

# BRAUN

## MultiQuick 3



Type 4192

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://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.
- NL** Lees de veiligheidsaankwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuuohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá előtt olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenlik talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты қолданардың алдында қауіпсіздік бойынша нұсқауларды (бөлек кітапша) зейін қойып түгелдей оқып шығыңыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

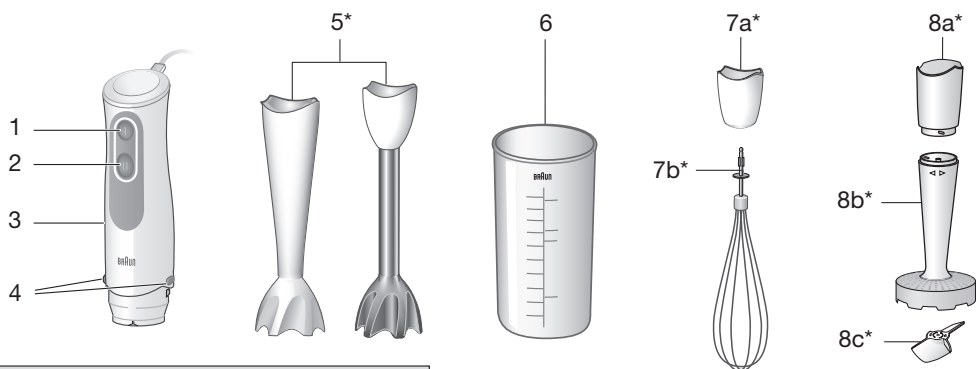
Deutsch	8
English	9
Français	11
Español	13
Português	14
Italiano	16
Nederlands	18
Dansk	19
Norsk	21
Svenska	22
Suomi	24
Polski	25
Český	27
Slovenský	28
Magyar	30
Hrvatski	31
Slovenski	33
Türkçe	34
Română (RO/MD)	36
Ελληνικά	37
Қазақша	39
Русский	41
Українська	43
عربي	47

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

5722170039/01.22

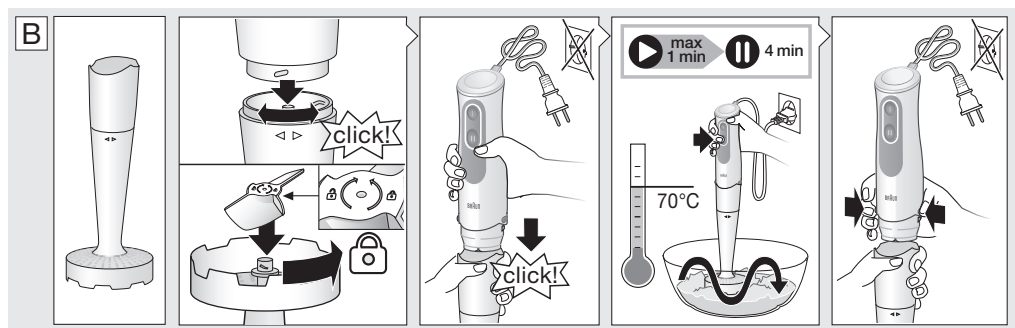
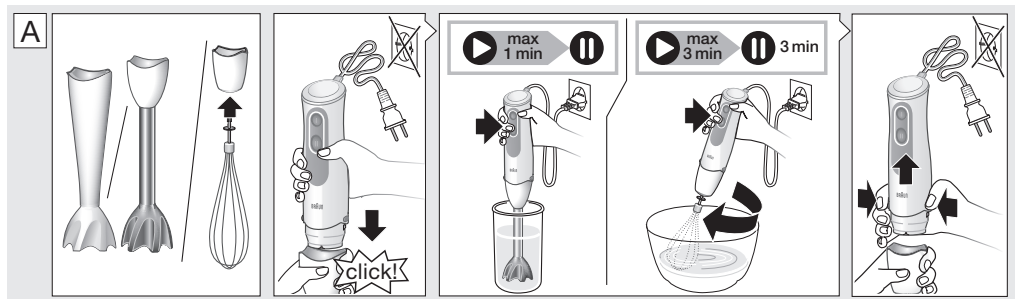
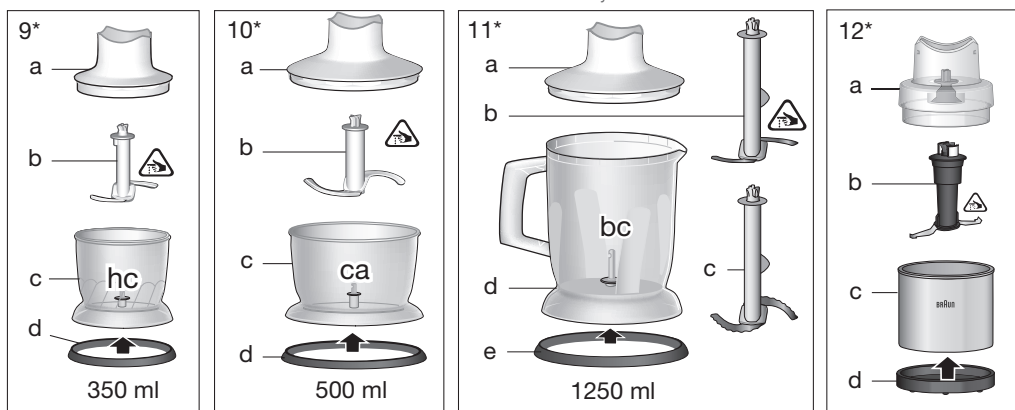
MQ 3000-3027-3045-3048 INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/  
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



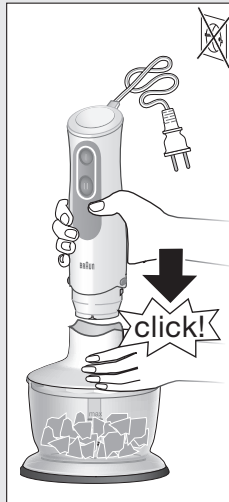
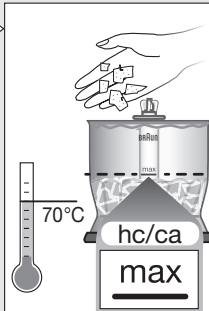
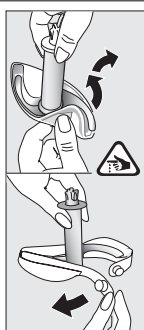
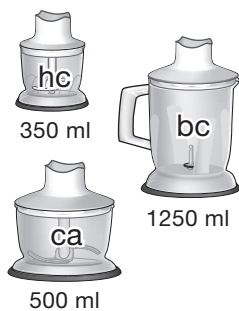


220-240V~ 50-60 Hz 700W

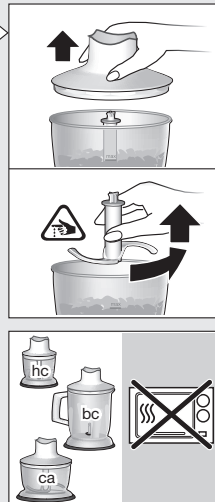
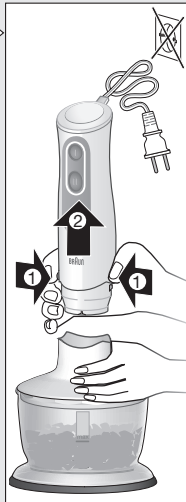
\*certain models only



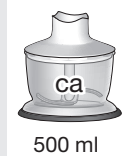
C



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


































	2cm	2cm						2cm	
max.	X	100g	10g	100g	80g	50g	7	80g	90g+
speed		⏸		I 5 s + 5 s	I 5 s + 5 s	I		⏸	
⌚ sec.		20	5	5 s	5 s	5	5	10	45

