

# BRAUN

## MultiQuick 5 Baby



Type 4165

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

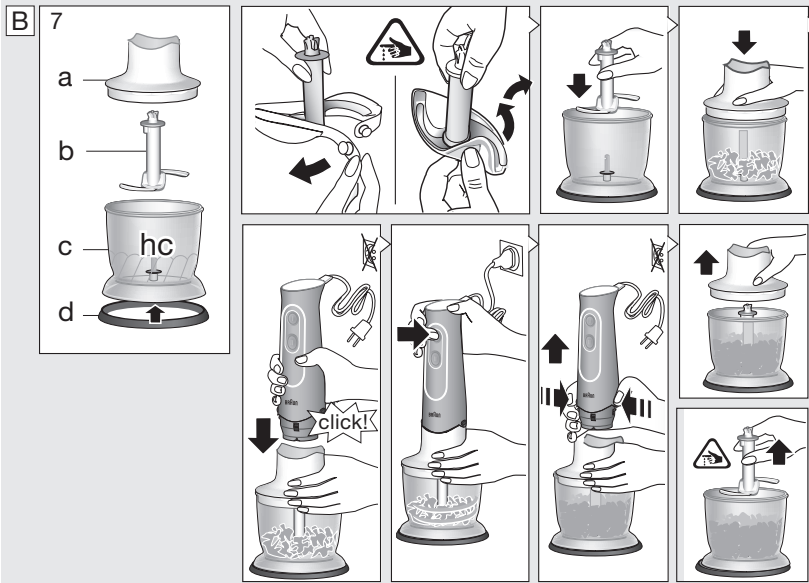
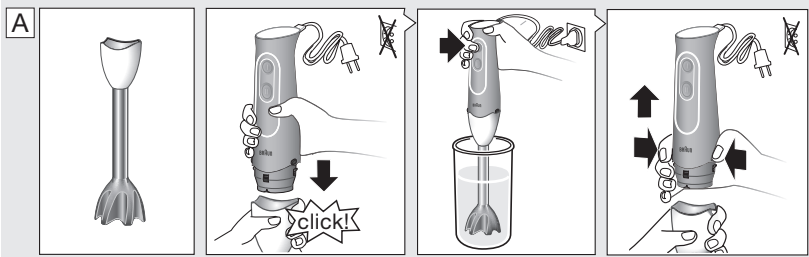
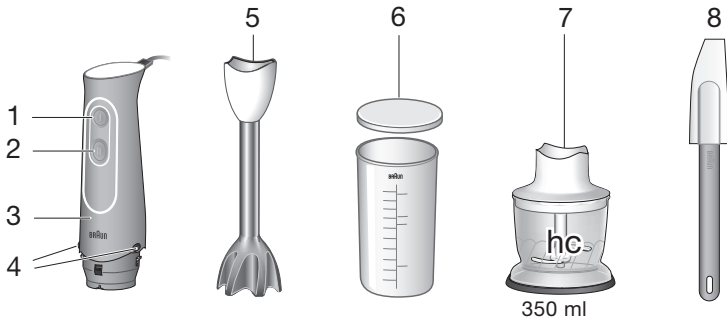
Hand blender

Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	37
Svenska	41
Suomi	45
Polski	48
Český	52
Slovenský	56
Magyar	60
Hrvatski	64
Slovenski	68
Türkçe	72
Română (RO/MD)	76
Ελληνικά	80
Қазақ	84
Русский	88
Українська	93
عربي	99

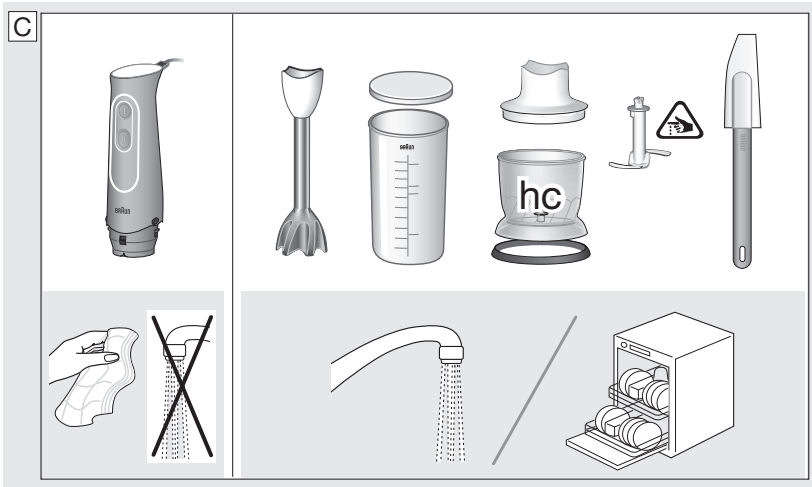
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722112834/04.17  
MQ 523 Baby 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





		Parmesan								
	1cm	1cm			+					
speed										
max.	100g	100g	10g	90g + 25 ml		50g	7	80g	80g	100g
sec.	10	15	6x1	45		6x1	5x1	12x1	8x1	12x1




## 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 Einschalter: Geschwindigkeit «I»
- 2 Einschalter: Geschwindigkeit «II»
- 3 Motorteil
- 4 EasyClick Entriegelungstasten

- 5 Pürierstab
- 6 Becher mit Deckel
- 7 350-ml-Zerkleinerer «hc»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 8 Spatel

### 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

### Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

#### Zusammenbau und Bedienung

- Klicken Sie den Pürierstab (5) 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 Entriegelungstasten (4), 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 Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

#### Beispielrezept: Möhren Kartoffel Püree

200 g Möhren, geschält und gewürfelt  
200 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt  
1 Teelöffel Pflanzenöl

- Kochen Sie das Gemüse in Wasser und Öl bis es weich ist.
- Mixen Sie die Zutaten im Becher und fügen Sie sterilisiertes kaltes Wasser oder die gewohnte Babymilch hinzu bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### Zerkleinerer (B)

Der Zerkleinerer (7) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen und für kleine Portionen Babypüree.

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

Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»:

2 Minuten für große Mengen nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene, heiße oder harte Zutaten oder Mengen < 100 g. Beenden Sie die Verarbeitung sofort, wenn der Motor langsamer wird und/oder das Gerät stark vibriert.

#### 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 (7d) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

#### Zusammenbau und Bedienung

- Nehmen Sie vorsichtig den Messerschutz ab.
- Die Schneide des Messers (7b) ist sehr scharf! Halten Sie es stets am oberen Kunststoffschiff fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (7c). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (7a).
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (3) 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 Entriegelungstasten (4), 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.
- Stellen Sie die Zerkleinerungs-Töpfe niemals in die Mikrowelle.

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

40 g Pflaumen

40 g cremiger Honig

10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

#### Beispielrezept für «hc»: Apfel Heidelbeer Püree

30 g Blaubeeren

½ kleiner Apfel (ca. 70 g)

- Den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Mit ein wenig Wasser die Apfelstücke in einen Topf geben.
- Den Apfel auf kleiner Flamme ca. 5 - 10 Minuten weich dampfen. Kurz bevor der Apfel fertig ist, die Heidelbeeren hinzufügen.
- Sobald die Früchte abgekühlt sind, diese für max. 30 Sekunden in den Zerkleinerer geben und pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Bei Bedarf Wasser hinzufügen.

## Pflege und Reinigung (C)

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (3) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- 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 Gebrauchsanweisungen 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 or 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 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II»
- 3 Motor part
- 4 EasyClick Release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 Beaker with lid
- 7 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 8 Spatula

## 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

### Blending Shaft (A)

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

For best results, use the highest speed.

#### Assembly and Operation

- Attach the blending shaft (5) 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 release buttons (4) 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: Carrot potato purée

200 g carrots, pelled and diced  
200 g potatoes, peeled and diced  
1 tsp vegetable oil

- Boil the vegetables in water and oil until tender.
- Purée in the beaker and adjust the texture with boiled cooled water or baby's ususal milk.

### Chopper Accessory (B)

The chopper (7) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, nuts and for preparing small portions of baby purée.

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

Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry, hot or hard ingredients or amounts < 100g. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

#### 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 (7d) is attached to the bottom of the chopper bowl.

#### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blade (7b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (7c). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (7a).
- Align the chopper with the motor part (3) 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 release buttons (4) 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 (7) 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.
- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

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

40 g prunes

40 g creamy honey

10 ml water (vanilla-flavoured)

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

#### «hc» Recipe example: Apple blueberry purée

30 g blueberries

½ small apple (approx. 70 g)

- Peel the apple and chop into small pieces.
- Place the apple in a pot with a small amount of water.
- Steam the apple on a low heat until soft for approximately 5 - 10 minutes. Add the blueberries shortly before the apple is done.

12

- Once cooled down, place the fruit in the chopper and blend max. 30 seconds to a smooth consistency.
- Add water as needed.

## Care and Cleaning (C)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (3) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- 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.

Do not dispose of the product in household waste at the end of its useful life.



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



## For UK Only

### Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

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

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

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

**TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE**  
Register now at [www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)

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

## Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. 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 ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

### Pièces et accessoires

- 1 Interrupteur: vitesse «I»
- 2 Interrupteur: vitesse «II»

- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 5 Pied mixeur
- 6 Bêcher avec couvercle
- 7 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
  - a Couvercle
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 8 Spatule

### 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

#### 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 (5) 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 (4) 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: Purée pomme de terres/carottes

200 g de carottes, épluchées et coupées en dé

200 g de pommes de terre, épluchées et coupées en dé

1 cuillère à café d'huile végétale

- Faire bouillir les légumes dans l'eau et l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réduire en purée dans le bol du hachoir et ajuster la texture à l'aide d'eau bouillie refroidie ou de lait infantile traditionnel.

