

BRAUN

Multiquick 3

MR 330 Sauce



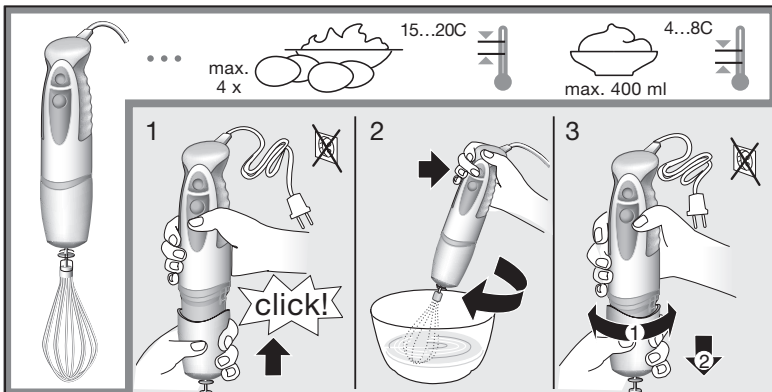
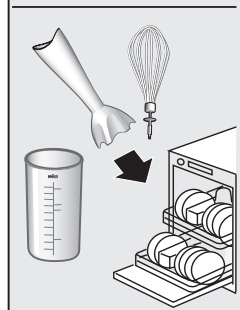
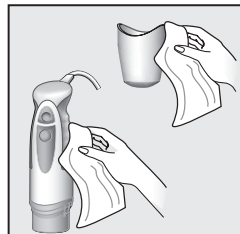
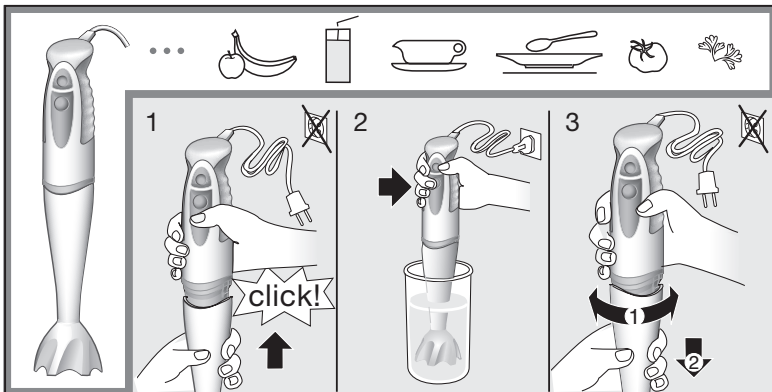
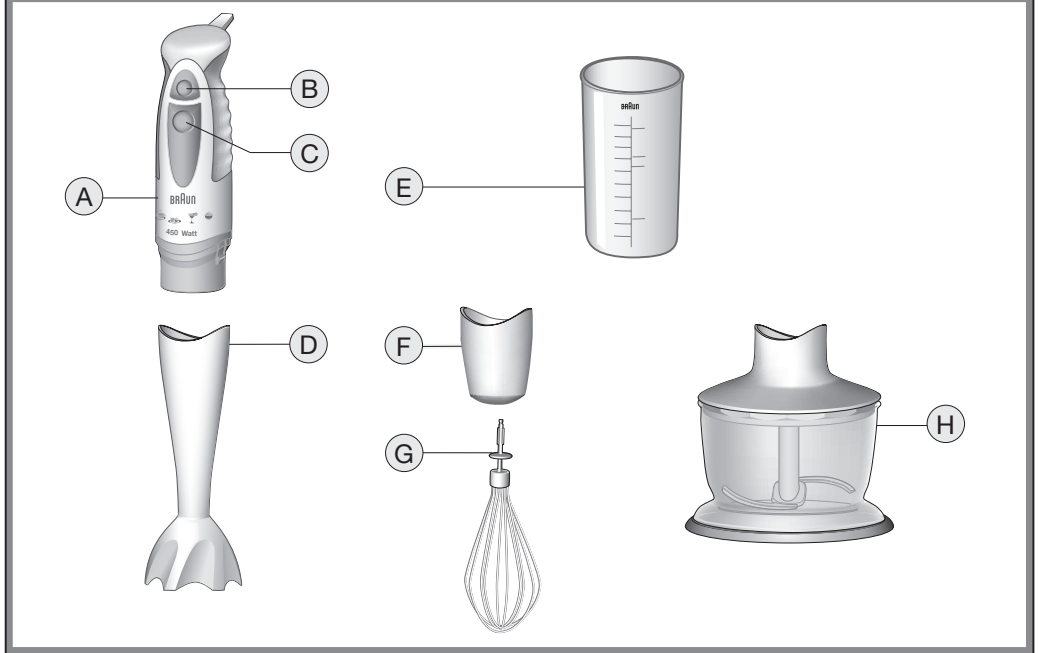
Type 4162

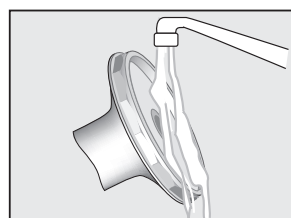
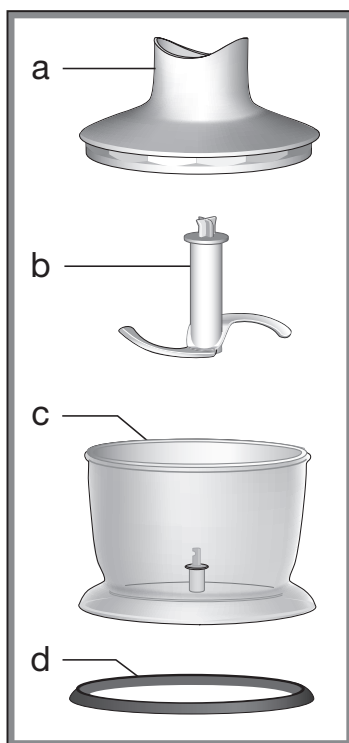
www.braunhousehold.com

Deutsch	6
English	8
Français	10
Polski	12
Český	14
Slovenský	16
Magyar	18
Türkçe	20
Русский	22
Українська	24
عربي	28

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







		 Parmesan						
	 1cm	 1cm						
max.	300 g	200 g	150 g	20 g	20	150 g	300 g	300 g
 sec.	20-30	20-30	8x 1	20	15	10	20	30
			•		•	•		
	•	•	•				•	•

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.

Vorsicht

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

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Weder Motorteil (A), noch das Getriebeteil (F) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher (E) noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 1)
- (C) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 2)
- (D) Pürierstab
- (E) Messbecher
- (F) Getriebeteil für Schlagbesen
- (G) Schlagbesen
- (H) Zerkleinerer («CA»)

So bedienen Sie Ihren Stabmixer

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

1. Motorteil (A) auf den Pürierstab (D) setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
3. Nach Gebrauch Pürierstab drehen, um ihn vom Motorteil abzunehmen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher (E) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

1. Schlagbesen (G) in das Getriebeteil (F) stecken, anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) (Geschwindigkeit 1) einschalten.
3. Nach Gebrauch das Getriebeteil drehen, um es vom Motorteil zu lösen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Benutzen Sie nicht den mitgelieferten Messbecher (E), sondern eine breitere Rührschüssel.
- Für den Betrieb des Schlagbesens nur Schalter (B) (Geschwindigkeit 1) benutzen.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

- (a) Getriebeteil
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Anti-Rutsch-Ring

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) Schalter (C).

