

# BRAUN

Multiquick® 5  
Minipimer® 5

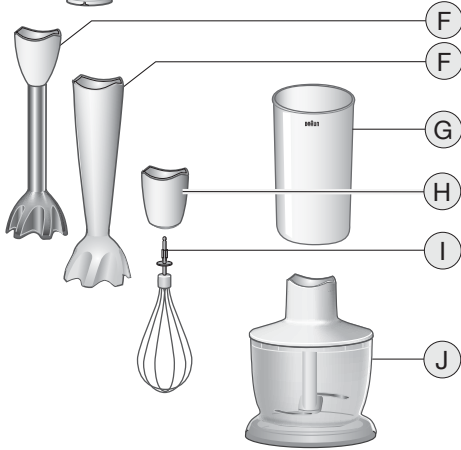
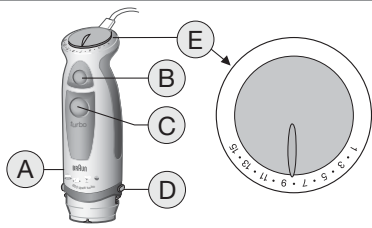
MR 500 Soup  
MR 530 Pesto  
MR 530 Bolognese  
MR 530 Sauce  
MR 530 Baby



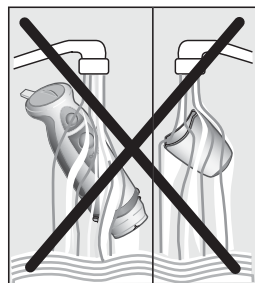
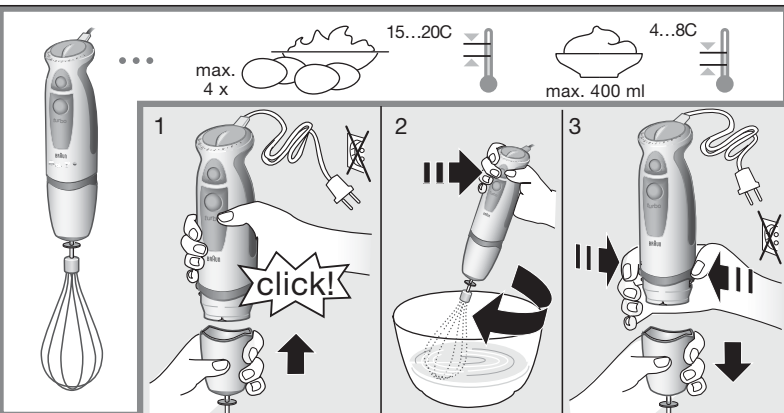
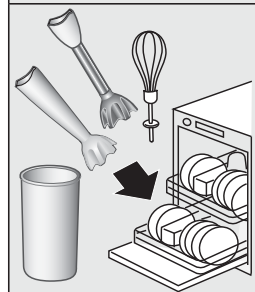
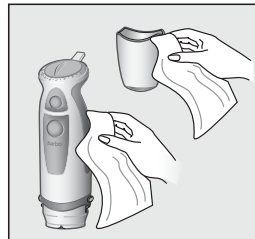
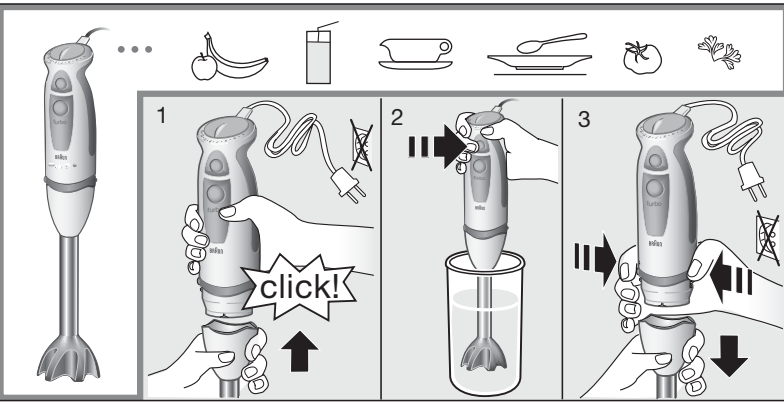
Deutsch	6
English	8
Français	10
Español	13
Português	15
Italiano	18
Nederlands	20
Dansk	23
Norsk	25
Svenska	27
Suomi	29
Polski	31
Český	34
Slovenský	37
Magyar	39
Hrvatski	42
Slovenski	44
Türkçe	46
Română (MD)	48
Ελληνικά	50
Русский	53
Українська	56
عربي	63

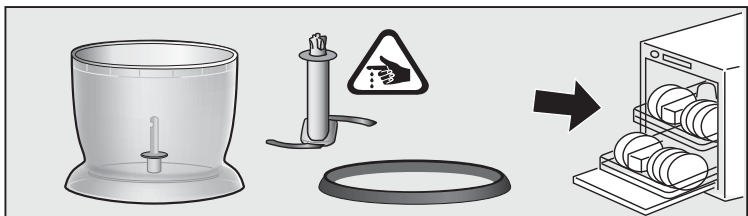
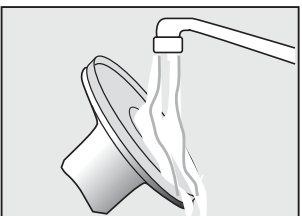
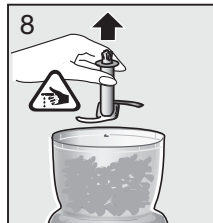
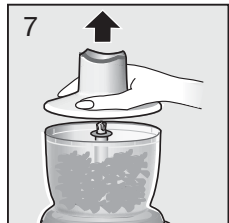
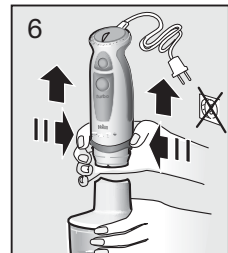
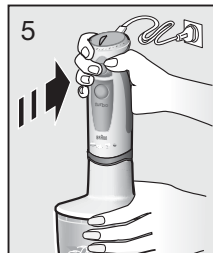
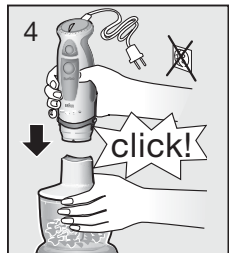
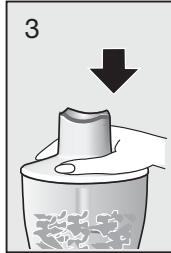
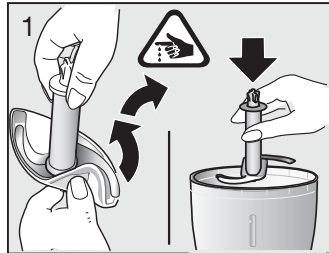
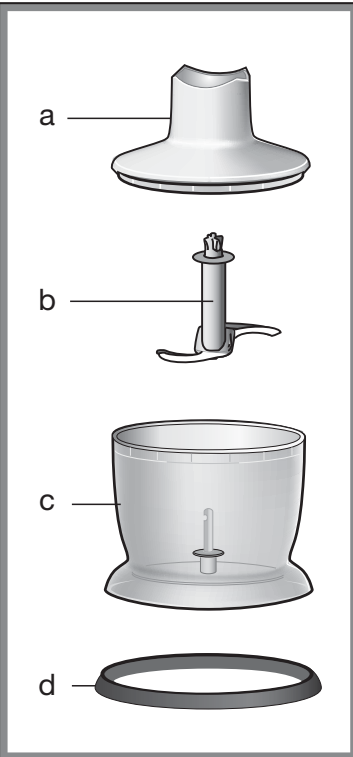
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany





	MR 500 Soup	MR 530 Pesto	MR 530 Bolognese	MR 530 Sauce MR 530 Baby
	•	•		•
	•	•	•	•
		•	•	•






	1cm	Parmesan 1cm						
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 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec 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.

## 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 für den Schlagbesen (H) 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 (G) noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowelleneeignet.

## Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
- (C) Turbo-Schalter
- (D) Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- (E) Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- (F) Pürierstab
- (G) Messbecher
- (H) Getriebeteil für Schlagbesen
- (I) Schlagbesen
- (J) Zerkleinerer

## Einstellen der Geschwindigkeit

Wird Schalter (B) betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (E). Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Schalter (C). Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

- Stabmixer 1...turbo
- Zerkleinerer 1...turbo
- Schlagbesen 1...15

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

- Motorteil (A) auf den Pürierstab (F) setzen und einrasten lassen.
- Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
- Zum Abnehmen des Pürierstabes die beiden Drucktasten (D) drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer im Messbecher (G) 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.

- Schlagbesen (I) in das Getriebeteil (H) stecken und anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
- Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) einschalten.
- Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (D) drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

### Für beste Ergebnisse:

- Benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

### Schlagsahne

Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C). Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

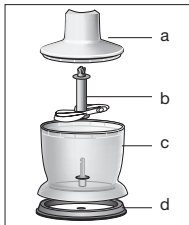
## Eischnee

Maximal 4 Eiweiß schlagen.

Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe 7) und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe 15.

## So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

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



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

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z. B. harter Käse) den Turbo-Schalter ©.

### Bitte beachten:

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

### Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5)
  - Stiele und Nuss-Schalen entfernen
  - alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.
1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaff anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, dann herunterdrücken, bis es einrastet. Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring (d) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
  2. Das Gut einfüllen.
  3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
  4. Das Motorteil (A) auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.
  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 dem Gebrauch Drucktasten (D) drücken und das Motorteil abnehmen.
  7. Getriebe abnehmen.
  8. Messer vorsichtig herausnehmen.
  9. Dann das Gut ausleeren.

## Reinigung

Das Motorteil (A) und das Getriebeteil für den Schlagbesen (H) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer

kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Das Getriebe (a) jedoch nicht ins Wasser tauchen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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)

- BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.
- HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

## Rezept-Beispiele

### Mayonnaise (Stabmixer 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 den Turbo-Schalter © 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.

### Eiscreme (Zerkleinerer verwenden)

100 g tiefgekühlte Himbeeren

10 g Puderzucker

80 g Sahne

Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter © drücken und ca. 30 Sekunden pürieren. Sofort servieren.

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.




# English

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, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (H) 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 printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (G), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

## Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) Turbo switch
- (D) Buttons for releasing the working parts
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Measuring beaker
- (H) Whisk gear box
- (I) Whisk
- (J) Chopper

## Setting the speed

When activating switch (B), the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator (E). The higher the setting, the faster the chopping results.

However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on the application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	1...15

## 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 milkshakes.

- Insert the motor part (A) into the blender shaft (F) until it locks.
- Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch (B) or the turbo switch (C).
- To release the blender shaft after use, press buttons (D) and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker (G), and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take 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.

- Insert the whisk (I) into the whisk gear box (H), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
- Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.
- To release, press buttons (D) and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

### For best results:

- Do not use the beaker (G), but a wider bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

### Whipped cream

Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).

Start with a low speed setting (1) and while whipping, increase the speed to setting 15.

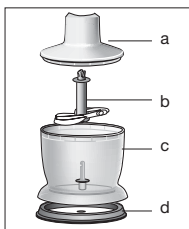
### Egg snow

Only whip up to 4 egg whites.

Start with a medium speed setting (7) and while beating, increase the speed to setting 15.

## 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.

For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the on/off turbo switch ③.

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

### Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 5)
- remove stalks from herbs, un-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.

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 ① into gear box (a) until it locks.
5. Press switch ② or ③ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press buttons ④ to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Then remove the processed food from the chopper bowl.

## Cleaning

Clean the motor part ① and the whisk gear box ⑤ with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water.

All other parts can be cleaned in the dish-washer. 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)

- BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.
- HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

## Recipe examples

### Mayonnaise (use handblender)

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 the turbo switch ③, 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.

### Ice cream (use chopper)

10 g raspberries (deep-frozen)

10 g powdered sugar

80 g cream

Put all ingredients into the jar, press the turbo switch ③ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

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 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, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité.  
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur **A** ni le système d'entraînement du fouet **H** sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ni le bol mesureur **G** ni le bol hachoir **C** ne peuvent être utilisés au four à micro-ondes.

## Description

- A** Bloc moteur
- B** Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
- C** Touche turbo
- D** Bouton de déverrouillage des accessoires
- E** Variateur de vitesses électronique
- F** Pied mixeur
- G** Bol mesureur avec couvercle hermétique
- H** Système d'entraînement du fouet
- 1** Fouet métal
- 2** Bol hachoir

## Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt **B**, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique **E**. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo **C**. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

- Pied mixeur 1...turbo
- Bol hachoir 1...turbo
- Fouet métal 1...15

## Comment utiliser votre mixeur

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

- Insérez le bloc moteur **A** dans le pied mixeur **F** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
- Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt **B** ou la touche turbo **C**.
- Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons **D** et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur **G**, aussi bien que dans d'autres récipients.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

## Comment utiliser le fouet métal

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

- Insérez le fouet métal **1** dans le système d'entraînement du fouet **H**, puis insérez le bloc moteur **A** dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt **B** pour le faire fonctionner.
- Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur les boutons **D** et retirez-le du système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

### Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas utiliser le verre-doseur ©, mais un bol plus grand.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

### Crème fouettée

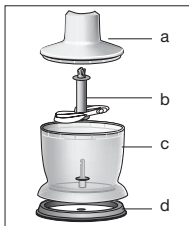
Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4-8 °C). Commencez à vitesse basse (1), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

### Oeufs en neige

Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois. Commencez à vitesse moyenne (7), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

## Comment utiliser l'accessoire bol hachoir

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Couteau
- (c) Bol hachoir
- (d) Anneau antidérapant



Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes...

Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utilisez la touche turbo ©.

### Remarque :

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

### Avant de hacher ...

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir tableau page 5).
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Attention : Retirer avec précaution la protection plastique du couteau (b). Le couteau est très affûté ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (d) est bien attaché au bol hachoir.

2. Mettez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur (A) dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton (B) ou (C) 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 l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc moteur.
7. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution.
9. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir.

## Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (H) avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement du bol hachoir (a) peut être rincé sous l'eau du robinet. Mais ne plongez pas le système d'entraînement (a) dans l'eau. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

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 ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

## Accessoires

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

- BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.
- HC : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc ...

## Exemple de recette

### Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200 - 250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre

Mettez tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utilisez la touche turbo ©) jusqu'à

ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

#### Crème glacée (utilisez le bol hachoir)

100 g de framboises (congelées)

10 g de sucre en poudre

80 g de crème liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo © et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

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.

