

BRAUN

MultiQuick 5 Pro



Type HB501BI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el aparato.
- CA** Si us plau, llegiu les instruccions de seguretat (llibret a part) detingudament i completament abans d'utilitzar l'aparell.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaanswijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuuusohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá elött olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenli talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты Болданарды; алдында 5ауыпсіздік бойынша не5сауларды (бФлек кітапша) зейін 5ойып тігелдей обып шыны;ыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

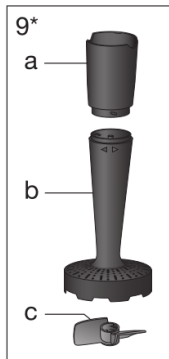
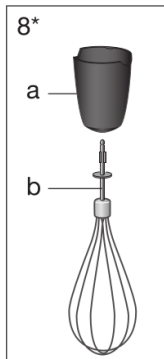
Deutsch.....	13
English	16
Français.....	19
Español	23
Català	26
Português	30
Italiano	33
Nederlands.....	37
Dansk	40
Norsk	43
Svenska.....	46
Suomi	49
Polski	52
Český.....	56
Slovenský.....	59
Magyar	62
Hrvatski.....	66
Slovenski.....	69
Türkçe.....	72
Română	75
Ελληνικά	79
Қазақ.....	83
Русский.....	87
Українська.....	92
عربي	96

© Copyright 2023 All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170075/12.23

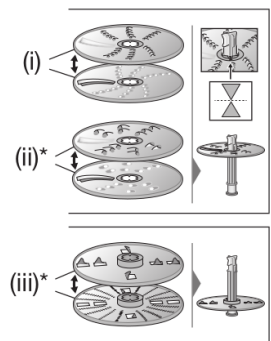
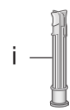
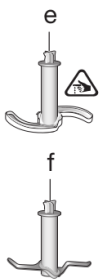
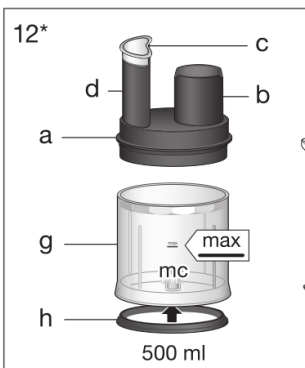
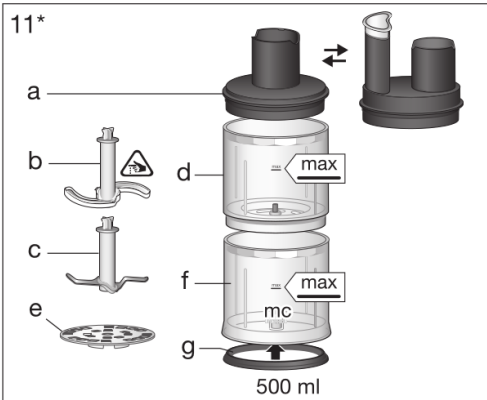
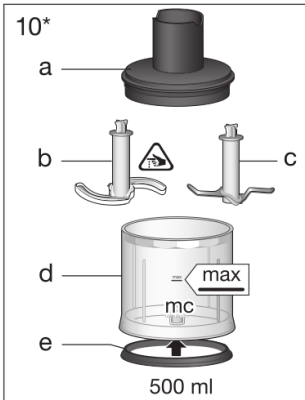
MQ 55001M-55236M-55254M-55755M INT
DE/UK/FR/ES/CA/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR

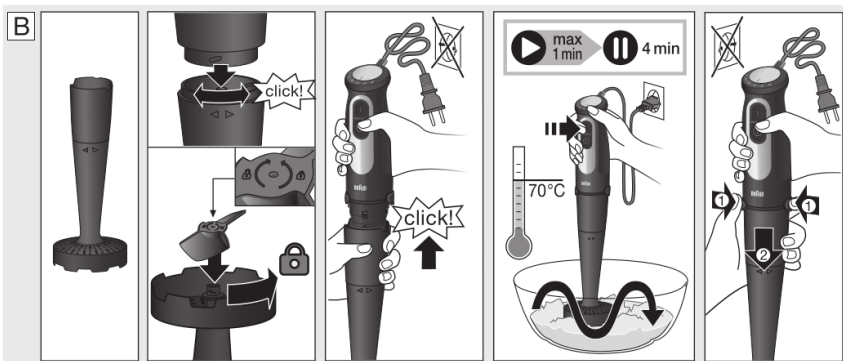
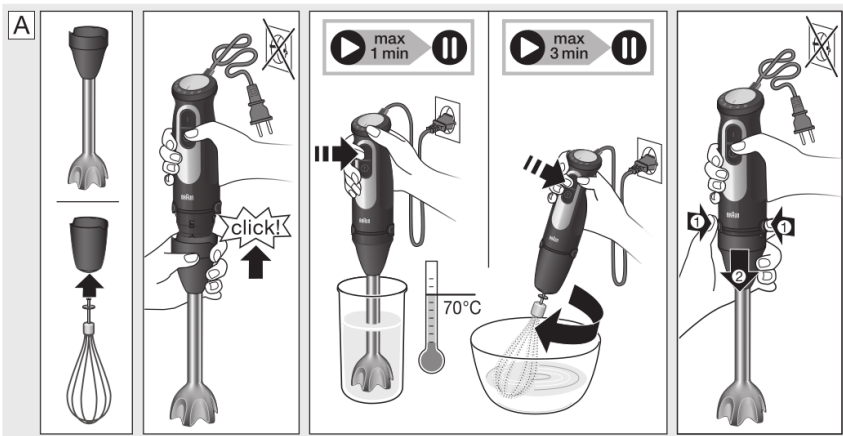




220-240V~ 50-60 Hz 750-1000 W

* certain models only

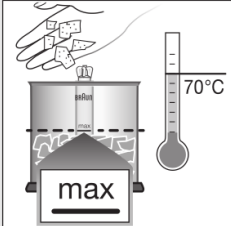
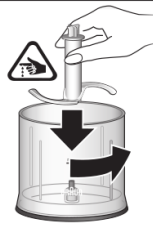
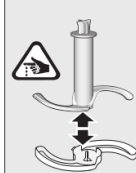




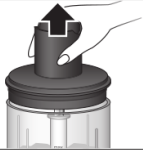
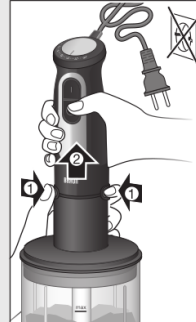
C



500 ml

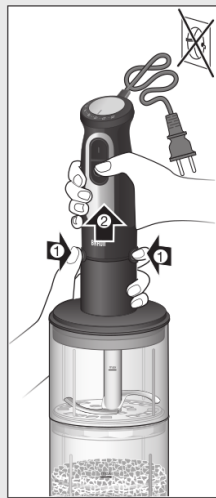
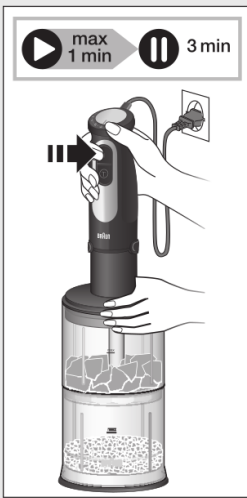
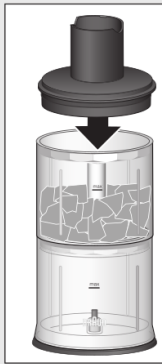
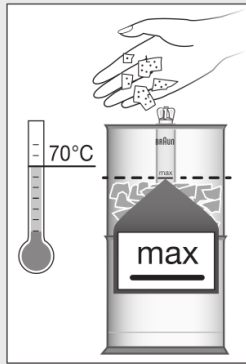
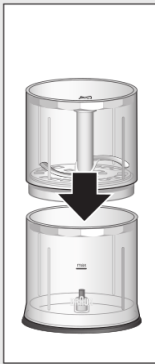
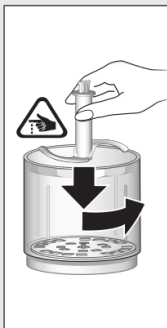
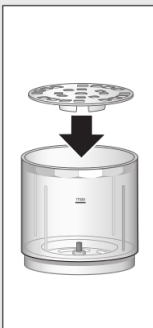
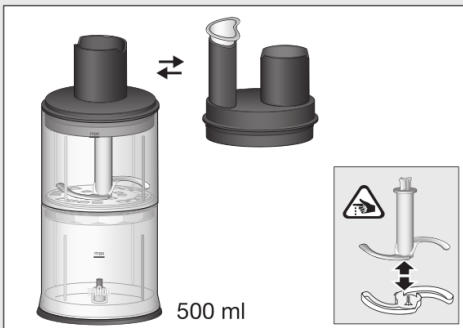


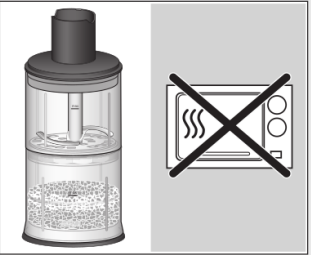
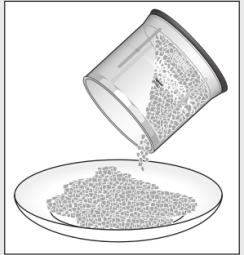
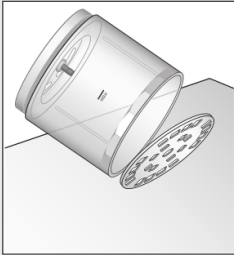
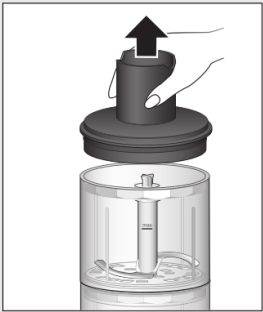
▶ max 1 min ◯ 3 min



		Parmesan							
	2cm	2cm				2cm			
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g	5
sec.	10-25	20-30	5-10	5-10	5-10	10	20	30	5-10x pulse
			1 - 9		1 - 25	1 - 25	21	13 - 25	13 - 25
	turbo	turbo		turbo					turbo

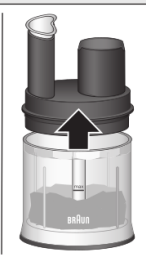
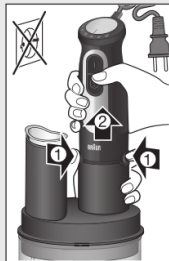
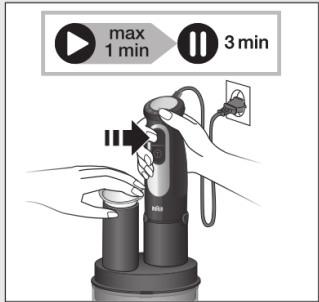
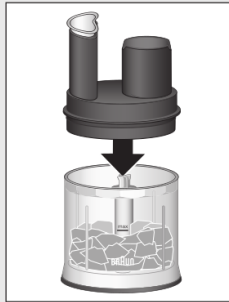
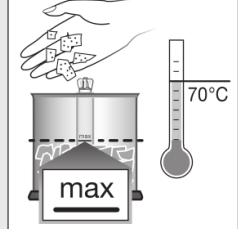
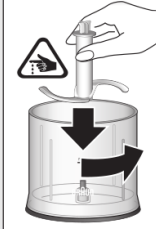
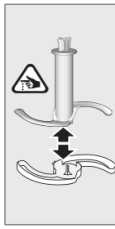
D





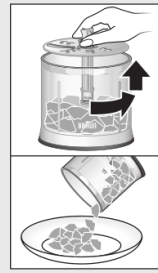
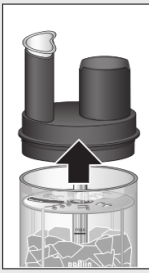
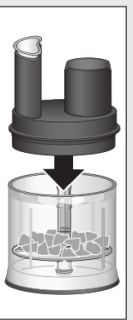
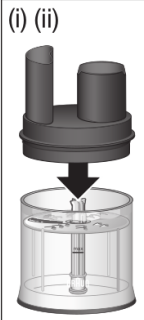
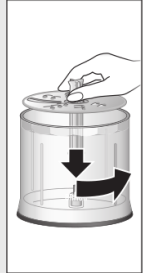
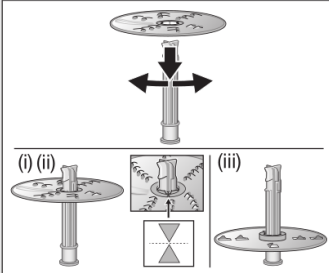
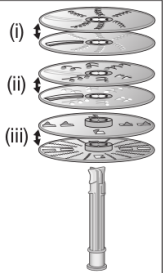
	 Parmesan							
	 2cm	 2cm	 2cm	 2cm		 2cm	 2cm	
max.	150 g	100 g	100 g	100 g	200 g	100 g	150 g	6
	L							L
	S							S
	XS C/E							C/E
	13							13

E



	2 cm	2 cm				2 cm				
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20 g	200 g	300 g	350 g		5
sec.	10-25	20-30	5-10	5-10	5-10	10	20	30		5-10x pulse
			1-9		1-25	1-25	21	13-25		13-25
	turbo	turbo		turbo						turbo

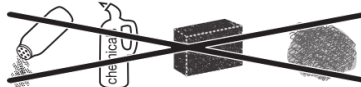
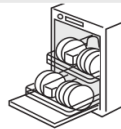
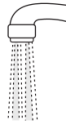
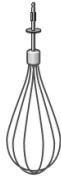
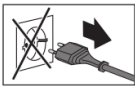
F



(i)											
(ii)											
	1			1-13	1		1				
	1	25			1		1				

(iii)												
		2cm	2cm	2cm	2cm	2cm	2cm	2cm	2cm	2cm	2cm	2cm
		120 g	120 g		120 g	120 g	120 g			120 g	120 g	120 g
										25		
	turbo	turbo		turbo	turbo	turbo					turbo	turbo
		120 g	120 g	120 g		120 g		120 g	120 g	120 g	120 g	120 g
	25	25	25		25		25	25	25	25	25	25

G



Deutsch

Vor dem Gebrauch



Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese zum späteren Gebrauch auf. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

Teile und Zubehör

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste (T)
- 4 Motorteil
- 5 EasyClick Einriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7 Becher
- 8 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 9 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 10 500-ml-Zerkleinerer «mc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 11 500-ml-Kontroll-Zerkleinerer
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Eismesser

- d Kontroll-Zerkleinerer-Topf
- e Kontroll-Zerkleinerer-Scheibe
- f Zerkleinerer-Topf «mc»
- g Anti-Rutsch-Ring

- 12 500-ml-Mini-Multifunktions-Zubehör «mini-fp»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Kupplung für Motorteil
 - c Stopfer
 - d Einfüllschacht
 - e Messer
 - f Eismesser
 - g Zerkleinerer-Topf «mc»
 - h Anti-Rutsch-Ring
 - i Einsatzträger
 - (i) Feine Hobeln / Schneiden Scheibe
 - (ii) Grobe Hobeln / Schneiden Scheibe
 - (iii) Feines Raspeln / Grobes Raspeln Scheibe

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

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

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

Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Schlagbesen (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Stampfer (B)

Mit dem Stampfer können Sie gekochtes Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfel stampfen.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

Zerkleinerer (C)

Der Zerkleinerer (10) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Beenden Sie die Verarbeitung sofort, wenn der Motor langsamer wird und/oder das Gerät stark vibriert.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «mc» (10) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Beim «mc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten.

Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «mc» (10) mit speziellem Eismesser (10c) zerkleinert werden.

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

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

Verwenden Sie hierfür das Zerkleinerer Zubehör «hc» (als optionales

Zubehör bei Ihrem Braun Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar).

Kontroll-Zerkleinerer (D)

Der Kontroll-Zerkleinerer ist perfekt geeignet zum Zerkleinern von Hartkäse, Zwiebeln, Äpfeln, Schokolade, Nüssen und Eis. Mit den Messern, dem Kontroll-Zerkleinerer-Topf und der Kontroll-Zerkleinerung-Scheibe lassen sich die Lebensmittelgrößen XS, S und L erzielen.

Eiswürfel dürfen nur mit dem Kontroll-Zerkleinerer (11) mit speziellem Eismesser (11c) zerkleinert werden.

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

Mini Multifunktions-Zubehör (E)

Das Mini Multifunktions-Zubehör ist geeignet zum:

- Zerkleinern und Eiszerkleinerung;
- Schneiden, Hobeln und Raspeln.

Zerkleinern / Eiszerkleinerung (E)

Mit den Messern (12e/12f) können Sie Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Gemüse, Brot, Nüsse und Eiswürfel zerkleinern.

Eiswürfel dürfen nur mit dem Mini Multifunktions-Zubehör (12) mit speziellem Eismesser (12f) zerkleinert werden.

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

Schneiden / Hobeln / Raspeln (F)

Verwenden Sie die feine Hobeln / Schneiden Scheibe (i) zum Hobeln und Schneiden von Lebensmitteln, beispielsweise Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Karotten, Rettich, Kartoffeln, Zucchini und Kohl.

Verwenden Sie die grobe Hobeln / Schneiden Scheibe (ii) zum Hobeln und Schneiden von Lebensmitteln, beispielsweise Äpfeln, Karotten, Hartkäse (Parmesan).

Verwenden Sie die feine Raspeln/ grobe Raspeln Scheibe (iii) zum raspeln von Lebensmitteln, beispielsweise Kartoffeln, chinesischer Yamwurzel und Lotuswurzel.

Vorsicht

- Öffnen Sie niemals den Deckel, solange sich die Scheiben noch drehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Verarbeitung von Lebensmitteln oder Gewürzen mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen (z. B. Kurkuma oder Nelken).

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

Pflege und Reinigung (G)

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt G.

Garantie und Service

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden. Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter www.braunhousehold.com.



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll.

English

Before Use



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

Parts and Accessories

- Variable speed regulator
- Variable speed button (on/off)
- Turbo button (T)
- Motor part
- EasyClick release buttons
- Blender shaft
- Beaker
- Whisk accessory
 - Gearbox
 - Whisk
- Puree accessory
 - Gearbox
 - Puree shaft
 - Paddle

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.

- 500 ml chopper accessory «mc»
 - Lid (with gear)
 - Chopping blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- 500 ml size control chopper accessory
 - Lid (with Gear)
 - Chopping blade
 - Ice knife
 - Size control chopper bowl
 - Size control insert
 - Chopper bowl «mc»
 - Anti-slip rubber ring
- 500 ml mini food processor accessory «mini-fp»
 - Lid (with gear)
 - Coupling motor part
 - Pusher
 - Feed tube
 - Chopping blade
 - Ice knife
 - Chopper bowl «mc»
 - Anti-slip rubber ring
 - Insert holder
 - (i) fine shredding / slicing disc

- (ii) coarse shredding /slicing disc
- (iii) fine grating / coarse grating disc

How to Use the Appliance

Variable speed regulator

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

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

Blending Shaft (A)

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

For best results, use the Turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, ma-

king sponge cakes and ready-mix desserts.

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

For detailed processing instructions refer to section B.

Chopper Accessory (C)

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Use the «mc» chopper (10) for larger quantities and for hard foods.

For «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

Only the «mc» chopper accessory (10) with the special ice blade (10c) is allowed to crush ice cubes.

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

«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.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1 second at Turbo speed.

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

Size control chopper Accessory (D)

The size control chopper is perfectly suited for chopping hard cheese, onions, apples, chocolate, nuts and ice. By using the knives, the size control chopper and the size control insert it is possible to achieve food size results XS, S and L.

Only the size control chopper accessory (11) with the special ice blade (11c) are allowed to crush ice cubes.

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

Mini Food Processor Accessory (E)

The mini food processor accessory can be used for:

- chopping and ice crushing;
- slicing, shredding and grating.

Chopping / Ice crushing (E)

Using the blades (12e/12f) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, nuts and ice cubes.

Only mini food processor accessory (12) with the special ice blade (12f) is allowed to crush ice cubes.

Refer to the Processing Guide E for maximum quantities and speeds.

Slicing / Shredding / Grating (F)

Use the fine shredding / slicing disc (i) to shred and slice foods such as cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, potatoes, zucchini and cabbage.

Use the coarse shredding / slicing disc (ii) to shred and slice foods such as apples, carrots, potatoes, beetroot, cabbage, hard cheese (like Parmesan).

Use the fine / coarse grating disc (iii) to grate such foods as potatoes, radish, ginger, chinese yam and lotus root.

Caution

- Never open the lid while the discs are still rotating.
- Do not use the accessory to process foods or spices with high essential oil content (for example turmeric or cloves).

Refer to the Processing Guide F for maximum quantities and speeds.

Care and Cleaning (G)

For detailed processing instructions refer to section G.

Warranty and Service

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

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

Français

Avant utilisation



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

Pièces et accessoires

- 1 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 fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 9 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette
- 10 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 11 Accessoire de hachage de contrôle de taille 500 ml
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
 - d Bol hachoir de contrôle de taille
 - e Insert de contrôle de taille
 - f Bol hachoir «mc»
 - g Socle antidérapant en caoutchouc
- 12 Accessoire de mini robot ménager 500 ml «mini-fp»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Accouplement avec le bloc-moteur



Please do not dispose 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.

- c Poussoir
- d Cheminée de remplissage
- e Lame hachoir
- f Broyeur à glace
- g Bol hachoir «mc»
- h Socle antidérapant en caoutchouc
- i Porte-lame
 - (i) Disque d'effilochage/tranchage fin
 - (ii) Disque d'effilochage/tranchage épais
 - (iii) Disque de râpage fin/épais

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse. La vitesse de préparation maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton Turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade,

des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

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

Accessoire fouet (A)

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

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

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

Presse-purée (B)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que les pommes de terre, les patates douces, les tomates, les prunes et les pommes.

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

Accessoire de hacheur (C)

L'hachoir (10) permet de hacher facilement la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la

vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Utilisez le hachoir «mc» [10] pour les grandes quantités et les aliments durs.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir «mc» ne doit pas excéder la ligne maximum.

Seul l'accessoire de hacheur «mc» [10] avec le broyeur à glace spécial [10c] peut être utilisé pour piler de la glace.

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

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

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez pendant 1 seconde 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 de hachage de contrôle de taille (D)

Le hachoir de contrôle de taille convient parfaitement pour la découpe de fromages durs, d'oignons, de pommes, de chocolat, de noix et de glace. Grâce aux couteaux, au hachoir de contrôle de taille et à l'insert de contrôle de taille, il est possible de d'obtenir des aliments de tailles XS, S et L.

Seul l'accessoire de hachage de contrôle de taille [11] avec le broyeur à glace spécial [11c] peut être utilisé pour piler de la glace.

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

Accessoire de mini robot culinaire (E)

L'accessoire de mini robot culinaire peut servir à :

- Hacher et piler la glace;
- Trancher, effilocheur et râper.

Hachage/pilage de glace (E)

Grâce aux lames [12e/12f], vous pouvez hacher les viandes, les fromages durs, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits, les noix et les glaçons.

Seul l'accessoire de mini robot culinaire [12] avec un couteau spécial pour la glace [12f] peut être utilisé pour piler des glaçons.

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

Tranchage/effilochage/râpage (F)

Le disque d'effilochage/tranchage fin (i) permet d'effiloche et trancher des aliments tels que les concombres, les oignons, les champignons, les pommes, les carottes, les radis, les pommes de terre, les courgettes et le chou.

Utilisez le disque d'effilochage/tranchage épais (ii) pour râper et trancher des aliments comme des pommes, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, du chou, des fromages durs (comme le parmesan).

Avec le disque de râpage fin/épais (iii), râpez des aliments tels que des pommes de terre, des radis, du gingembre, des ignames de Chine ou des racines de lotus.

Avertissement

- N'ouvrez jamais le couvercle lorsque les disques tournent.
- N'utilisez pas l'accessoire pour les aliments ou les épices à forte teneur en huiles essentielles (par exemple le curcuma ou les clous de girofle).

Se référer au Guide d'utilisation F pour connaître les quantités et vitesses maximales.

Entretien et nettoyage (G)

For detailed processing instructions refer to section G.

Garantie et service

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

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



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



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

Español

Antes de empezar



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

Piezas y accesorios

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo (T)
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 Accesorio batidor
 - a Caja de engranajes
 - b Batidor
- 9 Accesorio del pasapurés
 - a Caja de engranajes
 - b Varilla del pasapurés
 - c Pala
- 10 Accesorio picador de 500 ml «mc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante
- 11 Accesorio de la picadora para el control del tamaño de 500 ml
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Hoja picadora
 - c Cuchilla para hielo
 - d Bol de la picadora para el control del tamaño
 - e Inserto para el control del tamaño
 - f Recipiente picador «mc»
 - g Anillo de goma antideslizante
- 12 Accesorio procesador de alimentos mini de 500 ml «mini-fp»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Parte del motor de acoplamiento
 - c Pieza de empuje
 - d Tubo de alimentación
 - e Cuchilla de corte
 - f Cuchilla para hielo
 - g Recipiente picador «mc»
 - h Anillo de goma antideslizante
 - i Soporte para insertos
 - (i) Disco para cortar en rodajas / de rallado fino
 - (ii) Disco para cortar en rodajas / de rallado grueso
 - (iii) Disco para rallar granulado grueso / fino

Cómo usar el aparato

Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesado corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable (1). Cuanto más alto sea el ajuste, más rápido será la velocidad de picar. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad. La velo-

cidad 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 turbo para obtener un resultado óptimo.

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

Accesorio batidor (A)

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

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

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

Accesorio de pasapurés (B)

El accesorio para puré puede usarse para triturar frutas y verduras cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

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

Accesorio picador (C)

La picadora (10) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

Utilice la picadora «mc» (10) para cantidades mayores y para alimentos duros.

En el caso de la picadora «mc», no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima.

Solo se puede usar el accesorio de la picadora «mc» (10) con la cuchilla especial para hielo (10c) para moler cubitos de hielo.

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

«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).
- Pique durante 1 segundo a máxima velocidad.

Utilice el accesorio picador «hc» (accesorio opcional disponible en su Centro de Servicio Braun; sin embargo, no en todos los países).

Accesorio de la picadora para el control del tamaño (D)

La picadora de control de tamaño es perfecta para picar queso duro, cebollas, manzanas, chocolate, frutos secos y hielo. Con las cuchillas, la picadora para el control del tamaño y el inserto para el control del tamaño se pueden conseguir resultados de tamaño de alimentos XS, S y L.

Solo se puede usar el accesorio de la picadora para el control del tamaño (11) con la cuchilla especial para hielo (11c) para moler cubitos de hielo.

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

Accesorio del procesador de alimentos mini (E)

El accesorio del procesador de alimentos mini puede usarse para:

- picar y moler hielo;
- Cortar en rodajas, rallar en tiras y granular.

Picar / moler hielo (E)

Con las cuchillas (12e/12f) puedes picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas saladas, frutos secos y cubitos de hielo.

Solo se puede usar el accesorio del procesador de alimentos mini (12) con la cuchilla especial para hielo (12f) para moler cubitos de hielo.

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

Cortar en rodajas / rallar en tiras / granular (F)

Utilice el disco para cortar en rodajas / de rallado fino (i) para cortar en rodajas / de rallar fino alimentos como pepinos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahoria, rábanos, patatas, calabacín y coles.

Utilice el disco para cortar en rodajas / de rallado grueso (ii) para cortar en rodajas y rallar alimentos como manzanas, zanahorias, patatas, remolacha, coles y queso duro (como el parmesano).

Utilice el disco para rallar granulado fino / grueso (iii) para rallar alimentos como patatas, rábano, jengibre, boniato chino y raíz de loto.

Precaución

- No abra nunca la tapa mientras los discos estén girando.
- No utilice el accesorio para procesar alimentos o especias con alto contenido en aceites esenciales (por ejemplo, cúrcuma o clavo).