Bitte beachten: Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle auf S. 5),
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Hacken und Zerkleinern

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken, bis es einrastet. Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch-Ring (d) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.

3. Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil (A) in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
5. Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Getriebeteil zu lösen.
7. Getriebeteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren.

Reinigung

Motorteil (A) und Getriebeteil (F) für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf aber nicht ins Wasser getaucht werden.
Alle anderen Teile sind spülmaschinene geeignet.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)
HC-300: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Pürierstab verwenden)

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und Schalter (C) drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Avocado-Dip (Zerkleinerer verwenden)

1 Knoblauchzehe zerkleinern,

2 reife Avocados (geviertelt, entsteint),

1 EL Zitronensaft,

1 EL Olivenöl,

150 ml Joghurt,

1 TL Zucker,

Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben, Schalter (C) drücken und ca. 1 Minute pürieren.

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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.



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

Caution

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

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (F) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (E), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch (speed 1)
- (C) On/off switch (speed 2)
- (D) Blender shaft
- (E) Measuring beaker
- (F) Whisk gear box
- (G) Whisk
- (H) Chopper («CA»)

How to operate your handblender

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

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (D) until it locks into place.
2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch (B) or (C).
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker, or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

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

1. Insert the whisk (G) into the whisk gear box (F), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch (B) (speed 1) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results

- Do not use the beaker (E), but a wider bowl.
- Only use switch (B) (speed 1) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4-8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

How to operate your chopper attachment

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip ring

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the on/off switch (C).

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see processing guide on page 5),
- remove stems from herbs, shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks into place.

Always make sure that the anti-slip ring (d) is attached to the bowl.

2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part (A) into the gear box (a) until it locks into place.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, turn the motor part (A) to remove it from the gear box.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part (A) and the whisk gear box (F) with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. However, do not immerse it in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however, not in every country)

HC-300: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Recipe examples

Mayonnaise (use blender shaft)

200-250 ml oil,

1 egg (yolk and white),

1 tbsp. lemon juice or vinegar, salt and pepper

to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing switch (C), keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Avocado dip (use chopper)

Chop 1 clove garlic,

add 2 ripe avocados (quartered, without stone),

1 tbsp. lemon juice

1 tbsp. olive oil

150 ml yoghurt

1 tsp. sugar, salt and pepper.

Using switch (C), blend for about 1 minute.

Subject to change without notice.

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 on materials intended for contact with food.

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.



Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

Attention

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

-  Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. De manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas maintenir la partie moteur (A) ou l'entraîneur du fouet (F) sous l'eau courante, ni les immerger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité applicables. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par un réparateur agréé. Des réparations effectuées par du personnel non-qualifié risquent de présenter des risques considérables pour l'utilisateur.
- Avant de brancher à une prise électrique, vérifier que la tension correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.
- Le verre-doseur (E) et le bol du hachoir (c) ne peuvent pas être mis dans le four à microondes.

Description

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 1)
- (C) Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 2)
- (D) Pied mixeur
- (E) Verre doseur
- (F) Entraîneur du fouet
- (G) Fouet
- (H) Hachoir (« CA »)

Mode d'emploi du mixeur à main

Le mixeur à main convient parfaitement pour la préparation de sauces, de soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébés, ainsi qu'au mélange des boissons et des milk shakes.

1. Mettre en place le pied mixeur (D) sur le bloc moteur (A) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le mixeur au fond du bol, puis appuyer sur l'interrupteur (B) ou (C).
3. Après usage, débrancher l'appareil et tourner le pied du mixeur pour le dégager du bloc moteur.

Le mixeur à main peut fonctionner dans le verredoseur (E) ou n'importe quel autre récipient. Lorsque l'on mixe directement dans une casserole, la retirer du feu pour éviter que le mixeur ne surchauffe.

Mode d'emploi du fouet

Le fouet s'utilise pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les pâtes et les desserts prêts à l'emploi.

1. Insérer le fouet (G) dans son entraîneur (F), puis l'installer sur le moteur (A) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le fouet au fond d'un bol, puis appuyer sur l'interrupteur (B) (vitesse 1) pour le faire fonctionner.
3. Après usage, débrancher l'appareil puis tourner l'entraîneur de fouet pour le dégager du bloc moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur.

Pour obtenir de meilleurs résultats

- Ne pas utiliser le verre-doseur (E) mais un bol plus large.
- Utiliser l'interrupteur (B) (vitesse 1) pour faire fonctionner le fouet.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Ne pas fouetter plus de 400 ml de crème refroidie (30 % de matière grasse minimum, 4-8 °C).
- Ne pas fouetter plus de 4 blancs d'œufs.

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir

- (a) Entraîneur du hachoir
- (b) Lame
- (c) Bol du hachoir
- (d) Anneau antidérapant

Le hachoir convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, etc. Utiliser l'interrupteur de marche/arrêt (C) pour hacher des aliments durs (par exemple, du fromage dur).

N.B. : Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher ...

- pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir le Guide d'utilisation en page 5)
- retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.
- retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

1. Attention : Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (b). La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (c). Appuyer dessus jusqu'à ce qu'elle soit en place. Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (d) est bien attaché au bol hachoir.
2. Placer les aliments dans le bol du hachoir.
3. Placer l'entraîneur (a) sur le bol du hachoir.
4. Mettre en place le moteur (A) sur l'entraîneur (a) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

- Appuyer sur **B** ou **C** pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Après usage, débrancher l'appareil puis tourner le moteur **A** pour le séparer de l'entraîneur.
- Retirer l'entraîneur.
- Sortir la lame avec le plus grand soin.
- Retirer les aliments hachés du bol.

Nettoyage

Nettoyer le moteur **A** et l'entraîneur du fouet **F** uniquement avec un chiffon humide. L'entraîneur (a) peut être rincé à l'eau courante. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Les aliments colorés (les carottes, par exemple) risquent de décolorer les pièces en plastique de l'appareil ; avant de les placer au lave-vaisselle, essuyer les avec de l'huile végétale.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

HC-300 : Hachoir grande vitesse, idéal pour les fines herbes, les oignons, l'ail, le piment, les fruits à coque, etc.

Exemples de recette

Mayonnaise (utiliser le mixeur)

200-250 ml d'huile

1 œuf (jaune et blanc)

1 petite cuillère de jus de citron ou de vinaigre,
sel et poivre

Placer tous les ingrédients dans le verre-doseur dans l'ordre ci-dessus. Placer le mixeur au fond du récipient. Appuyer sur l'interrupteur **C**, conserver le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile s'émulsifie. Ensuite, sans l'arrêter, le faire monter et descendre lentement jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

Crème d'avocat (utiliser le hachoir)

Hacher 1 gousse d'ail

Ajouter 2 avocats murs (coupés en quatre, sans noyau)

1 petite cuillère de jus de citron

1 petite cuillère d'huile d'olive

150 ml de yaourt

½ petite cuillère de sucre, sel et poivre.

Utiliser l'interrupteur **C**, mixer pendant 1 minute environ.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique et au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

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 des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Wyroby firmy Braun spełniają najwyższe wymagania dotyczące jakości, wzornictwa oraz funkcjonalności. Gratulujemy zakupu i życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

Uwaga

Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nim uważnie.
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci powinny być nadzorowane podczas używania urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniego bezpieczeństwa.
- Bloku silnika (A) ani przystawki mocującej do trzepaczki do ubijania piany (F) nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawa lub wymiana kabla zasilającego może być wykonywana tylko przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowe i niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, sprawdzić czy napięcie sieciowe jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Naczynia miksera (E) ani rozdrabniacza (c) nie są przystosowane do używania w kuchence mikrofalowej.

Opis urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Włącznik/wyłącznik (prędkość 1)
- (C) Włącznik/wyłącznik (prędkość 2)
- (D) Część miksująca
- (E) Naczynie
- (F) Przystawka mocująca do trzepaczki
- (G) Trzepaczka
- (H) Rozdrabniacz («CA»)

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, dipów, majonezów i posiłków dla niemowląt oraz miksowania drinków i koktajli mlecznych.

1. Część miksującą (D) założyć na blok silnika (A) i docisnąć aż się zablokuje.
2. Część miksującą należy włożyć głęboko do naczynia i dopiero wtedy nacisnąć włącznik/wyłącznik (B) lub (C).
3. Aby po użyciu zdjąć część miksującą z bloku silnika, należy go przekreślić.

Do mieszania potraw można używać dołączonego do zestawu naczynia (E) lub innego odpowiedniego. Do mieszania potraw bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, należy uprzednio zdjąć go z palnika, aby zapobiec przegrzaniu miksera.

Obsługa trzepaczki do ubijania piany

Trzepaczkę można stosować wyłącznie do ubijania śmietany, białek, gotowych deserów oraz ciasta biszkoptowego.

1. Włożyć trzepaczkę (G) do przystawki mocującej (F), nałożyć na blok silnika i docisnąć do zablokowania.
2. Włożyć trzepaczkę głęboko do naczynia i dopiero wtedy nacisnąć włącznik/wyłącznik (B) (prędkość 1), aby uruchomić urządzenie.
3. Po użyciu, najpierw przekreślić przystawkę mocującą trzepaczki, aby zdjąć ją z bloku silnika. Następnie wyciągnąć trzepaczkę z przystawki mocującej.

Wskazówki

- Do ubijania nie używać naczynia (E), tylko szerszej miski.
- Stosować tylko prędkość 1 włącznik/wyłącznik (B).
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Nie ubijać na raz więcej niż 400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, 4-8 °C).
- Nie ubijać na raz więcej niż 4 białka.

Obsługa rozdrabniacza

- (a) Przystawka mocująca rozdrabniacza
- (b) Nóż
- (c) Naczynie rozdrabniacza
- (d) Pierścień antypoślizgowy

Rozdrabniacz doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów itp.

Do rozdrabniania twardych artykułów spożywczych (np. twardego sera) należy używać prędkości 2 -włącznik/wyłącznik (C).

Uwaga: Nie wolno rozdrabniać wyjątkowo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...

- wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew (patrz tabela na stronie 5)
- usunąć łodygi ziół i wyłuskać orzechy
- z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

1. Uwaga: Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (b). Nóż jest bardzo ostry! Należy go chwycić tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się w środku naczynia rozdrabniacza (c). Nacisnąć aż się zablokuje. Zawsze sprawdzać, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (d).

- Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
- Założyć przystawkę mocującą (a) na naczynie rozdrabniacza.
- Na przystawkę mocującą rozdrabniacza (a) nałożyć blok silnika (A) i docisnąć aż się zablokuje.
- Nacisnąć włącznik/wyłącznik (B) lub (C), aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza.
- Po użyciu, przekręcić blok silnika aby zdjąć go z przystawki mocującej rozdrabniacza.
- Następnie zdjąć przystawkę mocującą rozdrabniacza.
- Ostrożnie wyjąć nóż.
- Wyjąć rozdrobnioną żywność z naczynia.

Czyszczenie

Blok silnika (A) i przystawkę mocującą trzepaczki (F) można tylko wycierać wilgotną szmatką. Przystawka mocująca rozdrabniacza może być myta pod kranem, jednakże nie wolno jej zanurzać w wodzie. Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce.

Podczas przygotowania żywności silnie barwiącej (np. marchwi), plastikowe części urządzenia mogą ulec zabarwieniu. Przed włożeniem do zmywarki należy je przetrzeć olejem roślinnym.

Wypożyczenie dodatkowe

(dostępne w serwisowych Braun)
HC-300: Rozdrabniacz o dużej prędkości, idealny do siekania ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

Przykładowe przepisy

Majonez (przy użyciu części miksującej)
200 - 250ml oleju,
1 jajko (żółtko i białko),
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,
sól i pieprz do smaku.

Składniki dodawać do naczynia w wyżej wymienionej kolejności. Włożyć mikser do dna naczynia, nacisnąć włącznik/wyłącznik (C) i trzymać w tej pozycji aż substancja zacznie gęstnieć. Następnie, bez wyłączania, powoli podnosić i opuszczać mikser, aż majonez będzie gotowy.

Dip z awokado (przy użyciu rozdrabniacza)
Posiekać 1 ząbek czosnku
Dodać 2 dojrzałe awokado (pokrojone w ćwiartki, bez pestek),
1 łyżkę soku z cytryny
1 łyżkę oliwy z oliwek
150 ml jogurtu
½ łyżeczki cukru, soli i pieprzu.

Używając włącznika/wyłącznika (C) mieszać około 1 minuty.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.



Cesky

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

Upozornění

Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.

-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístroj odpojte ze zásuvky **vždy**, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že nebudou spotřebič používat na hrani.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (F) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Před připojením do zásuvky zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (E) ani pracovní nádobku řezacího strojeku (c) nevkládějte do mikrovlnné trouby.

Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 1)
- (C) Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 2)
- (D) Nástavec s nožem
- (E) Odměrná nádoba
- (F) Převodovka pro šlehací metlu
- (G) Metla
- (H) Řezací strojek («CA»)

Použití ponorného mixéru

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

- Nasaďte motorový díl (A) na nástavec s nožem (D) tak, až se zaaretuje.
- Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač (B) nebo (C).
- Po použití nástavec s nožem otočením sejměte z motorové části.

Ponorný mixér můžete používat spolu s odměrnou nádobkou (E), ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém vaříte, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Použití šlehací metly

Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

- Nasaďte šlehací metlu (G) do převodovky (F) a pak nasaďte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zaaretuje.
- Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač (B) (rychlost 1).
- Po použití nejprve otočením sejměte převodovku z motorové části. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků

- Nepoužívejte nádobku (E), ale širší mísu.
- Pro šlehání používejte pouze spínač (B) (rychlost 1).
- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji mírně nakloněnou.
- Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4-8 °C).
- Šlehejte maximálně 4 bílky.

Použití nástavce s řezacím strojkem

- (a) Převodovka řezacího strojeku
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádoba řezacího strojeku
- (d) Protiskluzový kroužek

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí atd.

Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač zapnutí/vypnutí (C).

POZOR: Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Před použitím řezacího strojeku ...

- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka na strane 5)
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

- Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (c). Zatlačte jej dolů, až se zaaretuje. Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (d).
- Do pracovní nádoby vložte potraviny.
- Nasaďte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího strojeku.
- Nasuňte motorovou jednotku (A) do převodovky (a), až se zaaretuje.

5. Stiskněte spínač **B** nebo **C**, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojku druhou rukou.
6. Po použití otočte motorovou jednotku **A**, abyste ji mohli sejmut z převodovky.
7. Pak sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby.

Čištění

Motorovou jednotku **A** a převodovku pro šlehací metlu **E** pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojku (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte ji však do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojku zabarvit. Potřete je před tím, než je vložíte do myčky, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

HC-300: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

Příklad receptu

Majonéza (použijte ponorný mixér)

200-250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžíce citrónové šťávy nebo octa,

sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby. Stiskněte spínač **C** a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Avokádový dip (použijte řezací strojek)

Oloupejte 1 stroužek česneku,

přidejte 2 zralá avokáda (rozčtvrcená, bez jádra),

1 lžíci citrónové šťávy

1 lžíci olivového oleje

150 ml jogurtu

½ lžičky cukru, sůl a pepř.

Použijte spínač **C**, mixujte asi 1 minutu.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 71 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



Naše výrobky sú vyrábané tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Prajeme Vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na používanie.

-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraniam.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozbieraním, čistením a ukladaním.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí. Dávajte pozor, aby deti prístroj nepoužívali na hranie.
- Motorovú časť **A** a prevodnú jednotku šľahača **F** neumývajte pod tečúcou vodou ani ich neponárajte pod vodu.
- Elektroprístroje firmy BRAUN zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch je povolené vykonávať len odborným a zaškoleným pracovníkom. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je skonštruovaný pre bežné množstvá spracúvané v domácnosti.
- Tak nádobka **E**, ako aj nádobka na sekanie **(c)** nie sú vyrobené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- A** Motorová jednotka
- B** Spínač zap./vyp. (rýchlosť 1)
- C** Spínač zap./vyp. (rýchlosť 2)
- D** Nástavec s nožom
- E** Nádobka s odmerkou
- F** Prevodová jednotka šľahača
- G** Šľahač
- H** Sekací mixér («CA»)

Ako používať ručný mixér

Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz a dojčenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych kokteíl.

- Nasadíte motorovú jednotku **A** na nástavec s nožom **D** tak, aby zapadla.
- Vložte nôž ručného mixéra do varenej hmoty a potom stlačíte spínač **B** alebo **C**.
- Po použití nástavec s nožom otočením demontujte z motorového dielu.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou **E**, ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení, zložte hrniec z horáka, aby ste predišli prehriatiu mixéra.

Ako používať násadec na šľahanie

Násadec na šľahanie používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazaniek.

- Vložte šľahač **G** do prevodnej jednotky šľahača **F** a potom nasadíte motorovú jednotku **A** na prevodnú jednotku, tak aby táto zapadla.
- Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustíte stlačením spínača **B** (rýchlosť 1).
- Po použití najprv otočením demontujte prevodnú jednotku z motorovej časti. Potom vytiahnite šľahač z prevodnej jednotky.

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky

- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku **E**.
- Šľahajte iba s použitím spínača **B** (rýchlosť 1).
- Pohybujte šľahačom v smere hodinových ručičiek a držte jej čiastočne naklonený.
- Šľahajte najviac 400 ml chladnej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
- Šľahajte maximálne 4 bielka.

Ako používať prídavný sekáč

- (a) Prevodná jednotka sekáča
- (b) Nôž
- (c) Nádoba na sekanie
- (d) Protisklzový krúžok

Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí atď.

Pre sekanie tvrdých potravín (ako napr. tvrdý syr) použite spínač zap./vyp. **C**.

POZOR: V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním ...

- pokrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku (vid tabuľku na strane 5)
- z byliniek odstráňte silné stebľa, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky

- Upozornenie: Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža **(b)**. Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadíte na os v pracovnej nádobe **(c)**. Stlačte ho dolu, kým nezapadne. S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok **(d)**.
- Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
- Nasadíte prevodnú jednotku **(a)** na nádobu na sekanie.
- Nasuňte motorovou jednotku **A** do prevodnej jednotky **(a)**, až sa zaistí.

5. Stlačte spínač **B** alebo **C**, čím spustíte sekáč.
Počas prevádzky držte motorovou jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
6. Po použití otočte motorovou jednotku **A** a demontujte jednotku z prevodnej jednotky.
7. Potom demontujte prevodnú jednotku.
8. Opatrne vyberte nôž.
9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie.

Čistenie

Motorovú jednotku **A** a prevodovú jednotku šľahača **F** čistíte výlučne len vlhkou handrou. Prevodovú jednotku sekáča (a) môžete umývať pod tečúcou vodou.

Neponárajte ju však pod vodu.

Všetky ostatné časti môžete umývať v myčke riadu.

Keď spracováвате farebné potraviny (napr. mrkvu), časti mixéru z plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým, ako ich vložíte do myčky riadu.

Príslušenstvo

(Toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách).

HC-300: Vysokorýchlostný sekáč, ideálny pre byliny, cibuľu, cesnak, chilli, orechy atď.

Príklad receptu

Majonéza (použite ponorný mixér)

200-250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu, soľ a korenie pre chuť.

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do mixovacej nádoby. Vložte mixér kolmo do nádoby, zapnite ho stlačením spínača **C** a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hore a dole, kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej polohy.

Avokádový dip (použite sekáč)

Olúpať 1 dielik cesnaku,

pridať 2 avokáda (rozkrojená, bez jadra),

1 lyžicu citrónovej šťavy

1 lyžicu olivového oleja

150 ml jogurtu

1/2 lyžičky cukru, soľ a korenie.

Použite spínač **C**, mixujte asi 1 minútu.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je

71 dB(A), čo predstavuje hladinu

A akustického výkonu vzhľadom na referenčný

akustický výkon 1 pW.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášanlivosti apredpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré súvhodné na kontakt s potravinami.

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.



Termékeink minősége, működése és formája a legmagasabb igényeket is maradéktalanul kielégítik. Reméljük, örömet leli új Braun gőzölős vasalójában.

Figyelem!

Kérjük, hogy a készülék használata előtt alaposan olvassa el a használati utasítást.

-  A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Mindig** húzza ki a vezetékét a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosokban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa! Általában javasoljuk, hogy a készüléket tartsa gyermekek által nem hozzáférhető helyen!
- A motor egységet (A) és a habverő meghajtóegységét (E) ne tegye folyóvíz alá, és ne merítse vízbe azokat.
- A Braun elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Javítást, vagy a csatlakozókábel cseréjét csak arra felhatalmazott szerviz központjainkban végeztessen. Hibás, nem megfelelő javítás veszélyezteti az Ön biztonságát.
- Hálózati csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózat feszültségével.
- A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására szolgál.
- Sem a keverőpohár (E), sem az aprítóegység edénye (c) nem használható mikrohullámú készülékben.