A 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.




# Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

## Atención

**Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.**

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Desenchufe su batidora **siempre** que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo del motor **(A)** y la caja de engranajes del batidor metálico **(H)** bajo el agua corriente ni los sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- 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 producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso mezclador/medidor **(G)** y el recipiente picador **(c)** no son aptos para el microondas.

## Descripción

- (A)** Cuerpo del motor
- (B)** Interruptor de puesta en marcha
- (C)** Botón turbo
- (D)** Botones de expulsión de los accesorios
- (E)** Selector de velocidades
- (F)** Varilla batidora
- (G)** Vaso mezclador/medidor
- (H)** Caja de engranajes del batidor metálico
- (1)** Accesorio batidor metálico
- (J)** Accesorio picador

## Selector de velocidades

Al presionar el interruptor **(B)**, la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades **(E)**. A mayor velocidad, más rápido el picado.

Sin embargo, la velocidad máxima de la batidora sólo puede alcanzarse presionando el botón de máxima potencia (turbo) **(C)**. También puede utilizar este

interruptor para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes selecciones de velocidad:

Varilla batidora	1...turbo
Accesorio picador	1...turbo
Accesorio batidor	1...15

## Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

- Introduzca el cuerpo del motor **(A)** en la varilla batidora **(F)** hasta que encaje.
- Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha **(B)** o el botón de máxima potencia (turbo) **(C)**.
- Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión **(D)** y extraiga la varilla batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor **(G)**, pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

## Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

- Inserte el batidor metálico **(1)** en la caja de engranajes **(H)**. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor **(A)** hasta que encaje.
- Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor **(B)** para ponerlo en marcha.
- Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión **(D)** y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

### Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho en vez del vaso medidor/mezclador **(G)**.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

### Nata montada

Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30 %, 4 – 8 °C)  
Comenzar con un nivel de velocidad bajo (1) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

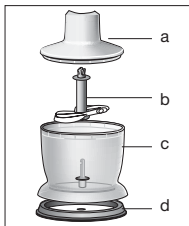
## Claras montadas

Batir hasta 4 claras de huevo.

Comenzar con un nivel de velocidad medio (7) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

## Funcionamiento del accesorio picador

- (a) Cuerpo de engranajes
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picador
- (d) Anillo antideslizante



El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (por ejemplo queso duro), use el botón de máxima potencia (turbo) ©.

Nota: No use el picador para picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, café en grano o cereales.

### Antes del picado ...

- corte la carne, cebolla, queso, ajos, zanahorias (ver tabla en página 5)
  - retire los tallos de las especias, cáscaras de nueces
  - retire huesos, tendones o cartilagos de la carne
1. Cuidado: Retire cuidadosamente la cubierta plástica que cubre la cuchilla (b). ¡La cuchilla está muy afilada! Cójala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente picador (c). Presione hacia abajo hasta que encaje. Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (d) esté colocado bajo el recipiente.
  2. Coloque los alimentos en el recipiente picador.
  3. Cierre el recipiente picador con el cuerpo de engranajes (a).
  4. Inserte el cuerpo del motor (A) en el cuerpo de engranajes (a) hasta que encaje.
  5. Presione los interruptores (B) o (C) para poner el accesorio picador en marcha. Durante el picado, sostenga el cuerpo motor con una mano y el recipiente picador con la otra.
  6. Cuando haya terminado, presione los botones (D) para retirar el cuerpo motor.
  7. A continuación, retire el cuerpo de engranajes.
  8. Retire cuidadosamente la cuchilla.
  9. Finalmente, retire los alimentos procesados del recipiente picador.

## Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (H) únicamente con un paño

húmedo. El cuerpo de engranajes (a) debe aclararse bajo el grifo. No sumerja el cuerpo de engranajes bajo el agua.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

## Accesorios

(disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los países).

- BC: Accesorio picador, diseñado para picar mayores cantidades, para preparar batidos, masas ligeras y para picar cubitos de hielo.
- HC: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

## Ejemplo de receta

### Mayonesa (utilización de la varilla batidora)

200–250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre, sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el botón de máxima potencia (turbo) ©, manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

### Helado (use el picador)

100 g de frambuesas (ultracongeladas)

10 g de azúcar en polvo

80 g de nata líquida

Introduzca todos los ingredientes en la jarra picadora y mézclelos durante aproximadamente 30 segundos presionando el botón de turbo ©. Sírvalo al momento.

Modificaciones reservadas.

Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n<sup>o</sup> 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.


No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.



Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que disfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

## Atenção

**Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.**

-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico (H) baixo de água corrente nem os submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo misturador/medidor (G) o recipiente picador (c) não está apto a ser utilizado no micro-ondas.

## Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor ligar/desligar
- (C) Botão turbo
- (D) Botão de expulsão dos acessórios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Pé da varinha
- (G) Copo misturador/medidor
- (H) Caixa de engrenajens do acessório batedor metálico
- (1) Acessório batedor metálico
- (2) Acessório picador

## Selector de velocidades

Ao pressionar o interruptor (B), a velocidade do motor corresponderá à indicada pelo selector de velocidades (E). A maior velocidade, mais rápido a picar.

A velocidade máxima da varinha só poderá atingir o seu máximo pressionando o botão de potência turbo (C). Também pode utilizar este interruptor para conseguir incrementos de potência pontuais sem ter que usar o selector de velocidades.

Dependendo do tipo de preparação, recomendamos a selecção das seguintes velocidades:

Pé da varinha	1...turbo
Acessório picador	1...turbo
Acessório batedor	1...15

## Funcionamento da varinha mágica

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, mayoneses e comida para bebés ou para misturar bebidas e batidos.

- Introduza o corpo do motor (A) no pé da varinha (F) até encaixar.
- Introduza a varinha mágica num recipiente e pressione o interruptor (B) ou botão de potência turbo (C).
- Para retirar o pé da varinha, pressione no botão de expulsão (D) e extraia-a do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor (G), mas também em qualquer outro recipiente ou panela. Quando utilizar a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobre-aquecimentos.

## Funcionamento do acessório batedor metálico

Utilize o acessório batedor metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses ou sobremesas.

- Introduza o batedor metálico (1) na caixa de engrenajens (H). De seguida introduza-os no corpo do motor (A) até que encaixe.
- Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor (B) para começar a funcionar.
- Para retirar o acessório batedor, pressione no botão de expulsão (D) e retire-o do corpo de engrenajens. De seguida separe o batedor metálico do corpo de engrenajens.

Para obter óptimos resultados:

- Não utilize o copo misturador/medidor (G), mas sim um recipiente mais largo.

- Movimento o Acessório batedor metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinándolo ligeiramente.

### Natas batidas

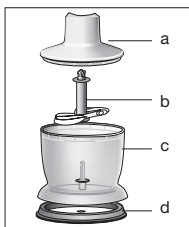
Bater um máximo de 400 ml de nata muito fria (30 % de conteúdo mínimo de gordura, 4 – 8 °C) Iniciar com um nível de velocidade baixo (1) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

### Claras em castelo

Bater no máximo 4 claras de ovo. Iniciar com um nível de velocidade médio (7) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

## Funcionamento do acessório picador

- (a) Corpo de engrenajens
- (b) Lâmina
- (c) Recipiente picador
- (d) Base anti-deslizante



O acessório picador está desenvolvido para picar carne, queijo, cebola, especiarias, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para picar alimentos duros (por exemplo queijo duro), use o botão de potência turbo (C).

**Nota:** Não utilize o picador para picar alimentos extremamente duros como cubos de gelo, nóz moscada, café em grão ou cereais.

### Antes de picar ...

- corte a carne, cebola, queijo, alhos, cenouras (ver tabela na página 5)
  - retire os talos das especiarias e as cascas das nozes
  - retire ossos, tendões e cartilagens da carne
1. Cuidado: Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (b). A lâmina é muito afiada! Retire-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (c). Pressione para baixo até encaixar. Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (d).
  2. Coloque os alimentos no recipiente picador.
  3. Feche o recipiente picador com o corpo de engrenajens (a).
  4. Introduza o corpo do motor (A) no corpo de engrenajens (a) até encaixar.
  5. Pressione os interruptores (B) ou (C) para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a picagem, segure o corpo do motor com uma mão enquanto a outra deverá estar a segurar o recipiente picador.
  6. Quando terminar, pressione nos botões (D) para retirar o corpo do motor.

7. De seguida, retire o corpo de engrenajens.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador.

## Limpeza

Limpe o corpo do motor (A) e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico (H) unicamente com um pano húmido. Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça.

Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex: cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocálos na máquina de lavar loiça.

## Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

- BC: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.
- HC: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

## Exemplo de receita

### Mayonesa (utilizando o pé da varinha)

200-250 ml de óleo  
1 ovo  
1 colher de sumo de limão ou de vinagre, sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o botão de potência turbo (C)) e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonesa se encontre cremosa e suave.

### Gelado (use o picador)

100 g de framboesa (congeladas)  
10 g de açúcar em pó  
80 g de natas

Colocar todos os ingredientes na taça, pressionar o botão turbo (C) e bater durante 30 segundos. Servir de imediato.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.






Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design.

Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

## Attenzione

**Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.**

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) né l'attacco per frusta (H) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere (G) e la ciotola (c) non sono adatti all'uso nei forni a microonde.

## Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto interruttore acc./speg. per velocità variabile
- (C) Tasto velocità (turbo)
- (D) Tasto di sgancio
- (E) Regolatore della velocità
- (F) Gambo frullatore
- (G) Bicchiere graduato
- (H) Attacco per frusta
- (1) Frusta
- (2) Tritatutto

## Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore (B) la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità (E). Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo.

Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo (C). La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Velocità 1... turbo per funzioni base del frullatore

Velocità 1... turbo per il tritatutto

Velocità 1... 15 per la frusta

## Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

- Inserire il gambo frullatore (F) nel motore (A) finché non si blocca.
- Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) o il tasto turbo (C) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
- Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni (D) e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia.

Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

## Come usare la frusta

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

- Inserire la frusta (1) nell'attacco (H), poi inserire il motore (A) nell'attacco finché si blocca.
- Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto (B) per la lavorazione.
- Per smontare, premere il tasto (D) e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Non utilizzate il bicchiere graduato (G), ma un contenitore più ampio.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.

Panna montata

Montare fino a 400 ml di panna fresca

(30 % di grasso minimo, 4 - 8 °C).

Cominciare con una velocità bassa (1) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

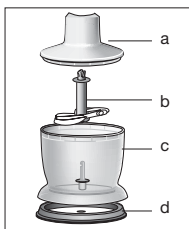
Albume a neve

Montare fino a 4 chiare d'uovo.

Cominciare con una velocità media (7) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

## Come utilizzare il tritatutto

- (a) Attacco per tritatutto
- (b) Lama
- (c) Ciotola
- (d) Base antiscivolo



Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc. Per tritare cibo duro (es. formaggio duro) utilizzare il tasto turbo ©.

**NB.** Non tritare cibo estremamente duro quale cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

### Prima di tritare ...

- pre-tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote (vedere tabella pag. 5)
- rimuovere la buccia e sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

1. Attenzione: Togliete il coprilama (b) in plastica dal blocco coltelli. Il blocco coltelli è molto affilato! Maneggiare sempre dalla parte superiore in plastica. Mettere la lama nel perno centrale della ciotola tritatutto (c) spingetelo verso il basso finché si blocca. Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
3. Mettere l'attacco (a) sulla ciotola tritatutto.
4. Inserire l'attacco (a) del tritatutto sul corpo motore Ⓐ finché non si blocca.
5. Premere il tasto interruttore Ⓑ o © per far funzionare il tritatutto. Durante il funzionamento tenere il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
6. Dopo l'uso premere i bottoni Ⓓ per rimuovere il corpo motore.
7. Rimuovere quindi l'attacco.
8. Rimuovere con attenzione la lama.
9. Rimuovere quindi il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto.

## Pulizia

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per frusta Ⓜ solo con un panno umido. L'attacco per tritatutto (a) può essere sciacquato sotto il rubinetto. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

## Accessori

(disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

- BC: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.
- HC: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

## Esempio di ricetta

### Mayonnaise (usare il frullatore)

200 – 250 ml di olio

1 uovo

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto

Sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto turbo © e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

### Gelato (usare il tritatutto)

100 g di lamponi (surgelati)

10 g di zucchero in polvere

80 g di panna

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo © e frullare per 30 secondi. Servire subito.

Salvo cambiamenti.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

## Let op

**Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.**

-  De messen zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achter-laat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Het motorgedeelte (A) en het tandwielgedeelte van de garde (H) niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.
- 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 gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- Noch de maatbeker (G) noch de snijkom (C) is geschikt voor gebruik in de magnetron.

## De verschillende onderdelen

- (A) Motorgedeelte
- (B) Aan/uit-schakelaar voor variabele snelheid
- (C) Turbo knop
- (D) Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- (E) Snelheidsregelaar
- (F) Steel van staafmixer
- (G) Maatbeker
- (H) Tandwielgedeelte voor garde
- (I) Garde
- (J) Snij-hulpstuk

## Het instellen van de snelheid

Als de schakelaar (B) wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar (E). Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien. De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turbo knop (C) in te drukken. U kunt de turbo knop ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staafmixer	1...turbo
Snij-hulpstuk	1...turbo
Garde	1...15

## De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

- Steek het motorgedeelte (A) in de steel van de mixer (F) totdat het vastklikt.
- Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar (B) of de turbo knop (C).
- Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen (I) ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

## De bediening van de garde

De garde dient alleen gebruikt te worden voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

- Steek de garde (I) in het tandwielgedeelte (H). Vervolgens steekt u het motorgedeelte (A) in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
- Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas schakelaar (B) in om het apparaat aan te zetten.
- Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen (I) ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor het beste resultaat is het raadzaam:

- Gebruik niet de maatbeker (G), maar een brede schaal/kom.

- Beweeg de garde met de klok mee, en houd deze enigszins schuin.

### Slagroom

Klop maximaal 400 ml gekoelde slagroom

(min. 30 % vet, 4 – 8 °C)

Start met een lage snelheid (1) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

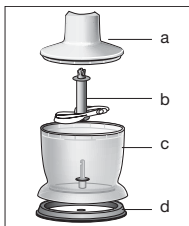
### Eiwit

Klop niet meer dan 4 eiwitten tegelijkertijd.