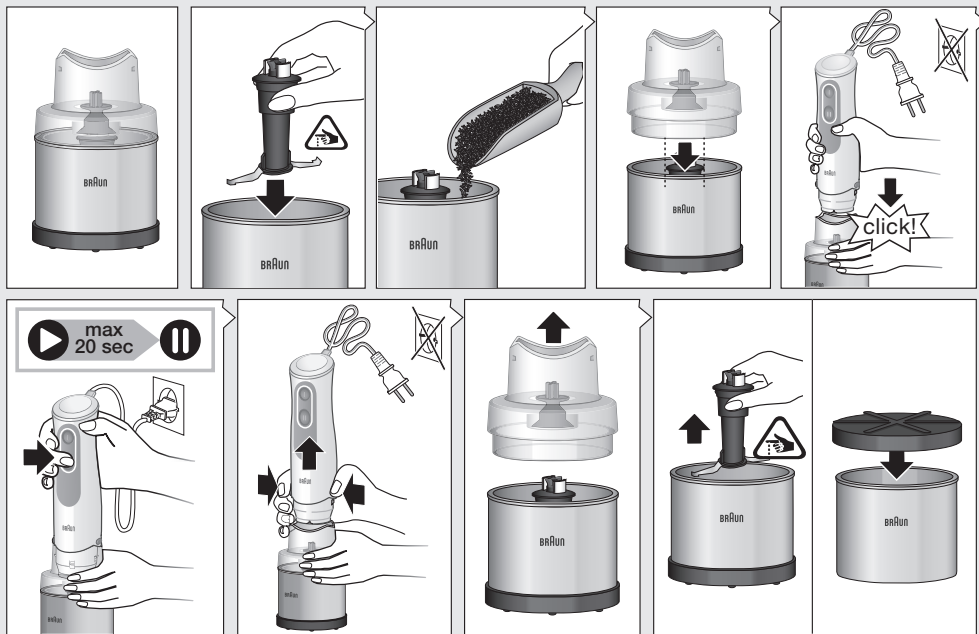


max.	300g	200g	30g	350g	300g	200g	20🔥	200g	X
speed	⏸			I 30 s	I	I			
🕒 sec.	15-30	30	20	I + 5 s	25	10x1	5	15	



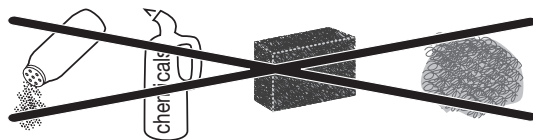
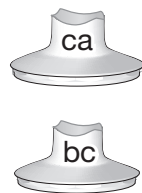
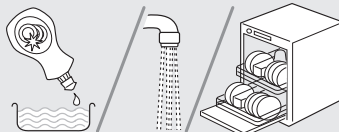
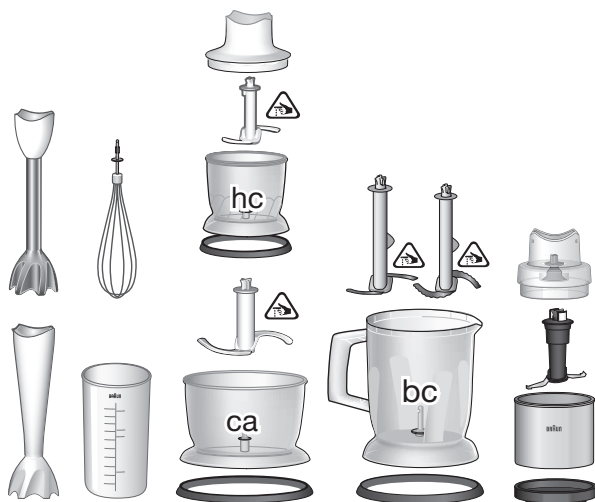
										
		Parmesan 								
	 2cm	 2cm						 2cm	 + milk	
max.	400g	200g	30g	400g	350g	250g	30 	250g	150 g + 700 ml	7 
speed				 15 s	 15 s +  10 s					
 sec.	30	20-30	15	 5 s	 10 s	15x1	10	15	60 + 15	10-15

D



max.	70 g	30 g	20g/5	60 g	40 g	90 g	130 g	60 g	100 g	30g	20 g	150 g
speed												

E



# Deutsch

## Vor dem Gebrauch



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

## Teile und Zubehör

- 1 Einschalter: Geschwindigkeit «I»
- 2 Einschalter: Geschwindigkeit «II»
- 3 Motorteil
- 4 EasyClick Entriegelungstasten
- 5 Pürierstab
- 6 Becher
- 7 Schlagbesen
  - a Getriebeteil
  - b Schlagbesen
- 8 Stampfer
  - a Getriebeteil
  - b Pürierschaft
  - c Stampfereinsatz
- 9 350-ml-Zerkleinerer «hc»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 10 500-ml-Zerkleinerer «ca»
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 11 1250-ml-Zerkleinerer «bc»
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer
  - c Eismesser
  - d Zerkleinerer-Topf
  - e Anti-Rutsch-Ring
- 12 Kaffee und Gewürzmühlen-Zubehör
  - a Deckel mit Kupplung
  - b Schlagmesser
  - c Arbeitsbehälter
  - d Anti-Rutsch-Basis / Deckel

## Gebrauch des Gerätes

### Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

### Schlagbesen (A)

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

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.

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

### Zerkleinerer (C)

Die Zerkleinerer (9/10/11) eignen sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie die Zerkleinerer (9/10/11) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

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

Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «bc» mit speziellem Eismesser zerkleinert werden

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

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.



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

50 g Pflaumen

70 g cremiger Honig

10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Pflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter.

## Kaffee und Gewürzmühlen-Zubehör (D)

Die Mühle eignet sich optimal zum Mahlen von jeder Art trockener Gewürze und anderen trockenen Zutaten wie Pfefferkörner, Nelken, Kaffee –oder

Sojabohnen, Reis, Mohn, Zucker, getrockneten Sardinen und Garnelen.

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für feinste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt D.

## Pflege und Reinigung (E)

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt E.

## Garantie und Service

Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Servicebroschüre oder unter [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Fehlerbehebung

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

## English

### Before use



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

## Parts and Accessories

- 1 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II»
- 3 Motor part
- 4 EasyClick Release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 Beaker
- 7 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 8 Puree accessory
  - a Gearbox
- 9 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 10 500 ml chopper accessory «ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 11 1250 ml chopper accessory «bc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring
- 12 Coffee and Spice Grinder Accessory
  - a Lid with coupling
  - b Grinder knife
  - c Bowl
  - d Anti-slip-base / lid

# How to Use the Appliance

## 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 highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

## Whisk Accessory (A)

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

For 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 best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section B.

## Chopper Accessory (C)

The choppers (9/10/11) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Do not use the chopper accessories (9/10/11) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

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

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

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

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately

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

For detailed processing instructions refer to section C.

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

50 g prunes

70 g creamy honey

10 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds.

## Coffee and Spice Grinder Accessory (D)

The grinder is perfectly suited for grinding any kind of dry spices or other ingredients, such as pepper, cloves, chili, coffee or soya beans, rice, poppy seeds, sugar, dried sardines and shrimps.

For finest results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section D.

## Care and Cleaning (E)

For detailed processing instructions refer to section E.

## Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

### For UK Only

#### Guarantee Information

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

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

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

0345 222 0458

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance,

free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

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

caused by the chemical or electrochemical effects of water.

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

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

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

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

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

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

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

Troubleshooting Guide

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

Français

Avant utilisation



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

Pièces et accessoires

- 1 Interrupteur: vitesse «I»
- 2 Interrupteur: vitesse «II»
- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 5 Pied mixeur
- 6 Bol gradué
- 7 Accessoire fouet
  - a Entraîneur
  - b Fouet
- 8 Presse-purée

- a Entraîneur
- b Pied presse-purée
- c Palette
- 9 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
  - a Couvercle
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 10 Accessoire de hacheur 500 ml «ca»
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 11 1250 ml hacheur accessory «bc»
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Lame hachoir
  - c Broyeur à glace
  - d Bol hachoir
  - e Socle antidérapant en caoutchouc
- 12 Accesorio de molienda de café
  - a Couvercle à encoches
  - b Lame du moulin
  - c Bol
  - d Base et couvercle anti-dérapants

# Utilisation de l'appareil

## 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 un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

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 un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

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

## Accessoire de hacheur (C)

Les hacheurs (9/10/11) sont parfaitement adaptés pour hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (9/10/11) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.

