

# BRAUN

## MultiQuick 5



Type 4165

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

Hand blender

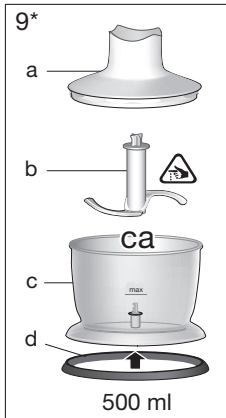
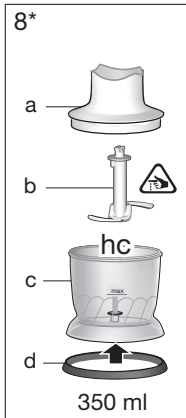
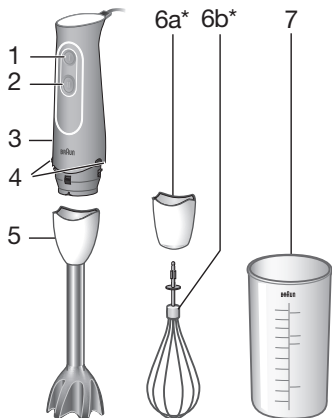
Deutsch	6
English	8
Français	11
Español	13
Português	16
Italiano	18
Nederlands	21
Dansk	23
Norsk	25
Svenska	28
Suomi	30
Polski	32
Český	35
Slovenský	37
Magyar	39
Hrvatski	42
Slovenski	44
Türkçe	46
Română (RO/MD)	49
Ελληνικά	51
Қазақ	54
Русский	57
Українська	61
عربي	65

© Copyright 2021. All rights reserved

De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

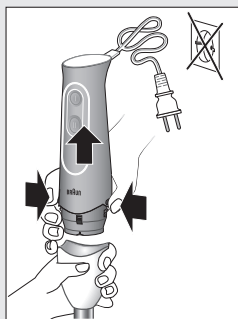
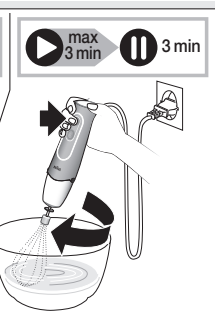
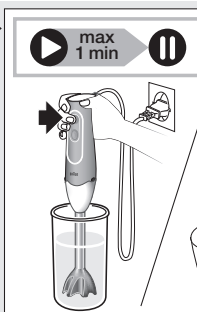
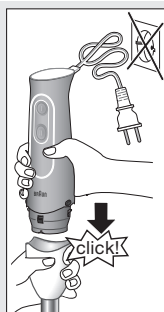
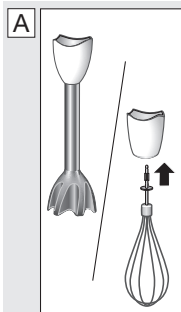
5722113926/09.21  
MQ500-525-535 INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/  
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR





220-240V~ 50-60Hz 500-600 W

\*certain models only



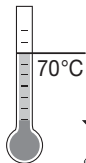
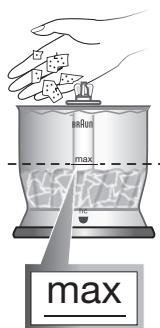
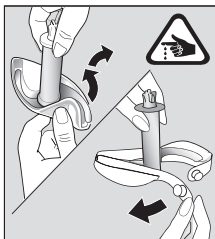
B





350 ml

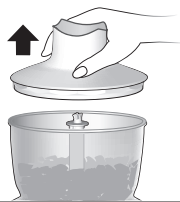
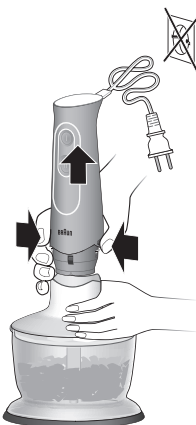


500 ml



hc  max 30 sec  3 min

ca  max 30 sec 





		Parmesan 								
	 2cm	 2cm					 2cm			
speed	II				I					
 350 ml	max.		100g	10g	90g 	50g	 7	80g	80g	100g
 sec.	15		6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1	
 500 ml	max.	300g	200g	20g		150g	 20	150g	300g	300g
 sec.	20-30	20-30	20	8x1		15	10	20	30	

**C**


# Deutsch

## Vor dem Gebrauch



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

## Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es beschädigt ist.

