

BRAUN

MultiQuick 3



Type HB302AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el 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 veiligheidsaandwijzingen (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 turvallisuuusohjeet (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 elótt olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenli talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (εξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспарты 5олданарды; алдында 5ауіпсіздік бойынша не5ауаларды (бФлек кітапша) зейін 5ойып тігелдей обып шыны;ыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

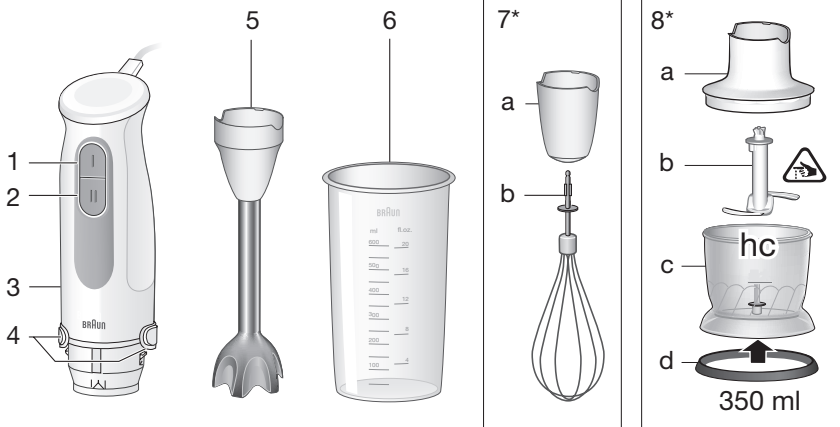
Deutsch.....	7
English	8
Français.....	9
Español	10
Català	12
Português	13
Italiano	15
Nederlands	16
Dansk	17
Norsk	19
Svenska	20
Suomi	21
Polski	22
Český.....	24
Slovenský.....	25
Magyar	27
Hrvatski.....	28
Slovenski.....	29
Türkçe.....	31
Română	32
Ελληνικά	33
Қазақ.....	35
Русский.....	37
Українська.....	40
عربي	41

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



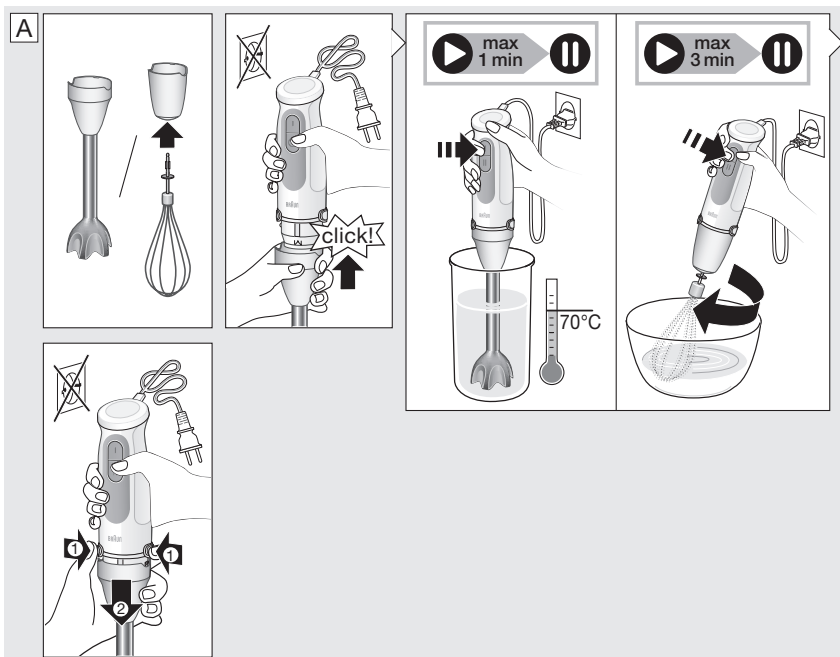
5722170120/06.24

MQ 30001M-300051M-MQ30201M-30202M 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~ 50-60Hz 750-900W

