

# BRAUN

MultiQuick 5 Vario



Type 4191

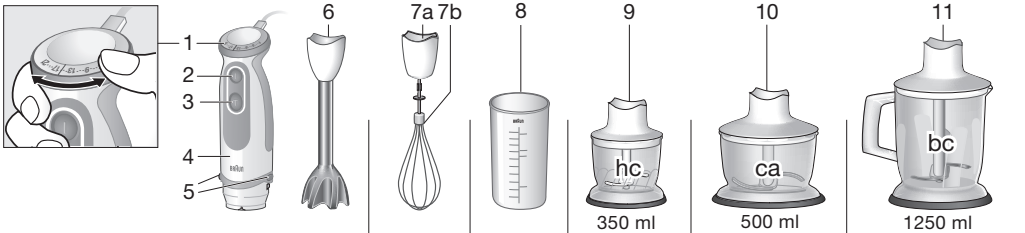
Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand blender

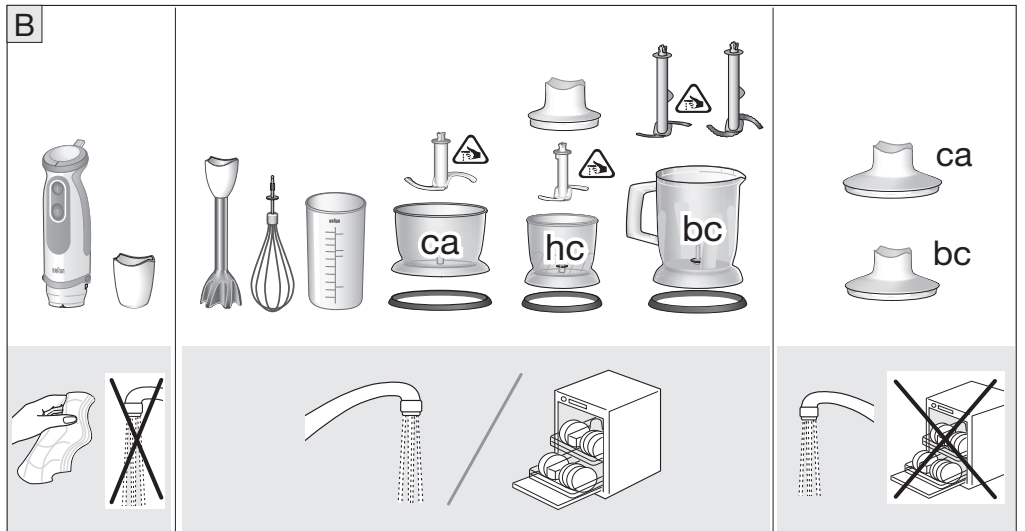
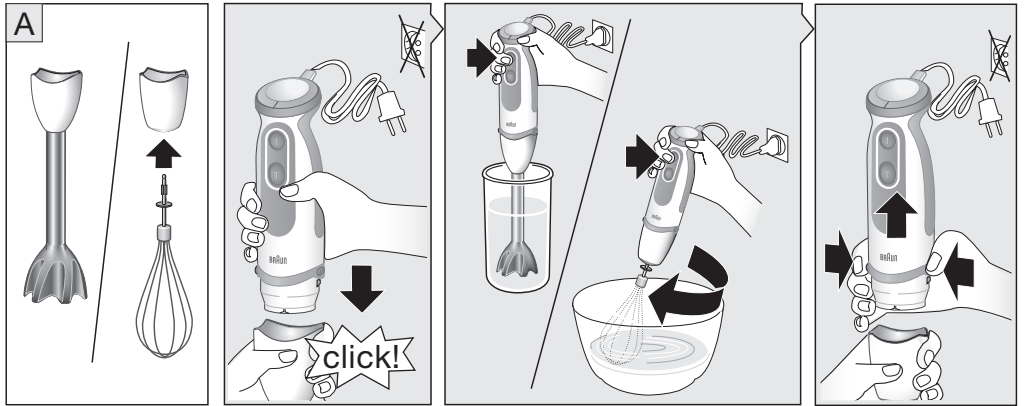
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақша	66
Русский	70
Українська	74
عربي	80

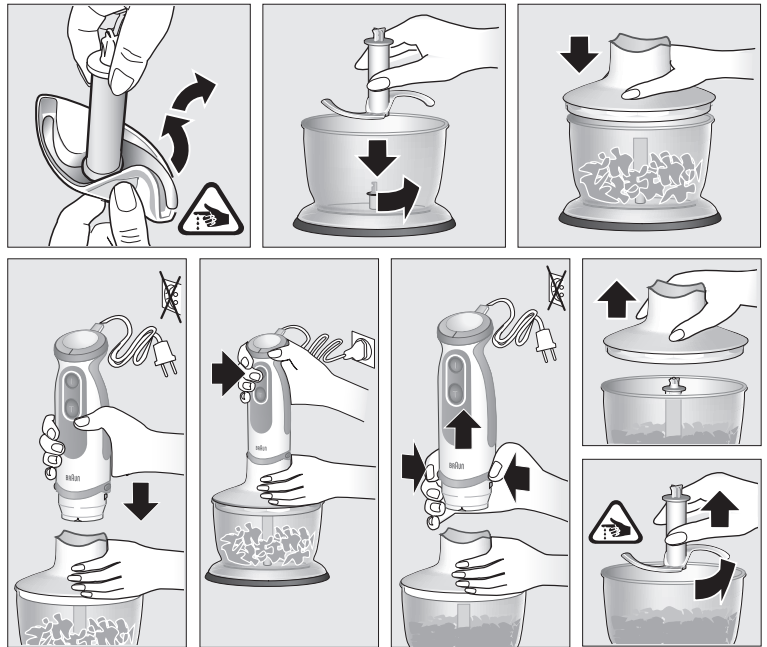
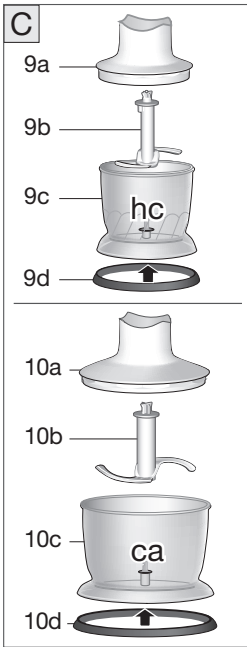
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany





MQ 5000 Soup	✓		✓			
MQ 5020 Pasta	✓		✓	✓		
MQ 5035 Sauce	✓	✓	✓		✓	
MQ 5045 Aperitive	✓	✓	✓	✓		✓



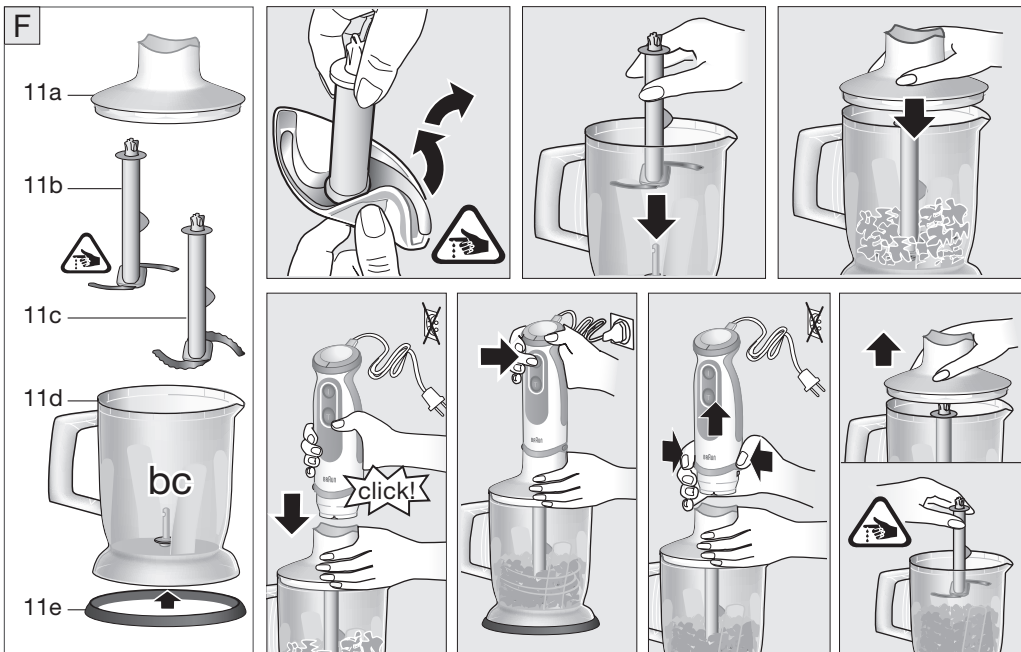


**D**

max.		100 g	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
⌚ sec.		10	20	5	5	5	10	45	5	10
		9 - 21	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
			+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

**E**

max.		300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
⌚ sec.		15-30	30	10	20	20	15	25	30
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
		turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo



**G**

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


# Deutsch

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

## Vor dem Gebrauch

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

### Vorsicht

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

Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für hausübliche Mengen konstruiert.
- Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen, wenn das Gerät am Netz angeschlossen ist, insbesondere, wenn der Motor noch läuft. Ausschließlich den Stopfer zum Nachschieben benutzen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

## Beschreibung

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste (T)
- 4 Motorteil
- 5 Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7a Getriebeteil
- 7b Schlagbesen
- 8 Messbecher
- 9 350 ml Zerkleinerer «hc»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch Ring
- 10 500 ml Zerkleinerer «ca»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Zerkleinerer-Topf
  - d Anti-Rutsch Ring
- 11 1250 ml Zerkleinerer «bc»
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Eismesser
  - d Zerkleinerer-Topf
  - e Anti-Rutsch-Ring

### Auspacken

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

## Einstellung der Geschwindigkeit

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

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

## Pürierstab

Der Pürierstab eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herausspritzen (Verbrühungsgefahr!).

### Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),  
1 Ei und 1 Eigelb,  
1–2 EL Essig (ca. 15 g),  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Drücken Sie den Turbo Knopf und halten ihn gedrückt bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z.B. für Dips).

## Schlagbesen

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

- Schlagbesen (7b) in das Getriebeteil (7a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

### Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C):  
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.
- Eischnee (max. 4 Eier):  
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.

## Zerkleinerer

Die Zerkleinerer (9, 10, 11) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln, etc.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Lebensmittel immer die höchste Geschwindigkeitsstufe (z.B. Parmesan, Schokolade).

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabellen (D, E, G) beachten. Maximale Betriebszeit für den «hc» Zerkleinerer: 2 Minuten (große Mengen an feuchten Zutaten) / 30 Sekunden (trockene oder harte Zutaten oder Mengen < 100g / 100 ml). Stoppen Sie die Verarbeitung sofort, wenn die Motorleistung abnimmt und/oder starke Vibrationen auftreten.

Für das Zerkleinern von Eiswürfeln verwenden Sie den «bc» Zerkleinerer mit dem Eismesser (11c). Extrem harte Lebensmittel wie Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide nicht zerkleinern.

### Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen.
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist.

**Vorsicht:** Die Messer sind sehr scharf! Immer nur am Kunststoffschaff anfassend.

1. Vor dem Einsetzen des Messers vorsichtig die Kunststoff-Hülle entfernen.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehend nach unten drücken, bis es einrastet.

- Lebensmittel einfüllen und den Deckel (a) aufsetzen.
- Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
- Einschalttaste (2) oder (3) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.
- Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (5) drücken, um das Motorteil (4) abzunehmen.
- Anschließend den Deckel abnehmen.
- Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Beispielrezept: Vanille-Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Pflaumen und 70 g cremigen Honig in den Zerkleinerer «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter.

**Zusätzliche Anwendungen für den «bc» Zerkleinerer (11)**

Mit dem «bc» Zerkleinerer können Sie auch Shakes oder Smoothies zubereiten, Pfannkuchenteig mixen oder Eiswürfel zerkleinern.

**Pfannkuchenteig mixen**

Zuerst 375 ml Milch in den Arbeitsbehälter füllen, dann 250 g Mehl und schließlich 2 Eier zufügen. Auf Stufe «T» mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

**Eiswürfel zerkleinern**

- Eismesser (11c) fest auf die Achse im Arbeitsbehälter (11d) drücken, bis es einrastet.
- Bis zu 7 Eiswürfel in den Arbeitsbehälter füllen. Deckel und Motorteil aufsetzen und mit maximaler Geschwindigkeit einschalten.
- Nach Gebrauch Motorteil und Deckel abnehmen, dann das Eismesser herausnehmen.
- Das zerkleinerte Eis entnehmen oder einfach das zu kühlende Getränk auf das Eis im Arbeitsbehälter geben und so servieren.

**Pflege und Reinigung**

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (7a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (10a, 11a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Für extra-gründliches Reinigen können Sie die Anti-Rutsch Ringe von den Zerkleinerer-Töpfen entfernen.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln

(z.B. Karotten) verfärben: Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

**Zubehör**

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder FertigDesserts
MQ 20:	350 ml Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern
MQ 50:	Stampfer zum Pürieren von gekochtem Gemüse und Kartoffeln
MQ 70:	Küchenmaschinen-Zubehör (1500 ml) zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden und Raspeln.

Die Designspezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.



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






# English

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

## Before use

**Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.**

### Caution

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

- Do not reach into the filling shaft when the appliance is plugged in, especially while the motor is running. Always use the pusher to guide food through the shaft.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

## Description

- Variable speed regulator
- Variable speed button (on/off)
- Turbo button (T)
- Motor part
- Release buttons
- Blender shaft
- 7a Whisk gearbox
- 7b Whisk
- Beaker
- 350 ml chopper «hc»
  - Lid
  - Blade
  - Bowl
  - Anti-slip ring
- 500 ml chopper «ca»
  - Lid
  - Blade
  - Bowl
  - Anti-slip ring
- 1250 ml chopper «bc»
  - Lid
  - Blade
  - Ice blade
  - Bowl
  - Anti-slip ring

### Unpacking

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

## Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator using your thumb or index finger. Maximum processing speed is achieved by pressing the turbo button (3). You may also use the

turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

## Hand blender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

For best results, use the Turbo speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

### Recipe example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil),  
1 egg and 1 extra egg yolk,  
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),  
salt and pepper to taste

Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as mentioned above. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender by pressing the turbo button, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

## Whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (7b) into the whisk gear box (7a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

### **Tips for best results**

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30% fat content, 4–8 °C):  
Start with low speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs):  
Start with a medium speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.

## Choppers

The choppers (9,10,11) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard food at full speed (e.g. parmesan, chocolate).

For best results see processing tables (D,E,G).  
Maximum operation time for the «hc» chopper:  
2 minutes (large amounts of wet ingredients)  
/ 30 seconds (dry or hard ingredients or amounts < 100g / 100 ml). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

For ice crushing, use the «bc» chopper with the ice blade (11c). Do not chop extremely hard food such as nutmeg, coffee beans and grains.

### **Before chopping ...**

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring is attached to the bowl.

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the protective cover from the blade.
2. Place the blade on the centre pin of the bowl, push it down and give it a turn so that it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.
5. Press button (2) or (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull off.

### Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

### **Additional applications for the «bc» chopper (11)**

With the «bc» chopper, you can also blend shakes or drinks, mix batters or crush ice cubes.

## Mixing pancake batter

First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250 g flour and finally 2 eggs. Using speed «T», mix the batter until smooth.

## Crushing ice cubes

- Firmly push the ice blade (11c) onto the centre pin of the bowl (11d) until it locks.
- Fill the bowl with up to 7 ice cubes. Put on the lid, attach the motor part and operate at full speed.
- After use, detach the motor part, remove the lid and the ice blade.
- Remove the crushed ice or simply pour your drink into the bowl for serving at the table.

## Care and Cleaning

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (7a) with a damp cloth only. The lids (10a, 11a) can be cleaned under running water, but do not immerse them in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

## Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for whipping cream, beating egg whites
MQ 20:	350 ml chopper to chop herbs, carrots, etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice
MQ 50:	puree accessory to puree cooked vegetable and potatoes
MQ 70:	Compact kitchen machine accessory (1500 ml) to chop, mix, slice and shred.

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

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



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



## For UK Only

### Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

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

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

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

### TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at [www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)  
By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

# Français


Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.

Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

## Avant utilisation

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

### Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ni connaissances, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Ne pas mettre les doigts dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est sous tension, particulièrement lorsque le moteur fonctionne. Utiliser toujours le poussoir pour introduire les aliments dans la cheminée.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

## Description

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Bloc moteur
- 5 Boutons de déverrouillage
- 6 Pied mixeur
- 7a Système d'entraînement du fouet
- 7b Fouet
- 8 Bol
- 9 Bol hachoir 350 ml « hc »
  - a Couvercle
  - b Couteau
  - c Bol
  - d Socle antidérapant
- 10 Bol hachoir 500 ml « ca »
  - a Couvercle
  - b Couteau
  - c Bol
  - d Socle antidérapant
- 11 Bol hachoir 1250 ml « bc »
  - a Couvercle
  - b Couteau
  - c Couteau pour la glace
  - d Bol
  - e Socle antidérapant

## Déballage

Sortez l'appareil du carton.

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

## Réglage de la vitesse

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

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

## Mixeur plongeant

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse turbo.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol. Puis démarrez l'appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter tout risque d'éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !)

### Exemple de recette: la mayonnaise

250 g d'huile (ex: huile de tournesol),  
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,  
1-2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15 g),  
Sel et poivre à votre convenance

Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Utilisez le mixeur à main en appuyant sur le bouton turbo, maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'huile commence à être émulsionnée. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

## Fouet

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérez le fouet (7b) dans l'entraîneur du fouet (7a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu'au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l'entraîneur.

### Pour de meilleurs résultats

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Crème fouettée (max 400 ml de crème fraîche, min. 30% de matière grasse, 4-8 °C) : Commencez par une vitesse moyenne et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.
- Œufs en neige (max 4 blancs d'œufs) : Commencez à vitesse moyenne et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.

## Bols hachoir

Le hachoir (9, 10, 11) sont parfaitement adaptés pour mixer de la viande, des fromages durs, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noisettes, des amandes etc.

Hachez toujours les aliments durs à vitesse maximale (par exemple le parmesan ou le chocolat).

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau (D, E, G). Le temps maximum pour utiliser le hachoir « hc » est de 2 minutes (grande quantité d'ingrédients humides) / 30 secondes (ingrédients humides ou secs ou quantité < 100 g / 100 ml). Arrêtez immédiatement le traitement si la puissance du moteur diminue et/ou si vous sentez de fortes vibrations.

Pour piler la glace, utilisez le hachoir « bc » avec le couteau pour la glace (11c). Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme des noix de muscade, des grains de café ou autre type de grains.

### Avant de hacher ...

- Prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes.
- Enlevez les tiges et dénoyotez les aliments.
- Enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant est bien attaché au bol hachoir.

**Attention :** Le couteau est très affûté ! Manipulez-le toujours en tenant la partie supérieure en plastique.

1. Retirez avec précaution la protection plastique du couteau (b).
2. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
3. Placez les aliments dans le bol hachoir et mettez le couvercle avec système d'entraînement.
4. Insérez le bloc moteur dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Appuyez sur (2) ou (3) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) pour détacher le bloc moteur.
7. Retirez ensuite le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution avant d'enlever les aliments du bol hachoir. Pour retirer le couteau, tournez doucement et tirez.

Exemple de recette : Pruneaux à la vanille et au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

- Versez 50 g de pruneaux et 70 g de miel crémeux dans le bol du hachoir « hc ».
- Hachez pendant 4 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 1,5 seconde supplémentaire.

#### Autres utilisations du hachoir « bc » (11)

Avec le hachoir « bc », vous pouvez aussi préparer des milk-shakes ou boissons, mélanger des pâtes ou piler des glaçons.