Leírás

- (A) Motoregység
- (B) be/ki kapcsoló (1. sebesség)
- (C) be/ki kapcsoló (2. sebesség)
- (D) Botmixer
- (E) Mérőedény
- (F) Habverő meghajtóegység
- (G) Habverő
- (H) Aprító («CA»)

Hogyan használjuk a botmixert

A botmixer kiválóan alkalmas mártások, szószok, levesek, majonéz és bébi ételek elkészítésére, valamint italok keverésére és tejszakek elkészítésére.

- Egy kattánással helyezze a motoregységre (A) a botmixert (D).
- A mixert helyezze mélyen a keverőpohárba, majd kapcsolja be (B vagy C).
- Használat után, elforgatással vegye le a botmixert.

A botmixert használhatja a mérőpohárban (E), vagy bármilyen más edényben. Ha főzés közben használja a készüléket egy főzőedényben, először húzza le a tűzről az edényt, hogy a mixer ne melegedjen túl.

Hogyan használjuk a habverőt

A habverőt csak tejszínhab és tojásfehérje felverésére, valamint piskótakészítésre és porból keverhető desszertek készítésére használja.

- Helyezze a habverőt (G) a meghajtóegységre (F), majd egy kattánással csatlakoztassa a motoregységet (A).
- Helyezze a habverőt mélyen egy tálba, és csak ez után kapcsolja be, (B) (1. Sebesség).
- Használat után, először elforgatva vegye le a meghajtóegységet, majd húzza ki a habverőt a meghajtóegységből.

A tökéletes minőség érdekében

- Ne a mérőedényt (E) használja, hanem egy szélesebb edényt.
- Csak a (B) kapcsolót (1. sebesség) használja habveréshez.
- Kissé megdöntve, az óramutató járásával azonos irányba mozgassa a készüléket.
- Maximum 400 ml hideg tejszint verjen fel egyszerre (min. 30 % zsírtartalom, 4-8 °C).
- Egyszerre maximum 4 tojásfehérjét verjen fel.

Hogyan használjuk az aprítót

- (a) Aprító meghajtóegység
- (b) Kés
- (c) Aprító edény
- (d) Csúszásgátló gyűrű

Az aprító hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula stb. aprítására alkalmas.

Kemény alapanyagok aprításánál (pl. kemény sajt) használja a (C) be-/kikapcsoló gombot.

Megjegyzés: Különösen kemény anyagok, pl. jég, szerezcsendió, kávé, gabona aprítására ne használja a készüléket.

Aprítás előtt ...

- Darabolja fel a húst, sajtot, répát (lásd a feldolgozási tanácsokat a 5. oldalon).
- A fűszernövények szárát távolítsa el, a magvakat törje fel.
- Távolítsa el a csontokat, ínshalagokat és porcokat a húsból.

- Figyelem:** Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (b). A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (c). Nyomja le, amíg a helyére kattán. Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (d) felhelyezte az aprítóedény aljára.

2. Helyezze az ételt az edénybe.
3. Tegye a meghajtóegységet (a) az aprító edényre.
4. Csatlakoztassa a motoregységet **A** a meghajtóegységre (a), kattanással rögzítse.
5. Nyomja meg a **B** vagy **C** gombot az indításhoz.
Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt.
6. Használat után elforgatással vegye le a motoregységet **A** a meghajtóegységről.
7. Majd vegye le a meghajtóegységet.
8. Óvatosan vegye ki a kést.
9. Vegye ki a felaprított ételt az edényből.

Tisztítás

A motoregységet **A** és a habverő meghajtóegységét **F** csak puha anyaggal tisztítsa. Az aprító meghajtóegységét (a) folyóvíz alatt leöblítheti, de ne merítse vízbe.
Minden más tartozékot tisztíthat mosogatógépben.

Erősen színező alapanyagok feldolgozásakor (pl. sárgarépa), a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Töröljük át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt a mosogatógépbe helyeznénk azokat.

Kiegészítők

(az Braun szervíz központokban kaphatók, de nem minden országban)
HC-300: Nagy fordulatszámu aprító, fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili,ogyorók stb. feldolgozásához.

Recept ötletek

Majonéz (használja a botmixert)

200-250 ml olaj,
1 tojás (sárgája és fehérje),
1 evőkanál citromlé vagy ecet,
ízlés szerint só és bors.

Tegyünk minden hozzávalót a keverőpohárba.
Helyezzük a botmixert a keverőpohár aljára.
A **C** kapcsoló megnyomása után tartsuk a készüléket ebben a helyzetben, amíg az olaj el nem keveredik.
Ezután, anélkül, hogy kikapcsolnánk a készüléket, mozgassuk fel, le, míg a majonéz eléri a kívánt állagot.

Avocado dip (használja az aprítót)

Aprítsunk fel 1 gerezd fokhagymát,
Adjunk hozzá 2 érett avocadót (negyedelve, mag nélkül),
1 evőkanál citromlét
1 evőkanál olívaolajat
150 ml joghurtot
½ evőkanál cukrot, sót és borsot.

A **C** kapcsoló segítségével aprítsuk kb.
1 percig.

A változtatás jogát fenntartjuk.

Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétbe.
A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervízközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



Türkçe

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

Uyarı

Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için gözetim altında tutunuz.
- Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusunu (F) akan suyun altında tutmayınız ve suyun içinde bırakmayınız.
- Braun elektrikli ev aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Ana kablounun tamaratı ve değişimi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın üzerindeki yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (E) ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/Kapama düğmesi (hız 1)
- (C) Açma/Kapama düğmesi (hız 2)
- (D) Blender shaftı
- (E) Ölçüm kabı
- (F) Çırpıcı dişli kutusu
- (G) Çırpıcı
- (H) Doğrayıcı («CA»)

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz sos, çorba, mayonez ve bebek maması gibi yiyeceklerin hazırlanması ve içki, milkshake gibi içeceklerin karıştırılması için son derece uygundur.

- Motor bölümünü (A), blender shaftına (D) kilitlenene kadar oturtunuz.
- El blenderinizi, işlem yapacağınız kabın dibine gelecek şekilde yerleştiriniz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B veya C) basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra, blender shaftını motor bölümünden döndürerek çıkarınız.

El blenderinizi ölçüm kabında (E) veya başka herhangi bir kabın içinde de çalıştırabilirsiniz. Pişirme esnasında karıştırma yapmak isterseniz el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle kabınızı ocaktan indiriniz

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpma, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.

- Çırpıcıyı (G) çırpıcı dişli kutusunun (F) içine yerleştiriniz. Sonra motor kısmını (A) dişli kutusunun içine kilitlenene kadar oturtunuz.
- Çırpıcıyı dibine gelecek şekilde kabın içine yerleştiriniz ve ancak bundan sonra (B) düğmesine basarak (hız 1) çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra, ilk önce çırpıcı dişli kutusunu döndürerek motor bölümünden çıkarınız. Daha sonra çırpıcıyı çekerek dişli kutusundan ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için

- Ölçüm kabı yerine (E) daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı çalıştırmak için yalnız (B) düğmesini (hız 1) kullanınız.
- Çırpıcıyı hafif eğik şekilde saat yönünde hareket ettiriniz.
- En fazla 400ml.ye kadar soğutulmuş krema çırpınız. (minimum 30% yağ içeren, 4-8 °C).
- En fazla 4 yumurta beyazı çırpınız.

Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Doğrayıcı kasesi
- (d) Kaymayı önleyen ataçman

Doğrayıcı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs. doğramak için çok uygundur.

Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, açma/kapama düğmesini (C) kullanınız.

Not: Buz, hindistan cevizi-kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (kullanma kılavuzundaki 5 sayfasına bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kıkdıkları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Plastik kılıfı (b) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c) ve kilitlenene kadar bastırınız.

Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (d) takılı olduğundan emin olunuz.

2. Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.

- Dişli kutusunu (a) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
- Motor bölümünü (A) dişli kutusunun (a) içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için (B) veya (C) düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
- Kullandıktan sonra motor bölümünü (A) döndürerek dişli kutusundan ayırınız.
- Daha sonra dişli kutusunu çıkarınız.
- Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
- İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız.

Temizleme

Motor bölümünü (A) ve dişli kutusunu (F) sadece nemli bez ile temizleyiniz. Doğrayıcı dişli kutusu (a) musluk altında durulanabilir. Yine de kesinlikle suya batırmayınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemden geçirdiğinizde (ör: havuç), cihazınızın plastik kısımları lekelenabilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)
HC-300: Yüksek hızlı doğrayıcı, yeşillik, soğan, sarımsak, baharatlar ve fındık benzeri yiyecekler için idealdir.

Yemek tarifi örnekleri

Mayonez (Blender şaftınızı kullanınız)

200-250 ml yağ,

1 yumurta (sarısı ve beyazı)

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,

tadına göre tuz ve karabiber.

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına saat yönünde koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırın. Döğmeye (C) basarak yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz.

Daha sonra cihazı kapatmadan, yavaşça aşağı-yukarı hareket ettirerek mayonezin iyi karışmasını sağlayınız.

Avokado dip (doğrayıcı kullanınız)

Bir diş sarımsağı doğrayınız

2 adet olgunlaşmış avokadoyu ekleyiniz (dörde bölünmüş ve çekirdeksiz olarak)

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı zeytinyağı

150 ml. yoğurt

½ çorba kaşığı şeker, tuz ve karabiber.

Döğmeye basarak (C), 1 dak. kadar karıştırınız.

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 Tüketicici Hizmetleri

444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Внимание

Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно прочтите данную инструкцию.

-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не разрешается подставлять моторную часть **(A)**, зубчатую часть венчика для взбивания **(F)** под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан **(E)**, и чаша для сбивания **(C)** непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

- (A)** Моторная часть
- (B)** Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 1)
- (C)** Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 2)
- (D)** Вал с ножом
- (E)** Мерный стакан
- (F)** Зубчатая передача венчика
- (G)** Венчик
- (H)** Измельчитель («СА»)

Как пользоваться ручным блендером

Ручной блендер превосходно подходит для приготовления подливок, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

- Вставьте моторную часть **(A)** в вал с ножом **(D)**, и зафиксируйте.
- Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмите переключатель **(B)** или **(C)**.
- После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане **(E)**, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегрева.

Как пользоваться насадкой венчика

Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

- Вставьте венчик **(G)** в зубчатую передачу **(F)**, затем вставьте моторную часть **(A)** в венчик и зафиксируйте.
- Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор **(B)** (скорость 1).
- После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

Для получения наилучших результатов

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только выключатель **(B)** (скорость 1).
- Перемешайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4-8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.

Как использовать насадку для измельчения

- (a)** Насадка для измельчения
- (b)** Нож
- (c)** Чаша измельчителя
- (d)** Противоскользящая подставка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля и т.д.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель вкл./выкл. **(C)**.

N.B.: Не измельчайте очень жесткие продукты, такие, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке на странице 5)
- удалите стебли трав, скорлупу орехов
- удалите кости, сухожилия и хрящи из мяса.

1. Предостережение: Аккуратно снимайте пластмассовую крышку с ножа (b). Он очень острый! Всегда держите нож за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c). Нажмите на него так, чтобы нож встал на место. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (d) на чаше измельчителя.
2. Положите продукты в чашу измельчителя.
3. Установите насадку для измельчения на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть (A) в верхнюю часть измельчителя (a) так, чтобы он зафиксировался на месте.
5. Нажмите выключатель (B) или (C), чтобы начать процесс измельчения. Во время измельчения, держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой.
6. После использования, поверните моторную часть (A), чтобы снять ее с измельчителя.
7. После этого снимите верхнюю часть измельчителя.
8. Аккуратно выньте нож.
9. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду.

Чистка

Очищайте моторную часть (A) и верхнюю часть измельчителя (E) только влажной тканью. Верхнюю часть измельчителя (a) можно промывать под краном. Однако не следует погружать его в воду. Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Вспомогательные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

НС-300: Высокоскоростной измельчитель, идеален для измельчения трав, лука, чеснока, перца, орехов и т.д.

Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)

200–250 мл растительного масла,

1 яйцо (желток и белок),

1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль и перец, по вкусу.

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанным порядком. Поместите

блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель (C), держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Соус Авокадо (используйте измельчитель)

Измельчите 1 зубчик чеснока

Добавьте 2 зрелых авокадо (разрезанные на 4 части без косточки),

1 ст. ложка лимонного сока

1 ст. ложка оливкового масла

150 мл. йогурта

½ чайной ложки сахара, соль и перец. Используя выключатель (C), смешивайте приблизительно 1 минуту.

Содержание может быть изменено без уведомления.



**Данное изделие соответствует
всем требуемым европейским
и российским стандартам
безопасности и гигиены.**

Блендер, 450 Ватт
Сделано в Польше

Наші вироби відповідають найвищим стандартам в аспектах якості, функціональних можливостей та дизайну. Ми сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені роботою Вашого нового електроприладу Braun.

Увага:

Будь ласка, уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією перед тим, як приступити до роботи з приладом.

-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Завжди** відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чищенні та зберіганні.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не дозволяється підставляти моторну частину **A**, зубчасту частину віночка для збивання **F** під струмись води, а також занурювати їх у воду.
- Електричні прилади компанії Braun відповідають вимогам відповідних стандартів відносно техніки безпеки. Ремонт або заміна шнура електроживлення повинні виконуватися сервісним працівником із числа фахівців з технічного обслуговування та ремонту. Некваліфіковано виконаний ремонт може стати причиною нещасних випадків та травм користувачів.
- Перед експлуатацією електроприладу потрібно впевнитися, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі Вашої електромережі.
- Прилад розрахований на обробку невеликих обсягів продуктів, типових для домашнього господарства.
- Мірна склянка **E** і чаша для збивання **C** непридатні для використання в мікрохвильовій печі.

Опис

- A** Моторна частина
- B** Перемикач Вкл./Викл. (швидкість 1)
- C** Перемикач Вкл./Викл. (швидкість 2)
- D** Вал з ножом
- E** Мірна склянка
- F** Зубчаста передача віночка
- G** Віночок
- H** Подрібнювач («СА»)

Як користуватися ручним блендером

Ручний блендер прекрасно підходить для приготування підлив, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування напоїв і молочних коктейлів.

- Вставте моторну частину **A** у вал з ножом **D** та зафіксуйте.
- Глибоко занурте ручний блендер у чашу, після чого натисніть перемикач **B** або **C**.
- Після використання, поверніть вал з ножом, щоб витягти його з моторної частини.

