

# BRAUN

## MultiQuick 7



Type HB701A1

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

Hand blender

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

يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

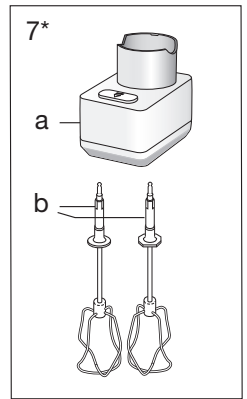
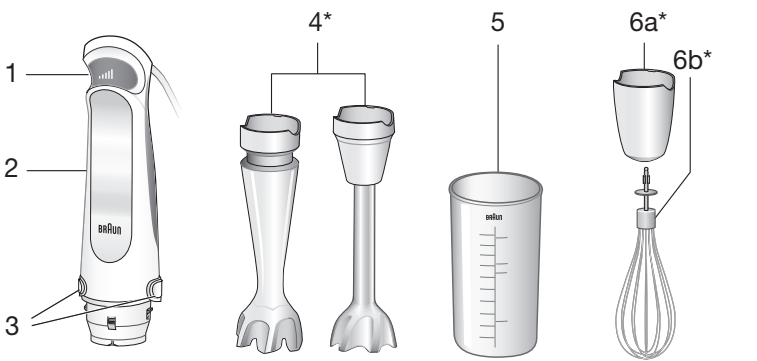
Deutsch	8
English	9
Français	10
Español	12
Català	13
Português	15
Italiano	16
Nederlands	18
Dansk	19
Norsk	20
Svenska	22
Suomi	23
Polski	25
Česky	26
Slovensky	27
Magyar	39
Hrvatski	30
Slovenski	32
Türkçe	33
Romană (RO/MD)	34
Ελληνικά	36
Қазақша	37
Русский	39
Українська	41
عربي	44

© Copyright 2023. All rights reserved  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170104/12.23

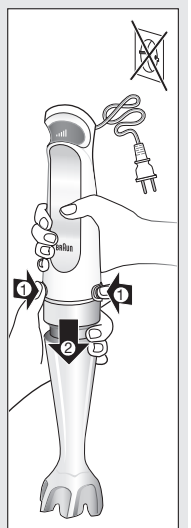
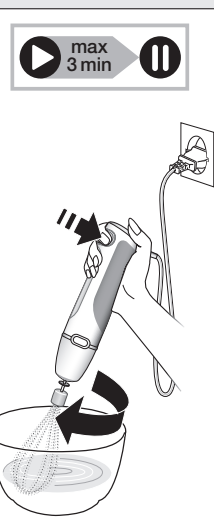
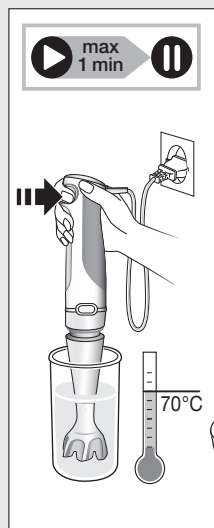
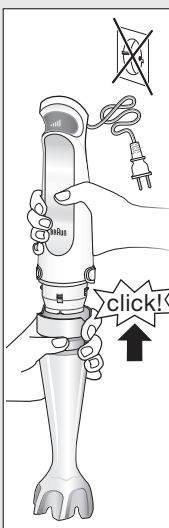
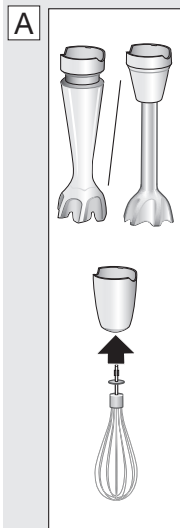
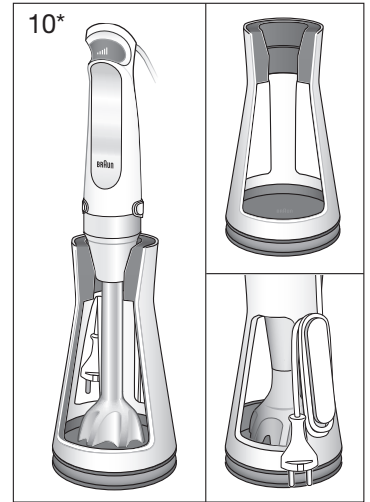
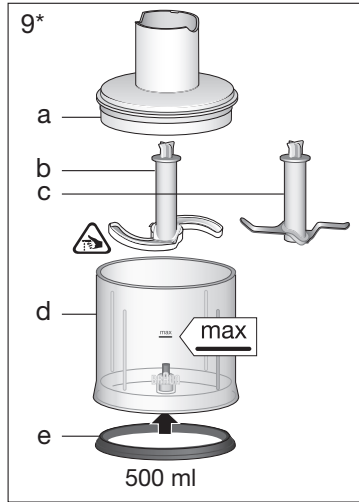
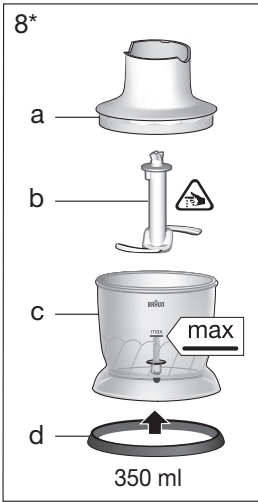
HB701-MQ70xx INT  
DE/UK/FR/ES/CA/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/  
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



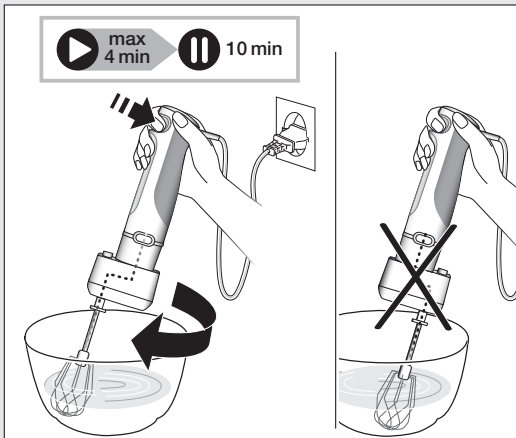
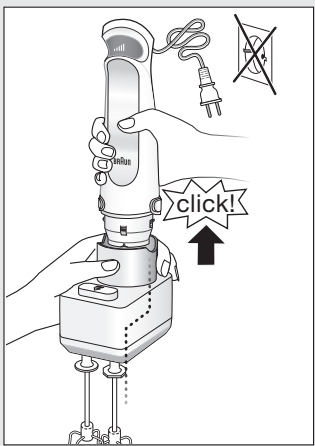
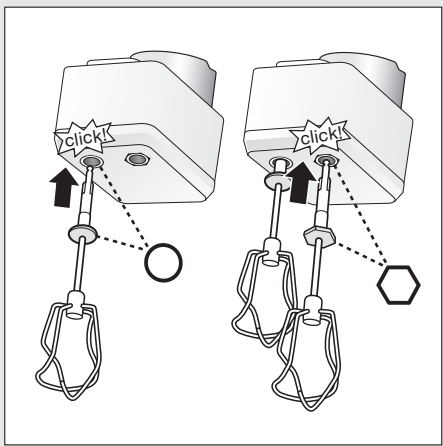
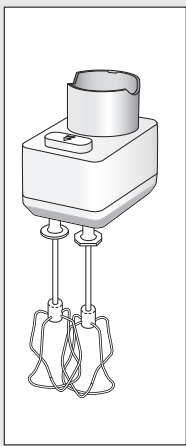


220-240V~ 50-60 Hz 1000W

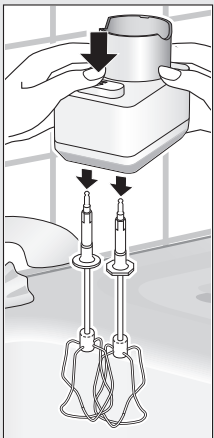
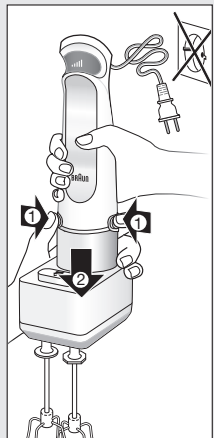
\* certain models only