- Wenn das Gerät in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie in die Flüssigkeit greifen.

### Teile und Zubehör

- 1 Einschalter: Geschwindigkeit «I»
- 2 Einschalter: Geschwindigkeit «II»
- 3 Motorteil
- 4 EasyClick Entriegelungstasten
- 5 Pürierstab
- 6 Schlagbesen
  - a Getriebeteil
  - b Schlagbesen
- 7 Becher
- 8 350-ml-Zerkleinerer «hc»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 500-ml-Zerkleinerer «ca»
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch-Ring

### Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

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.

### Zerkleinerer (B)

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

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

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.

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

40 g Pflaumen

40 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.

### Pflege und Reinigung (C)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt C.

### Garantie und Service

Detaillierte Informationen finden Sie in der separaten Garantie- und Service-

broschüre oder unter [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com). Die Gerätespezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kunden-



dienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.

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



## Fehlerbehebung

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

## 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.

### Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug and switch off the appliance when it is left unattended and before



assembling, disassembling, cleaning and storing.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.
- Stop using the device if it is damaged.
- If the device falls into liquid, unplug, before reaching into the liquid.

## Parts and Accessories

- 1 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II»
- 3 Motor part
- 4 EasyClick Release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 7 Beaker

- 8 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 9 500 ml chopper accessory «ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring

## Blending shaft (A)

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

For best results, use the Turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

## Whisk Accessory (A)

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

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

## Chopper Accessory (B)

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

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

For detailed processing instructions refer to section C.

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.

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

40 g prunes

40 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.

## Care and Cleaning (C)

For detailed information refer to section C.

## Warranty and Service

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

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

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



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



## For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this

guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH  
[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)

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

#### TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at

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

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

### Troubleshooting

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

## Français

### Avant utilisation



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

### Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expé-

rience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.
- Arrêter d'utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Si l'appareil tombe dans un liquide, le débrancher avant d'y toucher.

### 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 Accessoire fouet
  - a Entraîneur

b Fouet

- 7 Bol gradué
- 8 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
  - a Couvercle
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 9 Accessoire de hacheur 500 ml «ac»
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc

### 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 turbo.

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

### Accessoire fouet (A)

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

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

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

### Accessoire de hacheur (B)

Les hacheurs (8/9) 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) 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.

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

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.

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

40 g de pruneaux

40 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

## Entretien et nettoyage (C)

Voir la section C pour des informations détaillées.

## Garantie et service

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

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

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



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



## Guide de dépannage

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

## 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.

## Cuidado

- 



Las cuchillas están muy afiladas! Para evi-

tar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.

- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o

una persona cualificada de modo similar.

- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.
- Deje de utilizar el dispositivo si está dañado.
- Si el aparato cae en el líquido, desenchúfelo antes de meter la mano en el líquido.

### **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 Accesorio batidor  
a Caja de engranajes  
b Batidor
- 7 Vaso
- 8 Accesorio de 350 ml picadora de comida para bebés «hc»  
a Tapa  
b Hoja picadora

- c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 9 Accesorio picador de 500 ml «ca»
- a Tapa (con engranaje)
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante

### Brazo de batir (A)

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

Utilice la velocidad turbo para obtener un resultado óptimo.

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

### Accesorio batidor (A)

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

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

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

### Accesorio picador (B)

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

No utilice los accesorios de picadora (9/10) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.

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

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.

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

40 g de ciruelas pasas

40 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.

### Cuidado y limpieza (C)

Para obtener información detallada, consulte la sección C.

### Garantía y servicio técnico

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

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

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



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



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.

### Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.

- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do



aparelho corresponde à do seu lar.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».
- Deixe de utilizar o aparelho caso este esteja danificado.
- Se o aparelho cair num líquido, desconecte-o da tomada antes de aceder ao líquido.

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

## Eixo de mistura (A)

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

Para obter os melhores resultados, use a velocidade Turbo.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

## Acessório para bater (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

## Acessório picador (B)

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

Consulte a secção C para instruções detalhadas de processamento.

