

# BRAUN

Multiquick® 5  
Minipimer® 5

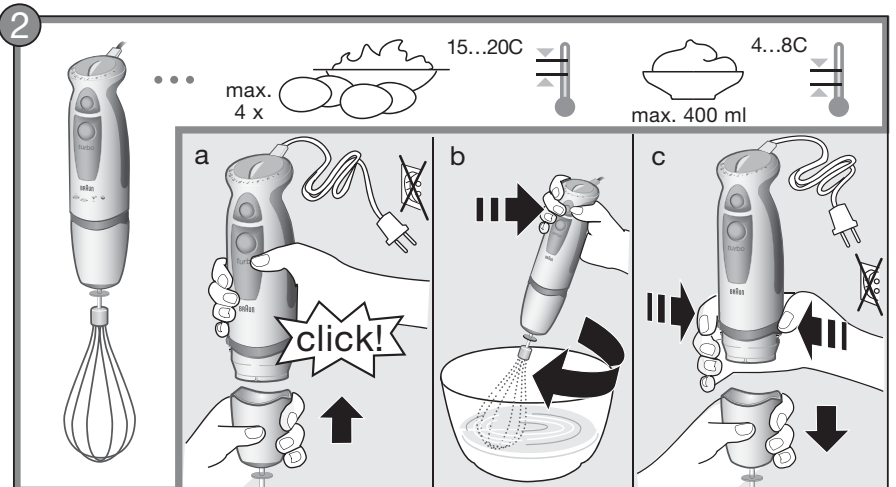
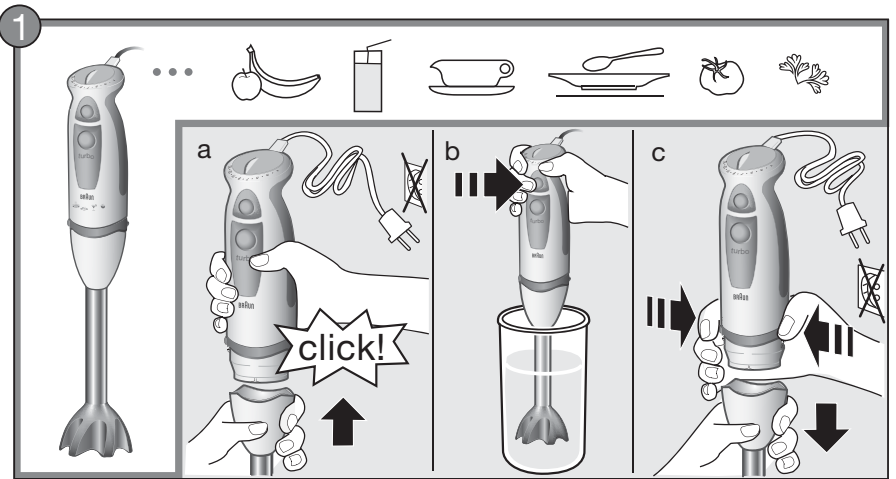
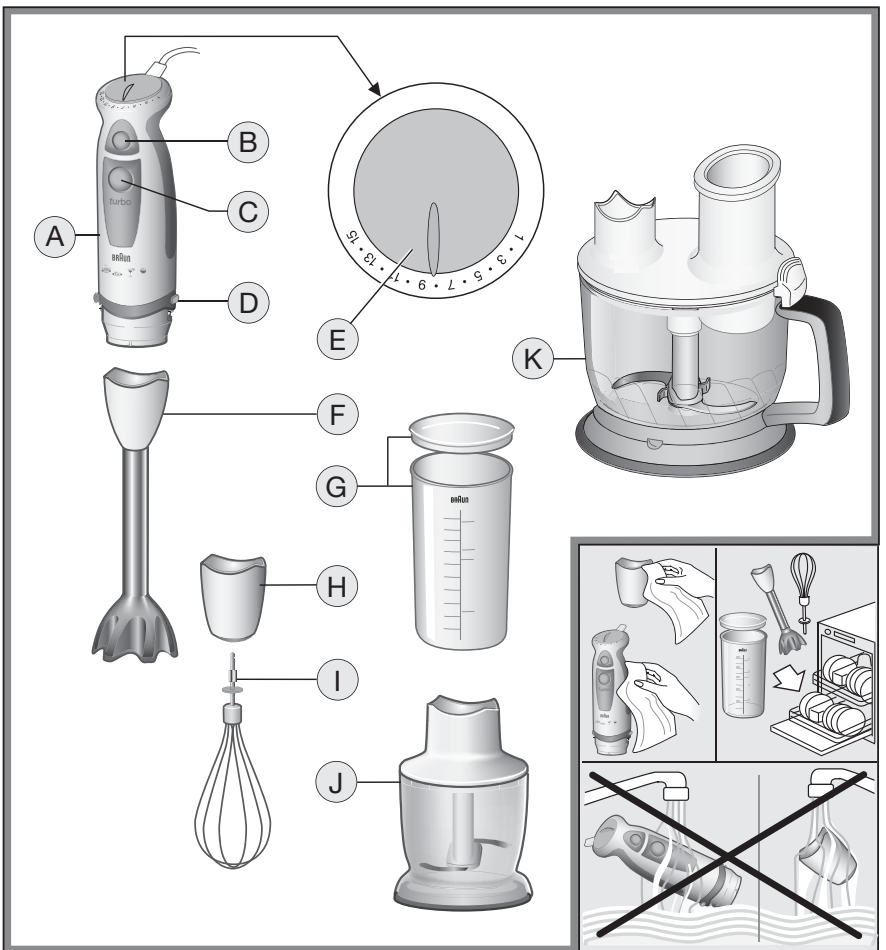


MR 550 Buffet

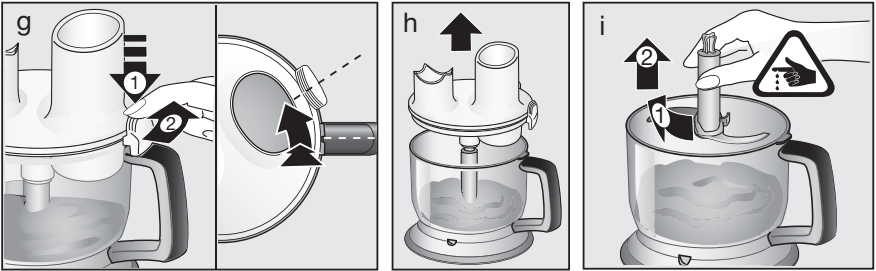
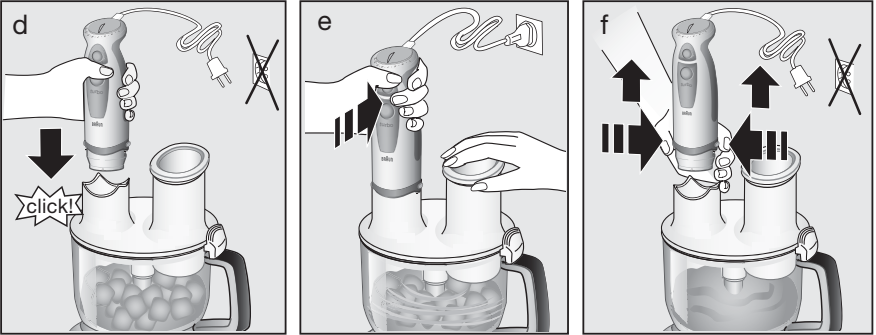
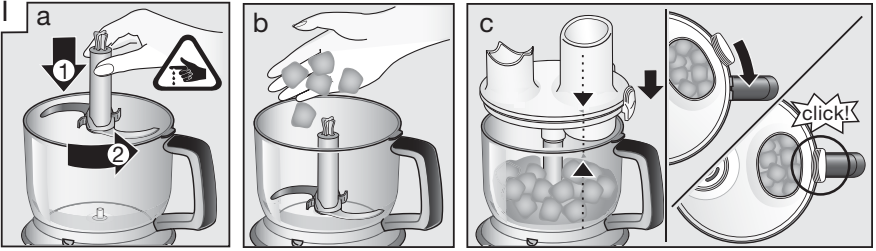
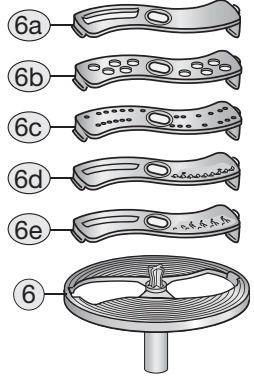
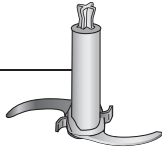
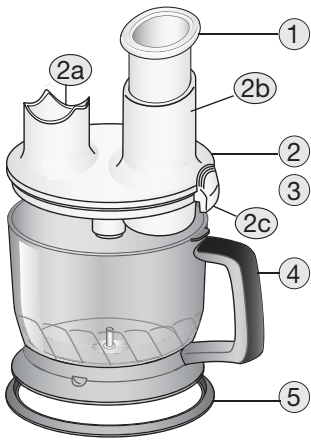
Deutsch	6
English	8
Français	10
Español	13
Português	16
Italiano	18
Nederlands	21
Dansk	23
Norsk	26
Svenska	28
Suomi	30
Polski	33
Český	35
Slovenský	38
Magyar	40
Hrvatski	43
Slovenski	45
Türkçe	48
Română (RO/MD)	50
Ελληνικά	53
Български	55
Русский	58
Українська	61
عربي	67

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

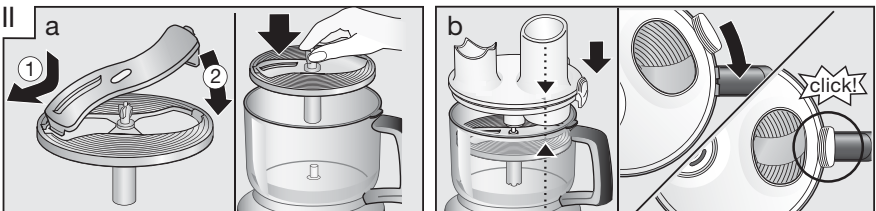


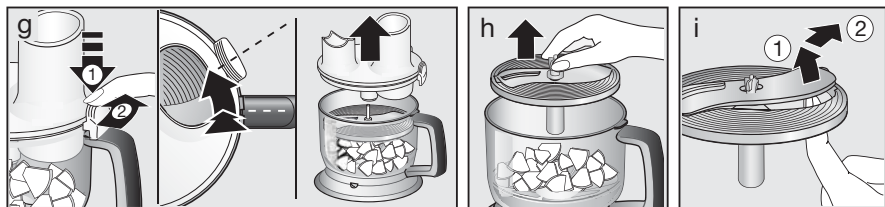
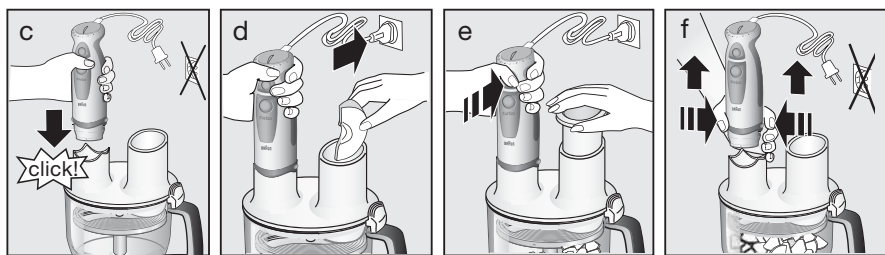


3

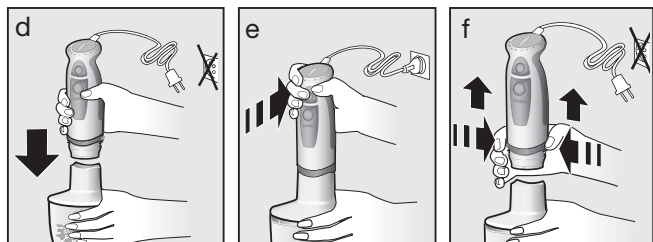
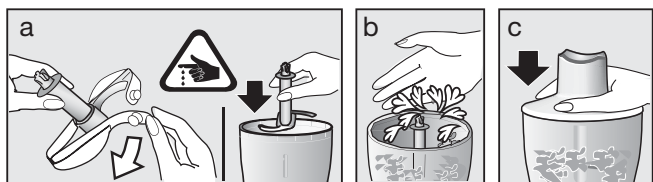
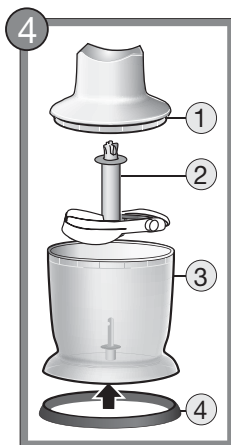
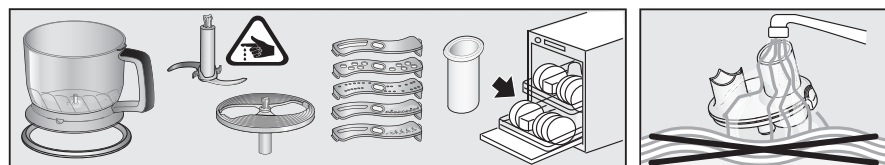


j											
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1-4		1-15	1-15	8-15	8-15	6-9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo





j									
	6a	1-7	1-7	9-11	6-9	9-15	7-9	6-9	9-15
	6b	1-7	1-7			9-15	7-9	6-9	9-15
	6c								
	6d	7-9	7-9			3-5	7-9	7-9	7-9
	6e								




j									
	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g
	10	20	5	5	5	10	5	10	45
	7-15	15	1-15		1-15	1-15	1	1	
		+5 sec turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

# Deutsch

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

## Vorsicht

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

-  Die Messer und Einsätze (6a–6e) sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- 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.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung hausüblicher Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, insbesondere wenn Sie ihn in heiße Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.
- Weder das Motorteil (A) noch das Getriebeteil (H) für den Schlagbesen unter fließendem Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Messbecher (G) ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Multifunktions-Zubehör (J) darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (2c) eingerastet ist und der Stopfer (1) sich im Einfüllschacht (2b) befindet.
- Zum Einfüllen in den Einfüllschacht (2b) stets den Stopfer, keine anderen Gegenstände benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie den Deckel (2) abnehmen.
- Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Arbeitsbehälter (4) ist nicht mikrowellengeeignet.
- 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.

## 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 mit luftdicht schließendem Deckel
- (H) Getriebeteil für Schlagbesen
- (I) Schlagbesen
- (J) Multifunktions-Zubehör (FP)
- (K) Zerkleinerer (HC)

## Einstellen der Geschwindigkeit

Wird der Schalter (B) betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung

des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (E). Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitung.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie 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
Schlagbesen	3...15
Multifunktions-Zubehör	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil (j)
Zerkleinerer	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil (j)

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer ①

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

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

Sie können den Stabmixer in dem 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 ②

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

- a) Schlagbesen (I) in das Getriebeteil (H) stecken, anschließend das Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
- b) Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) einschalten.
- c) 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 Eiweiße schlagen.

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

## So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör ③

- 1 Stopfer
- 2 Deckel
- 2a Kupplung für Motorteil
- 2b Einfüllschacht
- 2c Verriegelung

- 3 Messer
- 4 Arbeitsbehälter
- 5 Anti-Rutsch-Ring
- 6 Einsatzträger für Schneid-/Raspelzubehör
- 6a Schneideinsatz
- 6b Raspeleinsatz (grob)
- 6c Raspeleinsatz (fein)
- 6d Julienne-Einsatz (viereckig)
- 6e Julienne-Einsatz (dreieckig)

## Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt I mit Verarbeitungstabelle j)

Das Messer (3) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc.

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

Bitte beachten: Dieses Gerät ist nicht für das Zerkleinern von extrem hartem Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) geeignet.

### Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden,
  - Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen,
  - alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.
- a) Vor dem Einsetzen des Messers (3) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschacht anfassen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (4) setzen und leicht drehen, damit es einrastet. Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring (5) am Arbeitsbehälter angebracht ist.

- b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
- c) Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- d) Motorteil (A) auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Stopfer (1) in den Einfüllschacht (2b) setzen.
- e) Schalter (B) oder (C) betätigen und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
- f) Nach Gebrauch die Drucktasten (D) betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- h/i) Messer zunächst etwas drehen, dann vorsichtig herausnehmen. Anschließend können Sie das verarbeitete Gut entnehmen.

## Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (3) auch für das Mixen leichter Teige verwenden (z.B. Pfannkuchenteig oder Fertigmischungen für bis zu 250 g Mehl).

Bei Pfannkuchenteig, z. B., zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Turbo-Schalter © drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

## Schneid-/Raspelzubehör

(siehe Bildteil II mit Verarbeitungstabelle j)

Mit dem Schneideinsatz (6a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (6b, 6c) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder Käse (weich bis mittelhart) raspeln. Die Julienne-Scheiben (6d, 6e) schneiden Gemüse in Streifen. Die Schneid- und Raspeleinsätze sollten vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

- a) Einsatz (6a–6e) in den Einsatzträger (6) einsetzen und einrasten lassen. Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehen, damit er hörbar einrastet.
- b) Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- c) Motorteil auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Geschwindigkeit entsprechend der Verarbeitungstabelle (j) einstellen.
- d) Das zu verarbeitende Gut in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1) verwenden.
- e) Zum Einschalten des Motorteils Schalter (B) oder (C) betätigen.
- f) Nach Gebrauch die Drucktasten (D) betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- h) Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (6a – 6e) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

## So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer (4)

- 1 Oberteil
- 2 Messer
- 3 Arbeitsbehälter
- 4 Anti-Rutsch-Ring

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen 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 und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

### Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden,
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle (j) empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

### Hacken und Zerkleinern

- a) Vor dem Einsetzen des Messers (2) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschacht anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (3) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen. Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring (4) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
- b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
- c) Oberteil (1) auf den Arbeitsbehälter setzen.
- d) Das Motorteil (A) in das Oberteil (1) stecken, bis es einrastet.

- e) Motorteil mit Schalter **B** oder **C** einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
- f) Nach Gebrauch die Drucktasten **D** betätigen, um das Motorteil abzunehmen.
- g) Oberteil abnehmen.
- h) Messer vorsichtig herausnehmen.
- i) Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

## Reinigung

Das Motorteil und das Getriebeteil für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen, die Juliene-Einsätze direkt nach dem Gebrauch zu reinigen, um zu verhindern, dass Lebensmittelreste in den Zwischenräumen zurückbleiben. Messer und Einsätze (6a–6e) sollten vorsichtig in die Spülmaschine gelegt werden. 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 spülen.

## 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.

## 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 Messbecher stellen und den Turbo-Schalter **C** drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

### Vanille-Honig-Pflaumen

(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich) (verwenden Sie den Zerkleinerer **K** bei Geschwindigkeit «turbo»)  
 Füllen Sie 60 g cremigen Honig und 50 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 30 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

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 and the tools (6a–6e) are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- 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.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part **A**, nor the whisk gearbox **H** under running water, nor immerse them in water.
- The beaker **G** is not microwave-proof.
- Before operating the food preparation attachment **J**, make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.
- 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.

## Description

- A** Motor part
- B** On/off switch for variable speed
- C** Turbo switch
- D** Release buttons
- E** Variable speed regulator
- F** Blender shaft
- G** Measuring beaker with air-tight lid
- H** Whisk gearbox
- I** Whisk
- J** Food preparation (FP) attachment
- K** Chopper (HC)

## Setting the speed

When activating switch **B**, the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator **E**. The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be.

For maximum processing speed, press the turbo switch **C**. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.



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

Handblender	1... turbo
Whisk	3... 15
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections (j)
Chopper	see speed tables in picture sections (j)

## How to operate your handblender ①

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 vertically into the vessel, then press switch (B) or 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 the appliance from overheating.

## How to operate your whisk ②

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

- Insert the whisk (I) into the whisk gearbox (H), then insert the motor part (A) into the gearbox 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 gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

### For best results ...

- use a wide bowl rather than the beaker
- 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 food preparation (FP) attachment ③

- Pusher
- Lid
- 2a Coupling for motor part
- 2b Filling tube
- 2c Lid interlock
- Blade
- Bowl
- Anti-slip ring
- Tool holder
- 6a Slicing tool
- 6b Shredding tool (coarse)
- 6c Shredding tool (fine)
- 6d Julienne tool (rectangular)
- 6e Julienne tool (triangular)

## Chopping

(see picture section I with processing table j)

The blade (3) is perfectly suited for chopping

meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the turbo switch (C).

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

### Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
  - remove stalks from herbs, un-shell nuts
  - remove bones, tendons and gristle from meat
- Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always make sure that the anti-slip ring (5) is attached to the bowl.
  - Place the food in the chopper bowl.
  - Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
  - Insert the motor part (A) into the coupling (2a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
  - To operate, press switch (B) or (C) on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
  - After use, press buttons (D) to remove the motor part. Remove the pusher.
  - Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
  - Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

## Mixing light dough

Using the blade (3), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.

For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch (C), mix the batter until smooth.

## Slicing / shredding

(see picture section II with processing table j)

Using the slicing tool (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Using the shredding tools (6b, 6c), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium). The Julienne tools (6d, 6e) cut food into strips. These tools should be handled with care to avoid injury.

- Place a tool (6a–6e) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
- Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (j).
- Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.

- e) Press switch **B** or **C** on the motor part to operate.
- f) After use, press buttons **D** to remove the motor part.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool (6a–6e), push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

## How to operate your chopper attachment **4**

- 1 Upper part
- 2 Blade
- 3 Chopper bowl
- 4 Anti-slip ring

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chilis (with water), carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc.

When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the turbo switch **C**.

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

### Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies,
- remove stems from herbs, shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing table (j).

### Chopping

- a) Carefully remove the plastic cover from the blade (2). Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (3). Press down the blade and turn 90° to lock it. Always make sure that the anti-slip ring (4) is attached to the bowl.
- b) Place the food in the chopper bowl.
- c) Put the upper part (1) on the chopper bowl.
- d) Insert the motor part **A** into the upper part (1) until it locks into place.
- e) Press switch **B** or **C** to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
- f) After use, press buttons **D** to remove the motor part.
- g) Then remove the upper part.
- h) Carefully take out the blade.
- i) Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as a lid for the chopper bowl.

## Cleaning the appliance

Clean the motor part **A** and the whisk gearbox **H** with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.

We recommend cleaning the Julienne tools immediately after use to prevent food remaining in the gaps. Blades and tools (6a–6e) should be placed carefully in the dishwasher.

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

## 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.

## 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 **C**, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

### Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread)

(use the chopper attachment **K**, speed «turbo»)

Fill 60 g creamy honey and 50 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 30 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

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 et les outils (6a–6e) sont très coupants ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- 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.
- Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
- 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.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Durant l'utilisation du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas passer le bloc moteur (A) ni le système d'entraînement du fouet (H) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur (G) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation (J), vérifier que le couvercle (2c) et le poussoir (1) sont bien en place
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (1) et le tube de remplissage du bol (2b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le bol (4) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- 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.

## 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
- (I) Fouet métal
- (J) Kit d'accessoires de préparation (FP)
- (K) Hachoir (HC)

## 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
Fouet métal	3...15
Kit d'accessoires	se référer aux dessins (j)
Hachoir	se référer aux dessins (j)

## Comment utiliser votre mixeur (I)

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 verticalement le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur

la touche marche/arrêt (B) ou sur la touche turbo (C).

- Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur le bouton (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 (I)

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 (I) 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 le bouton (D) et retirez le système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

## Pour de meilleurs résultats ...

- ne pas utiliser le bol mesureur, 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 le kit d'accessoires de préparation (J)

- Poussoir
- Couvercle
- 2a Fixation pour bloc moteur
- 2b Tube pour remplissage du bol
- 2c Système de fermeture du couvercle
- Couteaux
- Bol
- Anneau antidérapant
- Disque de soutien des accessoires
- 6a Accessoire pour émincer
- 6b Accessoire pour râper (épais)
- 6c Accessoire pour râper (fin)
- 6d Accessoire à Julienne (rectangulaire)
- 6e Accessoire à Julienne (triangulaire)

## Hacher

(Voir image partie I dans la notice j)

Les couteaux (3) sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes des carottes, des noix, des amandes. Pour hacher des aliments durs (exemple: grains de café et fromages à pâte dure), utiliser la fonction turbo (C).  
Remarque : Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que noix de muscade, grains de café et autres grains.

### Avant de hacher ...

- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments,
- enlever les tiges et dénoyer les aliments,
- enlever les os, tendons et nerfs de la viande.

- Enlever avec précaution le plastique des couteaux (3). Attention : les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placer les couteaux sur l'axe central du bol (4) et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (5) est bien attaché au bol hachoir.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée.
- Insérer le bloc moteur (A) dans le système de fixation pour bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche (2a). S'assurer que le poussoir est bien en place.
- Appuyer sur le bouton (B) ou (C) du bloc moteur pour la mise en marche. Maintenir le bloc moteur avec une main et le bol avec l'autre.
- Après utilisation, appuyer sur le bouton (D) pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
- Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et l'enlever.
- Retirer le couteau avec précaution en les tournant et les tirant, avant d'enlever les aliments préparés.

### Mixer des pâtes légères

En utilisant les couteaux (3), vous pouvez mélanger des pâtes légères comme la pâte à crêpes ou pâte à gateaux ayant une base de 250 g de farine.

Pour la pâte à crêpes par exemple, verser d'abord les liquides dans le bol, ajouter ensuite la farine, puis les oeufs. Appuyer sur la touche turbo (C), mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

### Émincer / Râper

(Voir image partie II dans la notice j)

En utilisant l'accessoire pour émincer (6a), vous pouvez couper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.

En utilisant l'accessoire pour râper (6b, 6c), vous pouvez râper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes, du fromage et des choux. L'accessoire à Julienne (6d, 6e) coupe les aliments en lamelles.

Ces accessoires coupants doivent être manipulés avec précaution afin d'éviter coupures et blessures.

- Placer l'accessoire (6a – 6e) dans le disque de soutien des accessoires (6) jusqu'au clic. Le placer sur l'axe central du bol et le faire pivoter jusqu'à sa mise en place.
- Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée

- Insérer le bloc moteur sur le système d'entraînement (2a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Sélectionner les vitesses en suivant les recommandations données dans (j).
- Remplir le bol avec les aliments à hacher. Ne pas remplir le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir (1) pour remplir le bol de nourriture.
- Appuyer sur le bouton (B) ou (C) sur le bloc moteur pour mettre en fonctionnement.
- Après utilisation, appuyer sur le bouton (D) pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
- Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- Enlever le disque de soutien des accessoires avant d'enlever les aliments préparés. Pour enlever les accessoires pour émincer ou râper du disque de soutien, appuyer sur le haut du niveau de la languette métallique à l'extrémité de l'accessoire.

### Mode d'emploi de l'accessoire hachoir (4)

- Entraîneur
- Lame
- Bol du hachoir
- Anneau antidérapant

Le hachoir convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, le piment (avec de l'eau), les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc.

Lorsque vous mixez des aliments durs (fromages secs par exemple), utilisez le bouton turbo (C).

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

### Avant de hacher ...

- pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, le piment,
- retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.,
- retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation.

### Hacher

- Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (2). Attention : La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (3). Appuyer sur la lame et la faire tourner de 90° pour la mettre en place. Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (4) est bien attaché au bol hachoir.
- Placer les aliments dans le bol du hachoir.
- Placer l'entraîneur (1) sur le bol du hachoir.
- Verrouiller le bloc moteur (A) sur l'entraîneur (1).
- Appuyer sur (B) ou (C) pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Ne pas utiliser le hachoir plus de 2 minutes.
- Après utilisation, appuyer sur le bouton (D) pour enlever le bloc moteur.

- g) Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
- h) Sortir la lame avec le plus grand soin.
- i) Retirer les aliments hachés du bol. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle au bol du hachoir.

## Nettoyage

Nettoyer le bloc moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (H) avec un tissu humide seulement. Le couvercle (2) peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle.

Nous recommandons de nettoyer l'accessoire à Julienne directement après son utilisation afin d'éviter que des aliments restent agglutinés dans les fentes. Les lames et accessoires (6a-6e) sont à placer avec précaution dans le lave-vaisselle.

Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (ex : les carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent s'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.

## Exemple de recette

### Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200-250 ml d'huile,

1 oeuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre  
Sel et poivre

Mettre 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 (utiliser la touche turbo (C)), tenir le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

Ensuite, sans arrêter le mixeur, le bouger doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

### Vanille-miel-pruneaux

(Utilisez le hachoir (K), vitesse : turbo)

Versez 60 g de miel et 50 g de pruneaux dans le bol du hachoir et hachez pendant 10 secondes, puis ajoutez 30 ml d'eau (parfumée à la vanille) et hachez à nouveau pendant 3 secondes.

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 hojas y los accesorios (6a-6e) son muy afilados! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- 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.
- Este producto está diseñado para uso doméstico.
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Antes de conectar a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Cuando el accesorio de la batidora está trabajando con líquidos caliente, no sumergir la varilla dentro o sacarla cuando la batidora está funcionando.
- No coloque el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes (H) bajo el agua corriente no los sumerja en ningún líquido.
- El vaso medidor (G) no es apto para el microondas.
- Antes de utilizar el accesorio de preparación de alimentos (I), asegúrese que el cierre de seguridad está correctamente ajustado y que el cilindro empujador (1) este colocado.
- No inserte otro accesorio que el cilindro empujador en el tubo (2b) de la tapa durante el funcionamiento.
- Apague siempre el aparato antes de quitar la tapa (2).
- La tapa (2) se puede lavar debajo del agua pero no sumergir en agua ni lavar en el lavavajillas.
- El recipiente (4) no es apto para el microondas.
- Los aparatos Braun cumplen con las normas de seguridad. Tanto las reparaciones o 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.

## Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor para velocidad variable
- (C) Botón de turbo
- (D) Botones de expulsión de los accesorios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Varilla batidora
- (G) Vaso medidor con tapa hermética
- (H) Caja de engranajes del batidor metálico
- (I) Accesorio batidor metálico
- (J) Accesorio de preparación de alimentos (FP)
- (K) Picador (HC)

## Selector de velocidad

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 y más fino el picado.

Para una velocidad aún mayor, presione el botón de turbo ©. También puede utilizar este interruptor turbo para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes velocidades:

Varilla batidora	1... turbo
Accesorio batidor	3... 15
Accesorio de preparación de alimentos	ver tablas en la sección de foto (j)
Picador	ver tablas en la sección de foto (j)

## Funcionamiento de la batidora ①

La batidora esta diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesas, comidas para bebés así como mezclar bebidas y batidos:

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

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor ©, o 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 ②

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

- Inserte el batidor metálico (I) 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 resultados óptimos ...

- utilice un recipiente ancho en vez del vaso,
- 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».

### Claros montados:

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 de preparación de alimentos ③

- Cilindro empujador
- Tapa
- 2a Acoplador de motor
- 2b Tubo empujador
- 2c Cierre de seguridad
- Cuchilla
- Recipiente

- Anillo antideslizante
- Porta cuchillas
- 6a Accesorio para cortar
- 6b Cuchilla para rallar (grande)
- 6c Cuchilla para rallar (fino)
- 6d Accesorio corta-rodajas para cortar en juliana (rectangular)
- 6e Accesorio corta-rodajas para cortar en juliana (triangular)

## Picar

(ver dibujo I con tabla j)

La cuchilla (3) está perfectamente apta para picar carne, queso, cebolla, hierbas aromáticas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc. Para picar alimentos muy duros, utilice el botón turbo ©.

N.B.: No pique comida demasiado dura tal como nueces de moscada, granos de café o cereales.

### Antes de empezar a picar ...

- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias, el chile,
  - corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos,
  - limpie la carne de huesos, tendones y nervios.
- Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (3). ¡Atención, la cuchilla está muy afilada! Coger siempre con la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del accesorio picador en el centro del recipiente (4) y gírela hasta que se quede fija. Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (5) esté colocado bajo el recipiente.
  - Introduzca los alimentos en el recipiente.
  - Coloque la tapa (2) encima del recipiente con el cierre de seguridad (2c) posicionado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
  - Insertar el cuerpo del motor (A) en el acoplador de motor (2a) hasta que encaje. Asegúrese que el cilindro empujador (1) este colocado.
  - Para poner el accesorio en marcha, presione el botón (B) o © del mango de la batidora y con la otra mano, sujete el recipiente.
  - Cuando haya finalizado, presione el botón (I) para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
  - Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
  - h/i) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar con precaución las cuchillas girándolas y tirando.

## Mezclar masas cremosas

Usando la cuchilla (3), también puede mezclar masas ligeras por ejemplo de crepes o masa de pasteles que contienen un máximo de 250 g de harina.

Para una masa de crepes, por ejemplo, bate primero los líquidos en el recipiente, luego añadir la harina y al final los huevos. Presionar el botón de turbo ©, mezcle la masa hasta que este cremosa.

## Cortar rodajas / rallar

(ver dibujo II en la tabla de j)

Utilice el accesorio para cortar rodajas (6a), puede cortar en rodajas pepinillos, cebollas,

champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, col. Utilizando la cuchilla para rallar (6b, 6c), puede rallar manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, col, queso (blando o medio). El accesorio corta-rodajas (6d, 6e) para cortar los alimentos en juliana. Estos accesorios deben ser utilizados con cuidado para evitar daños.

- a) Ponga el accesorio (6a–6e) en el porta-cuchillas (6) y empujarlo en la posición. Coloque el porta cuchillas en el centro del recipiente y gírelo para que se quede fijo.
- b) Ponga la tapa (2) en el recipiente con el cierre de seguridad (2c) colocado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clíc» debajo del mango.
- c) Insertar el cuerpo del motor (A) en el acoplador de motor (2a) hasta que encaje. Seleccione la velocidad de acuerdo con las recomendaciones de la imagen (j).
- d) Ponga la comida que se quiere procesar en el tubo empujador. Nunca ponga la mano en el tubo empujador mientras este funcionando su pequeño electro-doméstico. Utilice siempre el cilindro empujador (1) para introducir la comida.
- e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón (B) o (C) del mango de la batidora.
- f) Cuando haya finalizado, presione el botón (D) para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
- g) Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
- h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar el accesorio portacuchillas. Para desmontarlo, tirar del la parte que sobresale por encima del accesorio.

## Como utilizar el accesorio picador ④

- 1 Parte superior
- 2 Cuchilla
- 3 Recipiente picador
- 4 Anillo antideslizante

El picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, chile (con agua), zana-horias, frutos secos, ciruelas etc. Cuando hay que picar alimentos duros ej. queso duro se usa el botón turbo (C).

Nota: No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano, cereales o hielo.

### Antes de empezar a picar ...

- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

Para obtener unos mejores resultados, por favor, lea la guía de preparaciones (j) y preste atención a las recomendaciones de velocidad.

### Picar

- a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (2). Atención: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujetar siempre por la parte de plástico. Inserte la cuchilla en el eje del recipiente picador (3), presione hasta abajo y gire la cuchilla 90° hasta que quede fija. Asegúrese siempre

de que el anillo antideslizante (4) esté colocado bajo el recipiente.

- b) Introduzca los alimentos en el recipiente del picador (3).
- c) Coloque la parte superior (1) en la parte superior del recipiente picador (3).
- d) Coloque el cuerpo del motor (A) en la caja de engranajes del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
- e) Presione el botón (B) o (C) para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra. Nunca utilice el accesorio picador durante más de 2 minutos.
- f) Cuando haya finalizado, presione el botón (D) para separar el cuerpo del motor.
- g) Retira la parte superior.
- h) Retire la cuchilla cuidadosamente.
- i) Retire los alimentos procesados del recipiente. La base antideslizante se puede usar como tapa para el recipiente.

## Limpeza

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (H) únicamente con un paño húmedo. La tapa (2) puede lavarse debajo del agua pero no puede ser sumergida en el agua o lavada en el lavavajillas.

Recomendamos limpiar los accesorios para cortar los alimentos en juliana inmediatamente después de su uso para evitar que queden restos de comida en los espacios.

Las cuchillas y los accesorios (6a–6e) deben introducirse cuidadosamente en el lavavajillas. Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (por ejemplo 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.

## Ejemplos de recetas

Mayonesa (utilización de la varilla de la batidora)

200–250 ml de aceite,

1 huevo,

1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre,

Sal, pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en este orden en el vaso mezclador. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Pulsar el botón turbo (C), mantenga la batidora en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela lentamente hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Vainilla-Miel-Ciruelas pasas

(como relleno para panqueques o para untar) (Utilice el accesorio picador (K), velocidad: turbo)

Introduzca 60 gr de miel cremosa y 50 gr de ciruelas pasas en el cuenco de triturado y triture durante 10 segundos; después añada 30 ml de agua (con sabor a vainilla) y siga triturando durante 3 segundos.

Subject to change without notice.

Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electro-magnética, y con el reglamento (CE) nº 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.




## Português

Os nossos produtos foram desenhados por forma a cumprir os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que aprecie em pleno este seu novo aparelho Braun.

### Precaução

**Por favor leia atenta e completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.**

-  As lâminas e os utensílios (6a–6e) são muito afiados! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- 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.
- O aparelho foi construído para processar as quantidades normais num jar.
- Desconecte o aparelho da corrente sempre que não esteja a vigiá-lo e antes de o montar e desmontar, limpar ou guardar.
- Antes de o utilizar. Verifique se a corrente do seu jar corresponde à voltagem impressa na base do aparelho.
- Especialmente, quando estiver a utilizar o acessório misturador em líquidos quentes, não insira nem retire o pé do líquido enquanto estiver a funcionar (pode queimar-se).
- Não coloque o motor (A), nem a engrenagem do batedor metálico (H) sob água corrente, nem o imerja em água.
- O copo (G) é não pode ser levado ao micro-ondas.
- Antes de funcionar com o acessório de preparação de alimentos (J), assegure-se de que o fecho da tampa (2c) está devidamente fechado e que o cilindro para empurrar alimentos (1) está devidamente colocado.
- Durante o processamento, não insira outras peças no tubo de enchimento a não ser o cilindro de empurrar alimentos (1).
- Desligue sempre o aparelho antes de remover a tampa (2).
- A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- A taça (4) é não pode ser levada ao micro-ondas.
- Os aparelhos electrodomésticos Braun cumprem as normas de seguranças aplicáveis. Reparações do aparelho ou substituição de cabos de corrente devem ser realizados apenas por pessoal dos serviços autorizados. Trabalhos de

reparação indevidos ou inqualificados podem causar danos consideráveis ao utilizador.

## Descrição

- (A) Motor
- (B) Interruptor de velocidade variável
- (C) Interruptor turbo
- (D) Botões de libertação dos vários elementos
- (E) Selector de velocidade variável
- (F) Pé misturador
- (G) Copo medidor com tampa vedante
- (H) Engrenagem do batedor metálico
- (I) Batedor metálico
- (J) Acessório preparação de alimentos (FP)
- (K) Acessório Picador (HC)

## Determinação da velocidade

Quando activar o interruptor (B), a velocidade de processamento corresponde à velocidade determinada no selector de velocidade variável (E). Quanto mais elevada for a velocidade escolhida, mais rápidos e finos serão os resultados.

Para uma velocidade de preparação máxima, pressione o interruptor turbo (C). Pode também utilizar o interruptor turbo para momentos de máxima potência sem ter que regular o selector de velocidade variável. Dependendo da aplicação, recomendamos as seguintes velocidades:

Varinha	1... turbo
Batedor metálico	3... 15
Acessório de preparação de alimentos	ver quadro de velocidades nas imagens das secções (j)
Acessório Picador	ver quadro de velocidades nas imagens das secções (j)

## Como utilizar a varinha (I)

A varinha adequa-se perfeitamente à preparação de dips, molhos, sopas, maioneses e comida de bebés bem como para misturar bebidas e batidos:

- a) Insira o motor (A) no pé misturador (F) até bloquear.
- b) Introduza a varinha verticalmente no recipiente e pressione os interruptores (B) ou turbo (C).
- c) Para libertar o pé misturador após a utilização, pressione os botões (D) e retire-o.

Pode utilizar a varinha com o copo medidor (G), tal como em outro recipiente. Quando misturar directamente na panela, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para proteger o aparelho de sobreaquecimento.

## Como utilizar o batedor metálico (H)

Utilize o batedor metálico para bater natas, levantar claras e misturar bavaoises e sobremesas pré-preparadas:

- a) Insira o batedor metálico (I) na engrenagem (H), e insira o motor (A) na engrenagem do batedor metálico até que bloqueie.
- b) Introduza o batedor metálico num recipiente e pressione o interruptor (B) para funcionar.
- c) Para libertar, pressione os botões (D) e retire a engrenagem (H). Depois retire o batedor da engrenagem, puxando.

## Para melhores resultados ...

- utilize uma taça larga em vez do copo medidor,



- mova o batedor metálico no sentido dos ponteiros do relógio, segurando-o ligeiramente inclinado.

#### Natas batidas:

Bata até um máximo de 400ml de nata fresca de cada vez (min. 30% de gordura, 4–8 °C) Comece com uma velocidade baixa «1» e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível «15».

#### Claras em castelo:

Bata até um máximo de 4 claras de cada vez. Comece com uma velocidade média «7» e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível «15».

### Como utilizar o acessório de preparação de alimentos (FP) ③

- 1 Cilindro de empurrar alimentos
- 2 Tampa
- 2a Encaixe para o motor
- 2b Tubo de enchimento
- 2c Fecho da tampa
- 3 Lâmina
- 4 Taça
- 5 Base anti-deslizante
- 6 Suporte de peças
- 6a Acessório para fatiar
- 6b Acessório para picar (grosso)
- 6c Acessório para picar (fino)
- 6d Acessório Julienne (rectangular)
- 6e Acessório Julienne (triangular)

#### **Picar**

(ver imagem da secção I, no quadro de processamento j)

A lâmina (3) adequa-se perfeitamente para picar carne, queijo, cebolas, ervas, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para picar alimentos mais duros, utilize o interruptor turbo ©.

N.B. Não pique alimentos demasiado duros tais como noz moscada, grãos de café e outros grãos.

#### **Antes de picar...**

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, chilis,
- retire os talos das ervas e descasque as nozes, avelãs e amendoas,
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne.

- a) Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (3). Cuidado: a lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte de plástico superior. Coloque a lâmina do espigão metálico, colocado no centro da taça (4) e gire-a até bloquear. Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (5).
- b) Insira os alimentos na taça.
- c) Coloque a tampa (2) na taça com o fecho (2c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
- d) Insira o motor (A) no encaixe para o motor (2a) até que bloqueie. Assegure-se que o cilindro de empurrar alimentos (1) está devidamente colocado.
- e) Para funcionar, pressione os interruptores (B) ou (C) do motor, e segure a pega da taça com a outra mão.
- f) Após a utilização, pressione os botões (D) para retirar o motor. Retire o cilindro de empurrar alimentos.
- g) Pressionando o fecho da tampa (2c), rode a tampa (2) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para destacar e levantar-a.

- h/i) Retire cuidadosamente a lâmina, rodando e puxando, antes de retirar os alimentos processados.

### Misturar massas ligeiras

Utilizando a lâmina (3), pode também misturar massas ligeiras tais como massa de panquecas ou bolos até um máximo de 250 gr de farinha.

Para massa de panquecas, por exemplo, primeiro verta os líquidos na taça, depois adicione a farinha e finalmente os ovos. Pressione o interruptor turbo © e misture a massa até que fique suave.

### Laminar / ralar

(ver imagem da secção II, no quadro de processamento j)

Utilizando a peça para laminar (6a), pode laminar pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas cruas, courgettes, couves. Utilizando a peça para ralar, pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (de macio a médio). Os acessórios da nova varinha mágica Julienne (6d, 6e) permitem-lhe cortar qualquer alimento em tiras.

Estes acessórios devem ser manuseados com cuidado para evitar lesões.

- a) Coloque as peças (6a–6e) no suporte para de peças (6) e encaixe-as. Coloque o suporte de peças no espigão metálico, colocado no centro da taça (4) e gire-o até bloquear.
- b) Coloque a tampa (2) na taça com o fecho (2c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
- c) Insira o motor (A) no encaixe para o motor (2a) até que bloqueie. Seleccione a velocidade de acordo com as recomendações na imagem (j).
- d) Coloque os alimentos a ser processados no tubo de enchimento. Nunca coloque os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o cilindro de empurrar alimentos (1) para o efeito.
- e) Pressione os interruptores (B) ou (C) do motor para funcionamento.
- f) Após a utilização, pressione os botões (D) para retirar o motor.
- g) Pressionando o fecho da tampa (2c), rode a tampa (2) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para destacar e levantar-a.
- h) Retire o suporte para peças antes de retirar os alimentos processados. Para remover a peça, puxe-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de peças.

### Como funcionar com o acessório Picador ④

- 1 Parte superior do picador
- 2 Lâmina
- 3 Recipiente picador
- 4 Base anti-deslizante

O Acessório Picador está desenhado para picar carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, chilis em conserva e frutos secos (nozes, avelãs, amendoas, ameixas secas, etc).

Quando cortar alimentos mais duros (ex. queijo rijo), use o botão turbo ©.

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

### Antes de picar ...

- corte em pedaços a carne, cebolas, alho, cenoura, chilis
- retire os talos das ervas aromáticas e as cascas dos frutos secos
- limpe a carne de ossos, tendões e cartilagens.

Para melhores resultados, por favor consulte o quadro de velocidades recomendadas (j).

### Picar

- Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (2). Cuidado: A lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (3). Pressione a lâmina para baixo e rode-a 90° até encaixar. Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (4).
- Coloque os alimentos no recipiente picador.
- Cubra o recipiente picador com a parte superior do picador (1).
- Introduza o corpo do motor (A) na parte superior do picador (1) até encaixar.
- Pressione o interruptor (B) ou (C) para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a operação de picar, segure o corpo do motor com uma mão enquanto segura o recipiente picador com outra. Não utilize o acessório picador continuamente durante mais de 2 minutos.
- Após a utilização, pressione os botões (D) para retirar o motor.
- De seguida, remova a parte superior do picador.
- Retire cuidadosamente a lâmina.
- Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante pode ser utilizada como tampa para o acessório picador.

### Limpar o aparelho

Limpe o motor (A) e a engrenagem do batedor metálico (H) apenas com um pano húmido. A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Recomendamos a limpeza dos acessórios para cortar os alimentos em juliana imediatamente após a sua utilização para evitar acumulação de resíduos de alimentos. As lâminas e acessórios (6a – 6e) devem ser cuidadosamente colocados na máquina de lavar loiça. Quando processar alimentos coloridos (ex. Cenouras), as peças de plástico podem ficar descoloradas. Passe óleo vegetal nas peças antes de as limpar.

### 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.

### Exemplos de receitas

Maionese (use o pé misturador)

200–250 ml de óleo  
1 ovo (gema e clara)  
1 c.sopa de sumo de limão ou vinagre  
Sal e pimenta a gosto

Verta todos os ingredientes no copo medidor de acordo com as instruções. Introduza o pé misturador no fundo do copo. Pressionando o interruptor (C), mantenha a varinha na posição até que o óleo se emulsione. Depois, sem desligar, mova suavemente a varinha, para cima e para baixo, até que a maionese fique bem ligada.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas (como recheio de panquecas ou cobertura)

(use o acessório do picador (K), velocidade: «turbo»)

Coloque 60 g de mel e 50 g de ameixas na tigela do cortador e ligue durante 10 segundos. Adicione depois 30 ml de água (aromatizada com baunilha) e ligue durante mais 3 segundos.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE n.º. 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.




### Italiano

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, leggere attentamente le istruzioni.**

-  Le lame e gli accessori (6a–6e) sono molto affilati! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- 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.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell' impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Non immergere il gambo in liquidi bollenti e non toglierlo dal liquido quando è l'apparecchio ancora acceso.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) né l'attacco per la frusta (H) sotto l'acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il bicchiere graduato (C) non può essere utilizzato nel forno a microonde.

- Prima di utilizzare l'accessorio multifunzione ①, assicurarsi che l'aggancio del coperchio (2c) sia inserito nel modo corretto e che il pestello (1) sia nella posizione corretta.
- Non inserire altri accessori oltre al pestello (1) nel tubo di inserimento (2b) durante le lavorazioni.
- Spegnerne sempre l'apparecchio, prima di rimuovere il coperchio (2).
- Il coperchio (2) può essere lavato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua, né lavato nella lavastoviglie.
- La ciotola (4) non può essere utilizzata nel microonde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettere di usarlo e portarlo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

## Descrizione

- Ⓐ Corpo motore
- Ⓑ Tasto interruttore acceso/spento per velocità variabile
- Ⓒ Tasto velocità (turbo)
- Ⓓ Tasto di sgancio
- Ⓔ Regolatore della velocità
- Ⓕ Gambo frullatore
- Ⓖ Bicchieri graduato con coperchio a tenuta d'aria
- Ⓗ Attacco per frusta
- Ⓘ Frusta
- Ⓝ Accessorio multifunzione (FP)
- Ⓚ Tritatutto (HC)

## Regolazione della velocità

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

Per ottenere la massima velocità, premere il tasto velocità turbo Ⓒ. La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza spostare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Frullatore	1...turbo
Frusta	3...15
Per l'accessorio multifunzione	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni (j)
Tritatutto	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni (j)

## Come utilizzare il vostro frullatore ①

Il frullatore è perfetto per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails:

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

E' possibile 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 ②

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

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

## Per ottenere i risultati migliori ...

- utilizzate un contenitore più ampio, invece del bicchiere graduato,
- muovete la frusta in senso orario, mantenendola leggermente 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».

## Albumi a neve

Montare fino a 4 chiare d'uovo per volta. Cominciare con una velocità media «7» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

## Come utilizzare l'accessorio multifunzione ③

- 1 Pestello
- 2 Interruttore
- 2a Innesto per corpo motore
- 2b Tubo di inserimento
- 2c Aggancio del dispositivo di blocco
- 3 Lame
- 4 Ciotola
- 5 Base antiscivolo
- 6 Aggancio degli accessori
- 6a Accessorio per affettare
- 6b Accessorio Tritatutto grande
- 6c Accessorio Tritatutto piccolo
- 6d Accessorio Julienne (rettangolare)
- 6e Accessorio Julienne (triangolare)

## Tritare

(vedi figura Sezione I con tavola di lavorazione j)

Le lame (3) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo Ⓒ. Nota: Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

## Prima di tritare ...

- tagliare a pezzi i carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni,
  - rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci,
  - rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- a) Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (3). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (4) e premere verso il basso finché si bloccano. Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (5).
  - b) Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
  - c) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino

al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta.

- d) Inserire il corpo motore **A** nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Assicurarsi che il pestello sia al suo posto.
- e) Premere il tasto **B** o **C** sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
- f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto **D** per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
- g) Premere il tasto del coperchio (2c), girare il coperchio (2) in senso anti-orario per sganciarlo e sollevarlo.
- h/i) Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

## Preparare impasti leggeri

Usando le lame (3), si possono anche preparare impasti leggeri come l'impasto per le frittelle o l'impasto per una torta contenente fino a 250 g di farina.

Per l'impasto delle frittelle, ad esempio, versare per prima cosa i liquidi nella ciotola, aggiungere poi la farina ed infine le uova. Premere l'interruttore turbo **C**, miscelare l'impasto fino a quando diventa omogeneo.

## Affettare / Sminuzzare

(vedi figura sezione **II** con tavola di lavorazione j)

Usando l'accessorio per affettare (6a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli.

Usando gli accessori tritatutto (6b, 6c), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).

Gli accessori Julienne (6d, 6e) permettono di tagliare il cibo a piccole strisce.

Questi accessori devono essere maneggiati con cautela per evitare infortuni.

- a) Inserire l'accessorio (6a–6e) nell'apposito aggancio (6) e farlo scattare. Inserire l'aggancio sul perno al centro della ciotola e ruotarlo finché si blocca.
- b) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando si aggancia.
- c) Inserire il corpo motore nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Selezionare la velocità in base alle raccomandazioni della figura (j).
- d) Inserire il cibo da lavorare nel tubo di inserimento. Non inserire nulla nel tubo di inserimento quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello (1) per inserire il cibo.
- e) Premere il tasto **B** o **C** sul corpo motore per azionare l'apparecchio.
- f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto **D** per rimuovere il corpo motore.
- g) Premendo l'aggancio del coperchio (2c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
- h) Rimuovere l'accessorio dall'aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l'aggancio, spingerlo verso l'alto fino a quando sporge dall'aggancio.

## Come utilizzare gli accessori tritatutto ④

- 1 Parte superiore
- 2 Lame
- 3 Ciotola tritatutto
- 4 Base antiscivolo

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chilibi (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, nocciole, prugne etc.

Per tritare cibi duri (come ad esempio il parmigiano) usare la funzione di velocità turbo **C**.

N.B.: Non tritate cose estremamente dure come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

### Prima di tritare ...

- tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote, peperoncino
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

Per risultati migliori, fare riferimento alle raccomandazioni della guida sui settaggi della velocità.

### Tritare

- a) Rimuovere attentamente la co-pertura di plastica dalle lame (2). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (3). Premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle. Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (4).
- b) Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto
- c) Mettere la parte superiore (1) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
- d) Inserire il corpo motore **A** sulla parte superiore (1) fino a quando si blocca.
- e) Premere il tasto **B** o **C** per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano. Non usare il tritatutto per più di 2 minuti.
- f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto **D** per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
- g) Quindi rimuovete la parte superiore.
- h) Togliere le lame con attenzione.
- i) Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

## Pulire l'apparecchio

Pulire il corpo motore **A** e l'attacco per la frusta **H** solo con un panno umido.

Il coperchio (2) può essere risciacquato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua né lavato nella lavastoviglie.

Raccomandiamo di pulire gli accessori Julienne immediatamente dopo l'uso, per prevenire che il cibo rimanga nei fori. Le lame e gli accessori (6a–6e) devono essere posizionate con attenzione nella lavastoviglie. Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in 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, impasti soffici, tritare ghiaccio.

## Esempio di ricetta

### Maionese (usare il frullatore)

200–250 ml di olio

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto

Sale e Pepe qb

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccare il fondo. Premere l'interruttore turbo ©, mantenere il frullatore in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi, senza spegnere l'apparecchio, muoverlo delicatamente su e giù fino a quando la maionese è composta e soffice.

### Esempio di ricetta Vaniglia-Miele-Prugne

(come ripieno di frittella o da spalmare)

(usare l'accessorio tritatutto Ⓚ, velocità: turbo)

Versare 60 g di miele cremoso e 50 g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 30 ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

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.



- Vooral als u de staafmixervoet in hete vloeistoffen zet, zorg er dan voor dat u de staafmixervoet niet al werkend in de vloeistof plaatst of deze er al werkend uit haalt.
- Het motorgedeelte Ⓐ en het tandwielgedeelte van de garde Ⓣ niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De maatbeker Ⓒ is niet geschikt voor in de magnetron.
- Zorg ervoor, voordat u de grote kom Ⓝ gebruikt, dat de deksel (2c) is vastgeklikt en dat de vulstop (1) op zijn plaats is.
- Plaats geen andere hulpstukken dan de vulstop in de vulschacht.
- Schakel altijd het apparaat uit, voordat u het deksel (2) verwijderd.
- Het deksel (2) kan onder stromend water schoongemaakt worden; dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig.
- De grote kom (4) is niet geschikt voor in de magnetron.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

## Beschrijving:

- Ⓐ Motorgedeelte
- Ⓑ Aan/uit schakelaar voor variabele snelheid
- Ⓒ Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
- Ⓓ Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- Ⓔ Snelheidsregelaar
- Ⓕ Staal van staafmixer
- Ⓖ Maatbeker met luchtdicht deksel
- Ⓣ Tandwielgedeelte voor garde
- ① Garde
- Ⓝ Hulpstuk voor voedselbereiding (FP)
- Ⓚ Hakmolen (HC)

## Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

### Waarschuwing:

**Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.**

-  De messen en opzetstukken (6a–6e) zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- 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.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat, het uit elkaar haalt of weer in elkaar zet of voordat u het apparaat opbergt.
- 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.

## De snelheid instellen

Als de schakelaar Ⓑ wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar Ⓔ. Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien en hoe fijner het resultaat van de bewerking zal zijn.

De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turboschakelaar Ⓒ in te drukken. U kunt de turboschakelaar ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren onder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staaftmixer	1...turbo
Garde	3...15
Hulpstuk voor voedselbereiding	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten (j)
Hakmolen	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten (j)

## De bediening van de staafmixer ①

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

- a) Steek het motorgedeelte Ⓐ in de steel van de mixer Ⓕ totdat deze vastklikt.
- b) Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar Ⓑ of de turboschakelaar Ⓒ.

- c) Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen ⑩ ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker ⑥, 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 ②

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 ① in het tandwielgedeelte ⑨. Vervolgens steekt u het motorgedeelte ⑩ in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
- Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas de schakelaar ⑧ in om het apparaat aan te zetten.
- Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen ⑩ ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

## Voor het beste resultaat is het raadzaam ...

- om niet de maatbeker te gebruiken, maar een brede schaal/kom,
- om de garde met de klok mee te bewegen en deze enigszins schuin te houden.

### Slagroom:

Klop niet meer dan 400 ml gekoelde room (minimaal 30 % vet, 4–8 °C). Begin met een lage snelheid «1» en voer dit op naar stand «15».

### Geklopt eiwit:

Niet meer dan 4 eieren tegelijk te kloppen. Begin met een matige snelheid «7» en voer dit al kloppend op naar stand «15».

## Het bedienen van het hulpstuk voor voedselbereiding (FP) ③

- Vulstop
- Deksel
- 2a Aandrijfdeel
- 2b Vulschacht
- 2c Bevestigingsmechanisme
- Mes
- Kom
- Anti-slipring
- 6 Snijplaat houder
- 6a Snijschijf
- 6b Rasplaat (grof)
- 6c Rasplaat (fijn)
- 6d Julienneplaat (rechthoekig)
- 6e Julienneplaat (driehoekig)

## Hakken

(zie afbeelding I bij tabel j)

Het mes (3) is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, ui, kruiden, knoflook, walnoten, amandelen, etc. Voor het hakken van harde ingrediënten, de turbo schakelaar gebruiken.

N.B.: Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

## Voordat u de hakmolen gebruikt ...

- snij vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, spaanse pepers voor
- verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees.

- Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (3). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde. Plaats het mes op de pen in het midden van de kom (4) en druk deze naar beneden totdat het vastklikt. Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (5) aan de hakkom bevestigd is.

- Doe de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel (2) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (2c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
- Bevestig het motorgedeelte ⑩ op het aandrijfdeel (2a) tot dit vastklikt. Zorg dat de vulstop (1) op zijn plek is.
- Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit schakelaar ⑧ of ⑨. Hou met uw andere hand de kom vast.
- Druk na gebruik op de knoppen ⑩ om het motorgedeelte te verwijderen. Verwijder de vulstop.
- Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
- h/i) Verwijder voorzichtig het mes door het te draaien en op te tillen voor u het verwerkte voedsel uit de kom haalt.

## Dun beslag mixen

Met het mes (3), kunt u ook dun beslag zoals pannenkoekenbeslag of cakebeslag op basis van maximaal 250 gram bloem mixen. Voor bijvoorbeeld pannenkoekenbeslag, giet u eerst de vloeistof in de kom, vervolgens de bloem en tenslotte de eieren. Druk op de turboschakelaar ⑨ en mix het beslag totdat het glad is.