#### Accessoire de hacheur (B)

Le hachoir (7) est parfaitement adapté pour hacher la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers, les fruits à coque, ainsi que pour préparer des petites portions de purée de bébé.

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

La durée de fonctionnement maximale du hachoir « hc » s'élève à: 2 minutes pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs, brûlants ou durs ou les quantités < 100 g. Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

### 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 (7d) est fixé sous le bol du hachoir.

### Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-lame en plastique.
- La lame (7b) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (7c). 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 (7a).
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (3), 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 boutons de dégagement facile (4) 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 (7) 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.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

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

40 g de pruneaux

40 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

### Exemple de recette « hc »: Purée pommes/myrtilles

30 g de myrtilles

La moitié d'une petite pomme (environ 70 g)

- Éplucher la pomme et la couper en petits morceaux.
- Mettre la pomme dans une casserole avec une petite quantité d'eau.
- La cuire à la vapeur à feu doux pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit molle. Ajouter les myrtilles un peu avant la fin de la cuisson de la pomme.
- Une fois les fruits refroidis, les placer dans le hachoir et mélanger pendant 30 secondes max. jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
- Ajouter de l'eau, si besoin.

## Entretien et nettoyage (C)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger la partie moteur (3) dans l'eau ou tout autre liquide. La nettoyer à l'aide d'un chiffon humide seulement.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- La partie circulaire adhérente en caoutchouc peut être retirée du fond du bol pour un nettoyage plus approfondi.
- 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 ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



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






## Español

Nuestros productos han sido concebidos para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Confiamos en que Vd. disfrute plenamente de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

### Antes de empezar

**Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar la batidora.**

#### ¡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.

- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

### Piezas y accesorios

- 1 Interruptor: velocidad «I»
- 2 Interruptor: velocidad «II»
- 3 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 4 Botones de liberación EasyClick

- 5 Pie de la batidora
- 6 Vaso mezclador con tapa
- 7 Accesorio picador de 350 ml «hc»
  - a Tapa
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 8 Espátula

### 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

#### 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 (5) 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 (4) 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.

#### Ejemplo de receta: Puré de zanahoria y patata

200 g de zanahorias, peladas y cortadas en dados

200 g de patatas, peladas y cortadas en dados

1 cucharadita de aceite vegetal

- Hierva las verduras en agua con el aceite hasta que estén blandas.
- Hágalas puré en el vaso mezclador y ajuste la consistencia con agua hervida enfriada o con la leche que suele tomar el bebé.

#### Accesorio picador (B)

La picadora (7) es perfecta para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces, así como para preparar pequeñas porciones de puré para bebés.

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

Tiempo de funcionamiento máximo para la picadora «hc»: 2 minutos para grandes cantidades de ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes secos, muy calientes o duros o cantidades < 100 g. Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

#### Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y cartilagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.

- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (7d) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

#### Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- La cuchilla (7b) es muy afilada! Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (7c). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (7a).
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (3) 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 (4) 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 (7) 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.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

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

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

#### Ejemplo de receta «hc»: Puré de manzana y arándanos

- 30 g de arándanos  
½ manzana pequeña (aprox. 70 g)
- Pele la manzana y córtela en trozos pequeños.
  - Coloque la manzana en un cazo con una pequeña cantidad de agua.
  - Cueza a fuego lento entre 5 y 10 minutos hasta que se ablande. Añada los arándanos un poco antes de que la manzana esté hecha.
  - Una vez fría, coloque la fruta en la picadora y mezcle hasta que adquiera una consistencia suave, 30 segundos como máximo.
  - Añada agua en caso necesario.

## **Cuidado y limpieza (C)**

- Siempre limpie bien la batidora de mano después de usarla.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja la parte del motor (3) en agua ni en ningún otro líquido. Límpiela solamente con un paño húmedo.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use

limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.

- Es posible que tenga que retirar el anillo de goma antideslizante del fondo del recipiente para lograr una limpieza 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.

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



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




## Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno 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 cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

### **Peças e acessórios**

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

- 6 Copo com tampa
- 7 **Acessório picador de 350 ml «hc»**
  - a Tampa
  - b Lâmina picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anel de borracha antiderrapante
- 8 Espátula

### **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**

#### **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 (5) 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 (4) 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: Puré de cenoura e batata

200 g de cenouras, descascadas e cortadas em cubos

200 g de batatas, descascadas e cortadas em cubos

1 c.c. de óleo vegetal

- Coza os legumes em água e óleo até ficarem tenros.
- Reduza a puré no copo e ajuste a textura com água fervida arrefecida ou o leite habitual do bebé.

#### **Acessório picador (B)**

O picador (7) é perfeitamente adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija e para preparar pequenas porções de puré para bebés.

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

Tempo de operação máximo para o picador «hc»: 2 minutos para grandes quantidades de ingredientes húmidos, 30 segundos para ingredientes secos, quentes ou duros ou quantidades < 100 g. Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

#### 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 (7d) está encaixado no fundo do recipiente picador.

### Montagem e operação

- Remova cuidadosamente a cobertura de plástico da lâmina.
- A lâmina (7b) é muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manuseie-a
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador (7c). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (7a).
- Alinhe o picador com a peça do motor (3) 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 prima os botões de libertação (4) para desencaijar a peça do motor.
- Levante a tampa. Retire cuidadosamente a lâmina antes de vaziar o conteúdo do recipiente. Para retirar a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

### Atenção

- Não use os acessórios picadores (7) com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., nozmoscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- 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.

- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

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

40 g de ameixas secas

40 g de mel cremoso

10 ml de água (com aroma de baunilha)

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

### Exemplo de receita para «hc»: Puré de maçã e mirtilos

30 g de mirtilos

½ maçã pequena (aprox. 70 g)

- Descasque a maçã e corte em pedaços pequenos.
- Coloque a maçã numa panela com uma pequena quantidade de água.
- Escalde a maçã em lume brando até ficar macia, por aproximadamente 5-10 minutos. Adicione os mirtilos pouco antes da maçã ficar pronta.
- Quando tiver arrefecido, coloque a fruta no picador e misture, no máx., durante 30 segundos, até ficar com uma consistência suave.
- Adicione água conforme necessário.

## **Cuidados e limpeza (C)**

- 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 (3) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.

- 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 o anel de borracha antiderrapante do fundo do recipiente 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 l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

### Prima dell'utilizzo

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

### Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! 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 dei rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.

- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

### Parti e accessori

- 1 Tasto acceso velocità «I»
- 2 Tasto acceso velocità «II»
- 3 Corpo motore

- 4 Tasti di rilascio EasyClick
- 5 Gambo frullatore
- 6 Bicchiere graduato con coperchio
- 7 Tritatutto da 350 ml «hc»
  - a Coperchio
  - b Lama tritattutto
  - c Recipiente tritattutto
  - d Anello in gomma anti-scivolo
- 8 Spatola

### 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

### 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 (5) 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 (4) 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: Purè di carote e patate

200 g di carote, sbucciate e tagliate a cubetti  
200 g di patate, sbucciate e tagliate a cubetti  
1 cucchiaino di olio vegetale

- Cuocere le verdure in acqua e olio finché non risultano morbide.
- Passare nel bicchiere e aggiungere l'acqua di cottura raffreddata o il latte per bambini fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### Tritatutto (B)

Il tritattutto (7) è ideale per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker, noci e per preparare piccole porzioni di purè per bambini.

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

Massima durata di funzionamento per il tritattutto «hc»: 2 minuti per grandi quantità di ingredienti liquidi, 30 secondi per ingredienti secchi, bollenti o duri o quantità < 100 g. Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

#### 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 (7d) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

#### Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- La lama (7b) è molto affilata! Maneggiarla sempre con cautela tenendola dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto (7c). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (7a).
- Allineare il tritatutto con il corpo motore (3) 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 si è finito di tritare, scollegare e premere i tasti di rilascio (4) 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 (7) 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.

- Non mettere mai i recipienti tritatutto nel forno a microonde.

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

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

#### Esempio di ricetta con «hc»: Purè di mele e mirtilli

- 30 g di mirtilli
- ½ mela piccola (ca. 70 g)
- Sbucciare la mela e tagliarla a pezzettini.
- Trasferire la mela in una pentola con un po' d'acqua.
- Cuocere al vapore la mela a fiamma bassa per circa 5 - 10 minuti finché non risulta morbida. A cottura quasi terminata, aggiungere i mirtilli.
- Lasciar raffreddare, quindi trasferire la frutta nel tritatutto e miscelare per max. 30 secondi fino ad ottenere una consistenza omogenea.
- Aggiungere dell'acqua secondo necessità.

## **Cura e pulizia (C)**

- Dopo l'uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione.
- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (3) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.

- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- 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 hoogste kwaliteitsstandaard, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braun.