#### Mixer de la pâte à pancake

Versez d'abord 375 ml de lait dans le bol, puis ajoutez 250 g de farine et 2 œufs. Mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène en utilisant la vitesse « T ».

#### Piler des glaçons

- Placez fermement le couteau pour la glace (11c) dans le trou central du bol (11d) jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.
- Remplissez le bol avec 7 glaçons. Installez l'entraîneur, enclenchez le bloc moteur et mettez l'appareil en marche à vitesse maximale.
- Après utilisation, détachez le bloc moteur, le système d'entraînement et le couteau pour la glace.
- Retirez la glace pilée ou versez directement la boisson à l'intérieur du grand bol pour la servir à table.

## Entretien et nettoyage

Nettoyez le bloc moteur (4) et l'entraîneur du fouet (7a) avec un chiffon humide seulement. Le couvercle (10a, 11a) du bol hachoir avec l'entraîneur

(11) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne pas l'immerger ni ne le mettre au lave-vaisselle. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les socles antidérapants des bols hachoirs pour un meilleur nettoyage.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

## Accessoires

(peuvent être achetés séparément, pas disponibles dans tous les pays)

MQ 10:	Fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, les desserts réalisés à base de préparations.
MQ 20:	Hachoir de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 30:	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 40:	Hachoir de 1250 ml pour hacher, mixer et piler la glace
MQ 50:	Accessoire à purée pour réduire en purée les pommes de terre et les légumes cuits
MQ 70:	Robot de cuisine compact (1500 ml) pour hacher, mélanger, trancher et émincer.

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

À la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre centre Service Agréé Braun ou déposez-le dans les sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



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




# Español

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nueva batidora Braun.

## Antes de usar

**Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de usar la batidora.**

### ¡Cuidado!

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de alimentación.
- Desenchufe y apague el dispositivo siempre que se deje desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.

- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No introduzca la mano en el tubo de alimentación cuando el aparato esté conectado, y especialmente cuando el motor esté en marcha. Utilice siempre el cilindro para empujar la comida por el tubo.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

## Descripción

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo (T)
- 4 Cuerpo del motor
- 5 Botones de expulsión
- 6 Pie de la batidora
- 7a Caja de engranajes de la varilla monta-claras
- 7b Varilla monta-claras
- 8 Vaso
- 9 Picadora 350 ml «hc»
  - a Tapa
  - b Cuchilla
  - c Recipiente
  - d Anillo antideslizante
- 10 Picadora 500 ml «ca»
  - a Tapa
  - b Cuchilla
  - c Recipiente
  - d Anillo antideslizante
- 10 Picadora 1250 ml «bc»
  - a Tapa
  - b Cuchilla
  - c Cuchilla para hielo
  - d Recipiente
  - e Anillo antideslizante

## Desembalaje

Extraiga la unidad de la caja.

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

## Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesado corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable. Cuanto más alta sea la selección del ajuste, con más rapidez se picarán los alimentos. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad con el dedo pulgar o índice.

No obstante, la velocidad máxima de procesado puede lograrse únicamente pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

## Batidora

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos.

Utilice la velocidad turbo para obtener un resultado óptimo.

- Inserte el cuerpo del motor (4) en el pie de la batidora (6) hasta que haga «clic».
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, encienda la batidora como se ha indicado con anterioridad.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras).

### Ejemplo de receta: Mahonesa

250 ml de aceite (por ejemplo: aceite de girasol),  
1 huevo y una yema de huevo extra,  
1–2 cucharadas de vinagre (aprox. 15 ml),  
Sal y pimienta al gusto

Poner todos los ingredientes (a temperatura ambiental) en un vaso. Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Haga funcionar la batidora de mano presionando el botón turbo. Mantenga la posición hasta que el aceite comience a emulsionar.

A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

## Varilla monta-claras

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

- Inserte la varilla (7b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (7a), y luego inserte el cuerpo del motor (4) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, encienda la batidora.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

### Consejos para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- Nata montada (máx. 400 ml de nata fría, min. 30% M.G., 4–8 °C): empiece con una velocidad baja e incremente la velocidad al tiempo que monta la nata.
- Claras montadas (máx. 4 claras): empiece con una velocidad media e incremente la velocidad al tiempo que monta las claras.

## Picadora

La picadora (9, 10, 11) están perfectamente adaptadas para picar carne, quesos curados, cebolla, finas hierbas, ajo, zanahorias, frutos secos, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (p. ej. queso parmesano, chocolate) utilice siempre la velocidad máxima.

Para obtener los mejores resultados, consulte las tablas (D, E, G). Tiempo máximo de funcionamiento de la picadora «hc»: 2 minutos (grandes cantidades de ingredientes húmedos) / 30 segundos (ingredientes secos o duros o cantidades < 100 g / 100 ml). Detener inmediatamente el procesado de los alimentos cuando disminuya la velocidad del motor y/o se produzcan fuertes vibraciones.

Para triturar hielo, utilice la picadora «bc» con la cuchilla para hielo (11c). No utilice la picadora con alimentos extremadamente duros como nuez moscada, café o cereales.

### Antes de utilizar la picadora ...

- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias.
- Retire los tallos de las finas hierbas y las cáscaras de los frutos secos.
- Retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.
- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante esté colocado bajo el recipiente.

**¡Cuidado!** ¡La cuchilla está muy afilada! Sujete siempre la cuchilla por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.



1. Con cuidado, retire la cubierta protectora de la cuchilla.
2. Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente y, al tiempo que presiona, gírela para fijarla en posición.
3. Introduzca los alimentos en el recipiente y ciérralo con la tapa.
4. Inserte el cuerpo del motor en la tapa, presionando hasta que suene un clic.
5. Pulse el interruptor (2) o (3) para poner la picadora en funcionamiento. Durante la operación de picar, sujete el cuerpo del motor con una mano y el recipiente con la otra.
6. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.
7. Retire la tapa.
8. Con cuidado, retire primero la cuchilla antes de retirar los alimentos picados. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con vainilla y miel (como relleno o para untar en tortitas):

- Llene el recipiente de la picadora «hc» con 50 g de ciruelas y 70 g de miel espesa.
- Triture durante 4 segundos a máxima velocidad.
- Añada 10 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante otros 1,5 segundos.

**Otros usos de la picadora «bc» (11)**

La picadora «bc» también sirve para preparar batidos y bebidas, mezclar masas ligeras o triturar hielo.

**Masa para tortitas**

Ponga 375 ml de leche en el recipiente, a continuación 250 g de harina y, por último 2 huevos. Mezcle los ingredientes a velocidad «T» hasta obtener una masa homogénea.

**Triturar hielo**

- Presione la cuchilla para hielo (11c) sobre el eje central del recipiente (11d) hasta que quede fija.
- Introduzca un máximo de 7 cubitos de hielo en el recipiente. Ponga la tapa, inserte el cuerpo del motor y póngalo en funcionamiento a velocidad máxima.
- Después de su uso, separe el cuerpo del motor, retire la tapa y la cuchilla para hielo.
- Retire el hielo triturado o simplemente vierta la bebida en el recipiente para servirla en la mesa.

**Cuidado y limpieza**

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor (4) y la caja de engranajes de la varilla monta-claras (7a). La tapa (10a, 11a) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua, ni limpiarse en el lavavajillas. Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas.

Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza.

Quando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

**Accesorios**

(se adquieren por separado, no están disponibles en todos los países)

MQ 10:	Varilla para montar nata, claras y postres de mezcla lista
MQ 20:	Picadora 350 ml, pica finas hierbas, cebollas, ajo, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 30:	Picadora de 500 ml, para picar zanahorias, carne, cebollas, etc.
MQ 40:	Picadora de 1250 ml, para picar, mezclar y triturar alimentos y hielo
MQ 50:	Accesorio para puré para triturar patatas y verduras cocidas
MQ 70:	Accesorio robot de cocina compacto (1500 ml) para picar, mezclar, cortar y rallar.

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

Por favor, al final de su vida útil no se deshaga de este producto junto con los residuos domésticos. Deposítelo en un Centro de Servicio Técnico de Braun o en los puntos de recogida adecuados que haya en su país.



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




# Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

## Antes de utilizar o seu aparelho

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

### Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- As crianças deverão ser mantidas afastadas do aparelho e do respetivo cabo de alimentação.
- Desligue sempre o aparelho e desconecte-o da tomada, quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar e armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas, com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de ligar a uma tomada, certifique-se de que a respetiva voltagem

corresponde à voltagem impressa no fundo do aparelho.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não introduza a mão no tubo de alimentação quando o aparelho está ligado à corrente, em especial com o motor em funcionamento. Use sempre o calcador para guiar os alimentos pelo tubo.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

## Descrição

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo (T)
- 4 Corpo do motor
- 5 Botões de desbloqueio
- 6 Pé da varinha
- 7a Acessório acoplador do batedor
- 7b Batedor
- 8 Copo misturador
  
- 9 Acessório picador «hc» de 350 ml de capacidade
  - a Tampa
  - b Lâmina
  - c Recipiente
  - d Base anti-deslizante
  
- 10 Acessório picador «ca» de 500 ml de capacidade
  - a Tampa
  - b Lâmina
  - c Recipiente
  - d Base anti-deslizante
  
- 11 Acessório picador «bc» de 1250 ml de capacidade
  - a Tampa
  - b Lâmina
  - c Lâmina para triturar gelo
  - d Recipiente
  - e Base anti-deslizante

### Desembalar

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

## Ajustar a velocidade

Ao ativar o botão de velocidade variável (2), a velocidade de processamento corresponde ao ajuste do regulador de velocidade variável. Quanto mais alto for o ajuste, mais rápidos são os resultados do picador. Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade com o seu dedo polegar ou indicador. No entanto, a velocidade de processamento máxima só pode ser atingida pressionando o botão turbo (3). Também pode utilizar o botão turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

## Varinha

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos. Para obter os melhores resultados, use a velocidade Turbo.

- Encaixe o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha até ao fundo de um recipiente ou copo misturador. Depois ligue o aparelho, tal como se descreve acima.
- Após a utilização, desligue o aparelho da corrente e pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras!).

### Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),  
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,  
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),  
sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Utilize a varinha premindo o botão turbo, mantenha nesta posição até o óleo começar a emulsificar. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

## Acessório batedor

Utilize o acessório batedor apenas para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o acessório batedor (7b) no acoplador (7a) e a seguir, introduza o corpo do motor (4) no acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o acessório batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o acessório batedor do acoplador.

### Dicas para obter ótimos resultados

- Utilize um recipiente médio.
- Movimento do batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Natas batidas (máx. de 400 ml de natas muito frias, 30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C): Para fazer chantilly, comece com um nível de velocidade baixo e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.
- Claras em castelo (máx. 4 ovos): Para bater claras em castelo, comece com um nível de velocidade médio e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.

## Acessório picador

Os acessórios picador (9, 10, 11) são ideais para triturar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, etc.

Triture sempre os alimentos duros (como, por exemplo, queijo parmesão ou chocolate) na velocidade máxima.

Para obter os melhores resultados, consulte as tabelas de preparação de alimentos na secção (D, E, G. Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador «hc»: 2 minutos (grandes quantidades de ingredientes úmidos) / 30 segundos (ingredientes secos ou duros ou quantidades < 100g / 100 ml). Pare imediatamente o processamento quando a velocidade do motor diminuir e/ou se ocorrerem fortes vibrações.

Para triturar gelo, use o acessório picador «bc» com a lâmina para triturar gelo (11c). Não triture alimentos extremamente duros, como noz moscada, café em grão ou cereais.

### Antes de picar ...

- Corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras.
- Retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos.
- Retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante.

Cuidado: A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina.
2. Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente do picador, pressione-a para baixo e rode-a até bloquear.
3. Insira os alimentos no recipiente e coloque a tampa.
4. Introduza o corpo do motor na tampa até encaixar com um «clique».
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o interruptor (2) ou (3). Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
6. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.
7. Retire a tampa.
8. Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Exemplo de receita: Ameixas com baunilha e mel (como recheio ou para barrar panquecas):

- Encha o recipiente do picador «hc» com 50 g de ameixas e 70 g de mel cremoso.
- Pique durante 4 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 10 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos.

#### Outras aplicações para o acessório picador «bc» (11)

Com o acessório picador «bc», também pode fazer batidos ou bebidas, misturar massas leves ou triturar cubos de gelo.

#### Misturar massa para panquecas

Em primeiro lugar, verta 375 ml de leite no recipiente, depois adicione 250 g de farinha e, por fim, 2 ovos. Use a velocidade «T» e bata a massa até ficar macia.

#### Picar cubos de gelo

- Coloque a lâmina para triturar gelo (11c) no espigão do centro do recipiente (11d) e pressione-a para baixo até bloquear.
- Coloque até 7 cubos de gelo no recipiente e feche com a tampa. Insira o corpo do motor e utilize o nível de velocidade máximo.
- Após a utilização, separe o corpo do motor e retire a tampa e a lâmina para triturar gelo.
- Retire o gelo picado ou deite a sua bebida no jarro para servir à mesa.

## Cuidados e limpeza

O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (7a) só podem ser limpos com um pano húmido. A tampa (10a, 11a) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.

Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Pode retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes do picador para uma melhor limpeza. Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

## Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 10:	Batedor para preparar chantilly, bater claras em castelo e sobremesas instantâneas de pacote
MQ 20:	Acessório picador de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc
MQ 30:	Acessório picador de 500 ml de capacidade, para picar cenouras, carne, cebolas, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1250 ml de capacidade, para picar, misturar, liquidificar e triturar gelo
MQ 50:	Acessório para puré para fazer puré de legumes e batatas cozidas
MQ 70:	Acessório de cozinha compacto (1500 ml) para picar, misturar, laminar e ralar.

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

Não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num Centro de Assistência da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse efeito.



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



# Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design.

Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

## Prima dell'utilizzo

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

### Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cautela le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento del recipiente e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a patto che siano supervisionate o istruite sull'utilizzo sicuro del dispositivo e comprendano i potenziali rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti fuori dalla portata di apparecchio e cavo di alimentazione.
- Spegner e staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a

quello stampato sul fondo del prodotto.

- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo domestico e per processare normali quantità adatte alla casa.
- Non inserire nulla nell'apertura di riempimento quando l'elettrodomestico è in funzione. Utilizzare sempre lo spingi alimenti per inserire i prodotti.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

## Descrizione

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo (T)
- 4 Corpo motore
- 5 Pulsanti di sgancio
- 6 Gambo frullatore
- 7a Attacco per frusta
- 7b Frusta
- 8 Bicchiere
  
- 9 Tritatutto da 350 ml «hc»
  - a Coperchio
  - b Lama
  - c Ciotola
  - d Base anti-scivolo
  
- 10 Tritatutto da 500 ml «ca»
  - a Coperchio
  - b Lama
  - c Ciotola
  - d Base anti-scivolo
  
- 11 Tritatutto da 1250 ml «bc»
  - a Coperchio
  - b Lama
  - c Lame per il ghiaccio
  - d Ciotola
  - e Base anti-scivolo

### Disimballaggio

Prelevare l'unità dalla confezione. Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.

Rimuovere eventuali etichette presenti sull'unità (non rimuovere la targhetta dati).

## Impostazione della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità. Maggiore è la velocità impostata, più veloce si trita il cibo. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità con il pollice o l'indice.

Per raggiungere la velocità massima, invece, è necessario premere il tasto turbo (3). È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

## Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare intingoli, salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktail.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità turbo.

- Inserire il gambo frullatore (6) nel motore (4) finché non si blocca.
- Mettere il frullatore a immersione in profondità nella ciotola o nel bicchiere graduato. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

### Esempio di ricetta: Mayonnaise

250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole), 1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo, 1-2 cucchiaini da tavola di aceto (15 g circa)

Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato. Azionare il frullatore a immersione premendo il tasto turbo, mantenerlo in questa posizione fino a quando l'olio non comincia ad emulsionarsi. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

## Frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (7b) nell'attacco (7a), poi inserire il corpo motore (4) nell'attacco finché non si blocca con un click.

- Posizionare la frusta in profondità in un recipiente e accendere l'apparecchio.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Quindi staccare la frusta dall'attacco.

### Per ottenere risultati ottimali

- Usate un recipiente di dimensioni medie.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità massima di 400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4-8 °C). Iniziate a bassa velocità per poi aumentare la velocità durante la lavorazione.
- Montate le uova (non più di 4 alla volta): iniziate con una velocità media per poi aumentare la velocità durante la lavorazione.

## Tritatutto

I tritatutto (9, 10, 11) sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio Parmigiano o il cioccolato) utilizzare la velocità massima.

Per risultati ottimali, consultare la tabella (D, E, G) sulla lavorazione. Durata massima di utilizzo tritatutto «hc»: 2 minuti (grandi quantità di ingredienti umidi) / 30 secondi (ingredienti secchi o duri o quantità < 100g / 100ml). Interrompere immediatamente la lavorazione in caso di riduzione della velocità di azionamento o se si verificano forti vibrazioni.

Per tritare il ghiaccio, utilizzare l'accessorio frullatore e tritaggiaccio «bc» con le lame per il ghiaccio (11c). Non tritare alimenti estremamente duri come noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

### Prima di tritare ...

- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote.
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.
- Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola.

**Attenzione:** le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame.
2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola, premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
3. Mettere il cibo nell'accessorio tritatutto e chiuderlo con la parte superiore.

- Inserire il corpo motore sulla parte superiore.
- Premere il tasto (2) o (3) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccare il corpo motore.
- Rimuovere la parte superiore.
- Togliere le lame con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere le lame, girarle leggermente e tirare.

Esempio di ricetta: Prugne secche con miele e vaniglia (come farcitura per pancake o da spalmare):

- Riempire la ciotola del tritatutto «hc» con 50 g di prugne secche e 70 g di miele cremoso.
- Tritare per 4 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per altri 1,5 secondi.

### Ulteriori applicazioni per l'accessorio frullatore e tritaggiaccio «bc» (11)

Con l'accessorio frullatore e tritaggiaccio «bc», è anche possibile mescolare frullati e bevande, miscelare pastelle o tritare cubetti di ghiaccio.

### Miscelare la pastella per frittelle

Prima di tutto versare 375 ml di latte nella ciotola, aggiungere 250 g di farina e infine 2 uova.

Utilizzando la velocità «T», miscelare la pastella finché non risulta morbida.

### Tritare i cubetti di ghiaccio

- Posizionare le lame per il ghiaccio (11c) sul perno al centro della ciotola (11d).
- Inserire fino a 7 cubetti di ghiaccio nella ciotola. Mettere la parte superiore, attaccare il corpo motore e lavorare a velocità massima.
- Dopo l'uso, staccare il corpo motore, il coperchio e le lame per il ghiaccio.
- Prendere il ghiaccio tritato o versare semplicemente il drink nella ciotola per servirlo a tavola.

## Cura e pulizia

Pulire il corpo motore (4) e l'attacco della frusta (7a) solo con un panno umido. Pulire il coperchio (10a, 11a) solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Per una pulizia completa, è possibile rimuovere la base antiscivolo dalle ciotole tritatutto.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulire queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

## Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 10:	Frusta per montare la panna, gli albumi, preparati già pronti per dessert
MQ 20:	Tritatutto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 30:	Tritatutto da 500 ml per tritare carote, carne, cipolle, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1250 ml per tritare, mixare, miscelare e tritare il ghiaccio
MQ 50:	Accessorio per purè per preparare purè di patate o di verdure cotte
MQ 70:	Robot da cucina compatto (1500 ml) per tritare, miscelare, affettare e sminuzzare.

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

Non gettare l'apparecchio nella spazzatura.

Lo smaltimento può essere eseguito presso un centro assistenza Braun o presso i punti di raccolta appositi del nostro paese.