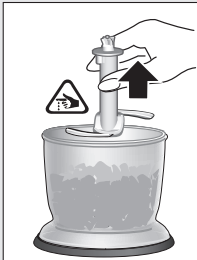
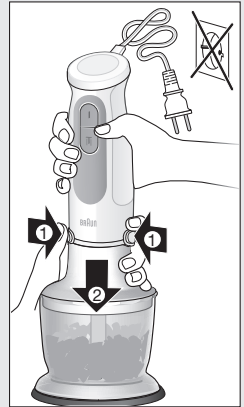
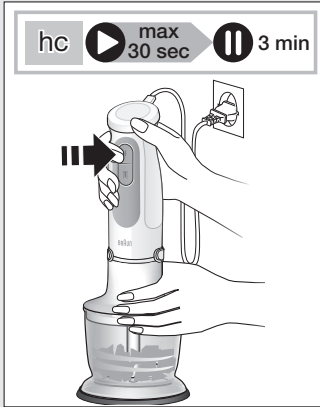
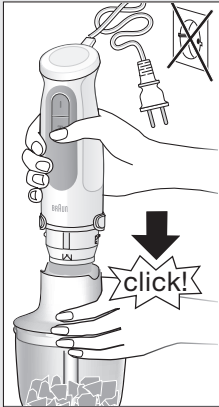
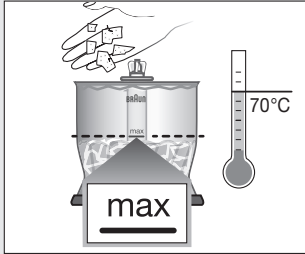
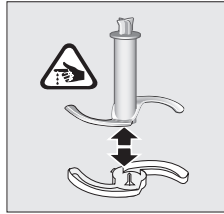
* certain models only









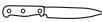








B




350 ml



	Parmesan 							
	 2 cm				2 cm			
max.	100 g	50 g	10 g	7	80 g	90g + 	80 g	100 g
 sec.	20	5	5	5	10	4	10	10
speed	II	I	II	I	I	II	I	II

C





Deutsch

Vor dem Gebrauch



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

Teile und Zubehör

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

Gebrauch des Gerätes

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.

Zerkleinerer (B)

Der Zerkleinerer (8) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

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

Verwenden Sie den Zerkleinerer «hc» (8) für feine Ergebnisse. Nicht geeignet für die Verarbeitung von Fleisch.

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

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

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

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

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

Pflege und Reinigung (C)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt C.

Garantie und Service

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

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

English

Before Use



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

Parts and Accessories

- 1 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II»
- 3 Motor part
- 4 EasyClick Plus release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 Beaker
- 7 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 8 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring

How to Use the Appliance

Blending Shaft (A)

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

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.

Chopper Accessory (B)

The chopper (8) is perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

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

Use the «hc» chopper (8) for fine results. It is not suitable for meat.

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

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

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

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

- Chop 1 second at maximum speed.

Care and Cleaning (C)

For detailed information refer to section C.

Warranty and Service

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

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

Français

Avant utilisation



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

Pièces et accessoires

- 1 Interrupteur: vitesse «I»
- 2 Interrupteur: vitesse «II»
- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Boutons déclencheurs EasyClick Plus
- 5 Pied mixeur
- 6 Bol gradué
- 7 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet

- 8 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
- a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc

Utilisation de l'appareil

Manche de mixage (A)

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

Pour 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'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

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

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

Accessoire de hacheur (B)

L'hachoir (8) permet de hacher facilement les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les

légumes, le pain, les crackers et les noix.

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

Utiliser le hachoir «hc» (8) pour des résultats parfaits. Il ne convient pas pour la viande.

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

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

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

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

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

Entretien et nettoyage (C)

Voir la section C pour des informations détaillées.

Garantie et service

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

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

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: velocidad «I»
- 2 Interruptor: velocidad «II»
- 3 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 4 Botones de liberación EasyClick Plus
- 5 Pie de la batidora
- 6 Vaso
- 7 Accesorio batidor
 - a Caja de engranajes
 - b Batidor
- 8 Accesorio de 350 ml picadora de comida para bebés «hc»
 - a Tapa
 - b Hoja picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anillo de goma antideslizante

Cómo usar el aparato

Brazo de batir (A)

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

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

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

Accesorio batidor (A)

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

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

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

Accesorio picador (B)

La picadora [8] es ideal para picar queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

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

Utilice la picadora «hc» [8] para obtener unos resultados finos. La picadora no es adecuada para carne.

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

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

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

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

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

Cuidado y limpieza (C)

Para obtener información detallada, consulte la sección C.

Garantía y servicio técnico

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

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

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: velocitat «I»
- 2 Interruptor: velocitat «II»
- 3 Peça del motor
- 4 Botons de desbloqueig Easy-Click Plus
- 5 Eix de la batidora
- 6 Got
- 7 Accessori batedor
 - a Engranatge
 - b Batre
- 8 Accessori picador 350 ml «hc»
 - a Tapa
 - b Fulla de picar
 - c Bol de picadora
 - d Anell de goma antilliscant

Com utilitzar l'aparell

Eix mesclador (A)

La batidora 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 picador (B)

La picadora (8) és perfectament adequada per picar formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galletes i fruits secs.

