BRAUN

MultiQuick 5 Vario

Type 4191

Register your product
www.braunhousehold.com/register

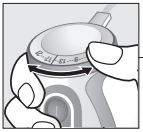
Hand blender

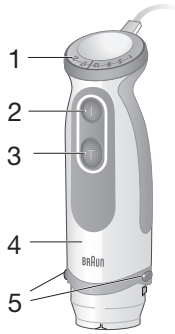
Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	37
Svenska	40
Suomi	43
Polski	46
Český	50
Slovenský	53
Magyar	57
Hrvatski	61
Slovenski	64
Türkçe	67
Română (RO/MD)	71
Ελληνικά	75
Қазақша	79
Русский	83
Українська	87
عربي	93

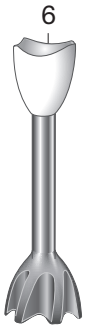
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

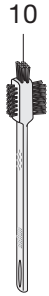
5722113184/05.18

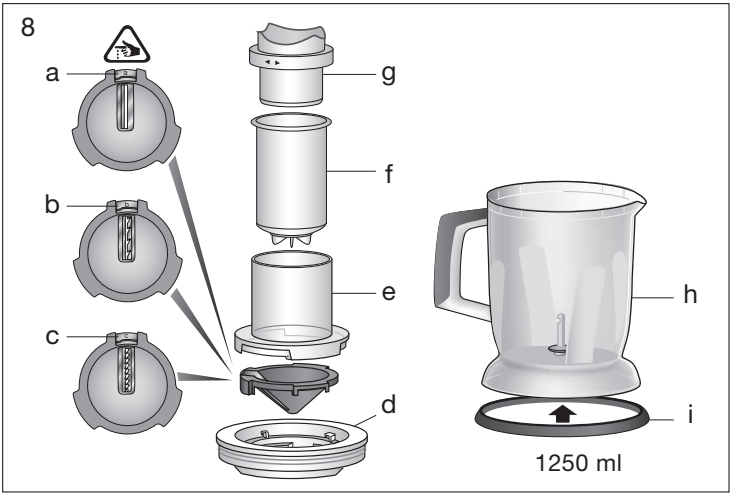
MQ 5060-5064 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab

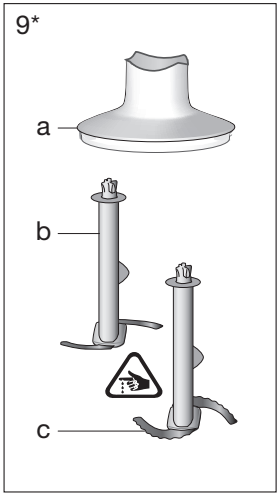




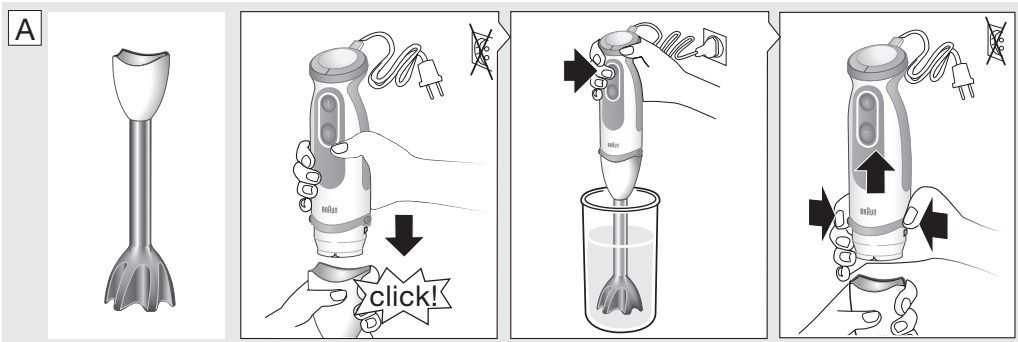


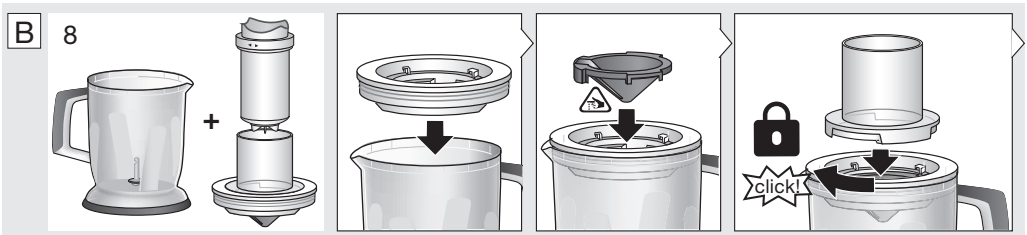


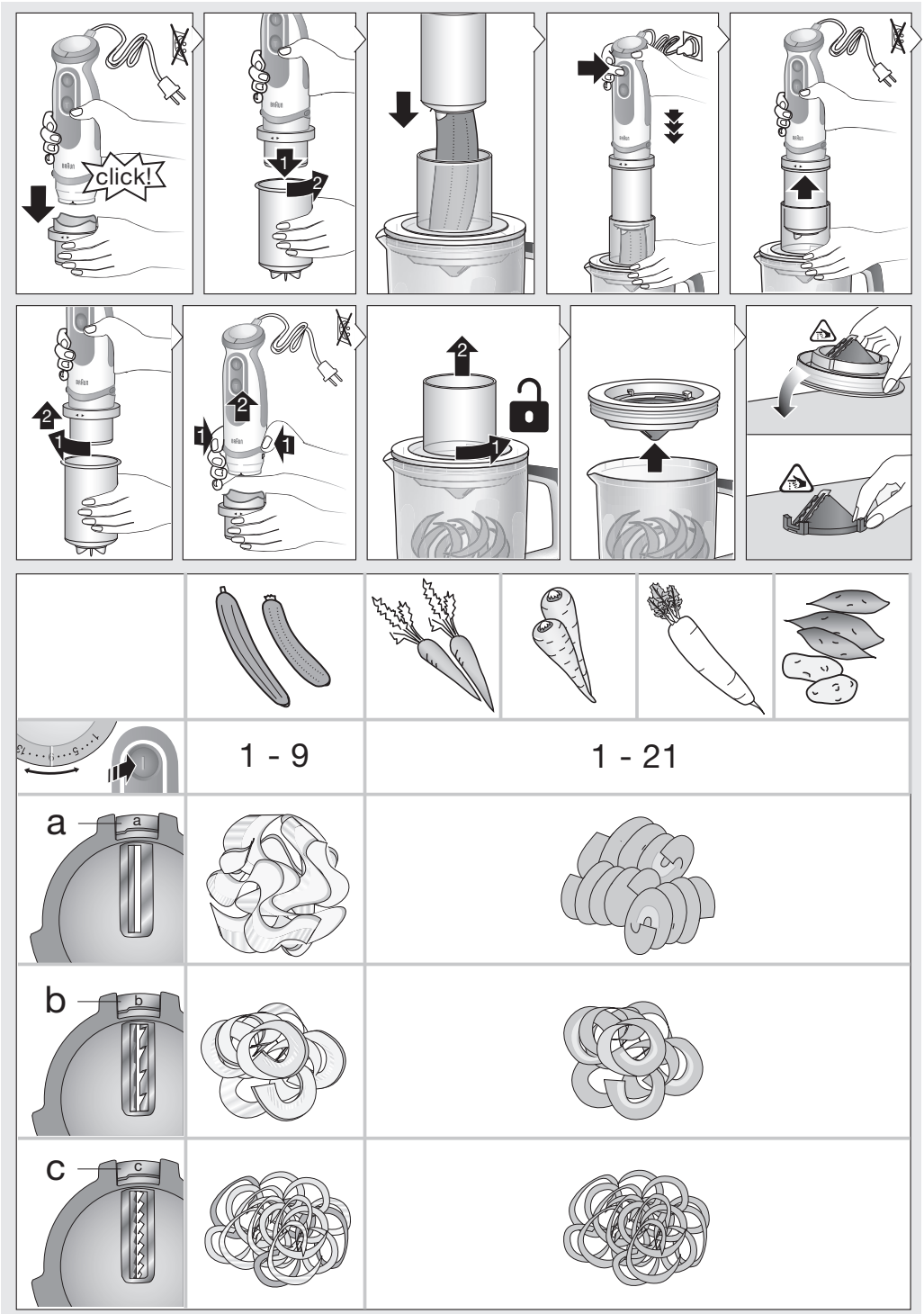




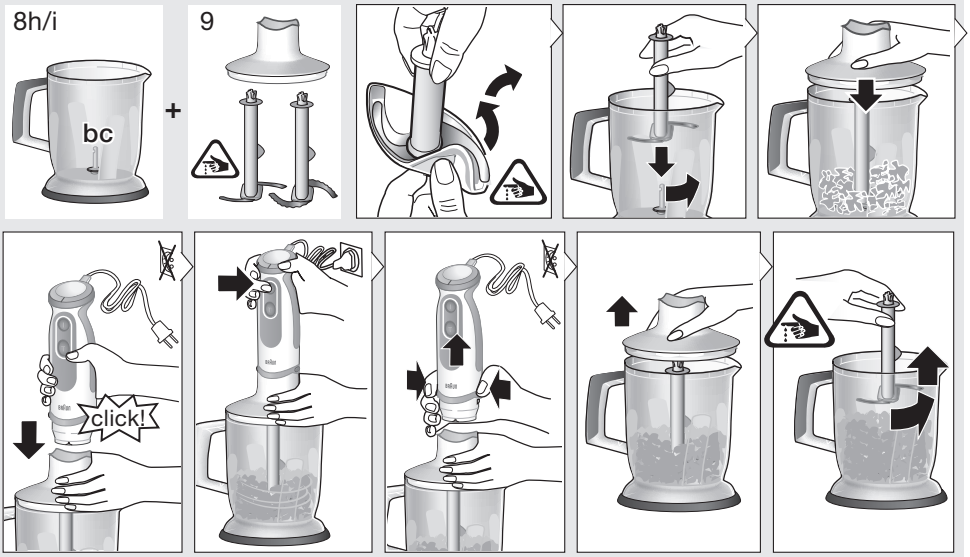
*certain models only





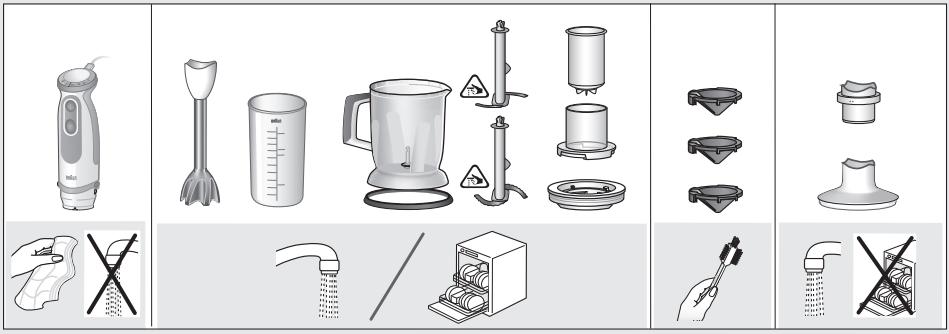

click!
1 - 9
1 - 21
a
b
c

C



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

D



Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät von Braun viel Freude.

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

Teile und Zubehör

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

Auspacken
Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton. Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der variablen Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwin-

digkeitsreglers (1). Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

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

Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung
- Klicken Sie den Pürierstab (6) auf das Motorteil, bis er hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und-Abbewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Entriegelungstasten (5), um den Pürierstab zu entfernen.

Vorsicht
- Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden. Lassen Sie den Mixstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Beispielrezept: Grünes Pesto
½ Knoblauchzehe
25 g Parmesan
20 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl
25 g getrocknete Tomaten
20 g Basilikum
Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Geben Sie alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit Turbo Geschwindigkeit, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Spiralschneider-Zubehör (B)

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

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

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

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

Vorsicht
- Das Spiralschneider-Zubehör (8) ist nicht für gefrorene Lebensmittel geeignet. Die Verarbeitung könnte die Klingen beschädigen.
- Löst sich die Verbindung zwischen Lebensmittel und Fixierkreuz, muss die Zutat erneut auf den Stopfer mit Fixierkreuz aufgesteckt werden.

- Stechen Sie hartes Gemüse / Obst (z. B. Karotten) zuerst auf das Fixierkreuz, bevor Sie es in den Einfüllschacht einführen.
- Für beste kulinarische Ergebnisse empfiehlt sich das Dämpfen von Germüsespiralen.
- Stellen Sie den Topf niemals in die Mikrowelle.

Beispiel Rezept: Vegetarische Muffins mit Chorizo-Wurst
300 g Karotten
200 g Kartoffeln
300 g Zucchini
60 g Chorizo-Wurst
4 Eier
¼ Teelöffel roter Pfeffer
1 Teelöffel gehackter Thymian
100 g gemahlener Edamer Käse
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Muffinförmchen

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

Zerkleinerer (C)

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

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

Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (8i) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

- Nehmen Sie vorsichtig den Messerschutz ab.
- Die Schneiden der Messer (9b/9c) sind sehr scharf! Halten Sie sie stets am Kunststoffschaft fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (8d). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (9a).
- Verwenden Sie zum Zerkleinern von Eis das Eismesser (9c) und füllen Sie maximal 7 Eiswürfel in den Zerkleinerungs-Topf (8i).
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (4) aneinander aus und lassen Sie sie einrasten.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z. B. Parmesankäse) immer mit höchster Geschwindigkeit.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die EasyClick Entriegelungstasten (5), um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.

Vorsicht

- Verwenden Sie den Zerkleinerer nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Wenn Sie das Gerät zum pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «bc» (9) mit speziellem Eismesser zerkleinert werden.
- Stellen Sie den Zerkleinerungs-Topf niemals in die Mikrowelle.

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

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich):
50 g Trockenpflaumen
70 g cremiger Honig
10 l Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

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

Pflege und Reinigung (D)

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

Die Gerätespezifikationen und diese Gebrauchs-anweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll.
Die Entsorgung kann über ein Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.

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

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design.
We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before Use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Always unplug and switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

1 Variable speed regulator
2 Variable speed button (on/off)
3 Turbo button (T)
4 Motor part
5 EasyClick Release buttons
6 Blender shaft
7 Beaker
8 1250 ml Spiralizer accessory
  a Pappardelle blade (insert)
  b Tagliatelle blade (insert)
  c Linguine blade (insert)
  d Tool holder
  e Filling tube
  f Pusher with fixing cross
  g Gear box
  h Bowl
  i Anti-slip rubber ring
9 Chopper accessory «bc»
  a Lid (with gear)
  b Chopping blade
  c Ice blade
10 Brush

Unpacking
Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

How to Use the Appliance

Setting the speed

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

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

Blending Shaft (A)

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

For best results, use the Turbo speed.

Assembly and Operation
- Attach the blending shaft (6) to the motor part until it clicks.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick release buttons (5) to detach the blending shaft.

Caution
- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.