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.

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

- 40 g de ameixas secas  
40 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.

### Cuidados e limpeza (C)

Consulte a secção C para informações detalhadas.

### Guia de resolução de problemas

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

## Italiano

### Prima dell'utilizzo



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

### Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare

### Garanzia e Assistenza

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

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

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



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



lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.

- Maneggiare con cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come

utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.

- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.
- Interrompere l'uso del dispositivo in caso di danneggiamento.
- Se il dispositivo cade in un liquido, staccare la spina prima di toccarlo.

### 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 Frusta  
a Attacco  
b Frusta
- 7 Bicchiere graduato
- 8 Tritatutto da 350 ml «hc»  
a Coperchio  
b Lama tritatutto  
c Recipiente tritatutto  
d Anello in gomma anti-scivolo
- 9 Accessorio picador de 500 ml «ca»  
a Tapa (con engranaje)  
b Hoja picadora  
c Recipiente picador  
d Anillo de goma antideslizante

### Asta di miscelazione (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità turbo.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

## Frusta (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

## Tritatutto (B)

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

Non usare i tritatutto (9/10) 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.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

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.

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

40 g di prugne secche

40 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.

## Cura e pulizia (C)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione C.

## Garanzia e assistenza

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

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

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

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



## Guida alla risoluzione degli errori

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

# 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.

## Waarschuwing:

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.

- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».

- Gebruik het toestel niet indien het beschadigd is.
- Indien het toestel in vloeistof valt, trek de stekker dan zo snel mogelijk uit.

### Onderdelen en accessoires

- 1 Aanknop: snelheid «I»
- 2 Aanknop: snelheid «II»
- 3 Motordeel
- 4 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 5 Blendervoet
- 6 Garde
  - a Aandrijving
  - b Garde
- 7 Beker
- 8 350 ml hakmolen «hc»
  - a Deksel
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering
- 9 500 ml hakmolen «ca»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering

### 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 turbosnelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

### Garde (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

### Hakmolen (B)

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

Gebruik de hakmolens(9/10) 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.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

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.

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

40 g pruimen

40 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.

### Verzorging en reiniging (B)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel C.

## Garantie en service

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

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

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



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



## 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



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

### Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Var forsigtig når du hanterer de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.

- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.
- Benyt ikke apparatet hvis det er skadet.
- Hvis apparatet tages i væske, tages stikket ud inden der rækkes ned i væsken.

### Dele og tilbehør

- 1 Tænd-knap: hastighed «I»
- 2 Tænd-knap: hastighed «II»
- 3 Motordel
- 4 EasyClick frigørelsesknapper
- 5 Blenderskaft
- 6 Pisketilbehør
  - a Gear
  - b Pisker

- 7 Bægerglas
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Låg
  - b Hakkeknive
  - c Hakkeskål
  - d Anti-slip gummiring
- 9 500 ml hakketilbehør «ca»  
500 ml hakketilbehør «ca»
  - a Låg (med gear)
  - b Hakkeknive
  - c Hakkeskål
  - d Anti-slip gummiring

### Blenderskaft (A)

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

For de bedste resultater bruges turbohastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

### Pisketilbehør (A)

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

### Hakketilbehør (B)

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

Brug ikke hakketilbehøret (9/10) 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.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

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.

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

40 g svesker

40 g cremet honning

10 ml vand (med vanillemag

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

## Pleje og rengøring (C)

For detaljeret information henvises til afsnit C.

## Garanti og service

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

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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



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



## Fejlfinding

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

## 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.

### Advarsel



Skjærebladene er svært skarpe! Hånder

skjærebladene varsomt for å unngå skader.

- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunn-

skap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.

- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.

- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.
- Stopp bruken av apparatet dersom det er ødelagt.
- Dersom apparatet faller ned i væske, dra ut støpslet før væsken berøres.