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

Utilitzeu la picadora «hc» (8) per obtenir resultats excel·lents. No és apte per a carn.

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

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

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

50 g de prunes

75 g de mel cremosa

70 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

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

Cura i Neteja (C)

Per obtenir informació detallada, consulteu la secció C.

Garantia i servei

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

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

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 Ligar: velocidade «I»
- 2 Interruptor Ligar: velocidade «II»

- 3 Peça do motor
- 4 Botões de libertação EasyClick Plus
- 5 Pé da varinha
- 6 Copo
- 7 Acessório para bater
 - a Caixa de engrenagens
 - b Batedor
- 8 Acessório picador de 350 ml «hc»
 - a Tampa
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante

Como utilizar o aparelho

Eixo de mistura (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para bater (A)

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

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (B)

O picador (8) é perfeitamente adequado para picar queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rijas.

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

Use o picador «hc» (8) para resultados finos. Não é adequado para carne.

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

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

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

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

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

Cuidados e limpeza (C)

Consulte a secção C para informações detalhadas.

Garantia e Assistência

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

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

Italiano

Prima dell'utilizzo



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

Parti e accessori

- 1 Tasto acceso velocità «I»
- 2 Tasto acceso velocità «II»
- 3 Corpo motore
- 4 Tasti di rilascio EasyClick Plus
- 5 Gambo frullatore
- 6 Bicchiere graduato
- 7 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 8 Tritatutto da 350 ml «hc»

- a Coperchio
- b Lama tritattutto
- c Recipiente tritattutto
- d Anello in gomma anti-scivolo

Come utilizzare l'apparecchio

Asta di miscelazione (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

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 picador (B)

Il tritattutto [8] è ideale per tritare formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

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

Utilizzare il tritattutto «hc» [8] per ottenere risultati migliori. Non è adatto per la carne.

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

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

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

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

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

Cura e pulizia (C)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione C.

Garanzia e assistenza

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

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

Nederlands

Vóór gebruik



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

Onderdelen en accessoires

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

Hoe gebruikt u het toestel

Garde (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.

Hakmolen (B)

De hakmolen (8) is ideaal geschikt voor het hakken van harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

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

Gebruik de «hc» hakker (8) voor fijne resultaten. Niet geschikt voor vlees.

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

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

«hc» Voorbeeld van een recept:

Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.

- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak 1 seconde in maximale stand.

Verzorging en reiniging (C)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel C.

Garantie en service

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

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

Dansk

Før ibrugtagning



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

Dele og tilbehør

- 1 Tænd-knap: hastighed «I»
- 2 Tænd-knap: hastighed «II»
- 3 Motordel
- 4 EasyClick Plus udløserknapper
- 5 Blenderskaft
- 6 Bægerglas

- 7 Pisketilbehør
a Gear
b Pisker
- 8 350 ml hakketilbehør «hc»
a Låg
b Hakkeknive
c Hakkeskål
d Anti-slip gummiring

Sådan bruges apparatet

Blenderskaft (A)

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

For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

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.

Hakketilbehør (B)

Hakkeren (8) er perfekt egnet til at hakke hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Stands tilberedningen med det samme, når motorhastigheden daler

og/eller der forekommer stærke vibrationer.

Brug hakkeren (8) «hc» til fine resultater. Den egner sig ikke til kød.

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

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

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

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillesmag)

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

Pleje og rengøring (C)

For detaljeret information henvises til afsnit C.

Garanti og service

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

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

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

Slik brukes apparatet

Miksekanal (A)

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Vispetilbehør (A)

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

For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Hakketilbehør (B)

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

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

Bruk «hc» hakken (8) for fint resultat. Den egner seg ikke for kjøtt.

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

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

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

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

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

Pleie og rengjøring (C)

For mer informasjon, se avsnitt C.

Garanti og service

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

For detaljert informasjon, se den separate garantien og servicebrosjyren eller besøk www.braunhousehold.com.

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 bortskaffa dem korrekt.

