

BRAUN

MultiQuick 5



Type HB501AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el parato.
- CA** Si us plau, llegiu les instruccions de seguretat (llibret a part) detingudament i completament abans d'utilitzar l'aparell.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaanzwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuuohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá előtt olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenli talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (εξχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты Болданарды; алдында 5ауіпсіздік бойынша не5ауларды (бҒлек кітапша) зейін 5ойып тігелдей обып шыны;ыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

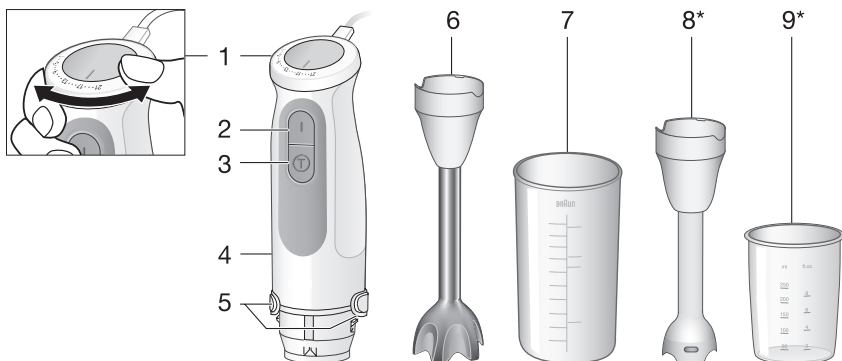
Deutsch.....	9
English	11
Français.....	13
Español	15
Català	17
Português	19
Italiano	22
Nederlands.....	24
Dansk	26
Norsk.....	28
Svenska	30
Suomi	32
Polski	34
Český.....	36
Slovenský.....	38
Magyar	40
Hrvatski.....	43
Slovenski.....	45
Türkçe.....	47
Română	49
Ελληνικά	51
Қазақ.....	53
Русский.....	57
Українська.....	60
عربي	62

© Copyright 2024 All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170080/03.24

MQ 50001M-500051M-50501M-50202M-50220M-50501M-50236MINT
DE/UK/FR/ES/CA/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



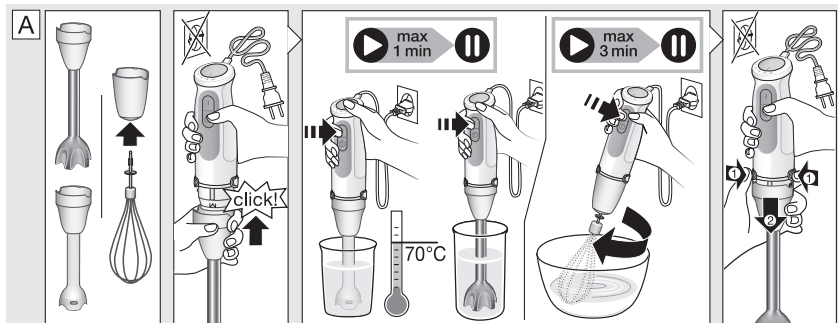
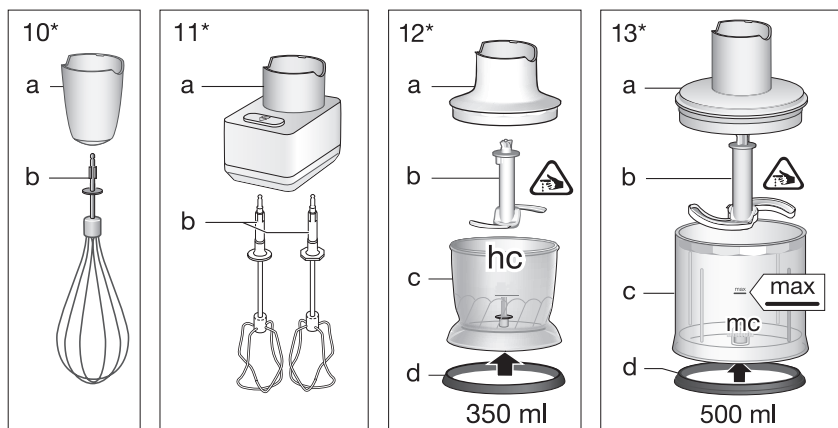


220-240V~

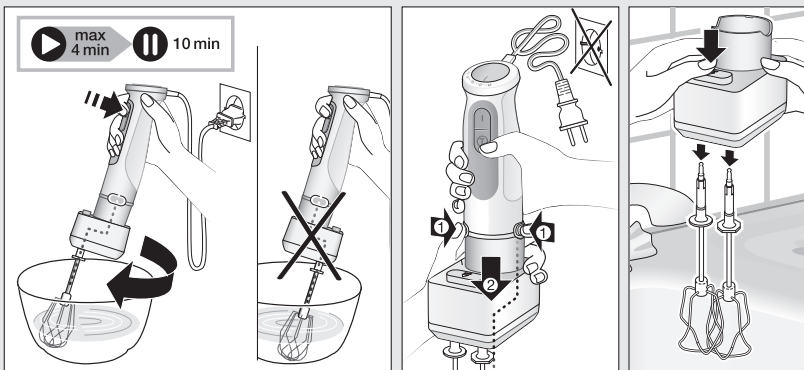
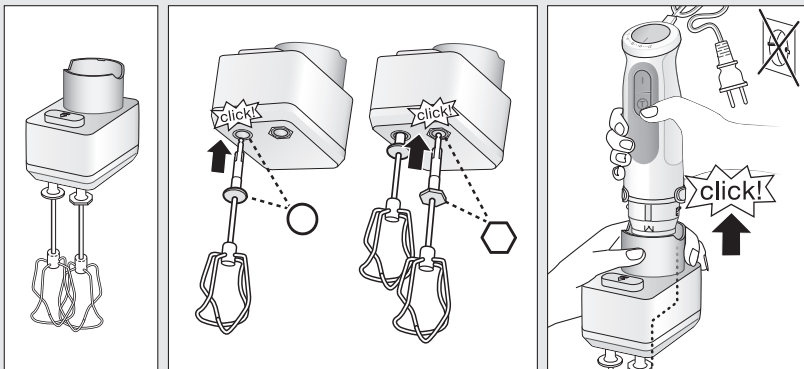
50-60 Hz