### Deler og tilbehør

- 1 På-knapp: hastighet «I»
- 2 På-knapp: hastighet «II»
- 3 Motordel
- 4 EasyClick utløserknapper
- 5 Blandestav
- 6 Vispetilbehør
  - a Girkasse
  - b Visp
- 7 Beger
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Lokk
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring
- 9 500 ml hakketilbehør «ca»
  - a Lokk (med gir)
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring

### Miksekanal (A)

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

For best resultat brukes Turbo-hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

## Vispetilbehør (A)

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

## Hakketilbehør (B)

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

Ikke bruk hakketilbehøret (9/10) 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.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

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.

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

40 g svisker

40 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen 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.

## Pleie og rengjøring (C)

For mer informasjon, se avsnitt C.

## Garanti og service

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

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

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



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



## Fejlfinding

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Håndmikseren virker ikke.	Ingen strøm	Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbryteren 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 bortskafta dem korrekt.

## Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Opptre varsomt när de skarpa knivbladene håndteres, bollen tømnes eller ved rengjøring.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nät-kabel.

- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.
- Sluta använda enheten om den är skadad.
- Om enheter faller ner i vätska ska den kopplas från innan den når vätskan.

## Delar och tillbehör

- 1 Startknapp: hastighet «I»
- 2 Startknapp: hastighet «II»
- 3 Motorenhet

- 4 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 5 Mixerskaft
- 6 Visptillbehör
  - a Växellåda
  - b Visp
- 7 Bägare
- 8 hacktillbehör 350 ml «hc»
  - a Lock
  - b Hackkniv
  - c Hackskål
  - d Gummiring för halkskydd
- 9 hacktillbehör 500 ml «ca»
  - a Lock (med kuggjul)
  - b Hackkniv
  - c Hackskål
  - d Gummiring för halkskydd

### Mixerskaft (A)

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

Använd turbohastighet för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

### Visptillbehör (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

### Hacktillbehör (B)

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

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

Se avsnitt C för detaljerad användningsinformation.

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.

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

40 g sviskon

40 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll 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.

### Vård och rengöring (C)

Se avsnitt C för detaljerad information.

### Garanti och service

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

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

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



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



## Veiledning for feilsøking

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

## Suomi

### Ennen käyttöä



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

### Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttämällä vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistatessasi tuotetta.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisuudesta käytöstä ja jos hän

ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laiteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.
- Lopeta laitteen käyttö, jos se vahingoittuu.
- Jos laite putoaa nesteeseen, irrota se pistorasiasta ennen kuin kurotat nesteeseen.

### Osat ja lisävarusteet

- 1 Käynnistyskytkin: nopeus «I»
- 2 Käynnistyskytkin: nopeus «II»
- 3 Moottoriosi
- 4 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 5 Sekoitinvars
- 6 Vispilälisävaruste
  - a Käyttöpöyrästä
  - b Vispilä
- 7 Sekoituslasi
- 8 350 ml:n pilkonalisävaruste «hc»
  - a Kansi
  - b Pilkkomisterä
  - c Pilkontakulho
  - d Liukumaton kumirengas
- 9 500 ml:n pilkonalisävaruste «ca»
  - a Kansi (ja ratas)
  - b Pilkkomisterä
  - c Pilkontakulho
  - d Liukumaton kumirengas

### Sekoitusvarsi (A)

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

Parhaat tulokset saadaan Turbo-nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

### Vispilälisävaruste (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

### Pilkonalisävaruste (B)

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

Älä käsittele pilkonalisävarusteilla (9/10) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskotti-pähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa C.

«hc»-pilkonalisävarustetta käytettäessä aineksia ei saa täyttää maksimiivivaa 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.

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

40 g kuivattuja luumuja

40 g juoksevaa hunajaa

10 ml vettä (vaniljalla maustettua)

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

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

## Hoito ja puhdistus (C)

Lisätietoja on osiossa C.

## Takuu ja huolto

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

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

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



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



## Vianetsintäopas

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


## 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.

### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z

ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania miski i czyszczenia.

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie rozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.



- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierv wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy zaprzestać jego używania.
- Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, odłącz je od zasilania, zanim sięgniesz do cieczy.