## Snijden / raspen

(zie afbeelding II bij tabel j)

Gebruik de snijplaat (6a) voor bijvoorbeeld het snijden van komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool. Met de rasplaat (6b, 6c) raspt u bijvoorbeeld appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool en zachte kaas. De Julienne platen (6d, 6e) snijden voedsel in stroken.

Deze apparaten dienen met zorg behandeld te worden om verwondingen te voorkomen.

- Plaats (6a–6e) in de snijplaat houder (6) en klik het vast. Plaats de snijplaat houder op de pen in het midden van de kom en druk deze naar beneden totdat het vastklikt.
- Plaats het deksel (2) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (2c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
- Bevestig het motorgedeelte op het aandrijfdeel tot dit vastklikt. Selecteer de aanbevolen snelheid op basis van de tabel op figuur (j).
- Vul de vulschacht met de ingrediënten. Ga nooit met uw hand in de vulschacht als het apparaat ingeschakeld is. Gebruik altijd de vulstop (1) om eten mee door het apparaat te duwen.
- Druk op schakelaar ⑧ of ⑨ op het motorgedeelte.
- Druk na gebruik op de knoppen ⑩ om het motorgedeelte te verwijderen.
- Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.

- h) Neem de snijplaathouder uit het de kom voordat u het bereide voedsel er uit haalt. Om de snij- of rasplaat (6a – 6e) uit de houder te krijgen, drukt u op het uitstekende gedeelte onderop de houder.

## De bediening van de hakmolen ④

- 1 Bovenkant
- 2 Mes
- 3 Hakmolen
- 4 Anti-slipring

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, Spaanse pepers (met water), wortels, walnoten, hazelnoten, amandelen, pruimen, etc.

Bij het hakken van hard voedsel (bv harde kaas) gebruikt u de Turbo schakelaar ③.

N.B.: Gebruik de hakmolen niet voor zeer harde ingrediënten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

### Voordat u gaat snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortels alsvast, Spaanse pepers in kleine stukken
- verwijder steeltjes van kruiden en haal noten uit hun schaal
- verwijder botjes, pezen en kraakbeem van het vlees.

Voor de beste resultaten verwijzen wij u naar de aanbevolen snelheden in de gebruikstabel.

### Snijden/hakken

- a) Verwijder voorzichtig het plastic kapje van het mes (2). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het mes altijd vast aan de plastic bovenkant. Plaats het mes over de pin in het midden van de hakmolen (3). Druk het mes naar beneden en draai deze 90° tot het vastklikt. Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (4) aan de hakkom bevestigd is.
- b) Doe de ingrediënten in de hakmolen.
- c) Plaats de bovenkant (1) op de hakmolen.
- d) Schuif het motorgedeelte ① in het bovenkant (1) tot deze vastklikt.
- e) Druk op schakelaar ② of ③ om de hakmolen aan te zetten. Houdt tijdens het snijden het motorhuis met de ene hand vast en de hakmolen met de andere. Gebruik de hakmolen niet langer dan 2 minuten.
- f) Druk na gebruik op de knoppen ④ om het motorgedeelte te verwijderen.
- g) Verwijder vervolgens de bovenkant.
- h) Verwijder voorzichtig het mes uit de hakmolen.
- i) Verwijder het fijngehakte voedsel uit de hakmolen. De antislip bodem dient tevens als deksel voor de hakmolen.

### Schoonmaken

Het motorgedeelte ① en tandwielgedeelte ② van de garde mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het deksel (2) kan gereinigd worden onder stromend water. Dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. We raden aan de julienne onderdelen direct schoon te maken na gebruik om te voorkomen dat voedselresten achterblijven in de gaten. Messen en onderdelen (6a-6e) dienen voorzichtig in de vaatwasser gezet te worden.

Wanneer sterk gekleurd voedsel (bijv. wortel) wordt bereid kunnen de plastic onderdelen

verkleuren. Deze kleur kunt u verwijderen met plantaardige olie voordat u het schoonmaakt.

## 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.

## Voorbeeldrecept

### Mayonaise (met staafmixervoet)

200–250 ml. olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

Zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker.

Houd de turboschakelaar ③ 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.

Vanille-honing-pruimen (bijvoorbeeld voor op de pannenkoek of als spread)

(gebruik de hakmolen ④, op snelheid «turbo»). Plaats 60 gram honing en 50 gram pruimen in de hakmolen en hak deze 10 seconden lang. Voeg vervolgens 30 ml water en vanilla en hak het geheel nog 3 seconden.

Wijzigingen voorbehouden.

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.




## Dansk

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

### Advarsel

Læs hele brugsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

-  Bladene og tilbehøret (6a–6e) er meget skarpe! Hånder bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- 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.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.

- Før brug kontrolleres det, om netspændingen svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
  - Især når håndblenderens tilbehør anvendes i varm væske, må blendeskafet ikke føres ned i eller fjernes fra væsken, mens apparatet er tændt.
  - Motordelen (A) og piskerisets gearkasse (H) skal ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
  - Kanden (C) kan ikke gå i mikroovnen.
  - Før der tændes for blendersglastilbehøret (J), skal du kontrollere, at lågets låsemekanisme (2c) er klikket korrekt ind, og at skubberen (1) er på plads.
  - Der må ikke indføres andre værktøjer i påfyldningsrøret (2b) end skubberen (1) under driften.
  - Sluk altid for apparatet, før låget (2) fjernes.
  - Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
  - Skålen (4) kan ikke gå i mikroovnen.
  - Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter.
- Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan udsætte brugeren for stor risiko.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Tænd/sluk-knap til variabel hastighed
- (C) Turboknap
- (D) Knapper til frigørelse af de bevægelige dele
- (E) Regulator til variabel hastighed
- (F) Blendeskaf
- (G) Målebæger med lufttæt låg
- (H) Piskerisets gearkasse
- (I) Piskeris
- (J) Blendersglastilbehør (FP)
- (K) Hakker (HC)

## Indstilling af hastighed

Når kontakten (B) aktiveres, svarer funktionshastigheden til indstillingen på regulatoren for variabel hastighed (E). Jo højere hastighedsindstillingen er, jo hurtigere og finere bliver fødevarerne hakkede.

Tryk på turboknappen (C) for at opnå maksimal hastighed. Du kan også anvende turboknappen til at få hurtige, kraftige pulseringer uden at skulle stille på fartregulatoren.

Afhængig af model anbefaler vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1... turbo
Piskeris	3... 15
Blendersglastilbehør	se hastighedstabeller i billedafsnit (j)
Hakker	se hastighedstabeller i billedafsnit (j)

## Sådan bruges din håndblender ①

Håndblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks og milkshakes:

- Sæt motordelen (A) fast på blenderskaftet (F), indtil den låser.
- Før håndblenderen ned i beholderen, og tryk på knappen (B) eller turboknappen (C).
- Tryk på knapperne (D), og træk i blenderskaftet for at frigøre det efter brug.

Håndblenderen kan bruges i målebægeret (G) eller i en hvilken som helst anden beholder. Når du blander direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at beskytte apparatet mod overophedning.

## Sådan bruges piskeriset ②

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggeghvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger:

- Sæt piskeriset (I) i gearboksen (H), og sæt derpå motordelen (A) fast på gearboksen, til den låser.
- Placer piskeriset langt nede i en beholder. Først da trykkes på kontakten (B) for at starte.
- For at frigøre gearkassen skal du trykke på knapperne (D) og trække den af. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

### For at opnå de bedste resultater ...

- anvend en bred skål i stedet for kanden,
- bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.

### 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.

### Æggesne:

Pisk kun op til 4 æggeghvider ad gangen. Start på middel hastighed «7», og øg hastigheden til «15», mens du pisker.

## Sådan bruges blendersglastilbehøret ③

- Skubber
- Låg
  - Kobling til motordel
  - Påfyldningsrør
  - Låsemekanisme til låg
- Blad
- Skål
- Anti-slip-ring
- Tilbehørsholder
  - Skive-tilbehør
  - Opskærings-tilbehør
  - Finskærings-tilbehør
  - Julienne-tilbehør (firkantede strimler)
  - Julienne-tilbehør (trekantede strimler)

## Hakke

(se illustration I med bearbejdningstabel j)

Bladet (3) er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc. Brug turboknappen (C) for at hakke hårde ting.

NB: Hak ikke ekstremit hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

### Før du hakker ...

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker,
- fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne,
- fjern ben, sener og brusks fra kød.

- Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (3). Advarsel: Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastikdel. Placer bladet på tappen i midten af skålen (4), og drej den for at låse den på plads. Sørg altid for, at anti-slip-ringen (5) er monteret på hakkeskålen.
- Placer maden i hakkeskålen.
- Sæt låget (2) fast på skålen med låsemekanismen (2c) placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
- Sæt motordelen (A) fast på koblingen (2a), indtil den låser. Kontroller, at skubberen (1) er på plads.



- e) For at betjene blenderen trykkes på kontakten © eller ® på motordelen, mens du tager fat i skålen med den anden hånd.
- f) Tryk på knapperne ④ efter brug for at løsne motordelen. Fjern skubberen.
- g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget (2) mod uret for at låse det op og løfte det af.
- h/i) Tag forsigtigt bladet af ved at dreje og trække i det, før de behandlede madvarer fjernes.

## Sådan blandes en let dej

Med bladet (3) kan du også blande en let dej som f.eks. pandekagedej eller en kageblanding baseret på op til 250 g mel. Til pandekagedej hældes de flydende ingredienser først i kanden. Derefter tilsættes mel og til sidst æg. Bland dejen, til den er glat, ved at trykke på turboknappen ©.

## Snitte / rive

(se illustration afsnit II med bearbejdnings-tabel j)

Ved hjælp af snitteværktøjet (6a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, champignoner, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, courgetter, kål. Ved hjælp af rivetilbehøret (6a) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og blød til mellemhård ost. Julienne-tilbehørene (6d, 6e) strimler maden. Alle redskaber skal håndteres forsigtigt for at undgå skader.

- a) Placer et stykke tilbehør (6a–6e) i tilbehørsholderen (6), og klik det på plads. Placer tilbehørsholderen på tappen i midten af skålen, og drej den for at låse den på plads.
- b) Sæt låget (2) fast på skålen, så låsemekanismen (2c) er placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
- c) Sæt motordelen fast på koblingen (2a), indtil den låser. Vælg hastighedsindstilling efter anbefalingerne i illustration (j).
- d) Fyld de madvarer, som skal bearbejdes, i påfyldningsrøret. Ræk aldrig ned i påfyldningsrøret, når der er tændt for apparatet. Brug altid skubberen (1) til at skubbe madvarerne ned med.
- e) Tryk på kontakten © eller ® på motordelen for at betjene apparatet.
- f) Tryk på knapperne ④ efter brug for at løsne motordelen.
- g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget mod uret for at låse det op og løfte det af.
- h) Tag tilbehørsholderen af, før de behandlede madvarer fjernes. For at fjerne tilbehøret skal du trykke op på den ende, som stikker ud i bunden af tilbehørsholderen.

## Brug af hakketilbehør ④

- 1 Overdel
- 2 Knivindsats
- 3 Hakkeskål
- 4 Anti-slip-ring

Hakkeren er særdeles velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, chili (med vand), gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, svesker etc. Brug turboknappen © ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

N.B.: 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,
- fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne,
- fjern ben, sener og brusk fra kødet.

Se de anbefalede hastighedsindstillinger i brugsvejledningen (j) for at få de bedste resultater.

## Brug af hakker

- a) Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (2). Vigtigt: Kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (3). Tryk knivindsatsen ned og drej 90°, så den låser. Sørg altid for, at anti-slip-ringen (4) er monteret på hakkeskålen.
- b) Kom ingredienserne i hakkeskålen.
- c) Sæt overdelen (1) på hakkeskålen.
- d) Sæt motordelen (A) på overdelen (1), til den låser.
- e) Tryk på knap © eller © for at starte hakkeren. Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder. Brug ikke hakkeren i mere end 2 minutter.
- f) Tryk på knapperne ④ efter brug for at løsne motordelen.
- g) Fjern derefter overdelen.
- h) Tag forsigtigt kniven op.
- i) Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som låg på hakkeskålen.

## Rengøring af apparatet

Motordelen (A) og piskerisets gearkasse (H) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.

Vi anbefaler at Julienne-redskaberne rengøres direkte efter brug for at undgå at madrester sætter sig fast i åbningerne. Knive og redskaber (6a–6e) bør placeres forsigtigt i vaske-maskinen.

Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (fx gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

## 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.

## Eksempler på opskrifter

### Mayonnaise (brug håndblender)

2–2,5 dl olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike

Salt og peber

Fyld alle ingredienser i målebægeret i den orden, der står opført ovenfor. Sæt håndblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tryk på turboknappen ©, og hold håndblenderen i denne stilling, til olien tykner. Uden at slukke bevæges blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er ensartet.

Vanilje-honning-svesker (som fyld i pandekager eller til at smøre på brød) (brug hakketilbehøret (K), hastighed: «turbo») Fyld 60 g flydende honning og 50 g stenfri svesker i hakkeskålen, og hak 10 sekunder. Tilføj 3 dl vand (med vaniljepulver) og hak i 3 sekunder.

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

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 Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.




## Norsk

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.**

-  Bladene og verktøyene (22a–c) er svært skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.
- 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.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Når du bruker mikserredskapene i varme væsker må du ikke senke motordelen i væsken eller fjerne stavmikseren fra væsken mens apparatet er påslått.
- Motordelen (A) eller girkoplingen for visp (H) skal ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Målebegeret (C) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Før du bruker mattilberedningsredskapene (J), må du forsikre deg om at låsehaken (2c) er klikket på plass og at stapperen (1) er i påfyllingsrøret (2b).
- Ikke bruk andre redskaper enn stapperen (1) i påfyllingsrøret under tilberedningsprosessen.
- Slå alltid av apparatet før du tar av lokket (2).
- Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Bollen (4) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Elektriske apparater fra Braun 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.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/av-bryter for regulerbar hastighet
- (C) Turbobryter
- (D) Knapper for å frigjøre delene
- (E) Regulerbar hastighetskontroll
- (F) Blandestav
- (G) Målebeger med lufttett lokk
- (H) Girkopling for visp
- (I) Visp
- (J) Mattilberedningsredskap (FP)
- (K) Hakketilbehør (HC)

## Regulering av hastighet

Når bryteren (B) aktiveres, vil hastigheten for tilberedning være samsvarende med innstillingen av den regulerbare hastighetskontrollen (E). Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat.

For maksimal tilberedningshastighet, trykk på turbobryteren (C). Du kan også bruke turbobryteren til kortere, kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

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

Stavmikser 1... turbo  
Visp 3... 15

Mattilberedningsredskap se hastighetstabell i bildeseksjon (j)  
Hakketilbehør se hastighetstabell i bildeseksjon (j)

## Slik bruker du stavmikseren (I)

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babyamat 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 knappen (D) for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret (G) 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.

## Slik bruker du vispetilbehøret (J)

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, egghviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter:

- Monter vispen (I) i girkoplingen for vispen (H) og monter deretter motordelen (A) i girkoplingen slik at den låses på plass.
- Plasser vispen i en bolle og trykk deretter inn bryteren (B) før bruk.
- For frigjøring, trykk på knappen (D) og dra av girkoplingen. Trekk deretter vispen ut av girkoplingen.

### For best resultat ...

- bruk ikke miksebegeret, 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 hastigheten til «15» mens du pisker.

### Stivpisket eggehvite:

Ikke pisk mer enn fire eggehviter.

Start med middels hastighet «7» og øk til hastighet «15» mens du pisker.

## Hvordan du bruker hakkeutstyret ③

- 1 Stapper
- 2 Lokk
- 2a Kopling for motordel
- 2b Påfyllingsrør
- 2c Låsehake
- 3 Knivinnatts
- 4 Bolle
- 5 Sklisikker ring
- 6 Innsatsholder
- 6a Skive-tilbehør
- 6b Oppskjærings-tilbehør
- 6c Finskjærings-tilbehør
- 6d Julienne-tilbehør (firkantede strimler)
- 6e Julienne-tilbehør (trekantede strimler)

## Hakking

(se bildeseksjon I med tilberedningstabell j)

Kniven (3) passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv. Ved hakking av harde ingredienser, bruk turbobryteren ©. NB: Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel muskatnøtter, kaffebønner og korn.

### Før hakking ...

- på forhånd kuttes kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter,
  - fjern stilker fra urter og skall fra nøtter,
  - fjern ben, brus og sener fra kjøtt.
- a) Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnatts (3). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på midtstaven i hakkebollen (4) og trykk den ned til den låses. SSørg alltid for at den sklisikre ringen (5) er festet til hakkebollen.
  - b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
  - c) Sett lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) mot bollehåndtaket. Får å låse lokket, dreier det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
  - d) Sett motordelen (A) i girkoplingen (2a) slik at den låses på plass. Sørg for at stapperen (1) er satt i påfyllingsrøret (2b).
  - e) For å starte trykker du på bryter (B) eller (C) på motordelen. Hold med en hånd på bollen under tilberedningen.
  - f) Etter bruk trykker du på knappen (D) for å ta av motordelen. Fjern stapperen.
  - g) Trykk på låsesperren (2c), dreier lokket (2) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
  - h/i) Ta ut kniven forsiktig ved å dreie og dra i den før du tar ut de tilberedte ingrediensene.

## Blande lette deiger

Ved bruk av knivinnatts (3) kan du også mikse lette deiger som pannekakerøre eller kakedeiger basert på inntil 250 g mel. For pannekakerøre kan du først helle væsken i bollen og deretter ha i mel og egg. Trykk inn turbobryteren © og bland røren til den er glatt.

## Kutting / rasping

(se bildeseksjon II med tilberedningstabell j)

Ved bruk av snitteinnatts (6a) kan du snitte for eksempel agurker, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddik, rå poteter, squash, og kål. Ved bruk av riveinnatts (6b, 6c) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter,

rødbeter, kål og ost (myk til medium).

Julienne-tilbehørene (6d, 6e) strimler maten. Alle redskapene bør håndteres med forsiktighet for å unngå skader.

- a) Plasser et redskap (6a–6e) i innsatsholderen (6) og trykk den på plass. Sett innsatsholderen på midtstaven i hakkebollen og trykk den ned til den låses.
- b) Fest lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) rett over bollehåndtaket. For å låse lokket, dreier det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
- c) Sett motordelen i girkoplingen slik at den låses på plass. Velg hastighet i henhold til anbefalingene på bilde (j).
- d) Hell ingrediensene i påfyllingsrøret. Stikk aldri fingrene ned i påfyllingsrøret når apparatet er påslått. Bruk alltid stapperen (1) for å skyve ingredienser ned i påfyllingsrøret.
- e) Trykk for bryter (B) eller (C) på motordelen for å starte.
- f) Etter bruk trykker du på knappen (D) for å ta av motordelen.
- g) Trykk på låsesperren (2c), dreier lokket (2) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
- h) Ta ut redskapsholderen før du tar ut ingrediensene. For å løsne redskapet (6a – 6e) trykker du opp den siden som stikker frem underst på redskapsholderen.

## Hvordan du bruker hakke-tilbehøret ④

- 1 Øvre del
- 2 Kniv
- 3 Hakkebolle
- 4 Sklisikker ring

Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, paprika (med væske), gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svsker etc. Bruk turbobrytesen © når du hakker harde matvarer (f.eks. fast ost).

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

### Før hakking ...

- skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter før hakking
- ta av stilker fra urter og fjern skallet på nøtter
- fjern ben, sener og brus fra kjøtt.

For best mulig resultat, vennligst følg anbefalte hastigheter i tilberedningstabellen.

## Hakking

- a) Ta forsiktig av plastdekselet fra kniven (2). Knivbladene er meget skarpe! Advarsel: Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på senterpinnen i hakkebollen (3). Trykk ned knivinnatts (3) og vri 90° for å låse den. Sørg alltid for at den sklisikre ringen (4) er festet til hakkebollen.
- b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
- c) Sett øvre del (1) på hakkebollen.
- d) Sett motordelen (A) i øvre del (1) slik at den låses på plass.
- e) Trykk på bryteren (B) eller (C) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre. Bruk ikke hakkeren lenger enn 2 minutter.
- f) Etter bruk trykker du på knappen (D) for å ta av motordelen.
- g) Ta så av den øvre delen.

- h) Ta försiktig ut kniven.  
 i) Ta så ut den bearbejdede maten fra hakke-  
 bollen. Anti-gli basen kan også brukes som  
 lokk til hakkebollen.

## Rengjøring av apparatet

Motordelen (A) og girkoplingen for vispen (H) rengjøres kun med en fuktig klut. Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler at du rengjør Julienne-redskapene umiddelbart etter bruk for å unngå at mat-rester blir sittende fast i åpningene. Kniver og redskaper (6a–6e) bør plasseres forsiktig i oppvaskmaskinen. Ved tilberedning av mat som inneholder mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk av disse delene med vegetabilisk olje før rengjøring.

## Tilbehør

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

BC: Hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilberedning av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.

## Oppskrifter

### Majones (bruk stavmikseren)

200–250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 ss sitronsaft eller eddik

Salt og pepper etter smak

Fyll alle ingrediensene i miksebegeret i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen av miksebegeret. Trykk inn turbobryteren (C) og hold stavmikseren i den samme posisjonen til oljen emulgerer. Deretter beveger du stavmikseren sakte opp og ned til majonesen er godt blandet.

### Svisker med vanilje og honning

(til pannekakefyll)

Bruk skjæreværktøyet (K) på hastighet «turbo».

Hell 60 g myk honning og 50 g svisker i skjærebollen og hakk i 10 sekunder.

Så heller du i 30 ml vann (med vaniljesmak) og fortsetter hakkingen i 3 sekunder.

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.




## Svenska

Våra produkter är utformade att uppfylla de högsta standarder vad gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att ha mycket nytta av din nya apparat från Braun.

### Varning!

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

-  Knivbladen och verktygen (22a–c) är väldigt vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- 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.
- Apparaten är utformad att hantera normala hushållsmängder.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengjøring eller förvaring av apparaten.
- Innan du använder apparaten – kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens undersida.
- När du använder mixerstaven i het vätska måste du vara försiktig och tänka på att inte doppa mixerskaftet i den heta vätskan eller lyfta upp det medan mixerstaven är påslagen.
- Håll aldrig motordelen (A) eller växelhuset (H) under rinnande vatten eller doppa ner dem i vatten.
- Bägaren (G) får inte användas i mikrovågsugn.
- Innan du använder matberedartillbehöret (J) måste du säkerställa att lockspärren (2c) har klickat i rätt läge och att pådrivaren (1) sitter på plats.
- För aldrig in några andra redskap än pådrivaren (1) i inmatningsröret (2b) när matberedaren är i drift.
- Stäng alltid av apparaten innan du tar bort locket (2).
- Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.
- Skålen (4) får inte användas i mikrovågsugn.
- Brauns elapparater uppfyller tillämpliga säkerhetsnormer. Reparationer eller byte av nåttsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära avsevärd risk för personskador för användaren.

## Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) På/av-knapp för variabel hastighet
- (C) Turboknapp
- (D) Knappar för frigjøring av arbetsredskap
- (E) Hastighetsreglage (för inställning av olika hastigheter)
- (F) Mixerskaft
- (G) Mätbägare med lufttätt lock
- (H) Växelhus för visp
- (I) Visp
- (J) Matberedartillbehör (FP)
- (K) Hacktillsats (HC)

## Ställa in hastigheten

När du startar apparaten med på/av-knappen (B) kommer apparatens hastighet att motsvara aktuell inställning på hastighetsreglaget (E). Ju högre hastighet, desto snabbare och mer finhackat slutresultat får du.

Tryck på turboknappen (C) för maximal hastighet. Du kan även använda turboknappen för att få omedelbara och kraftfulla hastighetsökningar utan att behöva använda hastighetsreglaget. Beroende på användningsområde, rekommenderar vi följande hastighetsinställningar:

Mixerstav	1... turbo
Visp	3... 15
Matberedartillbehör	se hastighetstabeller i bildavsnitt (j)
Hacktillsats	se hastighetstabeller i bildavsnitt (j)

## Använda mixerstaven ①

Mixerstaven är perfekt vid tillredning av dipssåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat liksom även för att blanda till drinkar och milkshake:

- För in motordelen **A** i mixerskaftet **F** tills den spärras i rätt läge.
- Placera mixerstaven i lodrätt läge i det aktuella kärlet och tryck sedan på på/avknappen **B** eller på turboknappen **C**.
- När du är klar trycker du på knapparna **D** och drar av mixerskaftet.

Du kan använda mixerstaven både i mätbågaren **C** och i andra kärl. När du använder mixerstaven direkt i kastrullen måste du först dra bort kastrullen från den varma plattan för att förhindra att mixerstaven blir överhettad.

## Använda vispen ②

Använd vispen endast för att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer:

- För in vispen **1** i växelhuset **H** och för sedan in motordelen **A** i växelhuset tills den spärras i rätt läge.
- Börja med att placera vispen i ett kärl och tryck först därefter på knappen **C** för att börja vispa.
- När du är klar trycker du på knapparna **D** och drar bort växelhuset. Dra sedan bort vispen från växelhuset.

### För bästa resultat ...

- en vid skål är att föredra framför bägaren,
- rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.

### Vispad grädde:

Vispa max 4 dl kylskåpskall vispgrädde (minst 30 % fett, 4–8 °C).

Börja vispa på låg hastighet «1» och samtidigt som du vispar ökas hastigheten gradvis till «15».

### Äggvita:

Vispa max fyra äggvitor.

Börja vispa på medelhastighet «7» och samtidigt som du vispar ökas hastigheten gradvist till «15».

## Använda matberedartillbehöret (FP) ③

- Pådrivare
- Lock
- 2a Anslutning för motordel
- 2b Inmatningsrör
- 2c Lockspärr
- 3 Knivblad
- 4 Skål
- 5 Anti-haltring
- 6 Skivhållare
- 6a Skivare
- 6b Grovstrimlare
- 6c Finstrimlare
- 6d Julienne-tillbehör (fyrkantig strimling)
- 6e Julienne-tillbehör (trekantig strimling)

## Hacka

(se bildavsnitt **I** med tabell **j**)

Knivbladen (3) är perfekt utformade för att hacka kött, ost, lök, kryddörter, vitlök, morot, valnötter, hasselnötter, mandlar o.s.v. Använd turboknappen **C** när du hackar ingredienser med hårdare konsistens.

Obs! Hacka inte ingredienser med mycket hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och grynn.

## Före hackning ...

- skär upp kött, ost, lök, vitlök, morot, chili-peppar i mindre bitar,
  - avlägsna stjälgar från kryddörter och skala nötter,
  - vid hackning av kött – avlägsna ben, senor och brosk.
- Ta försiktigt bort plastskyddet från knivbladen (3). Varning! Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och inte i själva knivbladen. Placera knivbladen på skålens (4) mittapp och vrid dem för att spärra dem i rätt läge. Säkerställ att anti-haltringen (5) har satts fast på hacknings-skålen.
  - Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
  - Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
  - Sätt i motordelen **A** i anslutningen (2a) tills den spärras i rätt läge. Kontrollera att pådrivaren (1) sitter i inmatningsröret (2b).
  - För att starta hackningsprocessen trycker du på **B** eller **C** på motordelen samtidigt som du håller fast skålen med den andra handen.
  - När du är klar trycker du på knapparna **D** för att ta bort motordelen. Ta bort pådrivaren.
  - Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket (2) moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
  - h/i) Innan du kan tömma skålen, måste du först försiktigt ta bort knivbladen genom att vrida och dra i plastdelen.

## Blanda till smet

Du kan även använda knivbladen (3) för att blanda till smet, till exempel till pannkakor eller en mjuk kaka med max 250 g mjöl. Om du till exempel vill göra pannkakssmet, håller du först i vätskan i skålen, tillsätter sedan mjölet och slutligen äggen. Tryck på turboknappen **C** och blanda tills smeten blir jämn och slät.

## Skiva / riva

(se bildavsnitt **II** med tabell **j**)

Med hjälp av skärskivan (6a) kan du skiva exempelvis gurka, lök, svamp, morot, rädisa, rå potatis, squash och kål. Med hjälp av rivskivan (6b, 6c) kan du riva exempelvis äpple, morot, rå potatis, rödbeta, kål och ost (mjuk till mellanhård). Julienne-tillbehören (6d, 6e) strimlar maten. Alla redskap ska hanteras försiktigt för att undvika skador.

- Placera önskat tillbehör (6a–6e) i skivhållaren (6) och spärra det i rätt läge. Placera skivhållaren på skålens (4) mittapp och vrid den för att spärra den i rätt läge.
- Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
- Sätt i motordelen i anslutningen (2a) tills den spärras i rätt läge. Ställ in hastigheten i enlighet med rekommendationerna i bild (j).
- Lägg ingredienserna som ska rivas eller skivas i inmatningsröret. Stick aldrig in fingrarna i inmatningsröret när matberedaren är påslagen. Använd alltid pådrivaren (1) för att mata ner ingredienserna i skålen.

- e) Tryck på knapp **B** eller **C** på motordelen för att börja riva/skiva.
- f) När du är klar trycker du på knapparna **D** för att ta bort motordelen.
- g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
- h) Innan du kan tömma skålen måste du lyfta ur skivhållaren. För att ta bort skivhållaren (6a – 6e) trycker du den uppåt i den ände som sticker ut längst ner på skivhållaren.

## Så använder du hacktillsatsen ④

- 1 Övre del
- 2 Kniv
- 3 Hackkärl
- 4 Anti-halkring

Hacktillsatsen passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, chili (med vatten), morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar, katrinplommon etc.

Använd turboknappen **C** vid hackning av hårda matvaror (t.ex. hårdost).