750-1000 W

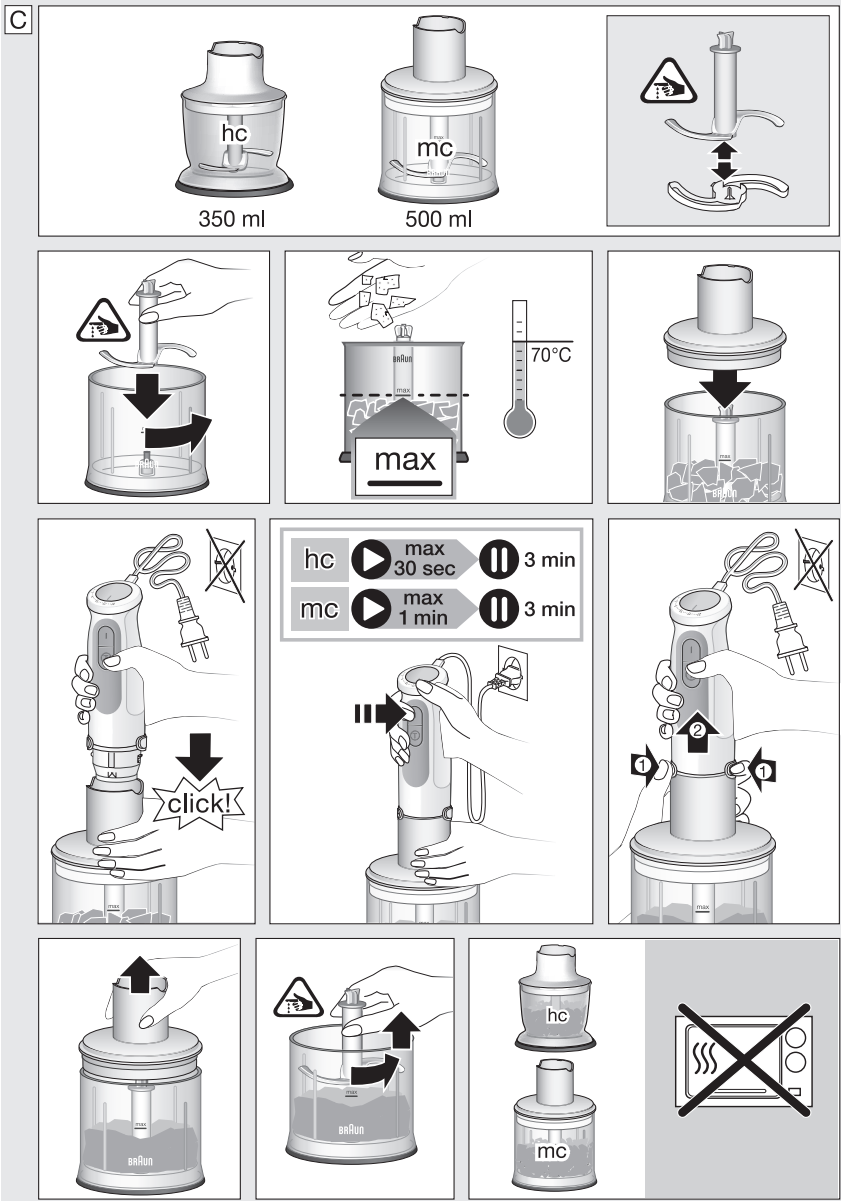
* certain models only



B

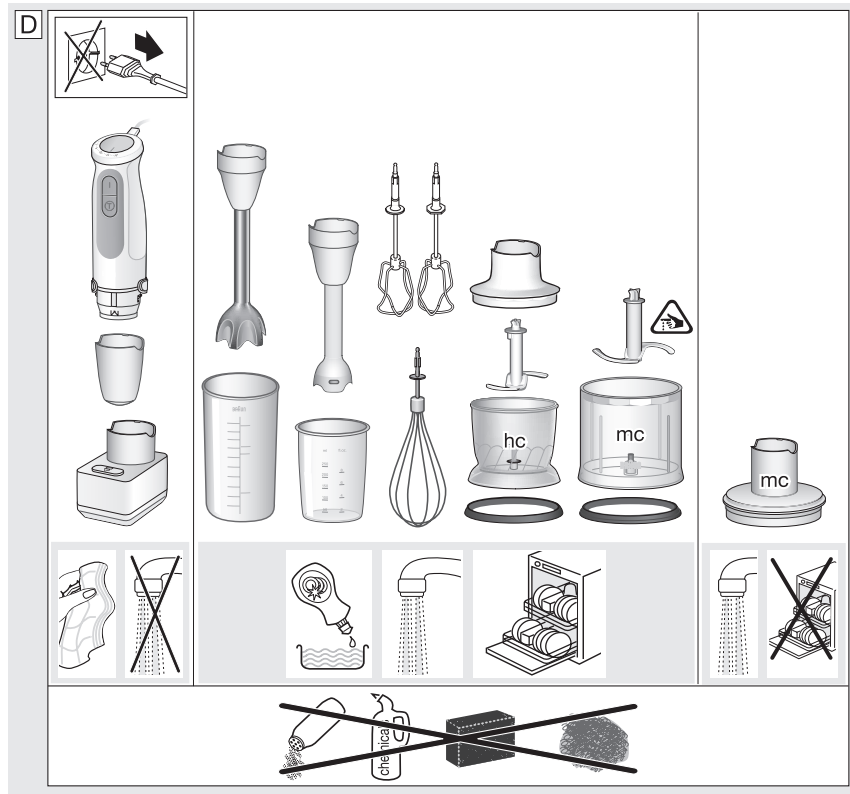


	4...8°C max. 400 ml	15...20°C				< 70°C
max.	400 g	250 g	8	500 g	200 g	1000 g
⌚	2 1/2 min	30 s	3 min	4 min	4 min	3 min
	1 - 21			1 - 13		
	turbo			-		



								
	Parmesan							
	 2 cm				 2 cm			
max.	100 g	50 g	10 g	7 	80 g	90g +  25 ml	80 g	100 g
 sec.	20	5	5	5	10	30	10	10
	21	1 - 13		1 - 21	1 - 21	21	1 - 13	
			turbo					turbo

								
		Parmesan						
	 2 cm	 2 cm				 2 cm		
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20 	200 g	300 g	350 g
 sec.	10-25	20-30	5-10	5-10	5-10	10	20	30
			1 - 7		1 - 21	1 - 21	17	11 - 21
	turbo	turbo		turbo				



Deutsch

Vor dem Gebrauch



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

Teile und Zubehör

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste (T)
- 4 Motorteil
- 5 EasyClick Plus Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7 Becher
- 8 Mini-Schaft
- 9 Mini-Becher
- 10 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 11 Doppel Rührbesen
 - a Getriebeteil
 - b Rührbesen
- 12 350-ml-Zerkleinerer «hc»
 - a Deckel
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring

- 13 500-ml-Zerkleinerer «mc»

- a Deckel (mit Getriebe)
- b Messer
- c Zerkleinerer-Topf
- d Anti-Rutsch-Ring

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

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

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

Pürierstab / Mini-Schaft (A)

Der Stabmixer eignet sich ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung, Mayonnaise 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.

Doppel Rührbesen (B)

Verwenden Sie den Doppel Rührbesen nur für leichten Teig, Teig, Sahne, Eiweiß und für Kartoffelpüree. Das Zubehörteil ist nicht für schwere Teige und Knetteige wie Pizza, Nudeln, Mürbeteig oder Brot geeignet.

Für Teige zuerst die flüssigen Zutaten cremig rühren, dann die trockenen Zutaten nach und nach hinzufügen. Wenn die Mischung zu fest wird, per Hand weiter bearbeiten.

Der Becher (7) darf nicht mit dem Doppel Rührbesen Zubehör verwendet werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

Zerkleinerer (C)

Die Zerkleinerer (12/13) eignen sich optimal zum Zerkleinern von Hartkä-

se, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

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

Verwenden Sie den Zerkleinerer «hc» (12) für feine Ergebnisse. Nicht geeignet für die Verarbeitung von Fleisch.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «mc» (13) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

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

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

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

Pflege und Reinigung (D)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt D.

English

Before Use



Please read instructions carefully and completely before using the appliance. Remove all packaging labels and dispose them appropriately.

Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 EasyClick Plus release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Small portion shaft
- 9 Small portion beaker
- 10 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 11 Double Beater accessory
 - a Gearbox with release button
 - b Beaters

Garantie und Service

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

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

- 12 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 13 500 ml chopper accessory «mc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring

How to Use the Appliance

Variable speed regulator

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

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

Blending Shaft / Small portion shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, mayonnaise, 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.

Double Beater Accessory (B)

Use the double beater only for pancake batter, cake batter, cream, egg whites and mashed potatoes. Do not use the accessory for heavy doughs and kneading doughs like pizza, pasta, shortcrust or bread.

For batters or doughs, first beat the liquid ingredients until light and creamy, then add the dry ingredients gradually. If the mixture is becoming too dense, finish by hand.

The beaker (7) should not be used with the double beater accessory. For detailed processing instructions refer to section B.

Chopper Accessory (C)

The choppers (12/13) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

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

Use the «hc» chopper (12) for fine results. It is not suitable for meat.

Use the «mc» chopper (13) for larger quantities and for hard foods.

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

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

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1 second at Turbo speed.

Care and Cleaning (D)

For detailed information refer to section D.

Français

Avant utilisation



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

Pièces et accessoires

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 Arbre mixeur (alimentation pour bébés)
- 9 Mini Bol gradué
- 10 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet

Warranty and Service

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

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

- 11 Batteur double fouets
 - a Entraîneur avec bouton de déverrouillage
 - b Fouets
- 12 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
 - a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 13 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse. La vitesse

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

Manche de mixage / Arbre pour petite portion (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

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

Accessoire fouet (A)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'œuf, 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.