Consulte en la Guía de procesamiento F las cantidades y velocidades máximas.

Cuidado y limpieza (G)

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

Garantía y servicio técnico

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

Català

Abans de la utilització



Llegiu detinguda i completament les instruccions d'ús abans d'utilitzar l'aparell i conserveu-les per a consultes futures. Traieu tots els envasos i etiquetes i llenceu-los adequadament.

Peces i accessoris

- 1 Regulador de velocitat variable
- 2 Botó de velocitat variable (encès/apagat)
- 3 Botó Turbo (T)
- 4 Peça del motor
- 5 Botons de desbloqueig Easy-Click
- 6 Eix de la batedora
- 7 Got

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



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.

- 8 Accessori batedor
 - a Engranatge
 - b Batre
- 9 Accessori per a purés
 - a Engranatge
 - b Eix per a puré
 - c Paleta
- 10 Accessori picador 500 ml «mc»
 - a Tapa (amb engranatge)
 - b Fulla de picar
 - c Fulla per a gel
 - d Bol de picadora
 - e Anell de goma antilliscant
- 11 Accessori de picadora amb de control de mida de 500 ml
 - a Tapa (amb engranatge)
 - b Fulla de picar
 - c Ganivet per picar gel
 - d Bol de picadora amb control de mida
 - e Insert de control de mida
 - f Bol de picadora «mc»
 - g Anell de goma antilliscant

- 12 Accessori mini robot de cuina
500 ml «mini-fp»
- a Tapa (amb engranatge)
 - b Acoblament de la peça del motor
 - c Empenyedor
 - d Tub d'alimentació
 - e Fulla de picar
 - f Ganivet per picar gel
 - g Bol de picadora «mc»
 - h Anell de goma antilliscant
 - i Suport d'inserció
 - (i) disc per esmicolar / tallar rodanxes fines
 - (ii) disc per esmicolar / tallar rodanxes gruixudes
 - (iii) disc per ratllar fi / gruixut

Com utilitzar l'aparell

Regulador de velocitat variable

Quan activeu el botó de velocitat variable (2), la velocitat de transformació correspon a l'ajust del regulador de velocitat variable (1). Com més alt sigui l'ajust, més ràpida serà la velocitat de picat. Podeu ajustar la velocitat còmodament durant el funcionament girant el regulador de velocitat.

Podeu assolir la màxima velocitat de processament prement el botó Turbo (3). També podeu utilitzar el botó Turbo per obtenir potents impulsos instantanis sense haver de manipular el regulador de velocitat.

Eix mesclador (A)

La batedora de mà és perfectament adequada per preparar salses, amaniments per amanides, sopes, aliments per a nadons, així com begudes, batuts i smoothies.

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu la velocitat més alta.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció A.

Accessori batedor (A)

Utilitzeu el batedor només per muntar nata, muntar clares d'ou, fer bescuits i postres mesclats prèviament.

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu la velocitat més alta.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció A.

Accessori per a puré (B)

L'accessori per a puré es pot utilitzar per triturar verdures i fruites cuites com patates, moniatos, tomàquets, prunes i pomes.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció B.

Accessori picador (C)

La picadora [10] és perfectament adequada per picar formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galetes i fruits secs.

Atureu immediatament el procés quan la velocitat del motor disminueixi o es produeixin fortes vibracions.

Utilitzeu la picadora «mc» [10] per a grans quantitats i per a aliments durs.

Per a la picadora «mc» no excedeixi la quantitat d'ingredients per sobre de la línia màxima.

Només l'accessori picador «mc» [10] amb la fulla especial per a gel [10c] pot triturar glaçons de gel.

Consulteu la Guia d'elaboració C per conèixer les quantitats màximes, els temps recomanats i les velocitats.

«hc» Exemple de recepta: Prunes panses amb mel (com farcit de pastissets o per untar)

50 g de prunes

75 g de mel cremosa

70 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

- Ompliu el bol de la picadora «hc» amb prunes panses i mel cremosa.
- Conserveu a 3°C al frigorífic durant 24 hores.
- Afegiu 70 ml d'aigua (amb gust de vainilla).
- Piqueu 1 segon a velocitat turbo.

Utilitzeu l'accessori picador «hc» (accessori opcional disponible al vostre Centre de Servei Braun; però no a tots els països).

Accessori de picadora amb de control de mida (D)

La picadora amb control de mida és perfectament adequada per picar formatge dur, cebes, pomes, xocolata, fruits secs i gel. Utilitzant els ganivets, la picadora amb control de mida i l'insert de control de mida es poden obtenir resultats de mida dels aliments XS, S i L.

Només l'accessori de picadora amb de control de mida [11] amb la fulla especial per a gel [11c] pot triturar glaçons de gel.

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

Accessori mini robot de cuina (E)

L'accessori mini robot de cuina es pot utilitzar per a:

- picar i triturar gel;
- tallar rodanxes, esmicolar i ratllar.

Picar / Triturar gel (E)

Amb les fulles [12e/12f] podrà picar carn, formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galetes, fruita seca i glaçons de gel.

Només l'accessori mini robot de cuina [12] amb la fulla especial per a gel [12f] pot triturar glaçons de gel.

Consulteu la Guia d'elaboració E per conèixer les quantitats màximes, els temps recomanats i les velocitats.

Tallar rodanxes / Esmicolar / Ratllar (F)

Utilitzeu el disc per esmicolar / tallar rodanxes fines (i) per ratllar i tallar a rodanxes aliments com cogombres, cebes, xampinyons, pomes, pastanagues, raves, patates, carbassons i cols.

Utilitzeu el disc per esmicolar / tallar a rodanxes gruixudes (ii) per ratllar i tallar a rodanxes aliments com pomes, pastanagues, patates, remolatxa, col, formatge dur (com el parmesà).

Utilitzeu el disc ratllador fi / gruixut (iii) per ratllar aliments com patates, rave, gingebre, nyam xinès i arrel de lotus.

Precaució

- No obriu mai la tapa mentre els discos segueixin girant.
- No utilitzeu l'accessori per processar aliments o espècies amb alt contingut en olis essencials (per exemple, cúrcuma o clau).

Consulteu la Guia d'elaboració F per conèixer les quantitats màxime i les velocitats.

Cura i Neteja (G)

Per obtenir informació detallada, consulteu la secció G.

Garantia i servei

Tant les especificacions de disseny com aquestes instruccions d'ús estan subjectes a canvis sense avís previ.

Per obtenir informació detallada, consulteu el fullet de garantia i servei per separat o visiteu www.braunhousehold.com.



No llenceu el producte a les escombraries domèstiques al final de la seva vida útil.

L'eliminació es pot dur a terme en un Centre de Servei Braun o als punts de recollida apropiats previstos al vostre país.



Els materials i els accessoris que entren en contacte amb els aliments s'ajusten a la normativa CEE 1935/2004

Português

Antes de Utilizar o seu

Aparelho



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

Peças e acessórios

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo (T)
- 4 Peça do motor
- 5 Botões de libertação EasyClick
- 6 Pé da varinha
- 7 Copo
- 8 Acessório para bater
 - a Caixa de engrenagens
 - b Batedor
- 9 Acessório para puré
 - a Caixa de engrenagens
 - b Eixo para puré
 - c Palheta
- 10 Acessório picador de 500 ml «mc»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante

- 11 Acessório picador de 500 ml com controlo de tamanho
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Lâmina para gelo
 - d Recipiente do picador com controlo de tamanho
 - e Encaixe com controlo de tamanho
 - f Recipiente picador «mc»
 - g Anel de borracha antiderrapante
- 12 Acessório mini processador de alimentos de 500 ml «mini-fp»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Acoplamento para peça do motor
 - c Impulsor
 - d Tubo de entrada
 - e Lâmina picadora
 - f Lâmina para gelo
 - g Recipiente picador «mc»
 - h Anel de borracha antiderrapante
 - i Suporte de encaixe
 - (i) disco para triturar/fatiar fino
 - (ii) disco para triturar/fatiar grosso
 - (iii) disco para ralar fino/ralar grosso

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 Turbo.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para bater (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para puré (B)

O acessório para puré pode ser usado para triturar frutas e legumes cozinhados, tais como batatas,

batatas-doces, tomates, ameixas e maçãs.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (C)

O picador (10) é perfeitamente adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

Use o picador «mc» (10) para quantidades maiores e alimentos duros.

Para o picador «mc», não exceda a quantidade de ingredientes superior à linha máx.

Apenas o acessório picador «mc» (10) com a lâmina especial para gelo (10c) pode picar cubos de gelo.

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

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».

- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique durante 1 segundo na velocidade Turbo.

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

Acessório picador com controlo de tamanho (D)

O picador com controlo de tamanho é perfeitamente adequado para picar queijo duro, cebolas, maçãs, chocolate, frutas de casca rija e gelo. Utilizando as lâminas, o picador com controlo de tamanho e o encaixe com controlo de tamanho, é possível obter resultados de tamanho de alimentos XS, S e L.

Apenas o acessório picador com controlo de tamanho (11) com a lâmina especial para gelo (11c) pode picar cubos de gelo.

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

Acessório mini processador de alimentos (E)

O acessório mini processador de alimentos pode ser utilizado para:

- picar gelo;
- fatiar, triturar e ralar.

Picar gelo (E)

Com as lâminas (12e/12f), pode picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas, frutas de casca rija e cubos de gelo.

Apenas o acessório mini processador de alimentos (12) com a lâmina especial para gelo (12f) pode picar cubos de gelo.

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

Fatiar/Triturar/Ralar (F)

Use o disco para triturar/fatiar fino (i) para triturar e fatiar alimentos tais como pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas, curgete e couve.

Use o disco para triturar/fatiar grosso (ii) para triturar e fatiar alimentos tais como maçãs, cenouras, batatas, beterraba, couve, queijo duro (como o parmesão).

Utilize o disco para ralar fino/grosso (iii) para ralar alimentos como batatas, rabanete, gengibre, inhame chinês e raiz de lótus.

Atenção

- Nunca abra a tampa enquanto os discos ainda estiverem a girar.
- Não use o acessório para processar alimentos ou especiarias com alto teor de óleos essenciais (por exemplo, açafrão ou cravinho).

Consulte no Guia de processamento F as quantidades máximas e as velocidades.

Cuidados e limpeza (G)

Consulte a secção G para instruções detalhadas de processamento.

Garantia e Assistência

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

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

Italiano

Prima dell'utilizzo



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

Parti e accessori

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



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.

- 8 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 9 Accessorio per purè
 - a Attacco
 - b Asta per purè
 - c Paletta
- 10 Tritatutto da 500 ml «mc»
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritatutto
 - c Recipiente tritatutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo
- 11 Tritatutto per controllo dimensioni 500 ml
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritatutto
 - c Lama per ghiaccio
 - d Recipiente tritatutto per controllo dimensioni
 - e Inserto per controllo dimensioni
 - f Recipiente tritatutto «mc»
 - g Anello in gomma anti-scivolo

- 12 Accessorio mini robot da cucina da 500 ml «mini-fp»
- a Coperchio (con attacco)
 - b Accoppiamento corpo motore
 - c Pestello
 - d Tubo di alimentazione
 - e Lama tritatutto
 - f Lama per ghiaccio
 - g Recipiente tritatutto «mc»
 - h Anello in gomma anti-scivolo
 - i Supporto inserti
 - (i) disco di taglio / per sminuzzare finemente
 - (ii) disco di taglio / per sminuzzare grossolanamente
 - (iii) disco per grattugiare grossolanamente / per grattugiare finemente

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 tritatura. 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 turbo.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Frusta (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Accessorio per purè (B)

L'accessorio per purè può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

Accessorio picador (C)

Il tritatutto (10) è ideale per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

Utilizzare il tritatutto «mc» (10) per quantità maggiori e cibi solidi.

Per il tritatutto «mc» non superare la quantità di ingredienti indicata dal segno di riempimento massimo.

Solo il tritatutto «mc» (10) con la speciale lama per ghiaccio (10c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

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

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3 °C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per 1 secondo a velocità turbo.

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

Tritatutto per controllo dimensioni (D)

Il tritatutto per controllo dimensioni è ideale per tritare formaggi a pasta dura, cipolle, mele, cioccolato, noci e ghiaccio. Utilizzando le lame, il tritatutto per controllo dimensioni e l'inserito per controllo dimensioni, si otterranno cibi con dimensioni XS, S e L.

Usare solo il tritatutto per controllo dimensioni (11) con la speciale lama per ghiaccio (11c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

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

Accessorio per mini robot da cucina (E)

L'accessorio per mini robot da cucina può essere usato per:

- tritare ghiaccio e cibi;
- affettare, sminuzzare e grattugiare.

Tritare / Tritare ghiaccio (E)

Utilizzando le lame (12e/12f) è possibile tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker, noci e cubetti di ghiaccio.

Usare solo l'accessorio per mini robot da cucina (12) con la speciale lama per ghiaccio (12f) per tritare i cubetti di ghiaccio.

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

Affettare / Sminuzzare / Grattugiare (F)

Utilizzare il disco di taglio / per sminuzzare finemente (i) per sminuzzare e affettare cibi come cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, ravanelli, patate, zucchine e cavoli.

Utilizzare il disco di taglio / per sminuzzare grossolanamente (ii) per sminuzzare e affettare cibi come mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggi a pasta dura (come il parmigiano).

Usare il disco per grattugiare grossolanamente / per grattugiare finemente (iii) per grattugiare cibi come patate, ravanelli, zenzero, igname cinese e radice di loto.

Attenzione

- Non aprire mai il coperchio quando i dischi stanno ruotando.
- Non utilizzare l'accessorio per lavorare cibi o spezie ad alto contenuto di oli essenziali (ad esempio curcuma o chiodi di garofano).

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione F per le quantità massime e le velocità.

Cura e pulizia (G)

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione G.

Garanzia e assistenza

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

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



Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario.

Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



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

Nederlands

Vóór gebruik



Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig

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

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop (T)
- 4 Motordeel
- 5 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Beker
- 8 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 9 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 10 500 ml hakmolen «mc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering
- 11 Hakaccessoire maatcontrole 500 ml
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes

- c IJsmes
- d Hakkom maatcontrole
- e Inzetstuk maatcontrole
- f Hakkom «mc»
- g Slipvrije rubbering

- 12 Accessoire mini-keukenmachine 500 ml «mini-fp»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Koppeling motordeel
 - c Duwer
 - d Toevoerbuis
 - e Hakmes
 - f IJsmes
 - g Hakkom «mc»
 - h Slipvrije rubbering
 - i Houder inzetstuk
 - (i) schijf voor fijn versnipperen / snijden
 - (ii) schijf voor grof versnipperen / snijden
 - (iii) schijf voor fijn raspen / grof raspen

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.

Garde (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Garde (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Accessoire voor puree (B)

Het accessoire voor puree kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, bataten, tomaten, pruimen en appels fijn te stampen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

Hakmolen (C)

De hakmolen (10) is ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Gebruik de «mc» hakker (10) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Voor de «mc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn.

Enkel het «mc» hakaccessoire (10) met het speciale ijsmes (10c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Raadpleeg Bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevelen tijden en snelheden.

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

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak 1 seconde in turbostand.

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

Hakaccessoire maatcontrole (D)

Het hakaccessoire voor maatcontrole is perfect geschikt voor het

hakken van harde kaas, uien, appels, chocolade, noten en ijs. Dankzij de messen kan met het accessoire en inzetstuk voor maatcontrole voeding met grootte XS, S en L worden verkregen.

Enkel het hakaccessoire maatcontrole (11) met het speciale ijsmes (11c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

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

Accessoire mini-keukenmachine (E)

Het accessoire voor mini-keukenmachine kan worden gebruikt voor:

- het hakken en malen van ijs;
- het snijden, versnipperen en raspen.

Hakken / ijs malen (E)

Met de messen (12e/12f) kunt u vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers, noten en ijsblokjes hakken.

Enkel het accessoire voor mini-keukenmachine (12) met het speciale ijsmes (12f) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

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

Snijden / versnipperen / raspen (F)

Gebruik de schijf voor fijn versnipperen / snijden (i) om voedsel zoals komkommers, uien, paddenstoelen,

appels, wortels, radijzen, aardappelen, courgettes en kool te versnipperen en snijden.

Gebruik de schijf voor grof versnipperen / snijden (ii) om voedsel zoals appels, wortels, aardappelen, biet, kool en harde kaas (zoals Parmezaanse kaas) te versnipperen en snijden.

Gebruik de schijf voor fijn raspen / grof raspen (iii) om voedsel zoals aardappelen, radijs, gember, Chinese yam en lotuswortel te raspen.

Opgelet

- Open het deksel nooit terwijl de schijven nog draaien.
- Gebruik het accessoire niet om voedsel of kruiden met een hoog gehalte aan etherische oliën (bijvoorbeeld kurkuma of kruidnagel) te verwerken.

Raadpleeg de Bereidingsgids F voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Verzorging en reiniging (G)

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel G.

Garantie en service

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

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de afzonderlijke brochure

over garantie en service, of gaat u naar www.braunhousehold.com.



Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur.

■ Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.

Dansk

Før ibrugtagning



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

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 3 Turbo knap (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick frigørelsesknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker
- 9 Purétilbehør
 - a Gear
 - b Puréaksel
 - c Ske



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

- 10 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring
- 11 500 ml størrelseskontrol, hakketilbehør
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Størrelseskontrol, hakkeskål
 - e Størrelseskontrollforsats
 - f Hakkeskål «mc»
 - g Skridsikker gummiring
- 12 500 ml tilbehør til minifoodprocessor «mini-fp»
 - a Låg (med gear)
 - b Motordelskobling
 - c Nedstopper
 - d Indføringstragt
 - e Hakkekniv
 - f Iskniv
 - g Hakkeskål «mc»
 - h Skridsikker gummiring
 - i Forsatsholder
 - (i) finrivning / skæreskive
 - (ii) grovrivning / skæreskive
 - (iii) finraspning / grov raspeskive

Sådan bruges apparatet

Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvarer 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 turbohastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Pisketilbehør (A)

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Purétilbehør (B)

Purétilbehøret kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugter, såsom kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

Hakketilbehør (C)

Hakkeren (10) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Stands tilberedningen med det samme, når motorhastigheden daler og/eller der forekommer stærke vibrationer.

Brug «mc» hakkeren (10) til større mængder og til hårde fødevarer.

For «mc» hakkeren må man ikke overskride mængden af ingredienser, der er højere end maks-linjen.

Det er kun «mc» hakketilbehøret (10) med den specielle iskniv (10c), der må bruges til at knuse isterninger.

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

«hc» Opskriftseksempel: [Honningsvesker \(som pandekagefyld eller pålæg\)](#)

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.

- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Hak 1 sekund ved turbohastighed.

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

Hakketilbehør med størrelseskontrol (D)

Hakketilbehøret med størrelseskontrol er perfekt egnet til hakning af hård ost, løg, æbler, chokolade, nødder og is. Ved hjælp af knivene er det muligt med hakkeren med størrelseskontrol og forsatsen med størrelseskontrol at få fødevarerne hakket med størrelsesresultaterne XS, S og L.

Kun hakketilbehøret med størrelseskontrol (11) med den specielle iskniv (11c), der må bruges til at knuse isterninger.

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

Tilbehør til minifoodprocessor (E)

Tilbehøret til minifoodprocessoren kan bruges til:

- hakning og isknusning;
- skæring, rivning og raspning.

Hakning / isknusning (E)

Ved brug af knivene (12e/12f) kan der hakkes kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks, nødder og isterninger.

Kun minifoodprocessorens tilbehør (12) med den specielle iskniv (12f) må knuse isterninger.

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

Skæring / rivning / raspning (F)

Brug skiven til finrivning / skæring (i) til at rive og skære fødevarer som agurker, løg, svampe, æbler, gulerødder, radiser, kartofler, courgette og kål.

Brug skiven til grovrivning / skæring (ii) til at rive og skære fødevarer som æbler, gulerødder, kartofler, rødbeder, kål, hård ost (som parmesan).

Brug den fine / grove raspeskive (iii) til at rive visse fødevarer som kartofler, radiser, ingefær, kinesisk yam og lotusrod.

Forsigtig

- Åbn aldrig låget, mens skiverne er i gang med at rotere.
- Brug ikke tilbehøret til at tilberede fødevarer eller krydderier med højt indhold af æterisk olie (f.eks. gurkemeje eller nelliker).

Der henvises til tilberedningsguide F for maksimummængder og hastigheder.

Pleje og rengøring (G)

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit G.

Garanti og service

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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

Norsk

Før brug



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

Deler og tilbehør

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7 Beger
- 8 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp



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.

- 9 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaft
 - c Skovl
- 10 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring
- 11 500 ml hakketilbehør med mengdekontroll
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Iskniv
 - d Hakketilbehør med mengdekontroll
 - e Mengdekontrollenhet
 - F Hakkebolle «mc»
 - g Antiskli gummiring
- 12 500 ml mini matprosessortilbehør «mini-fp»
 - a Lokk (med gir)
 - b Kobling motordel
 - c Stapper
 - d Materør
 - e Hakkekniv

- f Iskniv
- g Hakkebolle «mc»
- h Antiskli-gummiring
- i Enhetsholder
 - (i) fin hakke/kutteskive
 - (ii) grov hakke/kutteskive
 - (iii) fin/grov raspeskive

Slik brukes apparatet

Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarer 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 Turbo-hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Vispetilbehør (A)

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Purétilbehør (B)

Purétilbehør kan benyttes til å mose kokte grønnsaker og frukt, slik som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

Hakketilbehør (C)

Hakken (10) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

Bruk «mc» hakken (10) for større mengder og for hard mat.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «mc» hakken.

Kun «mc» hakketilbehør (10) med den spesielle iskniven (10c) tillates til å knuse isbiter.

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

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

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Hakk 1 sekund med turbohastighet

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

Hakketilbehør med mengdekontroll (D)

Hakken med mengdekontroll egner seg perfekt til å hakke hard ost, løk, epler, sjokolade, nøtter og is. Ved å bruke knivene, hakken med mengdekontroll og mengdekontrollenheten kan mat i størrelsene XS, S og L oppnås.

Kun hakketilbehør med mengdekontroll (11) med den spesielle iskniven (11c) tillates til å knuse isbiter.

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

Mini matprosessortilbehør (E)

Mini matprosessortilbehøret kan benyttes til å:

- hakking og knusing av is;
- kutting, hakking og rasping.

Hakking og knusing av is (E)

Knivbladene (12e/12f) kan du bruke til å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks, nøtter og isbiter.

Kun mini matprosessortilbehør (12) med den spesielle iskniven (12f) tillates å knuse isbiter.

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

Kutting/hakking/rasping (F)

Bruk den fine hakke/kutteskiven (i) til å hakke og kutte mat som agurk, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddiker, poteter, zucchini og kål.

Bruk den grove hakke/kutteskiven (ii) til å hakke og kutte mat som epler, gulrøtter, poteter, rødbeter, kål, hard ost (som parmesan).

Bruk den fine/grove raspeskiven (iii) til å raspe mat som poteter, reddik, ingefær, kinesiske søtpoteter og lotusrøtter.

Forsiktig

- Du må aldri åpne lokket mens skivene fremdeles er i bevegelse.
- Ikke bruk tilbehøret til å behandle mat eller krydder med høy andel av eteriske oljer (for eksempel gurkemeie eller kryddernellik).

Se Behandlingsmanual F for maksimum mengde og hastighet.

Pleie og rengjøring (G)

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt G.

Garanti og service

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

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

Svenska

Före användning



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

Delar och tillbehör

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motorenhet
- 5 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 6 Mixerskaft
- 7 Bägare
- 8 Visptillbehör
 - a Växellåda
 - b Visp
- 9 Puré-tillbehör
 - a Växellåda
 - b Puré-skaft
 - c Degspade
- 10 hacktillbehör 500 ml «mc»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 11 500 ml hacktillbehör för storlekskontroll
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Iskniv
 - d Hackskål för storlekskontroll
 - e Insats för storlekskontroll
 - f Hackskål «mc»
 - g Gummiring för halkskydd
- 12 500 ml tillbehör för minimatberedare «mini-fp»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Koppling till motordel



Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden.

Det kann avhendes på et Braun servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/elektroniske apparater.



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

- c Påmatare
- d Matningsrör
- e Hackkniv
- f Iskniv
- g Hackskål «mc»
- h Halkfri gummiring
- i Insatshållare
 - (i) Skiva för fin strimling / skivning
 - (ii) Skiva för grov strimling / skivning
 - (iii) Skiva för fin rivning / grov rivning

Så använder du apparaten

Ställa in hastigheten

När du trycker på den variabla hastighetsknappen [2] motsvarar tillagningshastigheten inställningen för den variabla hastighetsregulatorn [1]. Ju högre inställning, desto snabbare hackningshastighet. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom att vrida på hastighetsregulatorn. Maximal tillagningshastighet uppnås när man trycker in Turbo-knappen [3]. Du kan också använda Turbo-knappen för direkta och kraftiga puls rörelser utan att behöva vrida på hastighetsregulatorn.

Mixerskaft (A)

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

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Puré-tillbehör (B)

Puré-tillbehöret kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukter som potatis, sötpotatis, tomater, plommon och äpplen.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehöret [10] är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller om kraftiga vibrationer uppstår.

Använd «mc»-hackaren [10] för större kvantiteter och hårda matvaror.

Med «mc»-hacktillbehöret får man inte överskrida mängden ingredienser så att maxlinjen passeras.

Det är endast tillåtet att använda «mc»-hacktillbehöret [10] med den särskilda iskniven [10c] för att krossa isbitar.

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

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

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak). Chop 1 second at Turbo speed.
- Hacka i en sekund med turbohastighet.

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

Hacktillbehör för storlekskontroll (D)

Hacktillbehöret för storlekskontroll är perfekt för att hacka hårdost, lök, äpplen, choklad, nötter och is. Med hjälp av knivarna, hacktillbehöret för storlekskontroll och insatsen för storlekskontroll kan du hacka matvaror i storlekarna XS, S och L.

Det är endast tillåtet att använda hacktillbehöret för storlekskontroll (11) med den särskilda iskniven (11c) för att krossa isbitar.

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

Tillbehör för minimatberedare (E)

Minimatberedaren kan användas för att:

- hacka och krossa is;
- skiva, strimla och riva.

Hacka / krossa is (E)

Med hjälp av knivarna (12e/12f) kan du hacka kött, hårdost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex, nötter och isbitar.

Det är endast tillåtet att använda tillbehöret för minimatberedare (12) med den särskilda iskniven (12f) för att krossa isbitar.

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

Skiva / strimla / riva (F)

Använd skivan för fin strimling / skivning (i) om du vill strimla eller skiva matvaror som gurka, lök, svamp, äpplen, morötter, rädisor, potatis, zucchini eller kål.

Använd skivan för grov strimling / skivning (ii) om du vill strimla eller skiva matvaror som äpplen, morötter, potatis, rödbetor, kål, hårdost (t.ex. parmesan).

Använd skivan för fin / grov rivning (iii) om du vill riva livsmedel som potatis, rädisor, ingefära, kinesisk jams och lotusrot.

Varning

- Öppna aldrig locket medan skivorna fortfarande roterar.
- Använd inte tillbehöret för att

bearbeta matvaror eller kryddor med hög halt av eteriska oljor (till exempel gurkmeja eller kryddnejlika).

Se bearbetningsguide A för maximala kvantiteter och hastigheter.

Vård och rengöring (G)

Se avsnitt G för detaljerad användningsinformation.