Delar och tillbehör

- 1 Startknapp: hastighet «I»
- 2 Startknapp: hastighet «II»
- 3 Motorenhet
- 4 EasyClick Plus-frigöringsknapppar
- 5 Mixerskaft
- 6 Bägare
- 7 Visptillbehör
 - a Växellåda
 - b Visp
- 8 hacktillbehör 350 ml «hc»
 - a Lock

- b Hackkniv
- c Hackskål
- d Gummiring för halkskydd

Så använder du apparaten

Mixerskaft (A)

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

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (A)

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

Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (B)

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

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

Använd hacktillbehöret «hc» (8) för finhackning. Kan inte användas till kött.

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

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

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

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

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

Vård och rengöring (C)

Se avsnitt C för detaljerad information.

Garanti och service

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

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

Suomi

Ennen käyttöä



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

Osat ja lisävarusteet

- 1 Käynnistyskytkin: nopeus «I»
- 2 Käynnistyskytkin: nopeus «II»
- 3 Moottoriosa
- 4 EasyClick Plus -vapautuspainikkeet
- 5 Sekoitinvars
- 6 Sekoituslasi
- 7 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpöytä
 - b Vispilä
- 8 350 ml:n pilkontalisävaruste «hc»
 - a Kansi
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas

Laitteen käyttäminen

Vispilälisävaruste (A)

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

Parhaat tulokset saadaan suurimalla 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.

Pilkontalisävaruste (B)

Pilkontalisävaruste (8) sopii erinomaaisesti kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

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

«hc»-pilkontalisävarusteella (8) saadaan hienommat tulokset. Se ei sovellu lihan pilkkomiseen.

Kun käytät «hc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimiviväa enempää.

Lue käsittelyoppaasta B maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

«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 juoksevilla hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko sekunti maksiminopeudella.

Hoito ja puhdistus (C)

Lisätietoja on osiossa C.

Takuu ja huolto

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

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

Polski

Przed użyciem



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

Części i osprzęt

- 1 Włącznik: szybkość «I»
- 2 Włącznik: szybkość «II»
- 3 Silnik
- 4 Przyciski blokady EasyClick Plus

- 5 Końcówka rozdrabniająca
- 6 Wysokie naczynie
- 7 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 8 350 ml końcówka do siekania
«hc»
 - a Pokrywa
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy

Jak korzystać z urządzenia

Trzonek blendera (A)

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

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do siekania (B)

Końcówki do siekania (8) przeznaczona jest w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

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

Do siekania drobnych orzechów używaj końcówki «hc» (8). Nie nadaje się do mięsa.

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

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

«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 sekundę przy najwyższej prędkości.

Konservacja i czyszczenie (C)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja C.


Gwarancja i serwis

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

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

Český

Před použitím

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

Díly a příslušenství

- 1 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «I»
- 2 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «II»
- 3 Část motoru
- 4 Uvolňovací tlačítka EasyClick Plus
- 5 Tyčový mixovací nástavec

- 6 Pohár
- 7 Šlehací příslušenství
 - a Převodovka
 - b Metla
- 8 350 ml příslušenství na sekání «hc»
 - a Víko
 - b Sekací nůž
 - c Sekací nádoba
 - d Protiskluzový pryžový kroužek

Jak používat přístroj

Šlehací násada (A)

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

Pro nejlepší výsledky použijte nejvyšší rychlost.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Šlehací příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky použijte nejvyšší rychlost.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Příslušenství na sekání (B)

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

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

Použijte sekáček «hc» (8) pro jemné výsledky. Není vhodné pro maso.

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

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

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

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou). Chop 1 second at Turbo speed.
- Sekejte 1 sekundu při maximální rychlosti.

Péče a čištění (C)

Podrobné informace najdete v části C.

Záruka a servis

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

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

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 štitky a náležite ich zlikvidujte.

Diely a príslušenstvo

- 1 Spínač: rýchlosť «I»
- 2 Spínač: rýchlosť «II»
- 3 Diel motora
- 4 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick Plus
- 5 Tyčový mixovací nastavec
- 6 Nádobá
- 7 Doplňková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička
- 8 350 ml doplnkový krájač «hc»
 - a Veko
 - b Čepel' na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh

Obsluha spotrebiča

Hriadel' mixéra (A)

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

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.

Doplnkový krájač (B)

Krájač (8) je ideálny na krájanie tvrdého syra, cibule, bylínok, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

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

Na dosiahnutie jemných výsledkov použite krájač «hc» (8). Nie je vhodný na mäso.

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

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

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka 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 sekundu pri rýchlosti maximálnej.

Starostlivosť a čistenie (C)

Podrobné pokyny nájdete v časti C.