### Części i osprzęt

- 1 Włącznik: szybkość «I»
- 2 Włącznik: szybkość «II»
- 3 Silnik
- 4 Przyciski blokady EasyClick
- 5 Końcówka rozdrabniająca
- 6 Końcówka do trzepania
  - a Przekładnia
  - b Trzepaczka
- 7 Wysokie naczynie
- 8 350 ml końcówka do siekania «hc»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 9 500 ml końcówka do siekania «ca»
  - a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy

## Trzonek blendera (A)

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

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania, użyj prędkości Turbo.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Końcówka do trzepania (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Końcówka do siekania (B)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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.

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

40 g suszonych śliwek

40 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.

## Konserwacja i czyszczenie (C)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja C.

## Gwarancja i serwis

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

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

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



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



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 přečtěte pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu. Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

### Pozor

- 

Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.

- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domác-

nosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.

- Nepoužívejte žádný díl v mikrovlonné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozený.
- Pokud přístroj spadne do kapaliny, odpojte ho předtím, než sáhnete do kapaliny.

## 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 Šlehací příslušenství
  - a Převodovka
  - b Metla
- 7 Pohár
- 8 350 ml příslušenství na sekání «hc»
  - a Víko
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 9 500 ml příslušenství na sekání «ca»
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek

## Šlehací násada (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte rychlost Turbo.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

## Šlehací příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

## Příslušenství na sekání (B)

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

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

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části C.

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.

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

40 g švestek

40 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.

## Péče a čištění (C)

Podrobné informace najdete v části D.

## Záruka a servis

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

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrné ve vaší zemi.



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



## Průvodce odstraňováním poruch

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


## Slovenský

### Pred použitím prístroja



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

### Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepelami, vysypaní misky a počas čistenia buďte opatrní.

- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od

prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.

- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vyťahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrežno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.
- Ak je spotrebič poškodený, prestaňte ho používať.
- Ak spotrebič padne do kvapaliny, skôr, ako sa načiahnete do kvapaliny, ho odpojte.

## Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač: rýchlosť «I»
- 2 Spínač: rýchlosť «II»
- 3 Diel motora
- 4 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 5 Tyčový mixovací nadstavec
- 6 Doplňková metlička  
a Prevodovka  
b Metlička
- 7 Nádoba
- 8 350 ml doplnkový krájač «hc»  
a Veko  
b Čepel' na krájanie  
c Miska krájača  
d Protišmykový gumený kruh
- 9 500 ml doplnkový krájač «ca»  
a Veko (s prevodom)  
b Čepel' na krájanie  
c Miska krájača  
d Protišmykový gumený kruh

## Hriadel' mixéra (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

## Doplňková 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.

## Doplňkový krájač (B)

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

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

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 ukončíte spracovanie.

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

40 g sliviek

40 g krémového medu

10 ml vody (s príchut'ou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

- Pridajte 10 ml vody (s príchut'ou vanilky).
- Pokračujte v sekaní d'alších 1,5 sekundy.

## Starostlivosť a čistenie (C)

Podrobné pokyny nájdete v časti C.

## Záruka a servis

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

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

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



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



## Spríevodca riešením problémov

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

## Magyar


### Használat előtt



Gondosan és teljes körűen olvassa át a használati utasítást, mielőtt használatba venné a

készülékét, és őrizze meg azt későbbi hivatkozás céljából. Távolítson el minden csomagolást és címkét, majd ártalmatlanítsa azokat előírászerűen.

## Figyelem

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szét szerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése

érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értékek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.
- Ha megsérült a készülék, akkor nem szabad tovább használni.
- Ha folyadékba esne a készülék, húzza ki az aljzatból, mielőtt a folyadékba nyúlna.