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



## Nederlands


Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp.

We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braunapparaat.

## Vóór gebruik

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

### Waarschuwing:

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden, moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Reik niet in de vulas wanneer het apparaat is aangesloten, vooral terwijl de motor nog draait. Gebruik altijd de stamper om uw voedsel bij de as te begeleiden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».

## Beschrijving

- Variabele snelheidsregelaar
- Variabele snelheidsknop (on/off)
- Turboknop (T)
- Motordeel
- Ontgrendelingsknoppen
- Staaftmixervoet
- 7a Inzetstuk voor de garde
- 7b Garde
- Mengbeker
- 9 350 ml hakmolen «hc»
  - Deksel
  - Mes
  - Kom
  - Anti-slip ring
- 10 500 ml hakmolen «ca»
  - Deksel
  - Mes
  - Kom
  - Anti-slip ring
- 11 1250 ml hakmolen «bc»
  - Deksel
  - Mes
  - IJsmes
  - Kom
  - Anti-slip ring

### Uitpakken

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



## De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingsnelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar. Hoe hoger de instelling, hoe sneller de hakresultaten. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien met uw duim of wijsvinger.

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

## Staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes.

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

- Klik het motordeel (4) in de pureervoet (6).
- Steek de staafmixer zo diep mogelijk in een beker of kom. Zet daarna het apparaat in werking zoals hierboven beschreven.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

### Voorbeeldrecept: Mayonaise

250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),  
1 ei en 1 extra eidooier,  
1–2 el azijn (zo'n 15 ml),  
zout en peper naar smaak

Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de staafmixer op de bodem van de mengbeker. Bedien de mixer door te drukken op de turboknop, houd die in positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

## Garde

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van (slag) room, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessertmixen.

- Steek de garde (7b) in het koppingsstuk (7a) en klik het motordeel (4) erop.
- Plaats de garde in een kom en zet daarna pas het apparaat in werking.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk de ontgrendelingsknoppen (5) in om het motordeel los te koppelen. Trek vervolgens de garde uit het koppingsstuk.

### Tips voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- Slagroom (max. 400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4–8 °C): Begin op lage snelheid en verhoog de snelheid tijdens het kloppen.
- Geklopte eiwitten (max. 4 eieren): Begin op een gemiddelde snelheid en verhoog de snelheid tijdens het kloppen.

## Hakmolen

De hakmolen (9, 10, 11) zijn uitermate geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, noten, amandelen etc.

Gebruik voor het hakken van harde ingrediënten (bijv. Parmezaanse kaas of chocolade) altijd de hoogste snelheid.

Voor het beste resultaat zie tabel (D, E, G). De maximale gebruiksduur voor de «hc» hakmolen: 2 minuten achter elkaar (grote hoeveelheden aan vochtige ingrediënten) / 30 seconden (droge of harde ingrediënten of hoeveelheden < 100 g / 100 ml). Stop de verwerking onmiddellijk wanneer het motorvermogen afneemt en/of sterke trillingen optreden.

Voor het hakken van ijs, gebruik de «bc» hakmolen met het ijsmes (11c). Hak geen extreem harde ingrediënten zoals muskaatnoot, koffiebonen of granen.

### Voor het hakken ...

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook en wortelen in stukken.
- Verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van de noten.
- Verwijder botjes, zezen en kraakbeen van vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring aan de hakkom bevestigd is.

Waarschuwing: Het hakmesje is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

1. Verwijder voorzichtig de beschermkap van het mesje.

- Plaats het mesje op de pin in het midden van de hakkom, druk het naar beneden en draai het zodat het vastzit.
- Vul de hakkom met ingrediënten en doe het deksel erop.
- Klik het motordeel op het deksel.
- Druk op knop (2) of (3) om de hakmolen aan te zetten. Houd tijdens het hakken het motordeel met een hand vast en de kom met de andere hand.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel te ontkoppelen.
- Verwijder het deksel.
- Verwijder voorzichtig het mesje alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mesje te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Voorbeeld van een recept: Pruimen met vanille en honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

- Vul de hakkom «hc» met 50 g gedroogde pruimen en 70 g romige honing.
- Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak opnieuw gedurende 1,5 seconde.

### Extra applicaties voor de «bc» hakker (11)

Met de «bc» hakker kunt u ook shakes of drankjes mixen, beslag maken of ijsblokjes hakken.

### Pannenkoekenbeslag

Schenk als eerste 375 ml melk in de kom, voeg er vervolgens 250 g bloem en als laatste 2 eieren aan toe. Mix het beslag op snelheid «T» tot het mooi glad is.

### Ijsblokjes crushen

- Druk het ijsmes (11c) stevig op de pin in het midden van de kom (11d) tot hij vastzit.
- Vul de kom met max. 7 ijsblokjes. Doe het deksel erop, bevestig het motordeel en zet het apparaat aan op maximale snelheid.
- Ontkoppel na gebruik het motordeel, het deksel en het ijsmes.
- Verwijder het gecrushed ijs of schenk uw drank rechtstreeks in de kom voor serveren aan tafel.

## Verzorging en reiniging

Reinig het motordeel (4) en het koppelingsstuk voor de garde (7a) uitsluitend met een vochtige doek. Het deksel (10a, 11a) kan onder stromend water gereinigd worden, maar mag niet ondergedompeld worden en ook niet in de vaatwasser. Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

Voor extra grondige reiniging: haal de anti-slipring van de hakkommen.

Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

## Accessories

(kunnen individueel bijgekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 10:	Garde voor het kloppen van room, eiwitten of kant-en-klare dessertmixen
MQ 20:	350 ml hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken
MQ 30:	500 ml hakker om wortelen, vlees, uien etc. te hakken
MQ 40:	1250 ml hakker om te hakken, te mixen en ijs te crushen
MQ 50:	Accessoire om puree te maken van gekookte groenten en aardappelen
MQ 70:	Compact keukenmachine-accessoire (1500 ml) om te hakken, te mixen, plakjes en/of reepjes te snijden.

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

Gooi dit product na de levensduur a.ub. niet bij het huishoudelijk afval. U kunt het naar een Braun Service Centre brengen of naar een ander afvalinzamelingspunt in uw buurt waar het op de juiste manier zal worden verwerkt.



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




## Dansk

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

## Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

### Forsigtig

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengøring.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Undgå at stikke fingre ned i påfyldningsrøret, når apparatet er tilsluttet,

især mens motoren kører. Brug altid skubberen til at presse mad gennem påfyldningsrøret.

- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

## Beskrivelse

- 1 Variabel hastigheds regulator
- 2 Variabel hastigheds knap (on/off)
- 3 Turbo knap (T)
- 4 Motordel
- 5 Udløserknapper
- 6 Blenderskaft
- 7a Piskerisets gearkasse
- 7b Piskeris
- 8 Bæger
- 9 350 ml hakker «hc»
  - a Låg
  - b Kniv
  - c Skål
  - d Anti-slip ring
- 10 500 ml hakker «ca»
  - a Låg
  - b Kniv
  - c Skål
  - d Anti-slip ring
- 11 1250 ml hakker «bc»
  - a Låg
  - b Kniv
  - c Isknav
  - d Skål
  - e Anti-slip ring

### Udpakning

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

## Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvares hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren. Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningsresultat. Du kan justere hastigheden under driften ved at dreje på knappen med tommel- eller pegefinger. Den maksimale hastighed kan kun opnås ved tryk på turboknappen (3). Du kan også bruge turboknappen for omgående kraftige impulser uden ændringer på hastighedsvælgeren.

## Stavblender

Stavblendere er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks og malkshakes.

For de bedste resultater bruges turbohastighed.

- Klik motordelen (4) fast på blendeskafte (6).
- Placer stavblenderen i et højt bæger eller en skål. Tænd derefter for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

### Eksempler på opskrifter: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie),  
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,  
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),  
salt og peber

Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægert i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægert. Start håndblenderen ved at trykke på turboknappen, hold den i denne position indtil olien begynder at emulgere. Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

## Piskeris

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehviter, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (7b) i gearboksen (7a), og klik derpå motordelen (4) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset i en skål, og tænd først derefter for apparatet.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

### Tips til at opnå de bedste resultater

- Brug en mellemstor skål.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Flødeskum (maks. 400 ml afkølet piskefløde, min. 30% fedtindhold, 4–8 °C): Begynd ved lav hastighed, og øg hastigheden, mens du pisker.
- Piskede æggehviter (maks. 4 æg): Begynd ved middelhastighed, og øg hastigheden, mens du pisker.

## Hakker

Hakker (9, 10, 11) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, nødder, mandler etc.

Hak altid hårde fødevarer med højeste hastighed (f.eks. parmesan, chokolade).

Se behandlingstabeller (D, E, G) for de bedste resultater. Maksimal betjeningstid for «hc» hakker: 2 minutter (store mængder af våde ingredienser) / 30 sekunder (tørre eller faste ingredienser eller mængder < 100 g / 100 ml). Stop bearbejdningen når motorhastigheden falder og/eller der opstår stærk vibration.

Til isk nusning bruges «bc» hakker med isk niven (11c). Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner eller korn.

### Før du hakker ...

- Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker.
- Fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne.
- Fjern ben, sener og brus fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen er monteret på hakkeskålen.

**Advarsel:** Kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

1. Fjern forsigtigt beskyttelsesdækslet fra kniven.
2. Placer kniven på tappen i midten af hakkeskålen, tryk den ned og drej den, til den låser fast.
3. Fyld hakkeskålen med madvarer og sæt låget på.
4. Klik motordelen på låget.
5. Tryk på knappen (2) eller (3) for at håndtere hakkeren Under tilberedningen, holdes motordelen med den ene hånd og skålen med den anden, mens der hakkes.
6. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.
7. Tag låget af.
8. Tag forsigtigt kniven ud, før du fjerner de behandlede madvarer. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

### Opskriftseksempler: Vanille-honning svesker (som pandekagefyld):

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

### Yderligere anvendelse af «bc» hakkeren (11)

Med «bc» hakkeren kan du også blende shakes eller drinks, røre dej eller knuse isterninger.

## Tilberedning af pandekagedej

Hæld først 375 ml mælk i skålen, tilsæt 250 g mel og til sidst 2 æg. Brug hastighed «T» til at blande en ensartet dej.

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



## Knusning af isterninger

- Tryk iskniven (11c) fast på tappen midt i skålen (11d), til den låser fast.
- Fyld skålen med op til 7 isterninger. Sæt låget på, monter motordelen og betjen den ved højeste hastighedsindstilling.
- Efter brug tages motordelen, låget og iskniven af.
- Fjern den knuste is, eller hæld din drink ned i skålen ved servering.

## Pleje og rengøring

Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (7a) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (10a, 11a) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller rengøres i en opvaskemaskine. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.

Fjern anti-slip-ringene fra hakkeskålene for ekstra grundig rengøring.

Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilisk olie, inden de rengøres.

## Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 10:	Piskeris til flødeskum, æggehvinder, færdige dessertblandinger
MQ 20:	350 ml hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.
MQ 30:	500 ml hakker til at hakke gulerødder, kød, løg etc.
MQ 40:	1250 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is
MQ 50:	Puretilbehør for purening af tilberedte grøntsager og kartofler
MQ 70:	Tilbehør til kompakt køkkenmaskine (1500 ml) til at hakke, røre, snitte og rive.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med husholddet. Bortskaffelse kan ske i et Braun Servicecenter eller et passende indsamlingssted i dit land.



## Norsk

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

## Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

### Forsiktig

-  Skjærebladene er svært skarpe! Hånder skjærebladene svært varsomt for å unngå skader.
- Opptre varsomt når de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes og ved rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de har fått opplæring eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår farene ved bruk.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor rekkevidde for barn.
- Skru alltid av apparatet og trekk ut stikkontakten når det ikke er under oppsyn, samt før montering, demontering, rengjøring eller lagring. Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, et av deres serviceverksteder eller en annen kvalifisert person, for å unngå fare.
- Før du setter støpslet i stikkontakten, sjekk at spenningen stemmer overens med spenningsangivelsen på etiketten under apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilbered-

ning av mengder som er vanlige i privathusholdninger.

- Du må ikke ha hånden i påfyllingstrakten når apparatet er tilkoblet strømmenettet, fremfor alt når motoren er i gang. Bruk alltid stamperen til å fylle på ingredienser gjennom trakten.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.

## Beskrivelse

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 Utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7a Girkobling for visp
- 7b Visp
- 8 Beger
- 9 350 ml «hc»-hakker
  - a Lokk
  - b Knivblad
  - c Bolle
  - d Sklisikker ring
- 10 500 ml «ca»-hakker
  - a Lokk
  - b Knivblad
  - c Bolle
  - d Sklisikker ring
- 11 1250 ml «bc»-hakker
  - a Lokk
  - b Knivblad
  - c Iskniv
  - d Bolle
  - e Sklisikker ring

### Utpakning

Ta enheten ut av esken.

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

## Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarer prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren. Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultater.

Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren med tommelen eller pekefingeren.

Imidlertid kan maksimal prosesseringshastighet kun oppnås ved å trykke på turbo-knappen (3). Du kan også bruke turbo-knappen for umiddelbare kraftige impulser uten å manipulere hastighetsregulatoren.

## Stavmikser

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og baby mat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker.

For best resultat brukes Turbo-hastigheten.

- Klikk fast motordelen (4) på blandestaven (6).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Slå deretter på apparatet som beskrevet ovenfor.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

### Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f. eks. solsikkeolje),  
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,  
1–2 ss eddik (ca. 15 g),  
Salt og pepper etter smak

Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Bruk håndmikseren ved å trykke inn turboknappen og holde den inne inntil oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen.

Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

## Visp

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

- Sett inn vispen (7b) i girkoblingen (7a), og klikk deretter fast motordelen (4) i girkoblingen.
- Plasser vispen i en bolle, først da kan du slå på apparatet.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Trekk deretter ut vispen fra girkoblingen.

### Tips for best mulig resultat

- Bruk en passe stor bolle.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.

- Pisket krem (maks. 4 dl kremfløte, min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C): Start med lav hastighet, og øk hastigheten mens du pisker kremen.
- Stivpiskede eggehviter (maks. 4 egg): Start med middels hastighet, og øk hastigheten mens du pisker hvitene.

## Hakker

Hakker (9, 10, 11) passer perfekt til å hakke kjøtt, harde oster, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, nøtter, mandler osv.

Harde ingredienser skal alltid hakkes på full hastighet (f.eks. parmesan eller sjokolade).

Du oppnår best resultat ved å følge tabell (D, E, G). Maksimal driftstid for «hc»-hakkeren: 2 minutter (store mengder av fuktige ingredienser) / 30 sekunder (eller harde tørre ingredienser eller mengder < 100 g/100 ml). Stopp bearbeidelsen umiddelbart hvis motorytelsen reduseres og/eller det oppstår sterke vibrasjoner.

Bruk «bc»-hakkeren med iskniven (11c) for å knuse is. Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som muskat, kaffebønner eller korn.

### Før hakking ...

- Kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk og gulrøtter i biter.
- Fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter.
- Fjern ben, brusks og sener fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisikre ringen er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

1. Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet (b).
2. Plasser knivbladet på midtstaven i hakkebollen, trykk det ned og drei knivbladet rundt slik at det låses fast.
3. Fyll hakkebollen med ingredienser, og sett på lokket.
4. Klikk fast motordelen til lokket.
5. Trykk på bryter (2) eller (3) for å starte hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebollen med den andre mens den er i gang.
6. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.
7. Ta av lokket.
8. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten fra hakkebollen. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

### Eksempel på oppskrift: Vanilje-honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

- Fyll «hc» hakkebollen med 50 g svisker og 70 g kremaktig honning.

- Hakke i 4 sekunder med med maksimal hastighet.
- Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett å hakke i 1,5 sekunder.

### Andre bruksområder for «bc»-hakkeren (11)

Med «bc»-hakkeren kan du også lage milkshake eller drikker, blande sammen rører eller knuse isbiter.

### Lage pannekakerøre

Hell først 3,75 dl melk i bollen, tilsett 250 g mel og til slutt 2 egg. Sett hakkeren på hastighet «T» og bland til en jevn røre.

### Knuse isterninger

- Fest iskniven (11c) på midtstaven i bollen (11d) til den klikker på plass.
- Fyll bollen med maks. 7 isbiter. Sett på lokket, fest motordelen og kjør på full hastighet.
- Etter bruk tar du av motordelen, lokket og iskniven.
- Ta ut den knuste isen eller fyll bollen med drikken for å servere den ved bordet.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det skal kasseres. Det kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon.



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



## Pleie og rengjøring

Rengjør motordelen (4) og girkoblingen for vispen (7a) kun med en fuktig klut. Lokket (10a, 11a) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Du kan løsne de sklisikre ringene fra hakkebollene for ekstra grundig rengjøring.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

## Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 10:	Visp til pisking av krem, eggehviter, ferdigblandete desserter
MQ 20:	350 ml hakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 30:	500 ml hakker til å kutte gulrøtter, kjøtt, løk osv.
MQ 40:	1250 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is
MQ 50:	Puré tilbehør til puré kokte grønnsaker og poteter
MQ 70:	Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin (1500 ml) til å kutte, blande, snitte, rive og elte.



# Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design.

Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

## Före användning

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

### Varning

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- Den här apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna med användning.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och tillhörande nätkabel.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, serviceombudet eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den angivna spänningen på apparatens undersida.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och för bearbetning av normala mängder vid hushållsbruk.

- Stick inte ned fingrarna i påfyllningsröret när apparaten är ansluten till ström, särskilt inte om motorn är på. Använd pådrivaren för att föra livsmedel genom röret.
- Använd inte delarna i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

## Beschreibung

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 Utlösarknappar
- 6 Mixerskaft
- 7a Växellåda för visp
- 7b Visp
- 8 Bägare
  
- 9 350 ml hackare «hc»
  - a Lock
  - b Knivblad
  - c Skål
  - d Anti-halkring
  
- 10 500 ml hackare «ca»
  - a Lock
  - b Knivblad
  - c Skål
  - d Anti-halkring
  
- 11 1250 ml hackare «bc»
  - a Lock
  - b Knivblad
  - c Iskniv
  - d Skål
  - e Anti-halkring

### Uppackning

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

## Ställa in hastigheten

När du trycker den variabla hastighetsknappen (2) korresponderar tillagningshastigheten med inställningen av den variabla hastighetsregulatorn. Ju högre inställningen är desto snabbare får du ett hackningsresultat. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom

att vrida hastighetsregulatorn med tummen eller pekfingeret.  
Dock kan den högsta tillagningshastigheten endast uppnås när man trycker in turbo-knappen (3). Du kan också använda turbo-knappen för direkta och kraftiga puls rörelser utan att behöva vrida på hastighetsregulatorn.

## Stavmixer

Stavmixern är perfekt för tillredning av dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

Använd turbohastighet för bästa resultat.

- Klicka fast motordelen (4) i mixerskaftet (6).
- Placera stavmixern i en bägare eller skål. Sätt sedan på apparaten i enlighet med beskrivningen ovan.
- När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skällningsrisk!).

### Receptexempel: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),  
1 ägg och 1 extra äggula,  
1–2 msk vinäger (ca 15 g),  
salt och peppar efter smak

Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Använd handmixern genom att trycka på turbo-knappen, håll den i detta läge tills oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dipsås).

## Visp

Använd vispen endast till att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (7b) i växellådan (7a). Klicka sedan fast motordelen (4) i växellådan.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter på apparaten.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

### För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.
- Vispad grädde (max 4 dl kylskåpskall grädde,

fetthalt minst 30 %, 4–8 °C): Börja på låg hastighet och öka hastigheten under vispningen.

- Vispade äggvitor (max 4 ägg): Börja på låg hastighet och öka hastigheten under vispningen.