Batteur double fouets (B)

Utiliser le batteur double fouets uniquement pour la pâte à crêpe, la pâte à gâteau, la crème, les blancs

d'œuf et la purée de pommes de terre. Ne pas utiliser cet accessoire pour les pâtes lourdes et les pâtes à pétrir comme la pizza, les pâtes, la pâte brisée et le pain.

Pour les pâtes, battre d'abord les ingrédients liquides jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux, puis ajouter progressivement les ingrédients secs. Si le mélange devient trop dense, terminer à la main.

Le verre mesureur (7) ne doit pas être utilisé avec le batteur double fouets.

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

Accessoire de hacheur (C)

Les hacheurs (12/13) sont parfaitement adaptés pour hacher le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Utiliser le hachoir «hc» (12) pour des résultats parfaits. Il ne convient pas pour la viande.

Utilisez le hachoir «mc» (13) pour les grandes quantités et les aliments durs.

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

Consulter le guide C – Préparation pour connaître les quantités maxi-

males, les durées recommandées et les vitesses.

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

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

Español

Antes de empezar



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

Piezas y accesorios

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo (T)
- 4 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 5 Botones de liberación EasyClick Plus

Entretien et nettoyage (D)

Voir la section D pour des informations détaillées.

Garantie et service

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

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

- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 Eje de porción de la batidora (alimentos para bebés)
- 9 Mini vaso
- 10 Accesorio batidor
 - a Caja de engranajes
 - b Batidor
- 11 Accesorio de dos varillas batidoras
 - a Engranaje con botón de desbloqueo
 - b Varillas batidoras
- 12 Accesorio de 350 ml picadora de comida para bebés «hc»
 - a Tapa
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante

13 Accesorio picador de 500 ml «mc»

- a Tapa (con engranaje)
- b Hoja picadora
- c Recipiente picador
- d Anillo de goma antideslizante

Cómo usar el aparato

Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable [2], la velocidad de procesado corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable [1]. Cuanto más alto sea el ajuste, más rápido será la velocidad de picar. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad. La velocidad máxima de procesado puede lograrse pulsando el botón turbo [3]. También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

Brazo de batir / Eje de porciones pequeñas (A)

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

Utilice la velocidad turbo para obtener un resultado óptimo.

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

Accesorio batidor (A)

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

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

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

Accesorio de dos varillas batidoras (B)

Utilice las dos varillas batidoras sólo para la masa de pancakes, la masa de pasteles, la nata, las claras de huevo y el puré de patatas. No utilice el accesorio para masas pesadas y amasadas como pizza, pasta, masa quebrada o pan.

Para masas, batir primero los ingredientes líquidos hasta que estén ligeros y cremosos, y luego añadir los ingredientes secos poco a poco. Si la mezcla se vuelve demasiado densa, terminar a mano.

El vaso mezclador [7] no debe utilizarse con el accesorio de dos varillas batidoras.

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

Accesorio picador (C)

Las picadoras (12/13) están perfectamente indicadas para picar queso

duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces.

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

Utilice la picadora «hc» [12] para obtener unos resultados finos. La picadora no es adecuada para carne.

Utilice la picadora «mc» [13] para cantidades mayores y para alimentos duros.

Para las picadoras «hc» y «mc» no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima.

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

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

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

Català

Abans de la utilització



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

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

Cuidado y limpieza (D)

Para obtener información detallada, consulte la sección D.

Garantía y servicio técnico

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

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

Peces i accessoris

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

- 8 Eix de porció de batedora (menjar per a nadons)
- 9 Mini got
- 10 Accessori batedor
 - a Engranatge
 - b Batre
- 11 Accessori batedor doble
 - a Engranatge amb botó de desbloqueig
 - b Batedors
- 12 Accessori picador 350 ml «hc»
 - a Tapa
 - b Fulla de picar
 - c Bol de picadora
 - d Anell de goma antilliscant
- 13 Accessori picador 500 ml «mc»
 - a Tapa (amb engranatge)
 - b Fulla de picar
 - c Bol de picadora
 - d Anell de goma antilliscant

Com utilitzar l'aparell

Ajustament de la velocitat

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

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

Eix mesclador / Eix de porció de petita (A)

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

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu la velocitat Turbo.

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

Accessori batedor (A)

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

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

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

Accessori batedor doble (B)

Utilitzeu el batedor doble només per a la massa de pastissos, la massa de pastissos, la nata, les clares d'ou i el puré de patates. No utilitzeu l'accessori per a masses pesades ni per amassar masses com ara pizza, pasta, trencada o pa.

Per a masses, bateu primer els ingredients líquids fins que estiguin lleugers i cremosos, i després afegir els ingredients secs a poc a poc.

Si la barreja es torna massa densa, acabeu a mà.

El got (7) no s'ha de fer servir amb l'accessori batedor doble.

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

Accessori picador (C)

Les picadores (12/13) són perfectament adequades per picar formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galetes i fruits secs.

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

Utilitzeu la picadora «mc» (13) per a grans quantitats i per a aliments durs.

Per a les picadores «hc» i «mc» no excediu la quantitat d'ingredients per sobre de la línia màxima.

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

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.

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

50 g de prunes

75 g de mel cremosa

70 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

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

Cura i Neteja (D)

Per obtenir informació detallada, consulteu la secció D.

Garantia i servei

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

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

Peças e acessórios

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo (T)
- 4 Peça do motor

- 5 Botões de libertação EasyClick Plus
- 6 Pé da varinha
- 7 Copo
- 8 Eixo de porções do liquidificador (comida para bebés)
- 9 Mini copo
- 10 Acessório para bater
 - a Caixa de engrenagens
 - b Batedor
- 11 Acessório batedor duplo
 - a Caixa de engrenagens com botão de libertação
 - b Batedores
- 12 Acessório picador de 350 ml «hc»
 - a Tampa
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante
- 13 Acessório picador de 500 ml «mc»
 - a T Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante

Como utilizar o aparelho

Ajustar a velocidade

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

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

Eixo de mistura / Eixo para porções pequenas (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 batedor duplo (B)

Utilize o batedor duplo apenas para massa de panquecas, massa de

bolos, natas, claras de ovo e puré de batata. Não utilize o acessório para massas pesadas e massas de amassar como pizza, massa, massa quebrada ou pão.

Para massas, bata primeiro os ingredientes líquidos até ficarem leves e cremosos, e a seguir adicione os ingredientes secos gradualmente. Se a mistura ficar demasiado densa, termine manualmente.

O copo (7) não deve ser utilizado com o acessório batedor duplo.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (C)

Os picadores (12/13) são perfeitamente adequados para picar queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rijas.

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

Use o picador «hc» (12) para resultados finos. Não é adequado para carne.

Use o picador «mc» (13) para quantidades maiores e alimentos duros.

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

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

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique durante 1 segundo na velocidade Turbo.

Cuidados e limpeza (D)

Consulte a secção D para informações detalhadas.

Garantia e Assistência

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

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

Italiano

Prima dell'utilizzo



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

Parti e accessori

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo (T)
- 4 Corpo motore
- 5 Tasti di rilascio EasyClick Plus
- 6 Gambo frullatore
- 7 Bicchiere graduato
- 8 Asta per porzioni frullatore (omogeneizzati)
- 9 Bicchiere graduato mini
- 10 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 11 Accessorio frusta doppia
 - a Scatola degli ingranaggi con pulsante di rilancio
 - b Fruste
- 12 Tritatutto da 350 ml «hc»
 - a Coperchio
 - b Lama tritatutto
 - c Recipiente tritatutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo

- 13 Tritatutto da 500 ml «mc»
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritatutto
 - c Recipiente tritatutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo

Come utilizzare l'apparecchio

Impostazione della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità (1). Maggiore è il valore impostato, maggiore è la velocità di triturazione. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità. Premendo il tasto turbo (3) si raggiunge la velocità massima. È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Asta di miscelazione / Asta per piccole porzioni (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità turbo.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Frusta (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Accessorio frusta doppia (B)

Utilizzare la doppia frusta solo per pastelle per pancake e torte, panna, albumi e purè di patate. Non utilizzare l'accessorio per impasti pesanti e per lavorare gli impasti di pizza, pasta, pasta frolla o pane.