OBS: Hacka inte mycket hårda livsmedel såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskorn.

### Innan du hackar ...

- tärna kött, ost lök, morötter, chili
- avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött.

För bästa resultat – följ de hastighetsinställningar (j) som rekommenderas i guiden.

### Hacka

- a) Ta försiktigt av skyddsplasten från kniven (2). Varning: Skärbladet är mycket vasst! Hantera det alltid i övre plastdelen. Placera kniven på centrumtappen mitt i kärlet (3). Tryck ner det och vrid om ett kvarts varv för att låsa det på plats. Säkerställ att anti-halkringen (4) har satts fast på hackningsskålen.
- b) Lägg livsmedlet i hackkärlet.
- c) Placera övre delen (1) på kärlet.
- d) Montera motordelen **A** på övre delen (1) så att det snäpper fast.
- e) Tryck på knapp **B** eller **C** för att starta hacktillsatsen. När hacktillsatsen är igång håll motordelen med en hand och hacktillsatsen i den andra. Kör inte hacktillsatsen i mer än 2 minuter.
- f) När du är klar trycker du på knapparna **D** för att ta bort motordelen.
- g) Lyft bort övre delen.
- h) Ta försiktigt bort kniven.
- i) Häll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lock för kärlet.

## Rengöra apparaten

Motordelen **A** och växelhuset för vispen **H** får endast rengöras med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.

Vi rekommenderar att Julienne-redskapen rengöras omedelbart efter användning för att undvika att matrester fastnar i öppningarna. Knivar och redskap (6a–6e) bör placeras försiktigt i diskmaskinen.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av berörda delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

## 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.

## Receptexempel

### Majonnäs (använd mixerstav)

200–250 ml olja  
1 ägg (gula och vita)  
1 msk citronsaft eller ättika  
salt och peppar efter smak  
Tillsätt alla ingredienser i bågaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera mixerstaven i bågaren och se till att nederdelen av mixerstaven nuddar botten. Tryck på turboknappen **C** och håll kvar mixerstaven i detta läge tills oljan emulgerar. För sedan mixerstaven – utan att stänga av den – uppåt och nedåt i bågaren tills majonnäsen får önskad konsistens.

### Vanilj-Honung-Plommon

(som pannkaksfyllning eller pålägg)  
(använd hackningstillbehör **K**, hastighet: «turbo»)

Sätt 60 g krämig honung och 50 g plommon i bunken och hacka i 10 sekunder. Tillsätt 30 ml vatten (med vaniljsmak) och hacka i ytterligare 3 sekunder.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s örordning 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.




## Suomi

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

### Varoitus

**Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

-  Terät ja osat (22a–c) ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- 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 valvonnalla alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen varioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.

- Tarkista ennen käyttöä, että jännite vastaa laitteen pohjassa näkyvää merkintää.
- Erityisesti käytettäessä pikasekoitinta kuumissa nesteissä sekoitinvartta ei saa upottaa nesteeseen tai poistaa nesteestä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä pidä moottoriosaa (A) tai vispilän vaihteisto-osaa (H) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Mittakulho (C) ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Varmista ennen ruoanvalmistusosan (J) käyttämistä, että kannen lukitus (2c) on napsahtanut kunnolla ja syöttöpainin (1) on paikallaan.
- Älä aseta syöttösuppiloon käytön aikana muita osia kuin syöttöpainin (1).
- Sammuta laite aina ennen kannen (2) irrottamista.
- Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Kulho (4) ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

## Laitteen osat

- (A) Moottoriosaa
- (B) Virtakytkin, jossa säädettävä nopeus
- (C) Turbokytin
- (D) Vapautuspainikkeet osien irrottamiseen
- (E) Nopeudensäätö
- (F) Sekoitinvarsi
- (G) Mittakulho ilmatiiviillä kannella
- (H) Vispilän vaihteisto-osa
- (I) Vispilä
- (J) Ruoanvalmistusosa (FP)
- (K) Teholeikkuri (HC)

## Nopeuden säätäminen

Kun painat virtakytkintä (B), laitteen toimintanopeus vastaa nopeudensäädön (E) asetusta. Mitä korkeampi nopeusasetus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos. Enimmäisnopeuden saat painamalla turbo-kytkintä (C). Voit käyttää turbokytintä myös pikakytkimenä painamalla sitä lyhyesti ja nopeasti, jolloin nopeudensäätöä ei tarvitse käyttää.

Suosittelemme seuraavia nopeusasetuksia käytöstä riippuen:

Pikasekoitin	1... turbo
Vispilä	3... 15
Ruoanvalmistusosa	katso nopeustaulukot kuvasarjoista (j)
Teholeikkuri	katso nopeustaulukot kuvasarjoista (j)

## Pikasekoittimen käyttö (1)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen:

- Aseta moottoriosaa (A) sekoitinvarteen (F), kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
- Vie pikasekoitin pystysuorasti astiaan ja paina sen jälkeen virtakytkintä (B) tai turbokytintä (C).
- Irrota sekoitinvarsi käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (D) ja vetämällä se irti.

Voit käyttää pikasekoittimen mittakulhossa (G) sekä missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyiltä suojataksesi laitetta ylikuumenemiselta.

## Vispilän käyttö (2)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen:

- Aseta vispilä (I) vispilän vaihteisto-osaan (H). Aseta sen jälkeen moottoriosaa (A) vaihteisto-osaan, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
- Laita vispilä syvälle astiaan ja käynnistä virtakytkin (B) vasta sen jälkeen.
- Irrota painamalla vapautuspainikkeita (D) ja vetämällä vaihteisto-osa irti. Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

## Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ...

- käytä mieluummin laakeaa kulhoa kuin mittakulhoa,
- liikuta vispilää myötöpäivään ja pidä hieman kallistettuna.

## Kermavaahto:

Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermää (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C) kerrallaan.

Aloita alhaisella nopeudella «1» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

## Valkuaisvaahto:

Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerrallaan. Aloita keskinopeudella «7» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

## Ruoanvalmistusosan käyttö (3)

- Syöttöpainin
- Kansi
- 2a Moottoriosan liitin
- 2b Syöttösuppilo
- 2c Kannen lukitus
- Terä
- Kulho
- Liukumaton rengas
- Osan pidike
- 6a Viipalointiosa
- 6b Silppuamisosa (karkea silppuaminen)
- 6c Silppuamisosa (hieno silppuaminen)
- 6d Julienne-osa (suorakaidesuikaleet)
- 6e Julienne-osa (kolmiosuikaleet)

## Hienontaminen

(katso kuvasarja I ja käyttötaulukko j)

Terä (3) sopii erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen. Käytä kovien ruoka-aineiden hienontamiseen turbokytintä (C).

HUOM.: Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyvii.

## Ennen hienontamista ...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chili,
  - poista yrteistä varret, kuori pähkinät,
  - poista lihasta luut, jänteet ja rustot.
- Poista varovasti terän (3) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta. Aseta terä kulhon (4) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä. Varmista, että liukumaton rengas (5) on kiinnitetty leikkurikulhoon.
  - Laita ruoka-aine leikkurikulhoon.
  - Liitä kansi (2) kulhoon siten, että kannen lukitus (2c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötöpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.

- d) Aseta moottoriososa (A) liittimeen (2a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Varmista, että syöttöpainin on paikallaan.
- e) Käynnistä painamalla moottoriosan kytkintä (B) tai (C) ja pidä kiinni kulhosta toisella kädelläsi.
- f) Irrota moottoriososa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (D). Irrota syöttöpainin.
- g) Avaa kansi (2) painamalla kannen lukitusta (2c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
- h/i) Irrota terä varovasti kääntämällä ja vetämällä sitä ennen hienonnetun ruoan poistamista.

## Ohuen taikinan sekoittaminen

Terää (3) käyttämällä voit sekoittaa myös kevyen taikinan, kuten ohukais- tai kakkutaikinan, jossa on enintään 250 g jauhoja. Valmista esimerkiksi ohukaistaikina kaatamalla ensin neste kulhoon ja lisäämällä sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat. Sekoita taikina kuohkeaksi painamalla turbokytkintä (C).

## Viipalointi/silppuaminen

(katso kuvasarja II ja käyttötaulukko j)

Viipalointiosalla (6a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia. Silppuamisosalla (6b, 6c) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan). Julienne-työkalut (6d, 6e) suikaloivat ruoan. Työkaluja tulee käsitellä varoen vahinkojen välttämiseksi.

- a) Aseta osa (6a–6e) osan pidikkeeseen (6) ja napsauta paikalleen. Aseta osan pidike kulhon keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä.
- b) Liitä kansi (2) kulhoon siten, että kannen lukitus (2c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
- c) Aseta moottoriososa liittimeen (2a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Valitse nopeusasetus kuvan (j) suositusten mukaisesti.
- d) Syötä käsiteltävä ruoka syöttösuppiloon. Älä kosketa syöttösuppilon sisälle, kun laite on käynnissä. Käytä ruoan syöttämiseen aina syöttöpaininta (1).
- e) Käynnistä painamalla moottoriosan kytkintä (B) tai (C).
- f) Irrota moottoriososa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (D).
- g) Avaa kansi painamalla kannen lukitusta (2c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
- h) Ota osan pidike pois ennen käsitellyn ruoan poistamista. Irrota osa nostamalla sitä osan pidikkeen pohjassa näkyvästä päästä.

## Teholeikkurin käyttö (4)

- 1 Yläosa
- 2 Terä
- 3 Kulho
- 4 Liukumaton rengas

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, chilin (veden kanssa), porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen. Hienontaessasi kovia aineksia (kuten juustoa) käytä turbokytkintä (C).

Tärkeää: Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinöitä, kahvinpajuja ja jyviä.

## Ennen hienontamista ...

- Esikäsittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkana, chili.
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

Parhaan lopputuloksen saavutat noudattamalla suositeltuja nopeusasetuksia.

## Hienontaminen

- a) Terä on hyvin terävä! Irrota varovasti terän (2) muovinen suojuus. Varoitus: Pidä aina kiinni muovisesta suojuksesta käsitellessäsi terää. Aseta terä teholeikkurin kulhon (3) keskiakselille. Paina terä alas ja käännä 90° niin, että terä lukittuu. Varmista, että liukumaton rengas (4) on kiinnitetty leikkurikulhoon.
- b) Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
- c) Laita yläosa (1) paikalleen kulhon päälle.
- d) Kiinnitä moottoriososa (A) teholeikkurin yläosaan (1) kunnes se lukittuu paikalleen.
- e) Paina kytkintä (B) tai (C) käynnistääksesi teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta toisella kädellä. Älä käytä teholeikkuria yhtäjaksoisesti kahta minuuttia kauemmin.
- f) Irrota moottoriososa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (D).
- g) Irrota teholeikkurin yläosa.
- h) Irrota terä varovasti.
- i) Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatuiviinä kantana.

## Laitteen puhdistaminen

Puhdista moottoriososa (A) ja vispilän vaihteisto-osa (H) ainoastaan kostealla liinalla. Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Suosittelemme Julienne-työkalun puhdistamista heti käytön jälkeen, jotta ruoantähteitä ei jää välikkoihin. Asettele terät ja työkalut (6a–6e) varoen tiskikoneeseen. Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitteen muoviosat voivat värjäytyä värillisiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

## 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.

## Reseptejä

### Majoneesi (käytä pikasekoitinta)

200–250 ml öljyä  
1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)  
1 rkl sitruunanmehua tai viinietikkaa  
Suolaa ja pippuria maun mukaan  
Laita kaikki ainekset mittakulhoon yllä mainitussa järjestyksessä. Laita pikasekoitin mittakulhon pohjalle. Paina turbokytkintä (C) ja pidä pikasekoitinta tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Liikuta sen jälkeen pikasekoitinta hitaasti ylös ja alas laitetta sammuttamatta, kunnes majoneesi on sekoitunut kunnolla.



## Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut (pannakakkujen täytteeksi tai levitteeksi)

(käytä leikkurin lisäosaa Ⓚ, nopeus: «turbo») Lisää leikkurikulhoon 60 grammaa paksua hunajaa ja 50 grammaa kuivattuja luumuja. Hienonna luumuja 10 sekuntia ja lisää sitten joukkoon 30 millilitraa (vaniljalla maustettua) vettä ja anna laitteen käydä vielä kolme sekuntia.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

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

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




## Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby spełniać wszelkie wymagania dotyczące jakości, funkcjonalności i estetyki. Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia z użytkowania nowego urządzenia.

### Uwaga

**Proszę uważnie i całkowicie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem używania urządzenia.**

-  Noże i narzędzia (6a–6e) są bardzo ostre! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- 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.
- To urządzenie zostało stworzone wyłącznie do użytku domowego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy jest pozostawione bez nadzoru, jak również podczas montażu, demontażu lub w trakcie przechowywania.
- Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane na urządzeniu napięcie znamionowe jest zgodne z napięciem w sieci.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie wprowadzaj i nie wyjmuj przystawek miksera z płynów, szczególnie, gdy płyn jest gorący.
- Nie wprowadzaj bloku silnika Ⓐ, ani przekładni przystawki ubijającej Ⓜ pod strumień wody, ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą Ⓒ nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed użyciem przystawki siekającej Ⓜ upewnij się, że zamknięcie (2c) jest

- prawidłowo umiejscowione oraz, że popychacz (1) jest prawidłowo umieszczony.
- Podczas pracy, nie umieszczaj innych akcesoriów oprócz popychacza (1) w otworze wprowadzającym.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed zdjęciem pokrywy przystawki siekającej (2).
- Pokrywa przystawki siekającej (2) może być czyszczona pod strumieniem wody, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie lub czyścić w zmywarce do naczyń.
- Pojemnik przystawki siekającej (4) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają standardy związane z bezpieczeństwem. Naprawianie lub wymiana przewodu zasilającego może być przeprowadzona jedynie przez autoryzowany serwis. Naprawa wykonana przez niewykwalifikowane osoby może doprowadzić do porażenia prądem użytkownika.

## Opis

- Ⓐ Blok silnika
- Ⓑ Przycisk włączony/wyłączony
- Ⓒ Przycisk turbo
- Ⓓ Przyciski zwalniające
- Ⓔ Pokrętło płynnej regulacji prędkości
- Ⓕ Przystawka miksująca
- Ⓖ Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
- Ⓜ Przekładnia przystawki ubijającej
- Ⓝ Przystawka ubijająca
- Ⓞ Przystawka siekająca (FP)
- Ⓚ Rozdrabniacz (HC)

## Ustawianie prędkości

Po przyciśnięciu przycisku Ⓑ, prędkość pracy urządzenia odpowiada ustawieniu pokrętła płynnej regulacji prędkości Ⓔ. Im większa prędkość, tym szybsze rezultaty. W celu osiągnięcia maksymalnej prędkości pracy, przyciśnij przycisk turbo Ⓒ. Możesz także używać przycisku turbo dla chwilowej pracy pulsacyjnej, bez potrzeby regulacji prędkości.

W zależności od zastosowania, rekomendujemy następujące ustawienia prędkości:

Przystawka miksująca 1... turbo

Przystawka ubijająca 3... 15

Przystawka

siekająca zobacz w tabeli prędkości na rysunkach sekcji (j)

Rozdrabniacz

w tabeli prędkości na rysunkach sekcji (j)

## Jak używać przystawki miksującej ①

Przystawka miksująca doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu i pokarmu dla dzieci jak również do mieszania napojów i koktajli mlecznych:

- a) Nałóż blok silnika Ⓐ na przystawkę miksującą Ⓕ do usłyszenia kliknięcia.
- b) Wprowadź pionowo urządzenie z założoną przystawką miksującą do naczynia, a następnie naciśnij przycisk Ⓑ lub przycisk turbo Ⓒ.
- c) Aby po użyciu zdjąć przystawkę miksującą z bloku silnika naciśnij jednocześnie z obu stron przyciski Ⓓ i zdejmij przystawkę.

Możesz używać przystawki miksującej w pojemniku do miksowania Ⓖ, jak również w każdym innym naczyniu. Gdy używasz przystawki miksującej bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, zdejmij najpierw rondel z palnika celem zabezpieczenia urządzenia przed wysoką temperaturą.

## Jak używać przystawki ubijającej ②

Możesz używać przystawki ubijającej do przygotowania kremu, ubijania piany z białek jaj oraz do mieszania biszkoptu i gotowych deserów:

- Umieść przystawkę ubijającą ① w przekładni przystawki ubijającej ④, a następnie całość umieść w bloku silnika ⑤ do usłyszenia kliknięcia.
- Umieść przystawkę ubijającą w naczyniu i dopiero wtedy naciśnij przycisk ⑥ celem rozpoczęcia pracy.
- Aby zdjąć przystawkę naciśnij z obu stron przyciski ⑦.

### Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów ...

- używaj szerokiej miski zamiast pojemnika do miksowania,
- wykonuj urządzeniem ruchy koliste zgodnie z ruchem wskazówek zegara, trzymając je lekko pochylone.

### Ubijanie kremu:

Ubijaj maksymalnie 400 ml chłodnego kremu (min. 30 % tłuszczu, 4 – 8 °C)

Rozpocznij pracę na niskiej prędkości «1» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

### Ubijanie piany z jajek:

Ubijaj maksymalnie do 4 białek jaj.

Rozpocznij pracę w średniej prędkości «7» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

## Jak używać przystawki siekającej ③

- Popychacz
- Pokrywa pojemnika przystawki siekającej
- Miejsce przyłączenia bloku silnika
- Otwór do wprowadzania składników
- Zamknięcie pokrywy przystawki
- Ostrze
- Pojemnik przystawki siekającej
- Pierścień antypoślizgowy
- Baza do montowania tarcz
- Przystawka do krojenia w plasterki
- Przystawka szatkująca (grube kawałki)
- Przystawka szatkująca (drobne kawałki)
- Przystawka Julienne (prostokątne kawałki)
- Przystawka Julienne (trójkątne kawałki)

## Siekanie

(zobacz rysunek I w tabeli j)

Ostrze (3) doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów ziemnych, orzechów laskowych, migdałów etc. Do siekania twardych produktów, używaj przycisku turbo ④.

Nie siekaj wyjątkowo twardych produktów takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

### Przed siekaniem ...

- podziel na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili,
  - usuń łodygi z ziół, skorupki orzechów,
  - usuń kości, ścięgna i chrząstki z mięsa.
- Ostrożnie zdejmij plastikową ochronę ostrza (3). Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za część plastikową. Umieść ostrze na bolcu w centralnej części pojemnika (4) i obróć ostrze, aż zaskoczy na bolcu. Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (5).

- Umieść składniki w pojemniku.
- Założ pokrywę (2) na pojemnik tak, aby zamkniecie pokrywy (2c) było umieszczone przy ręczce pojemnika. Aby zatrzasnąć pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu usłyszenia kliknięcia w okolicach ręczki.
- Założ blok silnika ⑤ na miejsce do tego przeznaczone (2a) do usłyszenia kliknięcia. Upewnij się, że popychacz jest wprowadzony do otworu (2b).
- Aby rozpocząć pracę, naciśnij przycisk ⑥ lub ⑦ na bloku silnika i trzymaj pojemnik przystawki siekającej drugą ręką.
- Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski ⑧, aby zdjąć blok silnika. Wyjmij popychacz.
- Naciskając zamknięcie (2c), obróć pokrywę (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
- Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze poprzez obrócenie i pociągnięcie do siebie, przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

## Mieszanie lekkiego ciasta

Używając ostrza (3), można także mieszać lekkie ciasto, jak rzadkie ciasto naleśnikowe lub ciasto do przygotowania ciastek o zawartości mąki nie większej niż 250 g.

W celu przygotowania ciasta na naleśniki, najpierw wlej produkty płynne do pojemnika, a dopiero potem dodaj mąkę i na końcu jajka. Naciskając przycisk turbo ④, mieszaj ciasto do uzyskania jednolitej masy.

## Krojenie na plastry / ścieranie

(zobacz rysunek II w tabeli j)

Używając tarczy do nóż krojący na plasterki (6a), możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewkę, surowe ziemniaki, cukinię, kabaczki. Używając tarczy do nóż ścierający (6b, 6c) możesz ścierać jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki, kabaczki, ser (miękki lub o średniej twardości). Przystawki Julienne (6d, 6e) tną pokarm na kawałki. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie, by uniknąć skaleczenia.

- Umieść tarczę (6a–6e) w bazie do montowania tarcz (6). Nałóż bazę do montowania tarcz na bolcu w centralnej części pojemnika (4) i obróć bazę celem poprawnego zamontowania.
- Nałóż pokrywę (2) na pojemnik, z zamknięciem (2c) umieszczonym w okolicy ręczki pojemnika. Aby zablokować pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia kliknięcia w okolicy ręczki.
- Umieść blok silnika w miejscu do tego przeznaczonym. Wybierz odpowiednią prędkość zgodnie z rekomendacjami zawartymi w instrukcji (j).
- Wprowadź składniki, które mają zostać przetworzone przez otwór do wprowadzania składników. Nigdy nie przepychaj składników ręką przez otwór, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj popychacza (1), celem przepychania składników.
- Naciśnij przycisk ⑥ lub ⑦ na bloku silnika.
- Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski ⑧ celem zdjęcia bloku silnika.
- Naciskając zamknięcie pokrywy (2c), obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
- Zdejmij bazę do montowania tarcz przed wyjęciem przetworzonych składników. Aby usunąć tarczę z bazy, popchnij tarczę od spodu.

## Obsługa rozdrabniacza ④

- 1 Górna część rozdrabniacza
- 2 Nóż
- 3 Naczynie rozdrabniacza
- 4 Pierścień antypoślizgowy

Rozdrabniacz doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, chili (z wodą), marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów, suszonych śliwek itp.

Gdy siekasz twarde pokarm (np. twarde ser) użyj przełącznika turbo Ⓢ.

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

### Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...

- wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew
- usunąć łodygi ziół i wyłuskać orzechy
- z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów, uwaj prdkoci rekomendowanych w tej instrukcji (j).

### Rozdrabnianie

- a) Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (2). Uwaga: Nóż (2) jest bardzo ostry! Należy chwytać tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się na środku naczynia rozdrabniacza (3). Nacisnąć nóż i obrócić o 90° aż się zablokuje. Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (4).
- b) Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
- c) Założyć górną część (1) na naczynie rozdrabniacza.
- d) Na górną część rozdrabniacza (1) nałożyć blok silnika Ⓐ i nacisnąć aż się zablokuje.
- e) Nacisnąć wyłącznik Ⓑ lub Ⓒ, aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza. Nie włączać rozdrabniacza na dłużej niż 2 minuty.
- f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski Ⓓ celem zdjęcia bloku silnika.
- g) Następnie zdjąć górną część rozdrabniacza.
- h) Ostrożnie wyjąć nóż.
- i) Podstawa antypoślizgowa służy również do szczelnego zamknięcia naczynia.

### Czyszczenie urządzenia

Czyść blok silnika Ⓐ oraz przekładnię przystawki ubijającej Ⓗ wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki. Pokrywa (2) może być czyszczona pod strumieniem wody. Nie może być jednak zanurzana całkowicie w wodzie, ani czyszczona w zmywarce.

Zaleca się czyszczenie przystawek Julienne bezpośrednio po użyciu, by zapobiec osadzeniu się resztek jedzenia. Ostrza i przystawki (6a–6e) należy ostrożnie umieścić w zmywarce.

Gdy przygotowujesz posiłek używając składników barwiących (np. marchwi), plastikowe elementy urządzenia mogą się odbarwić. Przetrzyj te miejsca ściereczką nasączoną olejem roślinnym przed przystąpieniem do procesu czyszczenia.

### Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

BC: Urządzenie siekające, idealne do siekania dużych ilości ale także dobre do

przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.

### Przykłady przepisów

Majonez (używając przystawki miksującej)

200-250 ml oleju,  
1 jajko całe,  
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,  
sól i pieprz do smaku  
Umieść wszystkie składniki w pojemniku do miksowania Ⓢ w kolejności pokazanej powyżej. Umieść urządzenie z założoną przystawką miksującą w pojemniku. Naciskając przycisk turbo Ⓢ, trzymaj mikser pionowo do momentu, aż warstwa oleju zniknie. Następnie, bez wyłączania urządzenia, powoli wykonuj mikserem ruchy do góry i do dołu, do momentu w którym majonez będzie posiadał klarowną konsystencję.

Wanilia-Miód-Suszone śliwki (jako nadzienie do naleśników lub krem)

(użyj przystawki do siekania Ⓢ, prędkość: «turbo»)

Do pojemnika wlej 60 g płynnego miodu i 50 g suszonych śliwek i siekaj przez 10 sekund, potem dodaj 30 ml wody (z dodatkiem wanilii) i wznów siekanie na 3 sekundy.

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.




### Česky

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 a nástavce (6a–6e) jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- 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.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.

- Vždy odpojte přístroj od sítě, pokud jej budete nechávat bez dozoru a před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí vytištěné na spodku přístroje souhlasí s napětím v místní síti.
- Obzvláště když používáte ruční mixér v horkých tekutinách, neponořujte ani nevyjímejte nástavec mixéru z tekutiny během doby, kdy je přístroj zapnutý.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (H) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Nádobku (C) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Než zapnete provoz **nástavce pro zpracování potravin** (J), ujistěte se, že západka víčka (2c) je správně zaklapnuta a že pěchovátko (1) je na svém místě.
- Během zpracovávání potravin nevkládejte do plnicího otvoru jiné nástroje, než dodávané pěchovátko (1).
- Před sejmutím víčka (2) vždy přístroj vypněte.
- Víčko (2) můžete čistit pod tekoucí vodou, ale do vody je neponořujte, ani je neomývejte v myčce nádobí.
- Pracovní nádobu (4) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

## Popis

- (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 se vzduchotěsným víčkem
- (H) Převodovka pro šlehací metlu
- (I) Metla
- (J) Nástavec pro zpracování potravin (FP)
- (K) Sekací mixér (HC)

## Nastavení rychlosti

Aktivací spínače (B) se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti (E). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování a jemnější rozsekání potraviny.

Maximální rychlost však můžete zvolit 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
Šlehání	3...15
Nástavec pro zpracování potravin	viz tabulky rychlostí v obrazové sekci (j)
Sekací mixér	viz tabulky rychlostí v obrazové sekci (j)

## Použití ponorného mixéru ①

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek,

majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů:

- a) Nasadte motorový díl (A) na nástavec s nožem (F) tak, až se zaaretuje.
- b) Ponořte mixér svisle do nádoby a pak stiskněte spínač (B) nebo spínač turbo (C).
- c) Chcete-li nástavec s nožem po použití 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 ②

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

- a) Nasadte šlehací metlu (I) do převodovky (H) a pak nasadte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zajistí.
- b) Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač (B).
- c) Chcete-li metlu uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

## Pro dosažení optimálních výsledků ...

- nepoužívejte úzkou sklenici, ale širší nádobku,
- pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji přitom 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 pro zpracování potravin ③

- 1 Pěchovátko
- 2 Víčko
- 2a Část pro připojení motorového dílu
- 2b Plnicí otvor
- 2c Západka víčka
- 3 Nůž
- 4 Pracovní nádoba
- 5 Protiskluzový kroužek
- 6 Držák pracovního nástroje
- 6a Krájecí vložka
- 6b Strouhací vložka pro hrubé strouhání
- 6c Strouhací vložka pro jemné strouhání
- 6d Krájecí nástavec Julienne (čtvercový)
- 6e Krájecí nástavec Julienne (trojúhelníkový)

## Sekání

(viz obrazkovou sekci I s tabulkou zpracování potravin j)

Nůž (3) se perfektně hodí pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských ořechů, lískových oříšků, mandlí atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin použijte spínač turbo (C).

POZNÁMKA: Nepracováváte extrémně tvrdé potraviny, jako např. muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

### Před sekáním ...

- rozkrájíte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chilli,
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte,
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

- Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (3). Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadíte na osu v pracovní nádobce (4) a otočíte jej, až se zajistí. Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (5).
- Do pracovní nádoby vložte potraviny.
- Upevněte víčko (2) na pracovní nádobku se západkou (2c) umístěnou vedle držadla nádoby. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček tak, aby se západka zajistila se «zacvaknutím» nad držadlem.
- Nasuňte motorovou jednotku (A) do spojovacího dílu (2a) tak, aby se zajistila. Ujistěte se, že pěchovátka je na svém místě.
- Abyste přístroj zapnuli, stiskněte spínač (B) nebo (C) na motorové jednotce a pracovní nádobku přidržíte druhou rukou.
- Po použití stiskněte tlačítka (D), abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
- Stiskněte západku víčka (2c) a otočte víčkem (2) ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
- h/i) Před vyjímáním zpracovaného pokrmu opatrně vyjměte nůž tak, že jím otočíte a vytáhnete jej.

### Míchání lehkého těsta

S pomocí nože (3) můžete také míchat lehké či lité těsto, jako např. na palačinky nebo moučníky, až do 250 g mouky.

Pro přípravu těsta na palačinky nejprve nalijte do pracovní nádoby tekutiny, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Stiskněte spínač turbo (C) a mixujte těsto, dokud není hladké.

### Kráječe / struhadla

(viz obrázkovou sekci II s tabulkou zpracování potravin j)

S použitím kráječe (6a) můžete krouhat např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, tykev, zelí. S pomocí struhadla (6b, 6c) můžete strouhat např. jablka, mrkev, syrové brambory, řepu, zelí, sýr (nejemno až středně). Příslušenství Julienne (6d, 6e) krájí potraviny na nudličky. S nástavci zacházejte velmi opatrně, aby nedošlo k poranění.

