوي أو الاصطدام أو السقوط أثناء التشغيل.
- أوقف تشغيل الجهاز على الفور عن إعاقة الشفرة. قم بفك الإعاقة وإزالتها قبل متابعة التشغيل.
- يجب عدم تشغيل مجموعة الشفرة إلا عن تركيب حاوية الخلط.
- أقصى زمن تشغيل لـ Smoothie2Go هو 60 ثانية.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل بدء عملية التحضير التالية.

الرعاية والتنظيف (E)

- نظّف دائماً الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيداً عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- افصل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (4) في الماء أو في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن شطف الغطاء (9 أ) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
- يمكن تنظيف حاملات الشفرة (8 أ، 8 ب، 8 ج) باستخدام الفرشاة الخاصة (10) تحت الماء الجاري وفي غسالة الصحون.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.

تحذير

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

يستند الحد الأقصى للمعدل على قاطع «hc» MQ 20 الذي يسحب أعلى طاقة وقد تسحب الملحقات الأخرى الموصى بها طاقة أقل بكثير.

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

مفرودة)

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

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

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

ملحق Smoothie2Go (D)

يُعد Smoothie2Go مناسب تماماً لإعداد عصائر الفواكه والعصائر المثلية ومخفوقات الحليب. كما يُعد مناسب تماماً لعصائر الكوكتيل والمشروبات الباردة التي تحتوي على مكعبات الثلج. وباستخدام الغطاء الذي يتميز بفوهة شرب، يمكن أيضاً أخذ حاوية الخلط. راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية المُوصى بها

- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، واختر السرعة المناسبة وادفع الطعام المُعشق ببطء أسفل الأنبوب.
- عند اكتمال العملية، افصل الجهاز والدافع عن طريق تدوير صليب التثبيت من صندوق التروس في اتجاه عقارب الساعة لفصله.
- اضغط على أزرار التحرير (5) EasyClick لفصل جزء الموتور.
- فك أنبوب الملء عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
- أخرج حامل الأداة مع حامل الشفرة المُعشقة.
- قم بقلبه لفك حامل الشفرة وقم بسكب المحتويات من الوعاء.

ملح وفلفل للطعم

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

مثال لوصفة: صلصلة البيستو الخضراء

½ فص ثوم

25 جم جبنه بارميزان

20 جم صنوبر

50 مل زيت زيتون

25 جم طماطم مجففة

20 جم ريحان

ملح وفلفل للطعم

- ضعي جميع المكونات في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضعي الخلط اليدوي في قاع الدورق. اخلطي المكونات بسرعة التروبو حتى يصل الخليط إلى الكثافة المطلوبة.

ملحق قطاعة الخضروات اللولبية (ب) (B)

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

ارجع إلى دليل التحضير لأ الأطعمة المُوصى بها والسرعات والأشكال الناتجة.

قبل الاستخدام

- للحصول على أفضل النتائج، يجب أن يكون الخضار/الفواكه طازجة، ومستمقة وطويلة.
- تأكد من تثبيت الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (8 ط) أسفل الوعاء.

التجميع والتشغيل

- الشفرات (8/8 ب / 8 ج) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائمًا إلا من الجزء الجانبي واستخدمها بحرص.
- ضع حامل الأداة (8 د) على الوعاء (8 ح) وأدخل بعد ذلك حامل الشفرة (8 أ / 8 ب / 8 ج).
- ثم أدخل أنبوب الملء (8 هـ) وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة.
- قم بمحاذاة جزء الموتور (4) مع صندوق التروس (8 ز) وادفع القطع معاً حتى تسمع صوت نقرة.
- قم بتكثيف غلبة التروس إلى الرز باستخدام صليب التثبيت (8 و) وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله.
- املا الأنبوب بالطعام وتأكد من أن صليب التثبيت مُعشق من الدافع حتى مركز المكون.

تحذير

- لا تستخدم ملحق قطاعة الخضروات الحلزونية (8) لتحضير الأطعمة المجمدة. قد يؤدي التحضير إلى تلف الشفرات.
- إذا كانت أداة الربط بين الطعام وصليب التثبيت مرتخية، فقم بإيقاف الجهاز وإخراج الدافع وإعادة تشويق الطعام في صليب التثبيت.
- قم بتشويق الخضروات / الفواكه الصلبة (مثل الجزر) أولاً على صليب التثبيت قبل ملء الأنبوب.
- للحصول على أفضل نتائج الطهي، يوصى بطهي شرائح الخضروات اللولبية بالبخار.
- لا تضع الوعاء أبداً في فرن الميكروويف

مثال لوصفة: كعك بالخضروات مع نقائق الكوريزو

300 جم جزر

200 جم بطاطا

300 جم كوسة

60 جم نقائق الكوريزو

4 بيضات

¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

1 ملعقة صغيرة من الزعتر المفروم

100 جم من جبن الفلمنك

ملح وفلفل للطعم

كؤوس ورقية للكعك

- يُرجى اتباع التعليمات أعلاه لتحضير الكوسة والبطاطا والجزر.
- قومي بطهي شرائح الخضروات اللولبية بالبخار حتى تصبح مطهية وجافة.
- قطعي نقائق الكوريزو واخلطي باقي المكونات.
- ضعي شرائح الخضار في الكأس الورقية الخاصة بالكعك، وأضيفي خليط البيض المخفوق واخبريهم في الفرن حتى يصبح الخليط هشاً.
- تُقدّم مع صلصة الطماطم الموصى بها.

ملحق المفرفة (C)

تُعد المفرفة «bc» (9) هي الأفضل لإعداد المخفوقات والمشروبات والبوريه والعجينة والتلج بعد تكسيره، أو لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبنقد.

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

أقصى زمن تشغيل للمفرفة «hc» هو: دقيقتين للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة أو الكميات > 100 جرام. الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة المحرك و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

قبل الاستخدام

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

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

طريقة استخدام الجهاز

إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كان الفرغ أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة.

يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضاً استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

محور الخلط (A)

الخلاط اليدوي مناسب جداً لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

التجميع والتشغيل

- ثبت عمود الخلط (6) بجزء موتور حتى تسمع صوت نقرة.
- ضع عمود الخلط داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل عمود الخلط.

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

قبل الاستخدام

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

تنبيه



الشفرة 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 تجربة 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 بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصُّنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