Start met een gemiddelde snelheid (7) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

## De bediening van het snij-hulpstuk

- (a) Tandwielgedeelte voor snij-hulpstuk
- (b) Mes
- (c) Snijskom
- (d) Anti-slijpring



Het snij-hulpstuk is bij uitstek geschikt voor het snijden van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, worteltjes, walnoten, hazelnoten, amandelen etc. Voor het snijden van harde voedingsmiddelen (bijvoorbeeld harde kaas) kunt u de turbo knop © gebruiken.

**N.B.:** Snijd geen extreem harde producten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

### Voor u begint met snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook en worteltjes alvast in kleine stukken (zie tabel op bladzijde 5)
- verwijder steeltjes van kruiden en ontdoe de noten van hun schaal
- ontdoe vlees van botten, pezen en kraakbeen.

1. Voorzichtig: Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (b). Het mes is zeer scherp!  
Pak het altijd bovenaan bij het plastic vast. Schuif het mes over de pin midden in de snijskom (c). Druk het naar beneden totdat het vastklikt. Zorg er altijd voor dat de anti-slijpring (d) aan de hakkom bevestigd is.
2. Doe de voedingsmiddelen in de snijskom.
3. Plaats het tandwielgedeelte (a) op de snijskom.
4. Steek het motorgedeelte (A) in het tandwielgedeelte (a) totdat dit vastklikt.
5. Om te beginnen met snijden, drukt u op schakelaar (B) of (C). Tijdens het snijden houdt u met de ene hand het motorgedeelte vast en met de andere de snijskom.
6. Na gebruik drukt u op de knoppen (D) om het motorgedeelte los te klikken.

7. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte.
8. Haal daarna voorzichtig het mes uit de snijskom.
9. Tenslotte haalt u het fijngehakte voedsel eruit.

## Schoonmaken

Het motorgedeelte (A)/tandwielgedeelte van de garde (H) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd.

Het tandwielgedeelte voor het snij-hulpstuk (a) kan onder de kraan worden afgespoeld. Het tandwielgedeelte niet onderdompelen in water. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld worteltjes) kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

## Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

- BC: Extra snijstuk, bij uitstek geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden, maar ook voor het bereiden van milkshakes en luchtig deeg en voor het fijnmalen van ijsblokjes.
- HC: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

## Recept voorbeeld

### Mayonaise (met staafmixer)

200 – 250 ml olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

naar smaak zout en peper toevoegen

Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker. Houd de turbo knop © ingedrukt totdat het geheel goed vermengd is; beweeg de staafmixer hierbij niet. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat er een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

### Ijs (gebruik hakmolen)

100 g frambozen (bevroren)

10 g poedersuiker

80 g room

Doe alle ingredienten in de beker, druk op de turbo knop © en mix ongeveer 30 seconden. Meteen serveren.

Bovenstaande kan worden gewijzigd zonder dit kenbaar te maken.

Dit apparaat voldoet aan de ECrichtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.


Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for dit nye Braun apparat.

## Vigtigt

**Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.**

-  Knivene er meget skarpe! Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag **altid** stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Hold aldrig motordelen **(A)** eller tilbehøret til piskeris/mixer **(H)** under rindende vand. De må heller ikke dyppes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Hverken bægeret **(G)** eller hakkeskålen **(C)** kan bruges i mikroovn.

## Beskrivelse

- (A)** Motordel
- (B)** Kontakt (tænd/sluk)
- (C)** Turboknap
- (D)** Udløserknop til tilbehør
- (E)** Hastighedsvælger
- (F)** Blenderskaft
- (G)** Målebæger
- (H)** Tilbehør til piskeris/mixer
- (I)** Piskeris
- (J)** Hakker

## Indstilling af hastighed

Når knappen **(B)** aktiveres, svarer hastigheden til, hvad hastighedsindstillingen **(E)** er sat på. Jo højere indstilling, des hurtigere resultat.

Den maksimale hastighed kan imidlertid kun opnås ved at trykke på turboknappen **(C)**. Du kan også bruge turboknappen til korte, kraftige pulseringer uden at skulle indstille hastighedsknappen.

Afhængig af tilbehøret foreslår vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1...turbo
Hakker	1...turbo
Piskeris	1...15

## Brug af håndblender

Håndblenderen er velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og baby mad samt til drinks og milkshakes.

- Sæt motordelen **(A)** på blenderskaftet **(F)**, så det låser.
- Placer blenderen i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten **(B)** eller turboknappen **(C)**.
- Tryk på udløserknappen **(D)** for at frigøre håndblenderen.

Håndblenderen kan bruges i såvel målebægeret som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

## Brug af piskeris

Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggehvider, sukkerbrødsdej samt færdigblandede desserter.

- Sæt piskeriset **(I)** ind i tilbehørsdelen **(H)**. Sæt derefter motordelen **(A)** på blenderskaftet **(F)**, til det låser.
- Placer piskeriset i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten **(B)**.
- Tryk på udløserknappen **(D)** for at frigøre tilbehørsdelen. Træk derefter piskeriset ud af tilbehørsdelen.

### Sådan opnås det bedste resultat:

- Brug ikke målebægeret **(G)**, men en bredere skål.
- Hold piskeriset let på skrå og bevæg det med uret.

### Flødeskum

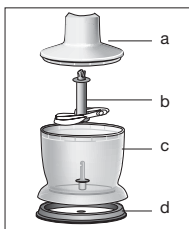
Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4 – 8 °C). Start på lav hastighed (1) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

### Marengs

Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen. Start på middel hastighed (7) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

## Brug af hakketilbehør

- (a) Overdel
- (b) Knivindsats
- (c) Hakkeskål
- (d) Anti-slip-ring



Hakkeren er velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc.

Brug turboknappen © ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

**NB:** Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. isterninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

### Før du begynder at hakke ...

- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker (se tabel side 5)
- fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne
- fjern ben, sener og bruske fra kødet.

1. Vigtigt: Fjern forsigtigt plastikbeskyttelsen fra kniven (b). Kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c). Tryk den ned, indtil den låser. Sørg altid for, at anti-slip-ringen (d) er monteret på hakkeskålen.
2. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
3. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
4. Sæt motordelen (A) på overdelen (a), indtil den låser.
5. Tryk på kontakten (B) eller (C). Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.
6. Tryk på knap (D) efter brug for at fjerne motordelen.
7. Fjern derefter overdelen.
8. Tag forsigtigt kniven op.
9. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen.

## Rengøring

Rens motordelen (A) og tilbehøret til piskeris/mixer (H) med en fugtig klud. Overdelen (a) kan skylles under rindende vand. Overdelen (a) må ikke komme i vand. Alle andre dele tåler maskinopvask.

Fødevarer, som indeholder meget farve (f.eks. gulerødder), kan misfarve plasticdelene. Smør disse med vegetabilsk olie, inden de sættes i opvaske-maskinen.

## Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

- BC: hakketilbehør, ideel til hakning af større mængder, milkshakes, let dej samt til at knuse isterninger.
- HC: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

## Opskriftseksempel

### Mayonnaise (brug håndblender)

200 – 250 ml olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike

Salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i bunden af bægeret. Tryk på turboknappen © og hold håndblenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

### Iscreme (brug hakker)

100 g ribs (dybfrosne)

10 g puddersukker

80 g fløde

Kom alle ingredienser i skålen, tryk på turboknappen © og blend i ca. 30 sek. Server straks.

Ret til ændringer forbeholdes.

Denne anordning er i overensstemmelse med EC direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Service-center eller passende, lokale opsamlingssteder.



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

## Advarsel

**Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.**

-  Knivbladene er meget skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.
- Trekk **alltid** ut kontakten når produktet forlattes uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Motordelen (A) og girkopling for visp (H) skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstillende gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Miksebegeret (G) og hakkeballen (c) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/av bryter for regulerbar hastighet
- (C) Turbobryter
- (D) Knapper for å frigjøre delene
- (E) Regulerbar hastighetskontroll
- (F) Blandestav
- (G) Miksebeger
- (H) Girkopling for visp
- (I) Visp
- (J) Hakkertilbehør

## Regulering av hastighet

Når bryteren (B) aktiveres, vil hastighet for tilberedning korrespondere med innstilling av den regulerbare hastighetskontrollen (E). Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat.

Likevel, maksimum hastighet for tilberedning oppnås kun ved å trykke inn turbobryteren (C). Du kan også

bruke turbobryteren til korte kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

Avhengig av utstyret som brukes, anbefaler vi følgende innstillinger av hastighet:

Stavmikser	1...turbo
Hakkertilbehør	1...turbo
Visp	1...15

## Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake.

- Sett motordelen (A) på blandestaven (F) til den går i lås.
- Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (B) eller turbobryteren (C).
- Trykk på knappene (D) for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

## Hvordan du bruker vispetilbehøret

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

- Monter vispen (I) i girkopling for vispen (H), monter deretter motordelen (A) i girkoplingen slik at den låses på plass.
- Plasser vispen i en bolle, og først da trykkes bryteren (B) inn for bruk.
- For frigjøring, trykk på knappene (D) og dra av girkoplingen. Deretter trekkes vispen ut av girkoplingen.

### For beste resultater:

- Bruk ikke miksebegeret (G) men en vid arbeidsbolle.
- Beveg vispen i klokkeretningen, mens du holder den lett på skrå.

### Pisket krem

Ikke pisk mer enn 400 ml kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4 – 8 °C).

Start med lav hastighet (1) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.

### Stivpisket eggehvite

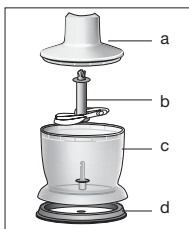
Ikke pisk mer enn fire eggehviter.

Start med middels hastighet (7) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.



## Hvordan du bruker hakketilbehøret

- (a) Girkopling for hakker
- (b) Kniv
- (c) Hakkebolle
- (d) Sklisikker ring



Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svsker etc.

Før hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk turbobryteren ©.

**NB:** Isterninger eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtter, kaffebønner og korn skal ikke hakkes.

### Før hakking ...

- skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter i biter før hakking (se tabell side 5)
- ta av stilker fra urter og fjern skallet på nøtter
- fjern ben, sener og brusks fra kjøtt.

1. Advarsel: Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsetsen (b). Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett knivinnsetsen på senterpinnen i hakkebollen (c). Trykk den ned til den låses. Sørg alltid for at den sklisikre ringen (d) er festet til hakkebollen.
2. Legg ingrediensene i hakkebollen.
3. Sett girkopling (a) på hakkebollen.
4. Sett motordelen (A) i girkoplingen (a) slik at den låses på plass.
5. Trykk på bryteren (B) eller (C) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
6. Etter bruk, trykk knappene (D) for å ta av motordelen.
7. Ta så av girkoplingen.
8. Ta forsiktig ut kniven.
9. Ta så ut den bearbejdede maten fra hakkebollen.

## Rengjøring

Motordelen (A) og girkoplingen for visp (H) skal kun rengjøres med en fuktig klut. Girkopling for hakker (a) kan rengjøres under springen. Girkoplingen (a) skal ikke senkes i vann.

Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Ved tilbereding av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

## Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

- BC: Hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilbereding av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.
- HC: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

## Oppskriftsforslag

### Majones (bruk stavmikseren)

200-250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 spiseskje sitronjuice eller eddik, salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn turbobryteren © og hold stavmikseren i den samme posisjon til oljen emulgerer. Videre, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

### Iskrem (bruk hakketilbehøret)

100 g bringebær (dyprfyste)

10 g melis

1 dl. fløte

Legg alle ingrediensene i muggen, trykk inn turbobryteren © og bland i ca. 30 sekunder. Serveres straks.

Med forbehold om endringer.

Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.



Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Braun produkt.

## Varning

**Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.**

-  Observera att bladen är mycket vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Se **alltid** till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fysisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen (A) eller växelhuset till visp (H) i rinnande vatten. Sänk ej heller dessa delar i vatten.
- Braun elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Måttbägaren (G) och hackskålen (c) klarar ej mikrovågsugn.

## Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) På/Av knapp för variabel hastighet
- (C) Turboknapp
- (D) Knappar för lossande av tillsatsdelarna
- (E) Hastighetsreglage
- (F) Mixerskaft
- (G) Måttskål
- (H) Växelhus till visp
- (I) Visp
- (J) Hacktillsats

## Hastighetsreglering

När du trycker på strömbrytare (B) kommer hastigheten att motsvara inställningen på hastighetsreglaget (E). Högre hastighetsinställning ger snabbare resultat.

Dock kan maximal hastighet endast fås genom att trycka på knappen för turbo-drift (C). Turboknappen

kan också användas då omedelbar och kraftig pulsering önskas utan att behöva justera hastighetsreglaget.

Beroende på tillbehör rekommenderar vi följande hastigheter:

Mixerstav	1...turbo
Hacktillsats	1...turbo
Visp	1...15

## Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barmmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

- Anslut motordelen (A) med mixerskaftet (F) så att det snäpper fast.
- För ner mixerstaven i en bägare/skål och tryck därefter på På/Av knappen (B) eller på turbo-knappen (C).
- För att ta isär delarna tryck på lossningsknapparna (D) och dra av skaftet.

Du kan använda mixerstaven likväl i måttbägaren som i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

## Så hanterar du den tillhörande vispen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

- Montera vispen (I) på växellådan (H). Montera därefter på motordelen (A) på växelhuset så att den låser fast.
- Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp (B).
- För att ta av vispen, tryck på lossningsknapparna (D). Dra sedan vispen ur växelhuset.

### För bästa resultat:

- Använd inte måttskålen (G), använd istället breda kärl.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.

### Vispgrädde

Vispa högst 4 dl kyld vispgrädde åt gången (minst 30 % fett, 4 – 8 °C).

Börja med låg hastighet (1) och öka successivt hastigheten till 15 medan grädden vispas.

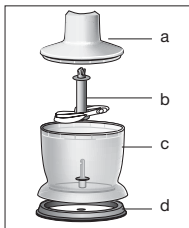
### Vispad äggvita

Vispa högst 4 äggvitor åt gången.

Börja med medelhög hastighet (7) och öka successivt hastigheten till 15 medan äggen vispas.

## Så använder du hacktillsatsen

- (a) Växelhus till hack-kniven
- (b) Kniv
- (c) Hackkärl
- (d) Anti-haltring



Hacktillsatsen är utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera.

När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd turboknappen ©.

OBS. Hacka inte extremt hård mat såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskorn.