- Nasadte krájecí nebo struhací nástroj (6a – 6e) do držáku (6) a zajistěte jej na místě. Umístěte držák s nástrojem na středový čep pracovní nádoby a otočením zajistěte.
- Nasadte víčko (2) na pracovní nádobu tak, že západka (2c) je vedle držadla nádoby. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček, až se západka se «zacvaknutím» zajistí nad držadlem.
- Vložte motorovou jednotku (A) do spojovacího dílu (2a) tak, aby se zajistila. Nastavte rychlost podle doporučení na obrázku (j).
- Potravinu, které chcete zpracovávat, vložte plnicím otvorem do nádoby. Do plnicího otvoru nikdy nesahejte, pokud je přístroj zapnutý. Vždy použijte pěchovátka (1).
- Stiskněte spínač (B) nebo (C) na motorové jednotce, aby se přístroj zapnul.
- Po použití stiskněte tlačítka (D), abyste mohli motorovou jednotku sejmout.

- Stiskněte západku víčka (2c) a otočte víčkem ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
- Před vyjímáním zpracovaného pokrmu vyjměte držák s nástrojem na krájení/strouhání. Abyste nástroj sejmuli, stiskněte jej nahoře na konci, který vyčnívá na spodku držáku nástroje.

### Použití nástavce s řezacím strojkem (4)

- Horní část
- Nůž
- Pracovní nádobka řezacího strojkou
- Protiskluzový kroužek

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, chili papriček (s vodou), karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí, sušených švestek atd. Při sekání tvrdých potravin (např. tvrdého sýru) použijte spínač turbo (C).

**POZOR:** Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, máskatový ořech, káková zrna a obilí.

### Před použitím řezacího strojkou ...

- rozkrájíte maso, sýr, cibuli, cesnek, karotku, chili papričky
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

Pro dosažení optimálních výsledků viz doporučené rychlosti uvedené v tabulce (j).

### Sekání

- Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (2). Upozornění: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadíte na osu v pracovní nádobce (3). Zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zaaretuje. Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (4).
- Do pracovní nádoby vložte potraviny.
- Nasadte horní část (1) na pracovní nádobku řezacího strojkou.
- Nasuňte motorovou jednotku (A) do horní části (1), až se zaaretuje.
- Stiskněte spínač (B) nebo (C), abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracování pokrmu přidržíte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojkou druhou rukou. Nepoužívejte řezací strojek déle než 2 minuty.
- Po použití stiskněte tlačítka (D), abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
- Pak sejměte horní část.
- Opatrně vyjměte nůž.
- Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

### Čištění

Motorovou jednotku (A) a převodovku pro šlehačik metlu (H) pouze otírejte vlhkým hadříkem. Víčko (2) lze opláchnout pod tekoucí vodou, neponořujte je však do vody, ani nemyjte v myčce nádobí. Doporučujeme čistit nástavce Julienne okamžitě po jejich použití, aby se zabránilo uvíznutí potravin v otvorech. Nože nástavce (6a–6e) umístěte opatrně do myčky nádobí. Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části

strojku zabarvit. Potřete je před tím, než je budete umývať, rostlinným jedlým olejem.

## Príslušenství

(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.

## Příklad receptu

### Majonéza (použijte ponorný mixér)

200-250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžice citrónové šťavy 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.

**Vanilka – med – sušené švestky** (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)

(použijte nádobu a sekací nástavec Ⓚ, rychlost: «turbo»)

Do nádoby na sekání vložte 60 g tekutého medu a 50 g sušených švestek a motor zapněte na 10 sekund. Pak přidejte 30 ml vody (ochucené vanilkou) a motor opět na 3 sekundy zapněte.

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.




## Slovenský

Naše výrobky sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn.

Želáme vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

### Upozornenie

**Pred uvedením prístroja do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na použitie.**

-  Nože a nadstavce (6a–6e) sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraniam.
- 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.

- Prístroj je skonštruovaný na spracovanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Vždy odpojte prístroj od siete, pokiaľ ho budete nechávať bez dozoru a pred tým, než ho budete zostavovať, rozoberať, čistiť alebo ukladať.
- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či sieťové napätie vytisnuté na spodku prístroja súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Obzvlášť keď používate ručný mixér v horúcich tekutinách, neponárajte ani nevyberajte nástavec mixéru z tekutiny behom doby, kedy je prístroj zapnutý.
- Motorová jednotku Ⓐ ani prevodovku pre šľaháciu metlu Ⓜ neomyváajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Nádobku © je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Než zapnete prevádzku nástavca pre spracovanie potravín Ⓝ, uistite sa, že západka viečka (2c) je správne zaklapnutá a že napchávaadlo (1) je na svojom mieste.
- Behom spracovania potravín nekladajte do plniaceho otvoru iné nástroje, než dodávané napchávaadlo (1).
- Pred sňatím viečka (2) vždy prístroj vypnite.
- Viečko (2) môžete čistiť pod tečúcou vodou, ale do vody ho neponárajte, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Pracovnú nádobu (4) je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Elektrické prístroje značky Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťového prívodu môžu uskutočňovať iba odborníci autorizovaného servisu. Neodbornou opravou môžu vzniknúť užívateľovi závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na frekvenčný akustický výkon 1 pW.

## Popis

- Ⓐ Motorová jednotka
- Ⓑ Spínač zapnutia/vypnutia regulovanej rýchlosti
- © Spínač turbo
- Ⓜ Tlačidlá pre uvoľnenie pracovných dielov
- Ⓔ Regulátor rýchlosti
- Ⓚ Nadstavec s nožom
- Ⓝ Odmerná nádobka so vzduchotesným viečkom
- Ⓜ Prevodovka pre šľahací nástavec – metličku
- Ⓝ Metlička
- Ⓝ Nástavec pre spracovanie potravín (FP)
- Ⓚ Aprító (HC)

## Nastavenie rýchlosti

Aktiváciou spínača Ⓑ sa zvolí rýchlosť spracovania potravín, odpovedajúca nastaveniu regulátora rýchlosti Ⓔ. Čím vyššie nastavenie, tým rýchlejšie spracovanie a jemnejšie rozsekanie potraviny.

Maximálnu rýchlosť však môžete zvoliť stisnutím tlačidla turbo ©. Spínač turbo môžete tiež použiť na rýchle pulzné zvýšenie rýchlosti, bez toho aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Podľa spôsobu použitia doporučujeme nasledujúce nastavenie rýchlosti:

Ponorný mixér 1...turbo  
Šľahanie 3...15

Nástavec pre spracovanie potravín vid' tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii (j)  
Aprító vid' tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii (j)

## Použitie ponorného mixéra ①

Tento ponorný mixér je ideálne vhodný na prípravu nátierky, omáčok, polievok, majonézy a detských jedál, rovnako ako pre mixovanie nápojov a mliečnych kokteíllov:

- Nasadte motorový diel **A** na nástavec s nožom **F** tak, aby zacvakol.
- Ponorte mixér zvislo do nádoby a následne stlačte ovládač **B** alebo turbo **C**.
- Ak chcete nástavec s nožom po použití uvoľniť, stisnite tlačidlá **D** a nástavec vytiahnite.

Ponorný mixér môžete používať spolu s praktickou odmernou nádobkou **G**, ale aj v spolu s akoukoľvek inou nádobou. Ak budete chcieť mixovať priamo v nádobe v ktorej varíte, túto dajte najprv preč zo šporáka, aby sa ponorný mixér neprehrial.

## Použitie šľahacej metličky ②

Šľahaciu metličku používajte iba pre prípravu šľahačky, snehu z bielok, riedkeho piškótového cesta a dezertov, pripravovaných šľahaním:

- Nasadte šľahaciu metličku **1** do prevodovky **H** a následne nasadte motorový diel **A** na prevodovku tak, až sa zaistí.
- Ponorte metličku do nádoby a až následne stlačte ovládač **B**.
- Ak chcete metlu uvoľniť, stisnite tlačidlá **D** a prevodovku s metlou vytiahnite. Následne vytiahnite metličku z prevodovky.

### Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov ...

- nepoužívajte úzky pohár, ale širšiu nádobku,
- pohybujte metlou v smere hodinových ručičiek, držte ju pritom mierne naklonenú.

### Šľahačka:

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

Začnite s nastavením na pomalšiu rýchlosť «1» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

### Sneh z bielkov:

Šľahajte maximálne 4 bielka.

Začnite s nastavením na strednú rýchlosť «7» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

## Použitie nástavca pre spracovanie potravín ③

- Napchávadlo
- Viečko
- 2a Časť pre pripojenie motorového dielu
- 2b Plniaci otvor
- 2c Západka viečka
- Nôž
- Pracovná nádobka
- Protisklzový krúžok
- Držiak pracovného nástroja
- 6a Nadstavec na krájanie
- 6b Nadstavec na hrubé strúhanie
- 6c Nadstavec na jemné strúhanie
- 6d Obdĺžnikový nadstavec Julienne
- 6e Trojuholníkový nadstavec Julienne

## Sekanie

(viď obrázkovú sekciu I s tabuľkou spracovania potravín j)

Nôž (3) je vynikajúci na sekanie mäsa, syra, cibule, bylínok, cesnaku, karotky, vlašských aj lieskových orieškov, mandlí atď. Pre rozdrobenie tvrdých potravín použite ovládač turbo **C**.

**POZNÁMKA:** Nepokúšajte sa spracovať extrémne tvrdé potraviny, ako napr. muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

## Pred sekaním ...

- rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku, čili,
  - z bylínok dstráňte silné stonky, orechy vylúpajte,
  - z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.
- Opatrne odstráňte umelohmotný kryt noža (3). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadte na os v pracovnej nádobke (4) a otočte ho, až zaklapne. S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (5).
  - Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
  - Upevnite viečko (2) na pracovnú nádobku so západkou (2c) umiestenou vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek tak, aby sa západka zaistila so «zacvaknutím» nad držadlom.
  - Nasunite motorovú jednotku **A** do spojovacieho dielu (2a) tak, aby sa zaistila. Uistite sa, že napchávadlo je na svojom mieste.
  - Aby ste prístroj zapli, stisnite spínač **B** alebo **C** na motorovej jednotke a pracovnú nádobku pridržiujte druhou rukou.
  - Po použití stisnite tlačidlá **D**, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
  - Stisnite západku viečka (2c) a otočte viečkom (2) v smere hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
  - h/i) Pred vyňatím spracovaného pokrmu opatrne vyberte nôž tak, že ním otočíte a vytiahnete ho.

## Miešanie ľahkého cesta

S pomocou noža (3) môžete tiež miešať ľahké alebo liate cesto, ako napr. na palacinky alebo múčniky, až do 250 g múky.

Pre prípravu liateho cesta na palacinky najprv vlejte mlieko do pracovnej nádobky, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Stlačte ovládač turbo **C** a mixujte cesto, až je hladké.

## Krájanie / strúhanie

(viď obrázkovú sekciu II s tabuľkou spracovania potravín j)

S použitím nadstavec na krájanie (6a) môžete krájať napr. uhorky, cibuľu, huby, jablka, mrkvu, redkvičky, surové zemiaky, tekvicu, kapustu.

S pomocou nadstavec na strúhanie (6b, 6c) môžete strúhať napr. jablka, mrkvu, surové zemiaky, repu, kapustu, syr (najemno až stredne). Nadstavce Julienne (6d, 6e) krájajú potraviny na prúžky. Tieto nástroje používajte veľmi opatrne, aby ste sa vyhli poraneniu.

- Nasadte krájací alebo strúhací nástroj (6a–6e) do držiaku (6) a zaistite ho na mieste. Umiestite držiak s nástrojom na stredový čap pracovnej nádobky a otočením zaistíte.
- Nasadte viečko (2) na pracovnú nádobu tak, že západka (2c) je vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek, až sa západka so «zacvaknutím» zaistí nad držadlom.
- Vložte motorovú jednotku **A** do spojovacieho dielu (2a) tak, aby sa zaistila. Nastavte rýchlosť podľa doporučenia na obrázku (j).
- Potraviny, ktoré chcete spracovávať, vložte plniacim otvorom do nádoby. Do plniaceho

otvoru nikdy nesiahajte, pokiaľ je prístroj zapnutý. Vždy použijete napchávadlo (1).

- Stisnite spínač **B** alebo **C** na motorovej jednotke, aby sa prístroj zapol.
- Po použití stisnite tlačidlá **D**, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
- Stisnite západku viečka (2c) a otočte viečkom vo smeru hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
- Pred vyňatím spracovaného pokrmu vyberte držiak s nástrojom na krájanie/strúhanie. Aby ste nástroj sňali, stisnite ho hore na konci, ktorý vyčnieva na spodku držiaku nástroja.

## Ako používať prídavný sekáč ④

- Hornú časť
- Nôž
- Nádoba na sekanie
- Protisklzový krúžok

Sekáč je perfektne prispôbený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, chili papričiek (s vodou), mrkvy, vlašských orechov, oreškov, mandlí, sušených sliviek atď. Pri sekaní tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) používajte spínač turbo **C**.

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

### Pred sekaním ...

- pokrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku
- z byliniek odstráňte silné stebľa, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa prosím podívejte na odporúčané nastavenia rýchlosti v tabuľke (j).

### Sekanie

- Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža (2). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadíte na os v pracovnej nádobke (3). Stlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, kým nezapadne. S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (4).
- Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
- Nasadte hornú časť (1) na nádobu na sekanie.
- Nasuňte motorovú jednotku **A** do hornej časti (1), až sa zaistí.
- Stlačte spínač **B** alebo **C**, čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte motorovú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou. Nepoužívajte sekáč dlhšie ako 2 minúty.
- Po použití stisnite tlačidlá **D**, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
- Potom demontujte hornú časť.
- Opatrne vyberte nôž.
- Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Protišmyková podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

### Čistenie

Motorovú jednotku **A** a prevodovku pre šľahaču metličku **H** otrite vlhkou handričkou. Viečko (2) je možno opláchnuť pod tečúcou vodou, neponárajte ho však do vody, ani neumývajte v umývačke riadu. Odporúčame umyť nástroje Julienne okamžite po použití, aby v štrbinách nezostali zvyšky potravín. Čepele a nástroje (6a–6e) vkladajte do umývačky riadu opatrne.

Pri spracovaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. karotka), sa môžu umelohmotné časti strojčeka zafarbiť. Využívajte ich rastlinným jedlým olejom ešte pred tým ako ich vložíte do umývačky 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 kokteílou, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.

## Príklad receptu

### Majonéza (použijete ponorný mixér)

200-250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu soľ a čierne korenie podľa chuti

Všetky přísady vložte v uvedenom poradí do odmernej nádoby. Mixér ponorte až na dno nádoby. Stlačte ovládač turbo **C** a mixér podržte v zvislej polohe, až olej vytvorí emulziu. Potom bez toho, aby ste ho vyplli, pohybuje mixérom pomaly smerom nahor a dolu tak dlho, až kým bude majonéza hotová.

### Vanilka – med – sušené slivky

(ako plinka do palacinek alebo nátierka)

(použijete nádobu a nadstavec na sekanie **K**, rýchlosť: «turbo»)

Do nádoby na sekanie vložte 60 g tekutého medu a 50 g sušených sliviek a motor na 10 sekúnd zapnite. Potom pridajte 30 ml vody (ochutenej vanilkou) a motor opäť na 3 sekundy zapnite.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Toto zariadenie vyhovuje európskejsmernici 2004/108/EC oelektromagnetickej znášanlivosti apredpisu č. 1935/2004 zo dňa27/10/2004 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 minőségű, funkcionalitás és design elvárások kielégítésére tervezték. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

### Figyelem!

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

-  A kések, és egyéb kiegészítő eszközök (6a–6e) rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- 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 gyermek által nem hozzáférhető helyen!

- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- Mindig húzza ki a vezetékét a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- Amennyiben a készüléket a botmixer kiegészítővel használja, ügyeljen arra, hogy a forró folyadékba (pl.: levesek) merítés és kiemelés közben a készülék ki legyen kapcsolva.
- A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (H) folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos.
- A mérőpohár (G) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A feldolgozóegység (J) használata előtt győződjön meg arról, hogy a munkatartály fedélrögzítője (2c) a helyére kattant és a tömörűd (1) is a helyén van.
- A tömörűdön (1) kívül ne használjon más eszközt az élelmiszerek betolásához.
- A fedél (2) levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- A műanyag munkatartály (4) mikrohullámú sütőben nem használható.
- 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.

## 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 légmentesen záródó fedéllel
- (H) Habverő meghajtó
- (I) Habverő
- (J) Feldolgozóegység (FP)
- (K) Aprító (HC)

## 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
Habverő	3...15
Feldolgozóegység	az (j) rész képes ábrái szerint
Aprító	az (j) rész képes ábrái szerint

## A botmixer használata ①

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

- Összeszerelésekor csatlakoztassa a motorra (A) a mixelőrudat (F), amíg az a helyére nem kattant.
- Helyezze függőlegesen a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az be/ki kapcsoló gombot (B) vagy a 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 ezután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

## A habverő használata ②

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

- Összeszerelésekor helyezze a habverőt (I) a habverő meghajtóba (H), ezután csatlakoztassa a motorra (A) amíg az be nem kattant a helyére.
- A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be a be/ki kapcsoló gombot (B).
- Szétszerelésekor 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 körkörös, az óramutató járásával megegyező irányba mozdítsa.

### 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»-ös sebességi fokozatig.

### Tojásfehérje felverése:

Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel. Közepes sebesség fokozattal kezdje «7» és a művelet alatt növelje a sebességet «15»-ös sebességi fokozatig.

## A feldolgozóegység használata ③

- Tömörűd
- Munkatartály fedél
- 2a A motorrész csatlakozópontja
- 2b Adagolónyílás
- 2c Fedél rögzítő
- Kés
- Munkatartály
- Csúszásgátló gyűrű
- Feltét-tartó
- 6a Szeletelő feltét
- 6b Reszelő feltét (nagy lyukakkal)
- 6c Reszelő feltét (kis lyukakkal)
- 6d Julienne kiegészítő (négyzetletes alakú csíkokra vág)
- 6e Julienne kiegészítő (háromszög alakú csíkokra vág)

## Aprítás

(az I részben található ábrák és táblázat (j) szerint)

A kés (3) segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyöngyövény, 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, sárgarépát, chilit,
- távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját,
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

- a) Óvatosan távolítsa el a kés (3) műanyag borítását. Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa. Helyezze a kést a munkatartály (4) közepén lévő tengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattann. Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (5) felhelyezte az aprítóedény aljára.
- b) Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
- c) Helyezze a fedelet (2) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (2c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (2c) egy kattanással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
- d) Csatlakoztassa a motort (A) a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (2a) kattánás jelzi, ha az pontosan összekapcsolódott.
- e) Ellenőrizze, hogy a tömőrúd (1) a helyén van. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a munkatartályt.
- f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (D), hogy le tudja venni a motorrészt. Vegye ki a tömőrudat.
- g) A fedélrögzítő (2c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét (2) és emelje le azt.
- h/i) Óvatosan, nehogy megvágja magát kicsit elforgatva vegye ki a kést. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból.

## Kevert- és piskótatészta készítése

A kés (3) használatával készíthet lágy tésztákat, mint pl. palacsintatésztát, vagy egyéb kevert tésztákat, amelyeknél a hozzávaló max. 250 gramm liszt plusz a többi alapanyag.

Például palacsintatészta készítésekor először a folyadékokat töltsse be munkatartályba, ezután adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat. Nyomja be a turbókapcsoló gombot ©, és keverje a megfelelő állagig.

## Szeletelés / reszelés

(a II részben található ábrák és táblázat (j) szerint)

A szeletelő betét (6a) használatával könnyedén szeletelhet pl.: uborkát, hagymát, gombát, almát, sárgarépát, retket, nyers burgonyát, cukkinit, káposztát.

A gyalu betét (6b, 6c) használatával reszelhet pl.: almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, sajtokat (puha vagy közepesen kemény). A Julienne kiegészítő feltétek (6d, 6e) csikokra aprítják az alapanyagokat. A baleset elkerülése érdekében ezeket a eszközöket óvatosan használja!

- a) Helyezze a megfelelő feltétet (6a–6e) a feltét- tartóba (6) és kattintsa be a helyére. Helyezze a feltét-tartót a munkatartály meghajtótengelyére és forgassa el, amíg a helyére nem kattann.
- b) Helyezze a fedelet (2) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (2c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (2c) egy kattanással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
- c) Csatlakoztassa a motort (A) a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (2a). Állítsa be a művelethez kiválasztott megfelelő sebességfokozatot (j táblázat).
- d) A feldolgozandó élelmiszer töltsse az adagolónyílásba. Soha ne nyúljon bele a készülék bekapcsolt állapotában a betöltőnyílásba. Az élelmiszerek betolásához mindig használja a tömőrudat (1).
- e) Bekapcsoláshoz nyomja meg a motorrészen található be/ki kapcsoló gombot (B) vagy a turbó gombot ©.
- f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (D), hogy le tudja venni a motorrészt.
- g) A fedélrögzítő (2c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét és emelje le azt.
- h) Emelje ki a feltét-tartót. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A feltét levételéhez nyomja azt alulról felfelé, a feltét-tartón lévő nyíláson keresztül.

## Hogyan használjuk az aprítót (4)

- 1 Felső elem
- 2 Kés
- 3 Aprító edény
- 4 Csúszásgátló gyűrű

Az aprító hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, chili (vízzel) répa, dió, mogyoró, mandula, aszalt szilva stb. aprítására alkalmas.

Kemény állagú ételek (pl. kemény sajtok) aprításához, használja a turbo kapcsolót! ©

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

### Aprítás előtt ...

- Darabolja fel a húst, sajtot, vöröshagymát, fokhagymát, répát, chilit.
- A fűszernövények szárát távolítsa el, a magvakat törje fel.
- Távolítsa el a csontokat, ínszalagokat és porcokat a húsból.

A nagyobb hatékonyság érdekében, kérjük, vegye figyelembe az ajánlott sebességfokozatokat (j).

### Aprítás

- a) Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (2). Figyelem: A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (3). Nyomja le, és forgassa el 90°-kal. Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (4) felhelyezte az aprítóedény aljára.

- b) Helyezze az ételt az edénybe.
- c) Tegye a felső elemet (1) az aprító edényre.
- d) Csatlakoztassa a motoregységet (A) a felső elemre, kattanással rögzítse.
- e) Nyomja meg a (B) vagy (C) gombot az indításhoz. Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt. Ne használja az aprítót 2 percnél hosszabb ideig.
- f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (D), hogy le tudja venni a motorrészt.
- g) Majd vegye le a felső elemet.
- h) Óvatosan vegye ki a kést.
- i) Vegye ki a felaprított ételt az edényből. A csúszásgátló talp egyben tetőként is szolgál.

## Tisztítás

A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (H) csak nedves ruhával törölje át. A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe. Javasoljuk, hogy a Julienne tárcsákat használat után azonnal mossa el, hogy ne maradhasson ételmaradék a tárcsák bordázatában. A késeket és kiegészítő tárcsákat (6a-6e) óvatosan helyezze a mosogatógépbe! 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 (C) 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.

### Mézes-vaníliás aszalt szilva

(palacsinta tölteléknek vagy lekvárnak) (használja az aprító-kiegészítőt (K), «turbó» sebességi fokozaton)

Helyezzen 60 g krémes állagú mézet, és 50 g aszalt szilvát az aprítóedénybe, majd működtesse a készüléket 10 másodpercen keresztül! Ezt követően adjon hozzá 30 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd további 3 másodperc aprítást követően fejezze be a műveletet!

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.




## Hrvatski

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

### Upozorenje

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

-  Noževi i nastavci (6a–6e) su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- 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 doseg djece, a kada ga koriste pripazite da se ne igraju s njime.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Uvijek isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Ne uranjajte osovину miksera u tekućinu niti ga vadite iz nje dok uređaj radi, posebno ne radite s vrućim tekućinama.
- Nikada nemojte motorni dio (A) ili njegov nastavak (H) uranjati u vodu ili ih držati pod tekućom vodom.
- Mjerna posuda (C) može se ne koristiti u mikrovalnim pećnicama.
- Prije korištenja odatka za usitnjavanje hrane (D) provjerite da je spojka poklopca pravilno zahvatila poklopac i da je nastavak za guranje (1) na svom mjestu.
- Ne umećite nikakve druge nastavke osim nastavka za guranje u cijev za punjenje.
- Uvijek isključite uređaj prije nego skinete poklopac (2).
- Poklopac (2) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ne uranjajte ga u vodu niti ga perite u perilici posuđa.
- Zdjela (4) se ne smije koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.

### Opis

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

### Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač (B), radna brzina odgovara podešenosti regulatora brzine (E). Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije. Ipak, najveća brzina obrade može se postići samo pritiskom na turbo prekidač (C). Turbo prekidač možete koristiti i za trenutne jake impulse bez da rukujete regulatorom brzine.

Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće podešenosti brzine:

Ručni mješač 1... turbo  
Mikser 3... 15

Dodatak za usitnjavanje pogledajte tablice brzina na slikama (j)

Nastavak za usitnjavanje pogledajte tablice brzina na slikama (j)

## Rad štapnim mikserom ①

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 uskoči.
- Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač (B) ili turbo prekidač (C).
- Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke (D) i izvucite ju.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi (G) i jednako tako dobro u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s peći radi zaštite Vašeg ručnog miksera od pregrijavanja.

## Rad nastavkom za mlaćenje ②

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 uskoči.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (B).
- Za otpuštanje, pritisnite tipke (D) i izvucite mjenjačku kutiju. Tada izvucite iz mjenjačke kutije izvucite nastavak.

## Za najbolje rezultate ...

- ne rabite mjernu posudu, već širu zdjelu,
- pomičite nastavak u smjeru kazaljke na satu, držeći ga malo nagnuto.

### 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 s dodatkom za usitnjavanje hrane ③

- Nastavak za guranje
- Poklopac
- 2a Spojka za motorni dio
- 2b Cijev za punjenje
- 2c Spojka poklopca
- Noževi
- Zdjela
- 5 Protuklizni prsten
- 6 Držač noževa
- 6a Nastavak za sjeckanje
- 6b Nastavak za mljevenje (grubo)
- 6c Nastavak za mljevenje (fino)
- 6d Nastavak Julienne (pravokutni)
- 6e Nastavak Julienne (trokutasti)

## Sjeckanje

(vidite dio sa slikama I s tablicom j)

Nož (3) je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka,

mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrde hrane rabite turbo prekidač (C). Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

## Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
  - uklonite peteljke aromatičnog bilja, ljuske od oraha i sl.
  - s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (3). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (5).
  - Stavite namirnice u zdjelu.
  - Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
  - Umetnite motorni dio (A) u spojku za motorni dio (2a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Nastavak za guranje mora biti na svom mjestu.
  - Za upotrebu pritisnite prekidač (B) ili (C) na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.
  - Nakon upotrebe pritisnite tipku (D) i odvojite motorni dio. Izvadite i nastavak za guranje.
  - Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- h/i) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.

## Miješanje rijetkog tijesta

Koristeći nož (3) možete zamijesiti i rijetka tijesta kao što su tijesto za palačinke i smjesa za biskvit s najviše 250 g brašna.

Na primjer, pripremate li tijesto za palačinke najprije ulijte tekućinu u vrč, potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite turbo prekidač (C) i miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

## Rezanje na kriške / kosanje

(vidite dio sa slikama II s tablicom j)

- Koristeći pribor za rezanje na kriške (6a) možete narezati na kriške krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl. Koristeći pribor za sjeckanje (6b, 6c) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi) i sl. Nastavci Julienne (6d, 6e) sjeckaju hranu u trakice. Ovim alatima treba rukovati pažljivo kako se ne biste ozlijedili.
- Postavite nož (6a–6e) na držač noževa (6) dok ne uskoči. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
  - Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
  - Umetnite motorni dio (A) u spojku za motorni dio (2a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Podesite brzinu prema preporukama na slici (j).
  - Namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje namirnica kroz cijev.

- e) Za upotrebu pritisnite prekidač **B** ili **C** na motornom dijelu.
- f) Nakon upotrebe pritisnite tipku **D** i odvojite motorni dio.
- g) Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- h) Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa. Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa.

## Rad nastavkom za usitnjavanje **4**

- 1 Gornji dio
- 2 Nož
- 3 Posuda usitnjavača
- 4 Protuklizni prsten

Nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, čili-papričica (s vodom), mrkve, oraha, lješnjaka, badema, šljiva itd. Kod usitnjavanja tvrde hrane (npr. tvrdog sira) koristite turbo prekidač **C**.

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdnu hranu, poput muškarnih oraščića, kave u zrnju i žitarica.

### Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Za najbolje rezultate, molimo slijedite preporučene brzine u uputama za prerađivanje.

- a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (2). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (4).
- b) Stavite namirnice u zdjelu.
- c) Na posudu usitnjavača stavite gornji dio (1)
- d) Umetnite motorni dio **A** na gornji dio (1) dok ne sjedne na svoje mjesto.
- e) Za upotrebu pritisnite prekidač **B** ili **C** na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu. Nastavak za sjeckanje ne koristite duže od 2 minute.
- f) Nakon upotrebe pritisnite tipku **D** i odvojite motorni dio.
- g) Zatim skinite i gornji dio.
- h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.
- i) Iz posude usitnjavača izvadite prerađenu hranu. Protuklizna podloga služi i kao poklopac posude usitnjavača.

## Čišćenje uređaja

Motorni dio **A** i mjenjačku kutiju nastavka za mlaćenje **H** čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (2) možete čistiti pod tekućom vodom, ali ga nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa. Preporučamo da alat za ribanje očistite odmah kako hrana ne bi zaostala u rupicama. Noževe i alate (6a–6e) pažljivo stavljajte u perilicu suđa.

Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije čišćenja.

## Primjer recepta

**Majoneza (koristite nastavak za mlaćenje)**  
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. Pritiskom na turbo prekidač **C**, držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore – dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

**Vanilija-med-šljive** (kao namaz ili punjenje za palačinke)

(koristite manji dodatak za usitnjavanje **K**, brzina: «turbo»)

U zdjelu stavite 60 g meda i 50 g šljiva te usitnjavajte 10 sekundi, zatim dodajte 30 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 3 sekunde.