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

Seul l'accessoire de hacheur «bc» avec le broyeur

à glace spécial peut être utilisé pour piler de la glace.

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

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

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

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

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

50 g de pruneaux

70 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Hachez pendant 4 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 1,5 seconde supplémentaire

## Accessoire moulin à café et à épices (D)

Le moulin est parfait pour moudre toutes sortes d'épices sèches et d'autres ingrédients tels que le poivre, le clou de girofles, le piment, le café ou le soja, le riz, les graines de pavot, le sucre, des sardines ou crevettes séchées.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

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

## Entretien et nettoyage (E)

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

## Garantie et service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

# Guide de dépannage

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

## Español

### Antes de empezar



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

### Piezas y accesorios

- 1 Interruptor: velocidad «I»
- 2 Interruptor: velocidad «II»
- 3 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 4 Botones de liberación EasyClick
- 5 Pie de la batidora
- 6 Vaso
- 7 Accesorio batidor
  - a Caja de engranajes
  - b Batidor
- 8 Accesorio del pasapurés
  - a Caja de engranajes
  - b Varilla del pasapurés
  - c Pala
- 9 Accesorio picador de 350 ml «hc»
  - a Tapa
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 10 Accesorio picador de 500 ml «ca»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 11 Accesorio picador de 1250 ml «bc»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Hoja picadora
  - c Cuchilla para hielo
  - d Recipiente picador
  - e Anillo de goma antideslizante
- 12 Accesorio de molienda de café y especias
  - a Tapa con enganche
  - b Cuchilla de molienda
  - c Recipiente
  - d Base antideslizante / tapa

## Cómo usar el aparato

### Brazo de batir (A)

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos.

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

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.

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

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.

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

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

### Accesorio picador (C)

Las picadoras (9/10/11) están perfectamente indicadas para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces.

No utilice los accesorios de picadora (9/10/11) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara,

cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.

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

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

Para la picadora «hc» no supere la cantidad de ingredientes por encima de la línea de máximo. Tiempo de funcionamiento máximo para la picadora «hc»: 1 minuto para grandes cantidades de ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes secos o duros. NOTA: deje un intervalo de como mínimo 3 minutos antes de volver a ponerla en funcionamiento (para evitar averías). Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

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

«hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas):  
50 g de ciruelas pasas  
70 g de miel cremosa  
10 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Triture durante 4 segundos a máxima velocidad.
- Añada 10 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante otros 1,5 segundos.

## Accesorio de molienda de café y especias (D)

El molinillo es perfectamente apto para moler cualquier tipo de especia o ingrediente seco como pimienta, clavo, chile, granos de café o de soja, arroz, semillas de amapola, azúcar y sardinas o gambas secas.

Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

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

## Cuidado y limpieza (E)

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

## Garantía y servicio técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Guía de resolución de problemas

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

## Português

### Antes de Utilizar o seu Aparelho



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

## Peças e acessórios

- 1 Interruptor Ligar: velocidade «I»
- 2 Interruptor Ligar: velocidade «II»
- 3 Peça do motor
- 4 Botões de libertação EasyClick
- 5 Pé da varinha
- 6 Copo

- 7 Acessório para bater
  - a Caixa de engrenagens
  - b Batedor
- 8 Acessório para puré
  - a Caixa de engrenagens
  - b Eixo para puré
  - c Palheta
- 9 Acessório picador de 350 ml «hc»
  - a Tampa
  - b Lâmina picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anel de borracha antiderrapante
- 10 Acessório picador de 500 ml «ca»
  - a Tampa (com engrenagem)
  - b Lâmina picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anel de borracha antiderrapante
- 11 Acessório picador de 1250 ml «bc»
  - a Tampa (com engrenagem)
  - b Lâmina picadora
  - c Lâmina para gelo
  - d Recipiente picador
  - e Anel de borracha antiderrapante
- 12 Acessório para moer café e especiarias
  - a Tampa com acoplamento
  - b Lâmina para moer
  - c Recipiente
  - d Base antiderrapante / tampa

## Como utilizar o aparelho

### Eixo de mistura (A)

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

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

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.

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

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

### Acessório picador (C)

Os picadores (9/10/11) são perfeitamente adequados para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Não use os acessórios picadores (9/10/11) com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.

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

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

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

Consulte a secção C para instruções detalhadas de processamento.

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

50 g de ameixas secas

70 g de mel cremoso

10 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Pique durante 4 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 10 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos.

### Acessório para moer café e especiarias (D)

O moedor é perfeitamente adequado para moer todo o tipo de especiarias secas ou outros ingredientes, tais como pimenta, cravinho,

malagueta, café ou grãos de soja, arroz, sementes de papoila, açúcar, sardinha seca e camarão.

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

Consulte a secção D para instruções detalhadas de processamento.

## Cuidados e limpeza (E)

Consulte a secção E para instruções detalhadas de processamento.

## Garantia e Assistência

Para informações detalhadas, consulte o folheto separado sobre garantia e assistência ou visite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Guía de resolução de problemas

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

## Italiano

### Prima dell'utilizzo



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

## Parti e accessori

- 1 Tasto acceso velocità «I»
- 2 Tasto acceso velocità «II»
- 3 Corpo motore
- 4 Tasti di rilascio EasyClick
- 5 Gambo frullatore
- 6 Bicchiere graduato
- 7 Frusta
  - a Attacco
  - b Frusta
- 8 Accessorio per purè
  - a Attacco
  - b Asta per purè
  - c Paletta
- 9 Tritatutto da 350 ml «hc»
  - a Coperchio
  - b Lama tritatutto
  - c Recipiente tritatutto
  - d Anello in gomma anti-scivolo

- 10 Tritatutto da 500 ml «ca»
  - a Coperchio (con attacco)
  - b Lama tritatutto
  - c Recipiente tritatutto
  - d Anello in gomma anti-scivolo
- 11 Tritatutto da 1250 ml «bc»
  - a Coperchio (con attacco)
  - b Lama tritatutto
  - c Lama per ghiaccio
  - d Recipiente tritatutto
  - e Anello in gomma anti-scivolo
- 12 Accessorio per la macinazione di caffè e spezie
  - a Coperchio con accoppiamento
  - b Lama di macinazione
  - c Ciotola
  - d Base / coperchio antiscivolo

## Come utilizzare l'apparecchio

### Asta di miscelazione (A)

Il frullatore a immersione è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

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 ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

## Tritatutto (C)

I tritatutto (9/10/11) sono ideali per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Non usare i tritatutto (9/10/11) con le lame tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.

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

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

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

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

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

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

50 g di prugne secche

70 g di miele cremoso

10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Tritare per 4 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per altri 1,5 secondi.

## Accessorio per la macinazione di caffè e spezie (D)

Il macinatore è perfettamente adatto per macinare qualsiasi tipo di spezia o altri ingredienti secchi come pepe, chiodi di garofano, peperoncino, caffè o semi di soia, riso, semi di papavero, zucchero, sardine e gamberetti secchi.

Per le macinazioni più fini, utilizzare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione D.

## Cura e pulizia (E)

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione E.

## Garanzia e assistenza

Per informazioni dettagliate consultare il foglio illustrativo di garanzia e assistenza separato o visitare il sito [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Guida alla risoluzione degli errori

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

# Nederlands

## Vóór gebruik



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

Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

## Onderdelen en accessoires

- 1 Aanknop: snelheid «I»
- 2 Aanknop: snelheid «II»
- 3 Motordeel
- 4 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 5 Blendervoet
- 6 Beker
- 7 Garde
  - a Aandrijving
  - b Kloppe
- 8 Accessoire voor puree
  - a Aandrijving
  - b Puree-as
  - c Spatel
- 9 350 ml hakaccessoire «hc»
  - a Deksel
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering
- 10 500 ml hakmolen «ca»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering
- 11 1250 ml hakmolen «bc»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Hakmes
  - c IJsmes
  - d Hakkom
  - e Slipvrije rubbering
- 12 Accessoire koffie- en kruidenmolen
  - a Deksel met koppeling
  - b Maalmes
  - c Kom
  - d Slipvrije basis / deksel

## Hoe gebruikt u het toestel

### Staafmixervoet (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

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 optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

### Hakmolen (C)

De hakmolens (9/10/11) zijn ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de hakmolens (9/10/11) met hakmessen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.