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

## Onderdelen en accessoires

- 1 Aanknop: snelheid «I»
- 2 Aanknop: snelheid «II»
- 3 Motordeel
- 4 EasyClick-vrijgaveknoppen
- 5 Blendervoet
- 6 Beker met deksel
- 7 350 ml hakaccessoire «hc»
  - a Deksel
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubbering
- 8 Spatel

### 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

### 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 (5) 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 vrijgaveknoppen (4) 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: Wortel-aardappelpuree

200 g wortels, geschild en gesneden in blokjes

200 g aardappelen, geschild en gesneden in blokjes

1 tl plantaardige olie

- Breng de groenten in water en olie aan de kook tot ze mals zijn.
- Maak er een puree van in de beker en pas de textuur aan met afgekoeld kookwater of de melk die de baby gewoonlijk drinkt.

### Hakmolen (B)

De hakker (7) is ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten, en voor het bereiden van kleine porties puree voor baby's.

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

Maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 2 minuten voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge, hete of harde ingrediënten of hoeveelheden < 100 g. Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

#### 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 rubbering (7d) is vastgemaakt aan de onderzijde van de hakkom.

### Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes.
- Het mes (7b) is erg scherp! Houd het altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer het voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom (7c). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (7a) erop.
- Breng de hakmolen op één lijn met het motordeel (3) 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 vrijgaveknoppen (4) 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(7) 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.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetronoven.

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

- 40 g pruimen  
40 g romige honing  
10 ml water (met vanillesmaak)
- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
  - Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
  - Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.
  - Hak opnieuw gedurende 1,5 seconde.

### «hc» Voorbeeld van een recept: Appel-bosbespuree

- 30 g bosbessen  
½ kleine appel (ca. 70 g)
- Schil de appel en snijd hem in kleine stukjes.
  - Doe de appel in een pot met een kleine hoeveelheid water.
  - Stoom de appel op een laag vuur gedurende ongeveer 5 - 10 minuten tot hij mals is. Even voordat de appel gaar is, voegt u de bosbessen toe.
  - Na het afkoelen doet u het fruit in de hakker en mengt u max. 30 seconden tot u een smeuïge consistentie krijgt.
  - Voeg zo nodig water toe.

## **Verzorging en reiniging (C)**

- Reinig de staafmixer altijd grondig na gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (3) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.

- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- 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 Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.



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





## Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

### 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 forsigtig når du hanterer de vassa knivarna, når 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 Tænd-knap: hastighed «I»
- 2 Tænd-knap: hastighed «II»
- 3 Motordel
- 4 EasyClick frigørelsesknapper
- 5 Blenderskaft
- 6 Bæger med låg
- 7 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Låg
  - b Hakkeknive
  - c Hakkeskål
  - d Anti-slip gummiring
- 8 Spartel

## Udpakning

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

## Sådan bruges apparatet

### 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 (5) 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 oplåsningknapperne (4) for at frigøre blenderakslen.

#### Forsigtig

- Hvis apparatet bruges til at pure 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: Puré med gulerod og kartoffel

200 g gulerødder, skrællede og skåret i terninger  
200 g kartofler, skrællede og skåret i terninger

1 tsk vegetabilsk olie

- Kog grøntsagerne i vand og olie, indtil de er møre.
- Purér i bægeret og tilpas teksturen med kogt, afkølet vand eller babyens sædvanlige mælk.

### Hakketilbehør (B)

Hakkeren (7) egner sig perfekt til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks, nødder og til at tilberede små portioner babypuré.

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

Maksimal køretid for «hc» hakkeren:

2 minutter til store mængder våde ingredienser, 30 sekunder til tørre, hede eller hårde ingredienser eller mængder, der er < 100g. Stands tilberedningen med det samme, når motorhastigheden daler og/eller.

#### 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 (7d) er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

#### Samling og betjening

- Fjern forsigtigt plastikcoveret fra kniven.
- Kniven (7b) er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel og håndtér den med forsigtighed.
- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift (7c). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (7a).
- Justér hakkeren ind med motordelen (3) 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 frigørelsesknapperne (4) 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 (7) med hakkeknivene til at tilberede ekstremit 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.
- Sæt aldrig hakkeskålene i mikrobølgeovnen.

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

40 g svesker

40 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.

#### «hc» Opskriftseksempel: Puré med æble og blåbær

30 g blåbær

½ lille æble (ca. 70 g)

- Skræl æblet og hak det i små stykker.
- Læg æblet i en gryde med en lille

smule vand.

- Damp æblet ved lav varme i ca. 5 - 10 minutter, indtil det er blødt. Tilsæt blåbærrene kort før æblet er færdigt.
- Når det hele er kølet ned, skal frugten lægges i hakkeren og blendes maks. 30 sekunder til en jævn konsistens.
- Tilsæt vand efter behov.

## Pleje og rengøring (C)

- Rengør altid håndblenderen grundigt efter brugen.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Nedsænk ikke motordelen (3) i vand eller anden væske. Rengør kun med en fugtig klud.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaske-maskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kann ridse overfladen.
- 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

**Vennligst les instruksjonene nøye og fullstendig før du tar apparatet i bruk.**

#### Advarsel

-  Skjærebladene er svært skarpe! Hånder skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengjøring.
- 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.

- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.

#### Deler og tilbehør

- 1 På-knapp: hastighet «I»
- 2 På-knapp: hastighet «II»
- 3 Motordel
- 4 EasyClick utløserknapper
- 5 Blandestav

- 6 Beger med lokk
- 7 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Lokk
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gummiring
- 8 Slikkepott

### Utpakning

Ta enheten ut av esken.

Fjern all emballasjen. Fjern eventuelle gjenværende etiketter på enheten (ikke fjern typeskiltet).

## Slik brukes apparatet

### Miksekanal (A)

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

### Montering og betjening

- Fest miksekanalen (5) 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 utløserknappene (4) 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.

38

### Eksempel på oppskrift: Gulrot- og potetpuré

200 g gulrøtter, skrellet og skåret i terninger

200 g poteter, skrellet og skåret i terninger

1 ts vegetabilsk olje

- Kok grønnsakene i vann og olje til de blir myke.
- Hell puréen i begeret og tilpass konsistensen med oppkøkt vann som er avkjølt eller med vanlig babyemelk.

## Hakketilbehør (B)

Hakken (7) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter, og for tilberedning av små porsjoner med babypuré.

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

Maksimum driftstid «hc» hakke:

2 minutter for større mengder av våte ingredienser, 30 sekunder for tørre, varme eller harde ingredienser eller mengder < 100g. Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

### Før bruk

- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre haking.
- Fjern alle bein, sener og brus fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Påse at antiskli gummiringen (7d) festes på bunnen av hakkebolle.

### Montering og betjening

- Ta plastikkdekslet forsiktig vekk fra bladene.
- Kniven (7b) er veldig skarp! Hold den alltid i den øverste plastikkdelen og behandle den varsomt.

- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen (7c). Trykk den ned og drei den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (7a).
- Hakken synkroniseres med motordelen (3) 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 utløserknappene (4) for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne knivbladet skal det vrís lett, og så dras av.

#### Forsiktig

- Ikke bruk hakketilbehøret (7) 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.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen.

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

40 g svisker

40 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Hakk i 4 sekunder med maksimal hastighet.

- Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett å hakke i 1,5 sekunder.

#### «hc» Eksempel på oppskrift: Eple- og blåbærpuré

30 g blåbær

½ lite eple (omtrent 70 g)

- Skrell eplet og kutt det i småbiter.
- Plasser eplet i en kasserolle med litt vann i.
- La eplet dampes ved lav varme i omtrent 5 - 10 minutter inntil det blir mykt. Blåbærene tilføres like før eplet er ferdig.
- Når det hele er avkjølt plasseres frukten i hakken og blandes i maks. 30 sekunder til den får en myk konsistens.
- Tilsett så mye vann som trengs.

## Pleie og rengjøring (C)

- Håndmikseren skal alltid rengjøres grundig etter bruk.
- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (3) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kan skrape på overflaten.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kann skrape på overflaten.
- 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 möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

### 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 när de skarpe knivbladene 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 nätka-bel.

- 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 Startknapp: hastighet «I»
- 2 Startknapp: hastighet «II»
- 3 Motorenhet
- 4 Frikopplingsknappar med EasyClick
- 5 Mixerskaft
- 6 Bägare med lock
- 7 hacktillbehör 350 ml «hc»
  - a Lock
  - b Hackkniv



- c Hackskål
  - d Gummiring för halkskydd
- 8 Degspatel

### Uppackning

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

## Så använder du apparaten

### Mixerskaft (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

#### Montering och hantering

- Skruva fast mixerskaftet (5) 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 frikopplingsknapparna (4) 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.

42

### Exempel på recept: Morots- och potatispuré

200 g morötter, skalade och tärnade  
200 g potatis, skalade och tärnade  
1 msk vegetabilisk olja

- Koka grönsakerna i vatten och olja tills de är mjuka.
- Mosa grönsakerna i bågaren och anpassa konsistensen med vatten som har kokats upp och svalnat eller med barnets vanliga mjölk.

### Hacktillbehör (B)

Hacktillbehöret (7) är perfekt för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex, nötter och för tillagning av små portioner barnmat.

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

Maximal användningstid för hacktillbehöret «hc»: 2 minuter för stora mängder av våta ingredienser och 30 sekunder för torra, heta eller hårda ingredienser eller mängder < 100 g. Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller starka vibrationer uppstår.

#### 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 (7d) sitter fast på undersidan av hackskålen.

#### Montering och hantering

- Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven.
- Kniven (7b) är mycket vass! Håll den alltid i den övre delen av plast och hantera den varsamt.