### Innan du hackar ...

- tärna kött, ost, lök, morötter (se tabell på sidan 5)
- avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött

1. Varning: Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven (b). Kniven är mycket vass!  
Håll det alltid i övre plastdelen.  
Placera skärbladet mitt i kärlet (c), tryck ner det tills det låser fast. Säkerställ att anti-haltringen (d) har satts fast på hackningsskålen.
2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
3. Placera växelhuset (a) på kärlet.
4. Montera på motordelen (A) på växelhuset (a) så att det snäpper fast.
5. Tryck på knapp (B) eller © för att starta hacktillsatsen. När den är igång håll en hand på motordelen och hacktillsatsen i den andra.
6. När du är klar, tryck på lossningsknapparna © för att lossa på motordelen.
7. Lyft bort växelhuset.
8. Ta försiktigt bort skärbladet.
9. Håll sedan ur den finhackade maten från kärlet.

## Rengöring

Rengör motordelen (A) och växelhuset till visp (H) med en fuktig trasa. Växelhuset till hack-kniven (a) kan sköljas under rinnande vatten.  
Doppa aldrig ner växelhuset (a) i vatten.  
Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar.

För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

## Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

- BC: Hacktillsats, passar utmärkt till att hacka stora kvantiteter och till att göra «milkshakes», enkla degar eller krossa is.
- HC: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

## Exempel på recept

### Majonnäs (använd mixerstaven)

2–2,5 dl matolja  
1 ägg (vita och gula)  
1 matsked citronsaft eller ättika  
Salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bågaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bågarens botten. Tryck på turboknappen ©. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

### Hallonglass (använd hacktillsatsen)

100 gr djupfrysta hallon  
10 gr florsocker  
80 gr gräde

Lägg ner alla ingredienser i hackkärlet, tryck på turboknappen ©, hacka/blanda i ca 30 sekunder.  
Servera direkt.

Med förbehåll för ändringar.

Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.


När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeim-  
matkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaati-  
mukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta  
on Teille paljon hyötyä.

## Varoitukset

**Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät  
tuotetta.**

-  Terät ovat hyvin teräviä!  
Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee  
käsitellä varoen.
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun  
laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaes-  
sasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäes-  
säsi laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä  
laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden,  
joilla on alentunut fyysinen tai psyykinen tila,  
käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö  
on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön  
valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen  
tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Älä huuhtele moottori- (A) ja vispilän vaihteisto-  
osaa (H) juoksevan veden alla äläkä upota niitä  
veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat  
turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat  
korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet.  
Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa  
onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjä.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa,  
että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen  
merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotita-  
lousmäärille.
- Mitta- (C) ja sekoituskulhoa (c) ei saa laittaa  
mikroaaltouuniin.

## Laitteen osat

- (A) Moottoriosia
- (B) Päälle/pois päältä kytkin säädettävälle nopeudelle
- (C) Turbokytkin
- (D) Vapautinpainikkeet osien irrottamiseen
- (E) Nopeudensäätö
- (F) Terällinen pikasekoitinvarsi
- (G) Mittakulho
- (H) Vispilän vaihteisto-osa
- (1) Vispilä
- (J) Teholeikkuri

## Nopeudensäätö

Kun käynnistät laitteen päälle/pois päältä-kytkimestä  
(B), laite käynnistyy nopeudensäädöllä (E) mikä on  
asetettuna. Valmistumisaikaan vaikuttaa nopeuden-  
säätimen valittu asetus.

Kuitenkin maksimaalisen nopeuden voi aktivoida vain  
turbokytkimestä (C). Voit käyttää turbokytintä ns.  
Pikakytkenä painamalla sitä lyhyissä ja nopeissa  
liikkeissä.

Käytöstä riippuen, suosittelemme seuraavia

Asetuksia:	
Pikasekoitin	1...turbo
Teholeikkuri	1...turbo
Vispilä	1...15

## Pikasekoituksen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden  
kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvan-  
ruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden  
sekoittamiseen.

- Kiinnitä moottoriosia (A) pikasekoitinvarteen (F) niin,  
että se lukittuu.
- Laita pikasekoitin kulhoon ja paina päälle/pois  
päältä-kytkintä (B) tai turbokytintä (C).
- Irroitaksesi pikasekoitinvarren paina vapautin-  
painikkeita (D) ja vedä pikasekoitinvarsi pois  
paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon kanssa tai missä  
tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta  
suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä  
välttääksesi laitteen ylikuumentumisen.

## Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisten  
vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikainoiden ja  
valmijälkiruokien sekoittamiseen.

- Kiinnitä vispilä (1) vispilän vaihteisto-osaan (H).  
Kiinnitä moottoriosia (A) vaihteisto-osaan niin, että  
se lukittuu.
- Laita vispilä astiaan ja käynnistä laite vasta sitten  
käyttökytkimestä (B).
- Irroitaksesi vaihteisto-osan paina painikkeita (D)  
ja vedä vaihteisto-osa pois. Sen jälkeen vedä  
vispilä pois vaihteisto-osasta.

### Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä isoa kulhoa, mittakulho (G) on tähän tarkoi-  
tukseen liian kapea.
- Liikuta vispilää myötäpäivään, pitäen sitä samalla  
hieman kallellaan.

### Kermavaahto

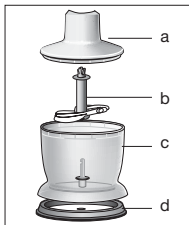
Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermaa  
(rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4 – 8 °C) kerralla.  
Aloita alhaisella nopeudella (1) ja lisää nopeutta  
vatkatessa asetukseen 15.

## Valkuaisvaaho

Vatkaa enintään 4 munanvalkuaisista kerralla. Aloita keskinopeudella (7) ja lisää nopeutta vatka-  
tessa asetukseen 15.

## Teholeikkurin käyttö

- (a) Teholeikkurin vaihteisto-osa
- (b) Terä
- (c) Teholeikkurin kulho
- (d) Liukumaton rengas



Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, mantelien jne. hienontamiseen.

Käsitellessäsi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa), käytä turbokytintä ©.

**Huom:** Älä hienonna erittäin kovia aineksia esim. jääpaloja, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

## Ennen hienontamista ...

- esikäsittele liha, juusto, sipulit, valkosipuli, porkkanat (katso taulukko sivulla 5)
- poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret
- poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

1. Varoitus: Poista varovasti terän (b) muovisuojaus. Terä on erittäin terävä! Pidä siitä kiinni aina muovisesta osasta. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille, paina alas kunnes se lukittuu. Varmista, että liukumaton rengas (d) on kiinnitetty leikkurikulhoon.
2. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
3. Laita teholeikkurin vaihteisto-osa (a) paikoilleen kulhon päälle.
4. Kiinnitä moottoriosaa (A) teholeikkurin vaihteisto-osaan (a) kunnes se lukittuu.
5. Paina kytkintä (B) tai (C) käynnistääksesi leikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurista toisella kädellä.
6. Käytön jälkeen paina painikkeita (D) irroitaksesi moottoriosan.
7. Irroita sitten teholeikkurin vaihteisto-osa.
8. Irroita terä varovasti.
9. Poista hienonnettu ruoka kulhosta.

## Puhdistus

Puhdista moottoriosaa (A) ja vispilän vaihteisto-osa (H) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Teholeikkurin vaihteisto-osan (a) sisäpuolen voi huudella juoksevan veden alla. Älä upota vaihteisto-

osaa (a) veteen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesuaineella.

## Lisävarusteet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

- BC: Teholeikkuri, sopii erinomaisesti isojen määrien hienontamiseen ja sekoittamiseen, pienien taikinoiden tekoon ja jäiden murskaamiseen.
- HC: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

## Valmistusohje esimerkki

**Majoneesi (käytä pikasekoitinta)**  
200–250 ml öljyä

1 muna (keltuainen ja valkuainen)

1 ruokalusikka sitruunamehua tai etikkaa, Suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjetyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina turbo-kytkintä ©, pidä laite käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoonesi on valmista.

## Jäätelö (käytä teholeikkuria)

100 g pakastettuja vadelmia

10 g hienosokeria

80 g kermaa

Mittaa kaikki ainekset kulhoon, paina turbokytintä © ja sekoita noin 30 sekunnin ajan. Tarjoile heti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 7.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.


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



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

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

**Uwaga**  
**Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.**

-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi 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)/przekładnia ubijaka (H) nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania (C) /miska do siekania (c) nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

## Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik do różnych prędkości
- (C) Przycisk turbo
- (D) Przyciski zwalniające część roboczą
- (E) Regulator prędkości
- (F) Obudowa z nasadką miksującą
- (G) Pojemnik do miksowania
- (H) Przekładnia ubijaka
- (I) Ubijak
- (J) Nasadka do siekania

## Ustawianie prędkości

Po naciśnięciu wyłącznika (B) prędkość urządzenia ustawiana jest regulatorem prędkości (E). Im wyższa

prędkość, tym szybszy proces siekania produktów. Jednakże najwyższa prędkość może być osiągnięta tylko przez uruchomienie wyłącznika turbo (C). Funkcja turbo może być również stosowana do pracy pulsacyjnej bez potrzeby ustawiania regulatora prędkości.

Zależnie od użycia zalecamy następujące prędkości:

Mikser	1...turbo
Nóż siekający	1...turbo
Ubijak	1...15

## Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, potraw dietetycznych, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

- Obudowę z nasadką miksującą (F) połączyć z blokiem silnika (A) i dokręcić, aż do zablokowania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając wyłącznik (B) lub wyłącznik turbo (C). Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
- Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające (D).

Stosując mikser ręczny można korzystać z pojemnika do miksowania lub jakiegokolwiek innego naczynia. Jeśli miksowanie będzie odbywać się bezpośrednio w garnku, w którym gotowaliśmy, należy zdjąć garnek z kuchenki by nie przegrzać miksera.

## Obsługa ubijaka

Nasadka nadaje się tylko do ubijania śmietany, białek jajek i miksowania na wópt przygotowanych deserów.

- Umieść ubijak (I) w przekładni ubijaka (H) następnie umieść blok silnika (A) w przekładni, aż do zablokowania.
- Umieść ubijak w misce i wciśnij wyłącznik (B) by uruchomić urządzenie.
- Aby zwolnić ubijak naciśnij przycisk (D) (przycisk zwalniający) i ściągnij ubijak z przekładni.

Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

- Nie używać naczynia (G), tylko szerszej miski.
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Ubijanie kremu

Ubić max. 400 ml schłodzonego kremu (o zawartości tłuszczu min. 30%, temp. 4 – 8 °C).

Rozpocząć ubijanie od niskiego ustawienia prędkości pracy (1) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

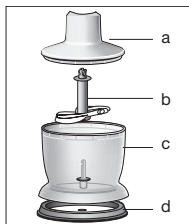
### **Bitą śmietana**

Ubijać max. 4 białka.

Rozpocząć ubijanie od średniego ustawienia prędkości pracy (7) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

## **Obsługa nasadki do siekania**

- (a) Przekładnia nasadki do siekania
- (b) Nóż
- (c) Miska do siekania
- (d) Pierścień antypoślizgowy



Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd.

Do siekania twardych produktów używaj wyłącznika turbo ©.

### **Ważne:**

Nie należy siekać bardzo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, łupiny orzechów, ziarna kawy, czy kaszy.

### **Przed siekaniem ...**

- pokrój mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 5)
- usuń nieobrane orzechy, łodygi ziół
- usuń kości, chrząstki z mięsa

1. Uwaga: Ostrożnie zdjęj plastikową osłonę z noża (b). Nóż jest bardzo ostry!  
Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij aż się zablokuje.  
Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (d).
2. Produkty włóż do miski.
3. Nałóż przekładnia (a) na miskę do siekania.
4. Nałóż blok silnika (A) na przekładnia (a) aż do zablokowania.
5. Wciśnij wyłącznik (B) lub (C) by uruchomić urządzenie.
6. Po użyciu wciśnij przyciski zwalnające (D) aby odłączyć przekładnia od bloku silnika.
7. Zdejmij przekładnia (a) z miski do siekania.
8. Ostrożnie usuń nóż.
9. Usuń przygotowane produkty z miski.

## **Czyszczenie**

Wyczyść blok silnika (A)/przekładnia ubijaka (H) wilgotną ściereczką. Przekładnia nasadki do siekania (a) może być płukana pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj przekładnia (a) w wodzie. Pozostałe części można myć w zmywarce.

Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwii) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

## **Akcesoria**

(dostępne w serwisowych Braun)

- BC: Urządzenie siekające, idealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.
- HC: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

## **Przykładowy przepis**

### Majonez (przy użyciu noży miksujących)

200–250 ml oleju

1 jajko (żółtko i białko)

1 soku cytrynowego lub vinegre

Sól i pieprz do smaku

Włóż wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością.

Włóż blender z nożami miksującymi do pojemnika. Naciskając wyłącznik turbo ©, trzymaj blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

### Lody (używać rozdrabniacza)

100 g malin (zamrożonych)

10 g cukru pudru

80 g śmietany

Umieścić wszystkie składniki w naczyniu, wcisnąć przycisk turbo © i mieszać około 30 sekund. Podawać zaraz po przygotowaniu.

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.






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 hraní.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (H) 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 uživatelé vzniknout závažné škody.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracování běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (G) ani pracovní nádobku řezacího stroje (c) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

## Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- (C) Spínač turbo
- (D) Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- (E) Regulátor rychlosti
- (F) Nástavec s nožem
- (G) Odměrná nádobka
- (H) Převodovka pro šlehací metlu
- (I) Metla
- (J) Řezací strojek

## Nastavení rychlosti

Aktivací spínače (B) se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti

(E). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování pokrmu.

Maximální rychlost však můžete zvolit pouze stisknutím tlačítka turbo (C). Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér 1...turbo  
Řezací strojek 1...turbo  
Šlehání 1...15

## 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.

- Nasadte motorový díl (A) na nástavec s nožem (F) tak, až se zaaretuje.
- Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B) nebo spínač turbo (C).
- Chcete-li nástavec s nožem po použití opět uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou (G), ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, 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.

- Nasadte šlehací metlu (I) do převodovky (H) a pak nasadte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zaaretuje.
- Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B).
- Chcete-li metlu po ukončení práce opět uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

### Pro dosažení optimálních výsledků:

- Nepoužívejte nádobku (G), ale širší mísu.
- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji mírně nakloněnou.

### Šlehačka:

Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4 – 8 °C).

Začněte s nastavením na pomalejší rychlost (1) a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení 15.