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

Enkel het «bc» hakaccessoire met het speciale ijsmes mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Voor de «hc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn. Maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 1 minuut voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten.

OPMERKING: wacht minstens 3 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt (om storingen te voorkomen). Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel C.

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

50 g pruimen

70 g romige honing

10 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.

- Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak opnieuw gedurende 1,5 seconde.

## Accessoire koffie- en kruidenmolen (D)

De molen is perfect geschikt voor het vermalen van droge kruiden of andere ingrediënten zoals peper, kruidnagel, chilipeper, koffie- of sojabonen, rijst, maanzaad, suiker, gedroogde sardines en garnalen.

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel D.

## Verzorging en reiniging (E)

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel E.

## Garantie en service

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de afzonderlijke brochure over garantie en service, of gaat u naar [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Gids voor het oplossen van problemen

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

## Dansk

### Før ibrugtagning



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

Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

### Dele og tilbehør

- 1 Tænd-knap: hastighed «I»
- 2 Tænd-knap: hastighed «II»
- 3 Motordel
- 4 EasyClick frigørelsesknapper
- 5 Blenderskaft
- 6 Bægerglas
- 7 Pisketilbehør
  - a Gear
  - b Pisker
- 8 Purétilbehør
  - a Gear
  - b Puréaksel
  - c Ske
- 9 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Låg

- b Hakkeknive
- c Hakkeskål
- d Anti-slip gummiring

#### 10 500 ml hakketilbehør «ca»

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

#### 11 1250 ml hakketilbehør «bc»

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

#### 12 Tilbehør til kaffe- og krydderkværn

- a Låg med kobling
- b Kværnkniv
- c Skål
- d Anti-slip-bund / låg

## Sådan bruges apparatet

### Blenderskaft (A)

Stavblenderen er perfekt egnet til tilberedning af dips, saucer, salatdressinger, supper, baby mad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

## Pisketilbehør (A)

Brug kun piskeriset til at piske fløde, slå æggehvider, 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 de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

## Hakketilbehør (C)

Hakkerne (9/10/11) er perfekt egnede til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Brug ikke hakketilbehøret (9/10/11) med hakkeknivene til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.

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

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

Gå ikke højere op end maks. linjen med hakkeren «hc» med mængden af ingredienser. Maksimal

køretid for «hc» hakkeren: 1 minut til store mængder våde ingredienser, 30 sekunder til tørre eller hårde ingredienser.

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

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

50 g svesker

70 g cremet honning

10 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Hak i 4 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 10 ml vand (med vanillesmag).
- Gentag hakning i 1,5 sekunder.

## Tilbehør til kaffe- og krydderkværn (D)

Kværnen er perfekt egnet til at kværne enhver form for tørre krydderier eller andre ingredienser, såsom peber, nelliker, chili, kaffe eller sojabønner, ris, valmuefrø, sukker, tørrede sardiner og rejer.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit D.

## Pleje og rengøring (E)

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit E.

## Garanti og service

For detaljeret information, se separat garanti- og servicebrochure eller besøg [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Fejlfinding

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

# Norsk

## Før bruk



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

## Deler og tilbehør

- 1 På-knapp: hastighet «I»
- 2 På-knapp: hastighet «II»
- 3 Motordel
- 4 EasyClick utløserknapper
- 5 Blandestav
- 6 Beger
- 7 Vispetilbehør
  - a Girkasse
  - b Visp
- 8 Purétilbehør
  - a Girkasse
  - b Puréskaft
  - c Skovl
- 9 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Lokk
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring
- 10 500 ml hakketilbehør «ca»
  - a Lokk (med gir)
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring
- 11 1250 ml hakketilbehør «bc»
  - a Lokk (med gir)
  - b Hakkekniv
  - c Iskniv
  - d Hakkebolle
  - e Antiskli gummiring
- 12 Kaffe- og krydderkverntilbehør
  - a Lokk med kobling
  - b Kvernkniv
  - c Bolle
  - d Antiskli-basis / lokk

## Slik brukes apparatet

### Miksekanal (A)

Håndmikseren egner seg også til å lage dipp, saus, salatl dressing, suppe, babymat, samt drikke, smoothies og milkshake.

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

### Vispetilbehør (A)

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

For 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 best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

### Hakketilbehør (C)

Hakkene (9/10/11) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Ikke bruk hakketilbehøret (9/10/11) med hakkeknivene til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder, f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.

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

Kun «bc» hakketilbehør med den spesielle iskniven tillates til å knuse isbiter.

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

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

detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

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

50 g svisker

70 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebolle med svisker og kremaktig honning.
  - Hakk i 4 sekunder med maksimal hastighet.
  - Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett å hakke i 1,5 sekunder.

## Kaffe- og krydderkerntilbehør (D)

Kvernen egner seg perfekt til å kverne all slags tørr krydder eller andre ingredienser, slik som pepper, kryddernellik, chili, kaffe eller soyabønner, ris, valmuefrø, sukker, tørre sardiner og reker.

For det fineste resultatet brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt D.

## Pleie og rengjøring (E)

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt E.

## Garanti og service

For detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Veiledning for feilsøking

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

## 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 bortskaffa dem korrekt.

## Delar och tillbehör

- 1 Startknapp: hastighet «I»
- 2 Startknapp: hastighet «II»
- 3 Motorenhet
- 4 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 5 Mixerskaft
- 6 Bålgare
- 7 Visptillbehör
  - a Væxellåda
  - b Visp
- 8 Puré-tillbehör
  - a Væxellåda
  - b Puré-skaft
  - c Degspade
- 9 hacktillbehör 350 ml «hc»
  - a Lock
  - b Hackkniv
  - c Hackskål
  - d Gummiring för halskydd

- 10 hacktillbehör 500 ml «ca»
  - a Lock (med kugghjul)
  - b Hackkniv
  - c Hackskål
  - d Gummiring för halskydd
- 11 hacktillbehör 1250 ml «bc»
  - a Lock (med kugghjul)
  - b Hackkniv
  - c Iskkniv
  - d Hackskål
  - e Gummiring för halskydd
- 12 Kaffe- og kryddkvarnstillsats
  - a Lock med kopplingsanordning
  - b Kvarnkniv
  - c Skål
  - d Halskyddsunderlägg / lock

## Så använder du apparaten

### Mixerskaft (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

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.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

## Hacktillbehör (C)

Hacktillbehören (9/10/11) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd inte hacktillbehören (9/10/11) med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffebönor, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

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

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

Fyll inte på mer ingredienser än upp till maxlinjen när du använder hacktillbehöret «hc». Maximal användningstid för hacktillbehöret «hc»: 1 minut för

stora mängder fuktiga ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser. OBSERVERA: låt apparaten vila i minst 3 minuter innan du använder den igen (för att undvika att den går sönder). Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller vibrerar kraftigt.

Se avsnitt C för detaljerad användningsinformation.

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

50 g sviskon

70 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

- Håll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

## Kaffe- och kryddkvarnstillsats (D)

Den här kvarnen är idealisk för malning av alla sorters torra kryddor eller andra ingredienser, som peppar, nejlika, chili, kaffe eller sojabönor, ris, vallmofrön, socker, torkade sardiner eller räkor.

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt D för detaljerad användningsinformation.

## Vård och rengöring (E)

Se avsnitt E för detaljerad användningsinformation.

## Garanti och service

Se den separata garantin och servicebroschyren eller gå till [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) för utförlig information.

## Felsökningsguide

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

## 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 Käynnistyskytkin: nopeus «I»
- 2 Käynnistyskytkin: nopeus «II»
- 3 Moottorioisa
- 4 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 5 Sekoitinvars
- 6 Sekoituslasi
- 7 Vispilälisävaruste
  - a Käyttöpyörästä
  - b Vispilä
- 8 Soseutuslisävaruste
  - a Käyttöpyörästä
  - b Soseutusvarsi
  - c Sekoitusterä
- 9 350 ml:n pilkonalisävaruste «hc»
  - a Kansi
  - b Pilkkomisterä
  - c Pilkontakulho
  - d Liukumaton kumirengas
- 10 500 ml:n pilkonalisävaruste «ca»
  - a Kansi (ja ratas)
  - b Pilkkomisterä
  - c Pilkontakulho
  - d Liukumaton kumirengas
- 11 1250 ml:n pilkonalisävaruste «bc»
  - a Kansi (ja ratas)
  - b Pilkkomisterä
  - c Jääterä
  - d Pilkontakulho
  - e Liukumaton kumirengas
- 12 Kahvi- ja maustemyllylisävaruste
  - a Kansi ja liitin
  - b Terä
  - c Kulho
  - d Lipsumaton alusta / kansi

## Laitteen käyttäminen

### Sekoitusvarsi (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

### Vispilälisävaruste (A)

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

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.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

### Pilkonalisävaruste (C)

Pilkonalisävarusteet (9/10/11) sopivat erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Älä käsittele pilkonalisävarusteilla (9/10/11) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

«bc»-pilkonalisävaruste soveltuu lisäksi moneen muuhun käyttötarkoitukseen, kuten pirtelöiden, soseiden, juomien, taikinan ja jäämurskan valmistukseen.

Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkonalisävarusteella voi murskata jääkuutioita.

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

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

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa C.

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

50 g kuivattuja luumuja

70 g juoksevaa hunajaa

10 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevilla hunajalla.
- Pilko 4 sekuntia maksiminopeudella.



- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka pilkkomista 1,5 sekuntia.

## Kahvi- ja maustemyllylisävaruste (D)

Mylly sopii erinomaisesti kaikenlaisten kuivien mausteiden ja muiden ainesten, kuten pippurin, mausteneilikan, chilin, kahvi- ja soijapapujen, riisin, unikonsiementen, sokerin, kuivattujen sardiinien ja katkarapujen, jauhamiseen.

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa D.

## Hoito ja puhdistus (E)

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa E.

## Takuu ja huolto

Tarkempia tietoja on erillisessä takuu- ja huoltolehtisessä ja osoitteessa [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Vianetsintäopas

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

## 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 Włącznik: szybkość «I»
- 2 Włącznik: szybkość «II»
- 3 Silnik
- 4 Przyciski blokady EasyClick
- 5 Końcówka rozdrabniająca
- 6 Wysokie naczynie
- 7 Końcówka do trzepania
  - a Przekładnia
  - b Trzepaczka
- 8 Końcówka do przecierania
  - a Przekładnia
  - b Nasadka do przecierania
  - c Łopatka
- 9 350 ml końcówka do siekania «hc»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 10 500 ml końcówka do siekania «ca»
  - a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 11 1250 ml końcówka do siekania «bc»
  - a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Ostrze do siekania
  - c Ostrze do lodu
  - d Misa do siekania
  - e Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 12 Akcesorium do młynka do kawy i przypraw
  - a Pokrywa ze sprzęgiem
  - b Ostrze młynka
  - c Misa
  - d Antypoślizgowa baza / pokrywka

## Jak korzystać z urządzenia

### Trzonek blendera (A)

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

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

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, 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.

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

## Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania (9/10/11) przeznaczone są w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Nie używaj końcówki do siekania (9/10/11) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muskatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

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

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

Podczas używania końcówki «hc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników. Maksymalny

czas pracy końcówki do siekania «hc»: 1 minuta dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych i twardych składników.

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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

50 g suszonych śliwek

70 g kremowego miodu

10 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Siekać przez 4 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez następne 1,5 sekundy.

## Akcesorium do młynka do kawy i przypraw (D)

Młynek idealnie nadaje się do mielenia wszelkich suchych przypraw i innych produktów, takich jak pieprz, goździki, chili, kawa, soja, mak, cukier, suszone sardynki i krewetki.

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja D.

## Konserwacja i czyszczenie (E)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

## Gwarancja i serwis

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapoznaj się z treścią oddzielnej broszury dotyczącej gwarancji i serwisu lub odwiedź witrynę [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Rozwiązywanie problemów

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

# Český

## Před použitím



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

## Díly a příslušenství

- 1 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «I»
- 2 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «II»
- 3 Část motoru
- 4 Uvolňovací tlačítka EasyClick
- 5 Tyčový mixovací nástavec
- 6 Pohár
- 7 Šlehací příslušenství
  - a Převodovka
  - b Metla
- 8 Příslušenství na pyré
  - a Převodovka
  - b Hřídel na pyré
  - c Lopatka
- 9 350 ml příslušenství na sekání «hc»
  - a Víko
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 10 500 ml příslušenství na sekání «ca»
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 11 1250 ml příslušenství na sekání «bc»
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Nůž na led
  - d Sekací nádoba
  - e Protiskluzový pryžový kroužek
- 12 Příslušenství mlýnek na kávu a koření
  - a Víko se spojovacím dílem
  - b Nůž mlynku
  - c Nádoba
  - d Protiskluzový podklad / víko

## Jak používat přístroj

### Šlehací násada (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

### Šlehací příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

### Příslušenství na pyré (B)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

### Příslušenství na sekání (C)

Sekáčky (9/10/11) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Nepoužívejte příslušenství na sekání (8/9/10) se sekacími noži ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrněk, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

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

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

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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

50 g švestek

70 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.

- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy.

## Příslušenství mlýnek na kávu a koření (D)

Mlýnek je perfektně vhodný k mletí jakéhokoli druhu sušeného koření nebo jiných ingrediencí, jako je pepř, hřebíček, chili, kávová zrna nebo sojové boby, rýže, semínka vřchho máku, cukr, sušené sardinky a garnáti.

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja D.

## Péce a čištění (E)

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja E.

## Záruka a servis

Pro podrobné informace viz samostatný záruční a servisní dokument nebo navštivte [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Průvodce odstraňováním poruc

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

## Slovenský

### Pred použitím



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

## Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač: rýchlosť «I»
- 2 Spínač: rýchlosť «II»
- 3 Diel motora
- 4 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 5 Tyčový mixovací nadstavec
- 6 Nádob
- 7 Doplňková metlička
  - a Prevodovka
  - b Metlička
- 8 Príslušenstvo na pyré
  - a Prevodovka
  - b Hriadel' na pyré
  - c Lopatka
- 9 350 ml doplnkový krájač «hc»
  - a Veko

- b Čepeľ na krájanie
  - c Miska krájača
  - d Protišmykový gumený kruh
- 10 500 ml doplnkový krájač «ca»
    - a Veko (s prevodom)
    - b Čepeľ na krájanie
    - c Miska krájača
    - d Protišmykový gumený kruh
  - 11 1250 ml doplnkový krájač «bc»
    - a Veko (s prevodom)
    - b Čepeľ na krájanie
    - c Čepeľ na ľad
    - d Miska krájača
    - e Protišmykový gumený kruh
  - 12 Mlynček príslušenstva na kávu a koreniny
    - a Veko so spojkou
    - b Nôž mlynčeka
    - c Miska
    - d Protišmyková základna / veko

## Obsluha spotrebiča

### 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 maximálne otáčky.

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.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

## Doplnkový krájač (C)

Krájače (9/10/11) sú ideálne na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, byliniek, cesnaku, zeleniny, chleba, krekov a orechov.

Doplnkové krájače (9/10/11) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

Krájač «bc» je možné použiť aj na rôzne iné účely, ako napr. na prípravu kokteílův, nápojův, pyrė, cestíčka a ľadovej drte.