Recipe Example: Green Pesto
½ garlic clove
25 g Parmesan cheese
20 g pine nuts
50 ml Olive oil
25 g dried tomatoes
20 g basil
Salt and pepper to taste
- Place all ingredients into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at Turbo speed until the desired consistency is achieved

Spiralizer Accessory (B)

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

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

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

Assembly and Operation
- The blades (8a/8b/8c) are very sharp! Always hold them by the side part and handle them carefully.
- Place the tool holder (8d) on the bowl (8h) and insert afterwards the blade carrier (8a/8b/8c).
- Then insert the filling tube (8e) and turn it clockwise so that it engages with a click.
- Align the motor part (4) with the gear box (8g) and push the pieces together until they click.
- Adapt the gear box to the pusher with fixing cross (8f) and turn it anti-clockwise until it locks.
- Fill the tube with food and make sure the fixing cross from the pusher spears in the center of the ingredient.
- Plug in the appliance, choose the right speed and slowly push the speared food down the tube.
- When processing is complete, unplug and detach the pusher with fixing cross from the gear box by turning it clockwise to unlatch it.
- Press the EasyClick release buttons (5) to detach the motor part.
- Disassemble the filling tube by turning it anti-clockwise.
- Take out the tool holder with the engaged blade carrier.
- Flip around to release the blade carrier and pour out the contents of the bowl.

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

Recipe example: Vegetable muffins with Chorizo sausage
300 g Carrots
200 g Potatoes
300 g Zucchini
60 g Chorizo sausage
4 Eggs
¼ tsp red pepper
1 tsp chopped thyme
100 g ground Edam cheese
Salt and Pepper to taste
Muffin cup papers
- Please follow the instructions above to spiralize the zucchini, potatoes and carrots.
- Steam vegetable spirals until they become al dente and drain.
- Cut Chorizo sausage and mix rest of ingredients.
- Put vegetable spirals into the muffin cup paper, add the mixed egg mass and bake in the oven until the mass becomes crisp.
- Serve with tomato sauce recommended.

Chopper Accessory (C)

The «bc» chopper (9) is perfectly suited for preparing shakes, drinks, purées, batter, crushed

ice or for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

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

Before Use
- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation
- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (9b/9c) are very sharp! Always hold them by the upper plastic part and handle them carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (9a).
- For ice crushing, use the special ice blade (9c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl.
- Align the chopper with the motor part (4) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick release buttons (5) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution
- Do not use the chopper accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- If using the appliance to purée hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Only the «bc» chopper accessory (9) with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

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

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)
50 g prunes
70 g creamy honey
10 ml water (vanilla-flavoured)
- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds.

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

Care and Cleaning (D)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The blade carriers can only be cleaned with the special brush.
- Do not immerse the gear box (8g) and the lid (9a) in water, nor place it in a dishwasher. The pieces can be rinsed under running water.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber ring from the bottom of the bowl for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

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

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

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

For UK Only

Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

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

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

Français

Nos produits sont conçus pour répondre aux normes de qualité, de fonctionnalité et de conception les plus élevées. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Attention

- Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soin et nettoyage.

Pièces et accessoires

1 Régulateur de vitesse variable
2 Bouton de vitesse variable (on/off)
3 Bouton turbo (T)
4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
5 Boutons de dégagement facile EasyClick
6 Pied mixeur
7 Bol gradué
8 Accessoire à spirale 1 250 ml
  a Lame pappardelle (insert)
  b Lame tagliatelle (insert)
  c Lame linguine (insert)
  d Porte-accessoire
  e Tube de remplissage
  f Poussoir avec croix de fixation
  g Boîte à engrenages
  h Bol
  i Anneau en caoutchouc anti-dérapant
9 Hacheur accessory «bc»
  a Couvercle (avec entraîneur)
  b Lame hachoir
  c Broyeur à glace
10 Brosse

Déballage
Sortez l'appareil du carton.
Retirez tous les morceaux d'emballage. Retirez les étiquettes restantes de l'appareil (ne retirez pas la plaque signalétique).

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage

est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse.

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

Manche de mixage (A)

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

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

Avertissement
- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.

Exemple de recette: Pesto vert
½ gousse d'ail
25 g de parmesan
20 g de pignons de pin
50 ml d'huile d'olive
25 g de tomates séchées
20 g de basilic
Sel et poivre au gout
- Mettez tous les ingrédients dans le verre doseur dans l'ordre de la liste ci-dessus.
- Placez le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixez à la vitesse turbo pour obtenir la consistance souhaitée.

Accessoire à spirale (B)

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

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

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

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

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

Exemple de recette: Muffins aux légumes et au chorizo

300 g de carottes
200 g de pommes de terre
300 g de courgettes
60 g de chorizo
4 œufs
¼ de cuillère à café de piment de Cayenne
1 cuillère à café de thym haché
100 g d'Edam râpé
Sel et poivre au gout
Moules à muffin en papier

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

Accessoire de hacheur (C)

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

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

Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (9d/10d/11e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protègelame en plastique.
- Les lames (9b/9c) sont très aiguisées! Les tenir toujours au niveau de la partie supérieure en plastique et les manier avec prudence.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir. Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (9a).
- Pour piler de la glace, utiliser le broyeur à glace spécial (9c) et mettre jusqu'à 7 glaçons dans le bol du hacheur.
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (4), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les EasyClick boutons de dégagement facile (5) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

Attention

- Ne pas utiliser les accessoires de hacheur avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Si l'appareil est utilisé pour réduire en purée des aliments chauds, s'assurer que le liquide ne bout pas. Laisser un peu refroidir les aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Seul l'accessoire de hacheur « bc » avec le broyeur à glace spécial peut être utiliser pour piler de la glace.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

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

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

50 g de pruneaux
70 g de miel crémeux
10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

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

Entretien et nettoyage (D)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (4) ni les entraîneurs (8a, 9a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les porte-lame peuvent uniquement être nettoyés à l'aide d'une brosse spéciale.
- Ne plongez pas la boîte à engrenages (8g) et le couvercle (9a) dans l'eau, ne les passez pas non plus au lave-vaisselle. Les éléments peuvent être rincés à l'eau courante.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Il est possible de retirer le socle antidérapant en caoutchouc sous chaque bol pour un nettoyage en profondeur.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

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

Ne jetez pas ce produit avec les ordures menageres lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre a un centre service agree Braun ou le deposer dans des sites de recuperation appropries conformement aux reglementations locales ou nationales en vigueur.

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

Español

Nuestros productos están fabricados para cumplir los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nuevo aparato Braun.

Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar el producto.

Cuidado

- «Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.»
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Desenchufe y apague el dispositivo siempre que se deje desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

Piezas y accesorios

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

Desembalaje
Extraiga la unidad de la caja.
Retire todas las piezas del embalaje. Retire cualquier etiqueta que encuentre en la unidad (no retire la placa de características).

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 alta sea la selección del ajuste, con más rapidez se picarán los alimentos. Puede ajustar

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

Brazo de batir (A)

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

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

Precaución
- Si utiliza el aparato para hacer puré con comida caliente en un cazo o una olla, retire el cazo u olla de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfríe ligeramente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No deje que la batidora de mano se quede en una sartén caliente sobre la estufa cuando no esté usándose.

Exemple de recette : Pesto vert
½ gousse d'ail
25 g de parmesan
20 g de pignons de pin
50 ml d'huile d'olive
25 g de tomates séchées
20 g de basilic
Sel et poivre au gout
- Mettez tous les ingrédients dans le verre doseur dans l'ordre de la liste ci-dessus.
- Placez le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixez à la vitesse turbo pour obtenir la consistance souhaitée.

Accesorio para cortar en espiral (B)

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

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

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

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

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

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

Exemple de recette : Muffins aux légumes et au chorizo

300 g de carottes
200 g de pommes de terre
300 g de courgettes
60 g de chorizo
4 œufs
¼ de cuillère à café de piment de Cayenne
1 cuillère à café de thym haché
100 g d'Edam râpé
Sel et poivre au gout
Moules à muffin en papier

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

Accesorio picador (C)

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

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

Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma anti-deslizante esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- Las cuchillas (9b/9c) son muy afiladas! Sujételas siempre por la pieza superior de plástico y sea cuidadoso al manejarlas.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador. Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (9a).
- Para picar hielo, utilice la cuchilla especial para hielo (9c) y coloque hasta 7 cubitos de hielo en el recipiente de la picadora.
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (4) y encájelos.
- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesado, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick (5) para separar el cuerpo del motor.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Precaución

- No utilice los accesorios de picadora con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.
- Si utiliza el aparato para hacer puré con alimentos calientes, asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que los alimentos se enfríen un poco para evitar el riesgo de quemaduras.
- Para picar cubitos de hielo solo es apto el accesorio de picadora con la cuchilla especial para hielo.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

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

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

50 g de ciruelas pasas
70 g de miel cremosa
10 ml de agua (sabor vainilla)

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

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

Cuidado y limpieza (D)

- Siempre limpie bien la batidora de mano después de usarla.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.

- No sumerja el cuerpo del motor (4) o las cajas de engranajes (8a, 9a) en agua u otro líquido. Límpiela sólo con un paño seco.
- Los portacuchillas únicamente se pueden limpiar con un cepillo especial.
- No sumerja el elemento de transmisión (8g) ni la tapa (9a) en agua, ni los introduzca en el lavavajillas. Las piezas se pueden enjuagar bajo un chorro de agua.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Puede quitar los anillos de goma antideslizantes de la parte inferior de los recipientes para una limpieza extra exhaustiva.
- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

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

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

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

Português

Os nossos produtos são concebidos de forma a cumprir os padrões mais elevados de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Atenção

- As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- Desligue sempre o aparelho e desconecte-o da tomada, quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar e armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

Peças e acessórios

1 Regulador de velocidade variável
2 Botão de velocidade variável (on/off)
3 Botão Turbo (T)
4 Peça do motor
5 Botões de libertação EasyClick
6 Pé da varinha
7 Copo
8 Acessório espiralizador 1250 ml
  a lâmina para Pappardelle (encaixe)
  b lâmina para Tagliatelle (encaixe)
  c lâmina para Linguine (encaixe)
  d Suporte de utensílios
  e Tubo de enchimento
  f Impulsor com cruz de fixação
  g Mecanismo de velocidades
  h Recipiente
  i Anel de borracha antiderrapante
9 Acessório picador de 1250 ml «bc»
  a Tampa (com engrenagem)
  b Lâmina picadora
  c Lâmina para gelo
10 Escova

Desembalar
Retire a unidade para fora da caixa. Retire todas as peças da embalagem.
Remova as etiquetas que possam existir na unidade (não remova a placa identificativa).

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 rápidos são os resultados do picador. Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade.

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

Eixo de mistura (A)

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

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

Atenção
- Se usar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes num tacho ou panela, retire-o da fonte de calor e certifique-se de que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Não deixe a varinha mágica pousada numa caçarola quente na placa quando não estiver a ser usada.

Exemplo de receita: Pesto verde
½ dente de alho
25 g de queijo Parmesão
20 g de pinhões
50 ml de azeite
25 g de tomate seco
20 g de manjericão
Sal e pimenta a gosto
- Coloque todos os ingredientes no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture na velocidade Turbo até atingir a consistência desejada.

Acessório espiralizador (B)

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

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

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

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

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

Exemplo de receita: Muffins de legumes com chouriço
300 g de cenouras
200 g de batatas

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

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

Acessório picador (C)

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

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

Antes da utilização

- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.
- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante está encaixado no fundo do recipiente picador.

Montagem e operação

- Remova cuidadosamente a cobertura de plástico da lâmina.
- As lâminas (9b/9c) são muito afiadas! Segure-as sempre pela parte superior de plástico e manuseie-as com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador. Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (9a).
- Para picar gelo, use a lâmina para gelo especial (9c) e coloque até 7 cubos de gelo no recipiente picador.
- Alinhe o picador com a peça do motor (4) e encaixe-os.
- Para operar o picador, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente picador com a outra.
- Pique sempre os alimentos mais duros (p. ex. queijo parmesão) à velocidade máxima.
- Quando tiver terminado de picar, desconecte da tomada e pressione os botões de libertação EasyClick (5) para desencaixar a peça do motor.
- Levante a tampa. Retire cuidadosamente a lâmina antes de vazar o conteúdo do recipiente. Para retirar a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

Atenção

- Não use os acessórios picadores com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- Se utilizar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes, assegure que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Apenas o acessório picador «bc» com a lâmina especial para gelo pode picar cubos de gelo.
- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

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

Exemplo de receita para «hc»: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas)
50 g de ameixas secas
70 g de mel cremoso
10 ml de água (com aroma de baunilha)

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

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

Cuidados e limpeza (D)

- Limpe sempre minuciosamente a varinha mágica após a utilização.
- Desconecte a varinha mágica da tomada antes de a limpar.
- Não submerja a peça do motor (4) ou as caixas de engrenagens (8a, 9a) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- Os suportes das lâminas só podem ser limpos com a escova especial.
- Não submerja o mecanismo de velocidades (8g) e a tampa (9a) em água, nem o coloque numa

máquina de lavar loiça. As peças podem ser lavadas sob água corrente.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Pode remover os anéis de borracha antiderrapantes do fundo dos recipientes para uma limpeza rigorosa adicional.
- Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (p. ex. cenouras), os acessórios podem ficar manchados. Passe óleo vegetal nessas peças antes de limpá-las por completo.

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

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

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

Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo apparecchio Braun risponda pienamente alle Vostre aspettative.

Prima dell'utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Attenzione

- Le lame sono molto affiliate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza die rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Spegnere e staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

Parti e accessori

1 Regolatore della velocità
2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
3 Tasto turbo (T)
4 Corpo motore
5 Tasti di rilascio EasyClick
6 Gambo frullatore
7 Bicchiere graduato
8 Accessori spiralizzatore1250 ml
  a Lama pappardelle (inserto)
  b Lama tagliatelle (inserto)
  c Lama linguine (inserto)
  d Supporto attrezzo
  e Tubo di alimentazione
  f Pestello con croce di trattenimento
  g Attacco
  h Recipiente
  i Anello di gomma anti scivolo
9 Accesorio picardor «bc»
  a Tapa (con engranaje)
  b Hoja picadora
  c Cuchilla para hielo
10 Spazzola

Disimballaggio
Prelevare l'unità dalla confezione. Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
Rimuovere eventuali etichette presenti sull'unità (non rimuovere la targhetta dati).

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 la velocità impostata, più veloce si trita il cibo. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità.

Premendo il tasto turbo (3) si raggiunge la velocità massima. È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Asta di miscelazione (A)

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

Montaggio e funzionamento

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

Attenzione

- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi in una padella o in una pentola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda sul piano di cottura quando non in uso.

Esempio di ricetta: Pesto verde

½ spicchio d'aglio
25 g di parmigiano
20 g di pinoli
50 ml di olio d'oliva
25 g di pomodori secchi
20 g di basilico
Sale e pepe q.b.

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

Accessori spiralizzatore (B)

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

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

Prima dell'utilizzo

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

Montaggio e funzionamento

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

Attenzione

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

Esempio di ricetta: Muffin alle verdure con chorizo

300 g di carote
200 g di patate
300 g di zucchine
60 g di chorizo
4 uova

¼ di cucchiaino di pepe di Caienna
1 cucchiaino di timo tritato
100 g di edamer grattugiato
Sale e pepe q.b.
Stampi di carta per muffin

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

Tritatutto (C)

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

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

Prima dell'utilizzo

- Innanzitutto tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.
- Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti-scivolo sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- Le lame (9b/9c) sono molto affilate! Maneggiarle sempre con cautela tenendole dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto. Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (9aa).
- Per tritare il ghiaccio utilizzare la speciale lama per ghiaccio (9c) e riempire il recipiente tritatutto con non più di 7 cubetti di ghiaccio.
- Allineare il tritatutto con il corpo motore (4) e agganciare le due parti fino allo scatto.
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente tritatutto con l'altra mano.
- Tritare sempre i cibi solidi (p.e. il parmigiano) alla massima velocità.
- Quando la tritatura è completata, scollegare e premere i tasti di rilascio EasyClick (5) per staccare il corpo motore.
- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

Attenzione

- Non usare i tritatutto con le lame tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.
- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi, accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per impedire il rischio di scottature.
- Solo il tritatutto «bc» con la speciale lama per ghiaccio consente di tritare i cubetti di ghiaccio.
- Non mettere mai i recipienti tritatutto nel forno a microonde.