## Alkatrészek és tartozékok

- 1 Kapcsológomb: «I». Fokozat
- 2 Kapcsológomb: «II». fokozat
- 3 Motorrész
- 4 EasyClick kioldógombok
- 5 Mixelőrud
- 6 Habverő tartozék  
a Forgórész-ház  
b Habverő
- 7 Keverőedény
- 8 350 ml es aprítótartozék «hc»  
a Fedél  
b Aprítópenge  
c Aprítótál  
d Csúszásgátló gumigyűrű



- 9 500 ml-es aprítótartozék «ca»  
a Fedél (forgórészsel)  
b Aprítópenge  
c Aprítótál  
d Csúszásgátló gumigyűrű

### **Keverőszár (A)**

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a turbo sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

### **Habverő tartozék (A)**

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

### **Aprítótartozék (B)**

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

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

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

Az aprítandó hozzávalók mennyisége ne legyen nagyobb, mint amennyi a „hc” jelzésű aprítóba a max. jelzésig fér. A „hc” jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama:

1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény hozzávalók esetén.  
ÜGYELJEN ARRA, HOGY: az újabb működtetés megkezdése előtt (a meghibásodás elkerülése érdekében) legalább 3 percet várjon. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

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

- 40 g aszalt szilva
- 40 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.

### **Rendbentartás és tisztítás (C)**

Részletes információkért olvassa el a C részt.

### **Garancia és szerviz**

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

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

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



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



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


## 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.

### Pozor

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, pražnjenju posude i čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.

- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.

- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.
- Prekinite upotrebljavati uređaj ako je oštećen.
- Ako uređaj padne u tekućinu, izvucite utikač iz struje prije posezanja u tekućinu.

## Dijelovi i pribor

- 1 Kapcsológomb: «I». Fokozat
- 2 Kapcsológomb: «II». fokozat
- 3 Kućište s motorom
- 4 EasyClick gumbi za odvajanje
- 5 Osovina štapnog miksera
- 6 Pjenjača
  - a Kućište
  - b Nastavak pjenjače
- 7 Posuda
- 8 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
  - a Poklopac
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Posuda za sjeckanje
  - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 9 Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»
  - a Poklopac (s kućištem)
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Posuda za sjeckanje
  - d Gumeni obruč protiv klizanja

## Nastavak za miksanje (A)

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

Za najbolji učinak koristite Turbo brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

## Pjenjača (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

## Sjeckalica (B)

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

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

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

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.

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

40 g suhih šljiva

40 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.

## Održavanje i čišćenje (C)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak C.

## Jamstvo i servis

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

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

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



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



## Vodič za rješavanje problema

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


## Slovenski

### Pred uporabo



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

### Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, pra-

zjenju posode in čiščenju bodite previdni.

- Uporaba taga aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

- Napravo prenehajte uporabljati, če je poškodovana.
- Če naprava pade v tekočino, jo najprej izključite iz električnega omrežja, šele nato z roko sezite v tekočino.

### Deli in nastavki

- 1 Stikalo za vklop: hitrost «I»
- 2 Stikalo za vklop: hitrost «II»
- 3 Motorna enota
- 4 Gumba za sprostitvev EasyClick
- 5 Nastavek za mešanje
- 6 Nastavek za stepanje
  - a Menjalnik
  - b Metlica
- 7 Čaša
- 8 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
  - a Pokrov
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 9 500-ml nastavek za sekljanje «ca»
  - a Pokrov (z nastavkom)
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

### Mešalna gred (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite turbo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

### Nastavek za stepanje (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

## Nastavek za sekljanje (B)

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

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

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

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.

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

40 g sliv

40 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.

## Vzdrževanje in čiščenje (C)

Za podrobne informacije glejte razdelek C.

## Garancija in servis

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

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

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

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



## 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.

## Dikkat

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete

sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyararak temizleyin.
- Cihaz hasarlıysa kullanmayın.
- Cihaz sıvı içine düşerse, elinizi sıvıya sokmadan önce cihazın fişini çekin.

## Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Açma düğmesi: Hız «I»
- 2 Açma düğmesi: Hız «II»
- 3 Motor parçası
- 4 EasyClick Çıkarma düğmeleri
- 5 Blender şaftı
- 6 Çırpma aksesuarı
  - a Dişli kutusu
  - b Çırpıcı
- 7 Kap
- 8 350 ml doğrama aksesuarı «HC»
  - a Kapak
  - b Doğrama bıçağı
  - c Doğrama kasesi
  - d Kaymaz kauçuk halka

- 9 500 ml doğrama aksesuarı «ca»  
a Kapak (dişli ile)  
b Doğrama bıçağı  
c Doğrama kasesi  
d Kaymaz kauçuk halka

### Karıştırma Mili (A)

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

En iyi sonuçlar için Turbo hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

### Çırpma Aksesuarı (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

### Doğrama Aksesuarı (B)

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

Doğrayıcı aksesuarlarını (9/10) 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.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

«hc» doğrayıcı için malzemelerin miktarını maksimum çizgisinin üzerine geçirmeyin.