Per impasti o pastelle, prima sbattere gli ingredienti liquidi finché non diventano morbidi e cremosi, quindi aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi. Se la miscela diventa troppo densa, finire a mano.

Il bicchiere graduato (7) non deve essere utilizzato con l'accessorio frusta doppia.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

Accessorio picador (C)

I tritatutto (12/13) sono ideali per tritare formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

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

Utilizzare il tritatutto «hc» (12) per ottenere risultati migliori. Non è adatto per la carne.

Utilizzare il tritatutto «mc» (13) per quantità maggiori e cibi solidi.

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

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

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

Cura e pulizia (D)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione D.

Garanzia e assistenza

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

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

Nederlands

Vóór gebruik



Lees de gebruiksaanwijzing
aandachtig en volledig
voordat u het toestel gebruikt en
bewaars het voor toekomstige
raadpleging. Verwijder de verpak-
king en alle etiketten volgens de
voorschriften.

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop (T)
- 4 Motordeel
- 5 EasyClick Plus-vrijgaveknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Beker
- 8 Portieschacht (babyvoeding)
- 9 Mini-beker
- 10 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 11 Accessoire met dubbele garde
 - a Aandrijving met vrijgaveknop
 - b Gardes
- 12 350 ml hakmolen «hc»
 - a Deksel
 - b Hakmes

- c Hakkom
- d Slipvrije rubbering

- 13 500 ml hakmolen «mc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering

Hoe gebruikt u het toestel

De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingssnelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar (1). Hoe hoger de instelling, hoe hoger de haksnelheid. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien. De maximale verwerkingssnelheid kan worden bereikt door te drukken op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte, krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

Garde / Schacht voor kleine portie (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Garde (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Accessoire met dubbele garde (B)

Gebruik de dubbele garde enkel voor pannenkoekbeslag, cakebeslag, room, eiwitten en aardappelpuree.

Gebruik het accessoire niet voor zwaar deeg en het kneden van deeg voor pizza, pasta, kruimeldeeg of brood.

Voor beslagen of degen klopt u eerst de vloeibare ingrediënten tot een licht en romig geheel, dan voegt u geleidelijk de droge ingrediënten toe. Indien het mengsel te compact wordt, werk dan met de hand af.

De beker (7) mag niet worden gebruikt met het accessoire met dubbele garde.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

Hakmolen (C)

De hakmolens (12/13) zijn ideaal geschikt voor het hakken van harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

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

Gebruik de «hc» hakker (12) voor fijne resultaten. Niet geschikt voor vlees.

Gebruik de «mc» hakker (13) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

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

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

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

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

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

Verzorging en reiniging (D)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel D.

Dansk

Før ibrugtagning



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

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 3 Turbo knap (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick Plus udløserknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 Blenderportionsaksel (baby-mad)
- 9 Minibægerglas
- 10 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker

Garantie en service

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

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

- 11 Dobbet piskeris tilbehør
 - a Motor med frigivelsesknop
 - b Piskeris
- 12 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Låg
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring
- 13 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring

Sådan bruges apparatet

Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvarer hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren (1). Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningshastighed. Hastigheden kan bekvemt justeres under brugen ved at dreje på hastighedsvælgeren. Maksimal tilberedningshastighed kan opnås ved tryk på turboknappen (3). Turboknappen kan også bruges til hurtige, kraftfulde impulser uden at skulle ændre på hastighedsvælgeren.

Blenderskaft / Aksel til små portioner (A)

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

For de bedste resultater bruges turbobastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Pisketilbehør (A)

Brug kun piskeriset til at piske fløde, slå æggevider, lave tærte dej og klar-mix desserter.

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Dobbelt piskeris tilbehør (B)

Benyt kun dobbelt piskeris til pandekagedej, kagedej, creme, æggevider og kartoffelmos. Brug ikke tilbehøret til tung dej og dej til æltning som pizza, pasta, tærte dej eller brød.

Til pandekagedej eller dej piskes først de flydende ingredienser indtil de er lette og cremede, tilsæt derefter de tørre ingredienser gradvist. Hvis blandingen bliver for tæt, slut af med hånden.

Skål (7) må ikke benyttes med dobbelt piskeris.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

Hakketilbehør (C)

Hakkerne ([12/13]) er perfekt egnede til at hakke hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

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

Brug hakkeren (12) «hc» til fine resultater. Den egner sig ikke til kød.

Brug «mc» hakkeren (13) til større mængder og til hårde fødevarer.

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

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

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

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Hak 1 sekund ved turbobastighed.

Pleje og rengøring (D)

For detaljeret information henvises til afsnit D.

Norsk

Før bruk



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

Deler og tilbehør

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 EasyClick Plus utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7 Beger
- 8 Skaft til mikserdel (barnemat)
- 9 Minibeger
- 10 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp
- 11 Tilbehør for dobbelvisp
 - a Girkasse med utløserknapp
 - b Visper

Garanti og service

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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

- 12 350 ml hakketilbehør «hc»
 - a Lokk
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring
- 13 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring

Slik brukes apparatet

Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen [2], tilsvarende prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren [1]. Jo høyere innstilling, desto raskere hakkehastighet. Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren. Maksimal prosesseringshastighet kan bare oppnås ved å trykke på Turbo-knappen [3]. Du kan også bruke Turbo-knappen for umiddelbare kraftige impulser uten å manipulere hastighetsregulatoren.

Miksekanal / Skaft for små porsjoner (A)

Håndmikseren egner seg også til å lage dipp, saus, salatdressing, suppe, babyamat, 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.

Tilbehør for dobbelvisp (B)

Bruk en dobbel pisk kun til pannekake-deig, kakedeig, krem, eggehvite og potetmos. Ikke bruk tilbehøret til tung deig, eller til å kna deig som pizza, pasta, mørdeig eller brød.

Før røre eller deig piskes først væsken til den er luftig og kremete, deretter tilføres de tørre ingrediensene gradvis. Dersom blandingen blir for tykk må du fortsette for hånd.

Begeret (7) bør ikke brukes med tilbehøret til en dobbel pisk.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

Hakketilbehør (C)

Hakkene (12/13) er perfekt tilpasset å hakke hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

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

Bruk «hc» hakken (12) for fint resultat. Den egner seg ikke for kjøtt.

Bruk «mc» hakken (13) for større mengder og for hard mat.

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

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

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

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

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

Pleie og rengjøring (D)

For mer informasjon, se avsnitt D.

Garanti og service

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Svenska

Före användning



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

Delar och tillbehör

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motorenhet
- 5 EasyClick Plus-frigöringsknappar
- 6 Mixerskaft
- 7 Bägare
- 8 Mixerskaft för små portioner (barnmat)
- 9 Minibägare
- 10 Visptillbehör
 - a Væxellåda
 - b Visp
- 11 Dubbelvisptillbehör
 - a Væxellåda med frigöringsknapp
 - b Visp

För detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk

www.braunhousehold.com.

- 12 hacktillbehör 350 ml «hc»
 - a Lock
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd
- 13 hacktillbehör 500 ml «mc»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd

Så använder du apparaten

Ställa in hastigheten

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

Mixerskaft / Mixerskaft för små portioner (A)

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

Använd turbohastighet för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Dubbelvisptillbehör (B)

Använd endast dubbelvispen för att vispa pannkakssmet, kaksmet, grädde, äggvitor och potatismos. Använd inte tillbehöret för tunga degar och knådning som t.ex. pizza, pasta, mordeg eller bröd.

När du arbetar med smet eller deg ska du börja med att vispa de flytande ingredienserna tills konsistensen blivit lätt och krämig, tillsätt sedan de torra ingredienserna litet i taget. Avsluta för hand om blandningen har blivit för kompakt.