Záruka a servis

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

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

Magyar

Használat előtt



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

Alkatrészek és tartozékok

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

A készülék használata

Keverőszár (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez

használja a legmagasabb sebesség-fokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Habverő tartozék (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebesség-fokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Aprítótartozék (B)

Az aprító [8] kiválóan alkalmas kemény sajt, vöröshagyma, zöldségek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

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

A „hc” jelzésű aprítót [8] használja finom aprításhoz. Húsokhoz nem alkalmas.

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

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

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

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

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

Rendbentartás és tisztítás (C)

Részletes információkért olvassa el a C részt.

Garancia és szerviz

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

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

Hrvatski

Prije uporabe



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

Dijelovi i pribor

- 1 Stikalo za vklop: hitrost «I»
- 2 Stikalo za vklop: hitrost «II»
- 3 Kućište s motorom
- 4 EasyClick Plus gumbi za otpuštanje
- 5 Osovina štapnog miksera
- 6 Posuda
- 7 Pjenjača
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
- 8 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
 - a Poklopac
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obruč protiv klizanja

Kako koristiti uređaj

Nastavak za miksanje (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 detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Pjenjača (A)

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

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte odjeljak A.

Sjeckalica (B)

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

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

Za natančno sekljanje uporabite sekljalnik «hc» (8). Ni primeren za meso.

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

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

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

50 g suhих šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

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

Održavanje i čišćenje (C)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak C.

Jamstvo i servis

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

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

Slovenski

Pred uporabo



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

Deli in nastavki

- 1 Stikalo za vklop: hitrost «I»
- 2 Stikalo za vklop: hitrost «II»
- 3 Motorna enota

- 4 Gumbi za sprostitve EasyClick Plus
- 5 Nastavek za mešanje
- 6 Čaša
- 7
- 8 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 9 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
 - a Pokrov
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

Uporaba naprave

Mešalna gred (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za stepanje (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za sekljanje (B)

S sekljalnikom [8] lahko sekljate trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

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

Za natančno sekljanje uporabite sekljalnik «hc» [8]. Ni primeren za meso.

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

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

Primer recepta za «hc»: Slive z medom [kot nadev ali namaz za palačinke]

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

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

Vzdrževanje in čiščenje (C)

Za podrobne informacije glejte razdelek C.

Garancija in servis

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

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

Türkçe

Uyarı



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

Parçalar ve Aksesuarlar

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

Cihazın Kullanılması

Karıştırma Mili (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Çırpma Aksesuarı (A)

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

En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Doğrama Aksesuarı (B)

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

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

En iyi sonuçlar için «hc» doğrayıcıyı (8) kullanın. Et için uygun değildir.

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

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

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

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

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

Bakım ve Temizleme (C)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm C.

Garanti ve Servis

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

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

Română

Înainte de utilizare



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

Piese și accesorii

- 1 Comutator pornit: viteza «I»
- 2 Comutator pornit: viteza «II»
- 3 Motor
- 4 Butoane de declanșare Easy-Click Plus
- 5 Axul blenderului
- 6 Cupă
- 7 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 8 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
 - a Capac
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc

Cum se utilizează aparatul

Piciorul de amestecare (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiunile detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesorii tocător (B)

Tocătorul (8) este perfect adecvat pentru a toca brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

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

Folosiți tocătorul «hc» (8) pentru rezultate bune. Nu este adecvat pentru carne.

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

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

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

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.

- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1 secundă la viteză maximă.

Îngrijire și curățare (C)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea C.

Garanție și service

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

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

www.braunhousehold.com.

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 ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
- 2 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II»
- 3 Εξάρτημα μοτέρ
- 4 Κουμπιά απασφάλισης EasyClick Plus

- 5 Ράβδος μπλέντερ
- 6 Δοχείο
- 7 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 8 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
 - a Καπάκι
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέινιγκ για τις σαλάτες, σουπές, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μιλκσείκ.

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 φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

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

Εξάρτημα κόφτη (B)

Ο κόφτης (8) είναι ιδανικός για την κοπή σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

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

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «hc» (8) για κοπή σε λεπτά τεμάχια. Δεν ενδείκνυται για κρέας.

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

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

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

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για 1 δευτερόλεπτο με τη μέγιστη ταχύτητα.

Φροντίδα και Καθαρισμός (C)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα C.