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.

Molimo Vas da ne bacate uređaj u kućni otpad nakon prestanka njegovog radnog vijeka. Ostaviti ga možete u Braunov servisnom centru ili na odgovarajućim odlagalištima u Vašoj zemlji.




## Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Želimo vam, da bi svoj novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

### Opozorilo

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

-  Rezila in nastavki (22a–c) so zelo ostri! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci ali osebe z zmanjšano rzično 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 igrajo z njo.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin za potrebe gospodinjstva.
- Napravo morate vedno izključiti električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.
- Pred uporabo naprave preverite, če napetost vašega omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Ko s paličnim mešalnikom obdelujete vroče tekočine, nastavka za mešanje ne smete potopiti v tekočino ali ga odstraniti iz tekočine, ko je naprava vklopljena.
- Enote z motorjem **A** in pogonskega nastava metlice **H** ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Posoda **C** ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

- Preden uporabite nastavek za pripravo živil (J), se prepričajte, da je zaskočka pokrova (2c) ustrezno zaprta in da je potisni nastavek (1) na svojem mestu.
- Med obdelovanjem živil lahko v polnilno cev vstavite samo potisni nastavek (1).
- Preden odstranite pokrov (2), morate napravo izklopiti.
- Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Posoda (4) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice sme opraviti le pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.

## Opis

- (A) Enota z motorjem
- (B) Stikalo za vklop/izklop delovanja (pri različnih hitrostih)
- (C) Stikalo za turbo funkcijo
- (D) Tipki za sprostitve nastavkov
- (E) Regulator hitrosti
- (F) Nastavek za mešanje
- (G) Mešalna posoda z neprodušnim pokrovom
- (H) Pogonski nastavek metlice
- (I) Metlica
- (J) Nastavek za pripravo živil (FP)
- (K) Sekljalnik (HC)

## Nastavitev hitrosti

Ko pritisnete na stikalo (B), hitrost delovanja naprave ustreza nastavitvi regulatorja hitrosti (E). Tem višja je nastavitev hitrosti, tem hitreje in bolj drobno sesekljano bo živilo.

Če želite uporabiti najvišjo hitrost delovanja, pritisnite na stikalo za turbo funkcijo (C). Na stikalo za turbo funkcijo lahko pritisnete tudi, kadar želite takoj doseči močne sunke, ne da bi morali z regulatorjem spreminjati nastavitve hitrosti.

Priporočene nastavitve hitrosti glede na uporabljeni nastavek:

Palični mešalnik	1... turbo
Metlica	3... 15
Nastavek za pripravo živil	glejte tabelo hitrosti na sliki (j)
Sekljalnik	glejte tabelo hitrosti na sliki (j)

## Uporaba paličnega mešalnika (1)

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

- a) Enoto z motorjem (A) vstavite v nastavek za mešanje (F), tako da se zaskoči.
- b) Palični mešalnik postavite navpično v posodo, nato pritisnite stikalo (B) ali stikalo turbo (C).
- c) Po uporabi sprostite mešalni nastavek s pritiskom na tipki (D) in ga odstranite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi (G) ali v kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti neposredno v posodi med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

## Uporaba metlice za stepanje (2)

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov ter za mešanje biskvitnega testa in pripravljanih mešanic za sladice:

- a) Metlico (I) vstavite v pogonski nastavek (H), nato pa enoto z motorjem (A) vstavite v pogonski nastavek metlice, tako da se zaskoči.
- b) Metlico najprej postavite v posodo, šele nato vključite mešalnik s pritiskom na stikalo (B).
- c) Pogonski nastavek metlice sprostite tako, da pritisnete na tipki (D) in ga snamete. Nato metlico odstranite iz nastavka.

### Nasveti za optimalne rezultate ...

- uporabite široko posodo (skledo),
- metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urinega kazalca.

### Stepena smetana:

Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (z min. 30 % maščobe, 4–8 °C).

Začnite z nižjo nastavitvijo hitrosti «1», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavitve «15».

### Sneg iz beljakov:

Hkrati stepajte največ 4 beljake.

Začnite s srednjo nastavitvijo hitrosti «7», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavitve «15».

## Uporaba nastavkov za pripravo živil (3)

- 1 Potisni nastavek
- 2 Pokrov
- 2a Pogonski nastavek za enoto z motorjem
- 2b Polnilna cev
- 2c Zaskočka pokrova
- 3 Rezilo
- 4 Posoda
- 5 Nedrseči obroč
- 6 Držalo za nastavke
- 6a Nastavek za rezanje
- 6b Nastavek za strganje (grobo)
- 6c Nastavek za strganje (fino)
- 6d Nastavek za rezanje (pravokotni trakovi)
- 6e Nastavek rezanje (trikotni trakovi)

## Sekljanje

(glejte sliko I s tabelo obdelave živil j)

Rezilo (3) je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itn. Za sekljanje trdih živil pritisnite na stikalo turbo (C).

OPOZORILO: Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer muškatega oreščka, kavnih zrn ali žitnih zrn.

### Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje in čili najprej narežite,
  - zeliščem odstranite stebela, orehom odstranite lupino,
  - mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.
- a) Z rezila (3) previdno odstranite plastično zaščito. Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na os posode (4) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto. Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (5) pritrjen na skledo sekljalnika.
  - b) V posodo sekljalnika dajte živilo.
  - c) Pokrov (2) pritržite na posodo s pomočjo zaskočke (2c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
  - d) V pogonski nastavek (2a) vstavite enoto z motorjem (A), tako da se zaskoči.

Prepričajte se, da je potisni nastavek na svojem mestu.

- e) Za uporabo pritisnite stikalo **B** ali **C** na enoti z motorjem in z drugo roko primate ročaj posode.
- f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki **D**, da odstranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
- g) Pokrov lahko sprostite in odprete tako, da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (2c) in zavrtite pokrov (2) v nasprotni smeri urinega kazalca.
- h/i) Preden iz posode vzamete sesekljana živila, morate iz nje previdno vzeti rezilo. To storite tako, da ga zavrtite in izvlečete.

## Prilava rahlega testa

Z rezilom (3) lahko pripravljate tudi rahlo testo, kot sta na primer masa za palačinke ali mešanica testa za pecivo, ki je narejena iz do 250 g moke.

Za prilavo mase za palačinke, na primer, najprej v vrč nalijete vso tekočino, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Pritisnite na stikalo turbo **C** in zamešajte gladko testo.

## Rezanje / strganje

(glejte sliko **II** s tabelo obdelave živil j)

S pomočjo nastavka za rezanje (6a) lahko razrežete na primer kumarice, čebulo, gobice, jabolka, korenje, redkvice, surov krompir, bučke, zelje.

S pomočjo nastavka za strganje (6b, 6c) lahko drobite na primer jabolka, korenje, surovi krompir, peso, zelje, sir (mehak ali srednje mehak). Nastavek za rezanje (6d, 6e) razreže hrano na trakove. V izogib poškodbam je potrebno z nastavki ravnati zelo pazljivo.

- a) Nastavek (6a–6e) namestite v držalo za nastavke (6) in poskrbite, da se zaskoči. Držalo za nastavke namestite na os posode (4) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
- b) Pokrov (2) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (2c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
- c) V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem, tako da se zaskoči. Hitrost delovanja nastavite v skladu s priporočenimi vrednostmi na sliki (j).
- d) V posodo skozi polnilno cev vstavite živila, ki jih želite obdelati. Kadar je aparat vklopljen, nikoli ne smete posegati v potisno cev. Za potiskanje živil v polnilno cev lahko uporabljate samo potisni nastavek (1).
- e) S pritiskom na stikalo **B** ali **C** lahko vklopite enoto z motorjem.
- f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki **D**, da odstranite enoto z motorjem.
- g) Pokrov lahko sprostite in odprete, tako da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (2c) in zavrtite pokrov (2) v nasprotni smeri urinega kazalca.
- h) Preden iz posode vzamete obdelana živila, morate iz nje vzeti držalo za nastavke. Nastavek odstranite tako, da ga potisnete navzgor na tistem delu, ki izstopa na spodnjem koncu držala za nastavke.

## Uporaba sekljalnika ④

- 1 Zgornji del
- 2 Rezilo
- 3 Posoda sekljalnika
- 4 Nedrseči obroč

Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, čilijev (z vodo), korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itn.

Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko turbo **C**.

**OPOZORILO:** Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatega oreščka ter kavnihi ali žitnih zrn.

### Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje in ohlajeno hrano najprej narežite,
- odstranite stebila zelenjave in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

Za kar najboljše rezultate, uporabite priporočene nastavitve hitrosti, ki so napisane v tabeli (j) za obdelavo hrane.

- a) Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (2). Opozorilo: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primate za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode in ga zavrtite, da se zaskoči. Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (4) pritrjen na skledo sekljalnika.
- b) V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
- c) Zgornji del (1) namestite na posodo sekljalnika.
- d) V zgornji del sekljalnika (1) vstavite enoto z motorjem **A**, tako da se zaskoči.
- e) Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko **B** ali **C**. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika. Sekljalnika ne smete neprekinjeno uporabljati več kot 2 minuti.
- f) Po uporabi pritisnite gumb za sprostitev **D**, da odstranite enoto z motorjem.
- g) Nato snemite zgornji del sekljalnika.
- h) Previdno odstranite tudi rezilo.
- i) Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

## Čiščenje aparata

Enoto z motorjem **A** in pogonski nastavek metlice **H** lahko očistite samo z vlažno krpo. Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.

Priporočamo, da nastavke za rezanje očistite takoj po uporabi in s tem preprečite nabiranje ostankov hrane v špranjah. Rezila in nastavke (6a–6e) pazljivo polagajte v pomivalni stroj. Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpicco, na katero ste nanesli malo rastlinskega olja.

## 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 po zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite stikalo za turbo funkcijo **C**, palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

## Vanilija – med – suhe slive

(kot nadev za palačinke ali namaz)  
(uporabite nastavek za sekljanje (K), hitrost:  
«turbo»)

V posodo sekljalnika vstavite 60 g kremnega medu in 50 g suhih sliv ter sekljajte 10 sekund, nato dodajte 30 ml vode (z okusom vanilije) in sekljajte še 3 sekunde.

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 živili.

Odslužene naprave ne smete odvreči skupaj z gospodinjstvi odpadki. Odnosite jo v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.




## Türkçe

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

### Uyarı

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

-  Bıçaklar ve ataçmanlar(6a–6e) çok keskindirler! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- 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.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- El blendırını ataçmanını özellikle sıcak sıvıların içinde kullanacağınız zaman cihaz açıkken blendır şaftını sıvının içine batırmayınız ya da sıvıdan çıkarmayınız.
- Motor kısmını (A) ve çirpıcı dişli kutusunu (H) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Ölçüm kabı (G) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.
- Yemek hazırlama ataçmanını (J) çalıştırmadan önce, kapak kilidinin (2c) doğru şekilde takılmış olduğundan ve iticinin (1) yerine yerleştiğinden emin olunuz.
- İşlem sırasında doldurma tübüne iticiden başka bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce her zaman cihazı kapatınız.
- Kapak (2) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
- İşlem kabı (4) mikrodalgada kullanıma uygun değildir.

- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.

## Tanımlama

- (A) Motor Kısmı
- (B) Değişebilir hız ayarı için açma/kapama düğmesi
- (C) Turbo hız düğmesi
- (D) Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- (E) Değişken hız ayarlayıcı
- (F) Blendır Şaftı
- (G) Hava geçirmez kapaklı ölçüm kabı
- (H) Çirpıcı dişli kutusu
- (I) Çirpıcı
- (J) Yemek hazırlama (FP) ataçmanı
- (K) Doğrayıcı (HC)

## Hız Ayarı

Açma/kapama düğmelerini (B), aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcısının (E) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe doğrayıcı daha hızlı ve daha iyi sonuç verir. Maksimum hız ayarı için turbo düğmesine (C) basınız. Ayrıca, turbo düğmesini değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamanıza göre tavsiye edilen hız ayarları:

El Blendır	1... turbo
Çirpıcı	3... 15
Yemek hazırlama ataçmanı	(j) bölümlerindeki hız tablolarına bakınız
Doğrayıcı	(j) bölümlerindeki hız tablolarına bakınız

## El Blendırınızı nasıl çalıştıracaksınız ①

El Blendırınız çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak; sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur:

- a) Motor kısmını (A) blendır şaftına (F) kilitlemeye kadar oturtunuz.
- b) El blendırınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak koyunuz, daha sonra açma/kapama düğmesine (B) ya da turbo düğmesine (C) basarak çalıştırınız.
- c) Kullandıktan sonra blendır şaftını çıkarmak için düğmelere (D) basınız ve çekiniz.

El blendırınızı ölçme kabında (G) veya diğer herhangi bir kaptaki kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderınızın ısıdan etkilenebilmesi için öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

## Çirpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız ②

Çirpıcınızı sadece krema, yumurta çirpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız:

- a) Çirpıcıyı (I), çirpıcı dişli kutusu (H) içine yerleştiriniz ve motor kısmını (A), dişli kutusu kilitlemeye kadar oturtunuz.
- b) Çirpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için düğmesine (B) basınız.
- c) Çirpıcıyı çıkarmak için düğmelere (D) basınız ve dişli kutusunu çıkartınız. Daha sonra çirpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.



### En iyi sonuca ulaşmak için ...

- ölçüm kabı yerine 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 başlayın «1»; çırpma esnasında hızı, en yüksek hız seviyesi olan «15»'e kadar çıkarın.

### Yumurta karışımı

En fazla 4 yumurtayı çırpın. Orta hız seviyesinden «7» başlayın, çırpma esnasında hızı en yüksek hız seviyesi olan «15»'e kadar çıkarın.

## Yemek hazırlama ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız ③

- 1 İtici
- 2 Kapak
- 2a Motor için bağlantı parçası
- 2b Doldurma tübü
- 2c Kapak kilidi
- 3 Bıçak
- 4 İşlem kabı
- 5 Kaymayı önleyen ataçman
- 6 Ataçman tutucu
- 6a Dilimleme bıçağı
- 6b Kıyma bıçağı (kaba)
- 6c Kıyma bıçağı (ince)
- 6d Jülyen bıçağı (dikdörtgen)
- 6e Jülyen bıçağı (üçgen)

## Doğrama

(Resim I ve İşlem tablosu (j) 'ye bakınız)

Bıçak (3) et, peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, havuç, ceviz, fındık ve badem gibi yiyecekleri doğramak için son derece uygundur. Sert yiyecekleri doğrarken, turbo hız düğmesini © kullanınız.

Not: Hindistan cevizi, kahve çekirdeği ve tohum gibi çok sert yiyecekleri doğramayınız.

### Doğramadan önce ...

- eti, peyniri, soğanı, sarımsağı, havucu önceden kesiniz,
- bitkilerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız,
- kemikleri, sinirleri ve kırıkdakları etten ayırınız.

- a) Bıçağınızın (3) üzerindeki plastik koruyucuyu dikkatlice çıkartınız. Dikkat: Bıçak çok keskindir ! bıçağı her zaman üzerindeki plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı, işlem kabının (4) ortasındaki mile yerleştiriniz ve yerine kilitlemesini sağlamak için döndürünüz. Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (5) takılı olduğundan emin olunuz.
- b) Yiyeceği doğrama kabının içine koyunuz.
- c) Kapağı (2) ölçü kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyiniz. Kapağı kilitlemek için, kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- d) Motor kısmını (A) motor bağlantı parçasının (2a) içine kilitlemeye kadar yerleştirin. İticiyi yerine oturduğundan emin olunuz.
- e) Çalıştırmak için motor kısmının üzerindeki açma/kapama düğmesine (B) ya da © basınız; diğer elinizle de kabı tutunuz.
- f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine (D) basınız ve iticiyi çıkarınız.
- g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidini (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.

h/i) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce bıçağı çevirip çekerek dikkatlice çıkarınız.

## Yumuşak Hamuru karıştırmak

Bıçağı (3) kullanarak, 250 grama kadar unla yapılmış kek karışımını ya da pancake hamuru gibi hamurları karıştırabilirsiniz.

Örneğin, pancake hamuru için işlem kabının içerisine önce sıvıları dökün, daha sonra un ve son olarak da yumurtaları ekleyin. Turbo düğmesine © basarak hamuru, kıvamına gelene kadar karıştırınız.

## Dilimlemek / Rendeleme

(Resim II ve İşlem tablosu (j) 'ye bakınız)

Dilimleme ataçmanını (6a) kullanarak salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, çiğ patates, kabak ve lahana gibi yiyecekleri dilimleyebilirsiniz. Rendeleme ataçmanı (6b, 6c) kullanarak da elma, havuç, çiğ patates, pancar, lahana ve peynir (yumuşak ya da orta) gibi yiyecekleri parçalayabilirsiniz. Jülyen bıçakları (6d, 6e), yiyecekleri şerit halinde keser. Bu araç ve gereç yaralanmaları engellemek amacıyla dikkatli bir şekilde ele alınmalıdır.

- a) Ataçman tutucusunun (6) içine (6a–6e) ataçmanlarından birini yerleştiriniz. Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çeviriniz.
- b) Kapağı (2) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyin. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyunuz.
- c) Motor kısmını motor bağlantı parçasının içine kilitlemeye kadar yerleştirin. Hız ayarını (j) resmindeki önerilere göre seçiniz.
- d) İşlemden geçecek olan yiyeceği doldurma tübünün içerisine yerleştiriniz. Cihaz açikken asla doldurma tübünün içine dokunmayın. Yiyecekleri koymak için her zaman iticiyi (1) kullanınız.
- e) Çalıştırmak için motor kısmındaki açma/kapama düğmesine (B) ya da © basınız.
- f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için düğmeye basınız (D).
- g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidini (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
- h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce ataçman tutucusunu çıkarın. Ataçmanı çıkarmak için yukarı itiniz.

## Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız ④

- 1 Üst bölüm
- 2 Bıçak
- 3 Doğrayıcı kasesi
- 4 Kaymayı önleyen ataçman

Doğrayıcı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, kırmızı biber (su ile), havuç, ceviz, fındık, badem, kuru erik vs. doğramak için çok uygundur.

Sert gıdaları (sert peynirler gibi) parçalarken turbo düğmesini © kullanın.

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

### Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız

- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için işlem kılavuzunda önerilen hız ayarlarına (j) bakınız.

### Doğrama işlemi

- Plastik kılıfı (2) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Uyarı: Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (3). Kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp 90° döndürünüz.  
Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (4) takılı olduğundan emin olunuz.
- Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.
- Üst bölümü (1) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
- Motor bölümünü (A) üst bölümün içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için (B) veya (C) düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz. Doğrayıcıyı 2 dakikadan fazla kullanmayınız.
- Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine (D) basınız ve iticiyi çıkarınız.
- Daha sonra üst bölümü çıkarınız.
- Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
- İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

### Cihazı nasıl temizleyeceksiniz

Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusunu (H) sadece nemli bir bezle silin. Kapak (2) akan suda yıkanabilir, ancak suyun içerisine daldırmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.

Boşluklar arasında yemek artıklarının kalmasını engellemek için biz Julienne araçlarının hemen kullanım sonrasında temizlenmesini tavsiye ediyoruz. Bıçaklar ve gereçler (6a–6e) dikkatli bir şekilde bulaşık makinesine yerleştirilmelidir.

Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları, temizlemeden önce bitkisel 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.

### Tarif Örnekleri

#### Mayonez (El Blendırı kullanın)

200-250 ml yağ,

1 yumurta,

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendırınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. Turbo düğmesine (C) basarak, yağ tam olarak karışana kadar el blenderınızı bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana kadar el blenderınızı kapamadan yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

#### Vanilya-Bal-Siyah Erik (krep olarak)

(küçük doğrayıcı kabını (K) kullanın, hız ayarı: «turbo»)

60 g sıvı balı ve 50 g siyah erigi doğrayıcı kaba yerleştirip 10 saniye karıştırın, sonra 30 ml vanilya ile tadlandırılmış su ekleyip 3 saniye daha karıştırın.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.



Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketici Hizmetleri

444 27 64


info@braunhousehold.com.tr

### Română

Produsele Braun sunt proiectate să întru-nească cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul d-voastră aparat Braun.

#### Atenție!

**Înainte de a folosi acest produs, vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile.**

-  Cuțitele și accesorii (6a–6e) sunt foarte ascuțite! Pentru a evita producerea de accidente recomandăm manipularea cu multă atenție a cuțitelor.
- Acest produs nu este destinat uzului copiilor sau al persoanelor cu handicap fizic sau mental, cu excepția cazului când sunt supravegheați de o persoană responsabilă pentru siguranța lor. În general, vă recomandăm să țineți acest produs într-un loc în care copii nu au acces. În general, vă recomandăm să nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- A nu se utiliza de copii sau persoane cu deficiențe mentale sau fizice decât sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor.
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, spălare sau atunci când nu îl folosiți.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, verificați dacă voltajul prizei este același cu cel înscris pe aparat.
- Când folosiți mixerul în lichide fierbinți, aveți grijă să îl opriți în momentul introducerii sau

scoaterii aparatului din vas, pentru a evita stropirea.

- Nu țineți sub jet de apă motorul (A) sau mecanismul de fixare a telului (H) și nici nu le scufundați în apă.
- Vasul gradat (C) nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Înainte de a utiliza accesoriu pentru prepararea alimentelor (J), asigurați-vă că este închis corespunzător și că dispozitivul de împingere a alimentelor (1) este bine fixat.
- Nu introduceți în tubul din capacul pentru prepararea alimentelor alte obiecte decât dispozitivul de împingere a alimentelor (1)
- Opriti aparatul înainte de ridicarea capacului (2).
- Capacul (2) se poate spăla sub jet de apă, însă nu trebuie scufundat în apă sau introdus în mașina de spălat vase.
- Recipientul (4) nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Aparatele electrice Braun întrunesc standardele corespunzătoare de siguranță în utilizare. Reparațiile sau înlocuirea cablului electric trebuie efectuate numai de către personalul autorizat. Reparațiile efectuate de persoane necalificate pot expune utilizatorul unor riscuri majore.

## Descriere

- (A) Motor
- (B) Comutator pornit/oprit pentru diferite viteze
- (C) Comutator pentru viteza turbo
- (D) Butoane pentru demontare
- (E) Selector viteză
- (F) Axul mixerului
- (G) Vas gradat cu capac
- (H) Mecanism pentru fixarea telului
- (I) Tel
- (J) Accesoriu pentru prepararea alimentelor (FP)
- (K) Accesoriu pentru tocat (HC)

## 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 maruntire va fi mai rapid. Pentru a obține viteza maximă de procesare, acționați butonul pentru viteza 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 viteze:

Mixer	1...turbo
Tel	3...15

Accesoriu pentru prepararea alimentelor – consultați tabelele din imaginile (j).  
Accesoriu pentru tocat – consultați tabelele din imaginile (j).

## Cum funcționează mixerul (I)

Mixerul este destinat preparării sosurilor, supelor, maionezelor și preparatelor pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a milkshake-urilor:

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

Puteți utiliza mixerul în vasul gradat (C) și de asemenea în orice alt tip de vas. Când amestecați direct în vasul în care gătiți, mai întâi îndepărtați vasul de pe aragaz, pentru a proteja produsul de supraîncălzire.

## Cum funcționează telul (I)

Folosii telul numai pentru a bate frisca și albușurile de ouă sau pentru amestecarea cremelor moi și a deserturilor semi-preparate.

- Introduceți telul (I) în mecanismul pentru fixarea telului (H), apoi introduceți motorul (A) în mecanismul pentru fixarea telului până la fixare.
- Introduceți telul în vas și numai după aceea acționați comutatorul (B) pentru a-l pune în funcțiune.
- Pentru demontare, apăsați butoanele (D) și scoateți mecanismul de fixare a telului. Scoateți apoi telul.

## Pentru rezultate optime ...

- folosiți un vas cu deschidere mai largă decât vasul gradat,
- mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.

## Frișcă:

Amestecați maxim 400 ml cremă rece (frișcă) (min. 30% grăsime, 4–8 °C). Începeți cu viteza minimă «1» și apoi creșteți treptat până la cea maximă «15».

## Albuș bătut spumă:

Amestecați maxim 4 albușuri de ou. Începeți cu o viteză medie «7» și apoi creșteți treptat până la cea maximă «15».

## Cum funcționează accesoriul pentru prepararea alimentelor (J)

- Dispozitiv de împingere
- Capac
- 2a Cuplaj pentru motor
- 2b Tub de umplere
- 2c Închidere de siguranță
- Cuțit
- Recipient (vas)
- Inel antialunecare
- Support pentru cuțite
- 6a Accesoriu pentru tăiat rondele
- 6b Răzătoare (ascuțită)
- 6c Răzătoare (aspră)
- 6d Răzătoare Julienne (formă dreptunghiulară)
- 6e Răzătoare Julienne (formă triunghiulară)

## Dispozitivul pentru tăiat

(vezi secțiunea I și tabelul j)

Cuțitul (3) este perfect potrivit pentru a tăia în bucăți carne, brânză, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, arahide, alune, migdale etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizați butonul turbo (C).

Notă: Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea și boabe de cereale.

## Înainte de a tăia ...

- tăiați în bucăți mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii,
- îndepărtați tulpinile verdețurilor, decojiți arahidele,
- îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile de la carne.

- Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (3). Atenție! Cuțitul este foarte ascuțit. Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasați cuțitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (4) și rotiți-l până la fixare. Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (5) este conectat la recipientul pentru tocat.
- Introduceți alimentele în vas.
- Așezați capacul (2) deasupra vasului folosind sistemul de închidere (2c), care se află chiar lângă mânerul vasului. Pentru a

închide capacul, învârtiți-l în sensul acelor de ceasornic, până când se va auzi un clic.

- d) Introduceți unitatea motorului Ⓐ în cuplaj (2a) și apăsați până la fixare. Asigurați-vă ca dispozitivul de împingere (1) se află la locul său.
- e) Pentru pornire, acționați cu o mână comutatorul Ⓑ sau butonul Ⓒ, iar cu cealaltă mână susțineți vasul.
- f) După utilizare, apăsați butoanele Ⓓ pentru a demonta unitatea motorului. Îndepărtați dispozitivul de împingere.
- g) Apăsați sistemul de închidere (2c) și rotiți capacul (2) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l putea îndepărta.
- h/i) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtați cu atenție cuțitul.

## Amestecarea cremelor moi

Folosind cuțitul (3), se pot amesteca de asemenea creme ușoare ca cele pentru clătite sau prăjituri, care conțin maxim 250 g de făină. Amestecul pentru clătite: introduceți întâi lichidele în vas, apoi adaugați făina și la final ouăle. Apăsați butonul turbo Ⓒ și amestecați până se obține o compoziție cremoasă.

## Tăierea în rondelă/răzuire

(vezi secțiunea II și tabelul j)

Accesorii pentru tăiat rondelă (6a) este potrivit pentru a tăia rondelă castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, cartofi cruzi, dovlecei, varză. Cuțitul pentru răzuire (6b, 6c) poate fi folosit pentru a răzui mere, morcovi, cartofi cruzi, sfeclă, varză, brânză. Razoarele Julienne (6d, 6e) pot fi folosite pentru a taia alimentele în bucăți, forme geometrice. Aceste cutite trebuie utilizate cu multă atenție pentru a evita accidentele.

- a) Atașați accesoriul (6a–e) în dispozitivul (6). Așezați suportul pentru cuțit în centrul vasului și rotiți până la fixare.
- b) Atașați capacul (2) la vas utilizând închiderea de siguranță (2c). Pentru a închide capacul, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, până când se aude un clic.
- c) Introduceți unitatea motorului în mecanismul pentru tăiat și apăsați până la fixare. Selectați viteza conform recomandărilor din tabelul (j).
- d) Introduceți alimentele în tub. Nu puneți niciodată mâna în tub dacă aparatul se află în funcțiune. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere (1).
- e) Pentru pornire, acționați butonul Ⓑ sau Ⓒ.
- f) După utilizare, apăsați butonul Ⓓ, pentru a înlătura unitatea motorului.
- g) Apăsați închiderea de siguranță (2c) și rotiți capacul (2) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l înlătura.
- h) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtați suportul de cuțite.

## Cum funcționează accesoriul pentru tocat ④

- 1 Parte superioară
- 2 Cuțit
- 3 Recipient/vas
- 4 Inel antialunecare

Accesorii pentru tocat este potrivit pentru a toca carne, bânză, ceapă, verdeață, usturoi, chili, morcovi, arahide, alune, migdale, prune uscate etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizați butonul turbo Ⓒ.

Notă: Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea și boabe de cereale.

## Înainte de a toca...

- tăiați în bucăți mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii, chili,
- îndepărtați tulpinile verdețurilor, decojiți arahidele,
- îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile de la carne.

Pentru a obține rezultate optime, țineți cont de recomandările pentru selectarea vitezei din tabel (j).

## Tocarea

- a) Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (2). Atenție! Cuțitul este foarte ascuțit. Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasați cuțitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (3) și rotiți-l până la fixare. Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (4) este conectat la recipientul pentru tocat.
- b) Introduceți alimentele în vas.
- c) Așezați partea superioară (1) deasupra vasului.
- d) Introduceți unitatea motorului Ⓐ în partea superioară (1) și apăsați până la fixare.
- e) Pentru pornire, acționați comutatorul Ⓑ sau butonul Ⓒ. În timpul utilizării, susțineți motorul cu o mână iar cu cealaltă mână susțineți vasul. Nu utilizați accesoriul pentru tocat mai mult de 2 minute.
- f) După utilizare, apăsați butoanele Ⓓ pentru a demonta unitatea motorului Ⓐ.
- g) Îndepărtați partea superioară.
- h) Îndepărtați cu atenție cuțitul.
- i) Scoateți alimentele tocate din vas. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit și în loc de capac.