## Hackningstillbehör

Hackningstillbehör (9, 10, 11) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandel o.s.v.

Hacka alltid hårda ingredienser på högsta hastighet (t.ex. parmesan, choklad).

För bästa resultat – se beredningstabell (D, E, G). Maximal drifttid för «hc»-hackaren: 2 minuter (stora mängder fuktiga ingredienser) / 30 sekunder (torra eller hårda ingredienser eller mängder < 100g / 100 ml). Stoppa bearbetningen omedelbart om motoreffekten avtar och/eller kraftiga vibrationer uppstår.

Använd «bc»-hackaren med iskniven för iskross (11c). Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och gryn.

### Före hackning ...

- Skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilifrukt i mindre bitar.
- Avlägsna stjälkar från örter och skala nötter.
- Avlägsna ben, senor och brosk från kött.
- Säkerställ att anti-haltringen har satts fast på hackningsskålen.

Varning: Knivbladen är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

1. Avlägsna försiktigt plastsyddet från knivbladen.
2. Placera knivbladen på skålens mittpinne vrid dem för att spärra dem i rätt läge.
3. Fyll hackningsskålen med livsmedel och sätt på locket.
4. Klicka fast motordelen på locket.
5. Tryck på startknappen (2) eller (3) för att använda hackaren. Håll motordelen med en hand och behållaren med en annan under beredning.
6. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen.
7. Avlägsna locket.
8. Ta försiktigt bort bladet innan du avlägsnar bearbetade livsmedel. För att avlägsna bladen, vrid dem först en aning och drar sedan.

### Receptexempel: Vanilj-honung-plommon (som pannkaksfyllning eller pålägg):

- Fyll «hc»-hackningsskålen med 50 g plommon och 70 g krämig honung.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

### Ytterligare applikationer för «bc»-hackaren (11)

Med «bc»-hackaren kan du även mixa shakes eller drinkar, blanda smet eller krossa isbitar.

### Mixa pannkakssmet

Häll först 375 ml mjölk i behållaren, tillsätt sedan 250 g mjöl och slutligen 2 ägg. Blanda på hastighet «T» tills smeten är slät.

### Krossa is

- Tryck fast isknivbladet (11c) på skålens mittpinne (11d) tills den sitter fast.
- Fyll skålen med max 7 isbitar. Sätt på locket, sätt fast motordelen och kör på högsta hastighet.
- Ta loss motordelen, locket och iskniven efter användning.
- Häll ut den krossade isen eller fyll helt enkelt dryck i skålen för servering vid bordet.

Av hänsyn till miljön ber vi dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushålls-soporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-service-center eller till en återvinningsstation.



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



## Vård och rengöring

Motordelen (4) och växellådan för vispen (7a) får endast rengöras med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (10a, 11a) under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller diskas i diskmaskin.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

Du kan ta bort anti-halkringarna från hacknings-skålarna för extra grundlig rengöring.

Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

## Tillbehör

(kan köpas separat, finns inte i alla länder)

MQ 10:	Visp för att vispa grädde, äggvitor, efterrättsmixer
MQ 20:	350 ml hackare för att hacka örter, lök, vitlök, chili, nötter osv.
MQ 30:	500 ml hackare för att hacka morot, kött, lök etc.
MQ 40:	1250 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is
MQ 50:	Puré-tillbehör för att göra puré av kokta grönsaker och potatis
MQ 70:	Kompakt tillbehör till köksapparat (1500 ml) för att hacka, mixa, skiva och riva.

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


# Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

## Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

### Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdisttaessasi tuotetta.
- Tätä laitetta saavat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen, havainto- tai henkinen kyky on alentunut tai joilla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset on pidettävä kaukana laitteesta ja sen virtajohdosta.
- Sammuta laite ja irrota pistoke seinästä aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja varastoimista.
- Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastavasti pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Ennen kuin kytket johdon pistorasiaan, tarkista että jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön ja tavallisten kotitalouksissa käytettyjen määrien käsitelyyn.
- Älä kurkota syöttösuppilon, kun laite on kytketty pistorasiaan ja erityisesti

moottorin ollessa käynnissä. Syötä ruoka syöttösuppilon läpi survimella.

- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

## Beschreibung

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike (T)
- 4 Moottoriosa
- 5 Vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvarsi
- 7a Vispilän vaihteisto-osa
- 7b Vispilä
- 8 Mittakulho
- 9 350 ml leikkuri «hc»
  - a Kansi
  - b Terä
  - c Kulho
  - d Liukumaton rengas
- 10 500 ml leikkuri «ca»
  - a Kansi
  - b Terä
  - c Kulho
  - d Liukumaton rengas
- 11 1250 ml leikkuri «bc»
  - a Kansi
  - b Terä
  - c Jäänmurskausterä
  - d Kulho
  - e Liukumaton rengas

### Purkaminen pakkauksesta

Ota laite ulos laatikosta.

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

## Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainike (2) aktivoidaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen asetusta. Mitä korkeampi asetusta, sitä nopeampi pilkkomistulos. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella.

Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta voidaan käyttää myös tehokkain pikapulsseihin ilman että nopeussäätimeen tarvitsee koskea.

## Pikasekoitin

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirttelöiden sekoitukseen.

Parhaat tulokset saadaan Turbo-nopeudella.

- Kiinnitä moottoriosia (4) sekoitinvarteen (6).
- Aseta pikasekoitin syväälle mittakulhoon tai kulhoon. Käynnistä laite edellä kuvatulla tavalla.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (5).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyiltä kiehuvien roiskeiden välttämiseksi (palovammojen vaara!).

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),  
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,  
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),  
suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sauvasekoitinta painamalla turbopainiketta ja pidä sitä paikoillaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatinkastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

## Vispilä

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisien vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (7b) vispilän vaihteisto-osaan (7a) ja kiinnitä sitten moottoriosia (4) vaihteisto-osaan.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sitten.
- Irrota moottoriosia käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

### Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä sitä hieman kallistettuna.
- Kermavaahto (enintään 400 ml kylmää kermaa, rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C): Aloita matalalla nopeudella ja lisää nopeutta vatkatessa.
- Munanvalkuaisien vatkauksen (enintään 4 kananmuna): Aloita keskinopeudella ja lisää nopeutta vatkatessa.

## Leikkuri

Leikkuri (9, 10, 11) sopivat erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, pähkinöiden, manteleiden jne. hienontamiseen.

Hienonna kovat ruoka-aineet aina maksiminopeudella (esim. parmesaani, suklaa).

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso käyttötaulukko (D, E, G). Leikkurin «hc» enimmäiskäyttöaika:

2 minuuttia (suuri määrä kosteita aineksia) / 30 sekuntia (kuivia tai kovia aineksia tai määrä < 100g / 100 ml). Lopeta käsittely välittömästi, kun moottorin nopeus kasvaa ja/tai laite alkaa täristä voimakkaasti.

Käytä jään murskaamiseen leikkuria «bc», jossa on jäänmurskausterä (11c). Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

### Ennen hienontamista ...

- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat.
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.
- Varmista, että liukumaton rengas on kiinnitetty leikkurikulhoon.

Varoitus: Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

1. Irrota varovasti terän suojuksen.
2. Aseta terä leikkurin kulhon keskiakselille. Paina terä alas ja käännä niin, että terä lukittuu.
3. Lisää leikkurin kulhoon ainekset ja laita kansi päälle.
4. Kiinnitä moottoriosia kanteen.
5. Paina käynnistyskytkintä (2) tai (3) käyttäaksesi leikkuria. Pidä käytön aikana moottoriosasta kiinni yhdellä kädellä ja kulhosta toisella kädellä.
6. Irrota käytön jälkeen virtajohto pistorasiasta ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (5).
7. Irrota kansi.
8. Irrota terä varovasti ennen hienonnetun ruoan poistamista. Käännä terää hieman ja vedä se irti.

Beispielrezept: Vanille-Honig-Pflaumen (als Esimerkkiresepti: Vaniljahunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):

- Täytä «hc» pilkontakulho 50 grammalla luumuja 70 grammalla pehmeää hunajaa.
- Pilko 4 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka pilkkomista 1,5 sekuntia.

### Leikkurin «bc» (11) muut käyttötarkoitukset

Leikkurilla «bc» voi myös sekoittaa pirtelöitä, juomia ja taikinoita sekä murskata jääkuutioita.

## Ohukaistaikinan sekoittaminen

Kaada ensin 375 ml maitoa kannuun, lisää 250 g jauhoja ja lopuksi kaksi munaa. Sekoita taikina tasaiseksi nopeudella «T».

## Jääkuutioiden murskaaminen

- Työnä jäänmurskausterä (11c) kulhon keskiakselille (11d), kunnes se lukittuu paikalleen.
- Laita kulhoon enintään 7 jääpalaa. Laita kansi paikalleen, kiinnitä moottoriosi ja käytä laitetta maksiminopeudella.
- Irrota käytön jälkeen moottoriosi, kansi ja jäänmurskausterä.
- Poista jäämurska tai valmista juoma suoraan kannuun ja tarjoile se siitä.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.



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



## Hoito ja puhdistus

Puhdista moottoriosi (4) ja vispilän vaihteisto-osa (7a) ainoastaan kostealla liinalla. Kansi (10a, 11a) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Voit irrottaa liukumattomat renkaat leikkurikulhoista perusteellista puhdistusta varten.

Laitteen muoviosat voivat värjäytyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

## Lisävarusteet

(voidaan ostaa yksittäin, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 10:	Vispilä kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen ja jälkiruokien sekoitukseen
MQ 20:	350 ml leikkuri porkkanan, sipulin, valkosipulin, chilin ja pähkinöiden hienontamiseen
MQ 30:	500 ml leikkuri porkkanan, lihan, sipulin jne. hienontamiseen
MQ 40:	1250 ml leikkuri leikkaa, sekoittaa ja murskaa jäätä
MQ 50:	Soseutuslisävaruste keitettyjen vihannesten ja perunoiden soseutukseen
MQ 70:	Kompakti keittölaitteen lisäosa (1500 ml) hienontamiseen, sekoittamiseen, viipalointiin ja silppuamiseen.

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


# Polski

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

## Przed użyciem

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

### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania misy i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpiern wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany

serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie sięgaj do tuby napełniającej, kiedy urządzenie jest podłączone do prądu, w szczególności gdy jego silniczek pracuje. Zawsze używaj popychacza, by zaaplikować żywność do tuby.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.

## Opis

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Część silnikowa
- 5 Przyciski zwalniające
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7a Uchwyt przystawki do ubijania
- 7b Końcówka do ubijania
- 8 Głęboki pojemnik
- 9 Przystawka do siekania 350 ml «hc»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze
  - c Pojemnik
  - d Pierścień antypoślizgowy
- 10 Przystawka do siekania 500 ml «ca»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze
  - c Pojemnik
  - d Pierścień antypoślizgowy
- 11 Przystawka do siekania 1250 ml «bc»
  - a Pokrywa
  - b Ostrze
  - c Ostrze do lodu
  - d Pojemnik
  - e Pierścień antypoślizgowy

## Rozpakowywanie

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

## Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regulatory prędkości. Im wyższe ustawienie, tym szybciej odbywa się siekanie. Podczas pracy prędkość można łatwo dostosować, obracając regulator prędkości kciukiem lub palcem wskazującym. Maksymalną prędkość obróbki można jednak uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku turbo (3). Przycisk turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

## Blender ręczny

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania, użyj prędkości Turbo.

- Połącz część silnikową urządzenia (4) z przystawką rozdrabniającą (6).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Następnie włącz urządzenie w opisany powyżej sposób.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozprysnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

### Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. słonecznikowego),  
1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,  
1–2 łyżki octu (ok. 15 g),  
sól i pieprz według smaku

Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Obsługuj blender ręczny naciskając przycisk turbo. Utrzymaj w tej pozycji, póki olej nie zacznie emulgować. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesuń końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

## Przystawka do ubijania

Używaj przystawki do ubijania wyłącznie do przygotowywania bitej śmietany, ubijania białek oraz mieszania ciasta biszkoptowego i gotowych deserów.

- Połącz końcówkę ubijającą (7b) z uchwytem przystawki do ubijania (7a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (4).
- Umieść przystawkę do ubijania w misce, a następnie włącz urządzenie.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Następnie wyjmij przystawkę do ubijania z uchwytu.

### Jak uzyskać najlepsze rezultaty

- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.
- Bita śmietana (maks. 400 ml schłodzonej śmietany, zawartość tłuszczu min. 30%, 4–8 °C): Zaczynij od niskiej prędkości, zwiększając ją w miarę ubijania.
- Piana z białek (maks. 4 białka): Zaczynij od średniej prędkości, zwiększając ją w miarę ubijania.

## Przystawka do siekania

Pojemniki do siekania (9, 10, 11) idealnie nadają się do siekania mięsa, żółtego sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów, migdałów itp.

Twarde produkty (np. parmezan, czekoladę) zawsze siekaj z maksymalną prędkością.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zapoznaj się z tabelami przetwarzania produktów (D, E, G). Maksymalny czas działania pojemnika do siekania «hc»: 2 minuty (duże ilości wilgotnych składników) / 30 sekund (składniki suche lub twarde lub ilości < 100 g / 100 ml). Wyłącz natychmiast, kiedy prędkość silnika spadnie i/lub wystąpią silne wibracje.

Lód należy kruszyć po połączeniu pojemnika do siekania «bc» z ostrzem do lodu (11c). Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy zboża.

### Przed rozpoczęciem siekania ...

- Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek czy marchewkę na mniejsze kawałki.
- Oderwij łyżyci ziół, wyłuskaj orzechy z łupin.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy.



**Uwaga:** Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

1. Ostrożnie zdejmij z ostrza osłonę ochronną.
2. Nałóż ostrze na bolec w środku miski, dociśnij je i obróć, aby zablokować je w pozycji.
3. Napełnij miskę do siekania produktami i nałóż pokrywkę.
4. Połącz część silnikową urządzenia z pokrywką.
5. Naciśnij włącznik (2) lub (3), aby włączyć ostrza siekające. Podczas siekania jedną ręką trzymaj blender, a drugą – miskę.
6. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).
7. Zdejmij pokrywkę.
8. Przed wyjęciem posiekanych produktów ostrożnie usuń ostrze. Aby wyjąć ostrze, delikatnie je przekręć i wyciągnij.

Przykładowy przepis: Suszone śliwki z wanilią i miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

- Do miski do siekania «hc» włożyć 50 g suszonych śliwek i 70 g kremowego miodu.
- Siekać przez 4 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez następne 1,5 sekundy.

#### **Dodatkowe zastosowania pojemnika do siekania «bc» (11)**

W pojemniku do siekania «bc» można także mieszać koktajle, drinki i rzadkie ciasto oraz kruszyć kostki lodu.

#### **Mieszanie ciasta na naleśniki**

Wlej do miski 375 ml mleka, następnie dodaj 250 g mąki i wbij 2 jajka. Mieszaj ciasto z szybkością «T», aż nabierze gładkiej konsystencji.

#### **Kruszenie kostek lodu**

- Nałóż ostrze do lodu (11c) na bolec w środku miski (11d) i zablokuj je w pozycji.
- Włóż do pojemnika maksymalnie 7 kostek lodu. Załóż pokrywkę, podłącz część silnikową urządzenia i uruchom je z maksymalną prędkością.
- Po użyciu odłącz część silnikową urządzenia, zdejmij pokrywkę i wyjmij ostrze.
- Wyjmij pokruszony lód lub wlej napój do pojemnika, aby podać go do tołu.

Aby dokładniej wyczyścić pierścienie antypoślizgowe, można je zdjąć z pojemników do siekania.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

## **Dodatki**

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 10:	Przystawka do ubijania śmietany, białek i gotowych deserów
MQ 20:	Pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, papryki chili, orzechów itp.
MQ 30:	Pojemnik o pojemności 500 ml do siekania marchwi, mięsa, cebuli itp.
MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1250 ml do siekania, mieszania i miksowania oraz rozdrabniania lodu
MQ 50:	Końcówka do przecierania – do miksowania gotowanych warzyw i ziemniaków
MQ 70:	Kompaktowy dodatek (1500 ml) do siekania, mieszania i rozdrabniania.

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

Po zakończeniu eksploatacji produktu należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy go oddać do utylizacji do punktu serwisowego Braun lub odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w kraju użytkowania.



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



## **Konserwacja i czyszczenie**

Część silnikową urządzenia (4) i uchwyt przystawki do ubijania (7a) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Pokrywkę (10a, 11a) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce. Wszystkie inne części można myć w zmywarce.


# Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

## Před použitím

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

### Pozor

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

- Nikdy nesahejte do otvoru plicí šachty, pokud je přístroj zapojen do elektrické sítě, zvláště je-li motor v chodu. Při vkládání ovoce do šachty na plnění vždy používejte pěchovátka.
- Nepoužívejte žádný díl v mikrovlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

## Popis

- Regulátor variabilní rychlosti
- tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- Tlačítko Turbo (T)
- Motorový díl
- Uvolňovací tlačítka
- Tyčový mixovací nástavec
- a Převodovka šlehací metly
- b Šlehací metla
- Odměrná nádobka
  
- Sekací nástavec «hc» o objemu 350 ml
  - Víko
  - Nůž
  - Miska
  - Protiskluzový kroužek
  
- Sekací nástavec «ca» o objemu 500 ml
  - Víko
  - Nůž
  - Miska
  - Protiskluzový kroužek
  
- Sekací nástavec «bc» o objemu 1250 ml
  - Víko
  - Nůž
  - Nůž k drcení ledu
  - Miska
  - Protiskluzový kroužek

### Vybalení

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

## Nastavení rychlosti

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

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

## Ruční mixér

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.

Pro nejlepší výsledky používejte rychlost Turbo.

- Motorový díl (4) nasadíte na mixovací nástavec (6).
- Ruční mixér ponořte dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádobky. Zařízení zapněte podle výše uvedeného postupu.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.

Při mixování přímo v hrnci během vaření vždy nejprve sundejte hrnec ze sporáku. V opačném případě může dojít k rozstříknutí horké kapaliny (nebezpečí opaření).

Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicového),  
1 vejce a 1 žloutek,  
1–2 polévkové lžíce octa (přibližně 15 g),  
sůl a pepř dle chuti

Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádobky. Zapněte ruční mixér stisknutím tlačítka Turbo, držte jej v této poloze, dokud olej nezačne tvořit emulzi. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

## Šlehací metla

Šlehací metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Šlehací metlu (7b) zasuňte do převodovky (7a) a poté na převodovku nasadíte motorový díl (4).
- Šlehací metlu vložte do misky a zařízení zapněte.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

### Užitečné rady

- Používejte misku střední velikosti.
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ruček.

- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, teplota 4–8 °C): Začnete pomalu a postupně rychlost zvyšujte.
- Sníh z bílků (max. 4 vejce): Začnete střední rychlostí a postupně rychlost zvyšujte.

## Sekací nástavec

Sekací nástavec (9, 10, 11) jsou vhodné k sekání masa, tvrdého sýru, bylinek, česneku, mrkve, ořechů, mandlí atd.

Tvrdé potraviny (např. parmezán, čokoládu) mixujte vždy nejvyšší rychlostí.

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete dodržovat údaje uvedené v tabulce (D, E, G). Maximální doba chodu sekacího nástavce v provedení «hc»: 2 minuty (velká množství vlhkých přísad) / 30 sekund (suché nebo tvrdé přísady nebo množství < 100 g / 100 ml). Zastavte ihned zpracovávání, pokud výkon motoru klesá anebo dochází k silným vibracím.

K drcení ledu používejte sekací nástavec «bc» vybavený odpovídajícím nožem (11c). Nástavec nepoužívejte k sekání mimořádně tvrdých potravin, jako například muškátových ořechů, kávových zrn nebo obilnin.

### Před použitím sekacího nástavce ...

- Maso, sýr, cibuli, česnek nebo mrkev předem nakrájejte.
- Z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek.

Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

1. Opatrně sejměte ochranný kryt z nože.
2. Nasadte nůž na středový čep misky sekacího nástavce, zatlačte jej dolů a otočte jej tak, aby zapadl.
3. Naplňte misku sekacího nástavce zpracovávanou potravinou a uzavřete ji víčkem.
4. Na víčko nasadte motorový díl tak, aby obě součásti vzájemně zapadly.
5. Stisknutím spínače (2) nebo (3) uveďte sekací nástavec v činnost. Během zpracování přidržujte jednou rukou motorový díl a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte přístroj od elektrické zásuvky a oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (5).
7. Sejměte víčko.
8. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytažením třeba pootočit.

Příklad receptu: Švestky s vanilkovým medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):

- Naplňte sekací nádobu «hc» 50 g švestek a 70 g krémového medu.
- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy.

### **Další způsoby použití sekacího nástavce «bc» (11)**

Pomocí sekacího nástavce «bc» můžete připravovat také míchané nápoje nebo koktejly, zpracovávat třené těsto nebo drtit kostky ledu.

### **Míchání palačinkového těsta**

Do misky nejprve nalijte 375 ml mléka, poté přidejte 250 g mouky a na závěr přidejte 2 vejce.

Za použití rychlosti «T» těsto promíchejte tak, aby neobsahovalo hrudky.

### **Drcení kostek ledu**

- Nasuňte nůž k drcení ledu (11c) na středový čep misky (11d) a přitlačte jej tak, aby zapadl.
- Do misky vložte 7 kostek ledu. Nasad'te víko, připojte motorový díl a spus'te mixování plnou rychlostí.
- Po použití odpojte motorový díl, sejměte víko a vyjměte nůž na drcení ledu.
- Vyjměte rozdrcený led nebo do misky jednoduše nalijte nápoj, který budete podávat.

## **Péče a čištění**

Motorový díl (4) a převodovku šlehací metly (7a) čistěte pouze navlhčenou tkaninou. Víko (10a, 11a) je možné omývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho nemýjte v myčce na nádobí. Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

Při čištění je možné sundat z misky sekacího nástavce protiskluzový kroužek.

Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

## **Příslušenství**

(Ize zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 10:	Metla ke šlehání smetany, vaječných bílků, dezertů z hotových směsí
MQ 20:	Sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml, k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
MQ 30:	Sekací nástavec s miskou o objemu 500 ml, k sekání mrkve, masa, cibule atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1250 ml, k sekání, mixování, míchání a k drcení ledu
MQ 50:	Příslušenství na přípravu pyré z vařeně zeleniny a brambor
MQ 70:	Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům, (1500 ml) k sekání, mixování, krájení a strouhání.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Až zařízení doslouží, nevyhazujte ho společně se směsným odpadem. Zařízení je možné vrátit v servisním středisku společnosti Braun nebo jej zlikvidovat ve střediscích sběrného odpadu.



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




# Slovenský

Naše výrobky sú vytvorené tak, aby spĺňali najvyššie požiadavky na kvalitu, funkčnosť aj vzhľad. Veríme, že s novým domácim spotrebičom Braun budete úplne spokojní.

## Pred použitím prístroja

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

### Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepelami, vysýpaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní prístroja bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Tento prístroj nie je určený na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je prístroj bez dozoru a pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja ho vypnite a vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu vytlačenému na spodnej strane prístroja.
- Tento prístroj je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a na

spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.

- Nesiahajte do plniaceho otvoru, keď je prístroj zapojený do elektrickej siete a najmä keď je motor zapnutý. Na manipuláciu s potravinami v plniacom otvore používajte zatlačadlo.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlhnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenjej.

## Popis

- Regulátor variabilnej rýchlosti
- Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- Tlačidlo Turbo (T)
- Motorová časť
- Tlačidlá na uvoľnenie
- Tyčový mixér
- a) Menič rýchlosti metličiek
- b) Metlička
- Odmerka
- 9 Sekací nástavec «hc» s objemom 350 ml
  - Veko
  - Nôž
  - Miska
  - Protisklzový krúžok
- 10 Sekací nástavec «ca» s objemom 500 ml
  - Veko
  - Nôž
  - Miska
  - Protisklzový krúžok
- 11 Sekací nástavec «bc» s objemom 1250 ml
  - Veko
  - Nôž
  - Ostrie na drvenie ľadových kociek
  - Miska
  - Protisklzový krúžok

### Rozbalenie

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

## Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti. Čím je nastavenie vyššie, tým sú výsledky sekania

rýchlejšie. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti pomocou palca alebo ukazováka. Avšak maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť len stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

## Ručný mixér

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov alebo mliečnych koktailov. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

- Motorový diel (4) nasad'te na mixovací nadstavec (6).
- Ručný mixér ponorte dostatočne hlboko do misky alebo odmernej nádoby. Zariadenie zapnite podľa vyššie uvedeného postupu.
- Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

### Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicového),  
1 vajce a 1 žltok,  
1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),  
soľ a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte do odmernej nádoby v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádoby. Ručný mixér uveďte do činnosti stlačením tlačidla turbo, pričom ho ponechajte v tejto polohe, kým sa olej nezačne dostávať do stavu emulzie. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustíte ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

## Šľahacia metlička

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (7b) do meniča rýchlosti (7a) a potom k nej pripojte motorovú časť (4).
- Šľahaciu metličku vložte do misky a zariadenie zapnite.
- Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5), aby sa odpojila motorová časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

## Užitočné rady

- Použite stredne veľkú misku.
- Šľahaciu metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Spracúvajte maximálne 400 ml vychladenej smotany na šľahanie (min. obsah tuku 30 %, teplota 4 – 8 °C): Začnite pomaly a postupne rýchlosť zvyšujte.
- Sneh z bielkov (max. 4 vajcia): Začnite strednou rýchlosťou a postupne rýchlosť zvyšujte.

## Sekaci nadstavec

Sekaci nadstavec (9, 10, 11) sú vhodné na sekanie mäsa, tvrdého syra, bylínok, cesnaku, mrkvy, orechov, mandlí atď.

Tvrde potraviny (napr. parmezán, čokoládu) mixujte vždy najvyššou rýchlosťou.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dodržiavať údaje uvedené v tabuľke (D, E, G). Maximálny čas prevádzky «hc» sekača: 2 minúty (veľké množstvo mokrých prísad)/30 sekúnd (suché alebo pevné prísady alebo množstvá < 100 g/100 ml). Okamžite zastavte spracovávanie, keď sa zníži rýchlosť motora a/alebo sa vyskytnú silné vibrácie.

Na drvenie ľadových kociek «bc» použite sekač s ostrím na drvenie ľadu (11c). Nesekajte príliš tvrdé potraviny, ako sú muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

### Pred sekaním ...

- Mäso, syr, cibuľu, cesnak či mrkvu najskôr nadrobno nakrájajte.
- Odstráňte stonky bylínok a orechové škrupiny.
- Z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok.

Upozornenie: Ostrie je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

1. Opatrne z ostria odstráňte ochranný kryt.
2. Umiestnite ostrie na stredový kolík misky na sekanie, zatlačte ho nadol a pootočte, aby zapadlo.
3. Naplňte misku na sekanie potravinami a položte na ňu viečko.
4. Nasad'te na viečko motorovú časť.
5. Stlačte spínač (2) alebo (3) a spustíte sekač. Pri sekaní držte jednou rukou motorovú časť a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá, aby sa odpojila motorová časť.
7. Odstráňte viečko.

8. Pred vyťahnutím nasekaných potravín opatrne vyťahnite ostrie. Ostrie opatrne otočte a vyťahnite z misky.

Príklad receptu: Vanilkovo-medové sušené slivky (ako plnka do palacienok alebo nátierka):

- Naplňte misku na krájanie «hc» s 50 g sliviek a so 70 g krémového medu.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 10 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Pokračujte v sekaní ďalších 1,5 sekundy.

### Doplnkové funkcie «bc» sekača (11)

Pomocou «bc» sekača môžete miešať koktaily alebo nápoje, miešať cesto alebo drviť ľadové kocky.

### Miešanie cesta na palacinky

Nalejte do misky 375 ml mlieka, pridajte 250 g múky a 2 vajcia. Zapnite prístroj na rýchlosť «T» a vymiešajte hladké cesto.

### Drvenie ľadových kociek

- Pevne zatlačte ostrie na drvenie ľadu (11c) na stredový kolík v miske (11d), kým zapadne.
- Do misky vložte 7 kociek ľadu. Nasad'te veko, pripojte motorový diel a spustíte mixovanie plnou rýchlosťou.
- Po použití odpojte motorovú časť, viečko a ostrie na drvenie ľadu.
- Nadrvené kocky vyťahnite alebo vylejte nápoj do misky a podávajte.

## Starostlivosť a čistenie

Motorový diel (4) a prevodovku šľahačky metličky (7a) čistite iba navlhčenou handričkou. Veko (10a, 11a) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad. Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

Pri čistení je možné vybrať z misky sekacieho nadstavca protišmykový krúžok.

Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

## Príslušenstvo

(je možné zakúpiť samostatne, rozsah ponuky sa v jednotlivých krajinách líši)

MQ 10:	Metlička na šľahanie šľahačky, bielkov a hotových dezertov
MQ 20:	350 ml sekač na sekanie bylín, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď
MQ 30:	500 ml sekač na sekanie mrkvy, mäsa, cibule atď
MQ 40:	1250 ml sekač na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek
MQ 50:	príslušenstvo na pyré na roztlačanie varenej zeleniny a zemiakov
MQ 70:	Kompaktné kuchynské príslušenstvo (1500 ml) na sekanie, mixovanie, krájanie na plátky a strúhanie.

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

Až zariadenie doslúži, nevyhadzujte ho spoločne s domácim odpadom. Zariadenie je možné vrátiť v servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho zlikvidovať v strediskách zberného odpadu.



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




# Magyar

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

## Használat előtt

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

### Figyelem

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett, és a veszélyek megérzése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- A csatlakozóaljzathoz történő csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban

szokványos ételmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.

- Ha a készülék be van dugva a konnektorba - különösen, ha az bekapcsolt állapotban van -, ne nyúljon az adagolónyílásba! Az ételek adagolónyílásba töltéséhez minden esetben használja a tömörudat.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.

## Leírás

- Állítható sebességszabályzó
- Állítható sebességgomb (on/off)
- Turbógomb (T)
- Motor
- Kioldógombok
- Mixelőrúd
- 7a Habverőmeghajtó
- 7b Habverő
- Mérőpohár
- 350 ml-es aprító «hc»
  - Fedél
  - Kés
  - Tál
  - Csúszásgátló gyűrű
- 500 ml-es aprító «ca»
  - Fedél
  - Kés
  - Tál
  - Csúszásgátló gyűrű
- 1250 ml-es aprító «bc»
  - Fedél
  - Kés
  - Jégzúzó kés
  - Tál
  - Csúszásgátló gyűrű

### Kicsomagolás

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

## A sebesség beállítása

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó



beállításának megfelelő sebességgel indul el. Minél magasabb a beállított érték, annál gyorsabban megy végbe az aprítás. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja, ha a sebesség-szabályzót hüvelyk- vagy mutatóujja segítségével elforgatja.

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

## Botmixer

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a turbo sebességfokozatot.

- Csatlakoztassa a motort (4) a mixelőruóra (6).
- Helyezze a botmixert egy mérőpohárba vagy tábla. Majd a fentiekben leírtaknak megfelelően kapcsolja be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.

Ha közvetlenül lábasban szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrzás veszélyét).

### Példarecept: Majonéz

2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),  
1 tojás és még 1 tojás sárgája,  
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),  
só és bors ízlés szerint

Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. A kézimixert a turbó gomb megnyomásával működtesse, egészen addig ebben a pozícióban tartva, amíg az olaj emulgeálódni nem kezd. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresztjük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

## Habverő

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (7b) a habverőmeghajtóba (7a), azután csatlakoztassa a motorhoz (4) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy tábla, és csak ezután kapcsolja be a készüléket.

- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

## Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálat.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszín: Kezdje a habverést lassú fokozaton, majd ezután habverés közben növelje a sebességet.
- Tojásfehérje (egyszerre max. 4 tojás): Kezdje közepes fokozaton, majd ezután habverés közben növelje a sebességet.

## Aprító

Az aprító (9, 10, 11) tökéletesen alkalmasak hús, kemény sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, csonthéjasok, mandula stb. aprításához.

Kemény ételek (pl. parmezán, csokoládé) aprításához mindig használja a legerősebb fokozatot.

A legjobb eredmény elérése érdekében lásd az (D, E, G) jelű táblázatot. A (Z) «hc» aprító maximális működtetési-ideje: 2 perc (nagy mennyiségű nedves hozzávaló)/30 mp (száraz vagy kemény hozzávalók, illetve 100 g/100 ml alatti mennyiségek). Azonnal szakítsa meg a feldolgozási műveletet, ha a motor lelassul és/vagy erős rezgés tapasztalható.

Jégzúzáshoz használja a «bc» aprítót a jégzúzó késsel (11c). Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl. szerezcsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

### Aprítás előtt ...

- Vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát.
- Távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat.
- Távolítsa el a csontokat, inakat és porcokat a húsokról.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt felhelyezte az aprítóedény aljára.

**Figyelem!** A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bánjon vele óvatosan.

1. Óvatosan távolítsa el a kés védőborítását.
2. Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre, nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan.
3. Tegye az alapanyagokat az aprítóedénybe, és helyezze rá a fedelét.
4. Csatlakoztassa a motort a fedélhez úgy, hogy az a helyére pattanjon.

- Kapcsolja be az aprítót az (2)-es vagy (3)-es gombbal. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a tálát.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.
- Vegye le a fedelet.
- Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Példa egy receptre: Vanília-méz-aszalt szilva (palacsinta tölteléként vagy péksüteményre kenve):

- Tegyen az aprítótáliba («hc») 50 g aszalt szilvát és 70 g krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 4 másodpercig.
- Adjon hozzá 10 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást még 1,5 másodpercig.

#### A «bc» aprító további alkalmazásai (11)

A «bc» aprítót használhatja turmixok, italok elkészítéséhez, tésztakeveréshez vagy jégzúzáshoz is.

#### Palacsintatészta keverése

Először öntsön 375 ml tejet a tábla, majd tegyen bele 250 g lisztet és 2 tojást. «T» fokozaton keverje simára a tésztát.

#### Jégzúzás

- Helyezze a jégzúzó kést (11c) a tál közepén lévő tengelyre, majd nyomja le kattanásig.
- Töltsön a tálba legfeljebb 7 jégkockát. Tegye rá a fedelet, csatlakoztassa a motorrészt, és használja a készüléket a legerősebb fokozaton.
- Használat után vegye le a motorrészt, majd távolítsa el a fedelet és a jégzúzó kést.
- Öntse ki a jégkását, vagy egyszerűen töltsse fel a tálát itallal, és közvetlenül abból szervírozzon az asztalnál.

## Rendbentartás és tisztítás

A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (7a) csak nedves ruhával törölje át. A fedelet (10a, 11a) folyó víz alatt is lehet tisztítani, de ne merítse vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben.

Minden más alkatrész mosható mosogatógépben.

A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszásgátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.

Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

## Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 10:	Habverő kizárólag tejszínhab és porból készült desszertek készítéséhez, valamint tojásfehérje felveréséhez
MQ 20:	350 ml-es aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, csonthéjasok stb. aprításához
MQ 30:	500 ml-es aprító sárgarépa, hús, vöröshagyma stb. aprításához
MQ 40:	1250 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és jég összezúzásához
MQ 50:	Püré-kiegészítő főtt zöldség és burgonya pürésítéséhez
MQ 70:	Kompakt (1500 ml-es) konyhaigéptartozék aprításhoz, mixeléshez, szeleteléshez és daraboláshoz.

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

Kérjük, ha lejárt a készülék élettartama, ne a háztartási szeméttel együtt dobja ki. Az ilyen hulladék leadható a Braun Szerviz-központban vagy az Ön országában biztosított gyűjtőpontokon.



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




# Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

## Prije uporabe

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

### Pozor

-  Oštrice su vrlo oštre! Rukujte s njima čim pažljivije da biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Posebnu pažnju je potrebno obratiti kod rukovanja oštrim reznim oštricama, pražnjenju posude i tijekom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Držite djecu podalje od uređaja i njegova strujnog kabela.
- Uvijek isključite uređaj i izvucite kabel za napajanje kad ga ostavljate bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu uobičajenih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne posežite u otvor za punjenje dok je uređaj uključen u izvor električne

energije, a posebno ako motor radi. Za guranje namirnica kroz otvor uvijek koristite potiskivač.

- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikrovalnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

## Opis

- 1 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba (T)
- 4 Motorni dio
- 5 Prekidač za otpuštanje motornog dijela
- 6 Osovina
- 7a Pogonska jedinica za metlicu
- 7b Metlica za mlaćenje
- 8 Mjerna posuda
- 9 Nastavak za usitnjavanje «hc» od 350 ml
  - a Poklopac
  - b Nož
  - c Posuda
  - d Protuklizni prsten
- 10 Nastavak za usitnjavanje «ca» od 500 ml
  - a Poklopac
  - b Nož
  - c Posuda
  - d Protuklizni prsten
- 11 Nastavak za usitnjavanje «bc» od 1250 ml
  - a Poklopac
  - b Nož
  - c Nož za led
  - d Posuda
  - e Protuklizni prsten

### Raspakiranje

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

## Podešavanje brzine

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

Međutim, maksimalnu brzinu obrade je moguće postići samo pritiskom na turbo gumb (3). Turbo gumb možete također koristiti za trenutnu brzu

pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

## Štapni mikser

Štapni mikser je savršen za pripremu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka. Za najbolji učinak koristite Turbo brzinu.

- Uložite motorni dio (4) u osovinu miksera (6) tako da uskoči na svoje mjesto.
- Stavite štapni mikser duboko u posudu. Zatim uključite uređaj kako je gore opisano.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5).

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrele tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

### Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. od suncokreta),  
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,  
1–2 žlice octa (oko 15 g),  
sol i papar po želji

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pri pazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Pritisnite turbo tipku na ručnom blenderu, zadržite ju u tom položaju dok ulje ne počne stvarati emulziju. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušču konzistenciju (npr. za umake).

## Rad metlicom za mlaćenje

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite metlicu (7b) u njen pogonski nastavak (7a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (4) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada uključite uređaj.
- Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice, zatim pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5) te izvucite metlicu iz pogonske jedinice.

### Za najbolje rezultate

- Koristite širu posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C); počnite s nižom brzinom te povećavajte brzinu tijekom korištenja.

- Miješajte do 4 bjelanjka najviše. Započnite sa srednjom brzinom i povećavajte brzinu tijekom rada.

## Nastavci za usitnjavanje

Nastavci za usitnjavanje (9, 10, 11) savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

Tvrde namirnice (npr. parmezan, čokolada) uvijek usitnjavajte na najvišoj brzini.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu (D, E, G). Najduže vrijeme rada nastavka za usitnjavanje «hc» 2 minute (velika količina vlažnih sastojaka) / 30 sekundi (suhi ili tvrdi sastojci ili količine < 100 g / 100 ml). Obradu odmah zaustavite kad se smanji brzina motora i/ili kod pojave snažnih vibracija.

Za drobljenje leda koristite nastavak za usitnjavanje «bc» s nožem za led (11c). Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu poput muškatah oraščića, zrna kave ili žitarica.

### Prije usitnjavanja ...

- Narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane na stranici 5).
- Uklonite peteljke začinskog bilja, ljuske s oraha i sl.
- S mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten.