B



▶ max 4 min    ⏸ 10 min

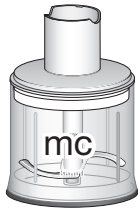


	<p>4...8°C</p> <p>max. 400 ml</p>		<p>15...20°C</p>			<p>&lt; 70°C</p>
max.	400 g	250 g	8	500 g	200 g	1000 g
speed						
⌚	90 s	30 s	3 min	4 min	4 min	3 min

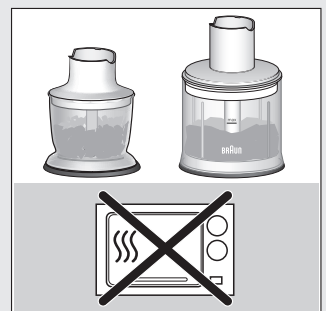
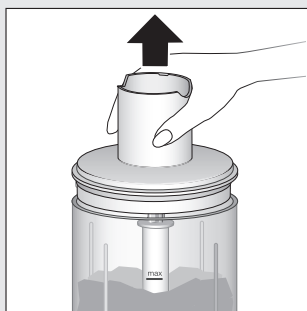
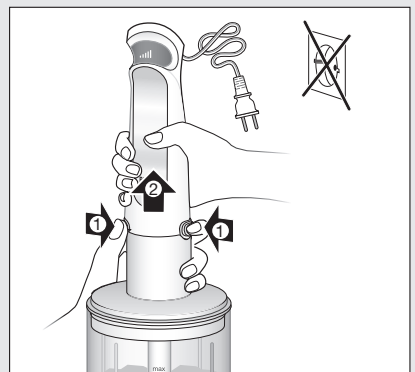
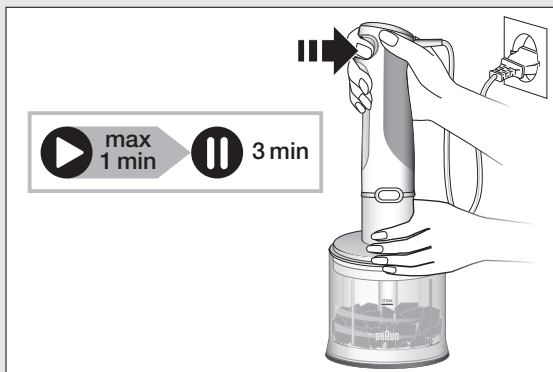
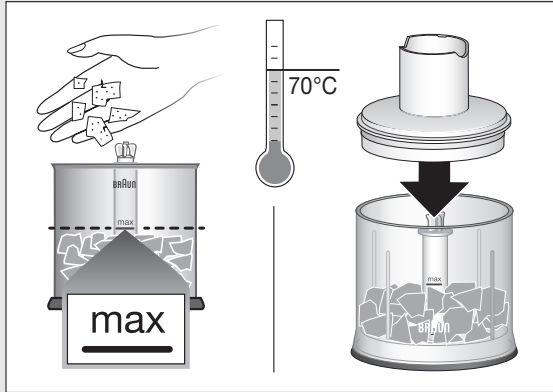
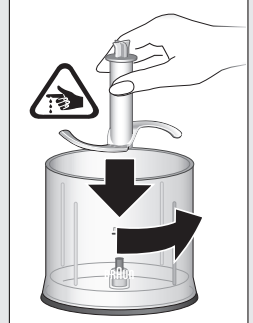
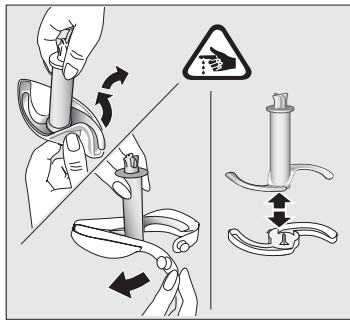
C

















































350 ml




500 ml


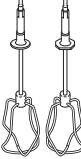









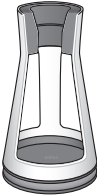


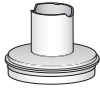
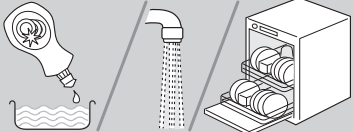
 350 ml			Parmesan 							
		 2 cm	 2 cm					 2 cm		
	max.		100 g	10 g	90g+ 	50 g	7	80 g	80 g	100 g
	speed									
	 sec.		15	5	30	5	5	10	5	10

 500 ml										
			Parmesan 							
		 2 cm	 2 cm				 2 cm			
	max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g	5 
	speed									
 sec.	20-30	15-25	10-20	6x1	10-15	10	20	25	12x1	

**D**



# Deutsch

## Vor dem Gebrauch



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

## Teile und Zubehör

- 1 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
- 2 Motorteil
- 3 EasyClick Plus Entriegelungstasten
- 4 Pürierstab
- 5 Becher
- 6 Schlagbesen
  - a Getriebeteil
  - b Schlagbesen
- 7 Doppel Rührbesen
  - a Getriebeteil
  - b Rührbesen
- 8 350-ml-Zerkleinerer «hc»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 500-ml-Zerkleinerer «mc»
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer
  - c Eismesser
  - d Zerkleinerer-Topf
  - e Anti-Rutsch-Ring
- 10 Halterung zur Aufbewahrung

## Pürierstab (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

## Schlagbesen (A)

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

Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

## Doppel Rührbesen (B)

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

Der Becher (5) darf nicht mit dem Doppel Rührbesen Zubehör verwendet werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

## Zerkleinerer (C)

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

Verwenden Sie die Zerkleinerer (8/9) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.

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

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

Eiswürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «mc» (9) mit speziellem Eismesser (9c) zerkleinert werden.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt C.

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

50 g Trockenpflaumen  
75 g cremiger Honig  
70ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit (drücken Sie den Smartspeed Regler ganz herunter).

## Pflege und Reinigung (D)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt D.



## Garantie und Service

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

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.



## Fehlerbehebung

Fehler	Grund	Lösung
Stabmixer funktioniert nicht	Keine Energie	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Braun Service.
Rührbesen rasseln oder berühren sich während des Laufens	Rührbesen haben sich verhakt	Rührbesen entfernen und neu einsetzen

## English

### Before Use



Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference.

Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

- c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring
- 10 Stand for storage

### Blending Shaft (A)

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

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

### Whisk Accessory (A)

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

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

### Double Beater Accessory (B)

Use the double beater only for pancake batter, cake batter, cream, egg whites and mashed potatoes. Do not use the accessory for heavy

### Parts and Accessories

- 1 Smart Speed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 Blending shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 7 Double Beater accessory
  - a Gearbox with release button
  - b Beaters
- 8 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 9 500 ml chopper accessory «mc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade

doughs and kneading doughs like pizza, pasta, shortcrust or bread.

The beaker (5) should not be used with the double beater accessory.

For detailed processing instructions refer to section B.

## Chopper Accessory (C)

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

Do not use the chopper accessories (8/9) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

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

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

Only the «mc» chopper accessory (9) with the special ice blade (9c) is allowed to crush ice cubes.

For detailed processing instructions refer to section C.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smart Speed switch).

## Care and Cleaning (D)

For detailed information refer to section D.