Bägaren (7) ska inte användas tillsammans med dubbelvisptillbehöret.

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehören (12/13) är perfekta för att hacka hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

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

Använd hacktillbehöret «hc» (12) för finhackning. Kan inte användas till kött.

Använd «mc»-hackaren (13) för större kvantiteter och hårda matvaror.

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

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

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

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

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

Vård och rengöring (D)

Se avsnitt D för detaljerad information.

Suomi

Ennen käyttöä



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

Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike (T)
- 4 Moottoriosi
- 5 EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvars
- 7 Sekoituslasi
- 8 Sekoitinosan varsi (vauvanruoka)
- 9 Pienois kannu
- 10 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Vispilä

Garanti och service

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

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

- 11 Kaksoisvispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästä vapautuspainikkeella
 - b Vatkaimet
- 12 350 ml:n pilkkontalisävaruste «hc»
 - a Kansi
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas
- 13 500 ml:n pilkkontalisävaruste «mc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas

Laitteen käyttäminen

Nopeuden säätäminen

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

painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta voidaan käyttää myös tehokkaisiin pikapulsseihin tarvitsematta koskea nopeussäätimeen.

Vispilälisävaruste / Pienen annoksen varsi (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 suurimalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Kaksoisvispilälisävaruste (B)

Käytä kaksoisvispilää vain pannukakkutaikin, kakkutaikin, kerman, munanvalkuaisten ja perunamuusin valmistukseen. Älä käytä lisävarustetta sellaisen paksun taikin valmistukseen tai vaivaa-

miseen kuin pizza-, pasta-, muro- ja leipätaikina.

Vatkaa taikinaa valmistaessasi ensin nestemäiset ainekset, kunnes ne ovat ohutta ja kermamaisia, ja lisää sitten kiinteät ainekset vähitellen. Jos seos tulee liian paksuksi, viimeistelee käsin.

Kannua (7) ei saa käyttää kaksoisvispilälisävarusteen kanssa.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävarusteet (12/13) sopivat erinomaisesti kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

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

«hc»-pilkontalisävarusteella (12) saadaan hienommat tulokset. Se ei sovellu lihan pilkkomiseen.

«mc»-pilkontalisävarusteella (13) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

Kun käytät «hc»- tai «mc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimiviivaa enempää.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml wettä (vaniljalla maustettua)

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

Hoito ja puhdistus (D)

Lisätietoja on osiossa D.

Polski

Przed użyciem



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

Części i osprzęt

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Silnik
- 5 Przyciski blokady EasyClick Plus
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Trzpień blendera (potrawy dla niemowląt)
- 9 Minipojemnik

Takuu ja huolto

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

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

- 10 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 11 Końcówka z dwoma mieszadłami
 - a Przekładnia z przyciskiem zwalniającym
 - b Mieszadła
- 12 350 ml końcówka do siekania «hc»
 - a Pokrywa
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 13 500 ml końcówka do siekania «mc»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień

Jak korzystać z urządzenia

Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości [2] szybkość pracy

odpowiada ustawieniu na regulatorze prędkości (1). Im wyższe ustawienie, tym większa prędkość siekania. Podczas pracy prędkość można łatwo regulować, obracając regulator prędkości. Maksymalną prędkość obróbki można uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku Turbo (3). Przycisk Turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

Trzonek blendera / Mały trzpień 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 miksovania, 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 miksovania deserów.

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka z dwoma mieszadłami (B)

Końcówki z dwoma mieszadłami należy używać tylko do ciasta naleśnikowego, luźnego ciasta, śmietany, białek i puree ziemniaczanego. Nie należy używać jej do gęstego ciasta i ciast wymagających wyrabiania, takich jak pizza, makaron, kruche ciasto czy chleA.

Przygotowując gęstsze ciasta lub ciasta wymagające wyrabiania, należy najpierw ubić płynne składniki do lekkiej, kremowej konsystencji, a następnie stopniowo dodawać suche składniki. Jeśli ciasto stanie się zbyt gęste, należy dokończyć wyrabianie ręcznie.

Wysokiego naczynia (7) nie należy używać z końcówką z dwoma mieszadłami.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania (12/13) przeznaczone są w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

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

Do siekania drobnych orzechów używaj końcówki «hc» (12). Nie nadaje się do mięsa.

W przypadku większych ilości produktu i twardych artykułów żywnościowych należy używać siekacza «mc» (13).

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

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

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.

Český

Před použitím



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

Díly a příslušenství

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo (T)

36

- Dodač 70 ml vody (z aromatem vaniliovým).
- Siekač przez sekundę przy najwyższej prędkości.

Konserwacja i czyszczenie (D)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja D.

Gwarancja i serwis

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

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

- 4 Část motoru
- 5 Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 Hřídel na porce mixéru (kojenec-ká strava)
- 9 Mini pohár
- 10 Šlehačí příslušenství
 - a Převodovka
 - b Metla
- 11 Příslušenství dvojitého šlehače
 - a Převodovka s uvolňovacím tlačítkem
 - b Šlehače

- 12 350 ml příslušenství na sekání
«hc»
- a Víko
 - b Sekací nůž
 - c Sekací nádoba
 - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 13 500 ml příslušenství na sekání
«mc»
- a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Sekací nádoba
 - d Protiskluzový pryžový kroužek

Jak používat přístroj

Nastavení rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti (1). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší rychlost sekání. Můžete rychlost nastavovat pohodlně během provozu otáčením regulátoru rychlosti. Maximální rychlosti zpracování lze dosáhnout pouze stisknutím tlačítka Turbo (3). Tlačítko Turbo můžete rovněž použít pro okamžité výkonové impulsy bez nutnosti manipulace s regulátorem rychlosti.

Šlehací násada / Hřídél na malé porce (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 dvojitého šlehače (B)

Používejte dvojitý šlehač pouze pro palačinkové těsto, koláčové těsto, krém, vaječné bílky a bramborovou kaši. Nepoužívejte příslušenství pro husté a hnětené těsto, jako je pizza, pasta, linecké cukroví nebo chleba.

Pro přípravu těst nebo past nejprve rozšlehejte tekuté přísady tak, aby byly lehké a krémové, poté postupně přidávejte suché přísady. Pokud směs příliš zhoustne, dokončete přípravu ručně.

Pohár (7) se nesmí používat s příslušenstvím dvojitého šlehače.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části B.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáčky (12/13) se skvěle hodí k sekání tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

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

Použijte sekáček «hc» (12) pro jemné výsledky. Není vhodné pro maso.

Použijte sekáček «mc» (13) pro větší množství a tvrdé potraviny.

U sekáčku «hc» a «mc» nesmí množství přísad přesáhnout označením max.

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

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

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

Slovenský

Pred použitím prístroja



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

Diely a príslušenstvo

1 Regulátor variabilnej rýchlosti

38

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte pri teplote 3 °C v ledničke na dobu 24 hodín.
- Pridajte 70 ml vody (ochucené vanilkou). Chop 1 second at Turbo speed.
- Sekejte 1 sekundu při Turbo rychlosti.

Péče a čištění (D)

Podrobné informace najdete v části D.

Záruka a servis

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

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

- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)
- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7 Nádobka
- 8 Hrdlo mixéra (detská výživa)
- 9 Mini nádobka

- 10 Doplnková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička
- 11 Dve šľahacie metličky
 - a Prevodovková časť s tlačidlom uvoľnenia
 - b Šľahacie metličky
- 12 350 ml doplnkový krájač «hc»
 - a Veko
 - b Čepel' na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh
- 13 500 ml doplnkový krájač «mc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepel' na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh-né/hrubé strúhanie

Obsluha spotrebiča

Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti [2], rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti [1]. Čím je nastavenie vyššie, tým je vyššia rýchlosť krájania. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti. Maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť stlačením tlačidla Turbo [3]. Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Hriadel' mixéra / Hrdlo na malé porcie (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplnková metlička (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Dve šľahacie metličky (B)

Dve šľahacie metličky používajte len na jemné cesto na palacinky, jemné cesto na koláč, krém, vaječné bielka a zemiakové pyré. Príslušenstvo nepoužívajte na husté cestá a miesenie cesta na pizzu, cestoviny, lineckého cesta alebo chleba.