- Placera kniven på tappen i mitten av hackskålen (7c). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (7a).
- Rikta in hacktillbehöret mot motorenheten (3) 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 frikopplingsknapparna (4) för att lossa motorenheten.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du håller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

#### Varning

- Använd inte hacktillbehören (7) 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.
- Ställ aldrig in hackskålarna i en mikrovågsugn.

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

40 g sviskon

40 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

- Håll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.

- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

#### «hc» Exempel på recept: Äppel- och blåbärspuré

30 g blåbär

½ litet äpple (cirka 70 g)

- Skala äpplet och hacka det i små bitar.
- Lägg äppelbitarna i en skål med en liten mängd vatten.
- Ångkoka äppelbitarna på låg värme tills de är mjuka, ungefär 5–10 minuter. Tillsätt blåbären en kort stund innan äppelbitarna mjuknar.
- Håll äppelbitarna och blåbären i bågaren när de har svalnat och mixa med hacktillbehöret i högst 30 sekunder till en slät konsistens.
- Tillsätt vatten efter behov.

## Vård och rengöring (C)

- Rengör alltid stavmixern noggrant efter användning.
- Dra ut stavmixerns nätsladd före rengöringen.
- Sänk inte ner motorenheten (3) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kan repa ytan.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kann repa ytan.
- 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 on suunniteltu täyttämään korkeimmat vaatimukset laadun, toimivuuden ja muotoilun osalta. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

### Ennen käyttöä

**Lue käyttöohjeet huolellisesti lävitse ennen laitteen käyttöönottoa.**

#### Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaussasi 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 turvalisesta 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 tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei

käytetä, sekä ennen kokoaamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.

- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

### Osat ja lisävarusteet

- 1 Käynnistyskytkin: nopeus <I>
- 2 Käynnistyskytkin: nopeus <II>
- 3 Moottoriosia
- 4 EasyClick-vapautuspainikkeet
- 5 Sekoitinvars
- 6 Kannellinen dekantteri
- 7 350 ml:n piilkontalisävaruste «hc»
  - a Kansi
  - b Pilkkomisterä
  - c Piilkontakulho
  - d Liukumaton kumirengas
- 8 Lasta

### **Purkaminen pakkauksesta**

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

### **Laitteen käyttäminen**

#### **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 (5) 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 vapautuspainiketta (4) 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 kuumen ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä anna sauvasekoittimen istua kuumassa kasarissa liedellä, kun sitä ei käytetä.

#### Esimerkkiresepti: Porkkanaperunasose

200 g porkkanoita, kuorittuja ja kuutioituja  
200 g perunoita, kuorittuja ja kuutioituja  
1 tlk vihannesöljyä

46

- Keitä vihanneksia vedessä ja öljyssä, kunnes ne ovat pehmeitä.
- Soseuta dekanterilasissa ja säädä koostumusta keitetyllä ja jäähdytetyllä vedellä tai tavallisella lapsenmaidolla.

#### **Pilkontalisävaruste (B)**

Pilkontalisävaruste (7) sopii erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen sekä pienen vauvanruokaseosannosten valmistukseen.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

«hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 2 minuuttia suurella määrällä kosteita aineksia, 30 sekuntia kuivilla, kuumille tai kovilla aineksilla tai määrillä < 100 g. Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa

#### Ennen käyttöä

- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (7d) on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

#### Kokoaminen ja käyttö

- Irrota muovisuoja varoen terästä.
- Terä (7b) on erittäin terävä! Pitele sitä aina muoviosasta ja käsittele sitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon (7c) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (7a) paikoilleen.
- Kohdistä pilkontalisävaruste moottoriosan (3) kanssa ja napsauta ne yhteen.
- Käynnistä laite käyttäaksesi 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 (4) 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 (7) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpapuja, jyyviä 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.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoja mikroaaltouuniin.

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

- 40 g kuivattuja luumuja  
40 g juoksevaa hunajaa  
10 ml vettä (vaniljalla maustettua)
- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
  - Pilko 4 sekuntia maksiminopeudella.
  - Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
  - Jatka pilkkomista 1,5 sekuntia.

#### «hc» – esimerkkiresepti:

- Omenamustikkasose  
30 g mustikoita  
½ pieni omena (n. 70 g)
- Kuori omena ja pilko se pieniksi palasiksi.
  - Laita omena kattilaan ja lisää hieman vettä.

- Höyrytä omenaa matalalla lämmöllä, kunnes se on pehmeää; noin 5 - 10 minuuttia. Lisää mustikat hieman ennen kuin omena on valmis.
- Anna jäähtyä ja laita hedelmä pilkontalisävarusteeseen ja sekoita enintään 30 sekuntia saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- Lisää vettä tarpeen mukaan.

## Hoito ja puhdistus (C)

- Puhdista sauvasekoitin aina huolella käytön jälkeen.
- Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (3) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- 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 kotitalousjätteen kanssa sen käyttöiän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



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




## Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

### Przed użyciem

**Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.**

#### 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.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpiern 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 Włącznik: szybkość «I»
- 2 Włącznik: szybkość «II»
- 3 Silnik
- 4 Przyciski blokady EasyClick
- 5 Końcówka rozdrabniająca
- 6 Wysokie naczynie z pokrywą
- 7 350 ml końcówka do siekania «hc»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 8 Szpatułka

### Rozpakowywanie

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

## Jak korzystać z urządzenia

### Trzonek blendera (A)

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

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

### Montaż i obsługa

- Podłącz końcówkę nasadki miksującej (5) 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 (4), 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: Przecier z marchwi i ziemniaków

200 g marchwi obranej i pokrojonej w kostkę

200 g ziemniaków obranych i pokrojonych w kostkę

1 łyżeczka oleju roślinnego

- Ugotować warzywa w wodzie z dodatkiem oleju aż do miękkości.
- Przetrzeć warzywa przy użyciu nasadki miksującej i dodać wodę lub mleko dla dziecka w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji.



## Końcówka do siekania (B)

Końcówka do siekania (7) przeznaczona jest w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów, a także przygotowywania niewielkich porcji przecierów dla niemowląt.

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

Maksymalny czas pracy końcówki do siekania «hc»: 2 minuty dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych, gorących lub twardych składników albo masy poniżej 100g. Zakończ obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika, lub gdy pojawią się silne wibracje.

### Przed użyciem

- Pokrój produkt na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgną i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (7d) znajduje się na spodzie miski do siekania.

### Montaż i obsługa

- Usuń ostrożnie plastikową osłonę z ostrza.
- Ostrze (7b) jest bardzo ostre! Chwytaj ostrze za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nim ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu miski do siekania (7c) Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (7a).
- Ustaw w jednej linii końcówkę do siekania i silnik (3) i przyciśnij oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).

50

- 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 blokady (4), 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 (7) 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.
- Nie wolno podgrzewać miski do siekania kuchence mikrofalowej.

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

- 40 g suszonych śliwek
- 40 g kremowego miodu
- 10 ml wody (z aromatem waniliowym)
- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski do siekania «hc».
- Siekać przez 4 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez następnę 1,5 sekundy.

«hc» Przykładowy przepis: Przecier z jabłek i jagód  
30 g jagód

Pół małego jabłka (ok. 70 g)

- Obrąć jabłko i pokroić na małe kawałki.
- Włożyć jabłko do garnka z niewielką ilością wody.
- Dusić jabłko na małym ogniu przez ok. 5–10 minut do miękkości. Na krótko przed zdjęciem jabłka z ognia dodać jagody.
- Po wystudzeniu umieścić owoce w końcówce do siekania i miksować przez maks. 30 sekund do uzyskania gładkiej konsystencji.
- W razie potrzeby dodać wodę.

## Konserwacja i czyszczenie (C)

- Po użyciu wyczyścić dokładnie całe urządzenie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć blender od źródła zasilania.
- Nie zanurzać korpusu części z silnikiem (3) w wodzie ani innej cieczy. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- Aby dokładnie wyczyścić, zdejmij ze spodu miski 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 konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

### 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, sensorickými 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 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «I»
- 2 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «II»
- 3 Část motoru
- 4 Uvolňovací tlačítka EasyClick
- 5 Tyčový mixovací nástavec
- 6 Pohár s víčkem
- 7 350 ml příslušenství na sekání «hc»  
a Víko  
b Sekací nůž

- c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 8 Stěrka

### Vybalení

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

## Jak používat přístroj

### Šlehačí 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 (5) 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 (4) 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 nevěř. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.

Příklad receptu: Pyré z mrkve a brambor  
200 g mrkve, oloupané a nasekané

200 g brambor, oloupaných a nasekaných

1 čajová lžička rostlinného oleje

- Vařte zeleninu ve vodě a oleji, dokud nezměkne.
- Rozmixujte v nádobě a upravte konzistenci převařenou vychladlou vodou nebo mlékem obvyklým pro dítě.

### Příslušenství na sekání (B)

Sekáček (7) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů, ořechů a pro přípravu malých porcí dětské kaše.

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

Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 2 minuty pro velká množství mokrých přísad, 30 sekund pro suché, horké nebo tvrdé přísady nebo množství < 100g. Ihned zastavte zpracovávání, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

#### 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 (7d) připevněný na spodku sekací nádoby.

#### Sestavení a obsluha

- Opatrně sejměte plastový kryt z nože.
- Nůž (7b) je velmi ostrý! Držte jej vždy za horní plastovou část a zacházejte s ním opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby (7c). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.

- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (7a).
- Zarovnejte sekáček s částí motoru (3) 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 (4) 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 (7) se sekacími noži ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyolupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrněk, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracování těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin se ujistěte, že tekutina nevěhne. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

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

40 g švestek

40 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy.

54

#### Příklad receptu «hc»: Pyré z jablek a borůvek

30 g borůvek

½ malého jablka (přibl. 70 g)

- Oloupejte jablko a nasekejte je na malé kousky.
- Dejte jablko do hrnce s malým množstvím vody.
- Propařujte jablko nízkým stupněm žáru, dokud nezměkne, přibližně 5 - 10 minut. Přidejte borůvky krátce před tím, než bude jablko hotové.
- Po vychladnutí umístěte ovoce do sekáčku a mixujte je max. 30 sekund do hladké konzistence.
- Podle potřeby přidejte vodu.

### **Péče a čištění (C)**

- Po použití vždy ruční mixér důkladně vyčistěte.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte díl motoru (3) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmut protiskluzový pryžový kroužek ze spodku nádoby.
- Při zpracování 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 sběrný ve vaší zemi.



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




## Slovenský

Naše produkty sú navrhnuté tak, aby spĺňali najvyššie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Dúfame, že si obľúbite nový prístroj Braun.

### Pred použitím prístroja

**Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.**

#### 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, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.

- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

#### Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač: rýchlosť «I»
- 2 Spínač: rýchlosť «II»
- 3 Diel motora
- 4 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 5 Tyčový mixovací nadstavec
- 6 Kadička s vekom

- 7 350 ml doplnkový krájač «hc»  
a Veko  
b Čepel' na krájanie  
c Miska krájača  
d Protišmykový gumený kruh
- 8 Stierka

### Rozbalenie

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

## Obsluha spotrebiča

### Hriadel' mixéra (A)

Ručný miešač je ideálny na prípravu dipov, omáčok, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíl. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

#### Montáž a obsluha

- Hriadel' mixéra (5) nasad'te na diel motora tak, aby zaznelo cvaknutie.
- Hriadel' 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 (4) odpojte hriadel' 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 nevie. 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: Mrkvovo-zemiakové pyré

200 g mrkvy, ošúpaná a nasekaná  
200 g zemiakov, ošúpaných  
a nasekaných

- 1 čajová lyžička zeleninového oleja
- Zeleninu nechajte vyvariť vo vode a oleji, kým nebude mäkká.
  - V krájači spravte z nej pyré a upravte jeho textúru s vyvarenou studenou vodou alebo bežným mliekom pre dieťa.

### Doplnkový krájač (B)

Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 2 minúty v prípade veľkého množstva ingrediencií s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých, horúcich alebo tvrdých ingrediencií, prípadne množstiev < 100 g. Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

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

Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 2 minúty v prípade veľkého množstva ingrediencií s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých, horúcich alebo tvrdých ingrediencií, prípadne množstiev < 100 g. Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

#### 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 (7d) je nasadený na dne misky krájača.



### Montáž a obsluha

- Opatrne odstráňte plastový kryt z čepele.
- Čepel' (7b) je mimoriadne ostrá! Vždy ju držte za hornú plastovú časť a manipulujte s ňou opatrne.
- Čepel' umiestnite na stredový klin misky krájača (7c). Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasad'te veko (7a).
- Zarovnajte krájač s dielom motora (3) 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 (4).
- Zdvihnite veko. Čepel' opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepel', zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

### Pozor

- Doplnkové krájače (7) s čepel'ami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevyľúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepel'.
- Ak spotrebič používate na výrobu pyré z horúcich potravín, uistite sa, že horúca kvapalina nevríe. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Misky krájača nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

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

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

### «hc» Príklad receptu: Jablkovo-čučoriedkové pyré

- 30 g čučoriedok
- ½ malého jablka (pribl. 70 g)
- Ošúpte jablko a nasekajte ho na malé kúsky.
- Jablko dajte do hrnca s malým množstvom vody.
- Jablko pripravujte na pare pri nízkej teplote približne 5 až 10 minút, kým nezmäkne. Krátko pred dokončením prípravy jablka pridajte čučoriedky.
- Po vychladnutí dajte do krájača ovocie a max. 30 sekúnd ho mixujte, kým sa nedosiahne hladká konzistencia
- Podľa potreby pridajte vodu.

## Starostlivosť a čistenie (C)

- Ručný mixér po použití vždy dôkladne vyčistite.
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (3) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.

- Ak chcete miskú dôkladne vyčistiť, môžete z nej odstrániť protišmykový gumený krúžok.
- 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

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek. Reméljük, örömet lei új Braun készülékében.

### Használat előtt

**Kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen 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.
- Gyermek 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 Kapcsológomb: «I». fokozat
- 2 Kapcsológomb: «II». fokozat
- 3 Motorrész
- 4 EasyClick kioldógombok
- 5 Mixelőrúd
- 6 Keverőedény fedővel
- 7 350 ml es aprítótartozék «hc»  
a Fedél  
b Aprítópenge

- c Aprítótál
  - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 8 Szedőlapát

### Kicsomagolás

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

## A készülék használata

### Keverőszár (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

#### Összeszerelés és működtetés

- Erősítse a keverőszárat (5) 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 kioldógombokat (4) 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): Sárgarépa burgonyapüré

200 g sárgarépa, hámozva és kockára vágva

200 g burgonya, hámozva és kockára vágva

1 teáskanál növényi olaj

- Főzze puhára a zöldségeket vízben az olaj hozzáadásával.
- Pürésítse a zöldségeket a keverőedényben, majd a püré megfelelő állagának eléréséhez használjon forralt és lehűtött vizet vagy a baba által fogyasztott tejet.

### Aprítótartozék (B)

Az aprító (7) kiválóan alkalmas hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldségek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására, valamint kis mennyiségű bébiételek készítésére.

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

A «hc» jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 2 perc nagy mennyiségű nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz forró vagy kemény, vagy 100 g-nál kisebb mennyiségű hozzávaló esetén. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

#### 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 hártás részeket.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (7d) az aprítótál alsó részéhez van rögzítve.

### Összeszerelés és működtetés

- Óvatosan távolítsa el a pengéről a műanyagborítást.
- A penge (7b) nagyon éles! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje.
- A pengét helyezze az aprítótál közepén található tuskére (7c). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltse meg az aprítót élelmiszerral, és helyezze rá a fedelet (7a).
- Illesse az aprítót a motorrészhez (3), 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 a kioldógombokat (4).
- 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 (7) 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.
- Az aprítótálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

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

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

«hc» Recept (példa): Almás áfonyapüré  
30 g áfonya

- 1 kisebb alma fele (kb. 70 g)
- Hámozza meg az almát, és aprítsa kisebb darabokra.
  - Tegye az almát egy edénybe és öntsön hozzá egy kevés vizet.
  - Alacsony hőfokon párolja az almát puhára – kb. 5-10 perc. Röviddel az alma elkészülte előtt adja hozzá az áfonyát.
  - Miután lehűlt, tegye a gyümölcsöt az aprítóba, és turmixolja max. 30 másodpercig, amíg sima állagú nem lesz.
  - Szükség szerint adjon hozzá vizet.

## Rendbentartás és tisztítás (C)

- A botmixert használat után mindig alaposan tisztítsa meg.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- Ne merítse a motorrészt (3) vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törülköhával törölje meg.
- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószeret, 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 su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

### Prije uporabe

**Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.**

#### 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 izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.

- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

### Dijelovi i pribor

- 1 Kapcsológomb: «I», fokozat
- 2 Kapcsológomb: «II», fokozat
- 3 Kućište s motorom
- 4 EasyClick gumbi za odvajanje
- 5 Osovina štapnog miksera
- 6 Čaša s poklopcem
- 7 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
  - a Poklopac
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Posuda za sjeckanje
  - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 8 Lopatica

## Raspakiranje

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

## Kako koristiti uređaj

### Nastavak za miksanje (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

#### Skapanje i rad

- Pričvrstite nastavak za miksanje (5) 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 gumba za odvajanje (4) 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.

#### Primjer recepta: Kašica od mrkve i krompira

200 gr mrkve, oguljene i narezane na kockice

200 gr krompira, oguljenog i narezanog na kockice

1 žličica biljnog ulja

- Kuhajte povrće u vodi i ulju dok ne omekša.
- Smiksajte u čaši za miksiranje, a gustoću podesite prokuhanom ohlađenom vodom ili običnim dječjim mlijekom.

### Sjeckalica (B)

Sjeckalica (7) je idealna za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova te za pripremu malih porcija dječjih kašica.

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

Maksimalno vrijeme rada sjeckalice «hc»: 2 minute za veće količine vlažnih sastojaka, 30 sekundi za suhe vruće ili tvrde sastojke ili količine < 100 gr. Kad dođe do smanjenja brzine i/ili jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

#### 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 (7d) pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

#### Skapanje i rad

- Pažljivo uklonite plastičnu zaštitu sa sječiva.
- Sječivo (7b) je vrlo oštro! Uvijek ga hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njime rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje (7c). Pritisnite ga



- prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (7a).
  - Sjeckalicu stavite u ravninu s kućištem s motorom (3) 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 tvrde namirnice (npr. sir parmezan) pri punoj brzini.
  - Kada završite sa sjeckanjem, iskopčajte uređaj iz struje i pritisnite gumba za odvajanje (4) kako biste odvojili kućište s motorom.
  - 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 (7) 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.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

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

40 g suhih šljiva

40 g kremastog meda

10 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.

- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 1,5 sekundu.

#### «hc» Primjer recepta: Kašica od jabuke i borovnice

30 gr borovnica

½ male jabuke (cca 70 gr.)

- Jabuku ogulite i narežite na sitne komadiće.
- Jabuke stavite u lonac u malo vode.
- Kuhajte jabuke na pari na niskoj temperaturi otprilike 5-10 minuta, dok ne omekšaju. Dodajte borovnice netom prije nego su jabuke gotove.
- Kad se ohladi, voće stavite u sjeckalicu i miksajte max. 30 sekundi dok ne dobijete glatku smjesu.
- Dodajte vode po potrebi.

## Održavanje i čišćenje (C)

- Nakon svake uporabe temeljito očistite štapni mikser.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Dio motora (3) ne uranjajte niti u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu. Očistite ih samo vlažnom krpom.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgubiti 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 aparati so izdelani, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Prepričani smo, da boste z veseljem uporabljali vašo novo napravo Braun.

### Pred uporabo

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

#### Pozor

-  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 tega 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.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan

in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.

- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov servis 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 Stikalo za vklop: hitrost «I»
- 2 Stikalo za vklop: hitrost «II»
- 3 Motorna enota
- 4 Gumba za sprostitve EasyClick
- 5 Nastavek za mešanje
- 6 Posodica s pokrovom
- 7 350-ml nastavek za sekljanje «hc»  
a Pokrov

- b Rezilo za sekljanje
- c Posoda za sekljanje
- d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

8 Lopatica

### Odstranjevanje embalaže

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

## Uporaba naprave

### Mešalna gred (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

#### Sestava in delovanje

- Držalo za mešanje (5) 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 zelene strukture.
- Po uporabi izključite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitvev (4), 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: Kašica iz krompirja in korenčka

200 g korenja, olupljenega in nasekljanega  
200 g krompirja, olupljenega in nasekljanega

1 čajna žlička rastlinskega olja

- Zelenjavo kuhajte v vodi in olju, dokler se ne zmehča.
- Pretlačite v kozarcu in dodajte ohlajeno prekuhano vodo ali običajno mleko za otroka.

### Nastavek za sekljanje (B)

S sekljalnikom (7) lahko sekljate meso, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke ter pripravite manjše porcije kašic za otroke.

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

Največji dovoljeni čas delovanja za sekljalnik «hc»: 2 min za večje količine mokrih sestavin, 30 s za suhe, vroče ali trde sestavine oz. količine < 100 g. Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte z uporabo.

#### 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 (7d) pritrjen na dno posode za sekljanje.

#### Sestava in delovanje

- Pazljivo odstranite plastični ovoj z rezila.

- Rezilo (7b) je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezilom.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode za sekljanje (7c). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živili in ga zaprite s pokrovom (7a).
- Sekljalnik poravnajte z motorno enoto (3) 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 sekajte pri najvišji hitrosti.
- Ko je seklanje zaključeno, izključite in pritisnite gumba za sprostitvev (4), da odstranite ohišje motorja.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlčete.

#### Pozor

- Nastavkov za sekljanje (7) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškadni 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.
- Posod za sekljanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

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

40 g sliv

40 g kremastega medu

10 ml vode (z okusom vanilje)

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

- 4 sekunde sekajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje).
- Sekljajte še 1,5 sekunde.

#### Primer recepta «hc»: Kašica iz jabolk in borovnic

30 g borovnic

½ manjšega jabolka (pribl. 70 g)

- Olupite jabolko in ga razrežite na majhne koščke.
- Jabolko dajte v posodo z malo vode.
- Približno 5–10 min ga kuhajte na nizkem ognju, dokler se ne zmehča. Tik preden je jabolko skuhan, dodajte borovnice.
- Ko se sadje ohladi, ga dajte v sekljalnik in mešajte največ 30 s, da dobite gladko mešanico.
- Po potrebi dodajte vodo.

### **Vzdrževanje in čiščenje (C)**

- Po vsaki uporabi ročni mešalnik temeljito očistite.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Dela z motorjem (3) ne potaplajte v vodo oz. druge tekočine. Čistite samo z vlažno krpo.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- 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 zavržite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



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




## Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

### Cihazı Kullanmadan Önce

**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 bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan 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 sak

lama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.

- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyararak temizleyin.

### Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Açma düğmesi: Hız «I»
- 2 Açma düğmesi: Hız «II»
- 3 Motor parçası
- 4 EasyClick Çıkarma düğmeleri
- 5 Blendir şaftı
- 6 Kapaklı cam kap
- 7 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
  - a Kapak
  - b Doğrama bıçağı
  - c Doğrama kasesi
  - d Kaymaz kauçuk halka
- 8 Spatula

### **Paketi açma**

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

## **Cihazın Kullanılması**

### **Karıştırma Mili (A)**

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

#### **Takma ve Çalıştırma**

- Karıştırma milini (5) 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 düğmelerine (4) 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: Havuç patates püresi**

200 g soylumuş ve küp şeklinde kesilmiş havuç

200 g soylumuş ve küp şeklinde kesilmiş patates

1 tatlı kaşığı bitkisel yağ

- Sebzeleri yumuşayınca kadar suda kaynatın
- Cam kabın içerisinde püre haline getirin ve kıvamı ayarlamak için kaynayıp soğutulmuş su veya bebeğinizin sütünden ekleyin.

### **Doğrama Aksesuarı (B)**

Doğrayıcı (7) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmekek, kraker, kuru yemiş doğramak ve küçük porsiyonlar halinde bebek maması hazırlamak için idealdir.

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

«hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 2 dakika, çok sıcak veya sert malzemeler ya da 100 g altındaki miktarlar için 30 saniye. Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

#### **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 (7d) doğrama kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

#### **Takma ve Çalıştırma**

- Plastik kaplamayı dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçak (7b) çok keskindir! Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine



yerleřtirin (7c). Ařađıya dođru bastırın ve yerine oturması için döndürün.

- Dođrayıcıya yiyecek doldurun ve kapađı takın (7a).
- Dođrayıcıyı motor parçası (3) ile hizalayın ve tık sesi duyana kadar birbirine bastırın.
- Dođrayıcıyı çalıřtırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diđerleriyle ise dođrama kasesini tutun.
- Sert yiyecekleri (ör. parmesan peyniri) her zaman tam hızda dođrayın.
- Dođrama tamamlandıđında fiři çekin ve motor parçasını (4) ayırmak için çıkarma düđmelerine basın.
- Kapađı kaldırın. Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçađı dikkatli bir şekilde çıkarın. Bıçađı çıkarmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

#### Uyarı

- Dođrayıcı aksesuarlarını (7) ve dođrama bıçaklarını kabuklu yemiřler, 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 kaynamadıđından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz sođumasını bekleyin.
- Dođrayıcı kasesini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

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

40 g erik

40 g süzme bal

10 ml (vanilya aromalı)

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

74

«hc» Tarif örneđi: Elma ve yaban mersini

püresi

30 g yaban mersini

Yarım küçük elma (yakl. 70 g)

- Elmayı soyun ve küçük parçalara dođrayın.
- Elmayı bir kaba koyun ve az su ekleyin.
- Yaklařık 5 - 10 dakika yumuřayana kadar düşük ateřte buharda piřirin. Elma piřmeden az önce yaban mersinini ekleyin.
- Sođuduktan sonra meyveleri dođrayıcı içine koyun ve en fazla 30 saniye karıřtırıp püre kıvamına getirin.
- Gerekirse su ekleyin.

## **Bakım ve Temizleme (C)**

- El mikserini kullandıktan sonra her zaman tamamen temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fiři çekin.
- Motor kısmını (3) suya veya başka bir sıvıya batırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.
- Diđer bütün parçalar bulařık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Diđer bütün parçalar bulařık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Pigment içeriđi yüksek yiyecekleri (ör. havuç) işlemden geçirenken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yađ ile silin.

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

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 respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că vă veți bucura în totalitate de noul dvs. produs Braun.

### Înainte de utilizare

**Citiți instrucțiunile de utilizare cu atenție și în întregime înainte de a utiliza aparatul.**

#### Atenție

-  Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mânuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.

- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

### Piese și accesorii

- 1 Comutator pornit: viteza «I»
- 2 Comutator pornit: viteza «II»
- 3 Motor
- 4 Butoane de deblocare EasyClick

- 5 Axul blenderului
- 6 Pahar cu capac
- 7 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
  - a Capac
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 8 Spatulă

### Dezambalare

Scoateți unitatea din cutia de carton. Îndepărtați toate bucățile de ambalaj. Îndepărtați toate etichetele existente pe unitate (nu îndepărtați plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice).

## Cum se utilizează aparatul

### Piciorul de amestecare (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

#### Asamblarea și utilizarea

- Atașați piciorul de amestecare (5) la motor până când face clic.
- Puneți piciorul de amestecare în compoziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul.
- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos.
- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare (4) pentru a detașa piciorul de amestecare.