## Warranty and Service

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

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



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



## Troubleshooting Guide

Problem	Potential causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.
Beaters rattle or touch while running	Beaters got stuck	Remove and re-insert the beaters

## Français

### Avant utilisation



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

## Pièces et accessoires

- 1 Commutateur de vitesse Smartspeed / vitesse variable
- 2 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 3 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
- 4 Pied mixeur
- 5 Bol gradué
- 6 Accessoire fouet

- a Entraîneur
- b Fouet
- 7 **Batteur double fouets**
  - a Entraîneur avec bouton de déverrouillage
  - b Fouets
- 8 **Accessoire de hacheur 350 ml «hc»**
  - a Couvercle
  - b Lame hachoir
  - c Bol hachoir
  - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 9 **Accessoire de hacheur 500 ml «mc»**
  - a Couvercle (avec entraîneur)
  - b Lame hachoir
  - c Broyeur à glace
  - d Bol hachoir
  - e Socle antidérapant en caoutchouc
- 10 Base de rangement

## Pied mixeur (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 obtenir des résultats supérieurs, utiliser la vitesse la plus élevée.

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

## Accessoire fouet (A)

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

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

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

## Batteur double fouets (B)

Utiliser le batteur double fouets uniquement pour la pâte à crêpe, la pâte à gâteau, la crème, les blancs d'œuf et la purée de pommes de terre. Ne pas utiliser cet accessoire pour les pâtes lourdes et les pâtes à pétrir comme la pizza, les pâtes, la pâte brisée et le pain.

Le verre mesureur (5) ne doit pas être utilisé avec le batteur double fouets.

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

## Accessoire de hacheur (C)

Les hacheurs (8/9) sont parfaitement adaptés pour hacher le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (8/9) 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.

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

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

Seul l'accessoire de hacheur «mc» (9) avec le broyeur à glace spécial (9c) peut être utilisé pour piler de la glace.

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

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

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

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez pendant 1,5 secondes à vitesse maximale (enfoncer complètement le bouton Smartspeed).

## Entretien et nettoyage (D)

Voir la section D pour des informations détaillées.

## Garantie et service

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

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie.

Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



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



# Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.
Les fouets cliquent ou se touchent pendant le fonctionnement	Les fouets sont bloqués	Retirer puis remettre les fouets

## Español

### Antes de empezar



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

### Piezas y accesorios

- 1 Interruptor inteligente de velocidad / velocidades variables
- 2 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 3 Botones de liberación EasyClick Plus
- 4 Pie de la batidora
- 5 Vaso
- 6 Accesorio batidor
  - a Caja de engranajes
  - b Batidor
- 7 Accesorio de dos varillas batidoras
  - a Engranaje con botón de desbloqueo
  - b Varillas batidoras
- 8 Accesorio de 350 ml picadora de comida para bebés «hc»
  - a Tapa
  - b Hoja picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anillo de goma antideslizante
- 9 Accesorio picador de 500 ml «mc»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Hoja picadora
  - c Cuchilla para hielo
  - d Recipiente picador
  - e Anillo de goma antideslizante
- 10 Soporte para el almacenamiento

### Pie de la batidora

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos. Para obtener los mejores resultados, utilice la velocidad más alta.

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

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

### Accesorio batidor (A)

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

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

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

### Accesorio de dos varillas batidoras (B)

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

El vaso mezclador (5) no debe utilizarse con el accesorio de dos varillas batidoras.

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

## Accesorio picador (C)

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

No utilice los accesorios de picadora (8/9) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.

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

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

Solo se puede usar el accesorio de la picadora «mc» (9) con la cuchilla especial para hielo (9c) para moler cubitos de hielo.

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

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

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

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
- Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante 1,5 segundos a máxima velocidad (presione por completo el interruptor inteligente de velocidad Smartspeed).

## Cuidado y limpieza (D)

Para obtener información detallada, consulte la sección D.

## Garantía y servicio técnico

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

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



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



## Guía de resolución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora de mano no funciona.	No hay corriente	Compruebe que el aparato esté conectado. Compruebe los fusibles/ interruptores de su casa. Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Braun.
Las batidoras suenan o se tocan durante el funcionamiento	Las batidoras se atascan	Retire y vuelva a colocar las batidoras

## Català

### Abans de la utilització



Llegiu detinguda i completament les instruccions d'ús abans d'utilitzar l'aparell i conserveu-les per a consultes futures.

Traieu tots els envasos i etiquetes i llenceu-los adequadament.

## Peces i accessoris

- 1 Interruptor Smartspeed / velocidades variables
- 2 Peça del motor
- 3 Botons de desbloqueig EasyClick Plus
- 4 Eix de la batidora
- 5 Got
- 6 Accesorio batedor  
a Engranatge

- b Batre
- 7 **Accessori batedor doble**
  - a Engranatge amb botó de desbloqueig
  - b Batedors
- 8 **Accessori picador 350 ml «hc»**
  - a Tapa
  - b Fulla de picar
  - c Bol de picadora
  - d Anell de goma antilliscant
- 9 **Accessori picador 500 ml «mc»**
  - a Tapa (amb engranatge)
  - b Fulla de picar
  - c Fulla per a gel
  - d Bol de picadora
  - e Anell de goma antilliscant
- 10 Suport per emmagatzemar

## Eix mesclador (A)

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

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

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

## Accessori batedor (A)

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

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

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

## Accessori batedor doble (B)

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

El got (5) no s'ha de fer servir amb l'accessori batedor doble.

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

## Accessori picador (C)

Les picadores (8/9) són perfectament adequades per picar formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galetes i fruits secs..

No utilitzeu els accessoris picadors (8/9) per processar aliments extremadament durs, com nous sense closca, glaçons de gel, grans de cafè, grans o espècies dures com la nou moscada. Processar aquests aliments podria fer malbé les fulles.

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

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

Només l'accessori picador «mc» (9) amb la fulla especial per a gel (9c) pot triturar glaçons de gel.

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

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

50 g de prunes

100 g de mel cremosa

100 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

- Ompliu el bol de la picadora «hc» amb prunes panses i mel cremosa.
- Conserveu a 3°C al frigorífic durant 24 hores.
- Afegiu 70 ml d'aigua (amb gust de vainilla).
- Piqueu 1,5 segons a velocitat màxima (premeu a fons l'interruptor Smartspeed).

## Cura i Neteja (D)

Per obtenir informació detallada, consulteu la secció D.

## Garantia i servei

Per obtenir informació detallada, consulteu el fulllet de garantia i servei per separat o visiteu [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

No llenceu el producte a les escombraries domèstiques al final de la seva vida útil. L'eliminació es pot dur a terme en un Centre de Servei Braun o als punts de recollida apropiats previstos al vostre país.



Els materials i els accessoris que entren en contacte amb els aliments s'ajusten a la normativa CEE 1935/2004.



# Guia de resolució de problemes

Problema	Causes possibles	Solució
La batidora de mà no funciona.	No hi ha electricitat	Comproveu que l'aparell estigui endollat. Comproveu el fusible / disjuntor de casa. En cas contrari, poseu-vos en contacte amb el servei tècnic de Braun.
Els batadors trontollen o es toquen mentre funcionen	Els batadors s'han encallat	Traieu i torneu a introduir els batadors

## Português

### Antes de Utilizar o seu Aparelho



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

### Peças e acessórios

- 1 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis
- 2 Peça do motor
- 3 Botões de libertação EasyClick Plus
- 4 Pé da varinha
- 5 Copo
- 6 Acessório para bater
  - a Caixa de engrenagens
  - b Batedor
- 7 Acessório batedor duplo
  - a Caixa de engrenagens com botão de libertação
  - b Batedores
- 8 Acessório picador de 350 ml «hc»
  - a Tampa
  - b Lâmina picadora
  - c Recipiente picador
  - d Anel de borracha antiderrapante
- 9 Acessório picador de 500 ml «mc»
  - a Tampa (com engrenagem)
  - b Lâmina picadora
  - c Lâmina para gelo
  - d Recipiente picador
  - e Anel de borracha antiderrapante
- 10 Suporte para armazenamento

### Pé da varinha (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

### Acessório para bater (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

### Acessório batedor duplo (B)

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

O copo [5] não deve ser utilizado com o acessório batedor duplo.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

### Acessório picador (C)

Os picadores [8/9] são perfeitamente adequados para picar queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Não use os acessórios picadores [8/9] 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.

