


# Český

## Před použitím

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

- c Posunovač
- d Plnicí trubice
- e Západka víka
- f Nádoba robota
- g Protiskluzový pryžový kroužek
- h Sekací nůž
- i Hnětací hák
- j Držák vložky
  - (i) Krájecí vložka
  - (ii) Strouhací vložky (jemná, hrubá)

## Díly a příslušenství

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo (T)
- 4 Část motoru
- 5 Uvolňovací tlačítka EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 Šlehací příslušenství
  - a Převodovka
  - b Metla
- 9 Příslušenství na pyré
  - a Převodovka
  - b Hřídel na pyré
  - c Lopatka
- 10 350 ml příslušenství na sekání «hc»
  - a Víko
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 11 500 ml příslušenství na sekání «ca»
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Sekací nádoba
  - d Protiskluzový pryžový kroužek
- 12 1250 ml příslušenství na sekání «bc»
  - a Víko (s převodem)
  - b Sekací nůž
  - c Nůž na led
  - d Sekací nádoba
  - e Protiskluzový pryžový kroužek
- 13 1500 ml příslušenství kuchyňského robota «fp»
  - a Víko (s převodem)
  - b Spojka pro část motoru

## Jak používat přístroj

### Nastavení rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti (1). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší rychlost sekání. Můžete rychlost nastavovat pohodlně během provozu otáčením regulátoru rychlosti. Maximální rychlosti zpracování lze dosáhnout pouze stisknutím tlačítka Turbo (3). Tlačítko Turbo můžete rovněž použít pro okamžité výkonové impulsy bez nutnosti manipulace s regulátorem rychlosti.

### Šlehací násada (A)

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

Pro nejlepší výsledky použijte rychlost Turbo.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

### Šlehací příslušenství (A)

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

Pro nejlepší výsledky použijte nejvyšší rychlost.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

## Příslušenství na pyré (B)

Příslušenství na pyré lze použít k rozmačkávání vařeného zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části B.

## Příslušenství na sekání (C)

Sekáčky (10/11/12) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Pro sekáček «hc» množství přísad nesmí přesáhnout výše než je označení max. Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 1 minuta pro velká množství mokrych přísad, 30 sekund pro suché nebo tvrdé přísady.

**POZNÁMKA:** před dalším provozem nechte interval nejméně 3 minuty (aby se zabránilo poruchám). Ihned zastavte zpracovávání, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

Navíc sekáček «bc» (12) nabízí čtená jiná použití jako koktejly, nápoje, pyré, těsto nebo drcený led.

Nepoužívejte příslušenství na sekání (10/11/12) se sekacími noži ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevylopaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Pouze příslušenství na sekání «bc» (12) se speciálním nožem na led (12c) je dovoleno pro drcení ledových kostek.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části C.

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

75 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.

- Uložte při teplotě 3 °C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

## Příslušenství kuchyňského robota

Příslušenství kuchyňského robota (13) lze použít pro:

- sekání, mixování a mísení lehkého těsta;
- hnětení těsta (z max. 250 g mouky);
- krájení a strouhání.

### **Sekání (D)**

Nožem (13h) můžete sekat maso, tvrdý sýr, cibuli, byliny, česnek, zeleninu, chléb, suchary a ořechy.

Nepoužívejte příslušenství kuchyňského robota k sekání nadměrně tvrdých potravin, například nevylopaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.

Nožem (13h) můžete také mísit lehké těsto jako palačinkové těsto nebo dortovou směs z 250 g mouky.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části D.

### **Hnětení těsta (D)**

Obrázek D také platí pro použití hnětacího háku (13i). Hnětací hák je ideální k hnětení různých druhů těsta, např. kynutého nebo pečivového.

Zvolte stupeň rychlosti 21 pro zapnutí přístroje.

**POZNÁMKA:** Maximální doba hnětení: 1 minuta – poté nechte motor 10 minut vychladnout.

### **Krájení / strouhání (E)**

Použijte krájecí vložku (i) pro nakrájení syrového ovoce a zeleniny na kousky;

např. okurky, cibule, houby, jablka, mrkve, ředkvičky, brambory, cukety a zelí.

Použijte jemné a hrubé strouhací vložky (ii) ke strouhání potravin jako jablek, mrkví, brambor, řepy, zelí, tvrdého sýra (jako parmezán).

Maximální zpracovávané množství odpovídá směrné hodnotě 5x naplněné nádoby.

Než budete pokračovat ve zpracování, nechte přístroj 30 minut vychladnout.

## Péče a čištění (F)

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části F.

## Záruka a servis

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


Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

## Průvodce odstraňováním poruch

Problém	Potenciální příčiny	Řešení
Ruční mixér nefunguje.	Chybí napájení	Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Braun.