#### Atenție

- Dacă se folosește aparatul pentru a pasa alimente fierbinți într-o cratiță sau

oală, luați cratița sau oala de pe foc și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.

- Nu lăsați blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiți.

#### Exemplu de rețetă: Piure de cartofi cu morcovi

200 g morcovi, cojiți și tăiați cubulețe  
200 g cartofi, cojiți și tăiați cubulețe  
1 linguriță de ulei vegetal

- Fierbeți legumele în apă și ulei până devin moi.
- Puneți piure în capac și potriviți textura cu apă fiartă răcită sau cu laptele obișnuit al bebelușului.

### Accesorii tocător (B)

Tocătorul (7) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți, nuci și pentru prepararea porțiilor mici de piure pentru bebeluși.

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

Timp maxim de funcționare pentru tocătorul «hc»: 2 minute pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate fierbinți sau tari sau pentru cantități < 100 g. Opriiți imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

#### Înainte de utilizare

- Tăiați alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.
- Îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (7d) este atașat la partea de jos a castronului tocătorului.

### Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic de pe lamă.
- Lama (7b) este foarte ascuțită! Țineți-o întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-o cu atenție.
- Puneți lama în pivotul central al castronului tocătorului (7c). Apăsati-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (7a).
- Aliniați tocătorul cu motorul (3) și îmbinați-le până fac clic.
- Pentru a utiliza tocătorul, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocați alimentele mai tari (ex. brânză parmezan) la viteză maximă.
- Când tocarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare (4) pentru a detașa motorul.
- Ridicați capacul. Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

### Atenție

- Nu folosiți accesoriile tocătorului (7) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Dacă utilizați aparatul pentru a face piure din alimente fierbinți asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu puneți niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

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

- 40 g prune uscate
- 40 g miere cremoasă
- 10 ml de apă (aromată cu vanilie)
- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați din nou timp de încă 1,5 secunde.

«hc» Exemplet de rețetă: Piure de mere cu coacăze

- 30 g coacăze
- ½ măr mic (aprox. 70 g)
- Decojiți mărul și tocați-l în bucăți mici.
- Puneți mărul într-o oală cu o cantitate mică de apă.
- Puneți mărul la aburi la foc mic până când devine moale timp de aproximativ 5 - 10 minute. Adăugați coacăzele la scurt timp după ce mărul s-a făcut.
- Când s-au răcit, puneți fructele în tocător și amestecați max. 30 de secunde până obțineți o consistență moale.
- Adăugați apă, dacă este cazul.

## Îngrijire și curățare (C)

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână după folosire.
- Scoateți din priză blenderul de mână înainte de curățare.
- Nu scufunțați unitatea motorului (3) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Puteți îndepărta inelul anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a

castronului pentru o curățare mult mai bună.

- Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

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

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia.



Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.

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




## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας έχουν κατασκευαστεί να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και αισθητικής. Ελπίζουμε να απολαμβάνετε πλήρως τη νέα συσκευή Braun.

### Πριν από τη χρήση

**Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά 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 αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το 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 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
- 2 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II»
- 3 Εξάρτημα μοτέρ
- 4 Κουμπιά απελευθέρωσης EasyClick
- 5 Ράβδος μπλέντερ
- 6 Δοχείο με υγρό
- 7 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
  - a Καπάκι
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Μπολ κόφτη
  - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 8 Σπάτουλα

### 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

## Άξονας ανάμιξης (A)

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

#### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε τον άξονα ανάμιξης (5) στο μοτέρ ώσπου να ακουστεί κλικ.
- Τοποθετήστε τον άξονα ανάμιξης στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αναμίξτε τα συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από τη ρίζα το μπλέντερ χειρός και πιέστε τα

κουμπιά απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε τον άξονα ανάμιξης.

### Προσοχή

- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατασαρολάκι ή κατασαρόλα, αφαιρέστε το κατασαρολάκι ή την κατασαρόλα 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 κατασαρόλα στο μάτι της κουζίνας.

### Παράδειγμα συνταγής: Πουρές καρότου - πατάτας

- 200 g καρότα, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κύβους  
200 g πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους  
1 κουταλάκι του γλυκού φυτικό λάδι
- Βράστε τα λαχανικά σε νερό και λάδι μέχρι να μαλακώσουν.
  - Πολτοποιήστε τα στο δοχείο και προσαρμόστε την υφή με βρασιμένο κρύο νερό ή το γάλα που καταναλώνει συνήθως το βρέφος.

## Εξάρτημα κόφτη (B)

Ο πολτοποιητής (7) ενδείκνυται απόλυτα για την πολτοποίηση κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών, κυρών καρπών και για την παρασκευή μικρών μερίδων παιδικών κρεμών.

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

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον πολτοποιητή «hc»: 2 λεπτά για μεγάλες ποσότητες νωπών συστατικών,



30 δευτερόλεπτα για ξηρά, καυτά ή σκληρά συστατικά ή ποσότητες < 100g. Διακόψτε αμέσως την επεξεργασία όταν ελαττωθεί η ταχύτητα του κινητήρα και/ή προκύψουν έντονοι κραδασμοί.

#### 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 (7d) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ κόφτη.

#### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
- Η λεπίδα (7b) είναι πολύ κοφτερή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ κόφτη (7c). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (7a).
- Ευθυγραμμίστε το κόφτη με το μοτέρ (3) 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.
- Αφού ολοκληρωθεί η κοπή, βγάλτε από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
- 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 (7) 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 ζεματισμού.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μολ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

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

- 40 g ξερά δαμάσκηνα
- 40 g αφράτο μέλι
- 10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)
- Γεμίστε το μολ 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.

#### «hc» Παράδειγμα συνταγής: Πουρές μήλου - βατόμουρων

- 30 g βατόμουρα
- ½ μικρό μήλο (περίπου 70 g)
- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
- Βάλτε το μήλο σε μια κατσαρόλα με μικρή ποσότητα νερού.
- Αχνίστε το μήλο σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να μαλακώσει για περίπου 5 - 10 λεπτά. Προσθέστε τα βατόμουρα λίγο προτού γίνει το μήλο.
- Αφού κρυώσει, βάλτε τα φρούτα στον πολτοποιητή και πολτοποιήστε τα το

- πολύ για 30 δευτερόλεπτα μέχρι να αποκτήσουν κρεμώδη υφή.
- Προσθέστε νερό, εάν χρειάζεται.

## Φροντίδα και Καθαρισμός (C)

- Καθαρίζετε πάντα καλά το μπλέντερ χειρός μετά τη χρήση.
- Βγάλτε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην εμβαπτίζετε το εξάρτημα του κινητήρα (3) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίζετε αποκλειστικά με υγρό πανί.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τον αντιολισθητικό ελαστικό δακτύλιο από το κάτω μέρος του μπολ για να το καθαρίσετε ακόμη πιο καλά.
- 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 χρήσης 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 өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

### 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.

- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

## Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «I»
- 2 Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «II»
- 3 Мотор бөлігі
- 4 Басып-босату түймелері
- 5 Блендер тіреуі
- 6 Қақпағы бар өлшер стақан
- 7 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 8 Қалақша

### Орауын ашу

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

## Құрылғыны қалай қолдану керек

### Араластырғыш білігі (A)

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

#### Құрастыру және қолдану

- Блендер саптамасын (5) 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 босату түймелерін (4) басыңыз.

#### Сақтандыру

- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрелдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрелді 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: Сәбіз бен картоп езбесі

- 200 г сәбіз, аршылған және туралған  
200 г картоп, аршылған және туралған  
1 шай қасық өсімдік майы
- Көкөністі су мен майға жұмсарғанша пісіріңіз.
  - Өлшер стақанда езіңіз де, қайнаған салқын су немесе балаларға арналған сүттен қосып, қоюлығын реттеңіз.

### Турау жабдығы (B)

Турағыш (7) ет, қатты ірімшік, пияз, асшөп, сарымсақ, түрлі көкөніс, нан, крекер мен жаңғақ сияқты азық-түлікті турауға қолайлы.

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

«hc» турағышын ең ұзақ қолдану уақыты: Ылғалы бар азық-түліктің

үлкен мөлшері үшін 2 минут, ал құрғақ ыстық немесе қатты немесе мөлшері 100 грамнан асатын азық-түлік үшін 30 секунд. Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

#### Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдынала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина (7d) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

#### Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- (7b) жүзі өте өткір! Оны әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз және абайлаңыз.
- Жүзді турау табақшасының (7c) орталық білігіне орнатаңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (7a).
- Турауыш пен мотор бөлігін (3) 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, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (4) басыңыз.
- 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 (7) 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.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

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

40 г қара өрік

40 г қою бал

10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған)

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

#### «Һс» Рецепт үлгісі: Алма мен көкжидек езбесі

30 г көкжидек

½ шағын алма (шамамен 70 г)

- Алманың қабығын аршып, шағын кесектеп тураңыз.
- Алманы шамалы су құйылған кестрөлге салыңыз.
- Алма жұмсарғанша баяу жанған отқа шамамен 5 - 10 минут бұқтырыңыз. Алма дайын болған бетте көкжидекті қосыңыз.
- Суығаннан кейін жемісті турағышқа салыңыз да, біркелкі қою болғанша ең көбі 30 секунд араластырыңыз.
- Қажетіне қарай су қосыңыз.