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

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

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

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

50 g sliviek

70 g krémového medu

10 ml vody (s príchut'ou vanilky)

- Naplňte miskú krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 10 ml vody (s príchut'ou vanilky).
- Pokračujte v sekaní ďalších 1,5 sekundy.

## Mlynček príslušenstva na kávu a koreniny (D)

Mlynček je obzvlášť vhodný na mletie akéhokoľvek druhu suchých korenín alebo iných prísad, ako napríklad korenia, klinčekov, čili, kávy a sójových bôbov, ryže, maku, cukru, sušených sardíniok a garnátov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti D.

## Starostlivosť a čistenie (E)

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

## Záruka a servis

Podrobné informácie nájdete v samostatnej záručnej a servisnej brožúrke, prípadne navštívte stránku [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Spríevodca riešením problémův

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

## Használat előtt



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

## Alkatrészek és tartozékok

- 1 Kapcsológomb: «I». fokozat
- 2 Kapcsológomb: «II». fokozat
- 3 Motorrész
- 4 EasyClick kioldógombok
- 5 Mixelőőrúd
- 6 Keverőedény
- 7 Habverő tartozék
  - a Forgórész-ház
  - b Habverő
- 8 Pürésítőtartozék
  - a Forgórész-ház
  - b Pürésítő meghajtótengelye
  - c Lapát
- 9 350 ml-es aprítótartozék «hc»
  - a Fedél
  - b Aprítópenge
  - c Aprítótál
  - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 10 500 ml-es aprítótartozék «ca»
  - a Fedél (forgórészszel)
  - b Aprítópenge
  - c Aprítótál
  - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 11 1250 ml-es aprítótartozék «bc»
  - a Fedél (forgórészszel)
  - b Aprítópenge
  - c Jéppenge
  - d Aprítótál
  - e Csúszásgátló gumigyűrű
- 12 Kávé és fűszerdaráló kiegészítő
  - a Fedél, csatolószerkezettel
  - b Darálókés
  - c Tál
  - d Csúszásgátló talp / fedél

## A készülék használata

### Keverőszár (A)

A botmixer tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, illetve gyümölcsös és tejes turmixok készítésére.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

### Habverő tartozék (A)

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

A 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 legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

### Aprítótartozék (C)

Az aprítók (9/10/11) kiválóan alkalmasak hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Ne használja az aprító-tartozékokat (9/10/11) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.

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

Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jéppengével felszerelt «bc» jelzésű aprítótartozék használható.

Az aprítandó hozzávalók mennyisége ne legyen nagyobb, mint amennyi a «hc» jelzésű aprítóba a max. jelzésig fér. A «hc» jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén.

ÜGYELJEN ARRRA, HOGY: az újabb működtetés megkezdése előtt (a meghibásodás elkerülése érdekében) legalább 3 percet várjon. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

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

50 g aszalt szilva

70 g krémes méz

10 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 4 másodpercig.
- Adjon hozzá 10 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást még 1,5 másodpercig.

## Kávé és fűszerdaráló kiegészítő (D)

A daráló tökéletesen alkalmas bármely száraz  
fűszer vagy egyéb száraz hozzávaló (pl. bors,  
szegfűszeg, erős paprika, kávé vagy szójabab,

valamint rizs, mák, cukor, illetve szárított szardínia  
és garnélarák) darálására.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a  
legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az D részben  
találja.

## Rendbentartás és tisztítás (E)

A részletes használati utasításokat az E részben  
találja.

## Garancia és szervíz

A részletes információkat lásd a külön garancia- és  
szervízfüzetben vagy látogasson el a  
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) weboldalra.

## Hibaelhárítási útmutat

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

## Hrvatski

### Prije uporabe



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

### Dijelovi i pribor

- 1 Kapcsológomb: «I». fokozat
- 2 Kapcsológomb: «II». fokozat
- 3 Kućište s motorom
- 4 EasyClick gumbi za odvajanje
- 5 Osovina štاپnog miksera
- 6 Posuda
- 7 Pjenjača
  - a Kućište
  - b Nastavak pjenjače
- 8 Dodatak za pripremu pirea
  - a Kućište

- b Posuda za pire
  - c Lopatica
- 9 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
    - a Poklopac
    - b Oštrica za sjeckanje
    - c Posuda za sjeckanje
    - d Gumeni obruč protiv klizanja
  - 10 Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»
    - a Poklopac (s kućištem)
    - b Oštrica za sjeckanje
    - c Posuda za sjeckanje
    - d Gumeni obruč protiv klizanja
  - 11 Sjeckalica zapremine 1250 ml «bc»
    - a Poklopac (s kućištem)
    - b Oštrica za sjeckanje
    - c Sječivo za led
    - d Posuda za sjeckanje
    - e Gumeni obruč protiv klizanja
  - 12 Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine
    - a Poklopac sa spojnicom
    - b Nož za mljevenje
    - c Posuda
    - d Protuklizno dno / poklopac



# Kako koristiti uređaj

## Nastavak za miksanje (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

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 najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

## Sjeckalica (C)

Sjeckalice (9/10/11) su idealne za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Nemojte koristiti sjeckalice (9/10/11) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić.

Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

Sjeckalica «bc» može se primijeniti i za izradu frappea, pića, pirea, tijesta ili za drobljenje leda.

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

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

NAPOMENA: između upotreba potrebno je razdoblje mirovanja od najmanje 3 minute (radi sprečavanja grešaka). Kad dođe do smanjenja brzine i/ili jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

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

50 g suhih šljiva  
70 g kremastog meda  
10 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 1,5 sekundu.

## Dodatna oprema za mlinac za kavu i začine (D)

Mlinac je idealan za mljevenje bilo koje vrste suhih začina ili drugih sastojaka, kao što su papar, klinčić, čili, zrna kave ili soje, riža, sjeme maka, šećer, sušene srdele i škampi.

Za najbolje rezultate koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak D.

## Održavanje i čišćenje (E)

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak E.

## Jamstvo i servis

Detaljnije informacije potražite u zasebnom jamstvu i letku ili posjetite [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Hibaelhárítási útmutat

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



## 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 zavrzite.

## Deli in nastavki

- 1 Stikalo za vklop: hitrost «I»
- 2 Stikalo za vklop: hitrost «II»
- 3 Motorna enota
- 4 Gumba za sprostitve EasyClick
- 5 Nastavek za mešanje
- 6 Čaša
- 7 Nastavek za stepanje
  - a Menjalnik
  - b Metlica
- 8 Nastavek za tlačenje
  - a Menjalnik
  - b Držalo za pire
  - c Lopatka
- 9 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
  - a Pokrov
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 10 500-ml nastavek za sekljanje «ca»
  - a Pokrov (z nastavkom)
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 11 1250-ml nastavek za sekljanje «bc»
  - a Pokrov (z nastavkom)
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Rezilo za led
  - d Posoda za sekljanje
  - e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 12 Mlinček za kavo in začimbe
  - a Pokrov s spojem
  - b Rezilo za mletje
  - c Posoda
  - d Protizdrsná podloga / pokrov

## Uporaba naprave

### Mešalna gred (A)

Ročni mešalnik je popolnoma primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

### Nastavek za stepanje (A)

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

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, paradižnik, slive in jabolka.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

### Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalniki (9/10/11) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Nastavkov za sekljanje (9/10/11) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

Sekljalnik «bc» lahko prav tako uporabite za napitke, pijače, pripravo tlačenih živil in drobljenje ledu.

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

Pri sekljalniku «hc» ne presežite maksimalne količine sestavin, ki jo označuje črta «max». Največji dovoljeni čas delovanja za sekljalnik «hc»: 1 minuta za večje količine mokrih sestavin, 30 sekund za suhe ali trde sestavine.

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

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

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

50 g sliv

70 g kremastega medu

10 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 4 sekunde sekljajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje).
- Sekljajte še 1,5 sekunde.