## Sníh z bílků:

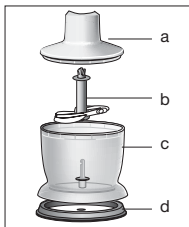
Šlehejte maximálně 4 bílky.

Začněte s nastavením na střední rychlost (7)

a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení 15.

## Použití nástavce s řezacím strojkem

- (a) Převodovka řezacího stroju
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádoba řezacího stroju
- (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 turbo ©.

## Pozor:

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

## Před použitím řezacího stroju ...

- Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka strana 5)
- Z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky

1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte 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).
2. Do pracovní nádoby vložte potraviny.
3. Nasadte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího stroju.
4. Nasuňte motorovou Ⓐ jednotku do převodovky (a), až se zaaretuje.
5. Stiskněte spínač Ⓑ nebo ©, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího stroju druhou rukou.
6. Po použití stiskněte tlačítka Ⓓ, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
7. Pak sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby.

## Čištění

Motorovou jednotku Ⓐ a převodovku pro šlehačí metlu Ⓜ pouze otírejte vlhkým hadříkem.

Převodovku řezacího stroju (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou podle obrázku. Neponořujte však převodovku (a) do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části stroju 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)

- BC: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.
- HC: 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 turbo © 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.

### Zmrzlina (použijte řezací strojek)

100 g malin (hluboko zmražených)

10 g moučkového cukru

80 g šlehačky

Dejte všechny přísady do nádoby, zmáčkněte tlačítko turbo a míchejte 30 sekund. Podávejte okamžitě.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 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.




# Slovensky

Naše produkty sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Veríme že s novým prístrojom Braun budete bez výhrad spokojný.

## Upozornenie

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

-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Prístroj odpojte zo zásuvky **vždy**, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, 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.
- Pohonnú časť **(A)** a prevodnú jednotku šľahača **(H)** neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci. 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 dimenzovaný pre bežné množstvá potravín spracúvaných v domácnosti.
- Tak nádobka s odmerkou **(C)**, ako aj nádobka na sekanie **(c)**, nie sú určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

## Popis prístroja

- (A)** Pohonná jednotka
- (B)** Prepínač zap./vyp. pre rôznu rýchlosť
- (C)** Ovládač turbo
- (D)** Tlačidlo uvoľňujúce pracovné diely
- (E)** Regulátor rýchlosti
- (F)** Nástavec s nožom
- (G)** Nádobka s odmerkou
- (H)** Nástavec s prevodom na šľahač
- (I)** Šľahač
- (J)** Sekací mixér

## Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete prepínač **(B)**, prevádzková rýchlosť korešponduje s nastavením regulátora rýchlosti **(E)**. Vyššie nastavenie, rýchlejšie sú výsledky sekania.

Avšak, maximálnu prevádzkovú rýchlosť môžete dosiahnuť, keď stlačíte prepínač turbo **(C)**. Tento prepínač môžete použiť aj pre krátke výkonné sekacie bez potreby manipulovať s regulátorom rýchlosti.

V závislosti na konkrétnom použití Vám doporučujeme nasledovné rýchlosti:

- Rýchlosť 1...turbo na ručné miešanie
- Rýchlosť 1...turbo na sekanie
- Rýchlosť 1...15 na šľahanie

## Ako používať ručný mixér

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

- Na pohonnú jednotku **(A)** nasadte nástavec s nožom **(F)**, tak aby zapadol.
- Aby ste zabránili vystrekovaniu potravín z nádobky, najprv vložte nôž ručného mixéra do nádobky a až potom stlačte prepínač turbo **(C)** alebo prepínač **(B)**.
- Po použití mixéra stlačte tlačidlo **(D)** a demontujte násadec s nožom.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou **(G)**, ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení zložte hrniec zo sporáka, aby ste predišli prehriatiu ručného mixéra.

## Ako používať šľahač

Šľahačom **(I)** používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazániek

- Vložte šľahač **(H)** do prevodnej jednotky šľahača **(I)** tak, aby tento zapadol.
- Potom nasadte prevodnú jednotku šľahača do pohonnej jednotky **(A)**. Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustíte stlačením tlačidla **(B)**.
- Po použití mixéra stlačte tlačidlo **(D)** a demontujte prevodnú jednotku so šľahačom.

### Abyste dosiahli najlepšie výsledky

- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku **(G)**.
- Pohybujte šľahačom vo smeru hodinových ručičiek, držte jej čiastočne naklonený.

### Šľahačka:

Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).

Začnite s nastavením na menšiu rýchlosť (1) a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

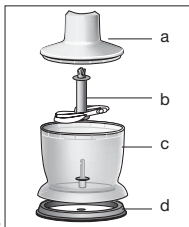
### Sneh z bielkov:

Šľahajte maximálne 4 bielka.

Začnite s nastavením na strednú rýchlosť (7) a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

## Ako používať prídavná sekáč

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



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

### Upozornenie

V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako turecký med, kávové zrnká, čokoládu atď.

### Pred sekaním ...

- mäso, syr, cibuľa, cesnak, mrkvu pred sekaním pokrájajte (viď tabuľku na strane 5)
- vyluskajte orechy a odstráňte z bylínok stebľa
- mäso vykostíte a odstráňte z neho šľachy a chrupavky.

1. Opatrne odstráňte plastický kryt z noža (b).  
Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastickú časť. Vložte nôž hrot s stredie nádoby na sekanie, stlačte ho dolu a otočte ním, kým nezapadne. Nádobu na sekanie (c) vždy položte na protisklzový krúžok (d).
2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
3. Nasadte prevodnú jednotku sekáča (a) na nádobu na sekanie.
4. Nasadte pohonnú jednotku (A) na prevodnú jednotku (a), kým nezapadne.
5. Stlačte tlačidlo (B) alebo (C), čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte pohonnú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
6. Po použití najprv demontujte pohonnú jednotku (A).
7. Potom prevodnú jednotku sekáča (a).
8. Opatrne vyberte nôž (b).
9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie.

## Čistenie

Po každom použití prístroj rozoberte a vyčistite. Pred tým ho však odpojte zo siete. Pohonnú jednotku odpojte od nástavca s nožom alebo od prevodnej jednotky šľahača. Pohonnú jednotku (A) a prevodnú jednotku šľahača (H) čistite výlučne len vlhkou handrou. Neponárajte ich pod vodu. Ostatné časti môžete umývať v myčke riadu.

Keď spracováвате farebné potraviny (napr. mrkvu) časti mixéru za 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)

- BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kockeliov, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.
- HC: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre bylinky, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.

## Recept

### Majonéza

200 - 250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu

Sof a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do nádoby. Vložte do nádoby ručný mixér, zapnite ho a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nez hustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybom mixéru hore a dole kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej podoby.

### Zmrzlina (použi sekáč)

100 g malín (hlboko zamrzených)

10 g práškového cukru

80 g šľahačky

Dajte všetky prísady do nádoby, stlačte tlačidlo turbo a miešajte 30 sekúnd. Podávajte okamžite.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny prístroja sú vyhradené.

Toto zariadenie vyhovuje európskejsmernici 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 zariadenom podľa miestnych predpisov a noriem.




# Magyar

Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionális és design elvárások kielégítésére tervezték. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

## 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 motorrészt (A) és a habverő meghajtót (H) folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos!
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár (C), és a műanyag aprítótartály (c) mikrohullámú sütőben nem használható.

## Leírás

- (A) Motor
- (B) Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
- (C) Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
- (D) Kioldó gomb
- (E) Sebesség szabályzó
- (F) Mixelőrud
- (G) Mérőpohár
- (H) Habverő meghajtó
- (I) Habverő
- (J) Kis aprítóegység

## Sebesség beállítás

Amikor bekapcsolja a (B) gombot, a sebesség megegyezik a sebesség szabályzón (E) feltüntetett sebességgel. Minél nagyobb sebességbe állítja a készüléket, annál gyorsabban működik.

A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot (C). Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzálásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

Botmixer	1...turbó
Aprítóegység	1...turbó
Habverő	1...15

## A botmixer használata

A Braun botmixer segítségével mártásokat, leveseket, püréket, szószokat, majonézt és bébi ételeket készíthet, valamint italokat mixelhet, és turmixokat készíthet.

- Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra (A) a mixelőrudat (F), amíg az a helyére nem kattan.
- Helyezze a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az gombot (B) vagy az turbó gombot (C).
- Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a (D) kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban (G), vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

## A habverő használata

A habverőt kizárólag csak tejszínhab készítéséhez, tojásfehérje felveréséhez, piskóta készítéséhez, valamint desszert porokból történő ételek készítéséhez használja.

- Összeszereléskor helyezze a habverőt (I) a habverő meghajtóba (H), azután a motorra (A) amíg az be nem kattan a helyére.
- A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be.
- Szétszereléskor nyomja meg a (D) kioldó gombot és húzza le a habverő meghajtót a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

### A legjobb eredmény eléréséhez:

- Használjon széles szájú tálat a mérőpohár helyett.
- A bekapcsolt mixert körkörösén, az óramutató járásával megegyező irányba mozgassa.

### Tejszín felverése:

Egyszerre csak 400 ml (min. 30 % zsírtartalmú, 4 – 8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel.

Alacsony sebesség fokozattal kezdje (1) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

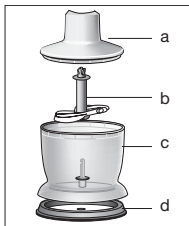
### Tojásfehérje felverése:

Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel.

Közepes sebesség fokozattal kezdje (7) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

## Az aprítóegység használata

- (a) Aprítóegység meghajtó fedél
- (b) Kés
- (c) Munkatartály
- (d) Csúszásgátló gyűrű



### Mindkettő aprítóegység

segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb...

Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a turbó gombot ©.

### Figyelem:

Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerezsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

### Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépat, chilit (lásd 5. oldal táblázat az idegen nyelvű leírás szerint)
- távolítsa el a szárát a növényeknek, pucolja meg a dió héját
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

Figyelmeztetés: a kés (b) nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.

1. Helyezze a kést a munkatartály (c) közepén lévő tengelyre. Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (d) felhelyezte az aprítóedény aljára.
2. Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
3. Helyezze az aprítóegység meghajtót (a) a munkatartályra.
4. Helyezze a motort (A) az aprítóegység meghajtóra, amíg az be nem kattann.
5. Nyomja meg a (B) vagy © gombokat a készülék elindításához. A művelet ideje alatt egyik kezünkkel tartsuk az aprítóegységet, a másikkal pedig a motort.

6. Használat után nyomja meg a (D) gombot, hogy le tudja venni a motorrészt az aprítóegységről.
7. Ezután vegye le az aprítóegység meghajtó fedelét az aprítóegységről.
8. Óvatosan, nehogy megvágja magát, vegye ki a kést.
9. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból.

## Tisztítás

A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (H) csak nedves ruhával törölje át. Az aprítóegység meghajtó (a) előblíthető csap alatt is, de ne merítse vízbe.

Az összes többi rész mosogatógépben tisztítható. Amennyiben nagyon sós ételt készít, használat után egyből öblítse le a kést.

Mosogatógépben történő tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne adagolja túl a tisztítószerrel vagy a vízkőoldóval.

Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl. sárgarépa), a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

## Recept ajánlatok

### Majonéz (botmixerrel készítve)

200–250 ml olaj

1 egész tojás

1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors

Tegye az összes alapanyagot a mixelő pohárba. Helyezze a botmixert a tartály legaljára. Nyomja meg a turbó © gombot, tartsa a botmixert ebben a helyzetben, amíg az olaj fel nem oldódik. Aztán anélkül, hogy kikapcsolná a készüléket, lassan mozgassa fel és le, amíg a majonéz alaposan el nem keveredik.

### Málna hab (aprítóegységgel készítve)

100 g fagyaszott málna

10 g porcukor

80 g tejszín

Tegye az alapanyagokat az aprítóegységbe, nyomja meg a turbó gombot © és keverje kb. 30 másodpercig. Elkészítés után azonnal tálalja.

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

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 szervizközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.






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

## Upozorenje

**Prije korištenja aparata, molimo pomno i u potpunosti pročitajte uputstva za korištenje.**

-  Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Uvijek** isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece, a kada ga koriste pripazite da se ne igraju s njime.
- Nikada nemojte motorni dio (A) ili mjenjačku kutiju (H) uranjati u vodu ili ih držati pod tekućom vodom.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenljive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može biti opasno za korisnika.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Mjerna posuda (G) i zdjela za usitnjavanje (C) ne mogu se koristiti u mikrovalnim pećnicama.

## Opis

- (A) Motorni dio
- (B) Prekidač za uključivanje/isključenje promjenljive brzine
- (C) Turbo prekidač
- (D) Tipke za otpuštanje radnih dijelova
- (E) Regulator brzine
- (F) Osovina miksera
- (G) Mjenjačka kutija miksera
- (H) Mjerna posuda s nepropusnim poklopcem
- (I) Nastavak za mlaćenje
- (J) Dodatak za usitnjavanje hrane

## Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač (B), brzina se podešava regulatorom brzine (E). Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije.

Ipak, najveća brzina rada može se postići samo pritiskom na turbo prekidač (C). Turbo prekidač

možete koristiti i za trenutne jake impulse, a da ne koristite regulator brzine.

Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće brzine:

Ručni mješač:	1... turbo
Dodatak za usitnjavanje:	1... turbo
Mikser:	1... 15

## Rad štapnim mikserom

Štapni mikser savršeno odgovara za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (A) u osovinu miksera (F) dok ne sjedne na mjesto.
- Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač (B) ili turbo prekidač (C).
- Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke (D) i izvucite je.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi (G) kao i u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s vatre kako se ručni mikser ne bi pregrijao.

## Rad nastavkom za mlaćenje

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

- Uložite nastavak (I) u mjenjačku kutiju (H), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (A) dok ne sjedne na mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (B).
- Za otpuštanje pritisnite tipke (D) i izvucite mjenjačku kutiju. Tada iz mjenjačke kutije izvucite nastavak za mlaćenje.

### Za najbolje rezultate:

- Ne rabite mjernu posudu (G) nego širu zdjelu.
- Pomicite nastavak u smjeru kazaljke na satu i držite uređaj lagano nakošenim.

### Tučeno vrhnje:

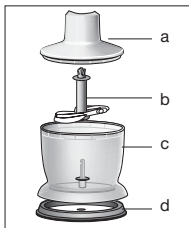
Miješajte samo do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4 – 8 °C) Počnite s nižom brzinom (1) i dok miješate povećavajte brzinu do 15.

### Snijeg od bjelanjka:

Miješajte samo do 4 bjelanjka. Počnite sa srednjom brzinom (7) i dok tučete povećavajte brzinu do 15.

## Rad dodatkom za usitnjavanje hrane

- (a) Spojka za motorni dio
- (b) Noževi
- (c) Zdjela za usitnjavanje
- (d) Protuklizni prsten



Dodatak za usitnjavanje je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrde hrane (npr. tvrdog sira) koristite turbo prekidač ©.

**Napomena:** Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

### Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte tablicu na strani 5)
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

1. Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (b). Noževi su vrlo oštri!

Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.

Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (d).

2. Stavite namirnice u zdjelu.

3. Pričvrstite spojku za motorni dio (a) na zdjelu.

4. Umetnite motorni dio (a) u spojku za motorni dio (a) dok ne sjedne na svoje mjesto.

5. Za upotrebu pritisnite prekidač (b) ili (c) na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.

6. Nakon upotrebe pritisnite tipku (d) i odvojite motorni dio.

7. Zatim skinite i spojku za motorni dio.

8. Pažljivo izvadite noževe.

9. Zatim iz zdjele izvadite i hranu.

## Čišćenje uređaja

Motorni dio (a) i mjenjačku kutiju (h) čistite samo vlažnom krpom. Spojku za motorni dio (a) možete čistiti pod tekućom vodom, ali je nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa.

Svi drugi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa.

Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom (npr. mrkvu) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije nego ih stavite u perilicu suđa.

## Dodaci

(dostupni u Braunovim servisnim centrima, ali ne u svakoj zemlji)

- BC: Nastavak za usitnjavanje, savršeno prikladan za usitnjavanje velikih količina kao i pripremanje trapea, rijetkih tijesta i mljevenje kockica leda.
- HC: Brzi nastavak za usitnjavanje, savršen za začinsko bilje, luk, češnjak, čili-papričice, orašaste plodove itd.

## Primjer recepta

### Majoneza (koristite ručni mikser)

200–250 ml ulja,

1 jaje (žumanjak i bjelanjak),

1 jušna žlica limunovog soka ili octa,

soli i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritisnite turbo prekidač © te držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

### Sladoled (koristite nastavak za usitnjavanje)

100 g malina (smrznutih)

10 g šećera u prahu

80 g vrhnja

Stavite sve sastojke u zdjelu za usitnjavanje, pritisnite turbo prekidač © te miješajte otprilike 30 sekundi. Odmah poslužite.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti. Ovaj uređaj usklađen je sa EC direktivom 2004/108/EC o elektromagnetskoj kompatibilnosti i EC uredbom broj 1935/2004 o materijalima u dodiru s namirnicama.

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




# Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Upamo, da boste vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

## Opozorilo

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

-  Rezila so zelo ostrá! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci ali osebe z zmanjšano fizično in umsko sposobnostjo, razen pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok oziroma zagotovite, da se otroci ne igrájo z njo.
- Enote z motorjem (A) in pogonskega nastavka metlice (H) ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen servisler.
- Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite v omrežno vtičnico, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na spodnji strani naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin hrane v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda (G) in posoda sekljalnika (c) nista primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

## Opis

- (A) Enota z motorjem
- (B) Tipka za vklop/izklop za različne nastavitve hitrosti
- (C) Tipka Turbo
- (D) Gumbi za sprostitve delovnih nastavkov
- (E) Regulator za nastavitve različnih hitrosti
- (F) Nastavek za mešanje
- (G) Mešalna posoda
- (H) Pogonski nastavek metlice
- (J) Metlica za stepanje
- (c) Sekljalnik

## Nastavitev hitrosti

Ob aktiviranju stikala (B) se hitrost obdelave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti (E). Višja kot je nastavitev, hitrejšje je sekljanje. Vendar pa je največja hitrost obdelave lahko dosežena le s pritiskom na tipko Turbo (C). To tipko Turbo (C) lahko

uporabite tudi za trenutne močne pulze, ne da bi pri tem morali spreminjati nastavek hitrosti.

Odvisno od načina uporabe vam priporočamo naslednje nastavitve hitrosti:

Palični mešalnik 1...turbo  
Sekljalnik 1...turbo  
Metlica za stepanje 1...15

## Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov.

1. Enoto z motorjem (A) vstavite v nastavek za mešanje (F), tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik potisnite v posodo in pritisnite tipko za vklop/izklop (B) ali tipko Turbo (C).
3. Da po uporabi sprostite nastavek za mešanje, pritisnite gumbe (D) in ga snemite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi z merico (G) ali v katerikoli drugi posodi.

Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

## Uporaba metlice za stepanje

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov, za mešanje biskvitnega testa in že pripravljenih mešanic za sladice.

1. V pogonski nastavek metlice (H) najprej vstavite metlico (J), nato pa še enoto z motorjem (A), tako da se zaskoči.
2. Metlico za stepanje potisnite v posodo in nato pritisnite tipko (B) za delovanje.
3. Po uporabi pritisnite gumbe (D) in snemite pogonski nastavek metlice. Nato s pogonskega nastavka odstranite še metlico.

### Nasveti za kar najboljše rezultate:

- Namesto mešalne posode (G) uporabite širšo skledo.
- Metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urnega kazalca.

### Stepanje smetane

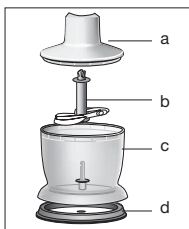
Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (s temperaturo 4–8 °C in z najmanj 30 % maščobe). Začnite pri nizki nastavitvi hitrosti (1), nato med stepanjem povečajte hitrost na nastavek 15.

### Stepanje beljakov

Hkrati stepajte največ 4 beljake. Začnite pri srednji nastavitvi hitrosti (7), nato med stepanjem povečajte hitrost na nastavek 15.

## Uporaba sekljalnika

- (a) Pogonski nastavek sekljalnika
- (b) Rezilo
- (c) Posoda sekljalnika
- (d) Ndrseči obroč



Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itd.

Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko Turbo ©.

**OPOZORILO:** Sekljalik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatalega oreščka ter kavnih ali žitnih zrn.

### Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen in korenje najprej narežite (glejte tabelo na strani 5),
  - odstranite stebela rastlin in lupine oreščkov,
  - z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec
1. Opozorilo: Z rezila previdno odstranite plastično zaščito. Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c) in poskrbite, da se zaskoči.  
Vedno se prepričajte, da je ndrseči obroč (d) pritrjen na skledo sekljalnika.
  2. V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
  3. Pogonski nastavek (a) namestite na posodo sekljalnika.
  4. V pogonski nastavek (a) vstavite enoto z motorjem (A), tako da se zaskoči.
  5. Sekljalik vključite s pritiskom na tipko (B) ali (C).  
Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika.
  6. Po uporabi pritisnite gumbe (D), da odstranite enoto z motorjem.
  7. Odstranite pogonski nastavek.
  8. Previdno odstranite tudi rezilo.
  9. Iz posode vzemite sesekljano hrano.

## Čiščenje

Enoto z motorjem (A) in pogonski nastavek metlice (H) lahko čistite samo z vlažno krpo. Pogonski nastavek sekljalnika (a) lahko splaknete pod tekočo vodo, ne smete pa ga potopiti v vodo.

Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanесли rastlinsko olje.

## Dodatni nastavki

(na voljo v Braunovih servisnih centrih, odvisno od države)

- BC: Nastavek za sekljanje, ki je nadvse primeren za sekljanje večjih količin kot tudi za pripravo mešanih napitkov, rahlega testa in drobljenja ledenih kock.
- HC: Sekljalik z veliko hitrostjo, primeren za zelišča, čebulo, česen, čili, oreščke in podobno.

## Recepti

Majoneza (uporabite palični mešalnik)  
200–250 ml olja

1 jajce (rumenjaki in beljak)

1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa  
sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Na paličnem mešalniku pritisnite tipko Turbo © in zadržite palični mešalnik v istem položaju, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Sladoled (uporabite sekljalnik)

100 g malin (zmrznjenih)

10 g sladkorja v prahu

80 g smetane

Vse sestavine dajte v posodo, pritisnite tipko Turbo © in mešajte približno 30 sekund. Takoj postržite.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Ta naprava je skladna z direktivo ES 2004/108/ES o elektromagnetni združljivosti in z uredbo ES št. 1935/2004 o materialih, namenjenih za stik z živilo.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Odnesejo jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.




# Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek için üretilmiştir. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalacağınızı umuyoruz.

## 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 kullanımına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için gözetim altında tutunuz.
- Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (H) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (C) ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

## Tanımlama

- (A) Motor kısmı
- (B) Değişebilir hız uyarı için açma/kapama anahtarı
- (C) Turbo hız anahtarı
- (D) Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- (E) Değişken hız ayarlayıcı
- (F) Blender shaftı
- (G) Ölçüm kabı
- (H) Çırpıcı dişli kutusu
- (1) Çırpıcı
- (J) Doğrayıcı

## Hızı ayarı

Açma/kapama anahtarını (B) aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (E) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe, doğrayıcı daha hızlanır.

Maksimum hız için turbo anahtarına (C) basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcıyı

değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamaya göre, tavsiye edilen hız ayarları:

- El blenderi 1...turbo
- Doğrayıcı 1...turbo
- Çırpıcı 1...15

## El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak, sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur.

- Motor kısmını (A) blender shaftına (F) kilitlenene kadar oturtunuz.
- El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B) veya turbo anahtarına (C) basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra blender shaftını çıkarmak için, düğmelere (D) basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

## Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

- Çırpıcıyı (1), çırpıcı dişli kutusu (H), içine yerleştiriniz ve motor kısmını (A), dişli kutusunun içine kilitlenene kadar oturtunuz.
- Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için anahtarına (B) basınız.
- Çırpıcıyı çıkarmak için, düğmelere (D), basınız ve çırpıcıyı dişli kutusundan çekerek çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

### En iyi sonuca ulaşmak için:

- Ölçüm kabı yerine (G) daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.

### Çırpılmış krema

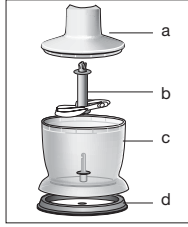
En fazla 400 ml dondurulmuş kremayı (4 – 8 °C arasında ve en az %30 yağ içeren) çırpın. En düşük hız seviyesinden (1) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) kadar çıkarın.

### Yumurta karışımı

En fazla 4 yumurtayı çırpın. Orta hız seviyesinden (7) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) çıkarın.

## Doğrayıcı ataçmanı nasıl çalıştıracaksınız

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



Doğrayıcınız et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs. doğramak için tasarlanmıştır. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, turbo anahtarını © kullanınız.

**Not:** Buz parçası, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

### Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (sayfa 5'teki tabloya bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Bıçağın (b) üzerindeki plastik koruyucuyu çıkartınız. Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının (c) ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlene kadar bastırınız. Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (d) takılı olduğundan emin olunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz.
3. Dışlı kutusunu (a) doğrama kabına koyunuz.
4. Motor kısmı (A) dişli kutusunun (a) içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için açma/kapama anahtarı (B) veya turbo anahtarına © basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine (D) basınız.
7. Daha sonra dişli kutusu çıkartınız.
8. Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı kasesinden boşaltınız.

## Temizleme

Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (H), temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Doğrayıcı dişli kutusu (a), musluk altında durulanabilir. Dişli kutusunu (a) kesinlikle suya batırmayınız.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ayrıca, bulaşık makinesinde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

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

## Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

- BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.
- HC: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.

## Yemek tarifi örnekleri

### Mayonez (el blenderinizi kullanınız)

200 – 250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırdıktan sonra turbo anahtarına © basarak çalıştırınız. Yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

### Dondurma (doğrayıcıyı kullanınız)

100 gr dondurulmuş ahududu

10 gr pudra şekeri

80 gr sıvı krema

Tüm malzemeyi sürahiye yerleştiriniz. Turbo düğmesine © basarak 30 saniye kadar karıştırınız. Hemen servis yapınız.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

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 Tüketiciler Hizmetleri  
444 27 64  
info@braunhousehold.com.tr

Produsele noastre sunt proiectate pentru a atinge cel mai înalt nivel de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi mulțumiți de noul aparat Braun.

## Atenție

**Citiți cu atenție și în totalitate instrucțiunile înainte de folosire.**

-  Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita eventualele accidente vă rugăm manipulați cuțitele cu multă grijă.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză dacă acesta nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare, spălare și depozitare.
- Acest produs nu trebuie folosit de copii sau persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, fără supravegherea unei persoane responsabile de siguranța acestora! În general, vă recomandăm să nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Copii ar trebui supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu spălați motorul (A) și nici suportul telului (H) sub jet de apă și nici nu-l imersați în apă.
- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de siguranță. Reparațiile sau înlocuirea cordonului de alimentare la aceste aparate trebuie efectuate numai de către personalul unor service-uri autorizate. Reparația necalificată poate cauza accidente sau daune utilizatorului.
- Înainte de conectarea la o priză, verificați dacă tensiunea prizei corespunde cu tensiunea indicată pe aparat.
- Aparatul a fost proiectat pentru a prelucra cantități normale în gospodărie.
- Nici paharul gradat (G), nici bolul pentru amestecare (C) nu sunt termorezistente.

## Descriere

- (A) Blocul motor
- (B) Comutator on/off (viteze variabile)
- (C) Buton pentru selectarea vitezei turbo
- (D) Butoane deblocare accesorii
- (E) Selector viteză
- (F) Mâner- axul mixerului
- (G) Pahar gradat
- (H) Suport tel
- (1) Tel
- (J) Cuțit

## Selectarea vitezei

Când acționați comutatorul (B) în poziția «pornit», viteza de procesare corespunde celei fixate cu selectorul de viteză (E). Cu cât viteza selectată este mai mare, cu atât procesul de mărunțire va fi mai rapid.

Viteza maximă nu poate fi obținută decât prin activarea butonului turbo (C). De asemenea, butonul turbo se poate acționa pentru impulsuri puternice, de moment, fără a acționa selectorul de viteză.

În funcție de utilizare, se recomandă următoarele setări ale vitezei:  
Mixer 1...turbo  
Tăietor 1...turbo  
Tel 1...15

## Cum funcționează mixerul

Mixerul e perfect potrivit pentru prepararea amestecurilor cu apă, sosurilor, maionezelor și preparatelor pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a milkshake-ului.