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

Esempio di ricetta con «hc»: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare)
50 g di prugne secche
70 g di miele cremoso
10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

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

Cura e pulizia (D)

- Dopo l'uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione.
- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (4) o gli attacchi (8a, 9a) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- I porta lama possono essere puliti solamente con una spazzola adatta.
- Non immergere l'attacco (8g) e il coperchio (9a) in acqua e non lavarli in lavastoviglie. I pezzi possono essere sciacquati sotto l'acqua corrente.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere l'anello in gomma anti-scivolo dal fondo del recipiente.

- Durante la lavorazione di cibi ad alta concentrazione di pigmento (ad es. carote), gli accessori possono cambiare colore. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

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

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

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

Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de strengste normen inzake kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuw Braun-toestel.

Vóór gebruik

Lees de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt in zijn geheel zorgvuldig door.

Waarschuwing

- De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Ontkoppel of schakel het apparaat altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».

Onderdelen en accessoires

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

Uitpakken
Neem de eenheid uit de doos. Verwijder alle stukken van de verpakking.
Verwijder eventuele etiketten op de eenheid (zonder het typeplaatje weg te halen).

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 sneller de hakresultaten. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien.

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

Staafmixervoet (A)

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

Montage en bediening

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

Opgelet

- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan of pot, haal de pan of pot dan van het vuur en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de staafmixer niet in een warme pan op het vuur zitten wanneer u hem niet gebruikt.

Voorbeeld van een recept: Groene pesto

½ knoflookteen
25 g Parmezaanse kaas
20 g pijnboompitten
50 ml olijfolie
25 g gedroogde tomaten
20 g basilicum
Zout en peper naar smaak

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

Spiraalaccessoire (B)

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

Vóór gebruik

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

Montage en bediening

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

Opgelet

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

Voorbeeld van een recept: Groentenmuffins met chorizoworst

300 g wortels
200 g aardappelen
300 g courgettes
60 g chorizoworst
4 eieren
¼ theelepel rode peper

1 theelepel gehakte tijm
100 g gemalen Edam-kaas
Zout en peper naar smaak
Papieren muffin-kopjes

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

Hakmolen (C)

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

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

Voor gebruik

- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Controleer of de slipvrije rubberring is vastgemaakt aan de onderzijde van de hakkom.

Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes.
- De messen (9b/9c) zijn zeer scherp! Houd ze altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer ze voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom. Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (9a) erop.
- Voor het malen van ijs gebruikt u het speciale ijsmes (9c) en doet u maximaal 7 ijsblokjes in de hakkom.
- Breng de hakmolen op één lijn met het motordeel (4) en klik samen.
- Om de hakmolen te bedienen zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de hakkom met de andere hand.
- Hak harder voedsel (bijv. Parmezaanse kaas) altijd met maximale snelheid.
- Trek na het hakken de stekker uit en druk op de EasyClick-vrijgaveknoppen (5) om het motordeel los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

Opgelet

- Gebruik de hakmolens met hakmessen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.
- Indien u het apparaat gebruikt om puree te maken van warm voedsel, let er dan op dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Enkel het «bc» hakaccessoire met het speciale ijsmes mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetronoven.

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

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)
50 g pruimen
70 g romige honing
10 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.

Hak opnieuw gedurende 1,5 seconde.

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

Verzorging en reiniging (D)

- Reinig de staafmixer altijd grondig na gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (4) of de aandrijvingen (8a, 9a) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- De meshouders kunnen enkel worden schoongemaakt met de speciale borstel.
- Dompel de aandrijving (8g) en het deksel (9a) niet onder in water en plaats ze ook niet in een vaatwasser. De stukken kunnen gespoeld worden onder stromend water.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- U kunt de slipvrije rubberringen verwijderen van de onderzijde van de kommen voor een extra grondige reiniging.
- Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels), kunnen de

accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze reinigt.

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

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

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

Dansk

Vores produkter er udviklet til at opfylde de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og design.
Vi håber, at du rigtigt vil nyde din nye Braun-enhed.

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Bemærk

- Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

Dele og tilbehør

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

Udpakning
Tag enheden ud af kartonen. Fjern alle emballagestykker. Fjern eventuelt resterende etiketter på enheden (fjern ikke typeskiltet).

Sådan bruges apparatet

Valg af hastighed

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

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

Blenderskaft (A)

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

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

Forsigtig
- Hvis apparatet bruges til at purere varm mad i en saucegryde eller gryde, tag saucegryden eller gryden fra varmekilden og sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule for at undgå risiko for skoldning.
- Lad ikke håndblenderen stå i en varm gryde på kogepladen, når den ikke er i brug.

Opskriftseksempel: Grøn Pesto

½ hvidløgsfed
25 g parmesanost
20 g pinjekerner
50 ml olivenolie
25 g tørrede tomater
20 g basilikum
Smages til med salt og peber
- Læg alle ingredienser i bægeret i ovennævnte rækkefølge.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbo-hastighed, indtil den ønskede konsistens er nået.

Spiraltilbehør (B))

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

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

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

Samling og betjening
- Klingerne (8a/8b/8c) er meget skarpe! Hold dem altid på sidedelen og håndtér dem forsigtigt.
- Anbring værktøjsholderen (8d) på skålen (8h) og indsæt derefter klingeholderen (8a/8b/8c).
- Indsæt derefter påfyldningsrøret (8e) og drej det med uret, så det går i indgreb med et klik.
- Justér motordelen (4) med gearkassen (8g) og skub stykkerne sammen, indtil de klikker.
- Tilpas gearkassen til skubberen med fastgørelseskrydset (8f) og drej den mod uret, indtil den låses.
- Fyld røret med mad og sørg for, at fastgørelseskydset fra skubberen rammer i midten af ingrediensen.
- Tilslut apparatet, vælg den rigtige hastighed og skub langsomt den spiddede mad ned i røret.
- Når tilberedningen er færdig, tag stikket ud og løsn skubberen med fastgørelseskrydser fra gearkassen ved at dreje den med uret for at frigøre den.
- Tryk på EasyClick-frigørelsesknapperne (5) for at løsne motordelen.
- Afmontér påfyldningsrøret ved at dreje det mod uret.
- Tag værktøjsholderen ud med den fastgjorte klingeholder.
- Drej rundt for at løsne klingeholderen og hæld skålens indhold ud.

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

Opskriftseksempler: Vegetabilske muffins med Chorizo-pølse

300 g gulerødder
200 g kartofler
300 g squash
60 g Chorizo-pølse
4 æg
¼ tsk rød peber
1 tsk hakket timian
100 g reven Edamer-ost
Smages til med salt og peber
Muffins i papirkop
- Følg instruktionerne ovenfor for at lave spiraler af courgetter, kartofler og gulerødder.
- Damp grøntsagsspiralerne, indtil de bliver al dente og vandet trukket ud.
- Snit Chorizo-pølsen og bland resten af ingredienserne.
- Læg grøntsagsspiralerne i papirkoppen til muffins, tilsæt den blandede ægmasse og bag i ovnen, indtil massen bliver sprød.
- Servering med tomatsauce anbefales.

Hakketilbehør (C)

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

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

Før brugen
- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, sener og brusk fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

Samling og betjening
- Fjern forsigtigt plastikcoveret fra kniven.
- Knivene (9b/9c) er meget skarpe! Hold altid i dem i den øverste plastikdel og håndtér dem med forsigtighed.
- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift. Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (9a).
- Til at knuse is bruges den specielle iskniv (9c) og der fyldes op til 7 isterninger i hakkeskålen.
- Justér hakkeren ind med motordelen (4) og klik dem sammen.
- For at køre med hakkeren tændes der for apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden.
- Hak altid hårdere fødevarer (f.eks. parmesanost) ved fuld hastighed.
- Når hakningen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på EasyClick-frigørelsesknapperne (5) for at løsne motordelen.
- Løft låget op. Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne kniven, drej den lidt, træk den så af.

Forsigtig
- Brug ikke hakketilbehøret med hakkeknivene til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.
- Hvis du bruger apparatet til at purere varm mad, sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule af for at undgå risiko for skoldning.
- Det er kun «bc» hakketilbehøret med den specielle iskniv, der må bruges til at knuse isterninger.
- Sæt aldrig hakkeskålene i mikrobølgeovnen.

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

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg)
50 g svesker
70 g cremet honning
10 ml vand (med vanillesmag
- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Hak i 4 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 10 ml vand (med vanillesmag).
- Gentag hakning i 1,5 sekunder.

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

Pleje og rengøring (D)

- Rengør altid håndblenderen grundigt efter brugen.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Sænk ikke motordelen (4) eller gearenhederne (8a, 9a) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.
- Klingeholderne kan kun rengøres med specialbørsten.
- Dyp ikke gearkassen (8g) og låget (9a) i vand, og sæt den ikke i en opvaskemaskine. Delene kan skylles under rindende vand.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen.
- Anti-slip gummiringene kan fjernes fra bunden af skålene for en ekstra grundig rengøring.
- Ved tilberedning af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Aftør disse dele med vegetabilsk olie, før de rengøres.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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

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

Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

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

Deler og tilbehør

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

Utpakning
Ta enheten ut av esken.
Fjern all emballasjen. Fjern eventuelle gjenværende etiketter på enheten (ikke fjern typeskiltet).

Slik brukes apparatet

Innstilling av hastigheten

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

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

Miksekanal (A)

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

Montering og betjening

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

Forsiktig

- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat i en kasserolle eller kanne, så skal du fjerne kasserollen eller kannen fra varmekilden og påse at væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Ikke la håndmikseren forbli i en glovarm panne eller på kokeplaten når den ikke er i bruk.

Eksempel på oppskrift: Grønn pesto

½ hvitløksfedd
25 g parmesanost
20 g pinjenøtter
50 ml olivenolje
25 g tørkede tomater
20 g basilikum
Salt og pepper tilsettes

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

Spiralkuttertilbehør (B)

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

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

Før bruk

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

Montering og betjening

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

Forsiktig

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

Eksempel på oppskrift: Grønnsakmuffins med chorizopølser

300 g gulrøtter
200 g poteter
300 g zucchini
60 g chorizopølser
4 egg
¼ ts rød pepper
1 ts hakket timian
100 g malt edamerost
Salt og pepper tilsettes
Muffinsformer

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

Hakketilbehør (C)

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

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

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

Montering og betjening
- Ta plastikkdekslet forsiktig vekk fra bladene.
- Knivbladene (9b/9c) er veldig skarpe! Hold dem alltid i den øverste plastikkdelen og behandle dem varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen. Trykk den ned og drei den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (9a).
- For å knuse is benyttes den spesielle iskniven (9c), og opptil 7 isbiter helles inn i hakkebollen.
- Hakken synkroniseres med motordelen (4) og klikkes sammen på plass.
- For drift av hakken slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og hakkebollen med den andre.
- Hard mat (f.eks. parmesanost) skal alltid hakkes ved full hastighet.
- Når du er ferdig med å hakke, drar du ut kabelen og trykker på EasyClick-utløserknappene (5) for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne knivbladet skal det vris lett, og så dras av.

Forsiktig
- Ikke bruk hakketilbehøret med hakkeknivene til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder, f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.
- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat skal du påse av væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Kun «bc» hakketilbehør med den spesielle iskniven tillates til å knuse isbiter.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikro-bølgeovnen.

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

«hc» Eksempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg)
50 g svisker
70 g kremaktig honning
10 ml vann (vanilje-smak)
- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Hakk i 4 sekunder med med maksimal hastighet. Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak). Fortsett å hakke i 1,5 sekunder.

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

Pleie og rengjøring (D)

- Håndmikseren skal alltid rengjøres grundig etter bruk.
- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (4) eller girkassene (8a, 9a) skal aldri
- dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.“
- Knivholderne kan bare rengjøres med spesialbørsten.
- Girkassen (8g) og lokket (9a) skal aldri dyppes i vann eller settes i en oppvaskmaskin. Lokket kan skylles under rennende vann.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kan skrape på overflaten.
- Du kan fjerne antiskli gummiringene fra bunnen av bollene for ekstra grundig rengjøring.
- Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks., gulrøtter), kan tilbehøret bli missfarget. Tørk av delene med vegetabilsk olje før du rengjør dem.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

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

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

Svenska

Våra produkter är framtagna för att motsvara de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer bli nöjd med din nya Braun-apparat.

Före användning

Läs bruksanvisningen noga och i sin helhet innan du använder apparaten.

Varning

- Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Opptre varsomt når de skarpe kniv-bladene håndteres, bollen tømmes eller ved rengjøring.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

Delar och tillbehör

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

Uppackning
Lyft upp apparaten ur kartongen. Ta bort allt emballage. Ta bort eventuella kvarsittande etiketter från apparaten (ta inte bort märkskylten).

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 inställningen är desto snabbare får du ett hackningsresultat. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom att vrida på hastighetsregulatorn.

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

Mixerskaft (A)

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

Montering och hantering

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

Varning

- Om du använder apparaten för att mosa varm mat i en kastrull eller gryta ska du ta bort kastrullen eller grytan från värmekällan och se till att vätskan inte kokar. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Låt inte stavmixern vara kvar i en varm kastrull på spisen när den inte används.

Exempel på recept: Grön pesto

½ vitlöksklyfta
25 g parmesanost
20 g pinjenötter
50 ml olivolja
25 g torkade tomater
20 g basilika
Salt och peppar

- Häll alla ingredienser i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa i turboläget tills blandningen har uppnått önskad konsistens.

Tillbehör med grönsakssvarv (B)

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

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

Före användning

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

Montering och hantering

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

Varning

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

Exempel på recept: Grönsaksmuffins med chorizo

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

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

Hacktillbehör (C)

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

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

Före användning
- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.
- Se till att gummiringen för halkskydd sitter fast på undersidan av hackskålen.

Montering och hantering
- Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven.
- Knivarna (9b/9c) är mycket vassa! Håll dem alltid i den övre delen av plast och hantera dem varsamt.
- Placera kniven på tappen i mitten av hackskålen. Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (9a).
- Om du vill krossa is kan du använda den särskilda iskniven (9c) och lägga i upp till 7 isbitar i hackskålen.
- Rikta in hacktillbehöret mot motorenheten (4) och tryck tills du hör ett klick.
- Sätt igång apparaten när du vill använda hackaren. Håll motorenheten med ena handen och hackskålen med den andra under bearbetningen.
- Hacka alltid hårda matvaror (t.ex. parmesanost) på högsta hastighet.
- När du har hackat färdigt ska du dra ut nätsladden och trycka ner EasyClick-frikopplingsknapparna (5) för att lossa motorenheten.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du häller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

Varning
- Använd inte hacktillbehören med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffebönor, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- Om du använder apparaten för att mosa varma matvaror måste du se till att vätskan inte är kokhet. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Endast «bc»-hacktillbehöret med den särskilda iskniven får användas för att krossa isbitar.
- Ställ aldrig in hackskålarna i en mikrovågsugn.