Garanti och service

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

Suomi

Ennen käyttöä



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

Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike (T)
- 4 Moottorioisa
- 5 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvars
- 7 Sekoituslasi

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



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



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

- 8 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästö
 - b Vispilä
- 9 Soseutuslisävaruste
 - a Käyttöpyörästö
 - b Soseutusvarsi
 - c Sekoitusterä
- 10 500 ml:n pilkontalisävaruste «mc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas
- 11 500 ml:n koonhallinnan pilkontalisävaruste
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Jääterä
 - d Koonhallinnan pilkontakulho
 - e Koonhallinnan sisäkettä
 - f Pilkontakulho «mc»
 - g Liukumaton kumirengas

- 12 500 ml:n monitoimikoneen pie-noisliisävaruste «mini-fp»
- a Kansi (ja ratas)
 - b Moottoriosan kiinnike
 - c Painin
 - d Täyttöputki
 - e Pilkkomisterä
 - f Jääterä
 - g Pilkontakulho «mc»
 - h Liukumaton kumirengas
 - i Lisävarusteenpidike
 - (i) hieno raastin/viipalointi-kiekko
 - (ii) karkea raastin/viipalointi-kiekko
 - (iii) hieno/karkea raastin-kiekko

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.

Vispilälisävaruste (A)

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippikastikkeiden, kastikkeiden, salaattikastikkeiden, keittojen, vau-

vanruokien sekä juomien, smoothien ja pirtelöiden valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan turbo-nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Vispilälisävaruste (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Soseutuslisävaruste (B)

Soseutuslisävarusteella voidaan soseuttaa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenoita.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävaruste (10) sopii erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannes-ten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa tärästä voimakkaasti.

«mc»-pilkontalisävarusteella (10) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

Kun käytät «mc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimivivaa enempää.

Vain jääterällä varustetulla «mc» (10)-pilkontalisävarusteella (10c) voi murskata jääkuutioita.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko sekunti Turbo-nopeudella.

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

Koonhallinnan pilkotalisävaruste (D)

Koonhallinnan pilkotalisävaruste sopii erinomaisesti kovanjuuston, sipulien, omenoiden, suklaan, pähkinöiden ja jään pilkkomiseen. Käyttämällä teriä, koonhallinnan pilkotalisävarustetta ja koonhal-

linnan sisäkettä voidaan saavuttaa ruokapalakovat XS, S ja L.

Vain koonhallinnan pilkotalisävarusteella (11) ja erityisellä jääterällä (11c) saa murskata jääkuutioita.

Lue käsittelyoppaasta D maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Monitoimikoneen pienoislisävaruste (E)

Monitoimikoneen pienoislisävarustetta voidaan käyttää

- pilkkomiseen ja jään murskaamiseen;
- viipalointiin, repimiseen ja raastamiseen

Pilkkominen / jään murskaaminen (E)

Terät (12e/12f) sopii lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkospulien, vihannesten, leivän, keksien, pähkinöiden ja jääkuutioiden pilkkomiseen.

Vain erityisellä jääterällä (12f) varustetulla monitoimikoneen pienoislisävarusteella (12) voi murskata jääkuutioita.

Lue käsittelyoppaasta E maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Viipalointi/repiminen/raastaminen (F)

Revi tai viipaloi sellaiset ruoat kuin kurkku, sipuli, sienet, omenat, porkkanat, retiisit, perunat, kurpitsat ja kaali hienolla raastin/viipalointikiekkolla (i).

Raasta sellaiset ruoat kuin omenat, porkkanat, perunat, punajuuret, kaa-

li, kova juusto (kuten parmesaani) karkealla raastin/viipalointikiekolla (ii).

Käytä hienoa/karkeaa raastinlevyä (iii) sellaisten ruokien kuin peruna, retiisi, inkivääri, kiinanjamssi ja lootuksenjuuri raastamiseen.

Varoitus

- Älä koskaan avaa kantta kiekkojen pyöriessä.
- Älä käytä lisävarusteita sellaisten ruokien tai mausteiden käsittelyyn, joissa on runsaasti eteerisiä öljyjä (esimerkiksi kurkuma tai mausteneilikka).

Lue käsittelyoppaasta F maksimimäärät ja nopeudet.

Hoito ja puhdistus (G)

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa G.

Polski

Przed użyciem



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

Części i osprzęt

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)

Takuu ja huolto

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

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



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.

- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Silnik
- 5 Przyciski blokady EasyClick
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 9 Końcówka do przecierania
 - a Przekładnia
 - b Nasadka do przecierania
 - c Łopatką
- 10 500 ml końcówka do siekania «mc»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania

- c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 11 Końcówka do siekania kawałków o różnej wielkości 500 ml
- a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Ostrze do lodu
 - d Miska do siekania kawałków o różnej wielkości
 - e Wkładka do kawałków o różnej wielkości
 - f Misa do siekania «mc»
 - g Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 12 500 ml Końcówka do miniroboty kuchennego «mini-fp»
- a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Sprzęgło silnika
 - c Popychacz
 - d Otwór do napełniania
 - e Ostrze do siekania
 - f Ostrze do lodu
 - g Miska do siekania «mc»
 - h Antypoślizgowy pierścień gumowy
 - i Uchwyt z wkładką
 - (i) Tarcza do drobnego szatkowania / krojenia
 - (ii) Tarcza do grubego szatkowania / krojenia
 - (iii) Tarcza do drobnego / grubego ścierania

Jak korzystać z urządzenia

Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regu-

latorze 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, użyj prędkości Turbo.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do trzepania (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do przecierania (B)

Końcówka do przecierania może służyć do przecierania gotowanych warzyw i owoców takich jak ziemniaki, bataty, pomidory, śliwki i jabłka.

Szczegółowe instrukcje przyrządzenia zawiera sekcja B.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania [10] przeznaczona jest w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Natychmiast zakończyć obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika lub gdy pojawią się silne wibracje.

W przypadku większych ilości produktu i twardych artykułów żywnościowych należy używać siekacza «mc» [10].

Podczas używania siekacza «mc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania [10] ze specjalnym ostrzem «mc» [10c].

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

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez sekundę przy najwyższej prędkości.

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

Końcówka do siekania kawałków o różnej wielkości (D)

Końcówki do siekania kawałków o różnej wielkości można używać do siekania twardego sera, cebuli, jabłek, czekolady, orzechów i lodu. Używając specjalnych ostrzy, końcówki do siekania kawałków o różnej wielkości oraz wkładki do kawałków o różnej wielkości, można siekać żywność na kawałki o wielkości XS, S i L.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania kawałków o różnej wielkości [11] ze specjalnym ostrzem do lodu [11c].

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

Końcówka do miniroboty kuchennego (E)

Końcówki do miniroboty kuchennego można używać do:

- siekania i kruszenia lodu;
- krojenia, szatkowania i ścierania.

Siekanie / kruszenie lodu (E)

Ostrza (12e/12f) przeznaczone są do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów, orzechów i kostek lodu.

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do miniroboty kuchennego (12) ze specjalnym ostrzem do lodu (12f).

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

Krojenie / szatkowanie / ścieranie (F)

Do szatkowania i krojenia produktów, takich jak ogórki, cebule, grzyby, jabłka, marchwie, rzodkiewki, ziemniaki, cukinie i kapusta, należy używać tarczy do drobnego szatkowania / krojenia (i).

Do szatkowania i krojenia takich produktów, jak jabłka, marchew, ziemniaki, buraki, kapusta, twarde ser (np. parmezan) używać tarczy do grubego szatkowania / krojenia (ii).

Użyć tarczy do drobnego / grubego ścierania (iii), aby ścierać żywność,

taką jak ziemniaki, rzodkiew, imbir, chińskie ziemniaki i korzenie lotosu.

Uwaga

- Nie wolno otwierać pokrywy, gdy tarcze nadal się obracają.
- Nie używać końcówek do rozdrabniania produktów lub przypraw z wysoką zawartością olejów eterycznych (np. kurkuma lub goździki).

Informacje dotyczące maksymalnej ilości i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki F.

Konserwacja i czyszczenie (G)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja G.

Gwarancja i serwis

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

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



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



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

Český

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.

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 Šlehací příslušenství
 - a Převodovka
 - b Metla
- 9 Příslušenství na pyrě
 - a Převodovka
 - b Hřídél na pyrě
 - c Lopatka
- 10 500 ml příslušenství na sekání «mc»
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Sekací nádoba
 - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 11 500 ml ovládání velikosti, příslušenství na sekání
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Nůž na led
 - d Ovládání velikosti, sekací nádoba
 - e Ovládání velikosti, vložka
 - f Sekací nádoba «mc»
 - g Protiskluzový pryžový kroužek
- 12 500 ml příslušenství mini kuchyňského robota «mini-fp»
 - a Víko (s převodem)
 - b Spojka pro čas motoru
 - c Posunovač
 - d Plnicí trubice
 - e Sekací nůž
 - f Nůž na led
 - g Sekací nádoba «mc»
 - h Protiskluzový pryžový kroužek
 - i Držák vložky
 - (i) jemné strouhání / krájecí kotouč
 - (ii) hrubé strouhání / krájecí kotouč
 - (iii) jemné škrábání / kotouč na hrubé škrábání

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 rychlost Turbo.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Šlehací příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Příslušenství na pyrě (B)

Příslušenství na pyrě lze použít k rozmačkávání vařené zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části B.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáček [10] se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Okamžitě zastavte zpracovávání, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

Použijte sekáček «mc» [10] pro větší množství a tvrdé potraviny.

U sekáčku «mc» nesmí množství přísad přesáhnout označení max.

Pouze příslušenství na sekání «mc» [10] se speciálním nožem na led [10c] je dovoleno pro drcení ledových kostek.

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

Příklad receptu «hc» : Švestky s medem [jako náplň do palačinek nebo pomazánka]

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.

- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).Chop 1 second at Turbo speed.
- Sekejte 1 sekundu při Turbo rychlosti.

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

Ovládání velikosti příslušenství na sekání (D)

Ovládání velikosti sekáčku je perfektně vhodné pro sekání tvrdého sýra, cibulí, jablek, čokolády, ořechů a ledu. Při používání nožů, ovládáním velikosti sekáčku a ovládním velikosti vložky je možné dosáhnout výsledků velikosti potravin XS, S a L.

Pouze ovládání velikosti příslušenství na sekání (11) se speciálním nožem na led (11c) je dovoleno pro drcení ledových kostek.

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

Příslušenství mini kuchyňského robota (E)

Příslušenství mini kuchyňského robota lze používat pro:

- sekání a drcení ledu;
- krájení, strouhání a škrábání.

Sekání / drcení ledu (E)

Nožem (12e/12f) můžete sekat maso, tvrdý sýr, cibuli, byliny, česnek, zeleninu, chléb, suchary, ořechy a led.

Pouze příslušenství mini kuchyňského robota (12) se speciálním nožem na led (12f) je dovoleno pro drcení ledových kostek.

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

Krájení / strouhání / škrábání (F)

Použijte jemné strouhací / krájecí vložky (i) k nastrouhání a nakrájení potravin jako jsou okurky, cibule, houby, jablka, mrkve, ředkvičky, brambory, cukety a zelí.

Použijte hrubé strouhací / krájecí vložky (ii) k nastrouhání a nakrájení potravin jako jsou jablka, mrkve, brambory, řepa, zelí, tvrdý sýr (jako parmezán).

Použijte kotouč na jemné / hrubé škrábání (iii) ke škrábání potravin jako jsou brambory, ředkvičky, zázvor, čínský jam a lotosový kořen.

Pozor

- Nikdy neotevírejte víko, když se kotouče ještě točí.
- Nepoužívejte příslušenství ke zpracovávání potravin nebo koření s vysokým obsahem éterických olejů (například kurkuma nebo hřebíček).

Viz průvodce zpracováním A ohledně maximálních množství a rychlostí.

Péče a čištění (G)

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části G.

Záruka a servis

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

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

Slovenský

Pred použitím prístroja



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

Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)
- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nastavec
- 7 Nádoba
- 8 Doplňková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička



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.

- 9 Príslušenstvo na pyré
 - a Prevodovka
 - b Hriadel' na pyré
 - c Lopatka
- 10 500 ml doplnkový krájač «mc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepel' na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh
- 11 Doplňkový krájač s funkciou nastavenia veľkosti 500 ml
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepel' na krájanie
 - c Čepel' na ľad
 - d Miska na krájanie s funkciou nastavenia veľkosti
 - e Vložka s funkciou nastavenia veľkosti
 - f Miska krájača «mc»
 - g Protišmykový gumený kruh
- 12 500 ml doplnkový mini kuchynský robot «mini-fp»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Spojka dielu motora
 - c Piest
 - d Prívodná trubica

- e Čepel' na krájanie
- f Nôž na lad
- g Miska na krájanie «mc»
- h Protišmykový gumený kruh
- i Držiak nástavca
 - (i) kotúč na jemné drvenie/
krájanie
 - (ii) kotúč na hrubé drvenie/
krájanie
 - (iii) kotúč na jemné/hrubé
strúhanie

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, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíl.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplnková metlička (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Príslušenstvo na prípravu pyrė (B)

Príslušenstvo na prípravu pyrė je možné použiť na roztlačenie uvarenej zeleniny a ovocia, ako sú zemiaky, bataty, rajčiny, slivky a jablká.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

Doplnkový krájač (C)

Krájač (10) je ideálny na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylínok, cesnaku, zeleniny, chleba, krekov a orechov.

Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

Krájač «mc» (10) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

V prípade krájača «mc» neprekračujte množstvo prísad nad rýsku s označením max.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «mc» [10] doplnkový krájač so špeciálnou čepelou na ľad (10c).

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

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte miskú krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchutou vanilky).
- Sekajte 1 sekundu pri rýchlosti Turbo.

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

Doplnkový krájač s funkciou nastavenia veľkosti (D)

Krájač s funkciou nastavenia veľkosti sa dokonale hodí na krájanie tvrdého syra, cibule, jablák, čokolády, orechov a ľadu. Vďaka nožom, krájaču a vložke s funkciou nastavenia veľkosti je možné získať malé, stredné a veľké kusy potravín.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový krájač s

funkciou nastavenia veľkosti [11] so špeciálnou čepelou na ľad [11c].