## Mlinček za kavo in začimbe (D)

Mlinček je primeren za mletje vseh vrst suhih začimb ali drugih sestavin, na primer paprike, klinčkov, čilija, kavnih ali sojinih zrn, riža, makovih zrn, sladkorja, suhih sardin in kozic.

Če želite doseči izjemno fino mletje, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek D.

## Vzdrževanje in čiščenje (E)

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek E.

## Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Vodič za odpravljanje napak

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

## Türkçe

### Uyarı



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

## Parçalar ve Aksesuarlar

- Açma düğmesi: Hız «I»
- Açma düğmesi: Hız «II»
- Motor parçası
- EasyClick Çıkarma düğmeleri
- Blendır şaftı
- Kap
- Çırpma aksesuarı
  - Dişli kutusu
  - Çırpıcı
- Püre aksesuarı
  - Dişli kutusu
  - Püre mili
  - Palet
- 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
  - Kapak
  - Doğrama bıçağı

- Doğrama kasesi
  - Kaymaz kauçuk halka
- 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
    - Kapak (dişli ile)
    - Doğrama bıçağı
    - Doğrama kasesi
    - Kaymaz kauçuk halka
  - 1250 ml doğrama aksesuarı «bc»
    - Kapak (dişli ile)
    - Doğrama bıçağı
    - Buz bıçağı
    - Doğrama kasesi
    - Kaymaz kauçuk halka
  - Kahve ve Baharat Öğütme Aksesuarı
    - Kavramalı kapak
    - Öğütme bıçağı
    - İşlem kabı
    - Kaymaz taban / kapak

## Cihazın Kullanılması

### Karıştırma Mili (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

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.

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

## Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcılar (9/10/11) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Doğrayıcı aksesuarlarını (9/10/11) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.

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

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

«hc» doğrayıcı için malzemelerin miktarını maksimum çizgisinin üzerine geçirmeyin. «hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 1 dakika, kuru veya sert malzemeler için 30 saniye.

NOT: Tekrar çalıştırmadan önce en az 3 dakika ara verin (arızaları önlemek için). Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler olduğunda işlemeyi derhal durdurun.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

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

50 g erik

70 g süzme bal

10 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- 4 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 10 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya 1,5 saniye daha devam edin.

## Kahve ve Baharat Öğütme Aksesuarı (D)

Öğütücü; biber, karanfil, kırmızı biber, kahve çekirdeği veya soya taneleri, pirinç, haşhaş tohumu, şeker, kurutulmuş sardalye ve karides gibi kuru baharat ve kuru gıda malzemelerini öğütmek için ideal uygunluktur.

En ince öğütme için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm D.

## Bakım ve Temizleme (E)

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm E.

## Garancija in servis

Za podrobne informacije glejte poseben garancijski in servisni letak ali obiščite spletno mesto [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Sorun Giderme Kılavuzu

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

## 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 Comutator pornit: viteză «I»
- 2 Comutator pornit: viteză «II»
- 3 Motor
- 4 Butoane de deblocare EasyClick
- 5 Axul blenderului
- 6 Cupă
- 7 Accesoriu dispozitiv de bătut
  - a Aparat de viteze
  - b Dispozitiv de bătut
- 8 Accesoriu pentru piure
  - a Aparat de viteze
  - b Picior pasator pentru piure
  - c Paletă
- 9 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
  - a Capac
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 10 Accesoriu tocător de 500 ml «ca»
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesoriu tocător de 1250 ml «bc»
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Lamă de tocare
  - c Lamă pentru gheață
  - d Castron tocător
  - e Inel anti-alunecare din cauciuc
- 12 Accesoriu pentru râșniță de cafea și condimente
  - a Capac cu dispozitiv de cuplare
  - b Cuțit râșniță
  - c Recipientului
  - d Bază anti-alunecare / capac

## Cum se utilizează aparatul

### 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 viteză cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

### Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semi-preparate.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteză cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

### Accesoriu pentru piure (B)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteză cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

### Accesoriu tocător (C)

Tocătoarele (9/10/11) sunt perfect adecvate pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Nu folosiți accesoriile tocătorului (9/10/11) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucsoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

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

Nu folosiți accesoriul tocător «bc», cu lamă specială pentru gheață este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Nu folosiți accesoriul tocător «bc», cu lamă specială pentru gheață este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

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

50 g prune uscate

70 g miere cremoasă

10 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă.

- Adăugați 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați din nou timp de încă 1,5 secunde.

## Accesorii pentru râșniță de cafea și condimente (D)

Râșnița este perfect adecvată pentru măcinarea oricărui tip de condimente uscate sau alte ingrediente precum piper, cuișoare, ardei iute, boabe de cafea sau de soia, orez, semințe de mac, zahăr, sardine uscate și creveți.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea D.

## Îngrijire și curățare (E)

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

## Garanție și service

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Instrucțiuni de depanare

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

## Ελληνικά

### Πριν τη χρήση



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

## Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
- 2 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II»
- 3 Εξάρτημα μοτέρ
- 4 Κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick
- 5 Ράβδος μπλέντερ
- 6 Δοχείο
- 7 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
  - b Χτυπητήρι
- 8 Εξάρτημα για πολτό
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
  - b Άξονας για πολτό
  - c Πτερύγιο
- 9 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
  - a Καπάκι
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Μπολ κόφτη
  - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

- 10 500 ml εξάρτημα κόφτη «ca»
  - a Καπάκι (με μοτέρ)
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Μπολ κόφτη
  - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 11 1250 ml εξάρτημα κόφτη «bc»
  - a Καπάκι (με μοτέρ)
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Λεπίδα πάγου
  - d Μπολ κόφτη
  - e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 12 Εξάρτημα μύλου καφέ και μπαχαρικών
  - a Καπάκι με σύνδεσμο
  - b Μαχαίρι μύλου
  - c Μπολ
  - d Αντιολισθητική βάση /αντιολισθητικό καπάκι

## Τρόπος χρήσης της συσκευής

### Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέινγκ για τις σαλάτες, σουπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμουθίς και μίλκσεϊκ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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 καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

## Εξάρτημα κόφτη (C)

Οι κόφτες (9/10/11) είναι ιδανικοί για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη (9/10/11) με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημία στις λεπίδες.

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

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

Για τον κόφτη «hc», η ποσότητα των συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγ. γραμμή. Μέγιστος

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

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

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

70 g αφράτο μέλι

10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Κόψτε για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για άλλο 1,5 δευτερόλεπτο.

## Εξάρτημα μύλου καφέ και μπαχαρικών (D)

Ο μύλος ενδείκνυται απόλυτα για την άλεση κάθε είδους ξηρά μπαχαρικά ή άλλα συστατικά, όπως πιπέρι, γαρίφαλο, τσίλι, καφέ ή σπέρμα σόγιας, ρύζι, σπόρους παπαρούνας, ζάχαρη, αποξηραμένες σαρδέλες και γαρίδες.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

## Φροντίδα και Καθαρισμός (E)

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

## Εγγύηση και Συντήρηση

Για λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να ανατρέξετε στο ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης και συντήρησης ή να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

# Қазақ

## Пюре жабдығы



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

## Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «I»
- 2 Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «II»
- 3 Мотор бөлігі
- 4 Басып-босату түймелері
- 5 Блендер тіреуі
- 6 Өлшеуіш ыдысы
- 7 Араластырғыш жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Араластырғыш
- 8 Пюре жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Пюре саптамасы
  - c Қалақша
- 9 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 10 500 ml турау жабдығы «са»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 11 1250 ml турау жабдығы «bc»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Мұз жарғыш
  - d Турау ыдысы
  - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 12 Кофе мен дәмдеуіш үгіткіш
  - a Ысырмасы ар қақпақ
  - b Үгіткіш пышақ
  - c Шара
  - d Тайғанамайтын табан / қақпақ

## Құрылғыны қалай қолдану керек

### Араластырғыш білігі (A)

Қол араластырғыш сұйықты, тұздықты, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тағамдарын, сусындарды, жеміс қоймалжыңдарын және сүт быламықтарын әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

### Араластырғыш жабдығы (A)

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

### Пюре жабдығы (B)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

### Турау жабдығы (C)

Турауыштар (9/10/11) ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (9/10/11) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.