Pri cestíčkach alebo kysnutých cestách najskôr vyšľahajte tekuté prísady, kým nebudú jemné a krémové, potom postupne pridávajte suché prísady. Ak zmes začína byť príliš hustá, dokončite ju miesením v rukách.

Nádoba (7) by sa nemala používať s dvomi šlahacími metličkami.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

Doplnkový krájač (C)

Krájače (12/13) sú ideálne na krájanie tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

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

Na dosiahnutie jemných výsledkov použijte krájač «hc» (12). Nie je vhodný na mäso.

Krájač «mc» (13) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

V prípade krájača «hc» a «mc» neprekračujte množstvo prísad nad rysku s označením max.

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

Magyar

Használat előtt



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

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchuťou vanilky)

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

Starostlivosť a čistenie (D)

Podrobné pokyny nájdete v časti D.

Záruka a servis

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

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

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- 3 Turbogomb (T)
- 4 Motorrész
- 5 EasyClick Plus kioldógombok
- 6 Mixelőrúd

- 7 Keverőedény
- 8 Turmixgép tengely részegysége (bébiétel)
- 9 Mini keverőedény
- 10 Habverő tartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Habverő
- 11 Duplahabverő-tartozék
 - a Forgórészház kioldógombbal
 - b Habverők
- 12 350 ml-es aprítótartozék «hc»
 - a Fedél
 - b Aprítópenge
 - c Aprítótál
 - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 13 500 ml-es aprítótartozék «mc»
 - a Fedél (forgórészszel)
 - b Aprítópenge
 - c Aprítótál
 - d Csúszásgátló gumigyűrű

A készülék használata

A sebesség beállítása

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó (1) beállításának megfelelő sebességgel indul el. Minél magasabb a beállított érték, annál nagyobb az aprítási sebesség. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja a sebességszabályzó elforgatásával. A maximális feldolgozási sebesség a turbógomb (3) megnyomásával érhető el. A turbógombot arra is használhatja, hogy a sebességszabályzó állítása nélkül, közvetlenül pörgetse fel az adott műveletet.

Keverőszár / Kis mennyiséghez való tengely (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a turbo sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Habverő tartozék (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Duplahabverő-tartozék (B)

A dupla habverőt csak palacsintatésztahoz, süteménytésztahoz, tejszínhez, tojásfehérjéhez és burgonyapüréhez használja. Ne használja a tartozékot nehéz tésztahoz és dagasztott tésztahoz, pl. pizzához, tésztafélékhez, omlós tésztahoz vagy kenyérhez.

Tésztakészítéskor először verje fel a folyékony hozzávalókat, amíg

könnyű, krémes állagot nem kap, majd fokozatosan adja hozzá a száraz hozzávalókat. Ha nagyon besűrűsödik a keverék, kézzel fejezze be a műveletet.

Ne használja a keverőedényt (7) a duplahabverő-tartozékokkal.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

Aprítótartozék (C)

Az aprítók (12/13) kiválóan alkalmasak kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

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

A „hc” jelzésű aprítót (12) használja finom aprításhoz. Húsokhoz nem alkalmas.

Használja az «mc» aprítót (13) nagyobb mennyiségekhez és kemény ételekhez.

A «hc» és az «mc» aprító használata esetén a betöltött összetevők mennyisége ne lépje túl a maximum jelölést.

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

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

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

Rendbentartás és tisztítás (D)

Részletes információkért olvassa el a D részt.

Garancia és szerviz

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

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

Hrvatski

Prije uporabe



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

Dijelovi i pribor

- 1 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba (T)
- 4 Kućište s motorom
- 5 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje
- 6 Osovina štapnog miksera
- 7 Posuda
- 8 Osovina blendera za porcije (kašica za bebe)
- 9 Mini posuda
- 10 Pjenjača
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
- 11 Dodatak za dvostruku metlicu
 - a Pogonska jedinica s gum-bom za otpuštanje
 - b Metlice
- 12 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
 - a Poklopac
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obruč protiv klizanja

- 13 Sjeckalica zapremine 500 ml

«mc»

- a Poklopac (s kućištem)
- b Oštrica za sjeckanje
- c Posuda za sjeckanje
- d Gumeni obruč protiv klizanja

Kako koristiti uređaj

Podešavanje brzine

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

Nastavak za miksanje / Osovina za male porcije (A)

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

Za najbolji učinak koristite Turbo brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Pjenjača (A)

Koristite pjenjaču samo za pripremu šlaga od tučenog vrhnja, šlaga od

bjelanjaka, izradu biskvitnog tijesta i slastica za koje treba promiješati gotove sastojke.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Dodatak za dvostruku metlicu (B)

Dvostruku metlicu upotrebljavajte samo za tijesto za palačinke, tijesto za biskvite, bjelanjke i pire od krumpira. Dodatak ne upotrebljavajte za teška tijesta i miješenje tijesta za pizzu, tjesteninu, kruh ili prhkog tijesta.

Za biskvite i tijesta, prvo izmiksajte tekuće sastojke dok ne postanu lagani i kremasti, zatim postupno dodajte suhe sastojke. Ukoliko mješavina postane pregusta, završite ručno.

Posuda [7] se ne smije upotrebljavati s dodatkom za dvostruku metlicu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

Sjeckalica (C)

"Sjeckalice [12/13] su idealne za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krekeri i orašastih plodova.

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

Koristite «hc» sjeckalicu [12] za sitno sjeckanje. Nije prikladna za meso.

Sjeckalicu „mc“ [13] koristite za pripremu većih količina namirnica i tvrdi hranu.

Kad koristite „hc“ i „mc“ sjeckalice, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku.

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

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

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

Održavanje i čišćenje (D)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak D.

Jamstvo i servis

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

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

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.

Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb (T)
- 4 Motorna enota
- 5 Gumbi za sprostitve EasyClick Plus
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Del gredi mešalnika (hrana za dojenčke)
- 9 Mini čaša
- 10 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 11 Dvojna metlica
 - a Priključek z gumbom za sprostitve
 - b Metlici
- 12 350-ml nastavek za sekljanje
«hc»
 - a Pokrov
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

- 13 500-ml nastavek za sekljanje
«mc»

- a Pokrov (z nastavkom)
- b Rezilo za sekljanje
- c Posoda za sekljanje
- d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

Uporaba naprave

Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za spremenljivo hitrost [2], se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja spremenljive hitrosti [1]. Višja ko je nastavitev, višja je hitrost sekljanja. Hitrost lahko med uporabo priročno prilagajate tako, da zasukate regulator hitrosti. Maksimalno hitrost priprave lahko dosežete s pritiskom na turbo gumb [3]. S turbo gumbom lahko sprožite tudi močne takojšnje impulze, za katere vam ni treba uporabiti regulatorja hitrosti.

Mešalna gred / Gred za majhne porcije (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.

Dvojna metlica (B)

Dvojno metlico uporabljajte samo za pripravo testa za palačinke, testa za torto, smetano, jajčne beljake in pire krompir. Nastavka ne uporabljajte za pripravo gostega testa in gnetenje testa za pico, testenine, krhkega testa ali kruha.

Če delate testo, najprej zmešajte tekoče sestavine, tako da postanejo rahle in kremaste, nato pa postopoma dodajte suhe sestavine. Če zmes postane pregosta, mešanje dokončajte ročno.

Plastičnega kozarca (7) ne uporabljajte skupaj z dvojno metlico.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalniki (12/13) lahko sekljate trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

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

Za natančno sekljanje uporabite sekljalnik «hc» (12). Ni primeren za meso.

Pri večjih količinah in trdih živilih uporabite sekljalnik «mc» (13).

Pri sekljalnikih «hc» in «mc» na presežite količine sestavin, ki je določena s črto z oznako maks.