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

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

Apenas o acessório picador «mc» (9) com a lâmina especial para gelo (9c) pode picar cubos de gelo.

Consulte a secção C para instruções detalhadas de processamento.

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique durante 1,5 segundos na velocidade máxima (prima totalmente o interruptor Smartspeed).

## Cuidados e limpeza (D)

Consulte a secção D para informações detalhadas.

## Garantia e Assistência

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

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.



## Guia de resolução de problemas

Problema	Potenciais causas	Solução
A varinha mágica não funciona.	Sem alimentação	Verifique se o aparelho está conectado à tomada. Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação. Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Braun.
Os batedores abanam ou tocam um no outro durante o funcionamento	Os batedores ficaram presos	Remova os batedores e volte a inseri-los

## Italiano

### Prima dell'utilizzo



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

### Parti e accessori

- 1 Interruttore Smartspeed / velocità variabili
- 2 Corpo motore
- 3 Tasti di rilascio EasyClick Plus
- 4 Gambo frullatore
- 5 Bicchiere graduato
- 6 Frusta

a Attacco

b Frusta

#### 7 Accessorio frusta doppia

a Scatola degli ingranaggi con pulsante di rilancio

b Fruste

#### 8 Tritatutto da 350 ml «hc»

a Coperchio

b Lama tritatutto

c Recipiente tritatutto

d Anello in gomma anti-scivolo

#### 9 Tritatutto da 500 ml «mc»

a Coperchio (con attacco)

b Lama tritatutto

c Lama per ghiaccio

d Recipiente tritatutto

e Anello in gomma anti-scivolo

#### 10 Supporto per stoccaggio



## Gambo frullatore (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

## Frusta (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

## Accessorio frusta doppia (B)

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

Il bicchiere graduato (5) non deve essere utilizzato con l'accessorio frusta doppia.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

## Accessorio picador (C)

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

Non usare i tritattutto (8/9) con le lame tritattutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.

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

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

Solo il tritattutto «mc» (9) con la speciale lama per ghiaccio (9c) consente di tritare i cubetti di ghiaccio.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione C.

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritattutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3 °C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per 1,5 secondi a massima velocità (esercitare la massima pressione sul pulsante Smartspeed).

## Cura e pulizia (D)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione D.

## Garanzia e assistenza

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

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



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



## Guida alla risoluzione degli errori

Problema	Cause potenziali	Soluzione
Il frullatore a immersione non funziona.	Alimentazione assente	Verificare che l'apparecchio sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico della propria abitazione. Nel caso in cui la causa non sia riconducibile a nessuna delle voci sopra indicate, contattare il servizio clienti Braun.
Le fruste fanno rumore o si toccano durante il funzionamento	Le fruste sono bloccate	Rimuovere e reinserire le fruste

# Nederlands

## Vóór gebruik



Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

## Onderdelen en accessoires

- 1 Smartspeed-schakelaar / variabele snelheden
- 2 Motordeel
- 3 EasyClick Plus-vrijgaveknoppen
- 4 Blendervoet
- 5 Beker
- 6 Garde
  - a Aandrijving
  - b Garde
- 7 Accessoire met dubbele garde
  - a Aandrijving met vrijgaveknop
  - b Gardes
- 8 350 ml hakmolen «hc»
  - a Deksel
  - b Hakmes
  - c Hakkom
  - d Slipvrije rubberring
- 9 500 ml hakmolen «mc»
  - a Deksel (met uitrusting)
  - b Hakmes
  - c IJsmes
  - d Hakkom
  - e Slipvrije rubberring
- 10 Houder voor opslag

## Blendervoet (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

## Garde (A)

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

Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

## Accessoire met dubbele garde (B)

Gebruik de dubbele garde enkel voor pannenkoekbeslag, cakebeslag, room, eiwitten en aardappelpuree. Gebruik het accessoire niet voor zwaar deeg en het kneden van deeg voor pizza, pasta, kruimeldeeg of brood.

De beker (5) mag niet worden gebruikt met het accessoire met dubbele garde.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

## Hakmolen (C)

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

Gebruik de hakmolens (8/9) met hakmessen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebbonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.

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

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

Enkel het «mc» hakaccessoire (9) met het speciale ijsmes (9c) mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel C.

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

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak gedurende 1,5 seconden op maximale snelheid (druk de Smartspeed-knop volledig in).

## Verzorging en reiniging (D)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel D.

## Garantie en service

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

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



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



## Gids voor het oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Handmixer werkt niet.	Geen stroom	Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/ stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Braun.
Gardes ratelen of raken elkaar tijdens werking	Gardes zijn vastgelopen	Verwijder de gardes en plaats ze opnieuw

## Dansk

### Før ibrugtagning



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

### Dele og tilbehør

- Smartspeed-kontakt / variable hastigheder
- Motor del
- EasyClick Plus udløserknapper
- Blenderskaft
- Bægerglas
- Pisketilbehør
  - Gear
  - Pisker
- Dobbelt piskeris tilbehør
  - Motor med frigivelsesknop
  - Piskeris
- 350 ml hakketilbehør «hc»
  - Låg
  - Hakkeknive
  - Hakkeskål
  - Anti-slip gummiring
- 500 ml hakketilbehør «mc»
  - Låg (med gear)
  - Hakkeknive

- Iskniv
  - Hakkeskål
  - Anti-slip gummiring
- 10 Opbevaringsstativ

### 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.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

### Pisketilbehør (A)

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

### Dobbelt piskeris tilbehør (B)

Benyt kun dobbelt piskeris til pandekagedej, kagedej, creme, æggehvider og kartoffelmos. Brug

ikke tilbehøret til tung dej og dej til æltning som pizza, pasta, tærtedej eller brød.

Skål (5) må ikke benyttes med dobbelt piskeris.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

## Hakketilbehør (C)

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

Brug ikke hakketilbehøret (8/9) med hakkeknivene til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.

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

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

Det er kun «mc» hakketilbehøret (9) med den specielle iskniv (9c), der må bruges til at knuse isterninger.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit C.

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

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Hak i 1,5 sekunder ved maksimal hastighed (tryk Smartspeed-kontakten helt ned).

## Pleje og rengøring (D)

For detaljeret information henvises til afsnit D.

## Garanti og service

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

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



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



## Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Løsning
Håndblenderen kører ikke.	Ingen strøm	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Braun Service.
Piskerisene rasler eller støder på, mens de kører	Piskerisene har sat sig fast	Tag piskeriserne ud og sæt dem igen

## Norsk

### Før bruk



Les grundig gjennom hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig referanse.

Fjern all emballasje og alle etiketter, og foreta passende kassering av disse.

## Deler og tilbehør

- 1 Smart tempobryter / variable hastigheter
- 2 Motordel
- 3 EasyClick Plus utløserknapper
- 4 Blandestav
- 5 Beger
- 6 Vispetilbehør
  - a Girkasse
  - b Visp

- 7 Tilbehør for dobbelvisp
  - a Girkasse med utløserknapp
  - b Visper
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
  - a Lokk
  - b Hakkekniv
  - c Hakkebolle
  - d Antiskli gumming
- 9 500 ml hakketilbehør «mc»
  - a Lokk (med gir)
  - b Hakkekniv
  - c Iskniv
  - d Hakkebolle
  - e Antiskli gumming
- 10 Stativ for lagring

## Blandestav (A)

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

## Vispetilbehør (A)

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

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

## Tilbehør for dobbelvisp (B)

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

Begeret (5) bør ikke brukes med tilbehøret til en dobbel pisk.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

## Hakketilbehør (C)

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

Ikke bruk hakketilbehøret (8/9) 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.

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

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

Kun «mc» hakketilbehør (9) med den spesielle iskniven (9c) tillates til å knuse isbiter.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt C.

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

50 g svisker  
75 g kremaktig honning  
70 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Hakk i 1,5 sekunder med med maksimal hastighet (trykk fullt ut på Smartspeed bryteren).

## Pleie og rengjøring (D)

For mer informasjon, se avsnitt D.

## Garanti og service

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

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



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



## Veiledning for feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Håndmikseren virker ikke.	Ingen strøm	Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbryteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Braun kundeservice dersom ingen av delene hjelper.
Piskene skraller eller berører under drift	Piskene ble fastblokkert	Fjern og sett inn piskene på nytt

## Svenska

### Före användning



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

### Delar och tillbehör

- 1 Smartspeed-knapp / reglerbar hastighet
- 2 Motorenhet
- 3 EasyClick Plus-frigöringsknappar
- 4 Mixerskaft
- 5 Bägare
- 6 Visptillbehör
  - a Växellåda
  - b Visp
- 7 Dubbelvisptillbehör
  - a Växellåda med frigöringsknapp
  - b Visp
- 8 Hacktillbehör 350 ml «hc»
  - a Lock
  - b Hackkniv
  - c Hackskål
- 9 hacktillbehör 500 ml «mc»
  - a Lock (med kughjul)
  - b Hackkniv
  - c Iskniv
  - d Hackskål
  - e Gummiring for halskydd
- 10 Stativ for forvaring

### Mixerskaft (A)

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

Använd den högsta hastigheten for bästa resultat.

Se avsnitt A for detaljerad användningsinformation.

### Visptillbehör (A)

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

Använd den högsta hastigheten for bästa resultat.

Se avsnitt A for detaljerad användningsinformation.

### Dubbelvisptillbehör (B)

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

Begeret (5) bör ikke brukes med tilbehøret til en dobbel pisk.

Se avsnitt B for detaljerad användningsinformation.

### Hacktillbehör (C)

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

Använd inte hacktillbehören (8/9) med hackknivar for att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.

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

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

Det är endast tillåtet att använda «mc»-hacktillbehöret (9) med den särskilda iskniven (9c) for att krossa isbitar.

Se avsnitt C for detaljerad användningsinformation.

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

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).
- Hacka i 1,5 sekunder med högsta hastighet (tryck ner Smartspeed-knappen helt)..

## Vård och rengöring (D)

Se avsnitt D för detaljerad information.

## Garanti och service

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

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshandling 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.



## Veiledning for feilsøking

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Den manuella mixern fungerar inte.	Ingen ström	Kontrollera att apparaten är ansluten till ström. Kontrollera husets säkring/effektbrytaren. Om inget av ovanstående fungerar ska du kontakta Brauns kundservice.
Visparna slamrar eller slår emot vid användning	Visparna har fastnat	Ta ut och sätt i visparna igen

## Suomi

### Ennen käyttöä



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

- d Liukumaton kumirengas
- 9 500 ml:n pilkkontalisävaruste «mc»
  - a Kansi (ja ratas)
  - b Pilkkomisterä
  - c Jääterä
  - d Pilkkontakulho
  - e Liukumaton kumirengas
- 10 Varastointiteline

## Osat ja lisävarusteet

- 1 Älynopeuskytkin / nopeudensäätö
- 2 Moottoriosia
- 3 EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- 4 Sekoitinvars
- 5 Sekoituslasi
- 6 Vispilälisävaruste
  - a Käyttöpyörästä
  - b Vispilä
- 7 Kaksoisvispilälisävaruste
  - a Käyttöpyörästä vapautuspainikkeella
  - b Vatkaimet
- 8 350 ml:n pilkkontalisävaruste «hc»
  - a Kansi
  - b Pilkkomisterä
  - c Pilkkontakulho

## Sekoitinvars (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

## Vispilälisävaruste (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

## Kaksoisvispilälisävaruste (B)

Käytä kaksoisvispilää vain pannukakkutaikinan, kakkutaikinan, kerman, munanvalkuaisten ja perunamuusin valmistukseen. Älä käytä lisävarustetta sellaisen paksun taikinan valmistukseen tai vaivaamiseen kuin pizza-, pasta-, muro- ja leipätaikina.

Kannua (5) ei saa käyttää kaksoisvispilälisävarusteen kanssa.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

## Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävarusteet (10/11/12) sopivat erinomaisesti kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (8/9) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.

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

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

## Vianetsintäopas

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sauvasekoitin ei toimi.	Ei virtaa	Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista sulake/katkaisin. Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Braunin huoltoon.
Vispilät kolisevat tai koskettavat toisiaan käytön aikana	Vispilät juutuivat	Irrota vispilät ja asenna ne takaisin

Vain jääterällä varustetulla «mc» (9)-pilkontalisävarusteella (9c) voi murskata jääkuutioita.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa C.

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

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko 1,5 sekuntia maksiminopeudella (paina älynopeuskytkin pohjaan).

## Hoito ja puhdistus (D)

Lisätietoja on osiossa D.

## Takuu ja huolto

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

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



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





## Przed użyciem



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

## Części i osprzęt

- 1 Inteligentny przełącznik prędkości / różne prędkości
- 2 Silnik
- 3 Przyciski blokady EasyClick Plus
- 4 Końcówka rozdrabniająca
- 5 Wysokie naczynie
- 6 Końcówka do trzepania
  - a Przekładnia
  - b Trzepaczka
- 7 Końcówka z dwoma mieszadłami
  - a Przekładnia z przyciskiem zwalniającym
  - b Mieszadła
- 8 350 ml końcówka do siekania «hc»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze do siekania
  - c Misa do siekania
  - d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 9 500 ml końcówka do siekania «mc»
  - a Pokrywa (z przekładnią)
  - b Ostrze do siekania
  - c Ostrze do lodu
  - d Misa do siekania
  - e Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 10 Podstawka do przechowywania

## Końcówka rozdrabniająca (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Końcówka do trzepania (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Końcówka z dwoma mieszadłami (B)

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

Wysokiego naczynia (5) nie należy używać z końcówką z dwoma mieszadłami.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

## Końcówka do siekania (C)

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

Nie używaj końcówki do siekania (8/9) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muskatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

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

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

Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie końcówki do siekania (9) ze specjalnym ostrzem «mc» (9c).

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja C.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 1,5 sekundy przy najwyższej prędkości (naciskając mocno przycisk, aż do uzyskania maksymalnej prędkości).

## Konserwacja i czyszczenie (D)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja D.

## Gwarancja i serwis

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

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.



## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Braun.
Mieszadła grzechoczą lub stykają się podczas pracy	Mieszadła zablokowały się	Wymij i ponownie włóż mieszadła

## Český

### Před použitím



Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtete pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu.

Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

- c Nůž na led
- d Sekací nádoba
- e Protiskluzový pryžový kroužek

10 Stojan pro uložení

### Tyčový mixovací nástavec (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

### Šlehačí příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

## Díly a příslušenství

- 1 Spínač Smartspeed / variabilní rychlosti
- 2 Část motoru
- 3 Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
- 4 Tyčový mixovací nástavec
- 5 Pohár
- 6 Šlehačí příslušenství
  - a Převodovka
  - b Metla
- 7 Příslušenství dvojitého šlehače
  - a Převodovka s uvolňovacím tlačítkem
  - b Šlehače
- 8 350 ml příslušenství na sekání «hc»
  - a Víko
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 9 500 ml příslušenství na sekání «mc»
  - a Víko [s převodem]
  - b Sekací nůž

### Příslušenství dvojitého šlehače (B)

Použijte dvojitý šlehač pouze pro palačinkové těsto, koláčové těsto, krém, vaječné bílky a

bramborovou kaší. Nepoužívejte příslušenství pro husté a hnětené těsto, jako je pizza, pasta, linecké cukroví nebo chleba.

Pohár [5] se nesmí používat s příslušenstvím dvojitého šlehače.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

## Příslušenství na sekání (C)

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

Nepoužívejte příslušenství na sekání [8/9] se sekacími noži ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracování těchto potravin by mohlo poškodit nože.