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

Doplnkový mini kuchynský robot (E)

Doplnkový mini kuchynský robot: sa môže použiť na:

- sekanie a drvenie ľadu;
- krájanie, drvenie a strúhanie.

Sekanie/drvenie ľadu (E)

Pomocou čepelí [12 e/12f] môžete krájať mäso, tvrdý syr, cibuľu, bylinky, cesnak, zeleninu, chlieb, krekry, orechy a kocky ľadu.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový mini robot [12] so špeciálnou čepelou na ľad [12f].

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

Krájanie/drvenie/strúhanie (F)

Na strúhanie a krájanie potravín, ako sú uhorky, cibuľa, huby, jablká, mrkva, reďkovky, zemiaky, cuketa a kapusta, použijete kotúč na jemné strúhanie/krájanie (i).

Na strúhanie a krájanie potravín, ako sú jablká, mrkva, zemiaky, červená repa, kapusta, tvrdý syr (napr. parmezán), použijete kotúč na hrubé strúhanie/krájanie (ii).

Nadstavec na jemné/hrubé strúhanie (iii) použijete na strúhanie

potravín, ako sú zemiaky, reďkovka, zázvor, jam čínsky a koreň lotosa.

Pozor

- Nikdy neotvárajte veko, kým sa kotúče stále otáčajú.
- Prístroj nepoužívajte na spracovanie potravín alebo korenín s vysokým obsahom esenciálnych olejov (napríklad kurkumy alebo klinčekov).

Maximálne množstvá a otáčky nájdete v návode na prípravu F.

Starostlivosť a čistenie (G)

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti G.

Magyar

Használat előtt



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

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- 3 Turbogomb (T)
- 4 Motorrész

Záruka a servis

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

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



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.

- 5 EasyClick kioldógombok
- 6 Mixelőród
- 7 Keverőedény
- 8 Habverő tartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Habverő
- 9 Pürésítőtartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Pürésítő meghajtótengelye
 - c Lapát
- 10 500 ml-es aprítótartozék «ca»
 - a Fedél (forgórésszel)
 - b Aprítópenge
 - c Aprítótál
 - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 11 500 ml-es mérekszabályzó aprítótartozék
 - a Fedél (forgórésszel)

- b Aprítópenge
 - c Jégpenge
 - d Méretszabályozó aprítótál
 - e Méretszabályozó betét
 - f Aprítótál «mc»
 - g Csúszásgátló gumigyűrű
- 12 500 ml-es mini robotgép-tartozék «mini-fp»
- a Fedél (forgórészsel)
 - b A motor-részegység csatlakozóhüvelye
 - c Nyomórúd
 - d Betöltőgarat
 - e Aprítópenge
 - f Jégpenge
 - g Aprítótál «mc»
 - h Csúszásgátló gumigyűrű
 - i Betéttartó
 - (i) finom metélő-/szeletelőtárcsa
 - (ii) durva metélő-/szeletelőtárcsa
 - (iii) finom/durva reszelőtárcsa

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 turbo sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Habverő tartozék (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Pürésítőtartozék (B)

A pürésítőtartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva, alma) pürésítésére használható.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

Aprítótartozék (C)

Az aprító (10) kiválóan alkalmas hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldbúszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Azonnal hagyja abba a feldolgozást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

Használja az «mc» aprítót (10) nagyobb mennyiségekhez és kemény ételekhez.

Az «mc» aprító használata esetén a betöltött összetevők mennyisége ne lépje túl a maximum jelölést.

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jépengével (10c) felszerelt, „mc” jelzésű aprítótartozék (10) használható.

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

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt). Chop 1 second at Turbo speed.
- Turbósebességen aprítsa 1 másodpercig.

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

Méretszabályozó aprítótartozék (D)

A méretszabályozó aprító tökéletesen alkalmas a kemény sajt, vöröshagyma, alma, csokoládé, olajos magvak és jég aprítására. A pengék, a méretszabályozó aprító és a méretszabályozó betét használatával különböző méretűre (XS, S és L) lehet aprítani az élelmiszert.

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jépengével (11c) felszerelt, méretszabályozó aprítótartozék (11) használható.

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

Mini robotgép-tartozék (E)

A mini robotgép-tartozék a következőkre használható:

- aprítás és jégzúzás;
- szeletelés, metélés és reszelés.

Aprítás / Jégzúzás (E)

A pengékkel (12e/12f) húst, kemény sajtot, vöröshagymát, zöldbúszereket, fokhagymát, zöldséget, kenyeret, sós kekszet, olajos magvakat és jégkockát lehet aprítani.

Jégkockák összeűzésára kizárólag a speciális jégpengével [12f] felszerelt mini robotgép-tartozék [12] használható.

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

Szeletelés / Metelés / Reszelés (F)

A finom metélő-/szeletelőtárcsa (i) használatával olyan élelmiszereket lehet metélni és szeletelni, mint az uborka, a vöröshagyma, a gomba, az alma, a sárgarépa, a retek, a burgonya, a cukkini és a káposzta.

A durva metélő-/szeletelőtárcsa (ii) használatával olyan élelmiszereket lehet metélni és szeletelni, mint az alma, a sárgarépa, a burgonya, a cékla, a káposzta és a kemény sajt (pl. parmezán).

A finom/durva reszelőtárcsát (iii) olyan élelmiszerekhez használja, mint a burgonya, a retek, a gyömbér, a jamgyökér és a lótszgyökér.

Figyelem

- Soha ne nyissa fel a fedelet, miközben a tárcsák még forognak.
- Ne használja a tartozékot nagy illóolaj-tartalmú élelmiszerek vagy fűszerek feldolgozására (pl. kurkuma, szegfűszeg).

A maximális mennyiségek és sebességfokozatok tekintetében olvassa el az «F» feldolgozási útmutatót.

Rendbentartás és tisztítás (G)

A részletes használati utasításokat az G részben találja.

Garancia és szerviz

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

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



A termék hasznos élettartamának leteltével

ne dobja azt a háztartási

hulladékok közé. A kiszol-

gált 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.

Hrvatski

Prije uporabe



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

Dijelovi i pribor

- 1 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 Pjenjača
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
 - 9 Dodatak za pripremu pirea
 - a Kućište
 - b Posuda za pirea
 - c Lopatica
 - 10 Sjeckalica zapremine 500 ml «mc»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obroč protiv klizanja
 - 11 Pribor za 500 ml kontrolnu sjeckalicu
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Sječivo za led
 - d Posuda kontrolne sjeckalice
 - e Umetak kontrolne sjeckalice
 - f Posuda za sjeckanje «mc»
 - g Gumeni obroč protiv klizanja
- 12 Dodatak mini procesor hrane zapremine 500 ml «mini-fp»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Nastavak za kućište s motorom
 - c Potiskivač
 - d Otvor za punjenje
 - e Oštrica za sjeckanje
 - f Sječivo za led
 - g Posuda za sjeckanje «mc»
 - h Gumena brtva protiv klizanja
 - i Držać umetka
 - (i) disk za fino usitnjavanje / disk za rezanje
 - (ii) disk za grubo usitnjavanje / disk za rezanje
 - (iii) disk za fino ribanje / disk za grubo ribanje

Kako koristiti uređaj

Podešavanje brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavkama varijabilnog regulatora brzine (1). Što je brzina veća, veća će biti i brzine sjeckanja. Brzinu možete prilagođavati tijekom rada tako da okrećete regulator brzine. Maksimalnu brzinu obrade je moguće postići pritiskom na gumb Turbo (3). Gumb Turbo možete također koristiti za trenutnu brzu pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

Nastavak za miksanje (A)

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

Za najbolji učinak koristite Turbo brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Pjenjača (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Dodatak za pripremu pirea (B)

Sjeckalica se može koristiti za pripremu pirea od povrća i voća poput krumpira, batata, rajčica, šljiva i jabuka.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

Sjeckalica (C)

Sjeckalica (10) idealna je za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krekeri i orašastih plodova.

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

Sjeckalicu „mc“ (10) koristite za pripremu većih količina namirnica i tvrdu hranu.

Kad koristite „mc“ sjeckalicu, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku.

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «mc» (10) sa specijalnim sječivom za led (10c).

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

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

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

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

Kontrolna sjeckalica (D)

Kontrolna sjeckalica savršeno odgovara za sjeckanje tvrdog sira, luka, jabuka, čokolade, orašastih plodova i leda. Korištenjem noževa, kontrolne sjeckalice i umetka kontrolne sjeckalice moguće je izrezati komade hrane veličine XS, S i L.

Za drobljenje leda koristite samo kontrolnu sjeckalicu (11) sa specijalnim sječivom za led (11c).

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

Dodatak za mini procesor hrane (E)

Dodatak za mini procesor hrane može se koristiti za:

- sjeckanje i drobljenje leda;
- rezanje, usitnjavanje i ribanje.

Sjeckanje / drobljenje leda (E)

Sječiva (12e/12f) koristite za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krekeri, orašastih plodova i kockica leda.

Za drobljenje leda koristite samo dodatak za mini procesor hrane (12) sa specijalnim sječivom za led (12f).

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

Rezanje / usitnjavanje / ribanje (F)

Koristite diskove za fino usitnjavanje / rezanje (i) za usitnjavanje i rezanje hrane kao što su krastavci, luk, gljive, jabuka, mrkve, repe, krumpir, tikvica i kupus.

Koristite disk za grubo usitnjavanje / rezanje (ii) kako biste usitnjavali i rezali hranu poput jabuka, mrkve, krumpira, cikle, kupusa i tvrdog sira (npr. parmezana).

Koristite disk za fino / grubo usitnjavanje (iii) za ribanje hrane kao što je krumpir, rotkvica, đumbir, kineski krumpir i lotus korijen.

Pažnja

- Nikada nemojte otvarati poklopac dok se diskovi još uvijek okreću.
- Ne koristite pribor za obradu hrane ili začina s visokim udjelom esencijalnih ulja (na primjer kurkuma ili klinčić).

Pogledajte Vodič za obradu hrane F kako biste saznali podatke o najvećim količinama i brzinama.

Održavanje i čišćenje (G)

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak F.

Jamstvo i servis

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

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



Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete

kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve

EU-Direktive 1935/2004.

Slovenski

Pred uporabo



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

Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb (T)
- 4 Motorna enota
- 5 Gumba za sprostitiv EasyClick
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 9 Nastavek za tlačenje
 - a Menjalnik
 - b Držalo za pire
 - c Lopatka
- 10 500-ml nastavek za sekljanje «mc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
- d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 11 500-ml velikostni regulacijski nastavek za sekljanje
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Rezilo za led
 - d Velikostna regulacijska posoda za sekljanje
 - e Velikostni regulacijski nastavek
 - f Posoda za sekljanje «mc»
 - g Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 12 500-ml mini nastavek za pripravo hrane «mini-fp»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Spoj motorne enote
 - c Potisni nastavek
 - d Nastavek za polnjenje
 - e Rezilo za sekljanje
 - f Rezilo za led
 - g Posoda za sekljanje «mc»
 - h Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
 - i Nosilec za nastavke
 - (i) Plošča za fino strganje/ rezanje na rezine
 - (ii) Plošča za grobo strganje/ rezanje na rezine
 - (iii) Plošča za fino ribanje/ grobo ribanje

Uporaba naprave

Nastavitev hitrosti

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

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za stepanje (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za tlačenje (B)

Nastavek za tlačenje uporabljate za tlačenje kuhane zelenjave in sadja, kot so krompir, sladki krompir, paradiznik, slive in jabolka.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalnikom (10) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte z uporabo.

Pri večjih količinah in trdih živilih uporabite sekljalnik «mc» (10).

Pri sekljalniku «mc» ne presežite količine sestavin, ki je določena s črto z oznako maks.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »mc« (10), ki ima posebno rezilo za led (10c).

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

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

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.

- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Pri turbo hitrosti sekljajte 1 sekundo.

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

Velikostni regulacijski nastavek za sekljanje (D)

Velikostni regulacijski sekljalnik je popolnoma primeren za sekljanje trdih sirov, čebule, jabolk, čokolade, oreščkov in ledu. Z uporabo rezil, velikostnega regulacijskega sekljalnika in velikostnega regulacijskega nastavka lahko živila nasekljate na velikosti XS, S in L.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo velikostni regulacijski nastavek za sekljanje (11), ki ima posebno rezilo za led (11c).

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

Mini pripomoček za pripravo živil (E)

Mini pripomoček za pripravo živil se lahko uporablja za:

- sekljanje in drobljenje ledu;
- rezanje na rezine, strganje in ribanje.

Sekljanje/drobljenje ledu (E)

Z rezilom (12e/12f) lahko sekljate meso, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje, oreščke in ledene kocke.

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo mini pripomoček za pripravo živil (12), ki ima posebno rezilo za led (12f).

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

Rezanje na rezine/strganje/ribanje (F)

S ploščo za fino strganje/rezanje na rezine (i) nastrgajte in narežite živila, kot so kumare, čebula, gobe, jabolka, korenje, redkvice, krompir, bučke in zelje, na rezine.

Za strganje in rezanje živil, kot so jabolka, korenje, krompir, rdeča pesa, zelje in trdi sir (kot je parmezan), na rezine uporabite ploščo za grobo strganje/rezanje na rezine (ii).

Uporabite fino/grobo ploščo za strganje (iii) za strganje sestavin, kot so krompir, redkvice, ingver, sladki krompir ali lotosove koreninice.

Pozor

- Pokrova nikoli ne odpirajte, ko se plošče še vrtijo.
- Nastavka ne uporabljajte za obdelavo živil ali začimb z visoko vsebnostjo eteričnih olj (npr. kurkuma ali nageljnovke žbice).

V Navodilih za pripravo F najdete več informacij o največji dovoljeni količini in hitrostih.

Vzdrževanje in čiščenje (G)

Za podrobna navodila za pripravo
glejte razdelek G.