## Curățarea

Curățați unitatea motorului Ⓐ și mecanismul de fixare a telului Ⓣ numai cu o cârpă umedă. Capacul (2) poate fi clătit sub jet de apă; nu-l scufundați în apă.

După utilizare, curățați răzătoarele Julienne pentru a evita rămânerea resturilor de alimente între orificii. Cuțitele și atașamentele (6a–6e) trebuie puse cu atenție în mașina de spălat vase.

Dacă se procesează alimente colorate (de ex. morcovii), componentele din plastic se pot păta. Se recomandă ca aceste componente să se ștergă cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

## Accesorii

(disponibile la Centrele Service Braun de Asistență pentru Clienți).

BC: Accesoriu pentru tăiere, destinat unor cantități mari sau pentru a prepara milk-shakeuri și pentru a tăia cuburi de gheață

## Exemple de rețete

Maioneză (a se folosi mixerul)

200–250 ml ulei

1 ou (gălbenuș și albuș)

1 linguriță suc de lămâie sau oțet

sare și piper după gust

Introduceți toate ingredientele în paharul gradat, în ordinea de mai sus. Introduceți mixerul în vas. Țineți apăsat pe viteza turbo Ⓒ până la emulsionarea uleiului, apoi, fără să opriți motorul, efectuați mișcări repetate sus-jos până când maioneza este bine omogenizată.

Cremă cu vanilie, miere și prune

(folosiți accesoriul Ⓚ, viteza: «turbo»)

Introduceți 60 g miere și 50 g prune în vasul mixerului și amestecați timp de 10 secunde,

apoi adaugați 30 ml apă (cu aromă de vanilie) și amestecați din nou timp de 3 secunde.

Nivelul de zgomot: 63dB(A)

Pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

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.

A nu se arunca produsul împreună cu deșeurile menajere; a se preda la centrele de colectare specializate.




## Ελληνικά

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

### Προσοχή

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

-  Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα (22a–22c) είναι πολύ αιχμηρά! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- 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.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Βγάzte πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε ζεστά υγρά, μην βάζετε ή αφαιρείτε τη ράβδο ανάμειξης από το υγρό ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Το τμήμα του μοτέρ (A) και ο μηχανισμός του αναδευτήρα (H) δεν πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.
- Το δοχείο μέτρησης (C) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (U), βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) είναι καλά κλειστή και ότι το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) είναι στη θέση του.
- Μην βάζετε άλλα εργαλεία εκτός από το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Θέστε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας πριν αφαιρέσετε το καπάκι (2)
- Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να

το βυθίζετε σε νερό, ούτε να τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.

- Το δοχείο (4) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

## Περιγραφή

- (A) Μοτέρ
- (B) Διακόπτης λειτουργίας για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
- (C) Διακόπτης turbo
- (D) Κομπιά για την απελευθέρωση των εξαρτημάτων
- (E) Ρυθμιστής ταχύτητας
- (F) Ράβδος ανάμειξης
- (G) Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
- (H) Μηχανισμός αναδευτήρα
- (1) Αναδευτήρας
- (J) Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (FP)
- (K) Κόφτης («HC»)

## Καθαρισμός της ταχύτητας

Κατά την ενεργοποίηση του διακόπτη (B), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη θέση που έχει ο ρυθμιστής ταχύτητας (E). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα και λεπτότερα είναι τα αποτελέσματα τεμαχισμού.

Για τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας, πιέστε το διακόπτη turbo (C). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση, συστήνουμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1... turbo
Αναδευτήρας	3 ...15

## Λειτουργία του μίξερ χειρός (1)

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο για να φτιάξετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα και παιδικές τροφές καθώς επίσης και για τη μίξη ποτών και μιλκσέικ:

- Τοποθετείστε το μοτέρ (A) στη ράβδο ανάμειξης (F) για να κομπώσετε.
- Τοποθετείστε το μίξερ χειρός κάθετα στο δοχείο, μετά πιέστε τον διακόπτη (B) ή τον διακόπτη turbo (C).
- Για να απελευθερώσετε τη ράβδο μετά από τη χρήση, πιέστε τα κομπιά (D) και τραβήξτε τη.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το μίξερ χειρός στο δοχείο μέτρησης (C), ή και σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν το χρησιμοποιείτε κατευθείαν μέσα στη κατσαρόλα ενώ μαγειρεύετε, αποσύρετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να προστατεύσετε τη συσκευή από την υπερθέρμανση.

## Λειτουργία του αναδευτήρα (2)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα για να φτιάξετε σαντίγ, μαρέγκα, ζύμη για κρέπες και για να αναμείξετε έτοιμα μείγματα για επιδόρπια:

- Βάλτε τον αναδευτήρα (1) μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα (H) και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ (A) μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντας το μέχρι να κλειδώσει.

- b) Τοποθετήστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ και μόνο τότε πιέστε τον διακόπτη **ⓑ** για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- c) Για να βγάλετε τον αναδευτήρα, πιέστε τους διακόπτες **ⓓ** και τραβήξτε το μηχανισμό. Κατόπιν τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον μηχανισμό.

### Για καλύτερα αποτελέσματα ...

- χρησιμοποιήστε ένα φαρδύ δοχείο παρά το δοχείο μέτρησης,
- μετακινείτε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα, κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.

### Σαντιγί:

Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C).

Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα «1» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

### Μαρέγκα:

Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Αρχίστε με μεσαία ταχύτητα «7» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

## Λειτουργία εξαρτήματος

### προετοιμασίας τροφίμων (FP) **ⓐ**

- 1 Εξάρτημα προώθησης
- 2 Καπάκι
- 2a Υποδοχή του μοτέρ
- 2b Στόμιο τροφοδοσίας
- 2c Ασφάλεια κλεισίματος καπακιού
- 3 Λεπίδα
- 4 Δοχείο κοπής
- 5 Αντιολισθητική βάση
- 6 Θήκη εργαλείων
- 6a Εξάρτημα κοπής
- 6b Εξάρτημα τεμαχισμού (χοντρό)
- 6c Εξάρτημα τεμαχισμού (λεπτό)
- 6d Εξάρτημα Julienne (ορθογώνιο)
- 6e Εξάρτημα Julienne (τριγωνικό)

## Κόψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **I** και **j**)

Η λεπίδα (3) είναι κατάλληλη για να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λ.π. ... Για το κόψιμο σκληρών υλικών, χρησιμοποιήστε το διακόπτη turbo **Ⓒ**.

Σημείωση : Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

### Πριν το κόψιμο ...

- κόψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα,
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς,
- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλώ συμβουλευτείτε τις οδηγίες για τη ρύθμιση ταχύτητας που αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

- a) Προσεκτικά αφαιρέστε την πλαστική κάλυψη από τη λεπίδα (3). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής (4) και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (5) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.
- b) Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
- c) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο κοπής με την ασφάλεια

κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.

- d) Τοποθετήστε το μοτέρ **Ⓐ** στην υποδοχή (2a) να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα προώθησης (1) είναι στη θέση του.
- e) Πιέστε το διακόπτη **ⓑ** ή **Ⓒ** στο μοτέρ και κρατήστε το δοχείο με το άλλο σας χέρι.
- f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά **ⓓ** για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε το εξάρτημα προώθησης.
- g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- h/i) Προσεκτικά αφαιρέστε τη λεπίδα γυρνώντας και τραβώντας τον άξονα, πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα.

## Μίξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (3), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για κρέπες ή ένα μίγμα κέικ μέχρι 250 γρ. αλεύρι.

Για ένα μίγμα για κρέπες, για παράδειγμα, βάλτε τα υγρά στο δοχείο, μετά προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Πιέστε το διακόπτη turbo **Ⓒ** για να αναμειξετε το μίγμα.

## Κόψιμο / τρίψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **II** και **j**)

Χρησιμοποιώντας τα εργαλεία κοπής (6a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγουράκια, κρεμμύδια,μανιτάρια, μήλα, καρότα, πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.

Χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα τεμαχισμού (6b, 6c), μπορείτε να τεμαχίσετε π.χ. μήλα, καρότα, ωμές πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό προς μεσαίο).

Τα εξαρτήματα Julienne (6d, 6e) κόβουν την τροφή σε λωρίδες. Πρέπει να χειρίζεστε αυτά τα εξαρτήματα με προσοχή για την αποφυγή τραυματισμού.

- a) Τοποθετήστε ένα εργαλείο (6a–6e) στη θήκη εργαλείων (6). Τοποθετήστε τη θήκη εργαλείων στον κεντρικό άξονα του δοχείου και περιστρέψτε τη λίγο για να ασφαλίσει.
- b) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
- c) Τοποθετήστε το μοτέρ στην υποδοχή (2a) να ασφαλίσει. Επιλέξτε τη κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις οδηγίες στην εικόνα **j**.
- d) Βάλτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο στόμιο τροφοδοσίας. Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Πάντα χρησιμοποιείτε το εξάρτημα προώθησης (1) για να ωθήσετε τα τρόφιμα.
- e) Πιέστε το διακόπτη **ⓑ** ή **Ⓒ** στο μοτέρ.
- f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά **ⓓ** για να αφαιρέσετε το μοτέρ.
- g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη θήκη εργαλείων πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα. Για να αφαιρέσετε το εργαλείο, σπρώξτε το προς τα πάνω στο σημείο που προεξέχει στο κάτω μέρος της θήκης εργαλείων.

## Χρήση του κόφτη

- 1 Μηχανισμός κοπής
- 2 Εξονας με λεπίδες
- 3 Μπολ κοπής
- 4 Αντιολισθητική βάση

Ο κόφτης είναι ιδανικός για να ψιλοκόβει κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, τσίλι (με νερό), καρότα, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα κλπ. Όταν χρησιμοποιείτε τον κόφτη για την επεξεργασία πολύ σκληρών τροφών (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείτε μόνο το διακόπτη λειτουργίας ©.

Σημ. Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον θρυμματισμό πάγου ή πολύ σκληρών τροφών, όπως περικόρπια ξηρών καρπών, κόκκους καφέ και δημητριακών.

### Πριν από το κόψιμο ...

- κόψτε το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα σε μικρότερα κομμάτια (Βλ. πίνακα στη σελ. 5)
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, και τα περικόρπια από τους ξηρούς καρπούς
- βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

### Κοπή

- a) Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τις λεπίδες (2). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Θα πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείτε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (3) και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (4) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.
- b) Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοπής.
- c) Τοποθετείτε τον μηχανισμό κοπής (1) πάνω στο μπολ.
- d) Βάλτε το μοτέρ Ⓐ μέσα στο μηχανισμό κοπής (1), περιστρέφοντάς το μέχρι να κλειδωθεί.
- e) Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή © για να ξεκινήσει η λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών θα πρέπει να κρατάτε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κοπής με το άλλο. Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη για περισσότερο από 2 λεπτά.
- f) Αφού τελειώσετε, περιστρέψτε ελαφρά το μοτέρ Ⓓ για να το βγάλετε από τον μηχανισμό κοπής.
- g) Στη συνέχεια αφαιρέστε τον μηχανισμό κοπής.
- h) Βγάλτε προσεκτικά τις λεπίδες.
- i) Αδειάστε τα επεξεργασμένα υλικά από το μπολ κοπής. Η αντιολισθητική βάση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν καπάκι για το μπολ κοπής.

### Καθαρισμός της συσκευής ④

Καθαρίστε το μοτέρ Ⓐ και το μηχανισμό του αναδευτήρα Ⓗ με ένα υγρό πανί μόνο. Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό, ούτε να τοποθετηθεί σε πλυντήριο πιάτων.

Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

Συνοιστούμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα Juliette αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφών στις σπές. Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα (6a–6e) πρέπει να τοποθετούνται προσεκτικά στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά μέρη

της συσκευής μπορούν να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

### 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.

### Παραδείγματα συνταγής

#### Μαγιονέζα (χρήση μίξερ χειρός)

200-250 ml λάδι,

1 αυγό (κρόκος και ασπράδι),

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι,

αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο μέτρησης. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός στη βάση του δοχείου μέτρησης. Πιέζοντας το διακόπτη turbo ©, κρατήστε το μίξερ χειρός σε αυτήν την θέση έως ότου ομογενοποιηθεί το λάδι. Κατόπιν, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, μετακινήστε το αργά πάνω-κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

#### Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα

(σαν γέμιση τηγανίτας ή γαρνιτούρα)

(χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής Ⓚ, ταχύτητα: «turbo»)

Αδειάστε μέσα το μπολ του κόφτη 60 γραμ.

κρεμώδες μέλι και 50 γραμ. δαμάσκηνα

και ψιλοκόψτε για 10 δευτερόλεπτα, στη

συνέχεια προσθέστε 30 ml νερό (με γέυση

βανίλια) και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για

3 δευτερόλεπτα.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς 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.




### Български

Продуктите Braun отговарят на найвисоките стандарти за качество, функционалност и дизайн.

Надяваме се да бъдете удовлетворени от нашия нов уред Braun.

### Внимание

Прочетете внимателно инструкциите преди употреба на уреда!

-  Остриетата и приставките (22a–c) са много остри! За избягване на наранявания, моля боравете с остриетата изключително внимателно.

- Този уред не е предназначен за ползване от деца или лица с намалени физически или умствени способности, освен ако не са под наблюдение на лице, отговарящо за тяхната безопасност. Като цяло препоръчваме да пазите уреда от деца.
- Този уред не е предназначен за употреба от деца или хора с намалени физически или умствени възможности, освен под наблюдението на човека, отговорен за тяхната сигурност и безопасност.
- Уредът е предназначен за употреба в домашни условия и обичайните за домакинството количества.
- Винаги изключвайте уреда, когато не го използвате и преди сглобяване, разглобяване, почистване или съхранение.
- Преди да включите уреда, проверете дали напрежението на мрежата съответства на написаното на уреда.
- Когато използвате пасиращата приставка в топли или горещи течности, не потапяйте и не изваждайте пасирация накрайник от течността, докато пасаторът работи.
- Не поставяйте моторния блок **(A)** или задвижващия механизъм на телта за разбиване **(H)** под течаща вода и не ги потапяйте във вода.
- Купата за разбиване **(C)** не е подходяща за микровълнова фурна.
- Преди употреба на приставката за приготвяне на храна **(J)**, уверете се, че капака (2c) е правилно поставен и че буталото (1) е на мястото си.
- Не поставяйте в отвора на капака други предмети или инструменти освен буталото (1) при употребата на приставката.
- Винаги изключвайте уреда преди да свалите капака (2).
- Капакът (2) може да се почиства под течаща вода, но не го потапяйте във вода и не го почиствайте в миялна машина.
- Купата (4) не е подходяща за микровълнова фурна.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за сигурност. Техният ремонт или смяната на захранващия кабел трябва винаги да се извършват от оторизиран сервизен техник. Неправилният ремонт може да доведе до допълнителни повреди или до нараняване на потребителя.

## Описание

- (A)** Моторен блок
- (B)** Бутон за включване/изключване на променливите скорости
- (C)** «turbo» бутон
- (D)** Бутони за освобождаване на отделните части
- (E)** Регулатор за различни скорости
- (F)** Пасираща приставка с режещ нож
- (G)** Мерителна купа за разбиване с капак
- (H)** Задвижващ механизъм на телта за разбиване
- (I)** Тел за разбиване
- (J)** Приставка за приготвяне на храна (FP)
- (K)** Приставка за нарязване на продукти (резачка) (HC)

## Скорост

При натискане на бутон **(B)**, скоростта отговаря на познатата на регулатора за скоростите **(E)**. Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързо е действието на уреда и финно нарязани/пасирани са продуктите.

За максимална скорост, натиснете «turbo» бутон **(C)**. Може да използвате «turbo» бутон и за мощни моментни пулсации без да променяте регулатора на скоростта.

В зависимост от употребата препоръчваме следните скорости:

Пасатор	от 1... до turbo
Тел за разбиване	от 3... до 15
Приставка за приготвяне на храна –	виж скоростите в таблиците в секцията (j).
Резачка –	виж скоростите в таблиците в секцията (j).

## Използване на пасирация накрайник <sup>①</sup>

Пасаторът е изключително подходящ за приготвяне на яхнии, сосове, майонеза, бебешка храна, както и за разбъркване на напитки и шейкове.

- Монтирайте моторния блок **(A)** към пасиращата приставка **(F)** и натиснете докато щракне.
- Поставете пасатора вертикално в купата за разбиване и след това натиснете бутон за включване/изключване **(B)** или бутон «turbo» **(C)**.
- За да свалите пасиращата приставка след употреба, натиснете бутоните за освобождаване **(D)** и издърпайте накрайника.

Може да работите с пасирация накрайник в купата за разбиване, както и във всеки друг съд. При пасиране докато готвите, отстранете съда от котлона, за да предпазите пасатора от прегряване.

## Използване на телта за разбиване <sup>②</sup>

Телта за разбиване трябва да се използва само за разбиване на сметана, белтъци на сняг, кремове, полуготови десерти и за приготвяне на леки теста (например за палачинки).

- Поставете телта за разбиване **(I)** в задвижващия механизъм **(H)** и след това монтирайте към моторния блок **(A)**, натиснете докато щракне.
- Поставете телта за разбиване в съда, който ще използвате и едва след това натиснете бутон за включване **(B)**.
- За да свалите приставката, натиснете бутоните за освобождаване **(D)** и издърпайте приставката. След това свалете телта за разбиване от задвижващия механизъм чрез издърпване.

### За най-добри резултати ...

- използвайте по-широка купа вместо купата за разбиване
- дръжете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като държите уреда леко под наклон

### Разбиване на сметана:

Разбивайте най-много 400 мл добре изстудена сметана (мин. 30% масленост, 4–8 °C). Започнете с по-ниска скорост «1» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».

### Разбиване на белтъци на сняг:

Разбивайте най-много 4 белтъка. Започнете със средна скорост «7» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».



## Приставка за приготвяне на храна ③

- 1 Бутало за притискане
- 2 Капак
- 2a Свързване с моторния блок
- 2b Отвор за подаване на продукти
- 2c Затварящ механизъм на капака
- 3 Острие
- 4 Купа
- 5 Пръстен против плъзгане
- 6 Държач на рендетата
- 6a Ренде за рязане на шайби
- 6b Ренде за настъргване (фино)
- 6c Ренде за настъргване (едро)
- 6d Нож за рязане на жулиени (правоъгълни)
- 6e Нож за рязане на жулиени (триъгълни)

## Нарязване (резачка)

(виж секция с фигури I и таблица за обработка на продуктите j)

Острието (3) са напълно подходящи за рязане на месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, моркови, ядки и др. За рязане на по-твърди продукти използвайте «turbo» бутона ©.

**ВНИМАНИЕ:** Не се опитвайте да режете много твърди продукти като индийско орехче, кафе на зърна и зърна от житни култури.

## Подготовка за рязането ...

- Предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета.
  - Отстранете стъблата на листните подправки и черупките от ядките.
  - Отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото.
- a) Внимателно свалете пластмасовия предпазител от ножовите (3). **ВНИМАНИЕ:** Остриетата са много остри! Винаги дръжте само за вертикалната пластмасова част. Поставете ножа върху оста в центъра част на купата (4) и завъртете, за да се захванат стабилно. Винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане (5) е прикрепен към купата на резачката.
  - b) Поставете продуктите в купата.
  - c) Поставете капака (2) върху купата, като затварящият механизъм (2c) да е обрнат към дръжката. За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящият механизъм не се захване с щракване над дръжката.
  - d) Закрепете неподвижно моторния блок (A) в свързващия отвор (2a). Уверете се че буталото е на мястото си.
  - e) За да включите, натиснете бутон (B) или «turbo» бутон © върху моторния блок, като дръжите купата с другата ръка.
  - f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване (D), за да свалите моторния блок. Извадете буталото.
  - g) Като натискате затварящия механизъм (2c), завъртете капака (2) по посока обрната на часовниковата стрелка, за да го откачите и отворите.
  - h/i) Внимателно извадете ножовете като въртите и дърпате, преди да извадите нарязаните продукти.

## Разбиване на леко тесто

С ножовете (3) може да разбивате леки теста, като смес за палачинки или тесто за

кекс с не повече от 250 грама брашно. За сместа за палачинки, например, първо налейте в купата течността, добавете брашното и най-накрая яйцата. Натиснете «turbo» бутона © и разбивайте докато получите еднородна смес.

## Рязане на шайби/рендосване

(виж секция с фигури II и таблица за обработка на продуктите j)

С помощта на рендето за нарязване на шайби (6a) може да режете краставици, лук, гъби, ябълки, моркови, репички, сурови картофи, тиквички, зеле и др. С помощта на рендето за настъргване (6b, 6c), може да настъргвате ябълки, моркови, сурови картофи, цвекло, зере, сирене (от меко до средно твърдо).

С помощта на ножовете за рязане на жулиени (6d, 6e) може да нарежете продуктите на ивички. Внимателно пипайте ножовете на приставките, за да избегнете нараняване.

- a) Поставете избраният от вас нож (6a–e) в държача (6) и го закрепете на място. Поставете държача върху оста в центъра на купата и завъртете, за да се захване стабилно.
- b) Сложете капака (2) върху купата, като затварящият механизъм (2c) е обрнат към дръжката на купата. За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящият механизъм не се захване с щракване над дръжката.
- c) Закрепете неподвижно моторния блок (A) в свързващия отвор (2a). Настройте скоростта съобразно препоръките в илюстрация (j).
- d) Поставете продуктите в тръбата за подаване на продукти. Никога не бъркайте в тръбата за подаване на продукти, когато уредът е включен. Винаги използвайте буталото (1), за да придвижвате продуктите към рендето.
- e) За да включите натиснете бутон (B) или «turbo» бутон © върху моторния блок.
- f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване (D), за да освободите моторния блок.
- g) Като натискате затварящия механизъм (2c), завъртете капака (2) в посока обратна на часовниковата стрелка, за да го откачите и повдигнете.
- h) Извадете държача, преди да извадите нарязаните продукти. Ножът може да свалите, като го избутате нагоре от края, който се подава от долната страна на държача.

## Приставка за нарязване (резачка) ④

- 1 Капак
- 2 Нож
- 3 Купа на резачката
- 4 Пръстен против плъзгане

Приставката за нарязване (резачката) е подходяща за месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, люти чушлета (с вода), моркови, ядки и др. Когато нарязване по-твърди продукти (например по-твърди сирена използвайте «turbo» бутон ©.

**ВНИМАНИЕ:** Не се опитвайте да режете много твърди продукти като индийско орехче, кафе на зърна, зърна от житни култури, кубчета лед.

## Преди рязане ...

- предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета
- отстранете стъблата на листните подправки и черупките на ядките
- отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото

За най-добри резултати може да направите справка за препоръчаната скорост в таблицата.

## Нарязване

- Внимателно свалете пластмасовия предпазител на ножовете (2).  
**ВНИМАНИЕ:** Остриетата на ножа са много остри! Винаги дръжте само за вертикалната пластмасова част. Поставете ножовете върху оста в центъра на купата (3) и завъртете, за да се захванат на място. Винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане (4) е прикрепен към купата на резачката.
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (1) върху купата.
- Закрепете неподвижно моторния блок **A** към капака (1), натиснете докато щракне.
- Натиснете бутон **B** или «turbo» бутон **C**, за да включите. Дръжте моторния блок с една ръка и купата с другата. Не използвайте приставката за повече от 2 минути.
- След употреба, натиснете бутоните за освобождаване **D** и свалете моторния блок **A**.
- Свалете капака.
- Внимателно извадете ножовете.
- Извадете нарязаните продукти от купата. Подложката против плъзгане може да се използва и като капак.

## Почистване на уреда

Почиствайте моторния блок **A** и задвижващия механизъм на телта за разбиване **H** само с влажна кърпа.

Капакът на приставката за храна (2) и този на резачката могат да се почистват под течаща вода, но не ги потапяйте във вода, както и не се мият в съдомиялна машина. Препоръчваме да почиствате приставките Juliette веднага след употреба, за да отстраните остатъците от храна във втулките на ножовете. Внимателно поставете режещите части в съдомиялната машина.

При обработката на силно оцветяващи продукти (например моркови), пластмасовите части на уреда могат да се оцветят. Избършете ги с растителна мазнина, преди да ги почистите.

## Приставки

(Може да закупите от сервизните центрове на Braun, но в някои страни това не е възможно)

ВС: Приставка за рязане, идеална за нарязване на по-големи количества продукти, както и за приготвяне на шейкове, леки теста и натрошаване на кубчета лед.

## Примерна рецепта

Майонеза (използвайте пасиращия накрайник)

Необходими продукти:

200–250 мл олио,

1 яйце (жълтък и белтък),

1 супена лъжица лимонов сок или оцет, сол и пипер на вкус

Приготвяне:

Поставете всички продукти в купата за разбиване, по реда, в който са посочени по-горе. Вкарайте пасатора до дъното на купата. Натиснете «turbo» бутон **C**. Задръжте пасатора в тази позиция, докато продуктите се смесят, след което без да го изключвате бавно започнете да движите нагоре и надолу, докато майонезата не получи желаната гъстота.

## Примерна рецепта: Сливи с ванилия и мед

(като пълнеж или за мазане)

(използвайте приставка за кълцане **K**, скорост: «turbo»)

Сипете 60 г мед и 50 г сливи в купата за кълцане и кълцайте в продължение на 10 секунди, а после добавете 30 мл вода (за есенция ванилия) и продължете кълцането за още 3 секунди.

Промени в уреда и/или тази инструкция могат да се извършват без предизвестие.

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2004/108/ЕС на ЕС за електромагнитната съвместимост и на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите, предназначени за контакт с храна.

## След изтичане на срока на употреба на уреда

Когато приключи употребата на продукта, отпадъкът, който се образува се събира отделно.

Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци.

**Изхвърляйте само в определените за това контейнери!**

Потърсете информация за възможна повторна употреба.

## Производител:

Виж на опаковката

## Страна на произход:

Виж на опаковката

## Вносител:


Кавен Орбико ООД, Булстат: 131012382, София 1592, ул. Източна Тангента № 161, тел.: 02/ 40 24 900

## Русский

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

## Внимание

**Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.**

-  Лезвия и детали (6а–6е) очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их

физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать. Устройство должно храниться в недоступных для детей местах. Необходимо контролировать, чтобы дети не использовали данное устройство в качестве игрушки.

- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- Не разрешается погружать моторную часть, зубчатую часть венчика для взбивания под струю воды, а также погружать их в воду.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан нельзя использовать в микроволновой печи.
- Перед началом работы с использованием чаши-измельчителя, убедитесь, что крышка чаши надежно закреплена и проталкиватель на месте.
- Для погружения продуктов в чашу используйте только проталкиватель.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как снять крышку (2).
- Крышку чаши измельчителя (2) нужно промывать под проточной водой, не рекомендуется погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.
- Чашу-измельчитель нельзя использовать в микроволновой печи.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.

## Описание прибора

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Переключатель режимов вкл./выкл.
- Ⓒ Кнопка включения «turbo»-режима
- Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
- Ⓔ Регулятор скорости вращения
- Ⓕ Насадка-блендер
- Ⓖ Мерный стакан с герметичной крышкой
- Ⓗ Зубчатая часть венчика
- Ⓘ Венчик
- Ⓝ Насадка для нарезки и шинковки (FP)
- Ⓚ Измельчитель (HC)

## Регулировка скорости вращения

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

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

Блендер	1...turbo
Венчик	3...15
Насадка для нарезки и шинковки	см. таблицы на рисунках (j)
Измельчитель	см. таблицы на рисунках (j)

## Порядок работы со блендером ①

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

- Вставьте моторную часть Ⓐ в насадку-блендер Ⓕ до фиксации.
- Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель Ⓑ или ускоритель «turbo» Ⓒ.
- По окончании работы нажмите кнопки Ⓙ для высвобождения насадки-блендера и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане Ⓖ и любой другой глубокой посуде.

При перемешивании в процессе приготовления кастрюлю следует снимать с нагревательной поверхности (плиты) с целью уберечь блендер от перегрева.

## Порядок работы с венчиком ②

Используйте венчик только для взбивания крема, яичного белка, пористых субстанций (дрожжевого теста) и готовых к употреблению десертов:

- Вставьте последовательно венчик Ⓘ в моторную часть Ⓐ до фиксации.
- Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель Ⓑ.
- Для высвобождения венчика нажмите кнопки Ⓙ, затем выньте из моторной части венчик.

## Для получения наилучших результатов работы ...

- используйте широкий сосуд для взбивания,
- взбивайте одновременно не более.

### Взбитые сливки

Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °С). Начните взбивать с небольшой скорости «1» и постепенно увеличивайте скорость до «15».

### Взбитые яичные белки

Взбейте 4 яичных белка Начните взбивать с «7» скорости и постепенно увеличивайте ее до «15».

## Порядок работы с насадкой для нарезки и шинковки ③

- Толкатель
- Крышка
- 2a Сцепление моторной части
- 2b Трубка для продуктов
- 2c Фиксатор крышки
- Нож
- Чаша
- Противоскользящая подставка
- Держатель лезвия
- 6a Лезвие для нарезки
- 6b Лезвие для крупной шинковки
- 6c Лезвие для мелкой шинковки
- 6d Лезвие для шинковки соломкой (прямоугольник в разрезе)
- 6e Лезвие для шинковки соломкой (треугольник в разрезе)

## Порядок работы с насадкой-измельчителем

(см. рисунок I и табл. j)

Нож измельчителя 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» ③.

Примечание: Не измельчайте очень твердые субстанции, например, кубики льда, мускатный орех, зерна кофе, крупу.

### Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковичи, чеснок, морковь,
- удалить стебли травы и скорлупу орехов,
- удалить кости, сухожилия и хрящи.

a) Осторожно снимите нож с пластикового стержня (3). Внимание: лезвие ножа очень острое! Всегда держите нож за пластиковый стержень. Поместите нож в центр чаши-измельчителя и нажмите, чтобы зафиксировать его. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (5) на чаше измельчителя.

b) Продукты для измельчения помещайте в чашу (4).

c) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2с) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.

d) Вставьте моторную часть ① в сцепление для моторной части (2а) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.

e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. ② или кнопку «turbo»-режима ③ на моторной части и удерживайте чашу.

f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей ④, снимите моторную часть и толкатель.

g) Нажмите на фиксатор крышки (2с), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.

h/l) Осторожно снимите нож перед тем, как вынуть нарезанные продукты.

## Смешивание жидкого теста

Используя чашу измельчитель и нож (3) вы можете приготовить жидкое тесто для блинов или пирогов (не более 250 гр.).

Чтобы сделать тесто для блинов, сначала влейте жидкость, потом добавьте муку и затем яйца. Используйте кнопку «turbo»-режима ③, смешайте тесто до образования однородной массы.

## Порядок работы с насадкой для резки и шинковки

(см. рисунок II и табл. j)

Используя насадку для нарезки и шинковки (6а), вы можете нарезать огурцы, лук, яблоки, морковь, редьку, картофель, кабачки, капусту. Лезвия для шинковки (6б, 6с) в большей степени подходит для шинковки яблок, моркови, картофеля, свеклы, капусты, сыра. Лезвия для шинковки (6д, 6е) подходят для шинковки продуктов соломкой. С насадками необходимо обращаться очень аккуратно во избежание травм.

a) Поместите лезвие для нарезки (6а–6е) в держатель лезвий (6) и поверните до упора.

b) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2с) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.

c) Вставьте моторную часть ① в сцепление для моторной части (2а) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в инструкции (j).

d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.

e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. ② или кнопку «turbo»-режима ③ на моторной части и удерживайте чашу.

f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей ④, снимите моторную часть и толкатель.

g) Нажмите на фиксатор крышки (2с), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.

h) Сначала выньте держатель лезвий, а потом уже нарезанные продукты. Чтобы снять лезвие с держателя, осторожно подтолкните его снизу вверх.

## Как использовать насадку для измельчения ④

- 1 Верхняя часть
- 2 Нож
- 3 Чаша измельчителя
- 4 Противоскользящая подставка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.

Для измельчения твердых продуктов, например, сыра, используйте режим «turbo» ③.

Важно: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

### Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
- удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
- удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Для получения наилучшего результата, следуйте рекомендациям скоростного режима в таблице приложения.

### Измельчение

a) Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (2). Предостережение: Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (3).

Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (4) на чаше измельчителя.

b) Положите продукты в чашу измельчителя.

c) Установите верхнюю часть (1) на чашу измельчителя.

d) Вставьте моторную часть ① в верхнюю часть (1) так, чтобы она была зафиксирована на месте.

e) Нажмите выключатель в или ②, чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой.

Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.

- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей ⑩, снимите моторную часть и толкатель.
- g) После этого удалите верхнюю часть.
- h) Аккуратно выньте нож.
- i) Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользющее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

## Чистка прибора

Протирайте моторную часть ④ и зубчатую часть венчика ④ только влажной тканью. Крышку (2) можно промывать под проточной водой, не погружая ее в воду.

Рекомендуется очищать насадку для нарезки соломкой сразу после использования чтобы избежать застревания продуктов в пазах насадки. При использовании посудомоечной машины следует соблюдать меры предосторожности, поскольку режущие лезвия (6a–6e) очень острые. 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.

## Рецепты

Майонез (используйте блендер)

200-250 мг растительного масла  
одно 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 ③ 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.

Чернослив с медом и ванилью

(для начинки или топпинга к блинам)

Используйте насадку-измельчитель ④, скорость – «turbo».

Поместите в чашу измельчителя 60 г меда вязкой консистенции и 50 г чернослива.

Измельчайте в течение 10 секунд.

Затем добавьте 30 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

Возможные модификации без предварительного уведомления.

Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также нормам ЕС 1935/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.



ME 10

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

Кухонная машина - электрический миксер (блендер), MR 550, тип 4191, 500-600 ватт.

## Українська

Наша продукція розроблена у відповідності до вимог високих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, вам дуже сподобається наш новий побутовий пристрій Braun.

### Заходи застереження

**Просимо уважно та повністю прочитати інструкцію для користування перед застосуванням пристрою.**

-  Леза та деталі (6a–6e) дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей. Необхідно контролювати, щоб діти не використовували даний пристрій як іграшку.
- Пристрій розроблений для приготування звичайних побутових кількостей.
- Завжди вимикайте пристрій, коли він не застосовується та перед установкою, складанням, розбиранням, очищенням та зберіганням.
- Перед роботою, перевірте чи відповідає ваша напруга, напрузі, що вказана внизу пристрою.
- Особливо при роботі з додатковим пристроєм, ручним блендером з гарячими рідинами, не занурюйте вал блендера в рідину/або вийміть її з рідини, коли пристрій буде увімкнено.
- Не занурюйте електромотор ④, редуктор збивалки ④ під проточну воду, не занурюйте їх у воду.
- Мірний стакан ③ не придатний для використання у мікрохвильовій печі.
- Перед роботою з насадкою для приготування їжі ④, переконайтеся, що кришка блокувальна (2c) належно клацнула та виштовхувач (1) зафіксовано.
- Не вставляйте інші засоби крім виштовхувача (1) в заправну трубку під час приготування.
- Завжди вимикайте пристрій перед зняттям кришки (2).
- Кришку (2) можна мити під проточною водою, але не занурювати в воду, не мийте її в посудомийній машині.
- Місткість (4) не є придатною для використання у мікрохвильовій печі.
- Електричний пристрій Braun відповідає стандартам безпеки, що застосовуються. Ремонт або заміна мережевого шнура

мають бути виконані тільки уповноваженим сервіс-персоналом. Дефектний, некваліфікований ремонт може спричинити значну загрозу користувачу.

## Опис

- Ⓐ Електромотор
- Ⓑ Перемикач вкл./викл. для регулювання швидкості
- Ⓒ Перемикач turbo режиму
- Ⓓ Кнопки для зняття робочих частин
- Ⓔ Регулятор швидкості
- Ⓕ Вал блендера
- Ⓖ Мірний стакан з герметичною кришкою
- Ⓗ Редуктор збивання
- Ⓘ Збивач
- Ⓙ Насадка для приготування продукту (FP)
- Ⓚ Подрібнювач (НС)

## Установка швидкості

При активації перемикача Ⓑ, швидкість приготування відповідає установкам регулятора швидкості Ⓔ. Чим вище швидкість установки, тим швидше та дрібніше буде нарізний продукт. Для максимальної швидкості приготування, натисніть перемикач turbo режиму Ⓒ. Ви можете також користуватися перемикачем turbo режиму для миттєвого, ефективного тиску без маніпулювання регулятором швидкості.

Ми рекомендуємо такі установки швидкості, в залежності від вашої потреби:

Ручний блендер 1... turbo  
Збивач 3... 15

Насадка для приготування їжі див. таблиці швидкості на мал. (j)

Подрібнювач див. таблиці швидкості на мал. (j)

## Користування ручним блендером ①

Ручний блендер ідеально підходить для приготування соусів, супів, майонезу та дитячої їжі, та методом занурення в рідину, так само як і для змішування напоїв та молочних коктейлів:

- a) Вставте електромотор Ⓐ в вал блендера Ⓕ та зафіксуйте.
- b) Вставте ручний блендер вертикально в посуд, тоді натисніть перемикач Ⓑ або перемикач turbo режиму Ⓒ.
- c) Натисніть кнопку Ⓓ для зняття валу блендера після користування.

Ви можете користуватися ручним блендером в мірному стакані Ⓖ, так само як і в будь-якому іншому посуді. При змішуванні прямо в каструлі під час приготування, зніміть спочатку посуд з плити, щоб захистити пристрій від перегрівання.

## Користування збивачем ②

Збивач має застосовуватися тільки для збиття вершків, збиття яєчного білка та змішування бісквіту та готових сумішей для десертів:

- a) Вставте збивач Ⓘ в редуктор збивання Ⓗ, потім вставте електромотор Ⓐ в редуктор доки він не буде зафіксований.
- b) Вставте збивач в посуд і тільки тоді натисніть перемикач Ⓑ для роботи.
- c) Для виймання натисніть кнопку Ⓓ та вийміть редуктор. Тоді виштовхніть збивач з редуктора.

## Для найкращих результатів ...

- краще користуватися широкою ємністю ніж мірним стаканом,
- рухайте збивач за годинниковою стрілкою, тримайте його злегка нахиливши.

## Збиті вершки:

Швидко готує 400 мл охолодженого крему (мінімум 30 % вмісту жиру, 4–8 °С). Почати с низьких установок швидкості «1» та під час приготування, підвищувати установки швидкості до «15».

## Збитий яєчний білок:

Швидко готує тільки 4 яєчних білка. Почати з середніх установок швидкості «7» та під час збивання, підвищувати установки швидкості до «15».

## Користування насадкою для приготування їжі ③

- 1 Виштовхувач
- 2 Кришка
- 2a З'єднувач для електромотору
- 2b Заправна трубка
- 2c Кришка-блокіратор
- 3 Лезо
- 4 Ємність
- 5 Кільце для запобігання ковзанню
- 6 Футляр з інструментами
- 6a Для нарізки шматочками
- 6b Для шинкування (крупного)
- 6c Для шинкування (дрібного)
- 6d Режим «Жюльєн» (у формі прямокутника)
- 6e Режим «Жюльєн» (у формі трикутника)

## Здрібнювання

(див. мал. у розділі I з таблицею приготування j)

Лезо (3) ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, кухонних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісних горіхів, мигдалю та ін. Для здрібнювання твердих продуктів користуйтеся перемикачем turbo режиму Ⓒ.

Увага: Не подрібнюйте занадто тверді продукти, такі як: мускатні горіхи, кофейні зерна та зернові культури.

## Перед подрібненням ...

- порізати м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець,
- видалити стебла з кухонних трав, розколоти горіхи,
- видалити кістки, жили та хрящі з м'яса.

- a) Обережно зняти пластмасовий футляр з леза (3). Увага: лезо дуже гостре! Завжди тримайте його пластмасовою частиною вгору. Встановіть лезо на вал ємності (4) та перевірте, щоб воно було зафіксовано. Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (5) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
- b) Покладіть продукти в ємність для подрібнення.
- c) Накрийте кришкою (2) ємність з блокіратором (2c), що встановлена біля ємності, що утримується в руках. Для закриття кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою так, щоб блокіратор було введено в контакт «кляцанням» над ручкою.
- d) Вставте електромотор Ⓐ в З'єднувач (2a) доки воно не буде зафіксоване. Переконайтеся, що виштовхувач зафіксовано.

- e) Для роботи натисніть перемикач **B** або **C** електромотор, та утримуйте ємність іншою рукою.
- f) Після застосування натисніть кнопку **D**, щоб вийняти електромотор. Вийміть виштовхувач.
- g) Натисніть кришку блокуатора (2c), поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вверх.
- h/i) Обережно вийміть лезо повертаючи, його та витягуючи, перед вийманням переробленого продукту.

## Змішування легкого тіста

Користуючись лезом (3), Ви можете також замісити легке тісто, як масло для млинців або суміші для торта в основі до 250 г муки. Для масла для млинців, наприклад, спочатку налийте рідину в ємність, потім додайте муки та нарешті яйця. Натисніть перемикач турбо режиму **C**, змішайте масло до змазування.

## Нарізка / Шатківниця

(див. малюнок розділ II з таблицею приготування j)

Користуючись інструменти для нарізання (6a), Ви можете нарізати наприклад огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редьку, тверду картоплю, кабачки, капусту. Користуючись інструменти для подрібнення (6b, 6c), Ви можете нашаткувати наприклад яблука, моркву, тверду картоплю, буряк, капусту, сир (від м'якого до середнього). Режим «Жюльєн» (Julienne) (6d, 6e) розрізає продукти фігурними смугами. Обережно використовуйте насадки, щоб уникнути травмування.

- a) Вставте інструмент (6a–6e) в футляр з інструментами (6) та зафіксуйте. Вставте футляр з інструментами в центральний вал ємності та проверніть, щоб зафіксувати.
- b) Прикріпіть кришку (2) на ємність з блокуатором (2c) біля ручки ємності. Для закриття кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою так щоб блокуатор «клацнув» над рукою.
- c) Вставте електромотор в З'єднувач доки воно не зафіксується. Виберіть установку швидкості згідно з рекомендаціями на мал. (j).
- d) Покладіть продукт для приготування в заправну трубку. Ніколи не лізьте у заправну трубку. коли пристрій увімкнено. Завжди користуйтеся штовхачем (1) для подачі продукту.
- e) Натисніть перемикач **B** або **C** електромотор для роботи.
- f) Після користування, натисніть кнопки **D**, щоб вийняти електромотор.
- g) Натисніть кришку блокуатора (2c), поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вверх.
- h) Вийміть футляр з інструментами перед тим як вийняти оброблений продукт. Щоб вийняти інструменти, натисніть на виступ внизу футляру з інструментами.

## Як працювати з навісним подрібнювачем **4**

- 1 Редуктор подрібнювача
- 2 Ніж
- 3 Стакан
- 4 Кільце для запобігання ковзанню

Подрібнювач – ідеальне знаряддя для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу і навіть таких твердих продуктів як сир пармезан або шоколад. Його також можна використовувати для приготування різноманітних страв, наприклад коктейлів, напоїв, пюре, легких видів тіста. Для нарізки твердих продуктів (наприклад, твердого сиру) використовуйте режим turbo **C**.

Пам'ятайте:

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупки.

### Перш ніж подрібнювати ...

- поріжте м'ясо, твердий сир, цибулю, часник, моркву, стручковий перець;
- видаліть стебла трав, полущить горіхи;
- видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі з м'яса.

Для найкращого результату просимо звернути увагу на установки швидкості, що рекомендовані в посібнику до експлуатації. (Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.)

### Подрібнення

- a) Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (2). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральній стрижень стакану (3) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (4) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
- b) Покладіть продукти в стакан.
- c) Встановіть редуктор (1) на стакан.
- d) Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
- e) Натисніть вимикач **B** або **C** щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.
- f) Після застосування натисніть кнопку **D**, щоб вийняти електромотор.
- g) Потім зніміть редуктор.
- h) Обережно вийміть ніж.
- i) Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакану.

### Очищення пристрою

Очищення електромотору **A** та редуктора збивалки **H** має бути тільки вологою ганчіркою. Кришка (2) може бути очищена під проточною водою, але не має бути занурена в воду, а також в посудомийну машину.

Рекомендуємо чистити насадки для нарізання одразу після використання, щоб їжа не залишалася у щілинах. Обережно кладіть ножі та деталі (6a–6e) до посудомийної машини.

При обробці кольорових продуктів (наприклад моркви), пластмасові частини пристрою можуть стати знебарвленими. Протріть ці частини рослинною олією перед їх очищенням.

### Додаткові приналежності

(можна купити в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах)

BC: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих

обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та коління кубиків льоду.

## Рецепт

Майонез (користуватися ручним блендером)

200-250 мл. олії,  
1 яйце (жовток та білок),  
1 столова ложка лимонного соку або оцту,  
сіль та перець за смаком  
Покладіть всі інгредієнти в мірний стакан відповідно до вищевказаного порядку. Опустіть ручний блендер до дна мірного стакану. Натисніть перемикач turbo режиму ©, тримайте ручний блендер в цій позиції доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи, повільно рухайте його вгору і вниз доки майонез добре не змішається.

Чорнослив із медом та ваніллю  
(для начинки або топінгу до млинців)  
Використовуйте насадку-подрібнювач (K), швидкість – «turbo».

Покладіть до чаші подрібнювача 60 г меду в'язкої консистенції та 50 г чорносливу. Подрібнюйте упродовж 10 секунд. Потім додайте 30 мл води з ваніллю і знову подрібнюйте упродовж 3 секунди.

При внесенні змін без попередження. Компанія залишає за собою право вносити зміни в конструкцію пристрою без спеціального оголошення.

Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані зіжею.

## 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

Електричний ручний блендер Braun MR 550, тип 4191, 500-600 ватт.

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

## أمثلة لبعض الوصفات

المايونيز (استخدم الخلاط اليدوي)

٢٠٠ - ٢٥٠ مل زيت  
١ بيضة (الصفار والزلال)  
١ ملعقة طعام عصير ليمون أو خل  
ملح وفلفل حسب الرغبة

ضع كل المقادير داخل الدورق حسب الترتيب المذكور سابقاً. ضع الخلاط اليدوي على قاعدة الدورق. اضغط المفتاح التوربيني © واحرص على أن يبقى الخلاط اليدوي في هذا الوضع حتى يتحول الزيت إلى مستحلب. وبعد ذلك وبدون غلق الجهاز قم بتحريك الخلاط اليدوي لأعلى وأسفل حتى يصل المايونيز إلى القوام المطلوب.

الفانيليا- العسل- الفاكهة المجففة

(كحشو للفطائر المحلاة أو البانيك)

(استعمل ملحق المفرمة (K) ، السرعة: تيربو)

ضع 60 جم من العسل السميكيو 50 جم من الفاكهة المجففة داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل المفرمة لمدة 10 ثوان، ثم أضف 30 مل من الماء (بطعم الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 3 ثوان.

عرضة للتغير بدون إشعار سابق .



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

## 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 فيشير إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.



فيمكنك استخدامها على سبيل المثال لتقطيع التفاح والخيزر والبطاطس النيئة والشمندر والكرنب والجبن (من الناعم إلى المتوسط).  
تقوم أدوات تقطيع الرقائقات (6d, 6e) بتقطيع الطعام إلى شرائح طولية رقيقة.  
يجب توخي الحذر عند استعمال هذه الأدوات لتجنب الإصابة بالجروح.

**قبل الفرم ...**  
- قَطِّعي اللحم أولاً، الحبينة، البصل، الثوم، الخيزر، الفليفلة.  
- انزعي العبدان من الأعشاب وغلاف المكسرات الخارجية.  
- انزعي العظام والشوائب من اللحم.  
لتحقيق أفضل النتائج، رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترحة في دليل الاستخدام.

- a انزعي غطاء الشفرة (2) البلاستيكي بعناية. تنبيه: الشفرة حادة جداً! امسكها من الجزء العلوي البلاستيكي دائماً. ضعي الشفرة على العمود المركزي لوعاء الفراما (3). اضغطي على الشفرة وأدبيري ٩٠ درجة لإقفالها.  
تأكد دائماً من وضع وعاء الفرم فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (4).  
b ضعي المأكولات في وعاء الفراما.  
c ضعي الجزء العلوي (1) على وعاء الفراما.  
d أدخلي جزء المحرك (A) في الجزء العلوي (1) حتى ينطبق في مكانه.  
e اضغطي المفتاح (B) أو (C) لتشغيل الفراما. خلال التحضير، امسكي بحجز المحرك بيد واحدة ووعاء الفراما باليد الأخرى. لا تستعملي الفراما لمدة متواصلة تزيد عن دقيقتين.  
f بعد الاستخدام، اضغطي الأزرار (D) لفصل جزء الموتور، ثم افصل الضاغط.  
g ثم انزعي الجزء العلوي.  
h انزعي الشفرة بعناية.  
i أدبيري الطعام المحضر من وعاء الفراما. تستعمل القاعدة المقاومة للانزلاق كغطاء لوعاء الفراما أيضاً

- a قم بتركيب إحدى الأداتين (6a – 6e) في مقبض الأدوات (6) حتى تثبت في مكانها، ثم ضع مقبض الأدوات فوق المسامير المركزي للوعاء، وقم بتدويره حتى يستقر في موضعه.  
b ثبت الغطاء (2) على الوعاء مع وضع التعشيق (2c) أمام مقبض الوعاء. وإلحكام غلق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، بحيث يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.  
c قم بتركيب جزء الموتور في الوصلة حتى يثبت في مكانه، ثم اختر ضبط السرعة وفقاً للإرشادات في الشكل (j).  
d ضع الطعام المراد تقطيعه داخل أنبوب التعبئة. واحذر لمس داخل أنبوب التعبئة في حالة تشغيل الجهاز، واستخدم الضاغط (1) دائماً لتعبئة الطعام.  
e اضغطي المفتاح (B) أو (C) في جزء الموتور، لتشغيل الجهاز.  
f بعد الاستعمال، اضغطي الأزرار (D) لفصل جزء الموتور.  
g لفتح الغطاء ورفع له لأعلى، اضغطي تعشيق الغطاء (2c) وقم بتدوير الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة.  
h افضل مقبض الأدوات أولاً وقبل تفريغ الطعام المقطع. وللفصل الأداة، اضغطي عليها من طرفها العلوي، حتى تبرز من أسفل مقبض الأدوات.

## تنظيف الجهاز

تظف جزء الموتور (A) وصندوق تروس المضرب (H) بقطعة قماش مبللة. ويمكن غسل الغطاء (2) تحت مياه الصنبور، ولكن لا تغمره بالماء أو تضعه في غسالة الأطباق.

ننصح بتنظيف أدوات تقطيع الرقائقات بعد الاستعمال مباشرة لتجنب تراكم بقايا الطعام في الثغرات. ويجب الحرص عند وضع الشفرات والأدوات (6a-6e) في غسالة الأطباق.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الخيزر) يمكن أن يتغير لون الأجزاء البلاستيكية بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل تنظيفها.

## إكسسوارات

ملحق الفراما BC (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون): مناسبة تماماً لفرم كميات كبيرة بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشيك) إعداد عجائن الخفيفة وهرس مكعبات الشلج.

## طريقة تشغيل الفراما

- 1 الجزء العلوي
- 2 الشفرة
- 3 وعاء الفراما
- 4 حلقة مضادة للانزلاق

الفراما مناسبة تماماً لفرم اللحوم والحبينة والبصل والأعشاب والثوم والفليفلة (مع الماء) والخيزر والجوز واللوز والخوخ الخ.  
استعملي مفتاح التيربو (C) عند فرم المواد الصلبة (مثل الحبينة الصلبة).  
ملاحظة: لا تقربي المأكولات الصلبة جداً مثل جوزة الطيب والبن والحبوب الأخرى.

- b ضع المضرب في وعاء، ثم اضغط مفتاح ③ لتشغيله.
- c لفصل المضرب، اضغط الأزرار ④ ثم اجذب صندوق التروس لفصله، ثم افصل المضرب عن صندوق التروس.

### لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً أكبر بدلاً من الدورق.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.

### الكرعية المحفوقة:

- لا تحقق أكثر من ٤٠٠ مل من الكريهة الباردة (تحتوي على الأقل على ٣٠٪ من الدسم، ٤-٨ درجة مئوية).
- ابدأ بسرعة منخفضة «1»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الخفق حتى تصل إلى «15».

### ثلج البيض

- لا تحقق أكثر من زلال ٤ بيضات.
- ابدأ بسرعة متوسطة «7»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الضرب حتى تصل إلى «15».

## كيفية تشغيل أداة إعداد الطعام (FP) للملحقة ③

- |    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 1  | ضاغط                              |
| 2  | غطاء                              |
| 2a | وصلة لجزء الموتور                 |
| 2b | أنبوب التعبئة                     |
| 2c | تعشيق الغطاء                      |
| 3  | شفرة                              |
| 4  | وعاء                              |
| 5  | حلقة مضادة للانزلاق               |
| 6  | مقبض الأدوات                      |
| 6a | أداة تقطيع الشرائح                |
| 6b | أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (خشن)  |
| 6c | أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (ناعم) |
| 6d | أداة تقطيع الرقائق (مستطيلة)      |
| 6e | أداة تقطيع الرقائق (مثلثة)        |

## الفرم

- (انظر الشكل I مع جدول معالجة الطعام j) الشفرة (3) مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الحوز، اللوز، القراصيا، الخ. استخدم مفتاح التيريو ③ لتقطيع المواد الصلبة.
- ملحوظة: لا تقوم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل جوز الطيب وحبوب القهوة والذرة وغيرها من الحبوب.

## قبل الفرمة ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.

- a انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (3) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز الوعاء (4) وقم بتدويرها حتى تستقر في مكانها. تأكد دائماً من وضع وعاء الفرمة فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (5).

- b ضع الطعام في وعاء الفرمة.
- c ضع الغطاء (2) فوق الوعاء، مع وضع تعشيق الغطاء (2c) أمام مقبض الوعاء. ولقفل الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، حتى يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.
- d قم بتركيب جزء الموتور ① في الوصلة (2a) حتى يعلق. تأكد من وجود الضاغظ في مكانه.

- e للتشغيل، اضغط المفتاح ③ أو ④ في جزء الموتور وامسك الوعاء بيدك الأخرى.
- f بعد الاستخدام، اضغط الأزرار ④ لفصل جزء الموتور، ثم افصل الضاغظ.
- g اضغط تعشيق الغطاء (2c) وقم بتدوير الغطاء (2) في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه ورفع أعلى.
- h/i خلع الشفرة، قم بتدويرها وجذبها بحذر، ثم أخرج الطعام المقروم.

## خلط العجينة الخفيفة

- يمكنك أن تستخدم الشفرة (3) أيضاً في خلط العجينة الخفيفة مثل خليط البانكيك أو عجينة الكيك التي تحتوي على حوالي ٢٥٠ جرام من الدقيق.
- على سبيل المثال، لتحضير خليط البانكيك، ضع السوائل أولاً داخل الوعاء، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. اضغط المفتاح التوربيني ③ لتحقق الخليط حتى يصبح ناعماً.

## تقطيع الشرائح أو القطع الصغيرة

- (انظر الشكل II مع جدول معالجة الطعام j) باستخدام ملاحق أداة التشريح (6a)، يمكنك الحصول على شرائح الخيار والبصل والمشروم والتفاح والجزر والبطاطس النيئة والكرنب والفجل وغيرها. أما ملاحق أداة التقطيع (6b, 6c)،

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستخدام هذا الجهاز الجديد من براون.

### إرشادات هامة

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات



(6a-6e) حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.

- 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.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكليات المنزلية المعتادة.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، وقيل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو تخزينه.
- تأكد قبل تشغيل الجهاز من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة أسفله.
- خاصةً عند استخدام الخلاط اليدوي الملحق داخل السوائل الساخنة، لا ترفع عمود الخلاط من السائل أو تغمره داخله أثناء تشغيل الجهاز.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور (A) أو صندوق تروس المضرب (H) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.

- لا يمكن وضع الدورق (G) داخل الميكروويف.
- قبل تشغيل أداة إعداد الطعام الملحقة (J)، تأكد من أن تعشيق الغطاء (2C) مثبت جيداً وأن الضاغط (1) في مكانه.
- لا تضع أية أدوات سوى الضاغط (1) داخل أنبوب التعبئة أثناء استخدام الجهاز.
- يجب إطفاء الجهاز قبل نزع الغطاء (2).
- يمكن غسل الغطاء (2) تحت الماء الجاري، ولكن احرص على عدم غمره بالماء أو تنظيفه داخل غسالة الأطباق.
- لا يمكن وضع الوعاء (4) داخل الميكروويف.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. اعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لخطر جسيمة.

### وصف الجهاز

- (A) جزء الموتور
- (B) مفتاح التشغيل/الإطفاء بسرعات متعددة
- (C) مفتاح التيريو
- (D) أزرار فك الأجزاء العاملة
- a ثم بتركيب المضرب (I) في صندوق تروس المضرب (H)، ثم ق بتركيب جزء الموتور (A) في صندوق التروس حتى يستقر في مكانه ويقفل

- (E) منظم السرعة المتغيرة
- (F) عامود الخلاط
- (G) دورق القياس بغطاء محكم
- (H) صندوق تروس المضرب
- (I) مضرب
- (J) أداة إعداد الطعام ملحقة
- (K) الفرمة (HC)

### ضبط السرعة

عند تشغيل المفتاح (B)، تكون سرعة الخلط وفقاً لوضعية منظم السرعة المتغيرة (E). فكلما زاد ضبط السرعة، كلما كانت عملية الفرم أسرع والخلط أكثر نعومة.

للحصول على أقصى سرعة للخلط، اضغط مفتاح التيريو (C). كما يمكنك استخدام مفتاح التيريو للحصول على ذبذبات فورية قوية بدون الحاجة لاستخدام منظم السرعة.

ننصح بالضبط التالي للسرعات وفقاً لاستخدامك:

الخلاط اليدوي	1 ... turbo
المضرب	3 ... 15
أداة إعداد	

الطعام الملحقة انظر جداول السرعة في صور بالأجزاء (i).

الفرمة انظر جداول السرعة في صور بالأجزاء (j).

### كيفية تشغيل الخلاط اليدوي ①

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، واخلط جميع أنواع المشروبات والميلك شيك.

- a ق بتركيب جزء الموتور (A) في عامود الخلاط (F) حتى يستقر في موضعه المحكم.
- b ضع الخلاط اليدوي عمودياً داخل الوعاء، ثم اضغط المفتاح (B) أو مفتاح التيريو (C).
- c بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) لفصل عامود الخلاط.

يمكن تشغيل الخلاط اليدوي داخل دورق القياس (G) أو أي وعاء آخر. وعند استخدام الخلاط في الوعاء مباشرةً أثناء الطبخ، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لحماية الجهاز من السخونة الزائدة.

### كيفية تشغيل المضرب ②

استخدم المضرب فقط لخلق الكريمة وضرب زلال البيض واخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التحضير.

- a ق بتركيب المضرب (I) في صندوق تروس المضرب (H)، ثم ق بتركيب جزء الموتور (A) في صندوق التروس حتى يستقر في مكانه ويقفل