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

Okamžitě zastavte zpracování, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

Pouze příslušenství na sekání «mc» [9] se speciálním nožem na led [9c] je dovoleno pro drcení ledových kostek.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části C.

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

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodaj 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 1,5 sekundy przy najwyższej prędkości (naciskając mocno przycisk, aż do uzyskania maksymalnej prędkości).

## Péče a čištění (D)

Podrobné informace najdete v části D.

## Záruka a servis

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

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



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



## Průvodce odstraňováním poruch

Problém	Potenciální příčiny	Řešení
Ruční mixér nefunguje.	Chybí napájení	Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Braun.
Šlehače chrastí nebo se za chodu dotýkají	Šlehače se zasekly	Demontujte šlehače a znovu je vložte

## Slovenský

### Pred použitím prístroja



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

## Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač inteligentných/premenlivých otáčok
- 2 Diel motora
- 3 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- 4 Tyčový mixovací nadstavec
- 5 Nádoba
- 6 Doplnková metlička  
a Prevodovka

- b Metlička
- 7 Dve šľahacie metličky  
a Prevodovková časť s tlačidlom uvoľnenia  
b Šľahacie metličky
- 8 350 ml doplnkový krájač «hc»  
a Veko  
b Čepel' na krájanie  
c Miska krájača  
d Protišmykový gumený kruh
- 9 500 ml doplnkový krájač «mc»  
a Veko (s prevodom)  
b Čepel' na krájanie  
c Čepel' na ľad  
d Miska krájača  
e Protišmykový gumený kruh
- 10 Odkladací stojan

## Tyčový mixovací nadstavce (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

## Doplnková metlička (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

## Dve šľahacie metličky (B)

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

Nádoba (5) by sa nemala používať s dvomi šľahacími metličkami.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

## Doplnkový krájač (C)

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

Doplnkové krájače (8/9) s čepelami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlýskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

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

Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončite spracovanie.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «mc» [9] doplnkový krájač so špeciálnou čepelou na ľad [9c].

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

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

50 g sliviek  
75 g krémového medu  
70 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchutou vanilky).
- Sekajte 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti (úplne stlačte spínač inteligentných otáčok).

## Starostlivosť a čistenie (D)

Podrobné pokyny nájdete v časti D.

## Záruka a servis

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

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



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



# Spríevodca riešením problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Nie je zapojené napájanie	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Braun.
Šľahacie metličky počas prevádzky rachotia alebo sa dotýkajú	Šľahacie metličky sa zasekli	Šľahacie metličky odpojte a opätovne ich zapojte

## Magyar

### Használat előtt



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

### Alkatrészek és tartozékok

- 1 Smartspeed kapcsoló / állítható sebesség
- 2 Motorrész
- 3 EasyClick Plus kioldógombok
- 4 Mixelőrúd
- 5 Keverőedény
- 6 Habverő tartozék
  - a Forgórész-ház
  - b Habverő
- 7 Duplahabverő-tartozék
  - a Forgórészház kioldógombbal
  - b Habverők
- 8 350 ml-es aprítótartozék «hc»
  - a Fedél
  - b Aprítópenge
  - c Aprítótál
  - d Csúszásgátló gumigyűrű
- 9 500 ml-es aprítótartozék «mc»
  - a Fedél (forgórészszel)
  - b Aprítópenge
  - c Jégpenge
  - d Aprítótál
  - e Csúszásgátló gumigyűrű
- 10 Tárolóállvány

### Mixelőrúd (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

### Habverő tartozék (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

### Duplahabverő-tartozék (B)

A dupla habverőt csak palacsintátésztahoz, süteménytésztához, tejszínhez, tojásfehérjéhez és burgonyapüréhez használja. Ne használja a tartozékot nehéz tésztához és dagasztott tésztához, pl. pizzához, tésztafélékhez, omlós tésztához vagy kenyérhez.

Ne használja a keverőedényt (5) a duplahabverő-tartozékokkal.

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

### Aprítótartozék (C)

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

Ne használja az aprító-tartozékokat (8/9) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerezsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.

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

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

Jégkockák összevágására kizárólag a speciális jégpengével (9c) felszerelt, «mc» jelzésű aprítótartozék (9) használható.

A részletes használati utasításokat az C részben találja.

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Maximális sebességen (a Smartspeed gombot teljesen benyomva) aprítsa 1,5 másodpercig.

## Rendbentartás és tisztítás (D)

Részletes információkért olvassa el a D részt.

## Garancia és szerviz

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

A 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 telephelyen.



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



## Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A botmixer nem működik.	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva. Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában. Ha az ellenőrzést követően a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Braun ügyfélszolgálatához.
Működés közben zörögnek vagy egymáshoz érnek a habverők	Elakadtak a habverők	Vegye ki, majd helyezze vissza a habverőket

## Hrvatski

### Prije uporabe



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

### Dijelovi i pribor

- 1 Smartspeed prekidač za različite brzine
- 2 Kućište s motorom
- 3 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje

- 4 Osovina štapnog miksera
- 5 Posuda
- 6 Pjenjača
  - a Kućište
  - b Nastavak pjenjače
- 7 Dodatak za dvostruku metlicu
  - a Pogonska jedinica s gumbom za otpuštanje
  - b Metlice
- 8 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
  - a Poklopac
  - b Oštrica za sjeckanje
  - c Posuda za sjeckanje
  - d Gumeni obruč protiv klizanja
- 9 Sjeckalica zapremine 500 ml «mc»
  - a Poklopac (s kućištem)
  - b Oštrica za sjeckanje

- c Sječivo za led
- d Posuda za sjeckanje
- e Gumeni obruč protiv klizanja

10 Stalak za odlaganje

## Osovina štapnog miksera (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.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

## Pjenjača (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

## Dodatak za dvostruku metlicu (B)

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

Posuda [5] se ne smije upotrebljavati s dodatkom za dvostruku metlicu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak B.

## Sjeckalica (C)

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

Nemojte koristiti sjeckalice (8/9) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih

plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškati oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.

Kad koristite «hc» i «mc» sjeckalice, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku.

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

Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «mc» (9) sa specijalnim sječivom za led (9c).

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak C.

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

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 70 ml vode (s okusom vanilije).
- Sjeckajte 1,5 sekunde pri maksimalnoj brzini (pritisnite do kraja Smartspeed prekidač).

## Održavanje i čišćenje (D)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak D.

## Jamstvo i servis

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

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 sabinom mjestu u vašoj zemlji.



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



## Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Štapni mikser ne radi.	Nema napajanja	Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Braun.
Metlice klepeću ili se dodiruju tijekom rada	Metlice su zaglavljene	Izvadite i ponovno umetnite metlice

# Slovenski

## Pred uporabo



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

## Deli in nastavki

- 1 Pametno stikalo za prilagajanje hitrosti
- 2 Motorna enota
- 3 Gumbi za sprostitev EasyClick Plus
- 4 Nastavek za mešanje
- 5 Čaša
- 6 Nastavek za stepanje
  - a Menjalnik
  - b Metlica
- 7 Dvojna metlica
  - a Priključek z gumbom za sprostitev
  - b Metlici
- 8 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
  - a Pokrov
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Posoda za sekljanje
  - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 9 500-ml nastavek za sekljanje «mc»
  - a Pokrov (z nastavkom)
  - b Rezilo za sekljanje
  - c Rezilo za led
  - d Posoda za sekljanje
  - e Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 10 Stojalo za shranjevanje

## Nastavek za mešanje (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

## Nastavek za stepanje (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

## Dvojna metlica (B)

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

Plastičnega kozarca (5) ne uporabljajte skupaj z dvojno metlico.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

## Nastavek za sekljanje (C)

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

Nastavkov za sekljanje (8/9) z rezili za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškatni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.

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

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

Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za sekljanje »mc« (9), ki ima posebno rezilo za led (9c).

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek C.

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

50 g suhih sliv  
75 g kremastega medu  
70 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- 1,5 sekunde sekljate z maksimalno hitrostjo (do konca pritisnite pametno stikalo za prilagajanje hitrosti).

## Vzdrževanje in čiščenje (D)

Za podrobne informacije glejte razdelek D.

## Garancija in servis

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



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



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



## Vodič za odpravljanje napak

Težava	Morebitni vzroki	Rešitev
Ročni mešalnik ne deluje.	Ni napajanja	Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Braun.
Metlici med delovanjem ropotata ali se dotikajo	Metlici sta se zataknili	Metlici odstranite in ju znova vstavite

## Türkçe

### Uyarı



Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın.

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

## Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Akıllı Hız anahtarı / değişken hız
- 2 Motor parçası
- 3 EasyClick Plus çıkartma düğmeleri
- 4 Blender şaftı
- 5 Kap
- 6 Çırpma aksesuarı
  - a Dişli kutusu
  - b Çırpıcı
- 7 İkili çırpma aksesuarı
  - a Çıkarma düğmeli dişli kutusu
  - b Çırpıcılar
- 8 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
  - a Kapak
  - b Doğrama bıçağı
  - c Doğrama kasesi
  - d Kaymaz kauçuk halka
- 9 500 ml doğrama aksesuarı «mc»
  - a Kapak (dişli ile)
  - b Doğrama bıçağı
  - c Buz bıçağı
  - d Doğrama kasesi
  - e Kaymaz kauçuk halka
- 10 Saklama ayağı

## Blendir şaftı (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

## Çırpma Aksesuarı (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

## İkili çırpma aksesuarı (B)

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

Plastičnega kozarca (5) ne uporabljajte skupaj z dvojno metlico.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

## Doğrama Aksesuarı (C)

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

Doğrayıcı aksesuarlarını (8/9) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.

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

Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı (9c) bulunan «mc» doğrayıcı aksesuarı (9) kullanılabilir.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm C.

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

- 50 g erik
- 75 g süzme bal
- 70 ml (vanilya aromalı)
- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3°C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- 1,5 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın (Akıllı Hız anahtarına tamamen basın).

## Bakım ve Temizleme (D)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm D.

## Garanti ve Servis

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

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



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



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkca tespit edilen kullanım omru 7 yıldır.

Uretici 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/İTANBUL  
DLB Tüketici Hizmetleri  
444 27 64  
[info@braunhousehold.com.tr](mailto:info@braunhousehold.com.tr)

## Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Elektrik yok	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin. Evdeki sigortayı/devre kesicisi kontrol edin. Sorun bunlardan kaynaklanmıyorsa Braun Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin.
Çalışma sırasında çırpıcılar takırdıyor veya temas ediyor	Çırpıcılar sıkışmış	Çırpıcıları sökün ve tekrar takın

## Română (RO/MD)

### Înainte de utilizare



Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară.

Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

## Piese și accesorii

- Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smart Speed / viteze variabile
- Motor
- Butoane de declanșare EasyClick Plus
- Axul blenderului
- Cupă
- Accesoriu dispozitiv de bătut

- a Aparat de viteze
- b Dispozitiv de bătut
- 7 **İkili ırpma aksesuarı**
  - a ıkarma dğmeli diŐli kutusu
  - b ırpıcılar
- 8 **Accesoriu tocător de 350 ml «hc»**
  - a Capac
  - b Lamă de tocare
  - c Castron tocător
  - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 9 **Accesoriu tocător de 500 ml «mc»**
  - a Capac (cu angrenaj)
  - b Lamă de tocare
  - c Lamă pentru gheață
  - d Castron tocător
  - e Inel anti-alunecare din cauciuc
- 10 Stativ pentru depozitare

## Axul blenderului (A)

Blenderul de mână este perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluŐi, precum Ői a băturilor, a celor de tip smoothie Ői milkshake.

Pentru cele mai bune rezultate folosiŐi viteza cea mai mare.

Pentru instrucŐiuni detaliate de procesare consultaŐi secŐiunea A.

## Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

FolosiŐi dispozitivul de bătut numai pentru friŐcă, spumă de albuŐ, pandiŐpan Ői deserturi semipreparate.

Pentru cele mai bune rezultate folosiŐi viteza cea mai mare.

Pentru instrucŐiuni detaliate de procesare consultaŐi secŐiunea A.

## İkili ırpma aksesuarı (B)

UtilizaŐi paleta dublă numai pentru aluat de prăjituri, smântână, albuŐuri de ou Ői cartofi piure. Nu folosiŐi accesoriul pentru aluaturi groase Ői pentru frământarea aluaturilor pentru pizza, paste, pâine sau a aluaturilor fragede.

Capacul (5) nu trebuie utilizat cu accesoriul cu paletă dublă.

Pentru instrucŐiuni detaliate de procesare consultaŐi secŐiunea B.

## Accesoriu tocător (C)

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

Nu folosiŐi accesoriile tocătorului (8/9) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Pentru tocătorul «hc» Ői «mc» nu depăŐiŐi linia de max la cantitatea de ingrediente.

OpriiŐi imediat prepararea dacă viteza motorului scade Ői/sau dacă apar vibraŐii puternice.

Nu mai accesoriul tocător «mc» (9), cu lamă specială pentru gheață (9c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Pentru instrucŐiuni detaliate de procesare consultaŐi secŐiunea C.

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- UmpleŐi castronul tocătorului «hc» cu prune uscate Ői miere cremoasă.
- ȚineŐi la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- AdăugaŐi 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- TocaŐi timp de 1,5 secunde la viteză maximă (apăsăŐi butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed până la capăt).

## İngrijire Ői curățare (D)

Pentru informaŐii detaliate consultaŐi secŐiunea D.

## GaranŐie Ői service

Pentru informaŐii detaliate vezi broŐura separată de garanŐie Ői service sau vizitaŐi [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Nu aruncaŐi produsul împreună cu deŐeurile menajere la sfârŐitul 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 Ői obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispoziŐiile regulamentului European 1935/2004.



# Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Braun.
Paletele huruie sau se ating în timpul funcționării	Paletele s-au blocat	Scoateți și reintroduceți paletele

## Ελληνικά

### Πριν τη χρήση



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

### Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Διακόπτης Smartspeed / διάφορες ταχύτητες
- 2 Εξάρτημα μοτέρ
- 3 Κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus
- 4 Ράβδος μπλέντερ
- 5 Δοχείο
- 6 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
  - b Χτυπητήρι
- 7 Εξάρτημα διπλού αναδευτήρα
  - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης με κουμπι απασφάλισης
  - b Αναδευτήρες
- 8 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
  - a Καπάκι
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Μπολ κόφτη
  - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 9 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
  - a Καπάκι (με μοτέρ)
  - b Λεπίδα κοπής
  - c Λεπίδα πάγου
  - d Μπολ κόφτη
  - e Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 10 Βάση αποθήκευσης

### Ράβδος μπλέντερ (A)

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

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

### Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

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

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

### Εξάρτημα διπλού αναδευτήρα (B)

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

Το δοχείο (5) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με το εξάρτημα διπλού αναδευτήρα.

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

### Εξάρτημα κόφτη (C)

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

Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη (8/9) με τις λεπίδες κοπής για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά

μαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

Για τον κόφτη «hc» και «mc», μην υπερβαίνετε την ποσότητα των συστατικών σε επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης, γραμμή.

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

Μόνο το εξάρτημα κόφτη «mc» (9) με την ειδική λεπίδα πάγου (9c) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.

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

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.

- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για 1,5 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα (πιέστε τελειώς το διακόπτη Smartspeed).

## Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα D.

## Εγγύηση και Συντήρηση

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

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

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



## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί.	Δεν παρέχεται ρεύμα	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας. Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Braun.
Οι αναδευτήρες κροταλίζουν ή έρχονται σε επαφή κατά τη λειτουργία	Οι αναδευτήρες έχουν αφηνώσει	Αφαιρέστε και εισαγάγετε και πάλι τους αναδευτήρες

## Қазақ

## Пюре жабдығы



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

## Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар

- 2 Мотор бөлігі
- 3 EasyClick Plus босату түймелері
- 4 Блендер тіреуі
- 5 Өлшеуіш ыдысы
- 6 Араластырғыш жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Араластырғыш
- 7 Қосарлы бұлғауыш
  - a Босату түймесі бар жылдамдық қорабы
  - b Бұлғауыштар
- 8 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 9 500 ml турау жабдығы «mc»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)

- b Турау жүзі
  - c Мұз жарғыш
  - d Турау ыдысы
  - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 10 Сақтауға арналған тұрғы

## Блендер тіреуі (A)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, кәже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

## Араластырғыш жабдығы (A)

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

## Қосарлы бұлғауыш (B)

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

Өлшер стақанды (5) қосарлы бұлғауышпен бірге пайдалануға болмайды.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

## Турау жабдығы (C)

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

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (8/9) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.

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

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

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (9c) бар «mc» турағыш қосымша жабдығын (9) пайдалануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Тоңазытқышқа 3 °C температурамен 24 сағатқа қойыңыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Ең жоғары жылдамдықпен 1,5 секунд тураңыз (Ақылды жылдамдық ауыстырғышын толығымен басыңыз).

## Күту және тазалау (D)

Егжей-тегжейлі ақпаратты D бөлімінен қараңыз.

## Кепілдік және қызмет көрсету

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

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.



<b>Үлгі</b>	MQ 7000-7005B-7020-7035I-7035 BI
<b>Кернеу</b>	220 – 240 В
<b>Герц</b>	50 – 60 Гц
<b>Ватт</b>	1000 Вт
<b>Сақтау шарттары:</b>	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

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

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

**Сақталу мерзімі:** Шектелмеген

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

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

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

**Өндіруші зауыт:**

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

## Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
Бұлғауыштар жұмыс істеген кезде тарсылдайды немесе үйкеледі	Бұлғауыштар кептеліп қалады	Бұлғауыштарды алып, қайтадан салу керек

## Русский

### Перед использованием



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

### Детали и принадлежности

- Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости
- Моторный блок
- Кнопки фиксатора EasyClick Plus
- Рабочая часть блендера
- Мерный стакан
- Насадка-венчик
  - Редуктор
  - Венчик
- Двойной венчик для взбивания (насадка)
  - Передаточный механизм с кнопкой отсоединения
  - Венчики
- Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
  - Крышка
  - Нож-измельчитель
  - Чаша измельчителя
  - Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- Насадка-измельчитель, 500 мл «mc»
  - Крышка (с передаточным механизмом)
  - Нож-измельчитель
  - Нож для колки льда

- d Чаша измельчителя
- e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

10 Стойка для хранения

## Рабочая часть 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.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

## Насадка-венчик (A)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

## Двойной венчик для взбивания (насадка) (B)

Используйте двойной венчик только для взбивания блинного теста, теста для кексов, сливок, яичных белков и картофельного пюре. Не используйте эту насадку для густого теста и замешивания теста, например, для пиццы, песочного печенья или хлеба.

Өлшер стақанды (5) қосарлы бұлғауышпен бірге пайдалануға болмайды.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел B.

## Насадка-измельчитель (C)

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

Не используйте насадку-измельчитель (8/9) 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.

При использовании измельчителей «hc» и «mc» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

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

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (9) со специальным ножом для колки льда (9с)..

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел C.

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

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 1,5 секунд на максимальной скорости (нажав бесступенчатый переключатель скорости до упора).

## Уход и очистка (D)

Для получения подробной информации см. раздел D.

## Гарантия и обслуживание

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

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



## Дата изготовления

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

EAAC



<b>Модель</b>	MQ 7000-7005B-7020-7035I-7035 BI
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	1000 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Румынии для  
De'Longhi Braun 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. Суцшевская, д. 27, стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76

**Срок хранения:** Не ограничен

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

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

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

**Производитель:**

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

## Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Ручной блендер не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
Венчики дребезжат или соприкасаются во время работы	Венчики заело	Извлеките и снова вставьте венчики

## Українська

### Перед використанням



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

### Деталі та аксесуари

- 1 «Розумний» перемикач швидкостей  
Smartspeed / зміна частоти обертання
- 2 Моторний блок
- 3 Кнопки розблокування EasyClick Plus
- 4 Ручка блендера
- 5 Стакан

- 6 Насадка-вінчик
  - a коробка швидкостей
  - b вінчик
- 7 Насадка «міксер із двома вінчиками»
  - a Корпус із двигуном усередині та пусковою  
кнопкою на ньому
  - b Вінички
- 8 насадка для нарізки 350 мл «hc»
  - a кришка
  - b ніж для нарізки
  - c ємність для нарізки
  - d протиковзне гумове кільце
- 9 насадка для нарізки 500 мл «mc»
  - a кришка (з коробкою швидкостей)
  - b ніж для нарізки
  - c ніж для розколювання льоду
  - d ємність для нарізки
  - e протиковзне гумове кільце
- 10 Стийка для зберігання

## Ручка блендера (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

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

## Насадка-вінчик (А)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

## Насадка «міксер із двома віничками» (В)

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

Не використовуйте чашу (5) разом із насадкою «міксер із двома віничками».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

## Насадка для нарізки (С)

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

Не використовуйте насадки для нарізки (8/9) 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.

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

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

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «тс» (9) за допомогою спеціального ножа (9с) для розколювання льоду.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі С.

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

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

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «нс».
- Зберігати при температурі 3 °C в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 1,5 секунд (натискайте перемикач Smartspeed до упору).

## Догляд та чищення (D)

Детальну інформацію дивіться в розділі D.

## Гарантія та обслуговування

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

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.



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

## Посібник із пошуку та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення	Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Braun.
Під час роботи вінички гримлять або торкаються один одного	Вінички заклинило	Вийняти вінички та вставити знову

### دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.
أزل الشفرات وأعد تركيبها مرة أخرى	عَلِقَت شفرات جهاز الخفق	تُصدر شفرات جهاز الخفق ضوضاءً أو تحتك بعضها أثناء التشغيل



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

## ملحق الخفق المزدوج (B)

استخدم ملحق الخفق المزدوج فقط لعجينة البان كيك وعجينة الكيك والكريما وبياض البيض والبطاطا المهروسة. لا تستخدم الملحق للعجانن الثقيل وعجن العجانن مثل البييتزا أو المعكرونة أو الفطائر قصيرة الأطراف أو الخبز.

يجب عدم استخدام الدورق (5) مع ملحق الخفق المزدوج.

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

## ملحق المفرمة (C)

تُعد المفارم (8/9) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والتوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

لا تستخدم ملحق المفرمة (8/9) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوْزُ الطَّيْب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

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

توقف فوراً عن التحضير عندما تنخفض سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «mc» (9) ذي شفرة الثلج الخاصة (9c) بتكسير مكعبات الثلج.

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

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

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املاً وعاء المفرمة «ch» بالأراسية والعسل الكريمي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 42 ساعة.
- أضف 07 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم بالخلط لمدة 5,1 ثواني بأقصى سرعة. (ضغطة كاملة على مفتاح السرعة الذكي).

## الرعاية والتنظيف (D)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم D.

## الضمان والخدمة

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



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

## الأجزاء والملحقات

- 1 مفتاح سرعة ذكي / سرعات مختلفة
- 2 جزء موتور
- 3 أزرار تحرير EasyClick Plus
- 4 عمود الخلاط
- 5 دورق خلاط
- 6 ملحق خفق
  - a علبه تروس السرعة
  - b خفاق
- 7 ملحق الخفق المزدوج
  - a علبه تروس مع زر تحرير
  - b أجهزة الخفق
- 8 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 9 ملحق مفرمة 500 مللي «mc»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c شفرة تكسير الثلج
  - d وعاء مفرمة
  - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 10 حامل للتخزين

## عمود الخلاط (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

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

## ملحق الخفق (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.

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