Εγγύηση και Συντήρηση

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

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

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 Ауыстырып- ос ышта: жылдамды «I»
- 2 Ауыстырып- ос ышта: жылдамды «II»
- 3 Мотор бөлігі
- 4 EasyClick Plus босату түймелері

- 5 Блендер тіреуі
- 6 Өлшеуіш ыдысы
- 7 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 8 350 ml турау жабдығы «hc»
 - a Қақпақ
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

Құрылғыны қалай қолдану керек

Араластырғыш білігі (A)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, көже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды өзірлеуге 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 өзірлеуге қолданыңыз.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (B)

(8) турауышы қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

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

Жақсы нәтиже үшін «hc» турауышын (8) қолданыңыз. Ол етке жарамайды.

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

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

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 мл су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоӦазыт ыш а 3 °C температурамен 24 сағат а ойыӦыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Ең жоғары жылдамдықпен 1 секунд тураңыз.

Күту және тазалау (C)

Егжей-тегжейлі ақпаратты C бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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

EAC

Үлгі	HB302AI-MQ30xxxM
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 - 900 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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

Импортер:

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

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған
ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары:

Тасымалдау кезінде құлатып алуға
немесе шамадан тыс шайқалтуға
болмайды.

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

Өндіруші зауыт:

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

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін
бұйым тақташасындағы 5-сандық
шығарушы кодын қараңыз.

Шығарушы кодының бірінші
саны шығарған жылдың соңғы
санын білдіреді. Келесі 2 сандар
шығарылған жылдың

күнтізбелік апта санын білдіреді.
Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан
бастап автоматты түрде есептелген
басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым
2013 жылының 4 аптасында
шығарылған.

Русский

Перед использованием



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

Детали и принадлежности

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

Использование прибора

Стержень блендера (А)

Ручной блендер – это отличное
решение для приготовления

дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка-венчик (А)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка-измельчитель (В)

Измельчитель (8) идеально подходит для измельчения твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

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

Для тонкого измельчения предназначен измельчитель «hc» (8). Он не подходит для измельчения мяса.

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

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

«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 °С.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 1 секунды на максимальной скорости.

Уход и очистка (С)

Для получения подробной информации см. раздел С.

Гарантия и обслуживание

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

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

EAC

Модель	НВ302АI- MQ30хххМ
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	750 -900 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации.
Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.
Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущевская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации:

Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки:

Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

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

Производитель:

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

Дата изготовления

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

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

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

Українська

Перед використанням



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

Деталі та аксесуари

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

Як використовувати пристрій

Насадка-блендер (A)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка-вінчик (A)

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

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка для нарізки (B)

Насадка для нарізки (8) ідеально пасує для подрібнення твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

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

Końcówka do siekania (8) przeznaczona jest w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

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

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

та швидкість приготування,
звертайтеся до Керівництва з
експлуатації Г.

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

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «нс».
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Перемішайте на максимальній швидкості протягом 1 секунди.

Догляд та чищення (С)

Детальну інформацію дивіться в розділі С.

Гарантія та обслуговування

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

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

عربي

قبل الاستخدام

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



الأجزاء والملحقات

1	مفتاح التشغيل: سرعة (I)
2	مفتاح التشغيل: سرعة (II)
3	جزء موتور
4	أزرار تحرير EasyClick Plus
5	عمود الخلاط
6	دورق خلاط
7	ملحق خفّق.
a	علبة تروس السرعة
b	خفاق
8	ملحق مفرمة 350 مللي ي «нс».
a	غطاء
b	شفرة تقطيع
c	وعاء مفرمة
d	حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

طريقة استخدام الجهاز

محور الخلط (A)

بعد الخلاط اليدوي راتناً تحضير التغميسات والمرق وطبقة السلطة الصلصات وأغذية الأطفال والمايونيز بالإضافة إلى المشروبات والعصائر والمخفوقات الحليب.

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

ملحق الخفّق (A)

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

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة.
للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

ملحق المفرمة (B)

تُعد المفرمة (8) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

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

استخدم المفرمة (8) «hc» للحصول على نتائج جيدة. ولكنها ليست مناسبة لفرم اللحوم.

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

راجع دليل التحضير B فة الحد الأقصى للمبالغ والفترات الزمنية الموصى بها

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

جرام أراسية 50

جرام العسل الكريهي 75

(ينكهة الفانيليا) مللي ماء 70

- املاً وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريهي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 مللي ماء (ينكهة الفانيليا).
- قم بالفرم لمدة 1 ثانية بأقصى سرعة.

الرعاية والتنظيف (C)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم C.

الضمان والخدمة

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

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

www.braunhousehold.com.