## Күту және тазалау (С)

- Қол блендерін қолданғаннан кейін, оны әрқашан мұқият тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қозғалтқыш бөлікті (3) суға немесе өзге сұйықтыққа матыруға болмайды. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Жа сылап тазалау шін шараны т біндегі тай ана татпайтын резе ке шы ырды алып ойса ыз 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.

## EAC

<b>Үлгі</b>	MQ 523 Baby
<b>Кернеу</b>	220 – 240 В
<b>Герц</b>	50 – 60 Гц
<b>Ватт</b>	600 Вт
<b>Сақтау шарттары:</b>	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

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

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

**Сақталу мерзімі:** Шектелмеген

**Арылу жағдайлары:** Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

**Тасымалдау жағдайлары:** Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

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

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


## 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 использованию 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.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.

- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

## Детали и принадлежности

- 1 Кнопка пуска: скорость «I»
- 2 Кнопка пуска: скорость «II»
- 3 Моторный блок
- 4 Кнопки фиксатора EasyClick
- 5 Рабочая часть блендера
- 6 Мерный стакан с крышкой
- 7 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
  - a Крышка
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 8 Шпатель

### Распаковка

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

## Использование прибора

### 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 (5) 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 (4), 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: Морковно-картофельное пюре

- 200 г очищенной и нарезанной кубиками моркови
- 200 г очищенного и нарезанного кубиками картофеля
- 1 ч. л. растительного масла
- Сварите овощи в воде с растительным маслом: доведите их до мягкой консистенции.
- Разомните в мерном стакане до получения пюре и отрегулируйте консистенцию, добавляя остуженную кипяченую воду или молоко, которое Вы обычно даете ребенку.



## Насадка-измельчитель (B)

Измельчитель (7) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов, а также для приготовления небольших порций детского пюре.

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

Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 2 минуты для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих, горячих или твердых ингредиентов или объемов < 100 г. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

### 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 (7d) присоединено к дну чаши измельчителя.

### Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Нож (7b) очень острый! Всегда держите устройство за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (7c). Нажмите на него вниз и поверните

таким образом, чтобы он зафиксировался.

- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (7a).
- Совместите измельчитель с моторным блоком (3) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).
- Для задействия 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, 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 (7) 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.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

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

40 г чернослива

40 г крем-меда

10 мл воды (приправленной ванилью)

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

«hc» Пример рецепта: Пюре из яблок и голубики

30 г голубики

½ маленького яблока (прибл. 70 г)

- Очистите яблоко от кожуры и нарежьте на мелкие кусочки.
- Поместите яблоко в кастрюлю с небольшим количеством воды.
- На медленном огне доведите яблоко на пару до мягкой консистенции в течение 5 – 10 минут. Незадолго до готовности яблока добавьте голубику.
- После охлаждения поместите фрукты в измельчитель и доведите до однородной консистенции, смешивая в течение не более 30 секунд.
- По необходимости добавьте воды.

## Уход и очистка (C)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер после использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (3) в воду или иную жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.

- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновое кольцо, предотвращающее скольжение, с нижней части чаши.
- 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 Graup 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).



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

<b>Модель</b>	MQ 523 Baby
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	600 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5°С до +45°С и влажности: < 80%

Сделано 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. Суцеская, 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:**

92


## 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 Пускова кнопка: швидкість «I»
- 2 Пускова кнопка: швидкість «II»
- 3 Моторний блок
- 4 Кнопки розблокування EasyClick
- 5 Ручка блендера
- 6 Мірна ємність з кришкою
- 7 насадку для нарізки 350мл «hc»
  - a кришка
  - б ніж для нарізки
  - в ємність для нарізки
  - г протиковзне гумове кільце
- 8 Лопатка

### Розпаковка

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

## Як використовувати пристрій

### Насадка-блендер (А)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

#### Збирання та експлуатація

- Зафіксуйте корпус блендера (5) 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

(4), 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: Морквяно-картопляне пюре

200 г моркви, очищеної та нарізаної кубиками

200 г картоплі, очищеної та нарізаної кубиками

1 ст. ложка рослинної олії

- Варіть овочі у воді з олією, доки вони не стануть м'якими.
- Подрібніть їх у чаші пристрою до стану пюре, при чому ви можете за бажанням пом'якшити його текстуру за допомогою охолодженої кип'яченої води або звичайного дитячого молока.

### Насадка для нарізки (В)

Насадка-подрібнювач (7) ідеально пасує для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів, горхів та для приготування невеликих порцій дитячого пюре.

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

Максимальний час експлуатації для насадки-подрібнювача «hc»: 2 хвилини для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих, гарячих чи твердих інгредієнтів або кількостей < 100 г. негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

#### 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 (7d) прикріплене до дна ємності для нарізки.

#### Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол.
- Ніж (7б) дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і поводьтеся з ним обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки (7с). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (7а).
- 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 наріжайте тверді продукти (наприклад, сир пармезан) на повній швидкості.
- Після завершення нарізки відключіть пристрій від електромережі та

натисніть кнопки розблокування (4), щоб від'єднати моторний блок.

- 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 (7) 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.
- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

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

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

#### Приклад рецепта для насадки «hc»: Яблучно-чорничне пюре

- 30 г чорниці  
½ невеликого яблука (прибл. 70 г)
- Обчистіть яблуко та наріжте його маленькими шматочками.
  - Покладіть яблуко у ємність з невеликою кількістю води.

- Тушкуйте яблуко на маленькому вогні приблизно 5 - 10 хвилин, доки воно не стане м'яким. Невдовзі перед тим, як яблуко буде готове, додайте чорницю.
- Як тільки продукти охолонуть, покладіть їх до чаші подрібнювача та змішуйте протягом максимум 30 секунд до однорідної консистенції.
- У разі потреби додайте води.

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).

## Догляд та чищення (С)

- Завжди ретельно очищуйте ручний блендер після використання.
- Перед очищенням від'єднайте пристрій від мережі.
- Не занурюйте корпус двигуна (3) у воду або іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзне гумове кільце з дна ємності.
- 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.



- يمكنك إزالة الحلقات المطاطية المنزلقة من أسفل الوعاء 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.

#### تحذير

- لا تستخدم ملحق المفرمة (7) مع شفرات التقطيع تحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- إذا كنت تستخدم الجهاز لهرس طعام ساخن، فتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تضع أوعية المفرمة أبداً في فرن الميكروويف.

#### «ch» مثال لوصفة: بيوريه التفاح والتوت

- 30 جرام من التوت الأزرق
- 1/2 تفاحة صغيرة (70 جرام تقريباً)
- قشر التفاحة وقم بتقطيعها إلى قطع صغيرة.
- ضع التفاحة في وعاء مع إضافة كمية صغيرة من الماء.
- عرض التفاحة للبخار على نار هادئة حتى تصبح طرية لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق تقريباً. أضف التوت الأزرق قبل فترة قصيرة من الانتهاء من تحضير التفاح.
- بمجرد أن تبرد، ضع الفاكهة في المفرمة واخبطها لمدة 30 ثانية حتى يتم الوصول إلى تماسك سلس
- أضف الماء حسب الحاجة.

#### «ch» مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر محلاة

##### مضغوطة أو مفرودة)

- 40 جرام أراسية
- 40 جرام العسل الكريمي
- 10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)
- املا وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- استمر في الخلط لمدة 15 ثانية آخرين.

### الرعاية والتنظيف (C)

- قم بتنظيف الخلاط اليدوي دائماً جيداً بعد الاستعمال.
- افصل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (3) في الماء أو في أي سائل
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.



ملحق المفرمة (B)

تُعد المفرمة (7) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأشباب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق فضلاً عن إعداد كميات صغيرة من بوريه الأطفال

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

أقصى زمن تشغيل للمفرمة «ch» هو: دقيقتين للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الساخنة أو الصلبة أو الكميات > 100 جرام. الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة الموتور و/أو عند حدوث

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقاً 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 (7d) أسفل وعاء المفرمة.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الواقي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرة (7d) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء
- البلاستيكي العلوي واستخدمها بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرمة (7c). اضغط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املا المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (7a).
- قم بمحاذاة المفرمة مع جزء الموتور (3) واضغطهما معاً.
- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائماً بالسرعة الكاملة (مثل جبنة البارميزان).
- عند اكتمال الفرغ، أفضل الطاقة واضغط على أزرار التحرير (4) لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

محور الخلط (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

التجميع والتشغيل

- ثبت عمود الخلط (5) 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.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير (4) 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.

مثال لوصفة: بيوريه بطاطا بالجزر

- 200 g جرام جزر، مقشر ومقطع مكعبات
- 200 g جرام من البطاطس، المقشرة والمقطعة إلى مكعبات
- 1 ملعقة صغيرة من الزيت النباتي
- بغلي الخضروات في الماء والزيت حتى تصبح طرية قم
- ضع البوريه في دورق الخلاط واضبط المذاق عن طريق إضافة مياه تم غليها وتركها تبرد أو حليب الطفل المعتاد على تناوله.

## 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.

الصُّنع، 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 مفتاح التشغيل: سرعة (I)
- 2 مفتاح التشغيل: سرعة (II)
- 3 جزء موتور
- 4 أزرار تحرير سهولة الضغط
- 5 عمود الخلاط
- 6 إناء بغطاء
- 7 ملحوق مفرمة 350 مللي «bc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 8 ملعقة

### الفتح

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

### 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 يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة