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

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

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Pri turbo hitrosti sekljajte 1 sekundo.

Vzdrževanje in čiščenje (D)

Za podrobne informacije glejte razdelek D.

Garancija in servis

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

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

Türkçe

Uyarı



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

Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Değişken hız regülatörü
- 2 Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- 3 Turbo düğmesi (T)
- 4 Motor parçası
- 5 EasyClick Plus çıkartma düğmeleri
- 6 Blendır shaftı
- 7 Kap
- 8 Blender porsiyon mili (bebek maması)
- 9 Mini kap
- 10 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 11 İkili çırpma aksesuarı
 - a Çıkarma düğmeli dişli kutusu
 - b Çırpıcılar
- 12 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
 - a Kapak

- b Doğrama bıçağı
- c Doğrama kasesi
- d Kaymaz kauçuk halka

13 500 ml doğrama aksesuarı «mc»

- a Kapak (dişli ile)
- b Doğrama bıçağı
- c Doğrama kasesi
- d Kaymaz kauçuk halka

Cihazın Kullanılması

Hızın ayarlanması

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hızı regülatörünün (1) ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama da o kadar hızlı olur. İşlem esnasında hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Maksimum işleme hızına, turbo düğmesine (3) basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullanmak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için Turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

Karıştırma Mili / Küçük porsiyon 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.

İkili çırpma aksesuarı (B)

İkili çırpma aksesuarını sadece pankek harcı, kek harcı, krema, yumurta akı ve patates püresi için kullanın. Aksesuarı pizza, makarna, tart veya ekmek gibi kıvamlı hamurlar ve yoğurtmalık hamurlar için kullanmayın.

Harç veya hamurlar için önce sıvı ve kıvamlı malzemeleri çırpın, ardından kuru malzemeleri sırayla ekleyin. Karışım çok yoğun olursa elinizle karıştırın.

Kap [7] ikili çırpma aksesuarı ile kullanılmamalıdır.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcılar [12/13] sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Motor hızı düştüğünde ve/veya güç-
48

lülü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

En iyi sonuçlar için «hc» doğrayıcıyı [12] kullanın. Et için uygun değildir.

Büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «mc» doğrayıcı [13] kullanın.

«hc» ve «mc» doğrayıcıları kullanırken içine koyulan yiyecek miktarı max çizgisini aşmamalıdır.

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

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

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

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

Bakım ve Temizleme (D)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm D.

Garanti ve Servis

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

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

Română

Înainte de utilizare



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

Piese și accesorii

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo (T)
- 4 Motor
- 5 Butoane de declanșare Easy-Click Plus
- 6 Axul blenderului
- 7 Cupă
- 8 Blender mini (Mâncare pentru bebeluși)
- 9 Cupă mini
- 10 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 11 Accesoriu cu paletă dublă
 - a Cutie de viteze cu buton de deblocare
 - b Palete
- 12 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
 - a Capac
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc

13 Accesoriu tocător de 500 ml

«mc»

- a Capac (cu angrenaj)
- b Lamă de tocare
- c Castron tocător
- d Inel anti-alunecare din cauciuc

Cum se utilizează aparatul

Setarea vitezei

Când activați butonul de turație variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă (1). Cu cât este mai mare valoarea setată, cu atât mai mare este turația de tocare. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de turație. Turația maximă de procesare poate fi atinsă apăsând butonul Turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul Turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de turație.

Piciorul de amestecare / Picior pasator pentru porții mici (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza Turbo.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu cu paletă dublă (B)

Utilizați paleta dublă numai pentru aluat de prăjituri, smântână, albușuri de ou și cartofi piure. Nu folosiți accesoriul pentru aluaturi groase și pentru frământarea aluaturilor pentru pizza, paste, pâine sau a aluaturilor fragede.

Pentru aluaturile fine sau aluaturile groase, bateți mai întâi ingredientele lichide până ce devin moi și cremoase, apoi adăgați treptat ingredientele uscate. Dacă amestecul devine prea dens, terminați procedura manual.

Capacul (7) nu trebuie utilizat cu accesoriul cu paletă dublă.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesoriul tocător (C)

Tocătoarele (12/13) sunt perfect adecvate pentru a toca brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

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

Folosiți tocătorul «hc» (12) pentru rezultate bune. Nu este adecvat pentru carne.

Folosiți tocătorul «mc» (13) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

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

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

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

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

Îngrijire și curățare (D)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea D.

Ελληνικά

Πριν τη χρήση



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

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Πλήκτρο Turbo (T)
- 4 Εξάρτημα μοτέρ
- 5 Κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7 Δοχείο
- 8 Άξονας μερίδων μπλέντερ (βρεφικές τροφές)
- 9 Δοχείο Mini
- 10 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι

Garanție și service

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

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați

www.braunhousehold.com.

- 11 Εξάρτημα διπλού αναδευτήρα
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης με κουμπί απασφάλισης
 - b Αναδευτήρες
- 12 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
 - a Καπάκι
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 13 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιήσετε το διαθέσιμο κουμπί ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (1). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση τόσο πιο μεγάλη είναι η ταχύτητα κοπής. Μπορείτε να ρυθμίζετε άνετα την ταχύτητα

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

Άξονας ανάμιξης / Άξονας μικρών μερίδων (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέισιγκ 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 διπλού αναδευτήρα (B)

Χρησιμοποιείτε το διπλό αναδευτήρα μόνο για τηγανίτες, κέικ, κρέμα, ασπράδια αυγών και λιωμένες πατάτες. Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για σφιχτές ζύμες και το ζύωμα ζύμης, όπως ζύμη πίτσας, ζυμαρικών, κουρού ή ψωμιού.

Για κουρκούτια ή ζύμες, κτυπήστε πρώτα τα υγρά συστατικά μέχρι να παρασκευαστεί μια ελαφριά και κρεμώδης σύσταση και μετά προσθέστε σταδιακά τα ξηρά συστατικά. Εάν το μείγμα γίνεται πολύ πυκνό, ολοκληρώστε με το χέρι.

Το δοχείο (7) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με το εξάρτημα διπλού αναδευτήρα.

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

Εξάρτημα κόφτη (C)

Οι κόφτες (12/13) είναι ιδανικοί για την κοπή σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

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

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «hc» (12) για κοπή σε λεπτά τεμάχια. Δεν ενδείκνυται για κρέας.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «mc» (13) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Για τον κόφτη «hc» και «mc», μην υπερβαίνετε την ποσότητα των συστατικών σε επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης. Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

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

Қазақ

Пюре жабдығы



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

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т ймесі (on/off)

- Кόψτε για δευτερόλεπτο με ταχύτητα Turbo.

Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα D.

Εγγύηση και Συντήρηση

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

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

- 3 Turbo т ймесі (Т)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 EasyClick Plus босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Блендердің бөлгіш білігі (бала тағамы)
- 9 Өлшеуіш ыдысы шағын
- 10 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 11 Қосарлы бұлғауыш
 - a Босату түймесі бар жылдамдық қорабы
 - b Бұлғауыштар

- 12 350 ml турау жабдығы «hc»
- a Қақпақ
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 13 500 ml турау жабдығы «mc»
- a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамды ын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өңдеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес болады. Орнатылған мән неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы солғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады. Ең жоғары өңдеу жылдамдығына турбо түймені (3) басу арқылы жетуге болады. Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай қуат импульстерін дереу беру үшін де қолдануға болады.

Араластырғыш білігі / Шағын мөлшер білігі (A)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, көже, бала

54

тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, турбо жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (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.

Қосарлы бұлғауыш (B)

Қосарлы бұлғауышты тек құймақ пен тортқа арналған қамырды, қаймақты, жұмыртқаның ағы мен картоп езбесін араластыру үшін пайдаланыңыз. Бұл керек-жарақты пицца, макарон, үгілмелі қамыр не нан сияқты ауыр қамырды илеу үшін пайдалануға болмайды.

Сұйық немесе қатты қамыр үшін әуелі сұйық құрамдастарын түсі ашық тартып, кілегей тәрізді болғанша шайқап, содан кейін біртіндеп құрғақ құрамдастарды қосыңыз. Егер қоспа тым тығыз болса, қолмен илеңіз.

Өлшер стақанды (7) қосарлы бұлғауышпен бірге пайдалануға болмайды.

Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (C)

(12/13) турауыштары қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

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

Жақсы нәтиже үшін «hc» турауышын (12) қолданыңыз. Ол етке жарамайды.

«mc» (13) турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«hc» және «mc» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

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

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе то-сап ретінде)

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоОазыт ыш а 3 °C температурамен 24 сағат а ойыОыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Турбо жылдамдығында 1 секунд кесіңіз.

Күту және тазалау (D)

Егжей-тегжейлі ақпаратты D бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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

Үлгі	HB501AI-MQ50xxxM
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 - 1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург
Бұйымды іске пайдалану
нұсқаулығына сәйкес өз
мақсатында пайдалану керек.
Бұйымның қызмет
мерзімі тұтынушыға сатылған
күннен бастап
2 жылды құрайды.

Импорттер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сушёвская 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

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.

Русский

Перед использованием



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

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (T)
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick Plus
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Порционный вал блендера (детское питание)
- 9 Маленький мерный стакан
- 10 Насадка-венчик
 - a Редуктор
 - b Венчик
- 11 Двойной венчик для взбивания (насадка)
 - a Передаточный механизм с кнопкой отсоединения
 - b Венчики

- 12 Насадка-измельчитель на 350 мл «hс»

- a Крышка
- b Нож-измельчитель
- c Чаша измельчителя
- d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 13 Насадка-измельчитель, 500 мл «mc»

- a Крышка (с передаточным механизмом)
- b Нож-измельчитель
- c Нож для колки льда
- d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

Использование прибора

Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скорости (1). Чем выше настройка, тем выше скорость измельчения. Поворачивая регулятор скорости, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Максимальную скорость обработки можно установить нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

Стержень блендера / Малый порционный вал (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.

Двойной венчик для взбивания (насадка) (В)

Используйте двойной венчик только для взбивания блинного теста, теста для кексов, сливок, яичных белков и картофельного пюре. Не используйте эту насадку для густого теста и замешивания

теста, например, для пиццы, песочного печенья или хлеба.

Для теста сначала взбейте жидкие ингредиенты до воздушно-кремовой консистенции, затем постепенно добавляйте сухие ингредиенты. Если смесь становится слишком густой, завершите процесс руками.

Не следует использовать мерный стакан (7) вместе с двойным венчиком для взбивания.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел В.

Насадка-измельчитель (С)

Измельчители (12/13) идеально подходят для измельчения твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

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

Для тонкого измельчения предназначен измельчитель «hc» (12). Он не подходит для измельчения мяса.

При использовании измельчителя «mc» (13) следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

При использовании измельчителей «hc» и «mc» следите, чтобы количество ингредиентов было

не выше уровня максимальной отметки.

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

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

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение секунды на скорости «Турбо».

EAC

Модель	HB501AI-MQ50xxxM
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	750 - 1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Уход и очистка (D)

Для получения подробной информации см. раздел D.

Гарантия и обслуживание

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

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

www.braunhousehold.com.

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

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

Імпортёр и ответственный за претензии
потребителей: ООО «Делонги»,
Россия,
127055, Москва, ул. Суцьевская, 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

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).

Українська

Перед використанням



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

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/
off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (T)

- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування
EasyClick Plus
- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка-блендер для порцій-
ної обробки (Babyfood)
- 9 міні Стакан
- 10 Насадка-вінчик
 - a коробка швидкостей
 - b вінчик
- 11 Насадка «міксер із двома
віничками»
 - a Корпус із двигуном усеред-
ніні та пусковою кнопкою на
ньому
 - b Вінички

- 12 насадку для нарізки 350мл «hc»
- a кришка
 - b ніж для нарізки
 - c ємність для нарізки
 - d протиковзне гумове кільце
- 13 насадку для нарізки 500 мл «mc»
- a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізки
 - c ніж для розколювання льоду
 - d ємність для нарізки

Як використовувати пристрій

Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим більша швидкість нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості. Максимальної швидкості обробки можна досягти шляхом натискання кнопки «turbo» (3). Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикати регулятор швидкості.

Насадка-блендер / Мала насадка для порційної обробки (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.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Насадка «міксер із двома віничками» (В)

Використовуйте міксер із двома віничками тільки для замішування тіста на млинці й тістечка, збивання сметани та яєчних білків і приготування картопляного пюре. Не використовуйте насадку для замішування твердого тіста й тіста, наприклад, на піцу, пасту, хліб, а також пісочного тіста.

Для приготування тіста спочатку збийте рідкі інгредієнти до стану легкої кремоподібної маси, після чого поступово додавайте сухі інгредієнти. Якщо суміш стає надто щільною, завершіть перемішування вручну.

Не використовуйте чашу (7) разом із насадкою «міксер із двома віничками».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

Насадка для нарізки (С)

Насадки для нарізки (12/13) ідеально пасують для подрібнення твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

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

Końcówka do siekania (12) przeznaczona jest w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Під час використання насадки «мс» (13) кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Під час використання насадок «мс» та «нс» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування,

звертайтеся до Керівництва з експлуатації Г.

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

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

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

Догляд та чищення (D)

Детальну інформацію дивіться в розділі D.

Гарантія та обслуговування

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

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

www.braunhousehold.com.

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التغليف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.



الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير EasyClick Plus
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 عمود خلط الأجزاء الصغيرة (لطعام الرضع)
- 9 وعاء صغير
- 10 ملحق خفق

- a علبه تروس السرعة
- b خفاق

11 ملحق الخفق المزدوج

- a علبه تروس مع زر تحرير
- b أجهزة الخفق

12 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»

- a غطاء
- b شفرة تقطيع
- c وعاء مفرمة
- d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

13 ملحق مفرمة 500 مللي «mc»

- a غطاء (مزود بترس)
- b شفرة تقطيع
- c شفرة تكسير الثلج
- d وعاء مفرمة
- e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كان الفرع أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة. يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضًا استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

محور الخلط / ذراع خلاط للكميات الصغيرة (A)

يعد الخلاط اليدوي رائعًا لتحضير التغميسات والمرق وطبقة السلطة الصلصات وأغذية الأطفال والمايونيز بالإضافة إلى المشروبات والعصائر والمخفوقات 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 الخفق المزدوج (B)

استخدم ملحق الخفق المزدوج فقط لعجينة البان كيك وعجينة الكيك والكرمه وبياض البيض والبطاطا المهروسة. لا تستخدم الملحق للعجائن الثقيل وعجن العجائن مثل البيتزا أو المعكرونة أو الفطائر قصيرة الأطراف أو الخبز. بالنسبة للضرب أو العجن، فاضرب أولاً المكونات السائلة حتى يخف قوامها وتصبح كالكرمه، ثم أضف المكونات الجافة تدريجيًا. وإذا أصبح الخليط كثيفًا جدًا، فأكمل باستخدام يديك. يجب عدم استخدام الدورق (7) مع ملحق الخفق المزدوج. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم B.

ملحق المفردة (C)

تُعد المفارم (13/12) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق. توقف فوراً عن التحضير عندما تنخفض سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

استخدم المفردة (12) «hc» للحصول على نتائج جيدة. ولكنها ليست مناسبة لفرم اللحوم.

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

أما للمفردة «mc» و «hc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

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

مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مغموطة أو «hc» هفروودة)

جرام أراسية 50

جرام الغسل الكرمي 75

(بنكهة الفانيليا) مللي ماء 70

• املاً وعاء المفردة «hc» بالأراسية والغسل الكرمي.

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

• أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).

• قم بالخلط لمدة ثانية واحدة بسرعة التربو

الرعاية والتنظيف (G)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم D.

الضمان والخدمة

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

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة

www.braunhousehold.com.