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

Тек қана «bc» турау жабдығы мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.

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

ЕСКЕРТПЕ: қайтадан пайдалану алдында кемінде 3 минут аралық қалдырыңыз (ақауларды болдырмау үшін). Мотор жылдамдығы баяулаған



кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

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

50 g қара өрік

70 g қою бал

10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 4 секунд айналдырыңыз.
- 10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған).
- 1,5 секундтай қайта айналдырыңыз.

## Кофе мен дәмдеуіш үгіткіш (D)

Үгіткіш бұрыш, қалампыр, чили бұрышы, кофе немесе соя дәндері, күріш, көкнәр тұқымы, қант, кептірілген сардина немесе асшаян сияқты құрғақ дәмдеуіштер мен басқа азық-түлікті үгіту үшін тамаша жарайды.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды D бөлімінен қараңыз.

## Күту және тазалау (E)

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды E бөлімінен қараңыз.

## Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) сайтына кіріңіз.

### Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.  
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



<b>Үлгі</b>	MQ 3000-3027-3045-3048 INT
<b>Кернеу</b>	220 – 240 В
<b>Герц</b>	50 – 60 Гц
<b>Ватт</b>	700 Вт
<b>Сақтау шарттары:</b>	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

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

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

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

## Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.



## Ақаулықтарды анықтау нұсқаулығы

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

## Русский

### Перед использованием



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

#### 12 Насадка-мельница для кофе и специй для

- a Крышка с муфтой
- b Нож мельницы
- c Чаша
- d Противоскользющее основание /крышка

### Использование прибора

#### Стержень блендера (А)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

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 пюреирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел В.

### Детали и принадлежности

- 1 Кнопка пуска: скорость «I»
- 2 Кнопка пуска: скорость «II»
- 3 Моторный блок
- 4 Кнопки фиксатора EasyClick
- 5 Рабочая часть блендера
- 6 Мерный стакан
- 7 Насадка-венчик
  - a Редуктор
  - b Венчик
- 8 Насадка для пюре
  - a Редуктор
  - b Стержень насадки для пюре
  - c Лопатка
- 9 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
  - a Крышка
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 10 Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 11 Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Нож для колки льда
  - d Чаша измельчителя
  - e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

## Насадка-измельчитель (С)

Измельчители (9/10/11) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Не используйте насадку-измельчитель (9/10/11) с ножами-измельчителями для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.

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

Только насадка-измельчитель «bc» со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.

Ингредиенты для измельчителя «hc» не должны выходить за отметку максимального уровня. Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 1 минута для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** во избежание сбоя интервал между применениями должен составлять минимум 3 минуты. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел С.

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

70 г крем-меда

10 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью).
- Продолжайте измельчать в течение еще 1,5 секунд

## Насадка-мельница для кофе и специй для (D)

Мельница идеально подходит для измельчения любых сухих специй и пряностей, а также других ингредиентов, таких как перец, гвоздика, чили, кофейные зерна или соевые бобы, рис, мак, сахар, сушеные сардины и креветки.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел D.

## Уход и очистка (E)

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

## Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

### Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

**EAC**

<b>Модель</b>	MQ 3000-3027-3045-3048 INT
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	700 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю. Импортёр и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сушевская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

**Срок хранения:** Не ограничен

**Условия утилизации:** Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

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

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

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

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

Руководство по устранению неисправностей

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

Українська

Перед використанням



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

Деталі та аксесуари

- 1 Пускова кнопка: швидкість «I»
- 2 Пускова кнопка: швидкість «II»
- 3 Моторний блок
- 4 Кнопки розблокування EasyClick
- 5 Ручка блендера
- 6 Стакан

- 7 Насадка-вінчик
  - a коробка швидкостей
  - b вінчик
- 8 Насадка для пюре
  - a коробка швидкостей
  - b насадка для пюре
  - c лопатка бовтниця
- 9 Насадка для нарізки 350мл «hc»
  - a кришка
  - b ніж для нарізки
  - c ємність для нарізки
  - d протиковзне гумове кільце
- 10 Насадка для нарізки 500 мл «са»
  - a кришка (з коробкою швидкостей)
  - b ніж для нарізки
  - c ємність для нарізки
  - d протиковзне гумове кільце
- 11 Насадка для нарізки 1250 мл «bc»
  - a кришка (з коробкою швидкостей)
  - b ніж для нарізки

- c ніж для розколювання льоду
  - d ємність для нарізки
  - e протиковзне гумове кільце
- 12 Складові млина для кави та спецій
- a Кришка з муфтою
  - b Подрібнюючий ніж
  - c Миска
  - d Підставка / кришка для запобігання ковзанню

## Як використовувати пристрій

### Насадка-блендер (A)

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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

### Насадка-вінчик (A)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

### Насадка для пюре (B)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі B.

### Насадка для нарізки (C)

Насадки для нарізки (9/10/11) ідеально пасують для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Не використовуйте насадки для нарізки (9/10/11) та їх ножі для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики

льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.

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

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» з її спеціальним ножом для розколювання льоду.

Використовуючи насадку «hc» не наповнюйте кількість інгредієнтів вище максимальної лінії. Максимальний час експлуатації насадки-подрібнювача «hc»: 1 хвилина для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих або твердих інгредієнтів.

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

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі C.

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

50 г чорносливу

70 г кремоподібного меду

10 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємність «hc».
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 4 секунд.
- Додайте 10 мл води (зі смаком ванілі).
- Змішуйте ще 1,5 секунди.

### Складові млина для кави та спецій (D)

Млин ідеально підходить для подрібнення будь-яких сухих спецій або інших інгредієнтів, таких як перець, гвоздика, перець чілі, кавові чи соєві боби, рис, насіння маку, цукор, засушені сардини та креветки.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі D.

### Догляд та чищення (E)

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі E.

## Гарантія та обслуговування

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт: [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

## Посібник із пошуку та усунення несправностей

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

## الرعاية والتنظيف (E)

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

## الضمان والخدمة

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو  
تفضل بزيارة [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

## ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز (D)

لطحن أي نوع من التوابل الجافة أو غيرها من المكونات، مثل الفلفل، والقرنفل، والفلفل الحار، والقهوة أو فول الصويا، والأرز، وبذور الخشخاش، والسكر، والسرددين والجمبري المجفف.

للحصول على أفضل النتائج، استخدم أعلى سرعة.

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

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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



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.

### الأجزاء والملحقات

- 1 مفتاح التشغيل: سرعة (I)
- 2 مفتاح التشغيل: سرعة (II)
- 3 جزء موتور
- 4 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 5 عمود الخلاط
- 6 دورق خلاط
- 7 ملحق خفق
  - a علبه تروس السرعة
  - b خفاق
- 8 ملحق هرس
  - a علبه تروس السرعة
  - b عمود هرس
  - c مقلب
- 9 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 10 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 11 ملحق مفرمة 1250 مللي «bc»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c شفرة تكسير الثلج
  - d وعاء مفرمة
  - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 12 ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز
  - a غطاء مزود بوصلة
  - b سكين المطحنة
  - c الوعاء
  - d قاعدة مانعة للانزلاق / غطاء

### طريقة استخدام الجهاز

#### محور الخلط (A)

الخلط اليدوي مناسب جدًا لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

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

#### ملحق الخفق (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

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

#### ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والبطاطم والخوخ والتفاح.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

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

#### ملحق المفرمة (C)

تُعد المقارم (11/10/9) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

لا تستخدم ملحق المفرمة (11/10/9) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

وعلاوة على ذلك، تقدم المفرمة «bc» مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو الثلج بعد تكسيره.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «bc» ذو شفرة الثلج الخاصة بتكسير مكعبات الثلج.

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

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

«hc» مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو

مفرودة)

50 جرام أراسية

70 جرام العسل الكريمي

10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

• املا وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.

• قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.

• أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).

• استمر في الخلط لمدة 15 ثانية آخرين.