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

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor)
50 g sviskon
70 g krämig honung
10 ml vatten (med vaniljsmak)
- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak). Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

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

Vård och rengöring (D)

- Rengör alltid stavmixern noggrant efter användning.
- Dra ut stavmixerns nätsladd före rengöringen.
- Sänk inte ner motorenheten (4) eller växellådorna (8a, 9a) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Knivenheterna kan endast rengöras med specialborsten.
- Sänk inte ner växellådan (8g) eller locket (9a) i vatten och diska dem inte i diskmaskin. Delarna kan sköljas under rinnande vatten.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kan repa ytan.
- Du kan ta bort gummiringarna för halkskydd från undersidan av skålarna om du vill rengöra apparaten extra noggrant.
- Om du bearbetar matvaror med hög pigmenthalt (t.ex. morötter) kan tillbehören bli missfärgade. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

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

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

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

Suomi

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

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

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

Osat ja lisävarusteet

1 Nopeussäädin
2 Nopeussäätöpainike (on/off)
3 Turbopainike (T)
4 Moottoriosa
5 EasyClick-vapautuspainikkeet
6 Sekoitinvars
7 Sekoituslasi
8 1250 ml spiraalilisävaruste
  a Pappardelle-terä (irto-osa)
  b Tagliatelle-terä (irto-osa)
  c Linguine-terä (irto-osa)
  d Työvälineen pidin
  e Täyttöputki
  f Työnnin, ristipää
  g Vaihde
  h Kulho
  i Kumirengas„
9 Pilkontalisävaruste «bc»
  a Kansi (ja ratas)
  b Pilkkomisterä
  c Jääterä
10 Harja

Purkaminen pakkauksesta
Ota laite ulos laatikosta.
Ota kaikki osat pois pakkauksesta. Irrota kaikki tarrat laitteesta (älä irrota arvokilpeä).

Laitteen käyttäminen

Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainiketta (2) painetaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen (1) asetusta. Mitä suurempi nopeusasetus, sitä nopeampi pilkkomistulos. 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.

Sekoitusvarsi (A)

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

Kokoaminen ja käyttö
- Kiinnitä sekoitusvarsi (6) moottoriosaan niin, että se napsahtaa paikoilleen.
- Aseta sekoitusvarsi sekoitettavien ainesten joukkoon. Kytke laite sitten päälle.
- Sekoita ainekset haluamaasi paksuuteen hitaalla pystyliikkeellä.
- Irrota sauvasekoittimen pistoke käytön jälkeen ja paina EasyClick-vapautuspainiketta (5) irrottaaksesi sekoitusvarren.

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

Esimerkkiresepti: Vihreä pesto
½ valkosipulin kynttä
25 g parmesaanijuustoa
20 g pinjansiemeniä
50 ml oliiviöljyä
25 g kuivattua tomaattia
20 g basilikaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan
- Pane kaikki aineet kannuun edellä luetellussa järjestyksessä.
- Laita sauvasekoitin kannun pohjalle. Sekoita turbonopeudella, kunnes sakeus on haluttu.

Spiraalileikkuri (B)

Spiraalilisävaruste soveltuu erinomaisesti kaikenlaisten kasvispastojen, salaattien ja koristeellisten hedelmäannosten valmistamiseen

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

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

Kokoaminen ja käyttö
- Terät (8a/8b/8c) ovat erittäin teräviä! Tartu aina sivuosaan ja käsittele teriä varovasti.
- Aseta työvälineen pidin (8d) kulhon (8h) päälle ja kiinnitä sitten teräkiekko (8a/8b/8c).
- Aseta täyttöputki (8e) paikoilleen ja käännä myötäpäivään, kunnes se naksahtaa kiinni.
- Kohdista moottoriosa (4) vaihteeseen (8g) ja paina osia yhteen, kunnes ne naksahtavat kiinni.
- Sovita vaihde työntimen ristipäähän (8f) ja käännä vastapäivään, kunnes se lukkiutuu.
- Täytä putki ruoka-aineella ja varmista, että työntimen ristipää tunkeutuu aineen keskiosaan.
- Työnnä pistoke pistorasiaan, valitse oikea nopeus ja paina ruoka-ainetta hitaasti alaspäin pitkin putkea.
- Kun prosessointi on valmis, irrota pistoke pistorasiasta ja ristipäinen työnnin vaihteesta kääntämällä myötäpäivään.
- Irrota moottoriosa painamalla EasyClick-vapautuspainiketta (5)
- Irrota täyttöputki kääntämällä sitä vastapäivään.
- Ota työvälineen pidin ja teräkiekko pois.
- Vapauta teräkiekko ympäri kääntämällä ja kaada sisältö kulhosta.

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

Esimerkkiresepti: Kasvismuffini chorizo-makkaran kera
300 g porkkanaa
200 g perunaa
300g zucchinia
60 g chorizo-makkara
4 munaa
¼ tlk punapippuria
1 tlk hienonnettua timjamia
100 g edamraastetta
Suolaa ja pippuria maun mukaan
Paperimuotteja
- Leikkaa zucchini, perunat ja porkkanat spiraaleiksi edellä olevien ohjeiden mukaisesti.
- Höyrytä kasvisspiraaleja, kunnes ne ovat al dente, ja valuta.
- Leikkaa chorizo-makkara ja sekoita loput aineet.
- Pane kasvisspiraalit paperimuottiin, lisää sekoitettu munamassa ja paista uunissa, kunnes massa on rapeaa.
- Lisukkeeksi suositellaan tomaattikastiketta.

Pilkontalisävaruste (C)

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

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Ennen käyttöä
- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.

- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö
- Irrota muovisuoja varoen terästä.
- Terät (9b/9c) ovat erittäin teräviä! Pitele niitä aina muoviosasta ja käsittele niitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (9a) paikoilleen.
- Käytä jään murksaamiseen jääterää (9c) laittaen enintään 7 jääkuutiota pilkontakulhoon.
- Kohdista pilkontalisävaruste moottoriosan (4) kanssa ja napsauta ne yhteen.
- Käynnistä laite käyttääksesi pilkontalisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja pilkontakulhoa toisella.
- Pilko kova ruoka (kuten parmesaanijuusto) aina täydellä nopeudella.
- Kun olet pilkkonut ainekset, irrota pistoke ja paina vapautuspainikkeita (5) irrottaaksesi moottoriosan.
- Nosta kansi ylös. Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

Varoitus
- Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (9/10/11) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Jos käytät laitetta kuuman ruoan soseutukseen, varmista että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkontalisävarusteella voi murskata jääkuutioita.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoja mikroaaltouuniin.

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

«hc» – esimerkkiresepti: Hunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi)
50 g kuivattuja luumuja
70 g juoksevaa hunajaa
10 ml vettä (vaniljalla maustettua)
- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Pilko 4 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka pilkkomista 1,5 sekuntia.

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

Hoito ja puhdistus (D)

- Puhdista sauvasekoitin aina huolella käytön jälkeen.
- Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (4) tai käyttöpyörästöä (8a, 9a) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Teräkiekot voidaan puhdistaa vain erikoisharjalla.
- Älä upota vaihdetta (8g) ja kantta (a) veteen tai laita tiskikoneeseen. Osat voidaan huuhdella juoksevassa vedessä.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Voit irrottaa liukumattoman kumirenkaan kulhon pohjasta voidaksesi puhdistaa sen erityisen hyvin.
- Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita), lisävaruste saattaa värittyä. Pyyhi nämä osat vihannesöljyllä ennen puhdistamista.

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

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

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

Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, aby spełniać najwyższe standardy w zakresie jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Mamy nadzieję, że nowy produkt firmy Braun spełni Państwa oczekiwania.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

- Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania misy i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzania lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.

Części i osprzęt

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

Rozpakowywanie
Wyciągnij urządzenie z opakowania. Zdemontuj wszystkie elementy opakowania. Zdemontuj wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu (nie usuwaj tabliczki znamionowej).

Jak korzystać z urządzenia

Ustawianie prędkości

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

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

Trzonek blendera (A)

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

Montaż i obsługa

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

Uwaga

- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności w rondlu lub garnku należy w pierwszej kolejności wyłączyć palnik kuchenki i sprawdzić czy płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie należy pozostawiać nieużywanego blendera w gorącym naczyniu lub na kuchence.

Przykładowy przepis: Zielone pesto

½ ząbka czosnku
25 g parmezanu
20 g orzeszków pinii
50 ml oliwy z oliwek
25 g suszonych pomidorów
20 g bazylii
sól i pieprz do smaku

- Umieścić wszystkie składniki w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.
- Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksować z prędkością turbo do czasu uzyskania pożądanej konsystencji.

Akcesorium Szatkownica spiralna (B)

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

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

Przed użyciem

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

Montaż i obsługa

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

Ostrożnie

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

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

Przykładowy przepis: Babeczki warzywne z kiełbasą chorizo

300 g marchwi
200 g ziemniaków
300 g cukinii
60 g kiełbasy chorizo
4 jajka
¼ łyżeczki czerwonej papryki
1 łyżeczka posiekanego tymianku
100 g zmielonego sera edamskiego
sól i pieprz do smaku
Papierowe foremki do babeczek

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

Końcówka do siekania (C)

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

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

Przed użyciem

- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy znajduje się na spodzie misy do siekania.

Montaż i obsługa

- Usuń ostrożnie plastikową osłonę z ostrza.
- Ostrza (9b/9c) są bardzo ostre! Chwytaj ostrza za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nimi ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu misy do siekania.Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (9a).
- Do kruszenia lodu używaj ostrza (9c) i napełniaj misę do siekania maksymalnie 7 kostkami lodu.
- Ustaw w jednej linii końcówkę do siekania i silnik (4) i przyciśnij oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Aby użyć ostrza do siekania należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę do siekania.
- Produkty twarde (np. parmezan) siekaj z maksymalną prędkością.
- Po zakończeniu siekania odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie naciśnij przyciski zwalniania blokady EasyClic (5), aby odłączyć korpus silnika.
- Zdejmij pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę. Aby usunąć ostrze przekręć je delikatnie i wyciągnij.

Ostrożnie

- Nie używaj końcówki do siekania (9/10/11) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności należy upewnić się, że płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia, należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie specjalnego ostrza «bc».
- Nie wolno podgrzewać misy do siekania kuchence mikrofalowej.

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

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

50 g suszonych śliwek
70 g kremowego miodu
10 ml wody (z aromatem waniliowym)

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

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

Konserwacja i czyszczenie (D)

- Po użyciu wyczyść dokładnie całe urządzenie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz blender od źródła zasilania.
- „Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (4) i
- przekładni (8a, 9a) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.“
- Tarcze można czyścić wyłącznie specjalną szczotką.
- Nie zanurzaj przekładni (8g) ani pokrywy (9a) w wodzie, nie umieszczaj ich także w zmywarce. Części można myć pod bieżącą wodą.
- Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- W celu wykonania kompletnego czyszczenia należy zdjąć antypoślizgowy pierścień gumowy.
- Podczas obróbki produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchwi) może dojść do przebarwienia osprzętu. Przed umyciem należy takie części przetrzeć olejem jadalnym.

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

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

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

Český

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost.

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

Pozor

- Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktáži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

Díly a příslušenství

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

Vybalení
Vyjměte přístroj z kartonu.
Odstraňte všechny kusy obalu. Sejměte všechny štítky na přístroji (neodstraňujte výkonový štítek).

Jak používat přístroj

Nastavení rychlosti

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

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

Šlehací násada (A)

Ruční šlehač se skvěle hodí k přípravě dipů, omáček, salátových dresinků, polévek, kojenecké stravy a také nápojů, smoothies a mléčných koktejlů. Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Sestavení a obsluha

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

Pozor

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

Příklad receptu: Zelené pesto

½ stroužku česneku
25 g parmazánu
20 g piniových ořechů
50 ml olivového oleje
25 g sušených rajčat
20 g bazalky
sůl a pepř pro ochucení

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

Příslušenství spirálového kráječe (B)

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

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

Před použitím

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

Sestavení a obsluha

- Nože (8a/8b/8c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za boční část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umístěte držák nástrojů (8d) na nádobu (8h) a poté vložte nosič nože (8a/8b/8c).
- Poté vsaďte plnicí trubici (8e) a otočte jí ve směru hodinových ručiček tak, aby zapadla s klapnutím.
- Zarovnejte část motoru (4) s převodovkou (8g) a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Přizpůsobte převodovku posunovači s fixačním křížem (8f) a otočte jej proti směru hodinových ručiček tak, aby se zaaretoval.
- Naplňte trubici potravinami a ujistěte se, že fixační kříž z posunovače uprostřed napichuje přísadu.
- Zapojte přístroj, vyberte správnou rychlost a pomalu tlačte napíchnutou potravinu dolů trubicí.
- Po dokončení zpracování odpojte přístroj a odstraňte posunovač s fixačním křížem z převodovky otočením ve směru hodinových ručiček pro odjištění.
- Stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick (5) pro odstranění části motoru.
- Demontujte plnicí trubici otočením proti směru hodinových ručiček.
- Vyjměte držák nástrojů s připevněným nosičem nože.
- Otočte pro uvolnění nosiče nože a vysypte obsah nádoby.

Pozor

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

Příklad receptu: Zeleninové muffiny se salámem Chorizo

300 g mrkve
200 g brambor
300 g cukety
60 g salámu Chorizo
4 vejce
¼ čajové lžičky papriky
1 čajovou lžičku sekaného tymiánu
100 g eidamu
sůl a pepř pro ochucení
Papírové košíčky na muffiny

- Řiďte se výše uvedenými pokyny pro vytvoření spirál z cuket, brambor a mrkví.
- Napařujte zeleninové spirály do konzistence al dente a vysušte je.
- Nakrájejte salám Chorizo a rozmixujte zbytek přísad.
- Vložte zeleninové spirály do papírových košíčků na muffiny, přidejte rozmixovanou vaječnou

hmotu a pečte v troubě, dokud nebude hmota křehká.
- Doporučuje se servírovat s rajskou omáčkou.

Příslušenství na sekání (C)

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

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

Před použitím
- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek připevněný na spodku sekací nádoby.

Sestavení a obsluha
- Opatrně sejměte plastový kryt z nože.
- Nože (9b/9c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za horní plastovou část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby. Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (9a).
- K drcení ledu použijte speciální nůž na led (9c) a naplňte až 7 kostek ledu do sekací nádoby.
- Zarovnejte sekáček s částí motoru (4) a zaklapněte je do sebe.
- Pro provoz sekáčku zapněte přístroj. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a sekací nádobu druhou.
- Vždy sekejte tvrdší potraviny (např. parmazán) plnou rychlostí.
- Po dokončení sekání odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka EasyClick (5) pro sejmutí části motoru.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmutí nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

Pozor
- Nepoužívejte příslušenství na sekání se sekacími noži ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrnek, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin se ujistěte, že tekutina nevře. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Pouze příslušenství na sekání «bc» se speciálním nožem na led je dovoleno pro drcení ledových kostek.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

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

Příklad receptu «hc»: Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)
50 g švestek
70 g krémového medu
10 ml vody (ochucené vanilkou)
- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy.