**Pažnja:** Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i rukujte njima pažljivo.

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa.
2. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
3. Stavite namirnice u zdjelu i zatim poklopite.
4. Umestite motorni dio u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje (2) ili (3). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje.
6. Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice i prekidače za opuštanje motornog dijela kako biste ga odvojili.
7. Uklonite poklopac.
8. Prije vađenja usitnjene hrane pažljivo uklonite nož. Nož uklonite laganim okretanjem i izvlačenjem.

**Primjer recepta: Vanilija-med-šljive (kao nadjev ili premaz za palačinke):**

- U «hc» posudu za sjeckanje stavite 50 g šljiva i 70 g kremastog meda.
- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 1,5 sekundu.

## Dodatne primjene nastavka za usitnjavanje «bc» (11)

Pomoću nastavke za usitnjavanje «bc» možete miješati mliječne napitke ili pića, miješati rijetko tijesto ili usitnjavati kockice leda.

## Miješanje tijesta za palačinke

Najprije u zdjelu ulijte 375 ml mlijeka, dodajte 250 g brašna, a na kraju 2 jaja. Na brzini «T» miješajte tijesto dok ne postane glatko.

## Usitnjavanje kockica leda

- Postavite nož za led (11c) na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (11d), snažno gurnite i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
- U zdjelu stavite najviše 7 kockica leda. Zatvorite poklopcem, postavite motorni dio i radite pri najvišoj brzini.
- Nakon uporabe odvojite motorni dio, poklopac i nož za led.
- Izvadite zdrobljeni led ili jednostavno u zdjelu nalijte piće i poslužite.

## Čišćenje

Motorni dio (4) i pogonsku jedinicu (7a) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (10a, 11a) možete isprati pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa. Svi ostali dijelovi uređaja mogu se prati u perilici suđa.

Za temeljito čišćenje možete ukloniti protuklizni prsten s posuda.

Kada pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

## Dodaci

(mogu se kupiti odvojeno, ali ne u svim zemljama)

MQ 10:	Mlatilica za tučeno vrhnje, snijeg od bjelanjka te gotove smjese za deserte
MQ 20:	Nastavak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje začinskog bilja, luka, češnjaka, čilija, oraha itd.
MQ 30:	Nastavak za usitnjavanje od 500 ml za usitnjavanje mrkve, mesa, luka itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1250 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda
MQ 50:	Dodatak za pripremu pirea od kuhanog povrća i krumpira
MQ 70:	Kompaktan kuhinjski uređaj za usitnjavanje (1500 ml), miješanje i rezanje na kriške.

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

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.



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




# Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

## Pred uporabo

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

### Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z rezili rokujete z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, lahko napravo uporabljajo samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju naprave in električnega kabla.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem, napravo vedno izključite in odklopite kabel iz vtičnice.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, ali vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na dnu naprave.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.

- Ne segajte v polnilno cev, ko je naprava priklopljena v električno omrežje, zlasti kadar motor deluje. Za potiskanje živil v cev vedno uporabite potisni nastavek.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

### Opis

- Regulator hitrosti
- Gumb za hitrost (on/off)
- Turbo gumb (T)
- Motorni del
- Sprostivni gumb
- Gred za rezila
- Mešalni pogon
- Stepalnik
- Posoda
- 350 ml sekalnik «hc»
  - Pokrov
  - Rezilo
  - Posoda
  - Nedrséči obroč
- 500 ml sekalnik «hc»
  - Pokrov
  - Rezilo
  - Posoda
  - Nedrséči obroč
- 1250 ml sekalnik «bc»
  - Pokrov
  - Rezilo
  - Rezilo za led
  - Posoda
  - Nedrséči obroč

### Odstranjevanje embalaže

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

### Nastavitev hitrosti

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

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

## Palični mešalnik

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite turbo hitrost.

- Namestite enoto z motorjem (4), tako da zaskoči na nastavek za mešanje (6).
- Vstavite palični mešalnik globoko v čašo ali posodo. Nato pa napravo vklopite kot je opisano zgoraj.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin!).

### Primer recepta: majoneza

250 g olja (npr. sončničnega olja),  
1 jajce in 1 dodaten rumenjaki,  
1–2 žlici kisa (približno 15 g),  
sol in poper po želji.

Postavite vse sestavine (na sobni temperaturi) v merilno posodo. Na ročnem mešalniku pritisnite tipko turbo ter jo držite v tem položaju, dokler ne nastane emulzija olja. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

## Stepalnik

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladici.

- Stepalnik (7b) vstavite v pogonski nastavek (7a), nato namestite enoto z motorjem (4) na pogonski nastavek.
- Stepalnik namestite v posodo in šele takrat vklopite aparat.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem. Potem odstranite stepalnik iz pogonskega nastavka.

### Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabljajte posode srednje velikosti.
- Premikajte stepalnik v smeri urinnega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.

- Stepena smetana (maks. 400 ml ohlajene smetane, z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C): Začnite z majhno hitrostjo in jo med stepanjem postopoma povečajte.
- Stepni jajčni beljak (maks. 4 jajca): Začnite s srednjo hitrostjo in jo postopoma med stepanjem povečajte.

## Sekalnik

Sekalnik (9, 10, 11) sta primerna za seklanje mesa, trdega sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, mandljev itd.

Za seklanje trdih živil vedno uporabljajte največjo hitrost (npr. za parmezan, čokolado).

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali tabelo (D, E, G). Dovoljeni čas delovanja za «hc» sekalnik: 2 minuti (velike količine vlažnih sestavin) / 30 sekund (suhe ali trde sestavine ali količine < 100 g / 100 ml). Obdelavo takoj ustavite, če se moč motorja zmanjša in/ali se pojavijo močne vibracije.

Za drobljenje ledu uporabljajte «bc» sekalnik z rezilom za led (11c). Ne sekajte zelo trde hrane, kot so ledene kocke, muškatni orešček, kavna zrna ali žito.

### Pred sekanjem ...

- Razrežite meso, sir, čebulo, česen, korenje na manjše kose.
- Odstranite peclje, orehove lupine itd.
- Odstranite kosti, kite in hrustanec iz mesa.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč pritrjen na skledo sekalnika.

**Pozor:** Rezila so zelo ostrá! Vedno primite za zgornji del plastike in previdno upravljajte za rezili.

1. Previdno odstranite zaščitni pokrov z rezil.
2. Namestite rezilo na sredinski čep sklede sekalnika in ga potisnite navzdol in zasukajte, da zaskoči.
3. Napolnite skledo sekalnika s hrano in namestite pokrov.
4. Namestite motorni del na pokrov.
5. Pritisnite stikalo (2) ali (3) za vklop sekalnika. Med postopkom držite motorni del z eno roko, skledo pa z drugo roko.
6. Po uporabi odklopite in pritisnite gumb za sprostitev (5), za odstranitev motornega dela.
7. Odstranite pokrov.
8. Previdno odstranite rezilo, preden odstranite predelano hrano. Za odstranitev rezila ga rahlo zasukajte in izvlcite.

### Primer recepta: Slive z vaniljo in medom (kot nadev ali namaz za palačinke):

- V posodo za seklanje «hc» dajte 50 g sliv in 70 g kremastega medu.

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

### Dodatne aplikacije za «bc» sekalnik (11)

S «bc» sekalnikom lahko mešate tudi mlečne napitke ali pijače, frapeje ali pijače z drobljenim ledom.

### Priprava mase za palačinke

V skledo zlijte 375 ml mleka, nato dodajte 250 g moke in nato 2 jajci. Mešajte s hitrostjo «T», da vsebina postane gladka.

### Drobljenje ledenih kock

- Trdno potisnite rezilo za led (11c) na sredinski zatič v skledi (11d), da ustrezno zaskoči.
- V posodo vstavite do 7 ledenih kock. Namestite pokrov, pritrdite enoto z motorjem in napravo nastavite na največjo hitrost.
- Po uporabi odstranite motorni del, pokrov in rezilo za led.
- Odstranite zdrobljeni led ali enostavno nalijte vašo pijačo v skledo, za serviranje na mizi.

## Vzdrževanje in čiščenje

Enoto z motorjem (4) in pogonski nastavek (7a) čistite samo z vlažno krpo. Pokrov (10a, 11a) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju. Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Za natančnejše čiščenje lahko odstranite nedrseče obroče s posode sekalnika.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

## Dodatna oprema

(posamezni deli se lahko dokupijo; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 10:	Stepalnik za stepanje smetane, jajčnega beljaka, mešanje kreme za sladice
MQ 20:	350 ml sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 30:	500 ml sekalnik za sekanje korenja, mesa, čebule itd.
MQ 40:	1250 ml sekalnik za sekljanje, mešanje in drobljenje ledu
MQ 50:	Pripomoček za pire za pripravo pireja iz skuhanе zelenjave in krompirja
MQ 70:	Kompaktan kuhinjski uređaj za usitnjavanje (1500 ml), miješanje i rezanje na kriške.

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

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v vaši državi.



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





# Türkçe

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

## Uyarı

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

### Dikkat



Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.

- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Ancak, bu kişiler cihazın güvenli biçimde kullanımı hakkında yeterince bilgilendirilmiş, tehlikeleri anlamış olmalıdır ve denetim altında bulunmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke ceryanın geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihaz prize takılıyken, özellikle de motor çalışırken gıda doldurma borusunun içine elinizi sokmayın. Yiyecekleri borunun içerisine doldurmak için her zaman iticiyi kullanın.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyararak temizleyin.

## Tanımlama

- Değişken hız regülatörü
- Değişken hız düğmesi (on/off)
- Turbo düğmesi (T)
- Motor kısmı
- Parçayı çıkarma düğmeleri

- Blendir şaftı
- Çırpıcı dişli kutusu
- Çırpıcı
- Kap
- 350 ml doğrayıcı «hc»
  - Kapak
  - Bıçak
  - Kase
  - Kaymayı önleyen halka
- 500 ml doğrayıcı «ca»
  - Kapak
  - Bıçak
  - Kase
  - Kaymayı önleyen halka
- 1250 ml doğrayıcı «bc»
  - Kapak
  - Bıçak
  - Buz bıçağı
  - Kase
  - Kaymayı önleyen halka

### Paketi açma

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

## Hız ayarlanması

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hızı regülatörünün ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama o kadar hızlı sonuçlanır. İşlem esnasında baş parmağınız veya işaret parmağınız ile hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Bununla beraber, maksimum işleme hızına yalnızca turbo düğmesine (3) basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullanmak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

## El blenderı

El blenderı; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shake'leri karıştırmak için idealdir. En iyi sonuçlar için Turbo hızı kullanın.

- Motor kısmını (4) blender şaftının (6) içine takın.
- El blenderını derin bir ölçüm kabı ya da kaseye yerleştirin. Daha sonra cihazı yukarıda tarif edildiği gibi çalıştırın.
- Kullanım sonrası fişini çıkarıp motor parçasını ayırmak için düğmesine (5) basın.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

### Tarif örnekleri: Mayonez

250 gr yağ,

1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,

1-2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blenderınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blenderını, turbo düğmesine basarak çalıştırın ve yağ kıvamlı hale gelene kadar bu konumda tutun. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

## Çırpıcı

Çırpıcıyı sadece krema, yumurta çırpma ve hamurları ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

- Çırpıcıyı (7b) çırpıcı dişli kutusuna (7a) yerleştirin, sonra da motor kısmını (4) dişli kutusuna takın.
- Çırpıcıyı bir kâsenin içine koyun ve ancak o zaman cihazı çalıştırın.
- Kullandıktan sonra cihazı prizden çekin ve motor kısmını ayırmak için düğmelerine (5) basın. Sonra da çırpıcıyı dişli kutusundan çıkarıp alın.

### **En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları**

- Orta büyüklükte bir kâse kullanın.
- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Çırpılmış krema (en fazla 400 ml soğutulmuş krema, en az %30 yağ içerikli, 4-8 °C): Düşük hızla başlayın ve çırparken hızı artırın.
- Çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 4 yumurta): Orta hızla başlayın ve çırparken hızı artırın.

## Doğrayıcı

Doğrayıcı (9, 10, 11); et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, yemiş, badem vb. doğramak için uygundur.

Sert yiyecekleri her zaman en son hızda doğrayın (örn. parmesan peyniri, çikolata).

En iyi sonuçları elde etmek için işlem tablosu D, E, G'ye bakın. «hc» Doğrayıcı için azami çalıştırma süresi 2 dakikadır (çok miktarda ıslak malzeme) / 30 saniye (kuru ya da sert veya ağırlığı < 100g / 100ml olan malzemeler). Motor hızı düşerse ve/veya şiddetli titreşim durumunda işlemi derhal durdurun.

Buz kıracağı için buz kırıcı bıçağıyla beraber «bc» doğrayıcısını kullanınız (11c). Hindistan cevizi, kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

### **Doğramadan önce**

- Et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız.
- Yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız.
- Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.
- Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın takılı olduğundan emin olunuz.

**Dikkat:** Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı daima üst plastik bölümünden ve çok dikkatli bir şekilde tutunuz.

1. Koruyucu kılıf bıçaktan dikkatlice çıkarınız.
2. Bıçağı doğrayıcı kabin ortasındaki mile yerleştiriniz, kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp döndürünüz.
3. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz ve kapağını kapatınız.
4. Motor bölümünün kapağın içine kilitlemeye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için (2) veya (3) düğmesine basınız. İşlem sırasında, bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. Kullanım bittikten sonra motor kısmını çıkarmak için çıkarma düğmesine (5) basınız ve iticiyi çıkarınız.
7. Kapağı çıkarınız.
8. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kabından çıkarmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız. Bıçağı çıkarmak için, hafifçe çevirmeniz ve çekmeniz gerekmektedir.

**Tarif örneği: Vanilla-Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için):**

- «hc» doğrama kasesini 50 g kuru erik ve 70 g süzme bal ile doldurun.
- 4 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 10 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya 1,5 saniye daha devam edin.

### **«bc» doğrayıcı için ek aksesuarlar (11)**

«bc» doğrayıcısı ile içecekleri karıştırıp, buz küplerini kırabilirsiniz.

### **Kek veya krep hamuru için**

Önce 375 ml sütü kaba koyunuz, sonra 250 gr un ve 2 yumurta ekleyiniz. Hız T'de, hamur kıvamına gelene kadar karıştırınız.

### **Buz kırma**

- Buz kırıcı bıçağı (9c) buz kırma kabının (9d) ortasındaki deliğe yerleştirip kilitlemeye kadar aşağıya doğru bastırınız.
- 7 adede kadar buz küpünü kaba koyun. Kapağı kapatın, motor kısmını yerleştirin ve maksimum hızda çalıştırın.
- Kullanım sonrasında motor kısmını, kapağı ve buz kırıcı bıçağı çıkarınız.

- Kırılan buzları çıkarınız veya içeceği servis etmek üzere doğrudan doğruya doğrayıcı kabına doldurunuz.

## Bakım ve Temizleme

Motor kısmını (4) ve çırpıcı dişli kutusunu (7a) sadece nemli bir bezle temizleyin. Kapak (10a, 11a) akan su altında temizlenebilir ancak kapağı suyun içine batırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Ekstra temizlik sağlamak için kaymayı önleyen ataçmanları doğrayıcı kâselerden çıkarabilirsiniz. Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

## Aksesuarlar

(ayrı olarak satın alınabilir, ancak her ülkede bulunmayabilir)

MQ 10:	Krema, yumurta beyazı, hazır tatlılar için çırpıcı
MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrayıcı
MQ 30:	Havuç, et, soğan vb. için 500 ml'lik doğrayıcı
MQ 40:	1250 ml'lik buz kıracağı
MQ 50:	Pişmiş sebze ve patates püresi yapma amaçlı püre aksesuarı
MQ 70:	Doğrayıcı, karıştırıcı, dilimleyici ve parçalayıcı kompakt mutfak makinesi aksesuarı (1500 ml)

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

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.



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



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketici Hizmetleri  
444 27 64  
info@braunhousehold.com.tr

# Română (RO/MD)


Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design.

Sperăm că vă veți bucura pe deplin de noul dvs. produs Braun.

## Înainte de utilizare

**Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.**

### Atenție

-  **Lamele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă acestea înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoane calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.

- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite din gospodărie.
- Nu introduceți niciodată degetul în tubul de alimentare când aparatul este în priză, în special când merge motorul. Folosiți întotdeauna împingătorul pentru a apăsa alimentele în tub.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

## Descriere

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo (T)
- 4 Partea motoare
- 5 Butoanele pentru dezasamblare
- 6 Axul mixerului vertical
- 7a Angrenajul telului
- 7b Tel
- 8 Cană gradată
  
- 9 Tocător 350 ml «hc»
  - a Capac
  - b Lamă
  - c Recipient
  - d Inel antialunecare
  
- 10 Tocător 500 ml «ca»
  - a Capac
  - b Lamă
  - c Recipient
  - d Inel antialunecare
  
- 11 Tocător 1250 ml «bc»
  - a Capac
  - b Lamă
  - c Lamă pentru gheață
  - d Recipient
  - e Inel antialunecare

### Dezasamblare

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

## Setarea vitezei

Când activați butonul de viteză variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă. Cu cât valoarea setată este mai mare, cu atât rezultatele tăierii sunt mai rapide. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de viteză cu degetul mare sau cu degetul arătător.

Viteza maximă de procesare poate fi însă atinsă numai apăsând butonul turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de viteză.

## Blender manual

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci și calde, a supelor, a maionezei și a mâncării pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a shake-urilor cu lapte. Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza Turbo.

- Cuplați grupul motor (4) pe axul blenderului (6).
- Afundați blenderul manual într-un recipient sau într-o cană gradată. Apoi, porniți aparatul, conform descrierii de mai sus.
- După utilizare, deconectați de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.

Dacă utilizați blenderul direct în cratiță în timp ce gătiți, îndepărtați-o mai întâi de pe aragaz, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire!).

### Exemplu de rețetă: Maioneză

250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)

1 ou și un gălbenuş de ou

1–2 lingurițe oțet (aprox. 15g)

Sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas în ordinea menționată. Așezați mixerul deasupra vasului. Manevrați mixerul manual prin apăsarea butonului turbo, ținându-l în această poziție până când uleiul începe să emulsioneze. Apoi fără a-l scoate din funcțiune ridicați ușor piciorul mixerului deasupra amestecului și introduceți-l înapoi pentru a încorpora și restul uleiului. Timp de preparare: de la 1 minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textură mai compactă (ex. pentru sosuri).

## Tel

Utilizați telul numai pentru a bate frișcă, albușuri de ouă și pentru amestecarea aluaturilor spumoase și a deserturilor premixate.

- Introduceți telul (7b) în angrenajul său (7a), apoi cuplați grupul motor (4) pe angrenaj.

- Introduceți telul într-un recipient și abia apoi porniți aparatul.
- După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Apoi, extrageți telul din angrenajul său.

## Sfaturi pentru cele mai bune rezultate

- Utilizați un recipient de dimensiune medie.
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.
- Frișcă (max. 400 ml de smântână rece, min. 30% conținut de grăsime, 4–8 °C): Începeți la viteză mică și creșteți viteza în timp ce bateți frișca.
- Albușuri de ou bătute (max. 4 ouă): Începeți la viteză medie și creșteți viteza în timp ce bateți ouăle.

## Tocător

Tocător (9, 10, 11) sunt perfect adaptate pentru tocat carne, brânzeturi uscate, ceapă, verdeață, usturoi, morcovi, nuci, migdale etc.

Tocați întotdeauna alimentele tari la viteză maximă (de ex., parmezanul ciocolata).

Pentru cele mai bune rezultate, consultați tabelul de procesare (D, E, G). Timpul maxim de operare pentru recipientul de tocat «hc»: 2 minute (cantități mari de ingrediente umede) / 30 de secunde (ingrediente uscate sau dure sau cantități < 100 g / 100 ml). Opriti imediat procesarea atunci când scade viteza motorului și/sau apar vibrații puternice.