- Introduceți unitatea motorizată (A) în axul mixerului (F) până se blochează.
- Introduceți mixerul în vas apoi apăsați butonul pornit/oprit (B) sau butonul turbo (C).
- Pentru a demonta mixerul, apăsați butonul (D) și trageți în afară.

Puteți folosi mixerul în vasul gradat (G) și de asemenea în orice alt vas. Dacă doriți să folosiți mixerul direct în cratița în care gătiți îndepărtați mai întâi cratița de pe foc pentru a proteja mixerul de supraîncălzire.

## Cum funcționează telul

Folosiți telul numai pentru creme bătute, albuș de ou bătut și amestecuri de deserturi semi-preparate.

- Introduceți telul (1) în mecanismul pentru tel (H), și apoi introduceți unitatea motorizată (A) în mecanismul pentru tel până se blochează.
- Plasați telul într-un vas și, numai după aceea, apăsați comutatorul (B) pentru a procesa alimentele.
- Pentru a-l demonta, apăsați butoanele (D) și scoateți mecanismul pentru tel. Apoi scoateți telul din mecanismul pentru tel.

### Pentru rezultate optime:

- Folosiți un vas cu deschidere largă în locul paharului gradat (G).
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți vasul ușor înclinat.

### Frișcă

Amestecați maxim 400 ml cremă rece (min. 30% grasime, 4–8 °C).

Începeți cuviteza minimă (1) și apoi creșteți treptat până la cea maximă (15).

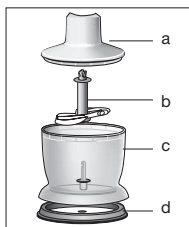
### Albușuri bătute spumă

Amestecați maxim 4 albușuri de ou.

Începeți cu o viteză medie (7) și apoi creșteți treptat până la cea maximă (15).

## Cum funcționează accesoriile pentru dispozitivul de tăiat

- (a) Mecanism pentru tăiat
- (b) Cuțit
- (c) Vas pentru tăiat
- (d) Inel antialunecare



Dispozitivul pentru tăiat este perfect potrivit pentru a tăia în bucățele carne, brânză, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, migdale, prune etc. Pentru a tăia produsele tari (ex: brânza tare), utilizați butonul turbo ©.

**N.B:**  
Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea sau boabe de cereale.

### Înainte de a tăia ...

- tăiați în bucățele mai mici carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (a se consulta ghidul de la pag 5)
  - îndepărtați tulpinile verdețurilor și cojile de alune
  - îndepărtați oasele, tendoanele și cartilajele de la bucățile de carne.
1. Atenție: Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (b). Cuțitul este foarte ascuțit! Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasați cuțitul în axul din central vasului pentru tăiat (c). Țineți apăsat până se blochează. Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (d) este conectat la recipientul pentru tocat.
  2. Puneți produsele în vasul pentru tăiat.
  3. Puneți suportul pentru cuțit (a) în vas.
  4. Introduceți unitatea motorizată (A) în mecanismul pentru tăiat (a) și apăsați până se blochează.
  5. Apăsați comutatorul (B) sau (C) pentru a porni tăietorul. În timpul procesării țineți unitatea motorizată cu o mână și vasul pentru tăiat cu cealaltă mână.
  6. După întrebuițare, apăsați butoanele (D) pentru a demonta unitatea motorizată.
  7. Demontați mecanismul pentru tăiat.
  8. Scoateți cu atenție cuțitul.
  9. Apoi scoateți produsele tăiate din vasul pentru tăiat.

## Curățare

Curățați unitatea motorizată (A) și mecanismul pentru tel (H) numai cu o cârpă umedă. Dispozitivul de tăiere (a) poate fi spălat sub jet de apă, dar nu scufundați dispozitivul în apă. Toate celelalte părți pot fi curățate în mașina de spalat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care au pigmenți (de ex. morcov) recipientele s-ar putea decolora, de ceea este recomandat să ștergeți înainte părțile respective cu un ulei vegetal și abia după aceea să fie introduse în mașina de spălat vase.

## Accesorii:

(disponibile la centrele Braun, dar nu în toate țările)

- Cuțit BC: pentru a procesa cantități mari de alimente sau pentru shake-uri, băuturi, piureuri, aluaturi moi sau pentru a sfărâma gheața.
- Cuțit HC: pentru procesarea alimentelor la viteză mare, ideal pentru verdețuri, ceapă, usturoi, chili, nuci etc.

## Exemple de rețete

### Maioneză (a se folosi blender-ul)

200–250 ml ulei,  
1 ou - gălbenuș și albuș,  
1 lingură suc de lămâie sau oțet,  
sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele în vas în ordinea de mai sus. Introduceți blenderul în vas. Țineți apăsat butonul © până când uleiul se omogenizează. Apoi, fără să opriți, efectuați mișcări repetate în sus și în jos până când maioneza se omogenizează.

### Înghețată (a se folosi cuțitul)

100 g zmeură (înghețată)  
10 g zahăr pudră  
80 g frișcă

Puneți toate ingredientele într-un vas, apăsați comutatorul © și amestecați timp de 30 de secunde. A se servi imediat.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 63 dB(A).

Instrucțiunile pot fi modificate fără o notificare prealabilă.

Aparatul corespunde prevederilor Directivei nr. 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică și cele ale Regulamentului CE nr. 1935/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.”

În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncați produsul, la sfârșitul duratei de folosință, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate din țara în care locuiți.






Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

## Προσοχή

**Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Βγάψτε **πάντα** τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην κρατάτε τον κινητήρα **A** ή το μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι **H** κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βάζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου της συσκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Όστε το δοχείο μέτρησης **C**, ούτε το μπολ κοψίματος (c) δεν είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

## Περιγραφή

- A** Κινητήρας
- B** Διακόπτης για την επιλογή (ανοίγμ./κλεισίμ.) διαφορετικών ταχυτήτων
- C** Διακόπτης turbo
- D** Κομπιά που απελευθερώνουν τα εξαρτήματα
- E** Ρυθμιστής ταχύτητας
- F** Άξονας με λεπίδα
- G** Δοχείο μέτρησης
- H** Μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι
- 1** Χτυπητήρι
- 2** Κόφτης

## Ρύθμιση ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το διακόπτη **B** η ταχύτητα που επιτυγχάνεται είναι αυτή που έχει ήδη επιλεγεί με το ρυθμιστή ταχύτητας **E**. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα είναι τα αποτελέσματα κοπής. Παρόλα αυτά, η μεγαλύτερη ταχύτητα μπορεί μόνο να επιτευχθεί πατώντας το διακόπτη turbo **C**. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να πρέπει να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση συνιστούμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις της ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1 ... turbo
Κόφτης	1 ... turbo
Χτυπητήρι	1 ... 15

## Πώς να θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία

Το μπλέντερ είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε σουπές, μαγιονέζα, παιδικές τροφές, όπως επίσης και για την προετοιμασία ποτών και μιλκσέικ.

- Βάλτε τον κινητήρα **A** στον άξονα με τη λεπίδα **F** και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη ανοίγμ./κλεισίμ. **B** ή το διακόπτη turbo **C**.
- Για να βγάλετε το μπλέντερ μετά τη χρήση, πιέστε το κουμπί **D** και τραβήξτε προς τα έξω.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ στο δοχείο μέτρησης ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ στην κασαρόλα, ενώ μαγειρεύετε, φροντίστε να απομακρύνετε πρώτα την κασαρόλα από την εστία, για να αποφύγετε υπερθέρμανση της συσκευής σας.

## Πώς να θέσετε το χτυπητήρι σε λειτουργία

Χρησιμοποιείστε το χτυπητήρι, μόνο για να χτυπήσετε κρέμες, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

- Βάλτε το χτυπητήρι **1** στο μηχανισμό ρύθμισης **H** και στη συνέχεια βάλτε τον κινητήρα **A** στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε το χτυπητήρι στο δοχείο και μόνο τότε πατήστε το διακόπτη **B** για να το θέσετε σε λειτουργία.

3. Για να βγάλετε το χτυπητήρι, πιέστε τους διακόπτες © και τραβήξτε προς τα έξω το μηχανισμό ρύθμισης. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το μηχανισμό ρύθμισης.

Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα:

- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Βγάλτε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.

### Ξαντιγί

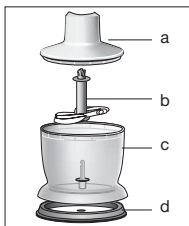
Κτυπήστε μόνο μέχρι 400ml. παγωμένης κρέμας (ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπος 30%, 4 – 8 °C) Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα (1) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

### Μαρέγκα

Κτυπήστε μόνο μέχρι 4 ασπράδια αυγών. Αρχίστε με μια μέση ταχύτητα (7) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε τον κόφτη

- (a) Μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη
- (b) Λεπίδα
- (c) Κεντρικό μπολ κοψίματος
- (d) Αντιολισθητική βάση



Ο κόφτης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, κάστανων, αμυγδάλων κλπ.

Για πολύ σκληρές τροφές (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείστε το διακόπτη turbo ©.

Σημ.: Μην κόβετε παγάκια σκληρές τροφές, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

### Πριν το κόψιμο ...

- Κόψτε σε μικρά κομάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα (δείτε τον πίνακα στη σελ. 5).
- Βγάλτε τα κοτσάνια από τα χόρτα και καθαρίστε τα καρύδια.
- Βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τα λίπη από το κρέας.

1. Προσοχή : Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμα από την λεπίδα (b). Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να την πιάνετε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείστε τη λεπίδα στην ακίδα στο

κεντρικό μπολ κοψίματος (c), πιέστε τη προς τα κάτω ώσπου να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (d) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.

2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοψίματος.
3. Τοποθετείστε το μηχανισμό ρύθμισης (a) στο μπολ κοψίματος.
4. Τοποθετείστε τον κινητήρα Ⓐ στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
5. Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή Ⓒ για να θέσετε τον κόφτη σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, κρατήστε τον κινητήρα με το ένα χέρι και το μπολ κοψίματος με το άλλο.
6. Μετά τη χρήση πιέστε το διακόπτη Ⓓ για να αφαιρέσετε τον κινητήρα.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε το μηχανισμό ρύθμισης.
8. Βγάλτε τη λεπίδα με προσοχή.
9. Έπειτα αφαιρέστε τα υλικά που έχετε κόψει από το μπολ.

## Καθαρισμός

Καθαρίστε τον κινητήρα Ⓐ και τον μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι Ⓜ μόνο με ένα νωπό πανί. Το μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη (a) μπορεί να πλυθεί στη βρύση. Μην βάλετε τον μηχανισμό ρύθμισης (a) σε νερό. Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότο), τα πλαστικά μέρη της συσκευής είναι πιθανό να πάρουν χρώμα. Πριν τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο, σκουπίστε τα με φυτικό λάδι.

## Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

BC: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ιδανικός για να κόψετε μεγάλες ποσότητες, για να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.

HC: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

## Συνταγή

Μαγιονέζα (χρησιμοποιείστε το μπλέντερ)

200-250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι

Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο.  
Τοποθετείτε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πατήστε το διακόπτη turbo ©.  
Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Παγωτό (χρησιμοποιείστε το κόφτη)  
100 γραμ. βατόμουρα (κατεψυγμένα)  
10 γραμ. ζάχαρη άχνη  
80 γραμ. κρέμα

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο, πιέστε το διακόπτη turbo © και χτυπήστε τα για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



## Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – блендером Braun.

### Внимание

**Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данное руководство.**

-  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 промывайте электромотор **А** и редуктор для взбивания **Н** в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющее специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Мерный стакан **С** и чашу измельчителя **С** использовать в микроволновой печи нельзя.

## Описание и комплектность

- А** Электромотор
- В** Переключатель для разных скоростей
- С** Кнопка турбо-режима
- Д** Кнопки высвобождения рабочих частей
- Е** Регулятор скорости вращения
- Ф** Рабочий вал
- С** Мерный стакан
- Н** Редуктор (для взбивания)
- 1** Венчик
- 2** Измельчитель

## Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов **В** в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора **Е**. Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя. Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo **С**, которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомендуются следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1...turbo
Измельчитель	1...turbo
Венчик	1...15

## Порядок работы со блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

- Вставьте электромотор **А** в рабочий вал **Ф** до фиксации.
- Опустите блендер в посуду (желательно с выступами краями) и нажмите переключатель **В** или ускоритель turbo **С**.
- По окончании работы нажмите кнопки **Д** для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане и любой другой посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюда кастрюлю сначала следует снять с плиты с целью уберечь блендер от перегрева.

## Порядок работы с венчиком

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, кремов и готовых к употреблению десертов.

- Вставьте венчик **1** в редуктор **Н**, затем вставьте редуктор в моторную часть **А** до фиксации.
- Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения **В**.
- Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку **Д** и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

### Для получения наилучших результатов работы:

- Не используйте мерный стакан **С**, лучше использовать более широкую посуду.

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.

8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши.

### Взбитые сливки

Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °C).

Начните взбивать с небольшой скорости (1) и постепенно увеличивайте скорость до 15.

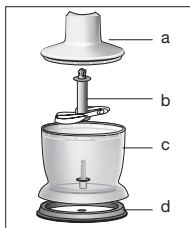
### Взбитые яичные белки

Взбивайте не более 4 яичных белков.

Начните взбивать с 7 скорости и постепенно увеличивайте ее до 15.

## Порядок работы с насадкой-измельчителем

- Редуктор измельчителя
- Лезвие
- Чаша
- Противоскользящая подставка



Измельчитель идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр.

Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим turbo ©.

**Примечание:** Нельзя измельчать очень жесткие продукты такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупны.

### **Перед операцией измельчения следует ...**

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковичы, чеснок, морковь (см. таблицу на стр. 5)
- удалить стебли травы и скорлупу орехов
- удалить кости, сухожилия и щетину

1. Помните: Осторожно снимите пластиковую крышку с ножевой вставки. Ножевая вставка очень острая! Всегда удерживайте её за пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (с). Нажмите на него до замыкания. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (d) на чаше измельчителя.
2. Положите продукты в чашу.
3. Насадите редуктор (a) на чашу.
4. Вставьте электромотор (A) в устройство редуктора (a) до замыкания.
5. Нажмите кнопку (B) или (C) для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
6. По окончании работы нажмите кнопки (C) для высвобождения электромотора.
7. Снимите редуктор.