Garancija in servis

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

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

Türkçe

Uyarı



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

Parts and Accessories

- 1 Değişken hız regülatörü
- 2 Değişken hız düğmesi (açma/
kapama)
- 3 Turbo düğmesi (T)
- 4 Motor parçası
- 5 EasyClick Çıkarma düğmeleri
- 6 Blendır shaftı
- 7 Kap
- 8 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı



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



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

- 9 Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 10 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 11 500 ml büyüklük ayarlı doğrama aksesuarı
 - a Kapak (Dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
 - d Büyüklük ayarlı doğrama kasesi
 - e Büyüklük ayarlı ek parçası
 - f Doğrama kasesi «mc»
 - g Kaymaz kauçuk halka
- 12 500 ml mini mutfak robotu aksesuarı «mini-fp»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Motor parçası bağlantı elemanı

- c İtme parçası
- d Besleme borusu
- e Doğrama bıçağı
- f Buz bıçağı
- g Doğrama kasesi «mc»
- h Kaymaz kauçuk halka
- i Ek parça tutucusu
 - (i) ince parçalama / dilimleme diski
 - (ii) kalın parçalama / dilimleme diski
 - (iii) ince rendeleme /kalın rendeleme diski

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 Turbo hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Çırpma Aksesuarı (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Püre Aksesuarı (B)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve meyveleri püre haline getirmek için kullanılabilir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcı (10) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmeğe, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

Büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «mc» doğrayıcı (10) kullanın.

«mc» doğrayıcıyı kullanırken içine koyulan yiyecek miktarı max çizgisini aşmamalıdır.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (10c) bulunan “mc”

doğrayıcı aksesuarı (10) kullanılabilir. Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu C'ye başvurun.

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

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3 °C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Turbo hızında 1 saniye doğrayın.

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

Büyüklik kontrollü doğrama Aksesuarı (D)

Büyüklik kontrollü doğrayıcı, sert peynir, soğan, elma, çikolata, kuruyemiş ve buz doğramak için ideal uygunluktur. Bu bıçaklar, büyüklik kontrollü doğrayıcı ve büyüklik kontrol ek parçası ile yiyecekler çok küçük, küçük ve büyük boyutlarda doğranabilir.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçaklı (11c) büyüklik kontrollü doğrama aksesuarı (11) kullanılabilir.

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

Mini Mutfak Robotu Aksesuarı (E)

Mini mutfak robotu aksesuarı aşağıdaki işler için kullanılabilir:

- doğrama ve buz kırma;
- dilimleme, parçalama ve rendeleme.

Doğrama / Buz kırma (E)

Bu bıçaklar (12e/12f) ile et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker, kuruyemiş ve buz küpleri doğranabilir.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (12f) bulunan mini mutfak robotu aksesuarı (12) kullanılabilir.

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

Dilimleme / Parçalama / Rendeleme (F)

(i) Salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, patates, kabak ve lahanalar gibi yiyecekleri ince parçalar halinde doğramak için ince parçalama / dilimleme diskini kullanın.

(ii) Elma, havuç, patates, pancar, lahanalar, sert peynir (örneğin parmesan) gibi yiyecekleri kaba parçalar halinde doğramak için kaba parçalama / dilimleme diskini kullanın.

Patates, turp, zencefil, Çin yer elması ve lotus kökü gibi yiyecekleri rendelemek için ince / kaba rendeleme diskini (iii) kullanın.

Uyarı

- Diskler dönerken kapağı asla açmayın.

- Bu aksesuarı temel yağ içeriği yüksek olan gıda ve baharatları doğramak için kullanmayın (örneğin zerdeçal, karanfil).

Maksimum miktarlar ve hızlar için İşleme Kılavuzu F'ya başvurun.

Bakım ve Temizleme (G)


Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm G.

Garanti ve Servis

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

Română

Înainte de utilizare

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

Piese și accesorii

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo (T)
- 4 Motor
- 5 Butoane de deblocare EasyClick
- 6 Axul blenderului
- 7 Cupă

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



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.

- 8 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 9 Accesoriu pentru piure
 - a Cutie de viteze
 - b Pícor pasator pentru piure
 - c Paletă
- 10 Accesoriu tocător de 500 ml «mc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesoriu pentru tocător controlul mărimii 500 ml
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Lamă pentru gheață
 - d Bol tocător controlul mărimii
 - e Insertie pentru controlul mărimii

- f Castron tocător «mc»
 - g Inel anti-alunecare din cauciuc
- 12 Accesoriu dispozitivul de procesoare alimente de 500 ml «mini-fp»
- a Capac (cu angrenaj)
 - b Cuplaj motor
 - c Dispozitiv de împingere
 - d Tub de introducere alimente
 - e Lamă de tocare
 - f Lamă de gheață
 - g Bol tocător «mc»
 - h Inel anti-alunecare din cauciuc
 - i Portcuțit inserții
 - (i) tocare fină / disc de feliere
 - (ii) tocare brută / disc de feliere
 - (iii) disc de răzuire fină / disc de răzuire brută

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

Piciorul de amestecare (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza Turbo.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu pentru piure (B)

Accesoriu pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe gătite precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesoriu tocător (C)

Tocătorul (10) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare,

ceapă, ierburii, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

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

Folosiți tocătorul «mc» (10) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

Pentru tocătorul «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente.

Numai accesoriul tocător «mc» (10), cu lamă specială pentru gheață (10c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

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

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1 secundă la viteză Turbo.

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

Accesoriu tocător pentru controlul dimensiunii (D)

Tocătorul pentru controlul dimensiunii este ideal pentru tocarea brânzei tari, a cepei, a merelor, a ciocolatei, a nucilor și a gheții. Prin utilizarea cuțitelor, a tocătorului cu control al dimensiunii și a inserției de control al dimensiunii, este posibil să se obțină rezultate de dimensiuni XS, S și L.

Numai accesoriul de control al mărimii (11), cu lamă specială pentru gheață (11c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

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

Accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor mini (E)

Accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor mini poate fi folosit pentru:

- tocarea și mărunțirea gheții;
- feliere, mărunțire și răzuire.

Tocarea / Fărâmițarea gheții (E)

Folosind lamele (12e/12f) puteți toca carne, brânză tare, ceapă, ierburii, usturoi, legume, pâine, biscuiți, nuci și cuburi de gheață.

Numai accesoriul pentru mini procesor de alimente (12) cu lama specială pentru gheață (12f) poate sparge cuburi de gheață.

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

Feliere / mărunțire / răzuire (F)

Utilizați discul fin de mărunțit / feliat (i) pentru a mărunți și felia alimente precum castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi, dovlecei și varză.

Utilizați discul de mărunțire / feliere brută (ii) pentru a mărunți și felia alimente precum merele, morcovii, cartofii, sfecla roșie, varza, brânza tare (cum ar fi parmezanul).

Folosiți discul de răzuit fin/grosier (iii) pentru a răzui alimente precum cartofii, ridichea, ghimbirul, cartoful chinezesc și rădăcina de lotus.

Atenție

- Nu deschideți niciodată capacul în timp ce discurile sunt încă în rotație.
- Nu folosiți accesoriul pentru a procesa alimente sau condimente cu un conținut ridicat de ulei esențial (de exemplu, turmeric sau cuișoare).

Consultați Ghidul de preparare F pentru a vedea cantitățile maxime și vitezele.

Îngrijire și curățare (G)

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea G.

Garanție și service

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

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



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



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

Ελληνικά

Πριν τη χρήση



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

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 για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 9 Εξάρτημα για πολτό
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Άξονας για πολτό
 - c Πτερύγιο
- 10 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 11 Εξάρτημα τεμαχιστή ελέγχου μεγέθους 500 ml
 - a Καπάκι (με μοτέρ)

- b Λεπίδα κοπής
- c Λεπίδα πάγου
- d Μπολ εξαρτήματος τεμαχιστή ελέγχου μεγέθους
- e Ένθετο εξάρτημα ελέγχου μεγέθους
- f Μπολ τεμαχιστή «mc»
- g Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

- 12 500 ml εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων mini «mini-fp»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Σύνδεσμος για το μοτέρ
 - c Προωθητήρας
 - d Σωλήνας τροφοδοσίας
 - e Λεπίδα κοπής
 - f Λεπίδα πάγου
 - g Μπολ τεμαχιστή «mc»
 - h Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
 - i Υποδοχή ένθετου δίσκου
 - (i) δίσκος λεπτού τεμαχισμού/κοπής
 - (ii) δίσκος χονδρού τεμαχισμού/κοπής
 - (iii) δίσκος λεπτού/χονδρού τριψίματος

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.

Αξονας ανάμιξης (A)

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

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

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

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

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

"Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα."

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

Εξάρτημα για πολτό (B)

Το εξάρτημα για πολτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

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

Εξάρτημα κόφτη (C)

Ο κόφτης (10) είναι ιδανικός για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται ή/και προκύπτουν ισχυρές δονήσεις.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «mc» (10) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Για τον κόφτη «mc», μην υπερβαίνετε την ποσότητα των συστατικών σε επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης.

Μόνο το εξάρτημα κόφτη «mc» (10) με την ειδική λεπίδα πάγου (10c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

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

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόπτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για δευτερόλεπτο με ταχύτητα Turbo.

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

Εξάρτημα κόπτη ελέγχου μεγέθους (D)

Ο κόπτης ελέγχου μεγέθους ενδείκνυται απόλυτα για τον τεμαχισμό σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μήλων, σοκολάτας, ξηρών καρπών και πάγου. Με τη χρήση των μαχαιριών, ο κόπτης ελέγχου μεγέθους και το ένθετο ελέγχου μεγέθους μπορούν να επιτύχουν αποτελέσματα μεγέθους τροφίμων XS, S και L.

Μόνο το εξάρτημα κόπτη ελέγχου μεγέθους (11) με την ειδική λεπίδα πάγου (11c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

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

Εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων Mini (E)

Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων mini μπορεί να χρησιμοποιηθεί για:

- τεμαχισμό και θρυμματισμό πάγου;
- κοπή σε φέτες, τεμαχισμό και τρίψιμο.

Τεμαχισμός/θρυμματισμός πάγου (E)

Με χρήση των λεπίδων (12e/12f) μπορείτε να τεμαχίσετε κρέας, σκληρό τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, παξιμάδια, ξηρούς καρπούς και παγάκια.

Μόνο το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων mini (12) με την ειδική λεπίδα πάγου (12f) επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για το θρυμματισμό πάγου.

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

Κοπή σε φέτες/τεμαχισμός/ τρίψιμο (F)

Χρησιμοποιήστε το χονδρό δίσκο τεμαχισμού/κοπής (i) για να κόψετε και να τεμαχίσετε τρόφιμα όπως, π.χ. αγγούρια, κρεμμύδια,μανιτάρια, μήλα, καρότα, ραπανάκια, πατάτες, κολοκύθια και λάχανο.

Χρησιμοποιήστε το χονδρό δίσκο τεμαχισμού/κοπής (ii) για να ψιλοκόψετε και να τεμαχίσετε τρόφιμα όπως μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρια, λάχανο, σκληρό τυρί (όπως παρμεζάνα).

Χρησιμοποιήστε το δίσκο λεπτού/χονδρού τριψίματος (iii) για να τρίψετε τρόφιμα, όπως πατάτες, ρεπάνι, πιπερόριζα, βατάτα της Κίνας και ρίζα λωτού.

Προσοχή

- Μην ανοίξετε ποτέ το καπάκι ενώ οι δίσκοι εξακολουθούν να περιστρέφονται.
- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για να επεξεργαστείτε τρόφιμα ή μπαχαρικά με υψηλή περιεκτικότητα σε απαραίτητα έλαια (για παράδειγμα κουρκουμά ή γαρούφαλλο).

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

Φροντίδα και Καθαρισμός (G)

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

Εγγύηση και Συντήρηση

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

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

www.braunhousehold.com.



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



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

Қазақ

Пюре жабдығы



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

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т ймесі (on/off)
- 3 Turbo т ймесі (Т)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 9 Пюре жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Пюре саптамасы c Қалақша
- 10 500 ml турау жабдығы «mc»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 11 500 мл-лік өлшемі реттелетін турағыш қондырма
 - a Қақпақ (тетігі бар)

- b Турағыш пышақ
- c Мұз жарғыш пышақ
- d Өлшемі реттелетін турағыш шара
- e Өлшемі реттелетін тілімше
- f Турағыш шара «mc»
- g Тайғанатпайтын резеңке сақина

- 12 500 мл-лік шағын ас үй комбайнының «mini-fp» керек жарағы
 - a Қақпақ (тетігі бар)
 - b Қозғалтқыштың жалғастырғыш бөлігі
 - c Итергіш
 - d Мұржа
 - e Турағыш пышақ
 - f Мұз жарғыш пышақ
 - g Турағыш шара «mc»
 - h Тайғанатпайтын резеңке сақина
 - i Тілімше ұстатқыш
 - (i) ұсақтап турайтын/тілімдеп кесетін шарғы
 - (ii) ірілеп турайтын/тілімдеп кесетін шарғы
 - (iii) ұсақ үгітетін/ірі үгітетін шарғы

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамды ын 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 блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, көже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, турбо жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (А)

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Пюре жабдығы (В)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және

алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (С)

(10) турауышы ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

Қозғалтқыштың жылдамдығы азайған және (немесе) қатты дірілдеген кезде өңдеуді дереу тоқтатыңыз.

«тс» (10) турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«һс» және «тс» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (10с) бар «тс» турағыш қосымша жабдығын (10) пайдалануға болады.

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

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

• «һс» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.

- ТоОазыт ыш а 3 °C температурамен 24 сабат а ойыОыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дөмі бар).
- Турбо жылдамдығында 1 секунд кесіңіз.

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

Өлшемі реттелетін турағыш жарақ (D)

Өлшемі реттелетін турағыш қатты ірімшік, пияз, алма, шоколд, жаңғақ пен мұз сияқты азық-түлікті турауға тамаша жарайды. Пышақтардың, өлшемі реттелетін турағыш пен өлшемі реттелетін тілімшенің көмегімен тағамды XS, S және L өлшеміне жеткізіп турауға болады.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз жарғыш пышағы (11c) бар өлшемі реттелетін турағыш жарақты (11) пайдалануға болады.