Pentru zdrobirea gheții, utilizați tocătorul «bc» cu lama pentru gheață (11c). Nu tocați mâncarea extrem de dură, cum ar fi nucșoară, boabe de cafea sau cereale.

## Înainte de a toca ...

- Carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii trebuie tăiate mai întâi.
- Înlăturați cozile de zarzavaturi și cojile de nucă.
- Înlăturați oasele, tendoanele și zgârciurile cărnii.
- Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare este conectat la recipientul pentru tocat.

**Atenție:** Lama este foarte ascuțită! Întotdeauna apucați-o de partea de plastic de sus și mânuiți-o cu atenție.

1. Îndepărtați cu atenție învelișul de protecție de pe lamă.
2. Amplasați lama pe acul din centrul recipientului de tocat, apăsați-o și învârtiți-o pentru a se bloca.
3. Umpleți recipientul de tocat cu mâncare și puneți capacul.
4. Îmbinați partea motoare cu capacul.
5. Apăsați comutatorul (2) sau (3) pentru a acționa tocătorul. În timpul procesării, țineți partea motoare cu o mână, iar recipientul cu cealaltă.

- După utilizare, deconectați de la priză și apăsați butoanele pentru dezasamblare (5) pentru a desprinde partea motoare.
- Îndepărtați capacul.
- Îndepărtați cu grijă lama înainte de a scoate mâncarea procesată. Pentru a îndepărta lama, rotiți-o ușor și scoateți-o.

Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere și vanilie (ca umplutura de clățite sau sos de ornat):

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu 50 g prune uscate și 70 g miere cremoasă.
- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați din nou timp de încă 1,5 secunde.

### Alte întrebări ale tocătorului «bc» (11)

Cu tocătorul «bc», puteți amesteca shake-uri sau băuturi, mixa aluaturi sau zdrobi cuburi de gheață.

### Mixarea aluaturilor de prăjituri

Mai întâi, turnați 375 ml de lapte în recipient, apoi adăugați 250 g de făină și la final 2 ouă. Folosind viteza «T», mixați aluatul până devine omogen.

### Zdrobirea cuburilor de gheață

- Apăsați cu putere lama pentru gheață (11c) în acul central al recipientului (11d), până se blochează.
- Puneți maximum 7 cuburi de gheață în recipient. Așezați capacul, cuplați grupul motor și utilizați viteza maximă.
- După utilizare, detașați partea motoare, capacul și lama pentru gheață.
- Scoateți gheața zdrobită sau turnați băutura în recipient pentru a servi la masă.

## Îngrijire și curățare

Curățați grupul motor (4) și angrenajul telului (7a) numai cu o cârpă umedă. Capacul (10a, 11a) poate fi curățat sub jet de apă, dar nu îl scufundați în apă și nu îl curățați într-o mașină de spălat vase. Toate celelalte piese pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Puteți îndepărta inelele antialunecare de pe recipientele pentru tocare pentru a le curăța mai bine.

Când procesați alimente cu un conținut mare de pigment (de ex., morcovi), părțile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

## Accesoriile

(pot fi cumpărate separat și nu sunt disponibile în toate țările)

MQ 10:	Tel pentru bătut frișca, albușurile și deserturile sub formă de cremă
MQ 20:	Recipient pentru tocare de 350 ml, pentru tocarea zarzavaturilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor, a alunelor etc.
MQ 30:	Recipient pentru tocare de 500 ml pentru tocarea morcovilor, a cărnii, a cepei etc.
MQ 40:	Tocător de 1250 ml pentru tocare, mixare, pasare și zdrobirea gheții
MQ 50:	Accesoriu tocător pentru tocarea legumelor și a cartofilor
MQ 70:	Accesoriu compact pentru robot de bucătărie (1500 ml) pentru tocare, amestecare, feliere și mărunțire.

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

Nu aruncați produsul în gunoiul menajer la finalul ciclului său de utilizare. Puteți duce produsul într-un Centru de service Braun sau la centrele de colectare adecvate din țara dvs.



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




## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε απόλυτα από την καινούργια σας συσκευή Braun.

## Πριν τη χρήση

**Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

### Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λεπίδες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή στον χειρισμό των λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, μόνο υπό επιτήρηση ή εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν καταλάβει τους ενδεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής.
- Πάντα να βγάξετε από την πρίζα ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό ή αποθήκευση.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή κατάλληλα καταρτισμένα άτομα για να αποτραπεί ο κίνδυνος.

- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος συμφωνεί με την τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακές ποσότητες.
- Μην αγγίζετε τον άξονα όταν η συσκευή είναι στο ρεύμα και ειδικά όταν λειτουργεί το μοτέρ. Χρησιμοποιείτε πάντα το πιεστήρι για να σπρώξετε τα τρόφιμα μέσα στον άξονα.
- Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε εξαρτήματος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.

## Περιγραφή

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Κουμπί turbo (T)
- 4 Μοτέρ
- 5 Πλήκτρα απελευθέρωσης
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7a Αντάπτορ μαρέγκας
- 7b Αναδευτήρας μαρέγκας
- 8 Δοχείο
- 9 Κόπτης «hc» 350 ml
  - a Κόμπλερ
  - b Λεπίδα
  - c Μπολ
  - d Αντιολισθητική βάση
- 10 Κόπτης 500 ml «ca»
  - a Κόμπλερ
  - b Λεπίδα
  - c Μπολ
  - d Αντιολισθητική βάση
- 11 Κόπτης 1250 ml «bc»
  - a Κόμπλερ
  - b Λεπίδα
  - c Λεπίδα θρυμματισμού πάγου
  - d Μπολ
  - e Αντιολισθητική βάση

## Αποσυσκευασία

Αφαιρέστε τη μονάδα από το χαρτοκιβώτιο.

Αφαιρέστε όλα τα μέρη της συσκευασίας.

Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από τη μονάδα (μην αφαιρέσετε την πινακίδα τύπου).

## Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το κουμπί μεταβλητής ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας. Όσο πιο υψηλή είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα γίνεται η κοπή. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα εύκολα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας στρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας χρησιμοποιώντας τον αντίχειρα ή το δείκτη σας. Ωστόσο, η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί μόνο να επιτευχθεί πιέζοντας το κουμπί turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το κουμπί turbo για στιγμιαία δυνατή λειτουργία χωρίς να πρέπει να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

## Μπλέντερ χειρός

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμειξη ποτών και μιλκ σέικ. Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (4) στη ράβδο μπλέντερ (6).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμειγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλισματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος!).

### Συνταγή: Μαγιονέζα

250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),

1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,

1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),

Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Χειριστείτε το μπλέντερ χειρός πιέζοντας το κουμπί turbo, κρατήστε το σε αυτή τη θέση μέχρι το λάδι να αρχίσει να γαλακτωματοποιείται. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

## Αναδευτήρας μαρέγκας

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (7b) στον αντάπτορα μαρέγκας (7a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ στον αντάπτορα.
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο & μόνο τότε θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

### Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρύας κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C): Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε την ταχύτητα κατά το χτύπημα.
- Χτυπημένα ασπράδια αυγών (μέγιστο 4 αυγά): Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα και αυξήστε την ταχύτητα κατά το χτύπημα.

## Κόπτες

Οι κόπτες (9, 10, 11) είναι απόλυτα κατάλληλοι για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μυρωδικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμύγδαλων κλπ.

Κόβετε πάντα τις σκληρές τροφές στη μέγιστη ταχύτητα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα).

Για καλύτερα αποτελέσματα, δείτε τους πίνακες επεξεργασίας (D, E, G). Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη «hc»: 2 λεπτά (μεγάλες ποσότητες ρευστών συστατικών) / 30 δευτερόλεπτα (στεγνά ή σκληρά συστατικά ή ποσότητες < 100g / 100 ml). Σταματήστε αμέσως την επεξεργασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ ελαττώνεται ή/και υπάρχουν ισχυροί κραδασμοί.

Για τον θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε τον κόπτη «bc» με τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου (11c). Μην κόβετε πολύ σκληρά τρόφιμα, όπως για παράδειγμα μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

### Πριν τη κοπή ...

- Κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα.
- Αφαιρέστε τα κοσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια.
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.



**Προσοχή:** Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα και να τη χειρίζεστε προσεκτικά.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής, πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
3. Γεμίστε το δοχείο κοπής με υλικά και τοποθετήστε το κόμπλερ.
4. Τοποθετήστε το μοτέρ στο κόμπλερ.
5. Πατήστε το διακόπτη (2) ή (3) για να λειτουργήσει ο κόπτης. Κατά την επεξεργασία, κρατήστε με το ένα χέρι το μοτέρ και το μπολ με το άλλο χέρι.
6. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5), για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
7. Αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Προσεκτικά βγάλτε τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε το επεξεργασμένο φαγητό. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, γυρίστε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

**Παράδειγμα συνταγής: Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση σε pancakes ή επικάλυψη):**

- Γεμίστε το «hc» μπολ του κόπτη με 50 γρ. δαμάσκηνα και 70 γρ. μέλι.
- Κόψτε για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για άλλο 1,5 δευτερόλεπτο.

### Επιπλέον λειτουργίες για τον κόπτη «bc» (11)

Με τον κόπτη «bc», μπορείτε επίσης να αναμειξετε μιλκ σέικς ή ποτά, να ανακατέψετε ζύμες ή να θρυμματίσετε παγάκια.

### Αναμειγνύοντας μείγμα για τηγανίτες

Πρώτα βάλτε 375 ml γάλα σε μπολ, στη συνέχεια, προσθέστε 250 γρ. αλεύρι και, τέλος, προσθέστε 2 αυγά. Ανακατέψτε το μείγμα στη ταχύτητα «T», μέχρι να γίνει λείο.

### Θρυμματίζοντας παγάκια

- Πιέστε σταθερά τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου (11c) στον κεντρικό άξονα του μπολ (11d) μέχρι να κουμπώσει.
- Γεμίστε το μπολ το πολύ με 7 παγάκια. Τοποθετήστε το κόμπλερ, προσαρμόστε το μοτέρ και λειτουργήστε το στη μέγιστη ταχύτητα.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το μοτέρ, το κόμπλερ και τη λεπίδα πάγου.
- Αφαιρέστε τον θρυμματισμένο πάγο ή απλά προσθέστε το ποτό σας στο μπολ για να το σερβίρετε στο τραπέζι.

## Φροντίδα και Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα μαρέγκας (7a) μόνο με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (10a, 11a) με τρεχούμενο νερό, αλλά

μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μπολ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

## Εξάρτηματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν διατίθενται σε όλες τις χώρες)

MQ 10:	Αναδευτήρας για σαντιγύ, ασπράδια αυγών, επιδόρπια με έτοιμο μείγμα
MQ 20:	Κόπτης 350 ml για να κόψετε μυρωδικά, κρεμμύδια, σκόρδο, τσίλι, καρύδια, κ.λπ.
MQ 30:	Κόπτης 500 ml για κοπή καρτών, κρέατος, κρεμμυδιών, κλπ.
MQ 40:	Κόπτης 1250 ml για κοπή, ανάμιξη, ανάδευση και θρυμματισμό πάγου
MQ 50:	Εξάρτημα για πουρέ για να φτιάχνετε πουρέ μαγειρεμένα λαχανικά και πατάτες
MQ 70:	Συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής (1500 ml) για να ψιλοκόψετε, να ανακατέψετε, να κόψετε σε φέτες και να τεμαχίσετε.

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

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του. Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.



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



# Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

## Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

### Абайлаңыз



- Жүздері өте өткір! Жарақат алмау үшін жүздерін сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарды басқа адам қадағаласа не аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау берсе ғана бұл аспапты қолдануына болады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды.
- Балаларды құрылғыға және оның электр сымына жақындатуға болмайды.
- Аспап назардан тыс қалғанда және құрастырудан, бөлшектеуден, тазалаудан және сақтауға қоярдан бұрын оны әрқашан да тоқтан суырыңыз.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тұрмыста ғана қолдануға арналған және тағамдарды тұрмыста қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Құрылғы тоққа қосулы тұрғанда, әсіресе қозғалтқыш жұмыс істеп тұрғанда толтырғыш ұңғының ішіне қолыңызды салмаңыз. Азық-түлікті ұңғыға итеру үшін әрқашан итергішті пайдалану керек.
- Ешқандай бөлшегін шағын толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

## Сипаттама

- 1 Жылдамдығын реттеу
- 2 Жылдамдығын реттеу түймесі (on/off)
- 3 Турбо түймесі (T)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7a Берілістер қорабы
- 7b Араластырғыш
- 8 Стақан
- 9 350 мл турағыш «hc»
  - a Қақпақ
  - b Жүз
  - c Тостаған
  - d Анти-сырғу жүзігі
- 10 500 мл турағыш «са»
  - a Қақпақ
  - b Жүз
  - c Тостаған
  - d Анти-сырғу жүзігі
- 11 1250 мл турағыш «bc»
  - a Қақпақ
  - b Жүз
  - c Мүз жарғыш жүз
  - d Тостаған
  - e Анти-сырғу жүзігі

### Орауын ашу

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

## Жылдамдығын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін қосқанда (2), өңдеу жылдамдығы реттелген деңгейге сәйкес болады. Деңгейі неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы да соғұрлым жылдам болады. Жылдамдығын құрал қосылып тұрған кезде бас бармағыңызбен немесе сұқ саусағыңызбен реттеуіңізге болады. Дегенмен, ең жоғары өңдеу жылдамдығын таңдау үшін турбо түймені басу қажет болады (3). Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай тікелей қағыс беру үшін де қолдануға болады.

## Қол блендері

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген. Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, Turbo жылдамдықты қолданыңыз.

- Мотор бөлігін (4) blender тіреуіне (6) басыңыз.
- Қол blenderін стақанның немесе тостағанның ішіне орнатыңыз. Содан кейін құрылғыны жоғарыда сипатталғандай қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.

Соусты табада тікелей араластырғанда қайнаған сұйықтың шашырамауы үшін табаны пештен алып қойыңыз (күйіп қалу қаупі бар!).

#### Рецепт үлгісі: Майонез

250 г май (мысалға, күнбағыс майы),  
1 жұмыртқа және жұмыртқаның қосымша 1 сары уызы,  
1–2 ас қасық сірке суы (шамамен 15 г),  
дәм үшін тұз бен бұрыш

Барлық ингредиенттерді (бөлме температура-сында) стақанның ішіне жоғарыдағы рет бойынша салыңыз. Қол blenderін стақанның түбіне орнатыңыз. Турбо түймесін басып, қол blenderді қосыңыз және осы күйінде май біркелкі болып қюланғанша ұстап тұрыңыз. Содан кейін май қалдығын араластыру үшін, өшірмей тұрып, тіреуді қоспаның үстіне сосын астына қарай қозғаңыз. Өңдеу уақыты: қаттылықты арттыру үшін 1 минуттен (салат үшін) 2 минутке дейін (мысалға, соус үшін).

## Араластырғыш

Араластырғышты тек шайқалған кілегейді, жұмыртқаның ақуызын, бисквиттерді және дайын қоспалар десерттерін өңдеу үшін қолданыңыз.

- Араластырғышты (7b) араластыру берілістер қорабына (7a) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін (4) берілістер қорабына басыңыз.
- Араластырғышты тостаған ішіне орнатыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Содан кейін араластырғышты берілістер қорабынан алып шығыңыз.

#### Жақсы нәтижелер үшін берілген кеңестер

- Орта дәрежедегі тостағанды қолданыңыз.
- Араластырғышты кішкене еңкейтіп ұстап, оны сағат тілінің бағыты бойынша жылжытыңыз.
- Шайқалған кілегей (макс. 400 мл салқындатылған кілегей, мин. 30% майлылығы, 4–8 °C): Төменгі жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.
- Шайқалған жұмыртқа ақуызы (макс. 4 жұмыртқа): Орта жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.

## Турағыш

Турағыш (9, 10, 11) етті, қатты ірімшікті, пиязды, шепті, сарымсақты, сәбізді, жаңғақты, бадамды т.б. турағанға дәл келеді.

Қатты тағамдарды әруақытта барынша жылдамдықта тураңыз (мысалы: пармезан, шоколад).

Жақсы нәтижелер үшін (D, E, G) өңдеу кестелерін қараңыз. «hc» турағышының ең ұзақ жұмыс уақыты: 2 минут (ылғалды ингредиенттердің көп мөлшері) / 30 секунд (құрғақ немесе қатты ингредиенттер немесе олардың мөлшері < 100г / 100 мл). Мотор жылдамдығы азайғанда және/немесе күшті тербеліс орын алғанда бірден тоқтату қажет.

Мұз жару үшін «bc» мұз жаруға арналған жүзін қолданыңыз (11c). Мускат және кофе дәндері сияқты қатты тағамдар үшін пайдаланбаңыз.

#### Преци қылаңе ...

- предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, чушките
- премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките
- премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото
- винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане е прикрепен към купата на резачката.

**Предупреждение:** Ножът е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

1. Жүздің қабын абайлап алыңыз.
2. Жүзді аяқтың ортасындағы істікке орналастырыңыз, төмен қарай басып, бұрап, бекітіңіз.
3. Аяқты тағамға толтырып, қақпағын жабыңыз.
4. Мотор бөлігін қақпаққа енгізіңіз.
5. Турағышты қосу үшін (2) немесе (3) түймесін басыңыз. Жұмысы кезінде мотор блогын бір қолыңызбен, ал аяқты екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
6. Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.
7. Қақпақты алыңыз.
8. Өңделген тағамды алмас бұрын абайлап жүзін алыңыз. Жүзді алу үшін аздап бұрап, тартыңыз.

**Рецепт мысалдары:** Ванилин және бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе жағын ретінде):

- «hc» турағыш аяғына 50 г өрік және 70 г қою бал салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 4 секунд айналдырыңыз.
- 10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған).
- 1,5 секундтай қайта айналдырыңыз.

## «bc» турағышына арналған қосымша

### жабдықтар (11)

«bc» турағышын коктейльдер, сусындар әзірлеу, қамыр араластыр немесе мұз кесектерін жару үшін пайдалануға болады.

### Құймақ қамырын араластыру

Алдымен аяққа 375 мл сүт құйыңыз, одан кейін 250 г ұн және 2 жұмыртқа қосыңыз.

«Т» жылдамдығын пайдаланып қоспаны майда болғанша араластырыңыз.

### Мұз кесектерін жару

- Мұз жарғыш жүзін (11с) аяқтың ортасындағы істікке (11d) қаттырақ итеріп бекітіңіз.
- Тостағанға 7 мұз бөлшектеріне дейін салыңыз. Қақпағын қойып, мотор бөлігін бекітіп, ең үлкен жылдамдығында ұсақтаңыз.
- Қолданыстан кейін мотор бөлігін ажыратып, қақпағы мен мұз жарғыш жүзін алыңыз.
- Жарылған мұз кесектерін алыңыз немесе дастархандағы сусынның үстіне бірден салыңыз.

## Күту және тазалау

Мотор бөлігін (4) және араластыру берілістер қорабын (7а) тек ылғалды матамен сүртіңіз. Қақпақты (10а, 11а) ағып жатқан су астында жууға болады, бірақ оны суға батыруға немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болмайды. Барлық басқа бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Ұқыпты түрде тазалау үшін турау тостағандарындағы анти-сырғу жүзіктерін алып тастасаңыз болады.

Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде құрылғының пластикалық бөлшектері түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

## Жабдықтары

(жеке сатып алуға болады, барлық елдерде қолжетімді емес)

MQ 10:	Қаймақ және жұмыртқа ағын көпіршітетін араластырғы
MQ 20:	Шөптер, сәбіз және т.б. турауға арналған, сыйымдылығы 350 мл турағыш
MQ 30:	Сәбізді, етті, пиязды т.б. турауға арналған 500 мл турағышы
MQ 40:	Турауға, араластыруға және мұзды ұсақтауға арналған 1250 мл турағышы
MQ 50:	Көкөністер мен картоп мыжуға арналған пюре жабдығы
MQ 70:	Турауға, араластыруға, кесуге және ұсақтауға арналған асүй комбайнының шағын жабдықтары (1500 мл).

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

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



### Шығарылған жылы

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

## EAC

Үлгі	MQ 5000-5020-5035-5045
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5 °C және +45 °C Ылғалдылық: < 80%

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

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

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

Импортер:

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

**Сақталу мерзімі:** Шектелмеген

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

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

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

**Өндіруші зауыт:**

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

## Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.

# Русский

## Руководство по эксплуатации


Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.

Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

## Перед использованием

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

### Осторожно!

-  Ножи очень острые! В целях предотвращения травм будьте максимально осторожны при обращении с ножами.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или прошли соответствующий инструктаж по безопасному применению прибора и если они осознают связанные с этим опасности.
- Данный прибор не предназначен для детских игр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Данный прибор и его сетевой шнур должны находиться вне досягаемости детей.
- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить его и отсоединить от розетки.
- В целях предотвращения опасных ситуаций, при повреждении сетевого шнура он подлежит замене, выполняемой производителем, сотрудником сервисной службы компании-производителя или специалистом соответствующей квалификации.
- Перед включением в розетку проверьте соответствие напряжения в сети и напряжения, указанного в нижней части прибора.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего пользования, для обработки продуктов в объемах, нормальных для домашнего хозяйства.
- Не помещайте руки в загрузочную воронку, когда прибор подключен к сети питания, особенно при работающем моторе. Для загрузки продуктов через воронку всегда используйте толкатель.

- Ни одна деталь прибора не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

## Описание и комплектность

- Регулятор скоростных режимов
  - Кнопка регулировки скорости (on/off)
  - Кнопка «Турбо» (Т)
  - Моторная часть
  - Кнопки фиксации
  - Рабочая часть блендера
  - а Редуктор венчика
  - б Венчик
  - Мерный стакан
- измельчитель «hc» объемом 350 мл
    - Крышка
    - Нож
    - Чаша
    - Противоскользящая подставка
  - измельчитель «hc» объемом 500 мл
    - Крышка
    - Нож
    - Чаша
    - Противоскользящая подставка
  - измельчитель «hc» объемом 1250 мл
    - Крышка
    - Нож
    - Нож для льда
    - Чаша
    - Противоскользящая подставка

### Распаковка

Достаньте устройство из коробки. Удалите все элементы упаковки.

Удалите с устройства все присутствующие на нем этикетки (не удалять заводскую табличку).

## Настройка скорости

При действии кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скоростного режима. Чем выше настройка, тем быстрее происходит измельчение. Поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Однако максимальную скорость обработки можно установить только нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

## Ручной блендер

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте скорость «Турбо».

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

### Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного),  
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,  
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),  
Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Задействуйте ручной блендер нажатием на кнопку «Турбо» и держите его в таком положении до тех пор, пока не начнет образовываться масляная эмульсия. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

## Венчик

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (7b) в редуктор (7a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

### Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.

- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °C): начните с малой скорости и увеличивайте скорость при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости и увеличивайте скорость при взбивании.

## Измельчители

Измельчители (9, 10, 11) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.

Всегда измельчайте твердые продукты на полной скорости (например, пармезан, шоколад).

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей (D, E, G). Максимальное время работы измельчителя «hc»: 2 минуты (большое количество влажных ингредиентов) / 30 секунд (сухие или твердые ингредиенты) или количество < 100 г / 100 мл). При пониженной скорости мотора и/или сильной вибрации немедленно прекратите обработку.

Для измельчения льда пользуйтесь измельчителем «bc» с ножом для льда (11c). Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

### Перед измельчением ...

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользкой подставки на чаше измельчителя.

**Внимание:** Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним очень осторожно.

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа.
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (2) или (3) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксации(5), чтобы отсоединить моторную часть.
7. Снимите крышку.
8. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Пример рецепта: Чернослив с ванилью и медом (начинка или спред для блинчиков):

- Поместите в чашу-измельчитель «hc» 50 г чернослива и 70 г кремowego меда.
- Измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью).
- Продолжайте измельчать в течение еще 1,5 секунд

### Дополнительные возможности измельчителя «bc» (11)

При помощи измельчителя «bc» можно также взбивать коктейли или напитки, замешивать тесто или измельчать лед.

### Тесто для блинов:

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На скорости «Т» месите тесто до готовности.

### Измельчение льда

- Плотно установите нож для льда (11c) на центральный стержень чаши (11d) до полной фиксации.
- Насыпьте в чашу не более 7 кубиков льда. Накройте крышкой, присоедините моторную часть и включите на полную скорость.
- После использования отсоедините моторную часть, крышку и нож для льда.
- Удалите из чаши измельченный лед или просто налейте приготовленный напиток прямо в чашу и подавайте к столу.

## Уход и очистка

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (7a) влажной мягкой тканью. Крышку (10a, 11a) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине. Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

С чаши измельчителя можно снять противоскользкую подставку для более тщательного очищения.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

## Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 30:	Измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1250 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда
MQ 50:	Насадка для приготовления пюре из вареных овощей и картофеля
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» (1500 мл) для измельчения, смешивания, нарезания и шинковки.

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

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



<b>Модель</b>	MQ 5000-5020-5035-5045
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	750 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5 °C до +45 °C и влажности: < 80%

Сделано в Румынии для  
De'Longhi Braun Haushold GmbH Германия  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany



По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

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. Суцневская, 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

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.


## Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий блендер Braun.

## Перед використанням

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

### Увага

-  Леза дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з ножами з особливою обережністю.
- Будьте обережні при роботі з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємкості та чищенні.
- Прилад дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу та усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через його неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Прилад заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання в домашніх умовах.
- Якщо прилад працює від електромережі, зокрема під час його роботи, для накладання продуктів завжди користуйтеся штовхачем.
- Деталі приладу не призначені для використання у мікрохвильових печах.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

## Опис

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off.)
- 3 Кнопка прискорювача «turbo» (Т)
- 4 Моторна частина
- 5 Кнопки фіксатора
- 6 Стержень блендера
- 7a Редуктор вінчика
- 7b Вінчик
- 8 Мірний стакан
- 9 350 мл подрібнювач «hc»
  - a Кришка
  - b Лезо
  - c Миска
  - d Кільце проти ковзання
- 10 500 ml подрібнювач «са»
  - a Кришка
  - b Лезо
  - c Миска
  - d Кільце проти ковзання
- 11 1250 ml подрібнювач «bc»
  - a Кришка
  - b Лезо
  - c Ніж для льоду
  - d Миска
  - e Кільце проти ковзання

### Розпаковка

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

## Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості. Чим вище це налаштування, тим швидше відбувається нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості великим або вказівним пальцем. Однак максимальної швидкості обробки можна досягти лише шляхом натискання кнопки «turbo» (3) Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикаєти регулятор швидкості.

## Ручний блендер

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.

- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

#### Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової), 1 ціле яйце + 1 яєчний жовток, 1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г), Сіль та перець за смаком

Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Увімкніть ручний блендер, натиснувши на кнопку «turbo», та утримуйте його в цьому положенні, поки масло не почне перетворюватися на емульсію. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

## Вінчик

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (7b) в механізм (7a), закріпіть привід в корпусі.
- Помістіть віночок в миску і лише після цього увімкніть прилад.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

#### **Поради для досягнення найкращих результатів**

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості і збільшуйте швидкість при збиванні.

## Подрібнювачі

Подрібнювачі (9, 10, 11) чудово личать для подрібнення м'яса, твердого сиру, лука, трав, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.

Завжди подрібнюйте тверді продукти на повній швидкості (наприклад, пармезан, шоколад).

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з таблицею (D, E, G). Максимальний час роботи подрібнювача «hc» складає 2 хвилини (великі кількості вологих інгредієнтів) / 30 секунд (сухі або тверді інгредієнти або кількості < 100г / 100 мл). Негайно припиніть обробку, якщо швидкість мотору знижується та/або виникають сильні вібрації.

Для дроблення льоду користуйтеся подрібнювачем «bc» з ножом для льоду (11c). Не подрібнюйте надзвичайно тверді предмети, такі як мускатні горіхи, кавові зерна і злаки.

#### **Перед подрібненням ...**

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- Видаліть стебла зелені, шкаралупу горіхів.
- З м'яса видаліть кістки, сухожилля та хрящі.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (8d, 9e) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

Увага: Дуже гострі ножі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину та поведіться з ними украй обережно.

1. Обережно зніміть запобіжну кришку з ножа.
2. Розташуйте ніж на штифт в центрі чаші подрібнювача, так натисніть та поверніть для фіксації.
3. Наповніть чашу продуктами і закрийте кришку.
4. До кришки приєднайте електродвигун.
5. Для початку роботи подрібнювача натискуйте (2) або (3). Під час роботи тримайте моторну частину однією рукою, а чашу іншою.
6. Після використання відключіть прилад від мережі і натисніть кнопки фіксатора (5) для від'єднання електродвигуна.
7. Зніміть кришку.
8. Перед витяганням з чаші перероблених продуктів обережно витягніть ніж. Для зняття ножа злегка оберніть його і витягніть.

Приклад рецепта: Ванільно-медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів):

- Покладіть 50 г чорносливу та 70 г меду у змішувальну чашу «hc».
- Перемішуйте на максималній швидкості протягом 4 секунд.
- Додайте 10 мл води (зі смаком ванілі).
- Змішуйте ще 1,5 секунди.

#### **Додаткові аспекти застосування подрібнювача «bc» (11)**

За допомогою подрібнювача «bc» можна також виготовляти коктейлі або напої, збивати тісто, а також дробити лід.

## Збивання тіста для млинців

Залийте 375 мл молока в чашу, додайте 250 г борошна і 2 яйця. На швидкості «Т» збийте тісто до готовності.

## Дроблення льоду

- Щільно встановіть ніж для льоду (11c) на штифт в центрі чаші (11d) до фіксації.
- Наповніть миску не більше ніж 7 кубиками льоду. Надіньте кришку, приєднайте привід і включіть на повну швидкість.
- Після використання від'єднайте електродвигун, кришку та ніж для льоду.
- Висипте роздроблений лід або просто залийте напій в чашу та подайте на стіл.

## Догляд та чищення

Очищайте привід (4) і прилад для вінчика (7a) вологою м'якою тканиною. Кришку (10a, 11a) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

## Акcesуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчних білків, десертів
MQ 20:	Подрібнювач для зелені, цибулі, часнику, чилі, горіхів, і так далі 350 мл.
MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	1250 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду
MQ 50:	Насадка для пюре для перетирання варених овочів та картоплі
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» (1500 мл) для подрібнення, перемішування і нарізання.

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

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



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

يمكن إزالة الحلقات المنزلفة من أوعية الفرم لتنظيفها بطريقة أفضل.

**ضمان**  
نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.  
يتمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين.  
لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية.  
للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

عند خلط الأطعمة التي تحتوي على أصباغ مرتفعة (مثل الجزر) من الممكن أن تختفي ألوان الأجزاء البلاستيكية في الجهاز. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

## الملحقات

(يمكن شرائها منفردة وغير متاحة في كل الدول)

الجزء MQ 10:	خفاق لضرب القشدة وضرب باض البيض والحلوى الجاهزة.
الجزء MQ 20:	مفرمة ضغط 350 مللي لفرم الأعشاب والبصل والثوم والشطة والمكسرات.
الجزء MQ 30:	مفرمة 500 مللي لفرم الجزر واللحم والبصل الخ
الجزء MQ 40:	مفرمة 1250 مللي للفرم والخلط والضرب وتكسير الثلج
الجزء MQ 50:	ملحق هرس لهرس الخضروات والبطاطس
الجزء MQ 70:	ملحق بماكينة المطبخ المدمجة، للفرم والخلط وإعداد الشرائح والقطع. (1500 مل).

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

الرجاء عدم التخلص من المنتج في مخلفات المنزل عند انتهاء فترة عمره المفيد. يمكن التخلص من المنتج في مركز خدمات براون أو نقاط التجميع المناسبة المتوفرة في دولتك.



المفارم (9, 10, 11) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والجزر والمكسرات واللوز الخ.

افرم الطعام الصلب دائماً بأعلى سرعة (مثل الشوكولاتة والبارميان).

للحصول على أفضل النتائج، انظر جداول الخلط (D, E, G). أقصى زمن تشغيل للمفرمة هو دقيقتين.

(كميات كبيرة من المكونات المبلاة) \ 30 ثانية (مكونات أو كميات جافة أو صلبة > 100 جرام \ 100 مل).  
يوقف المعالجة فوراً عندما تقل سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

اتبع ما يلي قبل القطع...

- اقطع اللحم أو الجبن أو البصل أو الجزر أولاً.
- ازل بذور الأعشاب والقشور والنوى.
- ازل العظم والأنسجة والغضاريف من اللحم.
- تأكد أن الحلقة المانعة للانزلاق مثبتة في الوعاء.

**تحذير:** الشفرة حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.

1. ازل الغطاء الواقى من الشفرة بحرص.
2. ضع الشفرة في منتصف الوعاء وادفعها لأشفل ثم لفها حتى تُغلق.
3. املاً وعاء المفرمة وضع عليه الغطاء.
4. اضغط على الموتور الجزء الموجود في الغطاء.
5. اضغط الفتاح (2) أو (3) لتشغيل المفرمة أثناء الخلط ثم امسك الموتور الجزء في يد والوعاء في اليد الأخرى.
6. وبعد الاستخدام، اسحب السلك من القابس واضغط على مفاتيح الدفع (4) لفصل الموتور.
7. ارفع الغطاء
8. أخرج الشفرة بحرص قبل إزالة الطعام المفروم. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

مثال لوصفة: قراصيا بالفانيلا والعسل (فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة):

- املاً مفرمة "القدرة العالية" ("hc") ب 50 جرام قراصيا و 70 جرام قشدة من العسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).
- استمر في الخلط لمدة 15 ثانية آخرين.

استخدامات أخرى لمفرمة ("bc") "التكسير والتقطيع" (11)

يمكنك باستخدام مفرمة "التكسير والتقطيع" ("bc") أن تخلط أيضاً المخفوقات أو المشروبات وكذلك خلط العجائن أو تكسير مكعبات الثلج.

**خلط عجينة البان كيك**

ضع 375 مللي من الحليب في الوعاء، ثم صف 250 جرام من الدقيق ثم بيضتين. واستخدام السرعة «T» لخلط العجينة حتى تصبح لينة.

**تكسير مكعبات الثلج**

- اضغط شفرة الثلج بقوة (11c) في منتصف الوعاء (11d) حتى يُغلق،
- ضع حتى 7 من مكعبات الثلج داخل الوعاء. ضع الغطاء، ثم قم بتثبيت جزء الموتور، وتشغيل الجهاز باستخدام السرعة القصوى.
- بعد الاستخدام، اسحب جزء الموتور، وازل الغطاء وشفرة الثلج.
- فرغ الثلج بعد تكسيره أو ضعه على مشروبك في وعاء التقديم على المنضدة.

**الرعاية والتنظيف**

نظف الموتور الجزء (4) وصندوق تروس الخفاق (7a) بقطعة من القماش فقط. يمكن تنظيف الأغشية تحت المياه الجارية ولكن لا تنقعها تحت المياه ولا تنظفها في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق.

أخرج الوحدة من الكرتونة.

أزل كل القطع من العبوة.

أزل أية تسميات من الممكن وجودها على الوحدة (لا تقم

بإزالة لوحة التقييم).

مثال لوصفة: المونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)

بيضة وصفار بيضة أخرى

1-2 ملعقة طعام خل (15 جرام تقريباً)

ملح وفلفل للطعم

ضع جميع المكونات (عند درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه. وضع يد الخلط داخل قاع الوعاء. قم بتشغيل الخلاط اليدوي عن طريق الضغط على زر التشغيل السريع احتفظ به في موضعه إلى أن يبدأ الزيت في الاستحلاب. وبدون إيقاف الخلاط، ارفع عمود اخلاط ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. زمن الخلط: من دقيقة (للسلاطة) حتى دقيقتين لمزيد من التيسر (مثل المغمسات).

## الخفاق

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وخط الحلوى الاسفنجية والجاهزة.

- ادخل الخفاق (7b) في صندوق تروس الخفاق (7a) ثم اصغط على الموتور الجزء (4) في صندوق التروس.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز.
- وبعد الاستخدام، اسحب السلك من القابض واضغط على مفاتيح الدفع (5) لفصل الموتور. ثم اسحب الخفاق خارج صندوق التروس.

## خطوات للحصول على أفضل النتائج

- استخدم وعاء متوسط الحجم.
- حرك الخفاق حركة دائرية مع مسكه بميل خفيف.
- القشدة المخفوقة (قشدة مبردة 400 ملي على الأكثر، تحتوي على 30% من الدهون، 4-8 درجة سليزيوس):
- ابدء بسرعة منخفضة ثم زود السرعة أثناء الخفق.
- خفق بياض البيض (4 بيضات على الأكثر)
- ابدء بسرعة منخفضة ثم زود السرعة أثناء الخفق.

## إعداد السرعة

عند تشغيل مفتاح السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة. كلما كان إعداد السرعة أعلى، كانت نتائج الفرم أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بضبط منظم السرعة باستخدام الإبهام أو السبابة. ومع ذلك، يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على مفتاح الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضاً استخدام مفتاح القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

## الخلاط اليدوي

- يكون الخلاط اليدوي مناسباً جداً لإعداد المغمسات والمرق والصوص والمونيز وغذاء الأطفال وكذلك إعداد المشروبات ومخفوقات الحليب.
- للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo.
- اضغط على الموتور الجزء (4) في عمود الخلاط (6).
- ثبت الخلاط اليدوي في دورق أو وعاء.
- ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- بعد الاستخدام انزع السلك من القابض واضغط على مفاتيح الدفع (5)

الفصل عن جزء الموتور. عند الخلط في وعاء الصوص مباشرة أثناء الطهي، اخرج الوعاء من الفرن أولاً لتجنب رش السائل أثناء الغليان (مخاطرة التعرض للحرق).

- لا تستخدم الجهاز إذا كانت المصفاة الدوارة أو الغطاء الواقي تالفاً أو توجد بأي منهما تشققات ظاهرة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكرويف.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

## قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية كاملة قبل استخدام الجهاز.

## الوصف

- 1 منظم مختلف السرعات
- 2 مفتاح مختلف السرعات (تشغيل/ إيقاف)
- 3 مفتاح الخلط المتناوب (T)
- 4 الموتور الجزء
- 5 مفاتيح الدفع
- 6 عمود الخلاط
- 7a علية السرعة الخفاق.
- 7b الخفاق
- 8 دورق الخلاط
- 9 مفرمة ("hc") "قدرة عالية" 350 ملي
  - a غطاء
  - b شفرة
  - c وعاء
  - d حلقة مانعة للانزلاق
- 10 مفرمة ("ca") "قدرة متوسطة" 500 ملي
  - a غطاء
  - b شفرة
  - c وعاء
  - d حلقة مانعة للانزلاق
- 11 مفرمة ("bc") "التكسير والتقطيع" 1250 ملي
  - a غطاء
  - b شفرة
  - c شفرة تكسير الثلج
  - d وعاء
  - e حلقة مانعة للانزلاق

## تحذير

- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.