Ви можете використовувати ручний блендер у мірній склянці **E** або в будь-якому іншому посуді. При змішуванні в процесі приготування безпосередньо в каструлі, спочатку вийміть каструлю з печі, щоб захистити блендер від перегрівання.

Як користуватися віночком-насадкою

Використовуйте віночок лише для збивання вершків, яєчних білків та для змішування мусів і десертів.

- Вставте віночок **G** у зубчасту передачу **F**, потім вставте моторну частину **A** у віночок і зафіксуйте.
- Установіть віночок глибоко в чашу, а лише потім вмикайте прилад **B** (швидкість 1).
- Після використання, спочатку поверніть віночок-насадку, щоб зняти його з моторної частини.

Для одержання найкращих результатів

- Використовуйте більш широкі ємності.
- При роботі з віночком використовуйте лише вимикач **B** (швидкість 1).
- Переміщайте віночок за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.
- Збивайте не більше 400 мл охолоджених вершків (з вмістом жиру мінімум 30%, при температурі 4–8 °C).
- Збивайте не більше 4 яєчних білків.

Як використовувати насадку для подрібнення

- (a)** Насадка для подрібнення
- (b)** Ніж
- (c)** Чаша подрібнювача
- (d)** Кільце для запобігання ковзанню

Подрібнювач прекрасно підходить для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, лісових горіхів, мигдалю тощо.

При подрібненні твердих продуктів (наприклад, твердого сиру) потрібно використовувати перемикач вкл./викл. **C**.

Н.В.: Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі, як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна.

Перед подрібненням ...

- попередньо наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (див. посібник з обробки на сторінці 5)

- видалить стебла трав, шкарлупу горіхів
- видалить кості, сухожилля та хрящі з м'яса.

1. Застереження: Акуратно знімайте пластмасову кришку з ножа (b). Він дуже гострий! Завжди тримайте ніж за верхню пластмасову частину. Установіть ніж на центральний штифт чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього так, щоб ніж став на місце. Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
2. Покладіть продукти в чашу подрібнювача.
3. Установіть насадку для подрібнення на чашу подрібнювача.
4. Вставте моторну частину (a) у верхню частину подрібнювача (a) так, щоб він зафіксувався на місці.
5. Натисніть вимикач (B) або (C), щоб почати процес подрібнення. Під час подрібнення, тримайте моторну частину однією рукою, а чашу подрібнювача іншою рукою.
6. Після використання, поверніть моторну частину (A), щоб зняти її з подрібнювача.
7. Після цього зніміть верхню частину подрібнювача.
8. Акуратно вийміть ніж.
9. Перекладіть подрібнені продукти з чаші подрібнювача в інший посуд.

Очищення

Очищайте моторну частину (A) і верхню частину подрібнювача (E) лише вологою тканиною. Верхню частину подрібнювача (a) можна промивати під краном. Однак не слід занурювати його у воду. Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

При обробці кольорових харчових продуктів (наприклад, моркви), пластмасові частини пристрою можуть офарблюватися. Протріть ці частини рослинною олією перед укладанням їх у посудомийну машину.

Допоміжні приналежності

(можна купити в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах)
 HC-300: Високошвидкісний подрібнювач, ідеальний для подрібнення трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.

Рецепти

Майонез (використовуйте вал ножа)

200–250 мл рослинної олії,

1 яйце (жовток і білок),

1 ст. ложку лимонного соку або оцту, сіль і перець, за смаком.

Помістіть всі компоненти в мірну склянку згідно з вищевказаним порядком. Помістіть блендер на дно мірної склянки. Натисніть вимикач (C), тримайте блендер у цій позиції доти, доки олія не

перетвориться на емульсію. Після цього, не виключаючи апарат, повільно переміщайте його догори та вниз, доки весь майонез не буде добре перемішаний.

Соус Авокадо (скористайтесь подрібнювачем)

Подрібніть 1 зубок часнику,

Додайте 2 зрілих авокадо (розрізані на

4 частини, без кісточки),

1 ст. ложку лимонного соку

1 ст. ложку маслинової олії

150 мл йогурту

1/2 чайної ложки цукру, сіль і перець.

Використовуючи вимикач (C), змішуйте приблизно 1 хвилину.

Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Даний виріб відповідає всім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі - вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, ІЕС 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1. та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

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

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، ترجو



عدم التخلص منه مع القمامة المنزلية، بل يمكن التخلص منه في مراكز خدمة وصيانة براون أو في مواقع التجميع المخصصة لذلك في بلد

الضمان

يغطي هذا الضمان كل الدول التي يتم تزويد هذا الجهاز إليها سواء بواسطة شركة براون أو موزعها المعتمد وحيثما لا توجد قيود على الإستيراد أو أية قوانين أخرى تعيق أو تمنع تقديم الخدمة بموجب الضمان. لا تؤثر الخدمة المقدمة بموجب الضمان على تاريخ انتهاء مفعول الضمان. ينتهي الضمان على القطع أو الأجهزة المستبدلة بأكملها عند انتهاء مفعول هذا الضمان. في حال المطالبة بموجب هذا الضمان، يجب تقديم الجهاز بأكمله (وحدة الشحن والمقبض) مع بطاقة الضمان السارية المفعول الى البائع، أو يمكنك إرسال الجهاز وبطاقة الى أقرب مركز لخدمة عملاء براون. جميع المطالبات الأخرى، بما فيها المتعلقة بالأضرار الناتجة عن هذا الضمان، مرفوضة إلا إذا كانت مسؤوليتنا إلزامية قانونياً. المطالبات الناتجة عن اتفاقية البيع مع البائع لا تتأثر بهذا الضمان.

نحن نعطي ضماناً على المنتج لمدة عامين كاملين من تاريخ الشراء. خلال فترة الضمان، سنزِيل مجاناً أي خلل في الجهاز ناتج عن عيوب في المواد أو التصنيع إما بإصلاح القطع أو استبدالها أو باستبدال الجهاز كله حسب ما نراه مناسباً. هذا الضمان لا يعطي التلف الناتج عن سوء الإستعمال (التشغيل بالتيار/الفولتاج الكهربائي غير الصحيح، وصل الجهاز الى مصدر طاقة غير مناسب، الكسر)، الإهتراء الطبيعي وأي خلل يكون تأثيره تافهاً على قيمة أو عمل الجهاز. يصبح الضمان لاغياً إذا تم إصلاح الجهاز بواسطة أشخاص غير مصرحين بذلك وفي حال عدم استعمال قطع براون الأصلية. يصبح الضمان ساري المفعول عند تثبيت تاريخ الشراء بوضع ختم البائع وتوقيعه على بطاقة الضمان وبطاقة التسجيل.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992. Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 – تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

طريقة تشغيل الفراما

- (a) علية سرعات الفراما
- (b) الشفرة
- (c) وعاء الفراما
- (d) حلقة مضادة للانزلاق

الفراما مناسبة لفرم الخوم والجينة والبصل والأعشاب والثوم والجزر والجوز واللوز الخ.
عند فرم مأكولات صلبة (مثل الجينة القاسية) استعملي مفتاح التشغيل/الإيقاف ©.
ملاحظة: لا تقربي المأكولات الصلبة جداً مثل جوزة الطيب والين والحبوب الأخرى.