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

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

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

40 g erik

40 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.

### Bakım ve Temizleme (C)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm C.

### Garanti ve Servis

Detaylı bilgi için ayrı olarak verilen garanti ve servis broşürüne bakın veya [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) adresini ziyaret edin.

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

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



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



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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



## Sorun Giderme Kılavuzu

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


## Română (RO/MD)

### Înainte de utilizare



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

### Atenție

-  Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub

supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.

- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie

înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.

- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.
- Opriteți utilizarea dispozitivului dacă este deteriorat.
- Dacă dispozitivul cade în lichid, scoateți-l din priză înainte de a ajunge în lichid.

## Piese și accesorii

- 1 Comutator pornit: viteza «I»
- 2 Comutator pornit: viteza «II»
- 3 Motor
- 4 Butoane de deblocare EasyClick
- 5 Axul blenderului
- 6 Accesoriu dispozitiv de bătut  
a Aparat de viteze  
b Dispozitiv de bătut
- 7 Cupă
- 8 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»  
a Capac  
b Lamă de tocare  
c Castron tocător

- d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 9 Accesoriu tocător de 500 ml «ca»  
a Capac (cu angrenaj)  
b Lamă de tocare  
c Castron tocător  
d Inel anti-alunecare din cauciuc

## Piciorul de amestecare (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza Turbo.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

## Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

## Accesorii tocător (B)

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

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

În cazul tocătorului «hc» nu depășiți cantitatea de ingrediente mai sus de linia de max. Timp maxim de funcționare

pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.

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

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

40 g prune uscate

40 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.

## Îngrijire și curățare (C)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea C.

## Garanție și service

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

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

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

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



## 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.

### Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να

αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.

- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μει-

- ωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
  - Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
  - Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
  - Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
  - Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
  - Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
  - Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην

τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.
- Μην εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι ελαττωματική.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε υγρό, αποσυνδέστε την προτού βάλετε τα χέρια σας στο υγρό.

### Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
- 2 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II»
- 3 Εξάρτημα μοτέρ
- 4 Κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick
- 5 Ράβδος μπλέντερ
- 6 Εξάρτημα για το χτυπητήρι  
a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης  
b Χτυπητήρι
- 7 Δοχείο
- 8 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»  
a Καπάκι  
b Λεπίδα κοπής  
c Μπολ κόφτη  
d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 9 500 ml εξάρτημα κόφτη «ca»

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

### Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέινινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μίλκσεϊκ.

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

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

### Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

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

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

### Εξάρτημα κόφτη (B)

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

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

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

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.

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

40 g ξερά δαμάσκηνα

40 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.

### Φροντίδα και Καθαρισμός (C)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα C.

### Εγγύηση και Συντήρηση

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

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

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



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



## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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


## 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.

### Ескертпе

- 

Жүздер өте өткір болады!  
Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және

тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.

- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою

алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.

- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.
- Құрылғы бұзылған болса, оны пайдалануды тоқтатыңыз.
- Егер құрылғы сұйық затқа түсіп кетсе, сұйық заттан

оны алмас бұрын тоқтан ажыратыңыз.

### Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Ауыстырып- ос ышта: жылдамды «I»
- 2 Ауыстырып- ос ышта: жылдамды «II»
- 3 Мотор бөлігі
- 4 Басып-босату түймелері
- 5 Блендер тіреуі
- 6 Араластырғыш жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Араластырғыш
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 9 500 ml турау жабдығы «са»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

### 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, Turbo 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.

## Турау жабдығы (В)

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

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

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

«Һс» турауышы үшін ингредиенттердің мөлшерін максималды сызығынан асырмаңыз. «Һс» 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.