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

Шағын ас үй комбайнының керек-жарағы (E)

Шағын ас үй комбайнының керек-жарағын мыналар үшін пайдалануға болады:

- турау және мұз ұсату;
- тілу, турау және үгіту.

Турау / Мұз ұсату (E)

Пышақтардың (12e/12f) көмегімен ет, қатты ірімшік, пияз, ас шөп, сарымсақ, көкөніс, нан, піспенан мен жаңғақ сияқты азық-түлікті турауға болады.

Мұз текшелерін жару үшін тек арнайы мұз жарғыш пышағы (12f) бар шағын ас үй комбайнының керек-жарағын (12) пайдалануға болады.

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

Тілу/Турау/Үгіту (F)

Қияр, пияз, саңырауқұлақ, алма, сәбіз, шалғам, картоп, кәді мен орамжапырақ сияқты азық-түлікті ұсақ тұрау мен тілімдеп кесу үшін ұсақ турайтын/тіліп кесетін шарғыны (i) қолданыңыз.

Алма, сәбіз, картоп, қызылша, орамжапырақ, қатты ірімшік (мысалы, пармезан) сияқты азық-түлікті ірілеп турау және тіліп кесу үшін ірілеп турайтын/тілімдеп кесетін шарғыны (ii) пайдаланыңыз.

Ұсақ/ірі үгіткіш шарғыны (iii) картоп, шалғам, зімбір, батат және жаңғақты лотос сияқты азық-түлікті үгіту үшін пайдаланыңыз.

Сактандыру

- Шарғылар әлі айналып тұрғанда қақпақты ашуға болмайды.
- Бұл жарақты құрамында эфир майы көп азық-түлікті немесе дәмдеуіштерді (мысалы, куркума не қалампыр) өңдеу үшін пайдалануға болмайды.

Азық-түліктің ең үлкен мөлшері мен жылдамдықты F нұсқаулығынан қараңыз.

Күту және тазалау (G)

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды G бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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



Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге

тастамаңыз. Еліңіздегі

Braun қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



1935/2004 EEC тағам тиетін материалдар мен керек-жарақтар ережесіне сәйкес.



Үлгі	HB501BI-MQ55xxxM
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 - 1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары:

Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

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

Өндіруші зауыт:

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

Русский

Перед использованием



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

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (T)
- 4 Моторный блок

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз.

Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың

күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-венчик
 - a Редуктор
 - b Венчик
- 9 Насадка для пюре
 - a Редуктор
 - b Стержень насадки для пюре
 - c Лопатка
- 10 Насадка-измельчитель, 500 мл «mc»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Чаша измельчителя
 - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 11 Насадка-измельчитель с контролем размеров 500 мл
- a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Нож для колки льда
 - d Чаша измельчителя с контролем размеров
 - e Вставка с контролем размеров
 - f Чаша измельчителя «тс»
 - g Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 12 Мини-насадка для кухонного комбайна «mini-fp» 500 мл
- a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Муфта соединения с моторным блоком
 - c Толкатель
 - d Загрузочная трубка
 - e Нож-измельчитель
 - f Нож для колки льда
 - g Чаша измельчителя «тс»
 - h Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
 - i Держатель вставки
 - (i) диск для тонкого измельчения / нарезки
 - (ii) диск для грубого измельчения / нарезки
 - (iii) диск для мелкой / грубой терки

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 скорость Turbo.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка-венчик (А)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можно использовать для пюрирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел В.

Насадка-измельчитель (С)

Измельчитель (10) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

При использовании измельчителя «тс» (10) следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

При использовании измельчителей «hc» и «тс» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (10) со

специальным ножом для колки льда (10с).

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

«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 °С.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение секунды на скорости «Турбо».

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

Насадка-измельчитель с контролем размеров (D)

Измельчитель с контролем размеров идеально подходит для измельчения твердого сыра, лука, яблок, шоколада, орехов и льда. Если использовать ножи, измельчитель с контролем

размеров и вставки с контролем размеров можно добиться результатов по размеру продуктов XS, S и L.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель с контролем размеров (11) со специальным ножом для колки льда (11с).

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

Мини-насадка для кухонного комбайна (E)

Мини-насадку для кухонного комбайна можно использовать для:

- измельчения и колки льда;
- нарезки, измельчения и терки.

Измельчение / колка льда (E)

С помощью ножей (12e/12f) можно измельчать мясо, твердый сыр, лук, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры, орехи и кубики льда.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только мини-насадку для кухонного комбайна (12) со специальным ножом для колки льда (12f).

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

Нарезка / измельчение / терка (F)

Используйте диск для тонкого измельчения / нарезки (i), чтобы измельчать и нарезать такие продукты, как огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, картофель, кабачки и капусту.

Используйте диск для грубого измельчения / нарезки (ii), чтобы измельчать и нарезать такие продукты, как яблоки, морковь, картофель, свекла, капуста и твердый сыр (например, пармезан).

Используйте диск для мелкой / крупной терки (iii), чтобы натереть такие продукты, как картофель, редис, имбирь, китайский батат и корень лотоса.

Осторожно

- Никогда не открывайте крышку, когда диски еще вращаются.
- Не используйте насадку для обработки продуктов или специй с высоким содержанием эфирных масел (например, куркумы или гвоздики).

Данные по максимальным объемам и рекомендации по скорости см. в графической инструкции по применению F.

Уход и очистка (G)

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел G.

Гарантия и обслуживание

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

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



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.



Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейского регламента 1935/2004.

ЕАС

Модель	HB501BI-MQ55xxxM
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	750 - 1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации:

Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки:

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

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

Производитель:

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

Українська

Перед використанням



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

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (Т)
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування

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).

EasyClick

- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка-вінчик
 - а коробка швидкостей
 - б вінчик
- 9 Насадка для пюре
 - а коробка швидкостей
 - б насадка для пюре
 - в лопатева бовтниця
- 10 насадка для нарізки 500 мл «тс»
 - а кришка (з коробкою швидкостей)
 - б ніж для нарізки
 - в ємність для нарізки
 - г протиковзне гумове кільце

- 11 Насадка для нарізання з регулюванням розміру на 500 мл
- a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізання
 - c ніж для льоду
 - d ємність для нарізання з регулюванням розміру
 - e вставка для регулювання розміру
 - f ємність для нарізання «тс»
 - e протиковзне гумове кільце

- 12 Насадка «кухонний мінікомбайн» «mini-fp» на 500 мл
- a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b муфта моторного блоку
 - c штовхач
 - d завантажувальна воронка
 - e ніж для нарізання
 - f ніж для льоду
 - g ємність для нарізання «тс»
 - h протиковзне гумове кільце
 - i тримач вставок
 - (i) диск для тонкого подрібнення/нарізання тонкими скибочками
 - (ii) диск для грубого подрібнення/нарізання товстими скибочками
 - (iii) диск для дрібного/грубого натирання

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 перемикаєти 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 «turbo».

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Насадка-вінчик (А)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

Насадка для нарізки (С)

Насадка для нарізки (10) ідеально пасує для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Під час використання насадки «тс» (10) кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Під час використання насадок «тс» та «нс» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що

обмежується лінією максимуму.

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «тс» (10) за допомогою спеціального ножа (10с) для розколювання льоду.

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

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

50 г чорносливу

75 г кремopodobного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремopodobний мед у змішувальну ємкість «нс».
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Подрібніть на швидкості Turbo протягом секунд.

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

Насадка для нарізання з регулюванням розміру (D)

Насадка для нарізання з регулюванням розміру ідеально підходить для подрібнення твердого сиру, цибулі, шоколаду, горіхів і льоду. За допомогою ножів, насадки для нарізання з регулюванням розміру та вставки для регулювання розміру можна подрібнити продукти до розмірів XS, S та L.

Подрібнювати кубики льоду можна лише насадкою для нарізання з регулюванням розміру (11) за допомогою спеціального ножа (11с).

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

Насадка «кухонний мінікомбайн» (E)

Насадка «кухонний мінікомбайн» призначена для:

- нарізання продуктів та подрібнення льоду;
- нарізання скибочками, подрібнення та натирання.

Нарізання продуктів / подрібнення льоду (E)

За допомогою ножів (12e/12f) можна подрібнювати м'ясо,

твердий сир, цибулю, спеції, часник, овочі, хліб, крекери, горіхи та кубики льоду.

Подрібнювати кубики льоду можна лише насадкою «кухонний мінікомбайн» (12) за допомогою спеціального ножа (12f).

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

Нарізання скибочками / подрібнення / натирання (F)

Використовуйте диск для тонкого подрібнення/нарізання скибочками (i), щоб подрібнювати та нарізати скибочками продукти, як-от огірки, цибуля, гриби, яблука, морква, редис, картопля, цукіні та капуста.

Використовуйте диск для грубого подрібнення/нарізання товстими скибочками (ii), щоб подрібнювати та нарізати скибочками продукти, як-от яблука, морква, картопля, буряк, капуста, твердий сир (наприклад, пармезан).

Використовуйте диск для дрібного/грубого натирання (iii), щоб натирати продукти, як-от картопля, редис, імбир, китайський ямс і корінь лотоса.

Обережно

- У жодному разі не відкривайте кришку, поки диск обертається.
- Не використовуйте насадку для обробки продуктів чи спецій з високим вмістом ефірної

олії (наприклад, куркуми чи гвоздики).

Інформацію про максимальні показники та швидкості дивіться в Інструкції з переробки F.

Догляд та чищення (G)


Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі G.

Гарантія та обслуговування

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

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



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.



Матеріали та предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами, відповідають положенням Європейського регламенту 1935/2004.

عربي

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.



علبة تروس السرعة a

خفاق b

ملحق هرس 9

علبة تروس السرعة a

عمود هرس b

مقلب c

ملحق مفرمة 500 مللي «mc» 10

غطاء (مزود بترس) a

شفرة تقطيع b

وعاء مفرمة c

حلقة مطاطية مانعة للانزلاق d

ملحق مروحة للتحكم في الحجم سعة 500 مل 11

غطاء (مزود بترس) a

شفرة تقطيع b

سكين الثلج c

وعاء التحكم في حجم المروحية d

الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 ملحق خفقي

ملحق الخفق (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

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

ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفاكهة المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

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

ملحق المفرمة (C)

تُعد المفرمة (10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخيز والمكسرات والبندق.

توقف فوراً عن التحضير عندما تنخفض سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

أما للمفرمة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

أما للمفرمة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «mc» (10) ذي شفرة الثلج الخاصة (c 10) بتكسير مكعبات الثلج.

راجع دليل التحضير د C فة الحد الأقصى للمبالغ والفترات الزمنية الموصى بها

مثالاً لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر مطلاة مضغوطة أو «hc» مفروقة)

جرام أراسية 50

جرام العسل الكريمي 75

(بنكهة الفانيليا) ملي ماء 70

• املاً وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.

• تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.

• أضف 70 ملي ماء (بنكهة الفانيليا).

e إدراج التحكم في الحجم

f وعاء المفرمة «mc»

g حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

12 ملحق جهاز تحضير طعام صغير 500 مل «mini-fp»

a غطاء (مزود بترس)

b اقتران جزء المحرك

c دافعة

d أنبوب تغذية

e شفرة تقطيع

f سكين الثلج

g وعاء المفرمة «mc»

h حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

i إدراج حامل

(i) قرص التقطيع / التقطيع الناعم

(ii) قرص التقطيع / التقطيع الخشن

(iii) قرص صريف ناعم / خشن

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 الفرع 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 سرعة Turbo.

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

- قم بالخلط لمدة ثانية واحدة بسرعة التربو
- ق اختياري متوفر في مركز خدمة («ch» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول). Braun

- لا تفتح الغطاء أبدًا بينما لا تزال الأقراص تدور.
- لا تستخدم الملحق في تحضير الأطعمة أو التوابل التي تحتوي على نسبة عالية من الزيت العطري (على سبيل المثال الكركم أو القرنفل).

ملحق مروحة التحكم في الحجم (D)

مروحة التحكم في الحجم مناسبة تمامًا لتقطيع الجبن الصلب والبصل والتفاح والشوكولاتة والمكسرات والتلج. باستخدام السكاكين، مفرمة التحكم في الحجم وإدراج التحكم في الحجم، من الممكن تحقيق نتائج حجم الطعام الكثير جدًا أو القليل أو الكثير. يسمح فقط لملحق مفرمة التحكم في الحجم (11) مع شفرة الثلج الخاصة (11 ج) بسحق مكعبات الثلج.

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها

الرعاية والتنظيف (G)

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

الضمان والخدمة

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

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة

www.braunhousehold.com

ملحق جهاز تحضير الطعام الصغير (E)

يمكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام الصغير من أجل:

- تقطيع وسحق الجليد؛
- التقطيع والتقطيع والصريف.

تقطيع / تكسير الثلج (E)

باستخدام الشفرات (12e / 12f)، يمكنك تقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والبسكويت والمكسرات ومكعبات الثلج.

يسمح فقط لملحق محضر الطعام الصغير (12) مع شفرة الثلج الخاصة (12f) بسحق مكعبات الثلج.

راجع دليل التحضير د E فة الحد الأقصى للمبالغ والفترات الزمنية الموصى بها

التقطيع / التقطيع / صريف (F)

استخدم قرص التقطيع / التقطيع الناعم (i) لتقطيع الأطعمة وتقطيعها إلى شرائح مثل الخيار والبصل والفطر والتفاح والجزر والفجل والبطاطس والكوسا والملفوف.

استخدم قرص التقطيع / التقطيع الخشن (ii) لتقطيع وتقطيع الأطعمة مثل التفاح والجزر والبطاطس والشمندر والملفوف والجبن الصلب (مثل جبن البارميزان).

استخدم قرص الفرغ الناعم / الخشن (iii) لفرغ الأطعمة مثل البطاطس والفجل والزنجبيل واليام الصيني وجذور اللوتس.

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

تتطابق المواد والملحقات التي تتصل باستخدام المواد الغذائية مع لوائح الاتحاد الأوروبي الاقتصادية رقم 1935/2004.