قبل الفرمة ...

- قطني اللحم أولاً، الجينة، البصل، الثوم، الجزر (راجعى دليل التحضير في الصفحة 5).
- انزعي العيدان من الأعشاب وغلّاف المكسرات الخارجية.

- انزعي العظام والشوائب من اللحم.

- ١ - تنبيه: انزعي غطاء الشفرة (b) البلاستيكي بعناية. الشفرة حادة جداً! امسكها من الجزء العلوي البلاستيكي دائماً. تأكد دائماً من وضع وعاء الفرمة فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (d).

٢ - ضعي المأكولات في وعاء الفراما.

٣ - ضعي علية السرعات (a) على وعاء الفراما.

٤ - أدخل جزء المحرك (A) في علية السرعات حتى ينطبق في مكانه.

٥ - اضغطي المفتاح (B) أو © لتشغيل الفراما. خلال التحضير، امسكي بجزء المحرك بيد واحدة ووعاء الفراما باليد الأخرى.

٦ - بعد الاستعمال، أدري جزء المحرك (A) لئزعه من علية السرعات.

٧ - ثم انزعي علية السرعات.

٨ - انزعي الشفرة بعناية.

٩ - أخرجي الطعام المحضر من وعاء الفراما.

التنظيف

نظني جزء المحرك (A) وعلية سرعات الخفافة (F) بقطعة رطبة من القماش فقط. يمكن غسل علية السرعات (A) تحت صنوبر الماء ولكن لا تغسهما في الماء.

يمكن تنظيف كافة الأجزاء الأخرى في غسالة الأطباق.

عند تحضير أطعمة تحتوي على ألوان (كالجزر مثلاً)، قد تتلون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسحي الأجزاء بزيوت نباتي قبل وضعها في غسالة الأطباق.

الإكسسوارات

(تتوفر لدى مراكز خدمة براون، ليس في كل دولة)
الفراما عالية السرعة: HC-300 مثالية للأعشاب والبصل والثوم والفليفلة والمكسرات الخ.

أمثلة وصفات

المايونيز (استعملي عمود الخلاط)

٢٠٠ - ٢٥٠ مل زيت طعام،

بيضة واحدة (الصفار والبياض)،

ملعقة صغيرة من عصير الليمون أو الخل، ملح وفلفل حسب الرغبة.

ضعي كافة المحتويات في القدر حسب ترتيب المقادير.

أدخلي الخلاط اليدوي إلى قاعدة القدر. اضغطي المفتاح ©، وحافظي على الخلاط بهذه الوضعية حتى يستحلب الزيت. ثم حرّكي الخلاط إلى أعلى وإلى أسفل ببطء ودون إيقاف التشغيل، حتى يصبح المايونيز متجانساً تماماً.

صلصة الأفوكادو (استعملي الفراما)

افرمي قطعة ثوم واحدة،

أضيفي قطعتين من الأفوكادو (مربعات، بدون البذور)،

ملعقة صغيرة من عصير الليمون،

ملعقة زيت زيتون،

١٥٠ مل من اللبن،

نصف ملعقة سكر، ملح وفلفل. باستعمال المفتاح

© اخلطي المزيج لدقيقة واحدة.

هذه المادة قابلة للتغيير بدون إشعار.

إن منتجائنا مصمّمة لتلبية أقصى الرغبات المتعلقة بالنوعية والوظيفة والشكل الخارجي. نتمنى لك متعة كبيراً بجهازك الحديد براون. قبل الإستعمال لأول مرة، اقرأ إرشادات الإستعمال بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

تنبيه

يرجى قراءة كافة تعليمات الاستعمال بعناية قبل استخدام الجهاز.



- رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه بدون مراقبة وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- إن الأجهزة ليست معدة للإستعمال من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية المحدودة إلا إذا كانوا تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم. بصفة عامة، فإننا نوصي أن تحفظ بعيداً عن متناول أيدي الأطفال مع المراقبة لضمان عدم لعبهم بها.

- لا تضعي جزء المحرك (A) أو علبه سرعات الخفاقة (F) تحت ماء الصنبور أو تغسهما في الماء.
- تتطابق أجهزة براون الكهربائية مع مقاييس السلامة. يجب القيام بأعمال الإصلاح وتبديل السلك الكهربائي بواسطة فنيين مؤهلين. قد يشكل القيام بأعمال الإصلاح من قبل أشخاص غير مؤهلين خطراً على مستخدم الجهاز.
- قبل القيام بتوصيل التيار، تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي المبينة على الجهاز مع تلك الموجودة بمنزلك.

- تم تصميم الجهاز لتحضير الكيماز المنزلية العادية.
- لا يمكن استخدام كل من القدح (E) ولا وعاء الفرم (C) في فرن المايكروويف.

الوصف

(A) جزء المحرك

(B) مفتاح التشغيل / الإيقاف (السرعة 1)

(C) مفتاح التشغيل / الإيقاف (السرعة 2)

(D) عمود الخلاط

(E) قرح قياس الكيماز مع غطاء محم

(F) علبه سرعات الخفاقة

(G) الخفاقة

(H) الفرملة («CA»)

طريقة تشغيل الخلاط اليدوي

- الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير الصلصات والشوربات والمايونيز وطعام الأطفال وكذلك لمزج المشروبات وكوكيتيل الحليب.
- 1 - أدخل جزء المحرك (A) في عمود الخلاط (D) حتى ينطبق في مكانه.
 - 2 - ضعي الخلاط اليدوي في عمق الوعاء، ثم اضغط المفتاح (B) أو (C).
 - 3 - بعد الاستعمال، أديري عمود الخلاط لنزعه من جزء المحرك.
- يمكنك تشغيل الخلاط في قرح قياس الكيماز (E) أو في وعاء أديري. عند الخلط مباشرة في وعاء الطهي على النار، ارفعي الوعاء عن النار أولاً لحماية الجهاز من الحرارة الزائدة.

طريقة تشغيل الخفاقة

- استخدمي الخفاقة فقط لحقق الكريمة وبياض البيض ومزج مكونات الحلويات.
- 1 - أدخل الخفاقة (G) في علبه سرعات الخفاقة (F) ثم أدخل جزء المحرك (A) في علبه السرعات حتى ينطبق في مكانه.
 - 2 - ضعي الخفاقة في عمق الوعاء، ثم اضغطي المفتاح (B) (السرعة 1) للتشغيل.
 - 3 - بعد الاستعمال، أديري علبه سرعات الخفاقة لنزعه من جزء المحرك. ثم اسحبي الخفاقة من علبه السرعات.

لمحصول على أفضل النتائج

- لا تستعملي القدح (E) ولكن استعملي وعاء أوسع.
- استعملي المفتاح (B) (السرعة 1) فقط لتشغيل الخفاقة.
- حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط.
- احفقي كمية لغاية ٤٠٠ مل من الكريمة المبردة كحد أقصى (تحتوي على ٣٠٪ دسم كحد أدنى، بدرجة حرارة ٤-٨ مئوية).
- احفقي كمية لا تتجاوز بياض ٤ ببيضات.