# Slovenský

## Pred použitím prístroja

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

## Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)
- 4 Diel motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7 Nádoba
- 8 Doplnková metlička
  - a Prevodovka
  - b Metlička
- 9 Príslušenstvo na pyrė
  - a Prevodovka
  - b Hriadel' na pyrė
  - c Lopatka
- 10 350 ml doplnkový krájač «hc»
  - a Veko
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Miska krájača
  - d Protišmykový gumený kruh
- 11 500 ml doplnkový krájač «ca»
  - a Veko (s prevodom)
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Miska krájača
  - d Protišmykový gumený kruh
- 12 1250 ml doplnkový krájač «bc»
  - a Veko (s prevodom)
  - b Čepeľ na krájanie
  - c Čepeľ na ľad
  - d Miska krájača
  - e Protišmykový gumený kruh
- 13 1500 ml doplnkový kuchynský robot «fp»
  - a Veko (s prevodom)
  - b Spojka pre diel motora
  - c Piest

- d Prívodná trubica
- e Západka veka
- f Miska kuchynského robota
- g Protišmykový gumený kruh
- h Čepeľ na krájanie
- i Hák na miesenie
- j Držiak nástavca
  - (i) Nástavec na krájanie
  - (ii) Nástavec na drvenie (jemné, hrubé)

## Obsluha spotrebiča

### Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti (1). Čím je nastavenie vyššie, tým je vyššia rýchlosť krájania. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti. Maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

### Hriadel' mixéra (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

### Doplnková metlička (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

## Príslušenstvo na prípravu pyré (B)

Príslušenstvo na prípravu pyré je možné použiť na roztlačenie uvarenej zeleniny a ovocia, ako sú zemiaky, bataty, rajčiny, slivky a jablká.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

## Doplnkový krájač (C)

Krájače (10/11/12) sú ideálne na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

Pri krájaní «hc» neprekračujte množstvo prísad nad líniu max. Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 1 minútu v prípade veľkého množstva prísad s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých alebo tvrdých prísad.

**POZNÁMKA:** pred opätovnou prevádzkou počkajte minimálne 3 minúty (aby ste predišli zlyhaniu). Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikáť silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

Krájač «bc» (12) je možné použiť aj na rôzne iné účely, ako napr. na prípravu kokteíl, nápojov, pyré, cestička a ľadovej drte.

Doplnkové krájače (10/11/12) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

Na drvenie kociek ľadu je možné používať len «bc» (12) doplnkový krájač so špeciálnou čepeľou na ľad (12c).

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti C.

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

50 g sliviek

75 g krémového medu

10 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchutou vanilky).
- Pokračujte v krájaní ďalších 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

## Doplnkový kuchynský robot

Doplnkový kuchynský robot (13) sa dá používať na:

- krájanie, mixovanie a zmiešavanie ľahkého cesta;
- miesenie cesta (z max. 250 g múky);
- krájanie a drvenie.

### Krájanie (D)

Pomocou čepele (13h) môžete krájať mäso, tvrdý syr, cibuľu, bylinky, cesnak, zeleninu, chlieb, kreky a orechy.

Doplnkového kuchynského robota nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevylúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.

Pomocou čepele (13h) môžete tiež miesiť ľahké cesto, ako napr. cestičko na lievance alebo zmes na koláč s hmotnosťou múky do 250 g.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti D.

### Miesenie cesta (D)

Obrázok D sa vzťahuje aj na použitie háku na miesenie (13i). Hák na miesenie je ideálny na miesenie rôznych druhov cesta, ako napr. kysnutého cesta alebo cesta na pečivo.

Aby sa spotrebič zapol, vyberte úroveň rýchlosti 21.

**POZNÁMKA:** Maximálna doba miesenia: 1 minúta – potom nechajte motor 10 minút chladnúť.

## Krájanie / drvenie (E)

Nástavec na krájanie (i) použite na krájanie surového ovocia a zeleniny na plátky, napr. uhorka, cibuľa, hriby, jablká, mrkva, red'kovka, zemiaky, cukina a kapusta.

Nástavce na jemné a hrubé drvenie (ii) použite na drvenie potravín, ako sú jablká, mrkva, zemiaky, červená repa, kapusta, tvrdý syr (ako Parmezán).

Maximálne množstvo spracovania zodpovedá 5-násobku naplnených misiek.

Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti E.

## Starostlivosť a čistenie (F)

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti F.

## Záruka a servis

Podrobné informácie nájdete v samostatnej záručnej a servisnej brožúrke, prípadne navštívte stránku

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

## Sprivodca riešením problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Nie je zapojené napájanie	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Braun.