## Чистка прибора

Очищайте моторную часть (A) и редуктор для взбивания (H) только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя (a) можно промыть под струей воды.

Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковь, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

## Дополнительные принадлежности

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

- ВС: дополнительная насадка-измельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.
- НС: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

## Практический пример

### Майонез (используйте блендер)

200-250 мл растительного масла  
1 яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса  
Соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем (C) и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

### Мороженое (используйте измельчитель)

100 г малины (глубокая заморозка)  
10 г сахарного песка  
80 г сливок

Поместите все ингредиенты в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима (C) и смешивайте

в течение примерно 30 секунд. Подавать реко-  
мендуется сразу же.

Возможны модификации без предварительного  
уведомления.



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

Кухонная машина - электрический миксер  
(блендер), MR 500, 530, тип 4191, 500-600 ватт.

## Керівництво з експлуатації

Наша продукція відповідає найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну.

Сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені Вашим новим придбанням - блендером 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) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями 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 промивайте електромотор (A) та редуктор для збивання (H) в проточній воді та не занурюйте їх у воду.
- Блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Ремонт або заміну мережевого шнура повинні робити технічні фахівці, що мають спеціальний дозвіл. Неправильний та некваліфікований ремонт може створити велику загрозу здоров'ю та життю користувача.
- Перед підключенням блендера до мережевої розетки перевірте відповідність напруги в мережі напрузі, вказаній на нижній частині приладу.
- Потужність приладу розрахована на повсякденні потреби родини у приготуванні їжі.
- Мірну склянку (C) і чашу подрібнювача (C) використовувати в мікрохвильовій печі не можна.

## Опис та комплектність

- (A) Електромотор
- (B) Перемикач для різних швидкостей
- (C) Кнопка прискореного режиму (turbo)
- (D) Кнопки вивільнення робочих частин
- (E) Регулятор швидкості обертання
- (F) Робочий вал
- (G) Мірна склянка
- (H) Редуктор (для збивання)
- (I) Вінчик
- (J) Подрібнювач

## Регулювання швидкості обертання

При ввімкненні перемикача режимів (B) у положення вкл. швидкість обертання відповідатиме поточній установці регулятора (E). Чим вище встановлений параметр швидкості, тим більше число обертів подрібнювача.

Найбільше число обертів досягається лише при натисканні кнопки прискорювача turbo (C), яку можна вмикати, навіть минаючи регулятор для короткочасного підвищення потужності.

Залежно від мети застосування рекомендуються такі параметри установки швидкості обертання:

Блендер	1 ... turbo
Подрібнювач	1 ... turbo
Вінчик	1 ... 15

## Порядок роботи із блендером

Блендер ідеально придатний для приготування соусів, підлив, супів, майонезу, дитячого харчування, а також всіх видів коктейлів.

- Вставте електромотор (A) у робочий вал (F) до фіксації.
- Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть перемикач (B) або прискорювач turbo (C).
- По закінченні роботи натисніть кнопку (D) для вивільнення робочого вала та дістаньте його з посуду.

Блендер можна використати за призначенням також у мірній склянці (G) та будь-якому іншому посуді. При виконанні операції перемішування в процесі приготування страв каструлю спочатку потрібно дістати з печі аби уникнути перегрівання блендера.

## Порядок роботи з вінчиком

Використовуйте вінчик тільки для крему, яєчного білка, пористої субстанції (дріжджового тіста) та готових до вживання десертів.

- Вставте вінчик (I) у редуктор (H), потім вставте редуктор у моторну частину (A) до фіксації.
- Опустіть вінчик у посуд і тільки потім натисніть на кнопку ввімкнення (B).
- Щоб від'єднати редуктор, натисніть на кнопку (D) і потягніть редуктор. Потім дістаньте вінчик з редуктора.

Для одержання найкращих результатів роботи:

- Не використовуйте мірну склянку (G), краще використати більш широкий посуд.
- Переміщуйте вінчик за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.

### Збити вершки

Збивати не більше ніж 400 мл охолоджених вершків (мінімальна жирність: 30 %, температура: 4 – 8 °C).

Починати з найнижчої швидкості (1) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

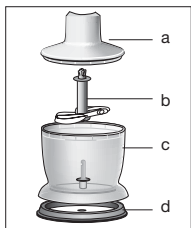
### Збити яєчні білки

Збивати не більше ніж 4 яєчних білки.

Починати з середньої швидкості (7) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

## Порядок роботи з насадкою-подрібнювачем

- (a) Редуктор подрібнювача
- (b) Лезо
- (c) Чаша
- (d) Кільце для запобігання ковзанню



Подрібнювач ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю тощо. Для нарізки твердої субстанції, наприклад, сиру, використовуйте режим turbo Ⓢ.

### Примітка:

Не можна подрібнювати дуже тверді продукти такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна та крупи.

### Перед операцією подрібнення потрібно ...

- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулини, часник, моркву (див. таблицю на стор. 5)
- видалити стебла трави та шкарлупу горіхів
- видалити кістки, м'ясні сухожилля та хрящі

1. Пам'ятайте: Обережно зніміть пластикову кришку з ножової вставки. Ножова вставка дуже гостра! Завжди тримайте її за пластикову основу. Надягніть лезо на центральний стрижень чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього до замикання. Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
2. Покладіть продукти в чашу.
3. Насадіть редуктор (a) на чашу.
4. Вставте електромотор Ⓐ у пристрій редуктора (a) до замикання.
5. Натисніть кнопку Ⓑ або Ⓒ для увімкнення подрібнювача. В процесі роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою чашу.
6. По закінченні роботи натисніть кнопку Ⓓ для вивільнення електромотора.
7. Зніміть редуктор.

8. Обережно дістаньте лезо.

9. Дістаньте здрібнені продукти з чаші.

## Чищення приладу

Очищуйте моторну частину Ⓐ і редуктор для збивання Ⓡ лише за допомогою вологої тканини. Редуктор подрібнювача (a) можна промити під струменем води. Всі інші деталі блендера можна промивати в посудомийній машині при температурі не вище 60 градусів.

При роботі з продуктами, що мають насичені кольори, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть офарблюватися, тому перед мийкою блендера в посудомийній машині протирайте деталі приладу з додаванням рослинного масла.

## Додаткові аксесуари

Можна придбати в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах:

- ВС: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та подрібнення кубиків льоду.
- НС: високошвидкісний подрібнювач, який ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.

## Практичний приклад

### Майонез

200-250 мл рослинної олії

одне яйце (з жовтком)

1 столова ложка лимонного соку або оцту, солі та перцю (за смаком)

Помістіть всі інгредієнти в мірну склянку у вищевказаній послідовності. Занурте блендер до дна склянки, увімкніть прилад перемикачем Ⓒ та утримуйте його в цьому положенні до розчинення олії. Далі, не вимикаючи блендер, повільно переміщуйте його догори та вниз до набуття майонезом однорідних кольору та консистенції.

### Морозиво (використовуйте подрібнювач)

100 г малини (замороженої)

10 г цукрової пудри

80 г вершків

Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач turbo та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.



### **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.

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).

Електричний ручний блендер Braun MR 500, 530, тип 4191, 500-600 ватт.

## 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.

## الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنّع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.

لا يشمل ضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير محولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتقي الضمان. لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بحجته وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يبيع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان يعد إملاتها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

يمكن التبديل في هذه الوصفة باستخدام السامون والجبين الرقفورت أو الأزرق بدلاً من شرائح الأنشوجة.

خاضع للتغيير بدون اشعار.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو التخلص منه في مواقع التجميع المخصصة لذلك.

اضغطها الى أسفل حتى تقفل.

تأكد دائماً من وضع وعاء الفرغ فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (d).

٢ - ضع الطعام على طاسة المفرمة.

٣ - ضع علية التروس (a) على طاسة المفرمة.

٤ - ادخل كتلة المحرك (A) في علية التروس (a) حتى تقفل.

٥ - اضغط المفتاح (B) أو (C) لتشغيل المفرمة.

خلال اعداد الطعام امسك كتلة المحرك بيد

واحدة وطاسة المفرمة بيد اخرى.

٦ - بعد الاستعمال اضغط الأزرار (D) لابعاد كتلة بالمحرك.

٧ - ثم ابعد الجزء العلوى.

٨ - اخرج الشفرة بعناية.

٩ - ثم بعد ذلك خذ الطعام من طاسة المفرمة.

## إكسسوارات

- ملحق القرامة BC (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون): مناسبة تماماً لفرم كيات كبيرة بالإضافة إلى اللبن الخقوق (الشيك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج.
- CH: ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماماً لاعشاب، البصل، الفلفل الاحمر ... الخ.

## وصفة من الطعام

مايونيز (استعمل الخلاط اليدوي)

٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفار وبياض البيضة)

١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح وفلفل من

أجل مذاق

ضع كل المكونات في الجك حسب الترتيب الموضح

أعلاه. ضع الخلاط على قاعدة الجك اضغط

مفتاح السرعة الفائقة (C)، استمر في الخلط

حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب

ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى والى أسفل دون

أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

الآيس كريم (استعمل القرامة «BC»)

١٠٠ غرام توت (محمد)

١٠٠ غرام سكر ناعم

٨٠ غرام كريمة

ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح

السرعة الفائقة (C) واخلط ل٣٠ ثانية.

قدّم فوراً.

## التنظيف

نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش مبللة.

يمكنك تنظيف الجزء الداخلي من صندوق

التروس (a) يرفق تحت ماسورة الماء. لا تغطس

صندوق التروس داخل الماء.

كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة

الصحون.

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلا الجزر)

ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز.

امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في

غسالة الصحون.

ابدئي بالدرجة 1 السرعة البطيئة، ثم قومي بزيادتها للدرجة 15 أثناء الخفق.

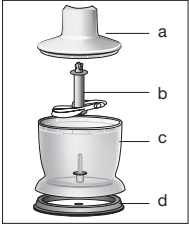
### ثلج البيض

اخفقي بياض ٤ بيضات فقط .  
ابدأ بالسرعة المتوسطة على الدرجة ،  
ثم قومي بزيادتها للسرعة 15 أثناء الخفق .

### كيف تشغل

#### موصل المفرمة

- (a) عليّة التروس  
(b) شفرة  
(c) طاسة المفرمة  
(d) حلقة مضادة للانزلاق



المفرمة مناسبة تماما لقرم اللحم، وبشر الجبن،  
وتقطيع البصل، وطحن الأعشاب، وفرم الثوم،  
وتقطيع الجزر، وتكسير الجوز، والبندق، واللوز  
... الخ.

من اجل فرم وتقطيع الأشياء الصلبة (الحينة  
القوية) استعمل مفتاح السرعة الفائقة (C).

#### ملاحظة:

لا تقوم بفرم الأطعمة الصلبة جدا مثل مكعبات  
الثلج، لبندق الكبير الصلب، البن، الحبوب.

#### قبل الفرمة ...

- قطع اللحم والحينة، والبصل، والثوم والجزر  
(انظر الى الجدول في صفحة 3)
- اخرج بذور الأعشاب وقشرة الجوز والبندق
- ابعاد العظام والعصب والغضاريف من اللحم.

١ - احترس: الشفرة حادة جداً امسكها دائماً  
من الجزء البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة  
على المحور المركزي لطاسة المفرمة (c).

الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات  
والبن المحفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك (A) في اسطوانة الخلاط  
(F) حتى يقفل.

٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط  
مفتاح الفتح / القفل (B) أو مفتاح السرعة  
الفائقة (C).

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد  
الاستعمال، اضغط الأزرار (D) ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس،  
وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في  
قدرة الطبخ ذات المقيض اثناء الطبخ، ابعاد  
القدرة من التوتجاز اولا لتحمي يدك من الحرارة  
الزائدة.

### كيف تشغل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من اجل اعداد الكريمة،  
وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية،  
وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ - ادخل الخفاقة (1) في ملحق الترس (H)، ثم  
ادخل كتلة المحرك (A) في الترس حتى يقفل.

٢ - ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم  
بضغط المفتاح (B) للتشغيل.

٣ - من اجل الفك، اضغط الأزرار (D) واسحب  
ترس الوصل ثم اسحب الخفاقة من ترس الوصل.

#### من اجل أفضل النتائج:

- لا تستعملي القدح (G) ولكن استعملي وعاء أوسع.
- حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع  
ميلان بسيط.

### الكرمية المخفوقة

اخفقي ٤٠٠ مل فقط من الكريمة الثلجة (تحتوي  
على ٣٠٪ من الدهون على الأقل، ٤-٨ درجة مئوية).

صممت منتجاتنا لتلبي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

## تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

• رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.



• دائماً وأبداً يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخزين.

• ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تدخل كتلة المحرك (A) أو التروس الملحقة (H) تحت ماء جار، ولا تغمرها بالماء.

• أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة. لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية إلا بواسطة أشخاص مصرح لهم بذلك. إصلاح التلف بدون كفاءة قد يسبب ضرراً كبيراً للمستعمل.

• قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في أسفل الجهاز.

• تم تصميم الجهاز لتجهيز الكيات المنزلية الطبيعية.

• لا الهك (G) ولا طاسة المفرمة (C) مقاومة للمكرويف.

## وصف

- (A) كتلة المحرك
- (B) مفتاح الفتح / القفل
- (C) مفتاح السرعة الفائقة
- (D) ازرار لفك أجزاء التشغيل
- (E) منظم السرعات المختلفة
- (F) اسطوانة الخلاط
- (G) جك للقياس بغطاء محكم للقفل
- (H) موصل تروس
- (I) خفاقة بيض
- (J) مفرمة

## التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح (B) فان منظم سرعة التشغيل يتناسق مع منظم السرعات المختلفة

(F) وكلما كان وضع الضبط الى أعلى تكون نتائج الفرمة أسرع

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول اليها إلا بضغط مفتاح السرعة الفائقة (C). ويمكنك أيضاً اعطاء دفعات قوية فورية عن طريق استعمال مفتاح التريو ودون الحاجة الى استعمال منظم السرعة.

وفقاً للإستعمال، ننصح بضبط السرعة كما يلي:

- خلاط يدوي 1...turbo
- مفرمة 1...turbo
- خفاقة 1...15

## كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماماً لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة