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

40 г қара өрік

40 г қою бал

10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

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

## Күту және тазалау (С)

Егжей-тегжейлі ақпаратты С 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.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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



## Шығарылған жылы

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

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

## EAC

<b>Үлгі</b>	MQ 500-525-527-535
<b>Кернеу</b>	220 – 240 В
<b>Герц</b>	50 – 60 Гц
<b>Ватт</b>	600 Вт
<b>Сақтау арттары:</b>	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Қытайда жасалған  
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ



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

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

Импортер:

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

**Сақталу мерзімі:** Шектелмеген  
**Арылу жағдайлары:** Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес  
**Тасымалдау жағдайлары:** Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

**Сату жағдайлары:** Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс  
**Өндіруші зауыт:**  
De'Longhi Braun Household GmbH,  
Carl-Ulrich-Strasse 4, 63263 Neu Isenburg, Germany

### Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

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


## 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.

### Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.

- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под

надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.

- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и

рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.

- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».
- Не используйте прибор, если он поврежден.
- Если прибор падает в жидкость, отсоедините его до того, как он погрузится в нее.

#### 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 Насадка-венчик
  - a Редуктор
  - b Венчик
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
  - a Крышка
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 9 Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

## Стержень блендера (А)

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

Для достижения наилучших результатов используйте скорость Turbo.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

## Насадка-венчик (А)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

## Насадка-измельчитель (В)

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

Не используйте насадку-измельчитель (9/10) 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.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел С.

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.

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

40 г чернослива

40 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

## Уход и очистка (С)

Для получения подробной информации см. раздел С.

## 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).

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

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



## Дата изготовления

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

А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

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



<b>Модель</b>	MQ 500-525-527-535
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	600 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.

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

**Срок хранения:** Не ограничен

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

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

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

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

## Руководство по устранению неисправностей

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


# Українська

## Перед використанням



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

## Увага

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.

- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду. Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.
- У разі пошкодження приладу припиніть його використання.

- У разі падіння приладу в рідину вимкніть його з розетки, перш ніж торкатися рідини.

### Деталі та аксесуари

- 1 Пускова кнопка: швидкість «I»
- 2 Пускова кнопка: швидкість «II»
- 3 Моторний блок
- 4 Кнопки розблокування EasyClick
- 5 Ручка блендера
- 6 Насадка-вінчик
  - a коробка швидкостей
  - b вінчик
- 7 Стакан
- 8 насадка для нарізки 350мл «hc»
  - a кришка
  - b ніж для нарізки
  - c ємність для нарізки
  - d протиковзне гумове кільце
- 9 насадка для нарізки 500 мл «са»
  - a кришка (з коробкою швидкостей)
  - b ніж для нарізки
  - c ємність для нарізки
  - d протиковзне гумове кільце

### Насадка-блендер (А)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

### Насадка-вінчик (А)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

62

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

### Насадка для нарізки (В)

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

Не використовуйте насадки для нарізки (9/10) 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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі С.

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.

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

40 г чорносливу  
40 г кремopodobного меду  
10 мл води (зі смаком ванілі).

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

## Догляд та чищення (С)

Детальну інформацію дивіться в розділі С.

## 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).

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

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну



його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.

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



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

## Посібник із пошуку та усунення несправностей

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

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

«ch» مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة

مضغوطة أو مفرودة)

40 جرام أراسية

40 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 1,5 ثانية آخرين.

### الرعاية والتنظيف (C)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم C.

### الضمان والخدمة

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

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



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

### محور الخلط (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

### ملحق الخفق (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

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

### ملحق المفرمة (B)

تُعدّ المقارم (8/9) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

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

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

### دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

## تنبيه



- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.

- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة

- الصُنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.
- توقف عن استخدام الجهاز في حالة تعرضه للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز في السائل، افصله عن الكهرباء قبل الوصول إلى السائل.

## الأجزاء والملحقات

- 1 مفتاح التشغيل: سرعة «I»
- 2 مفتاح التشغيل: سرعة «II»
- 3 جزء موتور
- 4 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 5 عمود الخلاط
- 6 ملحق خفق
  - a علبة تروس السرعة
  - b خفاق
- 7 دورق خلاط
- 8 ملحق مفرمة 350 ملي «hc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 9 ملحق مفرمة 500 ملي «ca»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع