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

Péče a čištění (D)

- Po použití vždy ruční mixér důkladně vyčistěte.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte část motoru (4) ani převodovky (8a, 9a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Nosiče nože lze čistit pouze speciálním kartáčem.
- Neponořujte převodovku (8g) a víko (9a) do vody, nevkládejte je do myčky na nádobí. Díly lze opláchnout pod tekoucí vodou.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmout protiskluzové pryžové kroužky ze spodku nádob.
- Při zpracovávání potravin s vysokým obsahem
- barviva (např. mrkev) může příslušenství změnit
- barvu. Otřete tyto díly před čištěním rostlinným
- olejem.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

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

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

Slovenský

Naše produkty sa vyrábajú tak, aby spĺňali tie najprísnejšie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Pevne veríme, že obsluha spotrebiča Braun bude pre vás príjemným zážitkom.

Pred použitím

Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte celý návod na použitie.

Upozornenie

- Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vysypaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je prístroj bez dozoru a pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja ho vypnite a vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákazníckyservis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Diely a príslušenstvo

1 Regulátor variabilnej rýchlosti
2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
3 Tlačidlo Turbo (T)
4 Diel motora
5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
6 Tyčový mixovací nadstavec
7 Nádoba
8 1250 ml špirálovité príslušenstvo
  a Čepeľ Pappardelle (vložka)
  b Čepeľ Tagliatelle (vložka)
  c Čepeľ Linguine (vložka)
  d Držiak náradia
  e Plniaca trubica
  f Zatláčač s upevňovacím krížom
  g Prevodovka
  h Miska
  i Protišmykový gumený krúžok
9 Doplnkový krájač «bc»
  a Veko (s prevodom)
  b Čepeľ na krájanie
  c Čepeľ na ľad
10 Kefka

Rozbalenie
Vyberte spotrebič z kartóna.
Odstráňte všetky prvky balenia. Zo spotrebiča odstráňte akékoľvek prípadné existujúce štítky (neodstraňujte menovitý štítok).

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 sú výsledky sekania rýchlejšie. 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.

Hriadeľ mixéra (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

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

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

Príklad receptu: Zelené pesto

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

Špirálové príslušenstvo (B)

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

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

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

Montáž a obsluha
- Čepele (8a/8b/8c) sú veľmi ostré! Vždy ich držte za bočnú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Držiak náradia (8d) umiestnite na misku (8h) a následne vložte držiak čepele (8a/8b/8c).
- Následne zapojte plniacu trubicu (8e) a otočte ju v smere otáčania hodinových ručičiek, aby zapadla s kliknutím.
- Diel motora (4) zarovnajte s prevodovkou (8g) a diely vzájomne do seba zatlačte, kým nezakliknú.
- Prevodovku prispôsobte zatláčaču s upevňovacím krížom (8f) a otočte ju proti smeru otáčania hodinových ručičiek, kým sa neuzamkne.
- Naplňte trubicu jedlom a uistite sa, že upevňovací kríž od bodcov zatláčača prechádza stredom prísady.
- Zapojte spotrebič, vyberte si správnu rýchlosť a pomali zatláčajte prekrajované potraviny do trubice.
- Keď sa spracovanie dokončí, vypnite a odpojte zatláčač s upevňovacím krížom z prevodovky tak, že ho otočíte v smere hodinových ručičiek a otvoríte ho.
- Zatlačte uvoľňovacie tlačidlá EasyClick (5), aby ste odpojili motorovú časť.
- Rozoberte plniacu trubicu tak, že ju otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek.
- Vyberte držiak nástroja so zapojeným držiakom čepele.
- Preklopte, aby ste uvoľnili držiak čepele a vyliali obsah misky.

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

Príklad receptu: Zeleninové muffiny s klobásou Chorizo

300 g mrkvy
200 g zemiakov
300 g Zucchini
60 g klobásy Chorizo
4 vajcia
¼ čajovej lyžičky červeného korenia
1 čajová lyžička posekaného tymiánu
100 g pomletého edamu
soľ a korenie na ochutenie
Papierové košíčky na muffiny

- Postupujte podľa vyššie uvedených pokynov, aby ste zucchini, zemiaky a mrkvy nakrájali na špirálky.
- Zeleninové špirálky pripravujte na pare, kým nebudú polomäkké a zlejte ich.
- Klobásu Chorizo nakrájajte a zmiešajte ju s ostatnými prísadami.
- Do papierového košíčka na muffiny dajte zeleninové špirálky, pridajte zmixovanú vaječnú hmotu a pečte v rúre, kým nebude masa chrumkavá.
- Odporúča sa podávať s paradajkovou omáčkou.

Doplnkový krájač (C)

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

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

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

Montáž a obsluha
- Opatrne odstráňte plastový kryt z čepele.
- Čepele (9b/9c) sú mimoriadne ostré! Vždy ich držte za hornú plastovú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača. Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasaďte veko (9a).
- Pri drvení ľadu použite špeciálnu čepeľ na ľad (9c) a vložte max. 7 kociek ľadu do misky krájača.
- Zarovnajte krájač s dielom motora (4) a zacvaknite ich dohromady.
- Ak chcete prevádzkovať krájač, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a druhou rukou misku krájača.
- Tvrdšie potraviny (napr. parmezán) vždy krájajte pri maximálnych otáčkach.
- Po dokončení krájania spotrebič odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami EasyClick (5).
- Zdvihnite veko. Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

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

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

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka)
50 g sliviek
70 g krémového medu
10 ml vody (s príchuťou vanilky)
- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 10 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Pokračujte v sekaní ďalších 1,5 sekundy.

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

Starostlivosť a čistenie (D)

- Ručný mixér po použití vždy dôkladne vyčistite.
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (4) ani prevodovky (8a, 9a) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Držiaky čepelí sa dajú čistiť len pomocou špeciálnej kefky.
- Prevodovku (8g) a veko (9a) neponárajte do vody a ani ich nedávajte do umývačky riadu. Diely sa dajú opláchnuť pod tečúcou vodou.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Ak chcete misky dôkladne vyčistiť, môžete z nich odstrániť protišmykové gumené krúžky.
- Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farbív (napr. mrkva) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred čistením utrite tieto diely rastlinným olejom.

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

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

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

Magyar

Termékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használja majd új Braun készülékét.

Használat előtt

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.

Figyelem

- A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.

Alkatrészek és tartozékok

1 Állítható sebességszabályzó
2 Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
3 Turbogomb (T)
4 Motorrész
5 EasyClick kioldógombok
6 Mixelőrúd
7 Keverőedény
8 1250 ml-es spirálvágó tartozék
  a Pappardelle vágókés (betét)
  b Tagliatelle vágókés (betét)
  c Linguine vágókés (betét)
  d Eszközfoglalat
  e Töltőcső
  f Rögzítőtüskével ellátott nyomórúd
  g Forgórész-ház
  h Tál
  i Csúszásgátló gumigyűrű
9 Aprítótartozék «bc»
  a Fedél (forgóresszel)
  b Aprítópenge
  c Jégpenge
10 Kefel

Kicsomagolás
Vegye ki a készüléket a kartondobozból.
A csomagolás minden részét távolítsa el. Távolítson el minden lehetséges címkét a készülékről (de hagyja ott az adattáblát).

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 gyorsabban megy végbe az aprítás. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja a sebességszabályzó elforgatásával.

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

Keverőszár (A)

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

Összeszerelés és működtetés

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

Figyelem

- Ha a készülékkel forró ételt pürésít lábasban, a lábast távolítsa el a hőforrástól, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- A használaton kívüli botmixert ne hagyja a forró lábasban tűzhelyen.

Recept (példa): Zöld pesto

½ fokhagymagerezd
25 g parmezán sajt
20 g fenyőmag
50 ml olívaolaj
25 g szárított paradicsom
20 g bazsalikom
só és bors ízlés szerint

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

Spirálvágó tartozék (B)

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

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

Használat előtt

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

Összeszerelés és működtetés

- A vágókések (8a/8b/8c) nagyon élesek! Mindig az oldalsó résznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.
- Helyezze az eszközfoglalatot (8d) a tálra (8h), majd helyezze be a vágókéstartó részt (8a/8b/8c).
- Azután helyezze be a töltőcsövet (8e) és forgassa azt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattan.
- A motorrészt (4) illessze a forgórész-házhoz (8g), és a részeket nyomja össze, amíg kattanó hangot nem hall.
- Illessze a forgórész-házat a rögzítőtüskével ellátott nyomórúdhoz (8f), és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva rögzítse a helyére.
- Töltse meg a töltőcsövet élelmiszerrel és ellenőrizze, hogy a nyomórúd rögzítőtüskéje a hozzávaló középpontjánál helyezkedik-e el.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, válassza ki a megfelelő sebességfokozatot és nyomja lassan lefelé a töltőcsőben az élelmiszert.
- A művelet végeztével húzza ki a konnektorból a hálózati vezetéket, és az óramutató járásával megegyező irányba forgatva válassza le a rögzítőtüskével ellátott nyomórudat a forgórész-házról.
- A motorrész leválasztásához nyomja meg az EasyClick kioldógombokat (5).
- Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szedje szét a töltőcsövet.
- Vegye ki az eszközfoglalatot a behelyezett vágókéstartó résszel együtt.
- Elforgatva távolítsa el a vágókéstartó részt, majd ürítse ki a tál tartalmát.

Figyelem

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

Recept (példa): Zöldséges muffinok Chorizo kolbásszal

300 g sárgarépa
200 g burgonya

300 g cukkini
60 g Chorizo kolbász
4 db tojás
¼ teáskanál pirospaprika
1 teáskanál apróra vágott kakukkfű
100 g reszelt edami sajt
só és bors ízlés szerint
Muffinpapírok

- A fenti útmutatás követésével vágja spirálformára a cukkinit, a burgonyát és a sárgarépát.
- Addig párolja a zöldségeket, amíg azok „al dente" állagúak nem lesznek.
- Vágja össze a Chorizo kolbász és keverje össze a maradék hozzávalókkal.
- Adagolja a zöldségspirálokat a muffinpapírokba, adja hozzájuk az összekevert tojásmasszát és süsse a sütőben, amíg ropogósra nem sül.
- Tálalja paradicsomszósszal.

Aprítótartozék (C)

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

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

Használat előtt

- A könnyebb aprítás érdekében az élelmiszert vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, az inakat és a hártyás részeket.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű az aprítótál alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés

- Óvatosan távolítsa el a pengéről a műanyag-borítást.
- A pengék (9b/9c) nagyon élesek! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.
- A pengét helyezze az aprítótál közepén található tüskére. Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltse meg az aprítót élelmiszerrel, és helyezze rá a fedelet (9a).
- Jég zúzásához használja a speciális jégpengét (9c), és maximum 7 jégkockát tegyen az aprítótálba.
- Illessze az aprítót a motorrészhez (4), majd pattintsa őket össze.
- Az aprító üzemeltetéséhez kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig az aprítótálat tartsa.
- A keményebb élelmiszereket (pl. parmezán sajtot) mindig teljes sebességen aprítsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg az EasyClick kioldógombokat (5).
- Emelje fel a fedelet. A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

Figyelem

- Ne használja az aprító-tartozékokat rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.
- Ha a készüléket forró ételek pürésítésére használja, ellenőrizze, hogy a folyadék nem forr-e. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével felszerelt «bc» jelzésű aprítótartozék használható.
- Az aprítótálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

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

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve)
50 g aszalt szilva
70 g krémes méz
10 ml vizet (vanília ízesítésűt)

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

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

Rendbentartás és tisztítás (D)

- A botmixert használat után mindig alaposan tisztítsa meg.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- A motorrészt (4) vagy a forgórész-házat (8a, 9a) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törlőruhával törölje meg."
- A vágókéstartó rész csak a speciális kefével tisztítható.
- Ne merítse a forgórész-házat (8g) és a fedelet (9a) vízbe, illetve ne tegye azokat mosogatógépbe. Az egyes részek folyóvízben leöblíthetők.

- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószert, amely megkarcolhatja a felületet.
- A csúszásgátló gumigyűrűk a tálak aljáról tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Nagy pigmenttartalmú élelmiszerek (pl. sárgarépa) feldolgozásakor a tartozékok elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

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

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

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

Hrvatski

Naši proizvodi izrađeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete u potpunosti uživati u svom novom uređaju tvrtke Braun.

Prije uporabe

Pažljivo pročitajte sve upute prije uporabe uređaja.

Pozor

- Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, pražnjenju posude i čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Uvijek isključite uređaj i izvucite kabel za napajanje kad ga ostavljate bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

Dijelovi i pribor

1 Varijabilni regulator brzine
2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
3 Turbo gumba (T)
4 Kućište s motorom
5 EasyClick gumbi za odvajanje
6 Osovina štapnog miksera
7 Posuda
8 1250 ml dodaci za spiralizaciju
a oštrica za pappardelle (umetnuti)
b oštrica za rezance (umetnuti)
c oštrica za linguine (umetnuti)
d držač nastavaka
e cijev za punjenje
f potiskivač s križem za fiksiranje
g mjenjač
h posuda
i gumeni prsten protiv proklizavanja
9 Sjeckalica zapremine «bc»
a Poklopac (s kućištem)
b Oštrica za sjeckanje
c Sječivo za led
10 Četka

Raspakiravanje
Izvucite jedinicu iz kartona. Izvucite sve dijelove iz pakiranja. Uklonite sve eventualne oznake na jedinici (ne uklanjajte nazivnu pločicu).

Kako koristiti uređaj

Podešavanje brzine

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

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

Nastavak za miksanje (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Sklapanje i rad

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

Pažnja

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

Primer recepta: Pesto

½ stroka česna
25 g parmezana
20 g pinjol
50 ml oljčnega olja
25 g sušenih paradižnikov
20 g bazilike
Sol in poper dodajte po okusu

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

Dodaci za spiralizaciju (B)

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

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

Prije uporabe

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

Sklapanje i rad

- Oštrice (8a/8b/8c) su vrlo oštre! Uvijek ih držite s bočne strane i rukujte pažljivo.
- Postavite držač nastavaka (8d) na posudu (8h), a potom postavite držač oštrice (8a/8b/8c).
- Potom umetnite cijev za punjenje (8e) i okrećite je u smjeru kazaljke na satu sve dok ne začujete klik.
- Poravnajte motor (4) s mjenjačem (8g) i gurajte zajedno dijelove sve dok ne začujete klik.
- Prilagodite mjenjač potiskivaču s križem za fiksiranje (8f) i okrećite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne zablokira.
- Napunite cijev hranom i uvjerite se da je križ potiskivača za fiksiranje ušao u sredinu namirnice.
- Uključite uređaj, odaberite pravu brzinu i polagano gurajte hranu kroz cijev.
- Kad ste završili s obradom, isključite i izvucite potiskivač s križem za fiksiranje iz mjenjača tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu dok se ne otkači.
- Za odvajanje motornog dijela pritisnite EasyClick gumb za otpuštanje (5).
- Cijev za punjenje rastavite na način da je okrećete u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Izvucite držač nastavka zajedno s nosačem oštrice.
- Okrećite ga da biste oslobodili nosač oštrice i izlili sadržaj posude.

Pažnja

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

Primjer recepta: Muffini od povrća s Chorizo kobasicom

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

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

- Poslužite s preporučenim umakom od rajčice.

Sjeckalica (C)

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

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

Prije uporabe
- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, žile i hrskavicu kako se oštrice ne bi oštetile.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

Sklapanje i rad
- Pažljivo uklonite plastičnu zaštitu sa sječiva.
- Sječiva (9b/9c) su vrlo oštra! Uvijek ih hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njima rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje. Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (9a).
- Za drobljenje leda koristite posebno sječivo (9c), a posudu napunite s najviše 7 kocki leda.
- Sjeckalicu stavite u ravninu s kućištem s motorom (4) i pričvrstite ih zajedno tako da škljocnu.
- Kako biste započeli rad sa sjeckalicom, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu za sjeckanje pridržavajte drugom.
- Uvijek sjeckajte tvrđe namirnice (npr. sir parmezan) pri punoj brzini.
- Kad završite sa sjeckanjem, isključite i pritisnite EasyClick gumbe za otpuštanje (5) za odvajanje motornog dijela.
- Uklonite poklopac. Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Kako biste uklonili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

Pažnja
- Nemojte koristiti sjeckalice sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Ako uređaj koristite za miksanje vruće hrane, uvjerite se da tekućina nije kipuća. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» sa specijalnim sječivom za led.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

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

«hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda
50 g suhih šljiva
70 g kremastog meda
10 ml vode (s okusom vanilije)
- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 1,5 sekundu.

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

Održavanje i čišćenje (D)

- Nakon svake uporabe temeljito očistite štapni mikser.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (4) kućišta za nastavke (8a, 9a) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.“
- Nosače oštrice se smije čistiti samo posebnom četkom.
- Ne uranjajte mjenjač (8g) i poklopac (9a) u vodu, niti ih perite u perilici suđa. Dijelove je moguće isprati pod tekućom vodom.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu dijelova miksera.
- Gumeni obruč protiv klizanja može se ukloniti s dna posude radi temeljitog čišćenja.
- Prilikom obrade hrane bogate pigmentima (npr. mrkve), dijelovi miksera mogu promijeniti boju. Dijelove miksera koji su promijenili boju prije pranja namažite biljnim uljem.

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

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

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

Slovenski

Naši izdelki ustrezajo najvišjim standardom na področju kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Srčno upamo, da boste uživali pri uporabi svoje nove naprave Braun.

Pred uporabo

Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

Opozorilo

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

Deli in nastavki

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

Odstranjevanje embalaže
Enoto vzemite iz škatle. Odstranite vse dele embalaže. Z enote odstranite vse morebitne nalepke (ne odstranite tipske ploščice).

Uporaba naprave

Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti (1). Čim višja je nastavitev, tem hitrejše je sekljanje. Hitrost lahko med uporabo prilagajate na zelo preprost način, in sicer tako, da zasukate regulator hitrosti.

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

Mešalna gred (A)

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

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

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

Pozor
- Če z napravo želite pretlačiti vročo hrano v kozici ali loncu, odstranite kozico oz. lonec iz toplotnega vira ter zagotovite, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Če ročnega mešalnika ne uporabljate, ga ne pustite v vroči kozici ali kuhinjskem loncu.

Primer recepta: Pesto
½ stroka česna
25 g parmezana
20 g pinjol
50 ml oljčnega olja
25 g sušenih paradižnikov
20 g bazilike
Sol in poper dodajte po okusu
- Vse sestavine dodajte v čašo v vrstnem redu, navedenem zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler ne dosežete želene gostote.

Dodatek spiralnega rezalnika (B)

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

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

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

Sestava in delovanje
- Rezila (8a/8b/8c) so zelo ostra! Vedno jih primite za stranski del in bodite previdni pri ravnanju z njimi.
- Držalo za pripomoček (8d) postavite na posodo (8h) in nato vstavite nosilec rezil (8a/8b/8c).
- Nato vstavite polnilni nastavek (8e) in ga obračajte v smeri urnega kazalca, dokler se slišno ne zaskoči (klik).
- Motorno enoto (4) poravnajte z ohišjem (8g) in potiskajte dela skupaj, dokler se slišno ne zaskočita.
- Ohišje prilagodite potisnemu nastavku s pritrdilnim križnim elementom (8f) in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaklene.
- V nastavek dodajte živila in se prepričajte, da pritrdilni križni element potisnega nastavka prebode sredino sestavine.
- Vklopite napravo, izberite pravilno hitrost in počasi potiskajte prebodeno hrano po nastavku navzdol.
- Ko je obdelava dokončana, izključite potisni nastavek s pritrdilnim križnim elementom in ga ločite od ohišja tako, da ga obračate v smeri urnega kazalca za odklepanje.
- Pritisnite gumba za sprostitev EasyClick (5), da odstranite motorno enoto.
- Razstavite polnilni nastavek tako, da ga obračate v nasprotni smeri urnega kazalca.
- Odstranite držalo za pripomoček z zaskočenim nosilcem rezil.
- Obrnite, da sprostite nosilec rezila in stresete vsebino posode.

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

Primer recepta: Zelenjavni mafini s klobaso s papriko Chorizo
300 g korenja
200 g krompirja
300 g buč
60 g klobase s papriko Chorizo
4 jajca
¼ čajne žličke rdeče paprike
1 čajna žlička nasekljanega timijana
100 g naribanega sira edamec
Sol in poper dodajte po okusu
Papirnati modeli za mafine
- Če želite spiralasto narezati bučke, krompir in korenje, upoštevajte zgornja navodila.
- Zelenjavne spirale kuhajte v pari, dokler niso kuhane al dente, in jih odcedite.
- Narežite klobaso Chorizo in zmešajte ostale sestavine.

- Zelenjavne spirale postavite v papirnate modele za mafine, dodajte zmešano jajčno maso in pecite v pečici, dokler ne postane masa hrustljava.
- Priporočena je postrežba s paradižnikovo omako.

Nastavek za sekljanje (C)

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

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

Pred uporabo
- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje sesekljali.
- Meso očistite, da bo brez kosti, tetiv in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja pritrjen na dno posode za sekljanje.

Sestava in delovanje
- Pazljivo odstranite plastični ovoj z rezila.
- Rezila (9b/9c) so zelo ostra! Vedno jih primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezili.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode za sekljanje. Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živili in ga zaprite s pokrovom (9a).
- Če želite zdrobiti led, uporabite posebno rezilo za led (9c) v posodo za sekljanje dodajte največ 7 ledenih kock.
- Sekljalnik poravnajte z motorno enoto (4) in ju pritisnite skupaj, da se zaskočita.
- Če želite upravljati sekljalnik, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motorno enoto z eno, posodo za sekljanje pa z drugo roko.
- Bolj trda živila (npr. parmezan) vedno sekljajte pri najvišji hitrosti.
- Ko je sekljanje zaključeno, izključite napravo in pritisnite gumba za sprostitev EasyClick (5), da odstranite motorno enoto.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlečete.

Pozor
- Nastavkov za sekljanje z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- Če želite z napravo pretlačiti vročo hrano, se prepričajte, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje «bc», ki ima posebno rezilo za led.
- Posod za sekljanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

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

Primer recepta za «hc»: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke)
50 g sliv
70 g kremastega medu
10 ml vode (z okusom vanilje)
- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 4 sekunde seklajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje).
- Sekljajte še 1,5 sekunde.

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

Vzdrževanje in čiščenje (D)

- Po vsaki uporabi ročni mešalnik temeljito očistite.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Motorne enote (4) ali menjalnikov (8a, 9a) ne potapljajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Nosilce rezil je mogoče čistiti le s posebno krtačko.
- Ohišja (8g) in pokrova (9a) ne potapljajte v vodo ali postavljajte v pomivalni stroj. Dele lahko sperete pod tekočo vodo.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Če želite napravo dodatno temeljito očistiti, lahko z dna naprave odstranite gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja.
- Pri pripravi hrane, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred čiščenjem obrišite z rastlinskim oljem.

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

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

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

Türkçe

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

Uyarı

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

Dikkat

- Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Keskin kesme bıcakları takılıp cıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyusal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kimseler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak temizleyin.

Parçalar ve Aksesuarlar

1 Değişken hız regülatörü
2 Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
3 Turbo düğmesi (T)
4 Motor parçası
5 EasyClick Çıkarma düğmeleri
6 Blendır şaftı
7 Kap
8 1250 ml Spiralize aksesuarı
  a Pappardelle bıçağı (takma)
  b Tagliatelle bıçağı (takma)
  c Linguine bıçağı (takma)
  d Alet tutucu
  e Dolum tüpü
  f Sabitleme çaprazlı itici
  g Dişli kutusu
  h Çanak
  i Kaymaz lastik halka
9 Doğrama aksesuarı «bc»
  a Kapak (dişli ile)
  b Doğrama bıçağı
  c Buz bıçağı
10 Fırça

Paketi açma
Üniteyi kartondan çıkartın. Tüm paketleme malzemelerini çıkartın. Ünite üzerinde bulunan tüm dış etiketleri çıkartın (bilgi plakasını çıkartmayın).

Cihazın Kullanılması

Hızın ayarlanması

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

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

Karıştırma Mili (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake hazırlamaya da çok uygundur. En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Takma ve Çalıştırma

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

Uyarı

- Cihazı bir tencere veya çanak içerisindeki sıcak yiyecekleri püre haline getirmek için kullanıyorsanız, tencereyi veya çanağı ısı kaynağından kaldırın ve sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- El mikseri kullanılmadığında pişirme yüzeyindeki sıcak bir tavanın içerisinde bırakmayın.

Tarif örneği: Yeşil Pesto sosu

½ baş sarımsak
25 g Parmesan peyniri
20 g Çam fıstığı
50 ml Zeytin yağı
25 g Kurutulmuş domates
20 g Fesleğen
Bir fiske tuz ve karabiber

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

Spiralize Aksesuarı (B)

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

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

Uyarı

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

Takma ve Çalıştırma

- Bıçaklar (8a/8b/8c) çok keskindir! Bıçakları her zaman yan tarafından ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Alet tutucuyu (8d) çanak (8h) üzerine yerleştirin ve daha sonra bıçak taşıyıcıyı (8a/8b/8c) sokun.
- Ardından dolum tüpünü (8e) takın ve saat yönünde tıklayarak yerine oturacak şekilde çevirin.
- Motor parçasını (4) dişli kutusu (8g) ile hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.
- Dişli kutusunu, sabitleme çaprazı (8f) ile iticiye uyarlayın ve kilitleninceye kadar saatin tersi yönde çevirin.
- Tüpü gıda maddesi ile doldurun ve sabitleme çaprazından iticinin gıdanın merkezine doğru saplandığından emin olun.
- Cihazı takın, doğru hızı seçin ve saplanmış olan gıdayı tüpün içine yavaşça itin.
- İşlem tamamlandığında fişi çekin ve iticiyi sabitleme çaprazı ile birlikte dişli kutusundan, saat yönünde döndürerek ayırın.
- Motor parçasını ayırmak için EasyClick düğmesine (5) basın.
- Dolum tüpünü saatin tersi yönde çevirerek sökün.
- Alet tutucuyu takılı bıçak taşıyıcı ile birlikte çıkarın.
- Bıçak taşıyıcıyı serbest bırakmak ve kase içindekileri boşaltmak için ters döndürün.

Uyarı

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

Tarif örneği: Sucuklu ve sebzeli çörek

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

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

Doğrama Aksesuarı (C)

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

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

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

Takma ve Çalıştırma
- Plastik kaplamayı dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçaklar (9b/9c) çok keskindir! Bıçakları her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin. Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (9a).
- Buz kırma için, özel buz bıçağını (9c) kullanın ve doğrama kasesine en fazla 7 küp buz koyun.
- Doğrayıcıyı motor parçası (4) ile hizalayın ve tık sesi duyana kadar birbirine bastırın.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise doğrama kasesini tutun.
- Sert yiyecekleri (ör. parmesan peyniri) her zaman tam hızda doğrayın.
- Doğrama tamamlandığında fişi çekin ve motor parçasını ayırmak için EasyClick (5) çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırın. Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

Uyarı
- Doğrayıcı aksesuarlarını ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Sıcak yiyeceklerden püre yaparken, sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı bulunan «bc» doğrayıcı aksesuarı kullanılabilir.
- Doğrayıcı kaselerini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

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

«hc» Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için)
50 g erik
70 g süzme bal
10 ml (vanilya aromalı)
- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- 4 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 10 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya 1,5 saniye daha devam edin.

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

Bakım ve Temizleme (D)

- El mikserini kullandıktan sonra her zaman tamamen temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fişini çekin.
- Motor parçasını (4) veya dişli kutularını (8a, 9a) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.
- Bıçak taşıyıcılar sadece özel fırça ile temizlenebilir.
- Dişli kutusunu (8g) ve kapağı (9a) suyun içine batırmayın veya bulaşık makinesine koymayın. Bu parçalar musluk suyunda çalkalanabilir.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Eksiksiz temizlik için kaselerin tabanındaki kaymaz kauçuk halkaları çıkarabilirsiniz.
- Pigment içeriği yüksek yiyecekleri (ör. havuç) işlemden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

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

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

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

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm să vă bucuraţi pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

Înainte de utilizare

Citiţi integral şi cu atenţie instrucţiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

Atenţie

- Lamele sunt foarte ascuţite! Pentru a evita accidentele, mânuiţi lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuţite şi tăioase, la golirea bolului şi in timpul curăţării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informaţiile necesare pentru utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă aceştia înţeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsaţi să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsaţi aparatul şi cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Scoateţi din priză sau opriţi aparatul întotdeauna atunci când îl lăsaţi nesupravegheat şi înainte de asamblare, dezasamblare, curăţare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potenţialele pericole.
- Înainte de conectarea la priză, verificaţi dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat excluziv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantităţi obişnuite de gospodărie.
- Nu utilizaţi piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curăţaţi toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerinţelor, urmând instrucţiunile din secţiunea Îngrijire şi curăţare.

Piese şi accesorii

1 Regulatorul de viteză variabilă
2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
3 Butonul turbo (T)
4 Motor
5 Butoane de deblocare EasyClick
6 Axul blenderului
7 Cupă
8 Accesoriu spiralizator de 1250 ml
  a Lamă pentru pappardelle (inserţie)
  b Lamă pentru tagliatelle (inserţie)
  c Lamă pentru linguine (inserţie)
  d Suport pentru unelte
  e Tub de alimentare
  f Dispozitiv de împingere cu vârf de fixare în cruce
  g Aparat de viteze
  h Castron
  i Inel anti-alunecare din cauciuc
9 Accesoriu tocător «bc»
  a Capac (cu angrenaj)
  b Lamă de tocare
  c Lamă pentru gheaţă
10 Perie

Dezambalare
Scoateţi unitatea din cutia de carton.
Îndepărtaţi toate bucăţile de ambalaj.
Îndepărtaţi toate etichetele existente pe unitate (nu îndepărtaţi plăcuţa indicatoare a caracteristicilor tehnice).

Cum se utilizează aparatul

Setarea vitezei

Când activaţi butonul de viteză variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă (1). Cu cât valoarea setată este mai mare, cu atât rezultatele tăierii sunt mai rapide. Puteţi regla viteza după cum doriţi în timpul funcţionării, rotind regulatorul de viteză.

Viteza maximă de procesare poate fi atinsă apăsând butonul Turbo (3). De asemenea, puteţi folosi butonul Turbo şi pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de viteză.

Piciorul de amestecare (A)

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

Asamblarea şi utilizarea

- Ataşaţi piciorul de amestecare 6) la motor până când face clic.
- Puneţi piciorul de amestecare în compoziţia care trebuie amestecată. Apoi porniţi aparatul.
- Amestecaţi ingredientele până obţineţi consistenţa dorită printr-o mişcare uşoară sus-jos.
- După utilizare, scoateţi blenderul de mână din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick (5) pentru a detaşa piciorul de amestecare.

Atenţie

- Dacă se foloseşte aparatul pentru a pasa alimente fierbinţi într-o cratiţă sau oală, luaţi cratiţa sau oala de pe foc şi asiguraţi-vă că lichidul nu fierbe. Lăsaţi alimentele fierbinţi să se răcească puţin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu lăsaţi blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiţi.

Exemplu de reţetă: Pesto verde
½ căţel de usturoi
25 g brânză parmezan
20 g seminţe de pin
50 ml ulei de măsline
25 g roşii uscate
20 g busuioc
Sare şi piper după gust

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

Accesoriu spiralizator (B)

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

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

Înainte de utilizare

- Pentru rezultate optime, legumele/fructele ar trebui să fie în mod ideal proaspete, crescute drept și cu o formă lunguiață.
- Asiguraţi-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (8i) este ataşat la partea de jos a castronului.

Asamblarea şi utilizarea

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

Atenţie

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

Exemplu de reţetă: Brioșe de legume cu cârnați Chorizo
300 g morcovi

200 g cartofi
300 g dovlecei
60 g cârnați Chorizo
4 ouă
¼ lingurițe piper roșu
1 lingurițe cimbru tocat
100 g brânză Edam măcinată
Sare şi piper după gust
Cupe de hârtie pentru brioșe

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

Accesoriul tocător (C)

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

Consultaţi Ghidul de preparare C pentru a vedea cantităţile maxime, vitezele şi timpii recomandaţi.

Înainte de utilizare

- Tăiaţi alimentele în bucăţi mici în prealabil pentru o tocare mai uşoară.
- Îndepărtaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asiguraţi-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc este ataşat la partea de jos a castronului tocătorului.

Asamblarea şi utilizarea

- Îndepărtaţi cu atenţie protecţia de plastic de pe lamă.
- Lamele (9b/9c) sunt foarte ascuţite! Ţineţi-le întotdeauna de partea de plastic superioară şi manevraţi-le cu atenţie.
- Puneţi lama în pivotul central al castronului tocătorului. Apăsaţi-l şi învârtiţi-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleţi tocătorul cu alimente şi puneţi capacul (9a).
- Pentru zdrobirea gheţii utilizaţi lama specială pentru gheaţă (9c) şi puneţi până la 7 cuburi de gheaţă în castronul tocătorului.
- Aliniaţi tocătorul cu motorul (4) şi îmbinaţi-le până fac clic.
- Pentru a utiliza tocătorul, porniţi aparatul. În timpul preparării ţineţi motorul cu o mână şi castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocaţi alimentele mai tari (ex. brânză parmezan) la viteză maximă.
- Când tocarea este gata, scoateţi ştecărul din priză şi apăsaţi butoanele de deblocare EasyClick (5) pentru a detaşa motorul.
- Ridicaţi capacul. Scoateţi cu atenţie lama înainte de a goli conţinutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiţi-o uşor şi apoi trageţi de ea.

Atenţie

- Nu folosiţi accesoriile tocătorului cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheaţă, boabe de cafea, grăunţe sau condimente tari, ca de exemplu nucşoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Dacă utilizaţi aparatul pentru a face piure din alimente fierbinţi asiguraţi-vă că lichidul nu fierbe. Lăsaţi alimentele fierbinţi să se răcească puţin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Numai accesoriul tocător «bc», cu lamă specială pentru gheaţă este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheaţă.
- Nu puneţi niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

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

«hc» Exemplu de reţetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat)
50 g prune uscate
70 g miere cremoasă
10 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleţi castronul tocătorului «hc» cu prune uscate şi miere cremoasă.
- Tocaţi timp de 4 secunde la viteză maximă.
- Adăugaţi 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocaţi din nou timp de încă 1,5 secunde.

Folosiţi accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opţional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Braun; însă nu în fiecare ţară).

Îngrijire şi curățare (D)

- Curăţaţi întotdeauna bine blenderul de mână după folosire.
- Scoateţi din priză blenderul de mână înainte de curăţare.
- Nu scufundaţi motorul (4) sau aparatul de viteze (8a, 9a) în apă sau în alt lichid. La ştergerea aparatului folosiţi doar o cârpă umedă.
- Suporturile lamelor pot fi curăţate numai cu peria specială.
- Nu scufundaţi aparatul de viteze (8g) și capacul (9a) în apă și nici nu introduceţi în mașina de spălat vase. Piesele pot fi clătite sub jet de apă.
- Toate celelalte piese pot fi curăţate într-o maşină de spălat vase. Nu folosiţi detergenţi abrazivi care ar putea zgâria suprafaţa.

- Puteţi îndepărta inelele anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castroanelor pentru o curăţare mult mai bună.
- Când procesaţi alimente cu conţinut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi), accesoriile se pot decolora. Ştergeţi aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

Atât specificaţiile de proiectare, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

Nu aruncaţi produsul împreună cu deşeurile menajere la sfârşitul ciclului de viaţă al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din ţara dvs.

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

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα απολαύσετε πλήρως τη νέα σας συσκευή Braun.

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

- Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Πάντα να βγάζετε από την πρίζα ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό ή αποθήκευση.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.

Μέρη και εξαρτήματα

1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
2 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
3 Πλήκτρο Turbo (T)
4 Εξάρτημα μοτέρ
5 Κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick
6 Ράβδος μπλέντερ
7 Δοχείο
8 Εξάρτημα Spiralizer 1250 ml
a Λεπίδα για παπαρδέλες (ένθετο)
b Λεπίδα για ταλιατέλες (ένθετο)
c Λεπίδα για λινγκουίνι (ένθετο)
d Βάση εργαλείου
e Σωλήνας πλήρωσης
f Ωθητήρας με σταυρό στερέωσης
g Κιβώτιο μετάδοσης
h Μπολ
i Λαστιχένιος αντιολισθητικός δακτύλιος
9 Εξάρτημα κόφτη «bc»
a Καπάκι (με μοτέρ)
b Λεπίδα κοπής c Λεπίδα πάγου
10 Βούρτσα

Αποσυσκευασία
Αφαιρέστε τη μονάδα από το χαρτοκιβώτιο.
Αφαιρέστε όλα τα μέρη της συσκευασίας.
Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από τη μονάδα (μην αφαιρέσετε την πινακίδα τύπου).

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το πλήκτρο μεταβλητής ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (1). Όσο πιο υψηλή είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα γίνεται η κοπή. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα εύκολα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας στρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας.

Η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί να επιτευχθεί πιέζοντας το πλήκτρο Turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το πλήκτρο turbo για στιγμιαία δυνατή λειτουργία χωρίς να πρέπει να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

Άξονας ανάμιξης (A)

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

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

Προσοχή
- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατσαρολάκι ή κατσαρόλα, αφαιρέστε το κατσαρολάκι ή την κατσαρόλα από τη πηγή θερμότητας και βεβαιωθείτε ότι δεν βράζει το υγρό. Αφήστε το ζεστό τρόφιμο να κρυώσει ελαφρώς, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Μην ακουμπάτε το μπλέντερ χειρός όταν δεν χρησιμοποιείται σε ζεστή κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας.

Παράδειγμα συνταγής: Πράσινο Pesto

½ σκελίδα σκόρδο
25 g παρμεζάνα
20 g κουκουνάρια
50 ml ελαιόλαδο
25 g αποξηραμένες τομάτες
20 g βασιλικό
Αλάτι και πιπέρι
- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά στο δοχείο με την παραπάνω σειρά.
- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός στην κάτω πλευρά του δοχείου. Αναμείξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.

Εξάρτημα Spiralizer (B)

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

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

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

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

- Αναποδογυρίστε για να απασφαλίσετε τη βάση λεπίδας και αδειάστε το περιεχόμενο του μπολ.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα Spiralizer (8) για την επεξεργασία καταψυγμένων τροφίμων. Η επεξεργασία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημίες στις λεπίδες.
- Εάν χαλαρώσει η σύνδεση μεταξύ του τροφίμου και του σταυρού στερέωσης, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής, βγάλτε τον ωθητήρα και λογχίστε ξανά το τρόφιμο στο σταυρό στερέωσης.
- Λογχίζετε τα σκληρά λαχανικά/φρούτα (π.χ., καρότα) πρώτα στο σταυρό στερέωσης προτού πληρώσετε το σωλήνα.
- Για καλύτερα γαστρονομικά αποτελέσματα συνιστάται να αχνίζετε τα σπιράλ λαχανικών.
- Μην τοποθετήσετε ποτέ το μπολ σε φούρνο μικροκυμάτων

Παράδειγμα συνταγής: Muffin λαχανικών με λουκάνικο Chorizo

300 g καρότα
200 g πατάτες
300 g κολοκυθάκια
60 g λουκάνικο Chorizo
4 αυγά
¼ κουταλάκι του γλυκού κόκκινο πιπέρι
1 κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο θυμάρι
100 g τριμμένο τυρί Edam
Αλάτι και πιπέρι
Χάρτινες θήκες Muffin

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

Εξάρτημα κόφτη (C)

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

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

Πριν τη χρήση

- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ κόφτη.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
- Οι λεπίδες (9b/9c) είναι πολύ κοφτερές! Να τις κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ κόφτη. Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (9a).
- Για θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε την ειδική λεπίδα πάγου (9c) και τοποθετήστε έως 7 παγάκια στο μπολ κόφτη.
- Ευθυγραμμίστε το κόφτη με το μοτέρ (4) και κουμπώστε τα μαζί.
- Για να λειτουργήσει ο κόφτης, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κόφτη με το άλλο.
- Κόβετε πάντα τα πιο σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα) στη μέγιστη ταχύτητα.
- Όταν ολοκληρωθεί η πολτοποίηση, αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος και πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης EasyClick για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κινητήρα.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστό φαγητό, φροντίστε ώστε το υγρό να μην βράζει. Περιμένετε να κρυώσει λίγο για να αποφύγετε τον κίνδυνο ζεματίσματος.
- Μόνο το εξάρτημα κόφτη «bc» με την ειδική λεπίδα πάγου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μπολ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

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

«hc»Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα
(ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες)
50 g ξερά δαμάσκηνα
70 g αφράτο μέλι
10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

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

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

Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

- Καθαρίζετε πάντα καλά το μπλέντερ χειρός μετά τη χρήση.
- Βγάλτε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (4) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (8a, 9a) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Οι βάσεις λεπίδων μπορούν να καθαρίζονται μόνο με την ειδική βούρτσα.
- Μην εμβαπτίζετε το κιβώτιο μετάδοσης (8g) και το καπάκι (9a) σε νερό και μην τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Τα εξαρτήματα μπορούν να ξεπλυθούν με τρεχούμενο νερό.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τους αντιολισθητικούς δακτυλίους από καουτσούκ από τον πυθμένα των μπολ για πιο σχολαστικό καθάρισμα.
- Κατά την επεξεργασία τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ. καρότα) τα εξαρτήματα ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

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

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

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

Қазақ

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

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Ескертпе

-
  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Аспап назардан тыс қалғанда және құрастырудан, бөлшектеуден, тазалаудан және сақтауға қоярдан бұрын оны әрқашан да тоқтан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде,«Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

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

Орауын ашу
Құрылғыны қораптан алып шығыңыз. Орауыштың барлық бөліктерін алып тастаңыз. Құрылғыда қалған жапсырмалар болса, алып тастаңыз (зауыттық затбелгіні алмаңыз).

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамдығын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өңдеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес

болады. Деңгейі неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы да соғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады.

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

Араластырғыш білігі (A)

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

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

Сақтандыру
- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.

Рецепт мысалы: Жасыл песто

½ сарымсақ түйнегі
25 г пармезан ірімшігі
20 г балқарағай жаңғағы
50 мл зәйтүн майы
25 г кептірілген қызанақ
20 г насыбайгүл
Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш
- Барлық құрамдастарды өлшер стақанға жоғарыда көрсетілген ретпен салыңыз.
- Қол блендерін өлшер стақанның түбіне орнатыңыз. Қалаған қоюлыққа жеткенше турбо жылдамдықпен араластырыңыз.

Тілімдегіш керек-жарақ (B)

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

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

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

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

Сақтандыру
- Тілімдегіш керек-жарақты (8) мұздатылған тағамды өңдеу үшін пайдалануға болмайды. Олай ету пышақтарға нұқсан келтіруі мүмкін.
- Егер тағам мен бекіткіш айқас тетіктің арасы босап кетсе, аспапты тоқтатып, итергішті алып шығыңыз да, тағамды бекіткіш айқас тетіктің үстіне қайтадан шаншыңыз.

- Түтікті толтырмас бұрын қатты көкөністі/жеміс-жидекті (мысалы, сәбіз) әуелі бекіткіш айқас тетікке шаншыңыз.
- Барынша жақсы нәтижеге жету үшін көкөніс иректерін буға пісіруді ұсынамыз.
- Шараны микротолқынды пешке салуға болмайды.

Рецепт мысалы: Чоризо шұжығы қосылған көкөніс маффиндері

300 г сәбіз
200 г картоп
300 г цуккини
60 г чоризо шұжығы
4 жұмыртқа
¼ шай қасық қызыл бұрыш
1 шай қасық туралған жебіршөп
100 г үгітілген эдам ірімшігі
Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш
Маффин қағаз тостақтары

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

Турау жабдығы (C)

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

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

Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын-ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- Жүздері (9b/9c) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.
- Жүзді турау табақшасының орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (9a).
- Мұзды ұнтақтау үшін мұзға арналған арнайы жүзді (9c) қолданыңыз және турау ыдысына 7 мұз шаршысынан артық салмаңыз.
- Турауыш пен мотор бөлігін (4) қатар қойып, оларды біріктіріңіз.
- Турауышты қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қаттылау тағамдарды (мысалы, пармезан ірімшігі) әрқашан жоғарғы жылдамдықпен тураңыз.
- Турап болған соң қуат көзінен суырып, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick босат
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Аспапты ыстық тағамды езу үшін пайдаланған кезде, сұйықтықтың қайнап тұрмағанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Тек қана «bc» турау жабдығы мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

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

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

50 g қара өрік
70 g қою бал
10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

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

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

Күту және тазалау (D)

- Қол блендерін қолданғаннан кейін, оны әрқашан мұқият тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) немесе беріліс қораптарын (8a, 9a) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Пышақ ұстатқыштарды тек арнайы шөткемен ғана тазалауға болады.
- беріліс қорабын (8g) және қақпақты (9a) суға матыруға да, ыдыс жуғыш машинаға жууға да болмайды. Бөлшектерді ағып жатқан суға шаюға болады.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін, табақтардың түбіндегі сырғуға қарсы резеңке сақиналарын алып қойсаңыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), жабдықтардың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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

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

Үлгі	MQ 5060-5064 INT
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

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

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

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

Русский

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

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить его и отсоединить от розетки.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

Детали и принадлежности

1 Регулятор скоростных режимов
2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
3 Кнопка Turbo (T)
4 Моторный блок
5 Кнопки фиксатора EasyClick
6 Рабочая часть блендера
7 Мерный стакан
8 Насадка-спиралерезка1250 мл
a Нож для паппарделле (вставка)
b Нож для тальятелле (вставка)
c Нож для лингуини (вставка)
d Держатель инструмента
e Загрузочная трубка
f Толкатель с фиксирующей крестовиной
g Редуктор
h Чаша
i Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
9 Насадка-измельчитель, «са»
a Крышка (с передаточным механизмом)
b Нож-измельчитель
c Нож для колки льда
10 Щетка

Распаковка
Достаньте устройство из коробки. Удалите все элементы упаковки.
Удалите с устройства все присутствующие на нем этикетки (не удалять заводскую табличку).

Использование прибора

Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует

настройке регулятора скоростных режимов (1). Чем выше настройка, тем быстрее происходит измельчение. Поворачивая регулятор скоростных режимов, можно удобно изменять скорость в процессе работы.

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

Стержень блендера (A)

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

Сборка и эксплуатация

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

Осторожно

- При использовании прибора для пюрирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.

Пример рецепта: зеленый песто
½ зубчика чеснока
25 г сыра пармезан
20 г кедровых орехов
50 мл оливкового масла
25 г вяленых помидоров
20 г базилика
соль и перец по вкусу

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

Насадка-спиралерезка (B)

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

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

Перед использованием

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

Сборка и эксплуатация

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

Осторожно

- Не используйте насадку-овощерезку (8) для обработки замороженных продуктов. Это может привести к повреждению ножей.
- При ослаблении контакта между пищевым

продуктом и фиксирующей крестовиной остановите прибор, извлеките толкатель и заново насадите продукт на фиксирующую крестовину.
- Перед заполнением трубки сначала насаживайте твердые овощи или фрукты (например, морковь) на фиксирующую крестовину.
- Для оптимального приготовления рекомендуется обработать овощные спирали паром.
- Использование чаши в микроволновой печи запрещается!

Пример рецепта: овощные маффины с колбасой чоризо

300 г моркови
200 г картофеля
300 г цукини
60 г колбасы чоризо
4 яйца
¼ ч. л. красного перца
1 ч. л. измельченного тимьяна
100 г тертого сыра Эдам
соль и перец по вкусу
Бумажные стаканчики для маффинов

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

Насадка-измельчитель (C)

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

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

Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения присоединено к дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Ножи (9b/9c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя. Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (9a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (9c); в чашу измельчителя можно помещать до 7 кубиков льда.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (4) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).
- Для задействования измельчителя включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя – другой.
- Наиболее твердые продукты (например, пармезан) всегда измельчайте на полной скорости.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick (5), чтобы отсоединить моторный блок.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь нож, слегка поверните его, а затем стяните.

Осторожно

- Не используйте насадку-измельчитель с ножами-измельчителями для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- В случае использования устройства для приготовления пюре из горячих продуктов удостоверьтесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Только насадка-измельчитель «bc» со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

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

«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков)
50 г чернослива
70 г крем-меда
10 мл воды (приправленной ванилью)

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

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

Уход и очистка (D)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер после использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (4) или редукторы (8a, 9a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Держатели ножей можно очищать только специальной щеткой.
- Не погружайте в воду редуктор (8g) и крышку (9a) и не помещайте их в посудомоечную машину. Эти детали можно промывать проточной водой.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновые кольца, предотвращающие скольжение, с нижней части чаш.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь) аксессуары могут обесцвечиваться. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

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

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

Дата изготовления
Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

EAC

Модель	MQ 5060-5064 INT
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	750 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

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

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

Українська

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

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага

- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

Деталі та аксесуари

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

Розпаковка
Витягніть пристрій з коробки. Вийміть всі частини упаковки. Відчепіть всі етикетки з пристрою (не відривайте заводську табличку).

Як використовувати пристрій

Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим швидше відбувається 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 (A)

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

Збирання та експлуатація

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

Обережно

- Використовуючи пристрій для приготування пюре з гарячих продуктів, що знаходяться у сковороді або каструлі, спочатку зніміть сковороду чи каструлю з джерела нагрівання та переконайтеся, що рідина не кипить. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Не залишайте ручний блендер у гарячому посуді на плиті, коли ви його не використовуєте.

Приклад рецепта: Зелений песто

½ зубчик часнику
25 г сиру пармезан
20 г кедрових горіхів
50 мл оливкової олії
25 г сушених помідорів
20 г базиліку
сіль та перець за смаком

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

Насадка для нарізання спіраллю (B)

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

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

Перед використанням

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

Збирання та експлуатація

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

Обережно

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

- У жодному разі не ставте чашу в мікрохвильову піч

Приклад рецепта: Овочеві мафіни з ковбасками чорізо

300 г моркви
200 г картоплі
300 г цукіні
60 г ковбасок чорізо
4 яйця
¼ чайної ложки червоного перцю
1 чайна ложка рубленого чебрецю
100 г меленого сиру Едам
сіль та перець за смаком
Паперові форми для мафінів

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

Насадка для нарізки (C)

Подрібнювач bc (9) ідеально підходить для приготування коктейлів, напоїв, пюре, рідкого тіста, дробленого льоду або подрібнення м‘яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, овочів, хліба, сухарів і горіхів.

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

Перед використанням

- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м‘яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце прикріплене до дна ємності для нарізки.

Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол.
- Ножі (9b/9c) дуже гострі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину і поводьтеся з ними обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки. Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (9a).
- Для подрібнення льоду використовуйте спеціальний ніж для розколювання льоду (9c) й кладіть у ємність не більше 7 кубиків льоду.
- Приставте насадку для нарізки до моторного блоку (3) та з‘єднайте їх разом до клацання.
- Щоб розпочати роботу насадки, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а ємність для нарізки - іншою.
- Завжди нарізайте тверді продукти (наприклад, сир пармезан) на повній швидкості.
- Після подрібнення від‘єднайте прилад від електромережі та натисніть кнопки швидкого розблокування (5), щоб від‘єднати деталь із мотором.
- Підніміть кришку. Обережно вийміть ніж перед тим, як витягати вміст ємності. Щоб видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

Обережно

- Не використовуйте насадки для нарізки (9/10/11) та їх ножі для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.
- Якщо пристрій використовується для приготування пюре з гарячих продуктів, переконайтеся, що температура рідини нижча за температуру кипіння. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» с її спеціальним ножем для розколювання льоду.
- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

Дані про максимальну потужність стосуються подрібнювача MQ 20 («високопотужний»), який досягає найвищих показників під час роботи, тоді як потужність інших рекомендованих аксесуарів може бути набагато меншою.

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

50 г чорносливу
70 г кремоподібного меду
10 мл води (зі смаком ванілі).

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

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

Догляд та чищення (D)

- Завжди ретельно очищуйте ручний блендер після використання.
- Перед очищенням від‘єднайте пристрій від мережі.
- Не занурюйте моторний блок (4) або коробки швидкостей (8a, 9a) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Тримачі лез можна лише протирати спеціальною щіткою.
- Не опускайте редуктор (8g) та кришку (9a) у воду та не мийте в посудомийній машині. Деталі можна промити під проточною водою.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзні гумові кільця з днищ ємностей.
- Під час обробки продуктів з високим вмістом пігменту (наприклад, морква) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинним маслом перед миттям.

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

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.
Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

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

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق أسفل وعاء المفرمة.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الواقي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرات (9b,9c) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائمًا إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمهم بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرمة. اضغط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املأ المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (9a).
- لتكسير الثلج، استخدم شفرة الثلج الخاصة (9c) واملأ الوعاء بسبعة أكواب من الثلج داخل وعاء المفرمة (11d).
- قم بمحاذاة المفرمة مع جزء الموتور واضغطهما معًا.
- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائمًا بالسرعة الكاملة (مثل جبنة البارميزان).
- عند اكتمال الفرم، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلًا ثم اسحبها.

تحذير

- لا تستخدم ملحق المفرم مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوزُ الطِّيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- إذا كنت تستخدم الجهاز لهرس طعام ساخن، فتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق
- يُسمح فقط لملحق المفرمة «bc» ذو شفرة الثلج الخاصة بتكسير مكعبات الثلج.
- لا تضع أوعية المفرمة أبدًا في فرن الميكروويف.

يستند الحد الأقصى للمعدل على قاطع «hc» MQ 20 الذي يسحب أعلى طاقة وقد تسحب الملحقات الاخرى الموصي بها طاقة أقل بكثير.

«hc» مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة)

50 جرام أراسية
70 جرام العسل الكريمي
10 مللي ماء (بنكهة الفانيلا)

- املأ وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).
- استمر في الخلط لمدة 15 ثانية آخرين.

ق اختياري متوفر في مركز خدمة) «hc» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول).Braun

الرعاية والتنظيف (D)

- قم بتنظيف الخلاط اليدوي دائمًا جيدًا بعد الاستعمال.
- افصل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (4) في الماء أو في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- لا يمكن تنظيف حاملات الشفرة إلا بالفرشاة الخاصة بها.
- لا تغمر صندوق التروس (8 ز) والغطاء (9 أ) في الماء، ولا تضعه في غسالة الصحون. يمكن شطف القطع تحت المياه الجارية.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- يمكن إزالة الحلقات المطاطية المنزلقة من أسفل الأوعية لتنظيفها بطريقة أفضل.
- عند تحضير الطعام باستخدام كمية كبيرة من الصبغة (على سبيل
- المثال: الجزر)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء
- بزيت خضروات قبل غسلها.

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

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

- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل عمود الخلط.

تحذير

- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.

ملح وفلفل للطعم

- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب.
- أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريبًا 1 دقيقة للسلاطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أثخن (مثل المغمسات).

مثال لوصفة: صلصلة البيستو الخضراء

½ فص ثوم
25 جم جبنة بارميزان
20 جم صنوبر
50 مل زيت زيتون
25 جم طماطم مجففة
20 جم ريحان
ملح وفلفل للطعم

- ضعي جميع المكونات في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضعي الخلاط اليدوي في قاع الدورق. اخلطي المكونات بسرعة التربو حتى يصل الخليط إلى الكثافة المطلوبة.

ملحق قطاعة الخضروات اللولبية (ب) (B)

ملحق قطاعة الخضار اللولبية مناسب تمامًا لإعداد جميع أنواع المعكرونة بالخضار، أو السلطات أو أطباق الفواكه المُزينة.

ارجع إلى دليل التحضير أ للأطعمة المُوصى بها والسرعات والأشكال الناتجة.

قبل الاستخدام

- للحصول على أفضل النتائج، يجب أن يكون الخضار/الفواكه طازجة، ومستقيمة وطويلة.
- تأكد من تثبيت الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (8 ط) أسفل الوعاء.

التجميع والتشغيل

- الشفرات (8أ/8 ب/8ج) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائمًا إلا من الجزء الجانبي واستخدمها بحرص.
- ضع حامل الأداة (8 د) على الوعاء (8 ح) وأدخل بعد ذلك حامل الشفرة (8 أ / 8 ب / 8 ج).
- ثم أدخل أنبوب الملء (8 هـ) وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تركيبه بإحكام وتسمع صوت نقرة.
- قم بمحاذاة جزء الموتور (4) مع صندوق التروس (8 ز) وادفع القطع معاً حتى تسمع صوت نقرة.
- قم بتكييف علبة التروس إلى الزرّ باستخدام صليب التثبيت (8 و) وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله.
- املأ الأنبوب بالطعام وتأكد من أن صليب التثبيت مُعشق من الدافع حتى مركز المكون.
- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، واختر السرعة المناسبة وادفع الطعام المُعشق ببطء أسفل الأنبوب.

عند اكتمال العملية، افصل الجهاز والدافع عن طريق تدوير صليب التثبيت من صندوق التروس في اتجاه عقارب الساعة لفصله.
اضغط على أزرار التحرير EasyClick (5) لفصل جزء الموتور.
فك أنبوب الملء عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
أخرج حامل الأداة مع حامل الشفرة المُعشقة.
قم بقلبه لفك حامل الشفرة وقم بسكب المحتويات من الوعاء.

تحذير

- لا تستخدم ملحق قطاعة الخضروات الحلزونية (8) لتحضير الأطعمة المجمدة. قد يؤدي التحضير إلى تلف الشفرات.
- إذا كانت أداة الربط بين الطعام وصليب التثبيت مرتخية، فقم بإيقاف الجهاز وإخراج الدافع وإعادة تعشيق الطعام في صليب التثبيت.
- قم بتعشيق الخضروات / الفواكه الصلبة (مثل الجزر) أولاً على صليب التثبيت قبل ملء الأنبوب.
- للحصول على أفضل نتائج الطهي، يوصى بطهي شرائح الخضروات اللولبية بالبخار.
- لا تضع الوعاء أبدًا في فرن الميكروويف

مثال لوصفة: كعك بالخضروات مع نقانق الكوريزو

300 جم جزر
200 جم بطاطا
300 جم كوسة
60 جم نقانق الكوريزو
4 بيضات
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
1 ملعقة صغيرة من الزعتر المفروم
100 جم من جبن الفلمنك
ملح وفلفل للطعم
كؤوس ورقية للكعك

- يُرجى اتباع التعليمات أعلاه لتحضير الكوسة والبطاطا والجزر.
- قومي بطهي شرائح الخضروات اللولبية بالبخار حتى تصبح مطهية وجافة.
- قطعي نقانق الكوريزو واخلطي باقي المكونات.
- ضعي شرائح الخضار في الكأس الورقية الخاصة بالكعك، وأضيفي خليط البيض المخفوق واخبزيهم في الفرن حتى يصبح الخليط هشًا.
- تُقدم مع صلصة الطماطم الموصى بها.

ملحق المفرمة (C)

تُعد المفرمة «bc» (9) هي الأفضل لإعداد المخفوقات والمشروبات والبوريه والعجينة والثلج بعد تكسيره، أو لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية المُوصى بها والسرعات.

أقصى زمن تشغيل للمفرمة «hc» هو: دقيقتين للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة أو الكميات < 100 جرام. الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة المحرك و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

عربي

تم تصميم منتجاتنا لتلبي
أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف
والتصميم. ونأمل في أن
تستمتع بجهاز Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة التعليمات كاملة بعناية قبل استخدام الجهاز.

تنبيه

- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- قم دائمًا بفصل التيار الكهربي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصُنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

الأجزاء والملحقات

1 منظم السرعة المتغيرة
2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
3 Turbo (T) زر
4 جزء موتور
5 أزرار تحرير سهلة الضغط
6 عمود الخلاط
7 دورق خلاط
8 1250 مل ملحقات قطاعة الخضروات اللولبية
a ، شفرة Pappardelle (إدراج)
b ب، شفرة Tagliatelle (إدراج)
c ج، شفرة Linguine (إدراج)
d د، حامل الأداة
e هـ أنبوب ملء
f و، دافع مزود بصليب تثبيت
g ز، صندوق التروس
h ح، وعاء
i ط، حلقة مطاطية مضادة للانزلاق
9 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
a غطاء (مزود بترس)
b شفرة تقطيع
c شفرة تكسير الثلج
10 فرشاة

الفتح

أخرج الوحدة من الكرتونة.
أزل كل القطع من العبوة.
أزل أية تسميات من الممكن وجودها على الوحدة (لا تقم بإزالة لوحة التقييم).

طريقة استخدام الجهاز

إعداد السرعة

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

محور الخلط (A)

الخلاط اليدوي مناسبٌ جدًا لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

التجميع والتشغيل

- ثبت عمود الخلط (6) بجزء الموتور حتى تسمع صوت نقرة.
- ضع عمود الخلط داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل.