

BRAUN

Multiquick 3
Minipimer 3



Type 4162

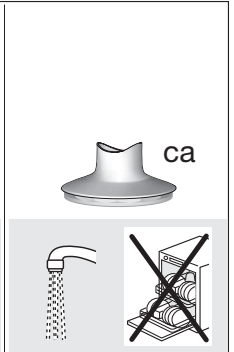
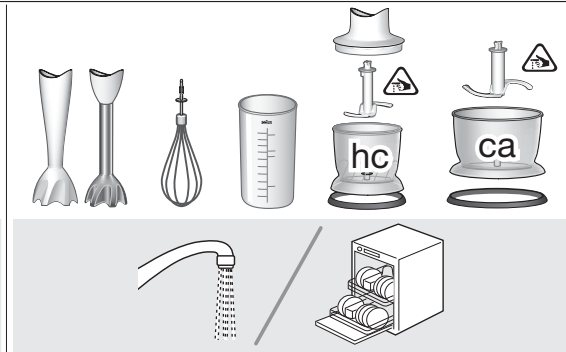
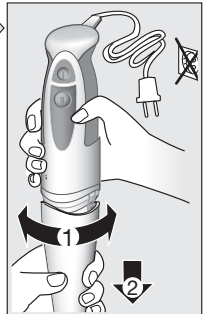
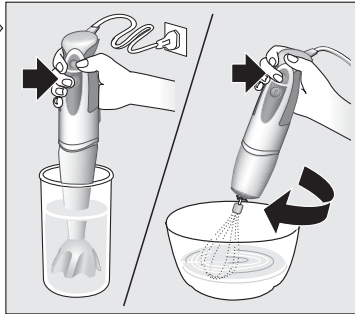
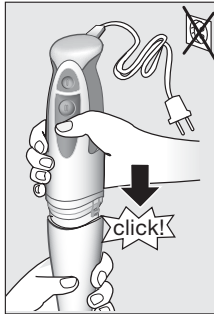
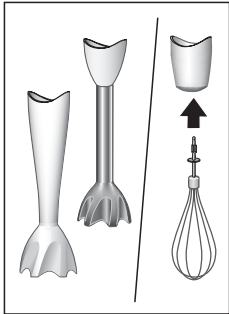
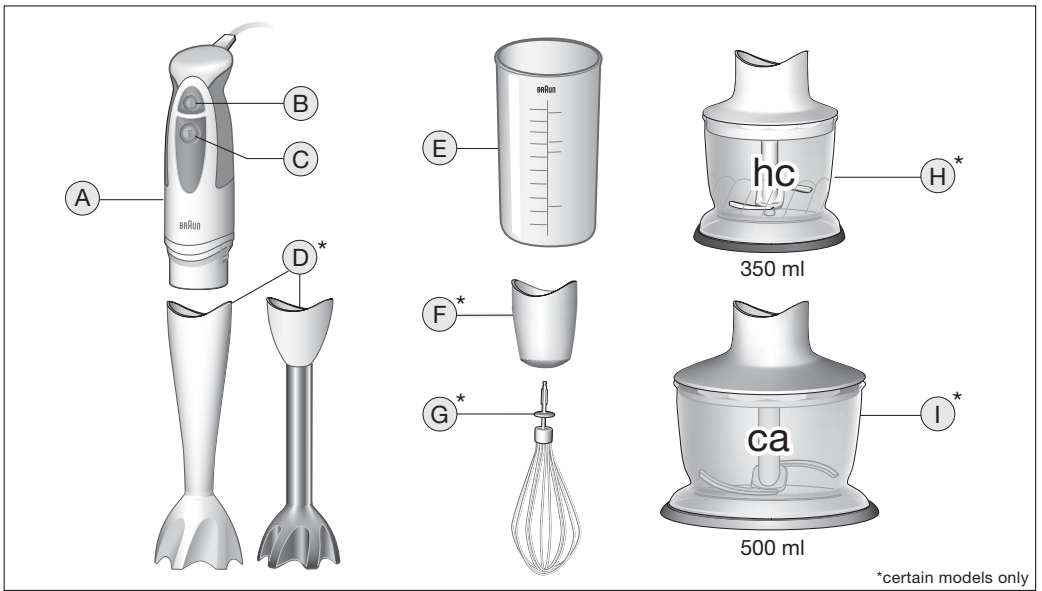
www.braunhousehold.com

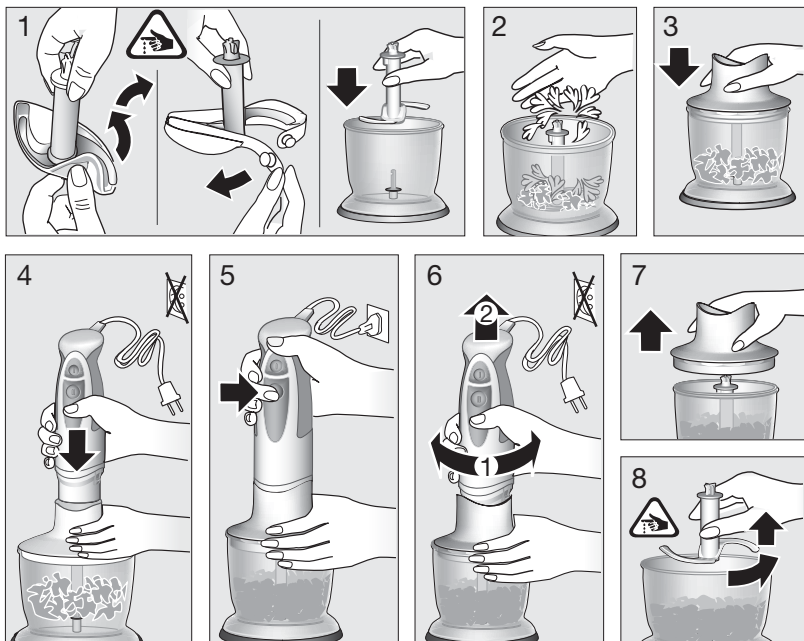
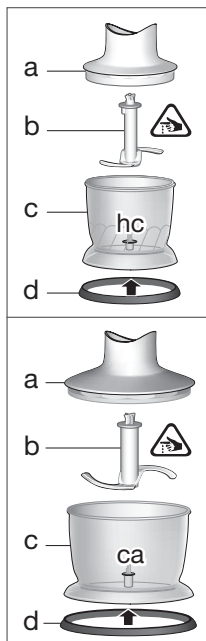
Hand blender

Deutsch	6
English	8
Français	11
Español	14
Português	17
Italiano	20
Nederlands	22
Dansk	25
Norsk	27
Svenska	29
Suomi	31
Polski	33
Český	36
Slovenský	38
Magyar	40
Hrvatski	43
Slovenski	45
Türkçe	47
Română (RO/MD)	49
Ελληνικά	52
Қазақ	55
Русский	58
Українська	61
عربي	66

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







350 ml		1cm	1cm						
max.		100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g
⌚ sec.		10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1
speed		Ⓜ	Ⓜ	Ⓛ	Ⓜ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ

500 ml		1cm	1cm						
max.		300 g	200 g	150 g	20 g	20	150 g	300 g	300 g
⌚ sec.		20-30	20-30	8 x 1	20	15	10	20	30
speed		Ⓜ	Ⓜ	Ⓛ	Ⓜ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓜ	Ⓜ

Deutsch

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

Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für hausübliche Mengen konstruiert.
-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- 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.

- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.

Gerätebeschreibung

- Ⓐ Motorteil
- Ⓑ Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit I)
- Ⓒ Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit II)
- Ⓓ Pürierstab
- Ⓔ Messbecher
- Ⓕ Getriebeteil für Schlagbesen
- Ⓖ Schlagbesen
- Ⓗ Zerkleinerer «hc»
- Ⓘ Zerkleinerer «ca»

So bedienen Sie Ihren Stabmixer

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

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

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

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertigdesserts.

1. Schlagbesen Ⓖ in das Getriebeteil Ⓕ stecken, anschließend Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.

- Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter Ⓑ (Geschwindigkeit I) einschalten.
- Nach Gebrauch das Getriebeteil drehen, um es vom Motorteil zu lösen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers Ⓔ
- Für den Betrieb des Schlagbesens nur Schalter Ⓑ (Geschwindigkeit I) benutzen.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeiger-
sinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30% Fettgehalt, 4 – 8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

- Oberteil
- Messer
- Arbeitsbehälter
- 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) Schalter Ⓒ (Geschwindigkeit II). Bitte beachten: Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

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

Hacken und Zerkleinern

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

- Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Oberteil zu lösen.
- Oberteil abnehmen.
- Messer vorsichtig herausnehmen. Dann das Gut ausleeren.

Reinigung

Motorteil Ⓐ und Getriebeteil Ⓕ für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (a) des «ca»-Zerkleinerers kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Pürierstab verwenden)
200 – 250 ml Öl

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszu-schalten, 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 Ⓕ bei Geschwindigkeitsstufe 2)

Füllen Sie 40 g Pflaumen und 40 g cremigen Honig in den Arbeitsbehälter und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 20 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Änderungen vorbehalten.


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



English

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

Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- 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.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it

can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

- Do not use any part in the microwave oven.

Description

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

How to operate your handblender

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

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

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

How to operate your whisk

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

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

For best results

- Do not use the beaker Ⓔ, but a wider bowl.

- Only use switch Ⓑ (speed I) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

How to operate your chopper attachment

- (a) Upper part
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) 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 on/off switch Ⓒ (speed II).
N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

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

Chopping

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press down the blade and turn 90° to lock it. Always make sure that the anti-slip ring (d) is attached to the bowl.
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the upper part (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part Ⓐ into the upper part (a) until it locks into place.
5. Press switch Ⓑ or Ⓒ 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.
6. After use, turn the motor part Ⓐ to remove it from the upper part.
7. Then remove the upper part.
8. Carefully take out the blade. Remove the processed food from the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gear box Ⓔ with a damp cloth only. Clean the lid (a) of the «ca» chopper

only under running water. Do not place it in the dishwasher.
All other parts can be cleaned in the dishwasher.

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

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 above mentioned order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the switch Ⓒ, 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 Ⓜ, speed II)

Fill 40 g prunes and 40 g creamy honey into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 20 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

Subject to change without notice.

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



For UK Only

Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

Français

Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Précaution

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
-  Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité

applicables. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par un réparateur agréé. Des réparations effectuées par du personnel non-qualifié risquent de présenter des risques considérables pour l'utilisateur.

- Soyez prudent si vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ou le blender car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une formation soudaine de vapeur.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

Description

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

Mode d'emploi du mixeur à main

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

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

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

Mode d'emploi du fouet

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

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

Pour obtenir de meilleurs résultats

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

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir

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

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

Utiliser l'interrupteur de marche/arrêt Ⓒ (vitesse II) pour hacher des aliments durs (par exemple, du fromage dur).

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

Avant de hacher ...

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

Hacher

1. Attention : Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (b). La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (c).

Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (d) est bien attaché au bol hachoir.

2. Placer les aliments dans le bol du hachoir.
3. Placer l'entraîneur (a) sur le bol du hachoir.
4. Verrouiller le bloc moteur Ⓐ sur l'entraîneur (a).
5. Appuyer sur Ⓑ ou Ⓒ 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.
6. Après usage, faire tourner le moteur Ⓐ pour l'extraire de l'entraîneur (a).
7. Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
8. Sortir la lame avec le plus grand soin. Retirer les aliments hachés du bol.

Nettoyage

Nettoyer le moteur Ⓐ et l'entraîneur du fouet Ⓔ uniquement avec un chiffon humide. Le couvercle avec système du bol hachoir « ca » (a) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

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

Exemples de recette

Mayonnaise (utiliser le mixeur)

200-250 ml d'huile

1 œuf (jaune et blanc)

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

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

Vanille-miel-pruneaux

(pour farcir une crêpe ou à tartiner)

(Utilisez le hachoir Ⓡ vitesse II)

Versez 40 g de miel et 40 g de pruneaux dans le bol du hachoir et hachez pendant 10 secondes, puis ajoutez 20 ml d'eau (parfumée à la vanille) et hachez à nouveau pendant 3 secondes.

Sujet à modification sans préavis.


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

Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar este aparato.

Atención

- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercar a él piezas móviles en uso.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico exclusivamente y para procesar cantidades domésticas.
-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado.

Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.

- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, puesto que el líquido puede salir expulsado del dispositivo como consecuencia de la formación repentina de vapor.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.

Descripción

- Ⓐ Cuerpo del motor
- Ⓑ Interruptor de puesta en marcha (velocidad I)
- Ⓒ Interruptor de puesta en marcha (velocidad II)
- Ⓓ Varilla (pie) batidora
- Ⓔ Vaso medidor/mezclador
- Ⓕ Caja de engranajes del batidor metálico
- Ⓖ Accesorio batidor metálico
- Ⓗ Picador «hc»
- Ⓛ Picador «ca»

Funcionamiento de la batidora

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

1. Introduzca el cuerpo del motor Ⓐ en la varilla batidora Ⓓ hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ o Ⓒ.
3. Para retirar la varilla, gire la varilla batidora y sepárela del cuerpo del motor.

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor/mezclador Ⓔ, pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobre-calentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

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

1. Inserte el batidor metálico (G) en la caja de engranajes del mismo (F). A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor (A) hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha (B) (velocidad I).
3. Para retirar el accesorio batidor, gire la caja de engranajes del batidor metálico y sepárelo del cuerpo del motor. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho, mejor que el vaso medidor/mezclador (E).
- Use el interruptor de puesta en marcha (B) (velocidad I).
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj manteniéndolo ligeramente inclinado.
- Para montar nata, use un máximo de 400 ml. de nata (mínimo 30% de grasa, 4–8 °C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.

Como utilizar el accesorio picador

- (a) Parte superior
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picador
- (d) Anillo antideslizante

El picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, chile (con agua), zanahorias, frutos secos, ciruelas etc.

Cuando quiera picar alimentos duros (ej. queso duro) utilice el interruptor de puesta en marcha (C) (velocidad II)

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 (ver guía de preparaciones)
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

Picar

1. Atención: Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (b). ¡La cuchilla está muy afilada! Sujetar siempre por la parte de plástico. Inserte la cuchilla en el eje del recipiente

picador (c), presione hasta abajo y gire la cuchilla 90° hasta que quede fija. Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (d) esté colocado bajo el recipiente.

2. Introduzca los alimentos en el recipiente del picador (c).
3. Coloque la parte superior (a) en la parte superior del recipiente picador (c).
4. Coloque el cuerpo del motor (A) en la caja de engranajes del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
5. 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.
6. Cuando haya finalizado, gire el cuerpo del motor (A) para separarlo de la parte superior.
7. Retira la parte superior.
8. Retire la cuchilla cuidadosamente. Retire los alimentos procesados del recipiente.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (F) únicamente con un paño húmedo. La tapa de la picadora «ca» (a) sólo debe limpiarse bajo el grifo. No la introduzca en el lavavajillas.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas.

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

Ejemplo de recetas

Mayonesa (utilización de la varilla batidora)

- 200-250 ml de aceite,
 - 1 huevo (clara y yema),
 - 1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso medidor/ mezclador siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el interruptor de puesta en marcha (C), manténgala en esta posición hasta que el aceite emulsione. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede mezclada y suave.

Vainilla-Miel-Ciruelas pasas

(como relleno para panqueques o para untar)

(Utilice el accesorio para triturar (H), velocidad II)

Introduzca 40 gr de miel cremosa y 40 gr de ciruelas pasas en el cuenco de triturado y triture durante 10 segundos; después añada 20 ml de agua (con sabor a vainilla) y siga triturando durante 3 segundos.

Sujeto a cambios sin previo aviso.


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

Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho.

Atenção

- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças. Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante o uso.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Este aparelho foi concebido unicamente para uso doméstico e para preparar quantidades normais para utilização doméstica.
-  Às lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Os aparelhos eléctricos Braun respeitam as normas de segurança internacionais. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por

- um Serviço Técnico Autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Tenha cuidado caso seja vertido líquido quente no processador de alimentos ou liquidificador, uma vez que pode ser ejetado para fora do aparelho devido a uma formação de vapor repentina.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas

Descrição

- Ⓐ Corpo do motor
- Ⓑ Interruptor ligar/desligar (velocidade I)
- Ⓒ Interruptor ligar/desligar (velocidade II)
- Ⓓ Pé da varinha
- Ⓔ Copo misturador/medidor
- Ⓕ Caixa de engrenagem do acessório batedor metálico
- Ⓖ Acessório Batedor Metálico
- Ⓗ Acessório Picador «hc»
- Ⓛ Acessório Picador «ca»

Como funcionar com a sua varinha

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

1. Introduza o corpo do motor Ⓐ no pé da varinha Ⓓ até encaixar.
2. Introduza a varinha num recipiente, até ao fundo, e pressione o interruptor Ⓑ ou Ⓒ.
3. Após a utilização, rode o pé da varinha para o separar do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor Ⓔ ou em qualquer outro recipiente ou panela. Sempre que utilize a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobreaquecimentos.

Como funcionar com o Acessório Batedor Metálico

Utilize o Acessório Batedor Metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses e sobremesas pré-preparadas.

1. Introduza o Acessório Batedor Metálico © na Caixa de engrenagem ƒ, e em seguida insira o Corpo do Motor ˆ, até encaixar.
2. Introduza o Acessório Batedor Metálico num recipiente, até ao fundo, e pressione o interruptor ˆ (velocidade I).
3. Após a utilização, primeiro rode a Caixa de engrenagem do Acessório Batedor Metálico para o separar do corpo do motor. Depois separe o Batedor Metálico da Caixa de engrenagem.

Para melhores resultados

- Não utilize o copo misturador/medidor ƒ, mas sim um recipiente mais largo.
- Use apenas o interruptor ˆ (velocidade I) para funcionar com o Acessório Batedor Metálico.
- Movimente o Acessório Batedor Metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Para bater natas, utilize no máximo 400 ml de natas (min. 30% gordura, 4-8 °C temperatura).
- Para levantar claras, utilize no máximo 4 claras.

Como funcionar com o Acessório Picador

- (a) Parte superior do picador
- (b) Lâmina
- (c) Recipiente picador
- (d) 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).

Sempre que picar alimentos mais duros (por exemplo, queijo duro), use o interruptor ligar/desligar © (velocidade II).

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 (ver tabela)

- retire os talos das ervas aromáticas e as cascas dos frutos secos
- limpe a carne de ossos, tendões e cartilagens.

Picar

1. Cuidado: Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (b). A lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (c). Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (d). Coloque sempre o acessório picador sobre a base anti-deslizante (d).
2. Coloque os alimentos no recipiente picador.
3. Cubra o recipiente picador com a parte superior do picador (a).
4. Introduza o corpo do motor ˆ na parte superior do picador (a) até encaixar.
5. Pressione o interruptor ˆ ou © 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.
6. Após a utilização, rode o corpo do motor ˆ para o soltar da parte superior do picador.
7. De seguida, remova a parte superior do picador.
8. Retire cuidadosamente a lâmina. Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador.

Limpeza

Limpe o corpo do motor ˆ a caixa de engrenagem ƒ do acessório batedor metálico, apenas com um pano húmido. A tampa do acessório picador «ca» (a) deve apenas ser passada sob água corrente. Não a coloque na máquina de lavar loiça.

Todas as restantes partes da varinha estão aptas a ser limpas na máquina de lavar loiça.

Quando se preparam alimentos com demasiada pigmentação (ex: cenouras), os componentes plásticos do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

Exemplo de receita

Mayonese (utilizando o pé da varinha)

200-250 ml de óleo

1 ovo

1 colher de sumo de limão ou de vinagre

Sal, pimenta e mostarda a gosto

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

Baunilha-Mel-Ameixas Secas

(como recheio de panquecas ou cobertura)

(use o acessório do cortador (H), velocidade II)

Coloque 40g de mel e 40g de ameixas na tigela do cortador e ligue durante 10 segundos. Adicione depois 20ml de água (aromatizada com baunilha) e ligue durante mais 3 segundos.

Sujeito a alteração sem aviso prévio.


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

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

Attenzione

- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Spegnerlo e disconnetterlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato

potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

- Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina o nel frullatore poiché potrebbero fuoriuscire dal dispositivo a causa di un'improvvisa comparsa di vapore.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.

Descrizione

- Ⓐ Corpo motore
- Ⓑ Tasto acceso/spento (velocità I)
- Ⓒ Tasto acceso/spento (velocità II)
- Ⓓ Gambo frullatore
- Ⓔ Bicchiere graduato
- Ⓕ Attacco per frusta
- Ⓖ Frusta
- Ⓗ Tritatutto «hc»
- Ⓘ Tritatutto «ca»

Come utilizzare il vostro frullatore

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

1. Inserire il gambo frullatore Ⓓ nel corpo motore Ⓐ finché non si blocca.
2. Posizionate il frullatore in profondità nella ciotola e premete il tasto Ⓑ o Ⓒ.
3. Dopo l'uso staccate il gambo frullatore ruotandolo dal corpo motore.

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato in dotazione Ⓔ, od 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 utilizzare la frusta

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

1. Inserite la frusta Ⓖ nell'attacco Ⓕ, poi inserite il corpo motore Ⓐ nell'attacco finché non si blocca.

2. Posizionate la frusta in profondità in un recipiente e premete semplicemente il tasto **B** (velocità I) per la lavorazione.
3. Dopo l'uso rimuovete la scatola ingranaggi della frusta dal corpo motore quindi staccate la frusta dalla scatola.

Per ottenere risultati ottimali

- Non utilizzate il bicchiere graduato **E** ma un recipiente più ampio.
- Utilizzate soltanto il tasto **B** (velocità I) per lavorare con la frusta.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità inferiore 400 ml di panna raffreddata (min. 30 % di grasso, 4 - 8 °C).
- Non montate più di 4 uova alla volta.

Come utilizzare gli accessori tritatutto

- (a) Parte superiore
- (b) Lama
- (c) Ciotola tritatutto
- (d) Base antiscivolo

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chili (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, nocciole, prugne etc. Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio) utilizzate il tasto **C** (velocità II)

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 (vedere la guida)
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

Tritare

1. Attenzione: Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (b). Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (c). Premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle. Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto
3. Mettere la parte superiore (a) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
4. Inserire il corpo motore **A** sulla parte superiore (a) fino a quando si blocca.

5. 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.
6. Dopo l'utilizzo girare il corpo motore **A** per rimuoverlo dall'attacco.
7. Quindi rimuovete la parte superiore.
8. Togliere le lame con attenzione. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere.

Pulizia

Pulire il corpo motore **A** e l'attacco per la frusta **F** solo con un panno umido. Pulire il coperchio (a) «ca» solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

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

Esempio di ricetta

Maionese (usare il gambo frullatore)

200-250 ml di olio,

1 uovo (sia il bianco che il rosso),

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto, sale e pepe q.b.

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

Vaniglia-Miele-Prugne

(come ripieno di frittella o da spalmare)

(usare l'accessorio tritatutto **H**, velocità II)

Versare 40g di miele cremoso e 40g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 20ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

Salvo cambiamenti.

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.



Nederlands

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

Belangrijk

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en zijn snoer buiten het bereik van kinderen. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u hulpstukken verwisselt of onderdelen benadert die bewegen tijdens het gebruik.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
-  De messen zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stop-contact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en

vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

- Wees voorzichtig indien warme vloeistof in de keukenrobot of mixer wordt gegoten, aangezien die uit het toestel kan worden gespoten door het plotse stomen.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.

Beschrijving

- Ⓐ Motorgedeelte
- Ⓑ Aan/uit schakelaar (snelheid I)
- Ⓒ Aan/uit schakelaar (snelheid II)
- Ⓓ Staafmixervoet
- Ⓔ Maatbeker
- Ⓕ Tandwielgedeelte van de garde
- Ⓖ Garde
- Ⓗ Hakmolen «hc»
- Ⓛ Tritatutto «ca»

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soepen, mayonaisse en babyvoeding, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte Ⓐ in de staafmixervoet Ⓓ tot deze vastklikt.
2. Plaats de staafmixer zo diep mogelijk in een schaal en druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ.
3. Draai de staafmixervoet na gebruik los en verwijder deze van het motorgedeelte.

De staafmixer kan gebruikt worden in de maatbeker Ⓔ, of in iedere andere kom/schaal etc. Indien u tijdens het koken de staafmixer direct in de pan wilt gebruiken, de pan eerst van het vuur halen om te voorkomen dat de staafmixer oververhit raakt.

De bediening van de garde

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

1. Plaats de garde ③ in het tandwielgedeelte ⑥, en plaats vervolgens het motorgedeelte ① in de garde tot deze vastklikt.
2. Plaats de garde zo diep mogelijk in een schaal en druk dan pas op schakelaar ② (snelheid I) om het apparaat aan te zetten.
3. Draai na gebruik het tandwielgedeelte los en verwijder deze van het motorgedeelte. Trek hierna de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor de beste resultaten

- Gebruik niet de maatbeker ⑤, maar een brede kom of schaal.
- Gebruik alleen schakelaar ② (snelheid I) bij gebruik van de garde.
- Houdt de garde enigszins schuin en beweeg deze met de klok mee.
- Niet meer dan 400 ml gekoelde room kloppen (min. 30 % vet, 4–8 °C).
- Niet meer dan 4 eieren tegelijk kloppen.

De bediening van de hakmolen

- (a) Bovenkant
- (b) Mes
- (c) Hakmolen
- (d) 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.

Gebruik voor het hakken van harde ingrediënten (bijv. harde kaas) de aan/uitschakelaar ③ (snelheid II)
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 in kleine stukken (zie de bereidingstabel)
- verwijder steeltjes van kruiden en haal noten uit hun schaal
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen van het vlees.

Snijden/hakken

1. Voorzichtig: verwijder voorzichtig het plastic kapje van het mes (b). 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 (c). Druk het mes naar beneden en draai deze 90° tot het vastklikt. Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (d) aan de hakkom bevestigd is.

2. Doe de ingrediënten in de hakmolen.
3. Plaats de bovenkant (a) op de hakmolen.
4. Schuif het motorgedeelte ① in het bovenkant (a) tot deze vastklikt.
5. 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.
6. Draai na gebruik het motorgedeelte ① los en verwijder deze van de bovenkant.
7. Verwijder vervolgens de bovenkant.
8. Verwijder voorzichtig het mes uit de hakmolen. Verwijder het fijngehakte voedsel uit de hakmolen.

Schoonmaken

Het motorgedeelte ① en het tandwielgedeelte van de garde ⑥ mogen alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Spoel het deksel (a) van de «ca» hakker onder stromend water af. Niet in de vaatwasser plaatsen.

Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachine-bestendig.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijv. wortelen), kunnen de kunststof onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Recept voorbeeld

Mayonaise (gebruik de staafmixer)

200-250 ml olie,

1 ei (zowel de dooier als het eiwit),

1 theelepel citroensap of azijn,

zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de maatbeker in bovenstaande volgorde. Zet de staafmixer op de bodem van de maatbeker. Druk op schakelaar ③, en houd de staafmixer in dezelfde positie tot de olie goed vermengd is. Beweeg vervolgens, zonder het apparaat uit te zetten, de staafmixer langzaam van boven naar beneden tot een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Vanille-honing-pruimen

(bijvoorbeeld voor op de pannenkoek of als spread) (gebruik de hakmolen (, op snelheid II).

Plaats 40 gram honing en 40 gram pruimen in de hakmolen en hak deze 10 seconden lang. Voeg

vervolgens 20 ml water en vanilla en hak het geheel nog 3 seconden.

Wijzigingen voorbehouden.


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

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

Vigtigt

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets ledning holdes udenfor børns rækkevidde. Sluk apparatet og udtag stikket inden skift af tilbehør eller adgang til bevægelige dele.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
-  Knivene er meget skarpe! Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Vær forsigtig hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller

blenderen, da den kan blive udstødt af apparatet på grund af dampdannelse.

- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ Tænd/sluk knap (hastighed I)
- Ⓒ Tænd/sluk knap (hastighed II)
- Ⓓ Blenderskaft
- Ⓔ Målebæger
- Ⓕ Tilbehør til piskeris
- Ⓖ Piskeris
- Ⓗ Hakker «hc»
- Ⓘ Hakker «ca»

Brug af håndblender

Håndblenderen er særdeles velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen Ⓐ på blenderskaftet Ⓓ, til det låser.
2. Placer håndblenderen i skålen og tryk på tænd/sluk knap Ⓑ eller Ⓒ.
3. Drej blenderskaftet efter brug for at frigøre det fra motordelen.

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

Brug af piskeris

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

1. Sæt piskeriset Ⓖ på tilbehøret Ⓔ; sæt derefter motordelen Ⓐ på tilbehøret, til det låser.
2. Placer piskeriset i en skål og tryk derefter på knap Ⓑ (hastighed I).
3. Drej tilbehøret efter brug for at frigøre det fra motordelen. Træk derefter piskeriset fri af tilbehøret.

Sådan opnås det bedste resultat

- Brug ikke målebægeret Ⓔ, men en bredere skål.
- Brug kun knap Ⓑ (hastighed I) til piskeriset.

- Hold piskeriset lidt på skrå og bevæg det med uret.
- Pisk kun op til 400 ml kold fløde (min. 30% fedtindhold, 4–8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggegheder.

Brug af hakketilbehør

- Overdel
- Knivindsats
- Hakkeskål
- 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 tænd/sluk knappen © (hastighed II) ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

N.B.: Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. ister-ninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

Før du begynder at hakke ...

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

Brug af hakker

1. Vigtigt: Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (b). Kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c). Tryk knivindsatsen ned og drej 90°, så den låser. Sørg altid for, at anti-slip-ringen (d) er monteret på hakkeskålen.
2. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
3. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
4. Sæt motordelen (A) på overdelen (a), til den låser.
5. Tryk på knap (B) 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.
6. Drej motordelen (A) efter brug for at fjerne den fra overdelen.
7. Fjern derefter overdelen.
8. Tag forsigtigt kniven op. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen.

Rengøring

Rens motordelen (A) og tilbehørsdelen (F) med en fugtig klud. Låget til «ca» hakker (a) må kun rengøres under

rindende vand. Må ikke komme i opvaskemaskinen. Alle andre dele tåler maskinopvask.

Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven imidlertid skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Opskriftseksempel

Mayonnaise (brug blenderskaft)

200-250 ml olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike, salt og peber

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

Vanilje-honning-svesker

(som fyld i pandekager eller til at smøre på brød) (brug hakketilbehøret (H), hastighed II)

Fyld 40 g flydende honning og 40 g stenfri svesker i hakkeskålen, og hak 10 sekunder. Tilføj 2 dl vand (med vaniljepulver) og hak i 3 sekunder.

Hindbæris

Læg 100 g frosne hindbær i skålen og blend dem på hastighed II i 5 sekunder.

Tilsæt derefter 10 g flormelis og 80 g fløde, og blend på hastighed II i pulseringstilstand (10–20 pulseringer), til blandingen er cremet og har en ensartet konsistens.

Ret til ændringer forbeholdes.

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



Norsk

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

Advarsel

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn. Slå av apparatet og koble fra strømledningen før tilbehør eller tilkoblede, bevegelige deler skiftes ut.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privat husholdninger.
-  Knivbladene er meget skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

- Vær forsiktig dersom varm væske helles inn i matprosessen eller mikseren da den kan slynges ut av apparatet grunnet plutselig dampning.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/av bryter (hastighet I)
- Ⓒ På/av bryter (hastighet II)
- Ⓓ Blandestav
- Ⓔ Målebeger
- Ⓕ Girkopling for visp
- Ⓖ Visp
- Ⓗ Hakketilbehør «hc»
- Ⓘ Hakketilbehør «ca»

Hvordan du bruker stavmikseren

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

1. Sett motordelen Ⓐ på blandestaven Ⓓ til den går i lås.
2. Sett stavmikseren dypt ned i beholderen og trykk deretter på bryteren Ⓑ eller Ⓒ.
3. Etter bruk, vri stavmikserens blandestav for å frigjøre den fra motordelen.

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

Hvordan du bruker vispetilbehøret

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

1. Sett vispen Ⓖ inn i girkoplingen Ⓕ, deretter settes motordelen Ⓐ inn i girkoplingen til den låses på plass.
2. Sett vispen dypt ned i en beholder og trykk først på bryteren Ⓑ (hastighet I) for å starte den.
3. Etter bruk, vri først girkoplingen for å ta den av motordelen. Dra deretter vispen ut av girkoplingen.

For beste resultater

- Bruk ikke målebegeret (E), men en vid arbeidsbolle.
- Bruk kun bryter (B) ved bruk av vispen.
- Vispen holdes lett skråstilt og bevegtes i klokkeretningen.
- Visp kun inntil 4 dl avkjølt kremfløte (min. 30% fettinnhold, 4 – 8 °C).
- Visp kun inntil 4 eggeviter.

Hvordan du bruker hakketilbehøret

- (a) Øvre del
- (b) Kniv
- (c) Hakkebolle
- (d) Sklisikker ring

Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, paprika (med væske), gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svsker etc.

For hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk på/av bryteren (C) (hastighet II).

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

Før hakking ...

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

Hakking

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

Rengjøring

Motordelen (A) og girkoplingen for visp (C), rengjøres kun med en fuktig klut. Rengjør lokket (a) til «ca»-hakkeren kun under rennende vann. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

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

Oppskriftsforsla

Majones (bruk blandestaven)

200-250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 spiseskje sitronjuice eller eddik, salt og pepper etter smak.

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

Svisker med vanilje og honning

(til pannekakefyll)

Bruk skjæreverktøyet (H) på hastighet II.

Hell 40 g myk honning og 40 g svisker i skjærebollen og hakk i 10 sekunder. Så heller du i 20 ml vann (med vaniljesmak) og fortsetter hakkingen i 3 sekunder.

Med forbehold om endringer.

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



Svenska

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.

OBS!

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
-  Observera att bladen är mycket vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Se alltid till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.

- Var försiktig när du häller i het vätska I matberedaren eller blendern, eftersom vätskan kan spruta ut p.g.a. plötslig ångbildning.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.

Beskrivning

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/Av strömbrytare (hastighet I)
- Ⓒ På/Av strömbrytare (hastighet II)
- Ⓓ Mixerskaft
- Ⓔ Måttbägar
- Ⓕ Växelhus till visp
- Ⓖ Visp
- Ⓗ Hacktillsats «hc»
- Ⓘ Hacktillsats «ca»

Så hanterar du din mixerstav

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

1. Anslut motordelen (Ⓐ) med mixerskaftet (Ⓓ) så att det snäpper fast.
2. Håll mixerstaven mot skålens botten och tryck sedan på strömbrytaren (Ⓑ) eller (Ⓒ).
3. När du är klar, vrid skaftet för att lossa det från motordelen.

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

Så hanterar visptillsatsen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessert-mixar.

1. Montera vispen (Ⓖ) på växelhuset (Ⓕ). Montera därefter på motordelen (Ⓐ) på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp , (hastighet I).
3. När du är klar, lossa först på växelhuset från motordelen genom att vrida det, dra sedan vispen ur växelhuset.

För bästa resultat

- Använd inte måttbågar (E), använd istället bredare kärl.
- Använd endast strömbrytare (B) (hastighet I) då vispen används.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.
- Vispa inte mer än 4 dl kall grädde åt gången (min. 30% fetthalt, 4–8 °C).
- Vispa inte mer än 4 äggvitor åt gången.

Så använder du hacktillsatsen

- (a) Övre del
- (b) Kniv
- (c) Hackkärl
- (e) Anti-halkring

Hacktillsatsen passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, chili (med vatten), morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar, katrinplommon etc. När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd På/Av strömbrytaren (C) (hastighet II).

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

Innan du hackar ...

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

Hacka

1. Varning: Ta försiktigt av skyddsplasten från kniven (b). Skärbladet är mycket vass! Hantera det alltid i övre plastdelen. Placera kniven på centrumpappen mitt i kärlet (c). Tryck ner det och vrid om ett kvarts varv för att låsa det på plats. Säkerställ att anti-halkringen (d) har satts fast på hackningsskålen.
2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
3. Placera övre delen (a) på kärlet.
4. Montera motordelen (A) på övre delen (a) så att det snäpper fast.
5. 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.
6. När du är klar, vrid motordelen (A) för att lossa den från övre delen.
7. Lyft bort övre delen.
8. Ta försiktigt bort kniven. Håll sedan ur den finhackade maten från kärlet.

Rengöring

Rengör motordelen (A) och växelhuset (F) endast med en fuktad trasa. Locket (a) till «ca»-hackaren får endast diskas under rinnande vatten. Får ej diskas i diskmaskin.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar. För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

Exempel på recept

Majonnäs (använd mixerstaven)

2-2,5 dl matolja

1 ägg (vita och gula)

1 matsked citronsaft eller ättikssprit,
salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på av/på-knappen (C), Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Vanilj-Honung-Plommon

(som pannkaksfyllning eller pålägg)

(använd hackningstillbehör (H), hastighet II)

Sätt 40 g krämig honung och 40 g plommon i bunken och hacka i 10 sekunder. Tillsätt 20 ml vatten (med vaniljsmak) och hacka i ytterligare 3 sekunder.

Med förbehåll för ändringar.

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



Suomi

Lue kaikki ohjeet huolellisesti läpi ennen kuin käytät laitetta.

Huom!

- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön. Säilytä laite ja sen johto lasten ulotumattomissa. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto ennen varusteiden vaihtamista tai ennen liikkuvien osien käsittelyä.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
-  Terät ovat hyvin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmäläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Ole varovainen, jos kaadat monitoimikoneeseen tai sekoittimeen kuu-

maa nestettä, sillä se voi suihkahtaa ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen takia.

- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.

Laitteen osat

- Ⓐ Moottoriosia
- Ⓑ Päälle/pois päältä kytkin (nopeus I)
- Ⓒ Päälle/pois päältä kytkin (nopeus II)
- Ⓓ Pikasekoitinvarsi
- Ⓔ Mittakulho
- Ⓕ Vispilän vaihteisto-osa
- Ⓖ Vispilä
- Ⓗ Teholeikkuri «hc»
- Ⓘ Teholeikkuri «ca»

Pikasekoittimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosia Ⓐ pikasekoitinvarteen Ⓓ niin, että se lukittuu paikalleen.
2. Laita pikasekoitin syväälle kulhoon ja paina päälle/pois päältä kytkintä Ⓑ tai Ⓒ.
3. Irrotaaksesi pikasekoitinvarren moottoriosasta käytön jälkeen, käännä pikasekoitinvartta ja irrota se pois paikaltaan.

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

Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munuaisvalkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikinoiden ja valmisjälkiruokien sekoittamiseen.

1. Kiinnitä vispilä Ⓖ vispilän vaihteisto-osaan Ⓕ. Kiinnitä moottoriosia Ⓐ vaihteisto-osaan niin, että se lukittuu paikalleen.
2. Laita vispilä syväälle kulhoon ja käynnistä laite tämän jälkeen käyttökytkimestä Ⓑ (nopeus I).

3. Irrottaaksesi vispilän moottoriosasta käytön jälkeen, käännä vaihteisto-osaa ja vedä se pois paikaltaan. Sen jälkeen vedä vispiä pois vaihteisto-osasta.

Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi

- Käytä isoa kulhoa, mittakulho (E) on tähän tarkoitukseen liian kapea.
- Käytä ainoastaan kytkintä (B) (nopeus I) vispiä käyttettäessä.
- Liikuta vispiä myötöpäivään, pitäen sitä samalla hieman kallellaan.
- Vaahdota enintään 400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4–8 °C).
- Vaahdota enintään 4 munanvalkuaista.

Teholeikkurin käyttö

- (a) Yläosa
- (b) Terä
- (c) Kulho
- (d) Liukumaton rengas

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, chilin (veden kanssa), porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen. Hienontaussasi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa) käytä päälle/ pois päältä kytkintä (C) (nopeus II).

Tärkeää: Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyvii.

Ennen hienontamista ...

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

Hienontaminen

1. Varoitus: Terä on hyvin terävä! Irrota varovasti terän (b) muovinen suojus. Pidä aina kiinni muovisesta suojuksesta käsitellessäsi terää. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille. Paina terä alas ja käännä 90° niin, että terä lukittuu. Varmista, että liukumaton rengas (d) on kiinnitetty leikkurikulhoon.
2. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
3. Laita yläosa (a) paikalleen kulhon päälle.
4. Kiinnitä moottoriosaa (A) teholeikkurin yläosaan (a) kunnes se lukittuu paikalleen.
5. Paina kytkintä (B) tai (C) käynnistääkseen teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta toisella kädellä.

Älä käytä teholeikkuria yhtäjaksoisesti kahta minuuttia kauemmin.

6. Käytön jälkeen käännä moottoriosaa (A) irrottaaksesi sen yläosasta.
7. Irrota teholeikkurin yläosa.
8. Irrota terä varovasti. Poista hienonnettu ruoka kulhosta.

Puhdistus

Puhdista moottoriosaa (A) ja vispilän vaihteistoosa (F) pyyhkimällä ainoastaan kostealla liinalla. Puhdista «ca» leikkurin kansi (a) vain juoksevan veden alla. Älä laita sitä astianpesukoneeseen. Kaikki muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

Valmistusohje esimerkki

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)
200-250 ml öljyä

1 muna (keltuainen ja valkuainen)

1 ruokalusikka sitruunanmehua tai etikkaa, suolaa ja pipuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjestyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina päälle/pois päältä kytkintä (C), pidä laite paikallaan kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä kunnes majoneesi on valmista.

Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut
(pannukakkujen täytteeksi tai levitteeksi)
(käytä leikkurin lisäosaa (H), nopeus II)

Lisää leikkurikulhoon 40 grammaa paksua hunajaa ja 40 grammaa kuivattuja luumuja. Hienonna luumuja 10 sekuntia ja lisää sitten joukkoon 20 millilitraa (vaniljalla maustettua) vettä ja anna laitteen käydä vielä kolme sekuntia.


Muutosoikeus pidätetään.

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



Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do przetwarzania domowych ilości.
-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawa lub wymiana kabla zasilającego może być autoryzowany serwis. Nieprawi-

dłowe i niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.

- Należy zachować ostrożność, gdy gorąca ciecz jest wlewana do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może pryskać z urządzenia.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.

Opis urządzenia

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

Obsługa miksera

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

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

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

Obsługa trzepaczki do ubijania piany

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

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

Wskazówki

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

Obsługa rozdrabniacza

- (a) Górna część rozdrabniacza
- (b) Nóż
- (c) Naczynie rozdrabniacza
- (d) 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.

Do rozdrabniania twardych artykułów spożywczych (np. twardego sera) należy używać włącznika/wyłącznika Ⓒ (prędkość II).

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

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...

- wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew (patrz tabela)
- usunąć łodygi ziół i wyluskać orzechy
- z mięsa usunąć kości, ścięgną i chrząstki.

Rozdrabnianie

1. Uwaga: Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (b). Nóż (b) jest bardzo ostry! Należy chwycić tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się na środku naczynia rozdrabniacza (c). Nacisnąć nóż i obrócić o 90° aż się

- zablokuje. Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (d).
2. Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
3. Założyć górną część (a) na naczynie rozdrabniacza.
4. Na górną część rozdrabniacza (a) nałożyć blok silnika Ⓐ i nacisnąć aż się zablokuje.
5. Nacisnąć włącznik Ⓑ lub Ⓒ, aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza. Nie włączać rozdrabniacza na dłużej niż 2 minuty.
6. Po użyciu, przekreślić blok silnika Ⓐ aby zdjąć go z górnej części rozdrabniacza.
7. Następnie zdjąć górną część rozdrabniacza.
8. Ostrożnie wyjąć nóż. Wyjąć rozdrobnioną żywność z naczynia.

Czyszczenie

Blok silnika Ⓐ i przystawkę mocującą trzepakki Ⓕ można tylko wycierać wilgotną szmatką. Pokrywę pojemnika do siekania «ca» (a) należy myć wycierając pod bieżącą wodą. Nie wolno umieszczać jej w zmywarce.

Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce.

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

Przykładowy przepis

Majonez (przy użyciu części miksującej)

200 - 250ml oleju,

1 jajko (żółtko i białko),

1 łyżeczka soku z cytryny lub octu, sól i pieprz do smaku

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

Wanilia- Miód- Suszone śliwki

(jako nadzienie do naleśników lub krem)

(użyj przystawki do siekania Ⓕ, prędkość 2)

Do pojemnika wlej 40 g płynnego miodu i 40 g suszonych śliwek i siekaj przez 10 sekund, potem

dodaj 20 ml wody (z dodatkiem wanilii) i wznów siekanie na 3 sekundy.


Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

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.



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

Upozornění

- Tento přístroj nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s díly, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkajících se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití a zpracování obvyklého množství v domácnosti.
-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.

- Nalévejte horké tekutiny do kuchyňského robota nebo mixéru opatrně, neboť tekutina může v důsledku prudkého vypařování vyvřít z přístroje.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.

Popis přístroje

- Ⓐ Motorová jednotka
- Ⓑ Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost I)
- Ⓒ Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost II)
- Ⓓ Nástavec s nožem
- Ⓔ Odměrná nádobka
- Ⓕ Převodovka pro šlehací metlu
- Ⓖ Metla
- Ⓗ Řezací strojek «hc»
- Ⓘ Řezací strojek «ca»

Použití ponorného mixéru

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

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

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

Použití šlehací metly

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

1. Nasadte šlehací metlu Ⓖ do převodovky Ⓕ a pak nasadte motorový díl Ⓐ na převodovku tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač Ⓑ (rychlost I).

- Po použití nejprve otočením sejměte převodovku z motorové části. Pak vytáhnete metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků

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

Použití nástavce s řezacím strojkem

- Horní část
- Nůž
- Pracovní nádobka řezacího strojeku
- 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.

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

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

Před použitím řezacího strojeku ...

- rozkrájíte maso, sýr, cibuli, cesnek, karotku, chili papričky (viz tabulka)
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

- Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (c). Zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zaaretuje. Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (d).
- Do pracovní nádobky vložte potraviny.
- Nasadte horní část (a) na pracovní nádobku řezacího strojeku.
- Nasuňte motorovou jednotku (A) do horní části (a), až se zaaretuje.
- Stiskněte spínač (B) nebo (C), abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojeku druhou rukou. Nepoužívejte řezací strojek déle než 2 minuty.

- Po použití otočte motorovou jednotku (A), abyste ji mohli sejmout z horní části.
- Pak sejměte horní část.
- Opatrně vyjměte nůž. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky.

Čištění

Motorovou jednotku (A) a převodovku pro šlehačím metlu (F) pouze otírejte vlhkým hadříkem. Víko (a) sekacího nástavce «ca» čistěte pouze pod tekoucí vodou. Neumývejte ho v myčce na nádobí. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí.

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

Příklad receptu

Majonéza (použijte ponorný mixér)

200–250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžice citrónové šťávy nebo octa, sůl a pepř podle chuti

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

Vanilka – med – sušené švestky

(jako náplň do palačinek nebo pomazánka)

(použijte nádobu a sekací nástavec (H), rychlost II)

Do nádoby na sekání vložte 40 g tekutého medu a 40 g sušených švestek a motor zapněte na 10 sekund. Pak přidejte 20 ml vody (ochucené vanilkou) a motor opět na 3 sekundy zapněte.

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

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.


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

Predtým, ako uvediete prístroj do prevádzky, prečítajte si prosím dôkladne celý návod na používanie.

Upozornenie

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi. Uchovajte zariadenie a jeho kábel z dosahu detí. Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k dielom, ktoré sa hýbu počas používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od sieťového napájania.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Tento prístroj je určený na používanie a spracovanie obvyklého množstva v domácnosti.
-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniám.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, čistením a ukladaním.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť

k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.

- Dávajte pozor, ak sa do kuchynského robota alebo mixéru nalejú horúce tekutiny, pretože môžu vytrysknúť zo spotrebiča z dôvodu nečakanej tvorby pary.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- Ⓐ Motorová jednotka
- Ⓑ Spínač zap./vyp. (rýchlosť I)
- Ⓒ Spínač zap./vyp. (rýchlosť II)
- Ⓓ Nástavec s nožom
- Ⓔ Nádobka s odmerkou
- Ⓕ Prevodová jednotka šľahača
- Ⓖ Šľahač
- Ⓗ Sekací mixér «hc»
- Ⓘ Sekací mixér «ca»

Ako používať ručný mixér

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

1. Nasadte motorovú jednotku Ⓐ na nástavec s nožom Ⓓ tak, aby zapadla.
2. Vložte nôž ručného mixéra do varenej hmoty a potom stlačte spínač Ⓑ alebo Ⓒ.
3. Po použití nástavec s nožom otočením demontujte z motorového dielu.

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

Ako používať násadec na šľahanie

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

1. Vložte šľahač Ⓖ do prevodnej jednotky šľahača Ⓕ a potom nasadte motorovú jednotku Ⓐ na prevodnú jednotku, tak aby táto zapadla.

- Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustite stlačením spínača (B) (rýchlosť I).
- Po použití najprv otočením demontujte prevodnú jednotku z motorovej časti. Potom vytiahnite šľahač z prevodnej jednotky.

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky

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

Ako používať prídavný sekáč

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

Sekáč je perfektne prispôbený na sekanie mäsa, syra, cibule, bylínok, cesnaku, chili papričiek (s vodou), mrkvu, vlašských orechov, orieškov, mandlí, sušených sliviek atď.

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

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

Pred sekaním ...

- pokrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku (vid tabuľku)
- z bylínok odstráňte silné stebľa, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

Sekanie

- Upozornenie: Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža (b). Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadte na os v pracovnej nádobke (c). Stlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, kým nezapadne. S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (d).
- Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
- Nasadte hornú časť (a) na nádobu na sekanie.
- Nasuňte motorovú jednotku (A) do hornej časti, 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 otočte motorovú jednotku (A) a demontujte hornú časť.
- Potom demontujte hornú časť.
- Opatrne vyberte nôž. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie.

Čistenie

Motorovú jednotku (A) a prevodnú jednotku šľahača (E) čistite výlučne len vlhkou handrou. Veko (a) sekacieho nadstavca «ca» čistite iba pod tečúcou vodou. Neumývajte ho v umývačke na riad. Všetky ostatné časti môžete umývať v myčke riadu.

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

Recept

Majonéza (použite ponorný mixér)

200-250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

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

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

Vanilka – med – sušené slivky

(ako plnka do palacinek alebo nátierka)

(použite nádobu a nadstavec na sekanie (H), rýchlosť II)

Do nádoby na sekanie vložte 40 g tekutého medu a 40 g sušených sliviek a motor na 10 sekúnd zapnite. Potom pridajte 20 ml vody (ochutenej vanilkou) a motor opäť na 3 sekundy zapnite.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 71 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.


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



Magyar

A vasaló használata előtt olvassa végig a használati utasítást, és azt a vasaló teljes élettartama alatt őrizze meg.

Fontos

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és annak kábele gyermekektől távol tartandó. A készüléket kapcsolja ki és válassza le a hálózatról, mielőtt annak tartozékait kicserélné vagy a használat közben mozgó alkatrészeket megközelítené.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzék-szervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- A készüléket háztartásban történő felhasználásra tervezték, és csak háztartásban megszokott mennyiségben használható.
-  A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Mindig húzza ki a vezetékéből a készüléket, ha érintetlenül hagyja, össze – ill. szétszerelés előtt, tisztításkor, tároláskor.
- A Braun elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Javítást, vagy a csatlakozókábel

cseréjét csak arra felhatalmazott szerviz központjainkban végeztesen. Hibás, nem megfelelő javítás veszélyezteti az Ön biztonságát.

- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a munkatálba vagy a turmixgépbe, mivel a hirtelen gőzképződés miatt a folyadék kicsaphat a készülékből.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.

Leírás

- Ⓐ Motoregység
- Ⓑ Be/ki kapcsoló (I. sebesség)
- Ⓒ Be/ki kapcsoló (II. sebesség)
- Ⓓ Botmixer
- Ⓔ Mérőedény
- Ⓕ Habverő meghajtóegység
- Ⓖ Habverő
- Ⓗ Aprító «hc»
- Ⓘ Aprító «ca»

Hogyan használjuk a botmixert

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

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

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

Hogyan használjuk a habverőt

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

1. Helyezze a habverőt **Ⓒ** a meghajtóegységre **Ⓔ**, majd egy kattanással csatlakoztassa a motoregységet **Ⓐ**.
2. Helyezze a habverőt mélyen egy tábla, és csak ez után kapcsolja be, **Ⓔ** (I. sebesség).
3. Használat után, először elforgatva vegye le a meghajtóegységet, majd húzza ki a habverőt a meghajtóegységéből.

A tökéletes minőség érdekében:

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

Howan használjuk az aprítót

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

Az aprító hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, chili (vizzel) répa, dió, mogyoró, mandula, aszalt szilva stb. aprítására alkalmas. Kemény alapanyagok aprításánál (pl. kemény sajt) használja a **Ⓒ** be-/kikapcsoló gombot (II. sebességi).

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

Aprítás előtt ...

- Darabolja fel a húst, sajtot, vöröshagymát, fokhagymát, répát, chilit (lásd a feldolgozási tanácsokat).
- A fűszernövények szárát távolítsa el, a magvakat törje fel.
- Távolítsa el a csontokat, inszalagokat és porcokat a húsból.

Aprítás

1. Figyelem: Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (b). A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (c). Nyomja le, és forgassa el 90°-kal. Mindig győződjön meg róla,

- hogy a csúszásgátló gyűrűt (d) felhelyezte az aprítóedény aljára.
2. Helyezze az ételt az edénybe.
3. Tegye a felső elemet (a) az aprító edényre.
4. Csatlakoztassa a motoregységet **Ⓐ** a felső elemre, kattanással rögzítse.
5. Nyomja meg a **Ⓔ** vagy **Ⓒ** gombot az indításhoz. Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt. Ne használja az aprítót 2 percnél hosszabb ideig.
6. Használat után elforgatással vegye le a motoregységet **Ⓐ** a felső elemről.
7. Majd vegye le a felső elemet.
8. Óvatosan vegye ki a kést. Vegye ki a felaprított ételt az edényből.

Tisztítás

A motoregységet **Ⓐ** és a habverő meghajtóegységét **Ⓔ** csak puha anyaggal tisztítsa. A «ca» aprító fedele (a) folyóvíz alatt tisztítható. Soha ne tegye mosogatógépbe. Minden más tartozékot tisztíthat mosogató-gépben.

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

Recept ötletek

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

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

Mézes-vaníliás aszalt szilva
(palacsinta tölteléknek vagy lekvárnak)
(használja az aprító-kiegészítőt **Ⓔ**, II. sebességi fokozaton)

Helyezzen 40 g krémes állagú mézet, és 40 g aszalt szilvát az aprítóedénybe, majd működtesse a készüléket 10 másodpercen keresztül! Ezt követően

adjon hozzá 20 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd további 3 másodperc aprítást követően fejezze be a műveletet!

A változtatás jogát fenntartjuk.


A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétkosárba.

A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervizközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



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

Pozor!

- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca. Uređaj i kabel držati van dohvata djece. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže prije mijenjanja dodataka ili dodatnih dijelova koji se pokreću prilikom korištenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Ovaj je uređaj oblikovan isključivo za uporabu u kućanstvu te za preradu količina namirnica potrebnih za kućanstvo.
-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Budite oprezni kod ulijevanja vruće tekućine u procesor hrane ili mikser

jer uslijed iznenadnog isparavanja može doći do nenadanog izbacivanja iste.

- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.

Opis

- Ⓐ Motorni dio
- Ⓑ Prekidač za uključivanje/isključivanje (I. brzina)
- Ⓒ Prekidač za uključivanje/isključivanje (II. brzina)
- Ⓓ Štapni nastavak s nožem
- Ⓔ Mjerna posuda
- Ⓕ Pogonski nastavak za metlicu
- Ⓖ Metlica
- Ⓗ Nastavak za usitnjavanje «hc»
- Ⓘ Nastavak za usitnjavanje «ca»

Rad štapnim mikserom

Štapni mikser je savršen za pripremu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

1. Uložite motorni dio Ⓐ u štapni nastavak s nožem Ⓓ i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Kako ne bi došlo do prskanja, prvo stavite mikser u posudu, a zatim pritisnite prekidač (Ⓑ ili Ⓒ).
3. Nakon uporabe, odvojite štapni nastavak od motornog dijela, okretanjem u suprotnom pravcu nego kod spajanja.

Štapni mikser možete koristiti u mjernoj posudi, ali i u bilo kakvoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako bi zaštitili štapni mikser od pregrijavanja.

Rad metlicom za mlaćenje

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

1. Uložite metlicu Ⓖ u njen pogonski nastavak Ⓕ, a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (A) dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Stavite nastavak duboko u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje Ⓑ (I. brzina).

- Nakon uporabe prvo okrenite pogonski nastavak kako biste ga odvojili od motornog dijela. Zatim izvucite metlicu.

Za najbolje rezultate

- Ne koristite mjernu posudu (E) nego širu posudu.
- Pri radu s metlicom za mlaćenje koristite samo prekidač za uključivanje/isključivanje (B) (I. brzina)
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C)
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše.

Rad nastavkom za usitnjavanje

- Gornji dio zdjele
- Noževi
- Zdjela za usitnjavanje
- Protuklizni prsten

Nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd. Za usitnjavanje tvrde hrane (npr. tvrdog sira) koristite prekidač za uključivanje/isključivanje (C) (II. brzina).

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput kockica leda, muškatah oraščića, zrna kave ili žitarica.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane)
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske s oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Sjckanje

- Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa (b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (d).
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Postavite gornji dio zdjele (a) na zdjelu za usitnjavanje.
- Umetnite motorni dio (A) u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
- Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje (B) ili (C). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje.

Nastavak za usitnjavanje ne koristite duže od 2 minute.

- Nakon upotrebe, okrenite motorni dio (A) i odvojite ga od gornjeg dijela zdjele.
- Zatim odvojite i gornji dio zdjele.
- Pažljivo izvadite noževe. Izvadite usitnjenu hranu iz zdjele za usitnjavanje.

Čišćenje

Motorni dio (A) i pogonski nastavak za metlicu (F) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac nastavka za usitnjavanje «ca» (a) možete isprati pod tekućom vodom. Ne perite ga u perilici suda. Svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici suda.

Kad pripremate neke namirnice s jakim bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Primjeri recepata

Majoneza (koristite štapni mikser)

200–250 ml ulja

1 jaje (žumanjak i bjelanjak)

1 žlica limunovog soka ili octa

soli i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje (C) i 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 nastavak za usitnjavanje, pri 2. brzini)

U zdjelu stavite 40 g meda i 40 g sušenih šljiva te usitnjavajte 10 sekundi, zatim dodajte 20 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 3 sekunde.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.


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



Slovenski

Pred prvo uporabo natančno in v celoti preberite navodila.

Opozorilo

- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in kabel hranite na otrokom nedosegljivem mestu. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se premikajo, ko aparat deluje.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
-  Rezila so zelo ostra! Prosimo, da v izogib poškodbam ravnate z rezili zelo previdno.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali popravite.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.

- Pri vlivanju vroče tekočine v multi-praktik ali mešalnik bodite previdni, saj zaradi nenadnega uparjevanja tekočino lahko izmeče iz naprave.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.

Opis

- Ⓐ Enota z motorjem
- Ⓑ Tipka za vklop/izklop (hitrost I)
- Ⓒ Tipka za vklop/izklop (hitrost II)
- Ⓓ Nastavek za mešanje
- Ⓔ Mešalna posoda z merico
- Ⓕ Pogonski nastavek metlice
- Ⓖ Metlica za stepanje
- Ⓗ Sekljalnik «hc»
- Ⓛ Sekljalnik «ca»

Uporaba paličnega mešalnika

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

1. Enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓓ, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik potisnite globoko v posodo in pritisnite tipko za vklop/izklop (Ⓑ ali Ⓒ).
3. Po uporabi nastavek za mešanje zavrtite in snemite z enote z motorjem.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi z merico Ⓔ ali v katerikoli drugi posodi.

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

Uporaba metlice za stepanje

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

1. V pogonski nastavek metlice Ⓕ najprej vstavite metlico Ⓖ, nato pa še enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskočita na svoje mesto.
2. Metlico za stepanje potisnite globoko v posodo in nato pritisnite tipko Ⓑ (hitrost I).
3. Po uporabi pogonski nastavek metlice zavrtite in ga ločite od enote z motorjem. Nato s pogskega nastavka odstranite še metlico.

Nasveti za kar najboljše rezultate

- Namesto mešalne posode (E) uporabite širšo skledo.
- Metlico za stepanje uporabljajte le pri manjši hitrosti 1 (tipka (B)).
- Metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urnega kazalca.
- Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (s temperaturo 4-8 °C in z najmanj 30 % maščobe).
- Hkrati stepajte največ 4 beljake.

Uporaba sekljalnika

- (a) Zgornji del
- (b) Rezilo
- (c) Posoda sekljalnika
- (d) 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 za vklop/izklop (C) (hitrost II).

OPOZORILO Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatanega oreščka ter kavnih ali žitnih lzen.

Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen in korenje najprej narežite (glejte tabelo – vodič za obdelavo hrane),
- odstranite stebela zelenjave in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

Sekljanje

1. Opozorilo! Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (b). Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c). Rezilo potisnite navzdol in ga zavrtite za 90°, tako da se zaskoči. Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (d) pritrjen na skledo sekljalnika.
2. V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
3. Zgornji del (a) namestite na posodo sekljalnika.
4. V zgornji del sekljalnika (a) vstavite enoto z motorjem (A), tako da se zaskoči.
5. 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.
6. Po uporabi odstranite enoto z motorjem iz zgornjega dela sekljalnika, tako da jo zavrtite.
7. Nato snemite zgornji del sekljalnika.
8. Previdno odstranite tudi rezilo. Iz posode vzemite sesekljano hrano.

Čiščenje

Enoto z motorjem (A) in pogonski nastavek metlice (E) lahko čistite samo z vlažno krpo. Pokrov sekalnika «ca» (a) čistite samo pod tekočo vodo. Ne pomivajte ga v pomivalnem stroju. Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

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

Recepti

Majoneza (uporabite palični mešalnik)

200–250 ml olja

1 jajce (rumenjaki in beljak)

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

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite tipko za turbo funkcijo (C), palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Potem 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 (H), hitrost II)

V posodo sekljalnika vstavite 40g kremenega medu in 40g suhih sliv ter sekljajte 10 sekund. Nato dodajte 20 ml vode z okusom vanilije ter sekljajte še 3 sekunde.

Pridrujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.


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



Türkçe

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz

Dikkat

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablolarını çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin. Donanımda değişiklik yapmadan veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duysal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, yalnızca ev içi kullanım içindir. Sadece ev içi kullanım miktarlarıyla çalışır.
-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Braun elektrikli ev aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Ana kablounun tamaratı ve değişimi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Mutfak robotu veya karıştırıcı içerisinde sıcak sıvı akırtırken dikkatli olun; ani buharlaşma nedeniyle sıvılar cihazdan dışarı doğru sıçrayabilir.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.

Tanımlama

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/Kapama düğmesi (hız I)
- (C) Açma/Kapama düğmesi (hız II)
- (D) Blender şaftı
- (E) Ölçüm kabı
- (F) Çırpıcı dişli kutusu
- (G) Çırpıcı
- (H) Doğrayıcı «hc»
- (I) Doğrayıcı «ca»

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

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

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

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

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

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

En iyi sonuca ulaşmak için

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

Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

- Üst bölüm
- Bıçak
- Doğrayıcı kasesi
- 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 yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, açma/kapama düğmesini (C) kullanınız (hız I).

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

Doğramadan önce ...

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

Doğrama işlemi

1. Uyarı: Plastik kılıfı (b) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c). Kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp 90° döndürünüz. Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (d) takılı olduğundan emin olunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.
3. Üst bölümü (a) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
4. Motor bölümünü (A) üst bölümün içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
5. 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.
6. Kullandıktan sonra motor bölümünü (A) döndürerek üst bölümden ayırınız.
7. Daha sonra üst bölümü çıkarınız.
8. Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız.

Temizleme

Motor bölümünü (A) ve dişli kutusunu (F) sadece nemli bez ile temizleyiniz. «ca» doğrayıcı kapağını (a) sadece akan su altında yıkayın. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

Yemek tarifi örnekleri:

Mayonez (Blender şaftınızı kullanınız)

200-250 ml yağ,

1 yumurta (sarısu ve beyazı)

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke, tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına saat yönünde koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırın. Döğmeye © basarak yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Daha sonra cihazı kapatmadan, yavaşça aşağı-yukarı hareket ettirerek mayonezin iyi karışmasını sağlayınız.

Vanilya-Bal-Siyah Erik

(krep olarak)

(küçük doğrayıcı kabını kullanın (H), hız ayarı 2)

40 g sıvı balı ve 40 g siyah erigi doğrayıcı kaba yerleştirip 10 saniye karıştırın, sonra 20 ml vanilya ile tadlandırılmış su ekleyip 3 saniye daha karıştırın.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketicici Hizmetleri

444 27 64


info@braunhousehold.com.tr



Română (MD)

Citiți cu atenție și în totalitate instrucțiunile înainte de folosire.

Atenție

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați acest aparat și cablul la îndemâna copiilor. Opriti aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Acest aparat electrocasnic este destinat exclusiv utilizării casnice și pentru cantitățile necesare în mod normal într-o gospodărie.
-  **Lamele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita eventualele accidente vă rugăm manipulați cuțitele cu multă grijă.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză dacă acesta nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezamblare, spălare și depozitare.
- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de siguranță. Reparațiile sau înlocuirea cordonului de alimentare la aceste aparate trebuie efectu-

ate numai de către personalul unor service-uri autorizate. Reparația necalificată poate cauza accidente sau daune utilizatorului.

- Aveți grijă, când turnați lichid fierbinte în procesorul de alimente sau blender fiindcă acesta poate fi aruncat afară din aparat datorită creării aburului.
- Nu utilizați piesele aparatului în cup-tor cu microunde.

Descriere

- Ⓐ Blocul motor
- Ⓑ Comutator on/off (viteza I)
- Ⓒ Comutator on/off (viteza II)
- Ⓓ Mâner- axul mixerului
- Ⓔ Pahar gradat
- Ⓕ Suport tel
- Ⓖ Tel
- Ⓗ Cuțit «hc»
- Ⓘ Cuțit «ca»

Cum funcționează mixerul

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

1. Introduceți unitatea motorizată Ⓐ în axul mixerului Ⓓ până se blochează.
2. Introduceți mixerul în vas apoi apăsați butonul pornit/oprit pentru viteză mică Ⓑ sau butonul pentru viteză mare Ⓒ.
3. După utilizare, pentru a demonta mixerul, apăsați și trageți în afară.

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

Cum funcționează telul

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

1. Introduceți telul © în mecanismul pentru tel ƒ, și apoi introduceți unitatea motorizată A în mecanismul pentru tel până se blochează.
2. Plasați telul într-un vas și, numai după aceea, apăsați comutatorul B (viteza I) pentru a procesa alimentele.
3. Pentru a-l demonta, răsuciți și scoateți mecanismul pentru tel din blocul motor. Apoi scoateți telul din mecanismul pentru tel.

Pentru rezultate optime:

- Folosiți un vas cu deschidere largă în locul paharului gradat E
- Atunci când folosiți telul, selectați viteza I butonul B
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți vasul ușor înclinat.
- Amestecați maxim 400 ml cremă rece (min. 30% grăsime, 4-8°C).
- Amestecați maxim 4 albușuri de ou.

Cum funcționează accesoriile pentru dispozitivul de tăiat

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

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

N.B:

Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi cuburi de gheață, nucșoară, boabe de cafea sau de cereale.

Înainte de a tăia...

- tăiați în bucățele mai mici carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (a se consulta ghidul)
- îndepărtați tulpinile verdețurilor și cojile de alune
- îndepărtați oasele, tendoanele și cartilajele de la bucățile de carne.

Procesul de tăiere:

1. Atenție: Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (b). Cuțitul este foarte ascuțit! Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasați cuțitul în axul din central vasului pentru tăiat (c). Țineți apăsat și răsuciți la 900 pentru a se bloca.

- Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (d) este conectat la recipientul pentru tocat.
2. Puneți produsele în vasul pentru tăiat.
3. Puneți suportul pentru cuțit (a) în vas.
4. Introduceți unitatea motorizată A în mecanismul pentru tăiat (a) și apăsați până se blochează.
5. Apăsați comutatorul B sau © pentru a porni tăietorul. În timpul procesării țineți unitatea motorizată cu o mână și vasul pentru tăiat cu cealaltă mână. Nu folosiți aparatul pentru mai mult de 2 minute.
6. După întrebuițare, apăsați butonul (A) pentru a demonta unitatea motorizată.
7. Scoateți mecanismul pentru tăiat.
8. Scoateți cu atenție cuțitul. Apoi scoateți produsele tăiate din vasul pentru tăiat.

Curățare

Curățați unitatea motorizată A și mecanismul pentru tel ƒ numai cu o cârpă umedă. Curățați capacul tocătorului «ca» (a) numai sub jet de apă. Nu îl introduceți în mașina de spălat vase.

Toate celelalte părți pot fi curățate în mașina de spălat vase.

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

Exemple de rețete

Maioneză (a se folosi tel-ul)

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

Puneți toate ingredientele în vas în ordinea de mai sus. Introduceți blender-ul în vas.

Țineți apăsat butonul © până când uleiul se omogenizează. Apoi, fără să opriți, efectuați mișcări repetate în sus și în jos până când maioneza se omogenizează.

Prune cu vanilie și miere (se poate servi cu clătite sau simplu)

(a se folosi dispozitivul H, la viteza II)

Introduceți în vasul de tăiere 40 g frișcă și 40 g prune și amestecați timp de 10 secunde, apoi adăugați 20 ml apă

(in care ați adăugat esență de vanilie) și amestecați încă 3 secunde.

Instrucțiunile pot fi modificate fără o notificare prealabilă.


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



Ελληνικά

Χεκετόστε πώσοεξιτιξη ύκερ τιρ οδγψΨερ πώιμ
ζώγιλοποιούστε τγμ σθσεθεό.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή προσεγγίσετε μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Βγάzte πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτη-μένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή, από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Προσέξτε εάν χυθεί καυτό υγρό μέσα στον επεξεργαστή τροφίμων ή το μπλέντερ, καθώς μπορεί εκτιναχθεί από τη συσκευή λόγω έντονου ατμού.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- Ⓐ Μοτέρ
- Ⓑ Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα I)
- Ⓒ Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα II)
- Ⓓ Ράβδος ανάμειξης
- Ⓔ Δοχείο/μεζούρα
- Ⓕ Μηχανισμός αναδευτήρα
- Ⓖ Αναδευτήρας
- Ⓖ Κόφτης «hc»
- Ⓛ Κόφτης «ca»

Λειτουργία του μίξερ χειρός

Το μίξερ χειρός είναι ιδανικό για την προετοιμασία σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικού φαγητού, καθώς και για την ανάμειξη ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε το μοτέρ Ⓐ στη ράβδο ανάμειξης Ⓓ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετήστε το μίξερ χειρός μέσα στο μπολ ανάμειξης και μόνο τότε πιέστε το διακόπτη λειτουργίας Ⓑ ή Ⓒ για να ξεκινήσει η λειτουργία.
3. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε τη ράβδο ανάμειξης για να την βγάλετε από το μοτέρ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ράβδο ανάμειξης στο δοχείο/μεζούρα **E** ή σε οποιοδήποτε άλλο σκεύος.

Εάν θέλετε να αναμειξετε υλικά κατευθειάν μέσα στο σκεύος που μαγειρεύετε, θα πρέπει να το απομακρύνετε πριν από την εστία για να προστατέψετε τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Λειτουργία του αναδευτήρα

Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα για να φτιάξετε κρέμες, να χτυπήσετε ασπράδια αυγών ή να αναμειξετε ζύμες για κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

1. Βάλτε τον αναδευτήρα **C** μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα **F** και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ ! μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντάς το μέχρι να κλειδώσει.
2. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ και μόνο τότε πιέστε τον διακόπτη **B** (ταχύτητα I) για να ξεκινήσει η λειτουργία.
3. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε τον μηχανισμό για να τον βγάλετε από το μοτέρ. Στη συνέχεια βγάλτε τον αναδευτήρα.

Χρήσιμες συμβουλές για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα

- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα **E**, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα μόνο με το διακόπτη λειτουργίας **B** (ταχύτητα I).
- Βγάλτε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.
- Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας.
- Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Χρήση του κόφτη

- (a) Μηχανισμός κοπής
- (b) Εξονας με λεπίδες
- (c) Μπολ κοπής
- (d) 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 **C** (ταχύτητα II).

Σημ. Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον θρυμματισμό πάγου ή πολύ σκληρών τροφών, όπως περικάρπια 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)
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς
- βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Κοπή

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τις λεπίδες (b). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Θα πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (c) και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (d) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.
2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοπής.
3. Τοποθετήστε τον μηχανισμό κοπής (a) πάνω στο μπολ.
4. Βάλτε το μοτέρ **A** μέσα στο μηχανισμό κοπής (a), περιστρέφοντάς το μέχρι να κλειδώσει.
5. Πιέστε το διακόπτη **B** ή **C** 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.
6. Αφού τελειώσετε, περιστρέψτε ελαφρά το μοτέρ **A** για να το βγάλετε από τον μηχανισμό κοπής.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε τον μηχανισμό κοπής.
8. Βγάλτε προσεκτικά τις λεπίδες. Αδειάστε τα επεξεργασμένα υλικά από το μπολ κοπής.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ **A** και τον μηχανισμό του αναδευτήρα **F** με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (a) του κόπτη «ca» μόνο με τρεχούμενο νερό. Μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής

μπορεί να αποχρωματιστούν. Πριν τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων, περάστε τα με φυτικό λάδι.

Συναγές

Μαγιονέζα (χρησιμοποιείστε τη ράβδο ανάμειξης)

200–250 ml ελαιόλαδο,

1 αυγό (κρόκο και ασπράδι),

1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι,

αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης, με την παραπάνω σειρά. Τοποθετείτε το μίξερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πιέζοντας το διακόπτη © συνεχίζετε να κρατάτε το μίξερ σε αυτή την θέση μέχρι να απορροφηθεί το λάδι. Στη συνέχεια, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, το μετακινείτε αργά πάνω–κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα

(σαν γέμιση τηγανίτας ή γαρνιτούρα)

(χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής Ⓜ, ταχύτητα II)

Αδειάστε μέσα το μπολ του κόφτη 40 γραμ. κρεμώδες μέλι και 40 γραμ. δαμάσκηνα και ψιλοκόψτε για 10 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 20 ml νερό (με γεύση βανίλια) και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για 3 δευτερόλεπτα.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση


Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσης 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.



Қазақ

Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқауларды назар салып толық оқып шығыңыз.

Маңызды

- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құрылғы мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрылғының керек-жарақтарын өзгертерден немесе пайдалану кезінде қозғалатын бөлшектерін ұстардан бұрын оны өшіріңіз де, тоқтан ажыратыңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарды басқа адам қадағаламаса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау берсе ғана алардың бұл құрылғыны қолдануына болады.
-  Жүздері өте өткір келеді! Жарақат алмас үшін жүздерін аса үлкен сақтықпен қолданыңыз.
- Аспап назардан тыс қалғанда және құрастырудан, бөлшектеуден, тазалаудан және сақтауға қоярдан бұрын оны ерқашан да тоқтан суырыңыз.
- Vraup компаниясының электр аспаптары қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сай келеді. Электр сымын жөндеуді немесе ауыстыруды уәкілетті техникалық маман іске асыруға тиіс. Қате, біліксіз адам жүргізген жөндеу пайдаланушыға елеуді қатер келтіруі мүмкін.
- Құрылғыны розеткаға жалғар алдында сіздегі кернеудің құрылғыға көрсетілген кернеуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Абай болыңыз, егер тамақ комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық төгілсе, күтпеген жерден шыққан будың әсерінен олар құралдан босап кетуі мүмкін.
- Бөлшектерін микротолқынды пешпен қолданбаңыз.

Сипаттама

- Ⓐ Қозғалтқыш бөлік
- Ⓑ Қосу/ажырату қосқышы (I-жылдамдық)
- Ⓒ Қосу/ажырату қосқышы (II-жылдамдық)
- Ⓓ Блендер ұңғысы
- Ⓔ Өлшер стақан
- Ⓕ Бұлғауыштың қозғалтқыш қорабы
- Ⓖ Бұлғауыш
- Ⓗ Ұсатқыш «ҺС»
- Ⓚ Ұсатқыш «са»

Қол блендерін іске пайдалану

Қол блендері қатық, тұздық, көже, майонез және сәбилердің тағамын дайындауға, сондай-ақ сусындар мен сүтті қоспаны араластыруға аса қолайлы.

1. Қозғалтқыш бөлікті Ⓐ блендердің ұңғысына Ⓓ салып, орнына мықтап бекітіңіз.
2. Қол блендерін шараның түбіне орналастырыңыз да, Ⓑ немесе Ⓒ қосқышын басыңыз.
3. Пайдаланып болғаннан кейін блендерді қозғалтқыш бөліктен алу үшін оның ұңғысын бұрыңыз.

Қол блендерін өлшер стақанмен Ⓔ немесе кез келген басқа ыдыспен бірге қолдануға болады. Тамақ істеп жатқанда тікелей кәстрөлдің өзінде араластырған кезде, блендерді қатты қызып кетуден қорғау үшін әуелі кәстрөлді пештен алыңыз.

Бұлғауышты іске пайдалану

Бұлғауышты тек кілегейді көпіршіту, жұмыртқа шайқау және үлпілдек қамыр мен дайын тәтті қоспаларды араластыру үшін пайдаланыңыз.

1. Бұлғауышты Ⓒ бұлғауыштың беріліс қорабына Ⓔ салыңыз да, қозғалтқыш бөлікті Ⓐ беріліс қорабына мықтап бекігенше орнатыңыз.
2. Бұлғауышты шараның түбіне орналастырып, тек содан кейін оны іске қосу үшін Ⓑ қосқышын (I-жылдамдық) басыңыз.
3. Пайдаланып болғаннан кейін бұлғауышты қозғалтқыш бөліктен алу үшін оның беріліс қорабын бұрыңыз. Содан кейін бұлғауышты беріліс қорабынан тартып шығарыңыз.

Ең үздік нәтижеге жету үшін

- Саптыаяқты Ⓔ емес, жалпақтау шараны пайдаланыңыз.
- Бұлғауышты қолдану үшін тек Ⓑ (I-жылдамдық) қосқышын қолданыңыз.
- Бұлғауышты сәл еңкейтіп тұрып, сағат тілінің бағытымен қозғаңыз.
- Тек 400 мл-ге дейін суытылған кілегейді (құрамындағы майдың мөлшері ең кемі 30 %, 4–8 °C) көпіршітіңіз.
- Тек 4 жұмыртқаның ағын ғана көпіршітіңіз.

Ұсатқыш қондырманы іске пайдалану

- (a) Үстіңгі жағы
- (b) Жүзі
- (c) Уатқыш шара
- (d) Тайғанатпайтын шығыр

Ұсатқыш ет, ірімшік, пияз, асшөп, сарымсақ, чили (сумен бірге), сәбіз, грек жаңғағы, орман жаңғағы, бадам, қара өрік т.с.с. өнімдерді ұсақтау үшін тамаша келеді. Қатты азық-түлікті (мысалы, қатты ірімшік) ұсақтаған кезде © қосу/өшіру қосқышын (II-жылдамдық) пайдаланыңыз.

Ескертпе: Мүз текшелері, жұпар жаңғақ, кофе дәні немесе дәнді дақылдар сияқты тым қатты азық-түлікті ұсақтамаңыз.

Ұсақтардан бұрын...

- етті, ірімшікті, пиязды, сарымсақты, сәбізді алдын ала тураңыз (беттегі ұсақтау туралы нұсқаулықты қараңыз);
- асшөптің собығын, жаңғақтың қабығын алып тастаңыз;
- еттің сүйегін, сіңірін және шеміршегін алып тастаңыз.

Ұсақтау

1. Абай болыңыз: Жүздің пластмасса жабынын (b) абайлап алып тастаңыз. Жүз өте өткір келеді! Оны әрқашан да жоғарғы пластмасса бөлшегінен ұстаңыз. Жүзді ұсатқыш шараның (c) ортаңғы істігіне орналастырыңыз. Жүздің үстінен төмен басыңыз да, бекіту үшін 90° градусқа бұрыңыз. Тайғанатпайтын шығырды (d) әрқашан да шараға міндетті түрде бекітіп отырыңыз.
2. Азық-түлікті ұсатқыш шараның ішіне салыңыз.
3. Үстіңгі бөлігін (a) ұсатқыш шараның үстіне қойыңыз.
4. Қозғалтқыш бөлік (A) орнына мықтап түскенше үстіңгі бөліктің (a) ішіне салыңыз.
5. Ұсатқышты қолдану үшін (B) немесе (C) қосқышын басыңыз. Ұсақтау кезінде қозғалтқыш бөлікті бір қолыңызбен, ал ұсатқыш шараны екінші қолыңызбен ұстаңыз. Ұсатқышты 2 минуттан астам уақыт пайдалануға болмайды.
6. Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті (A) үстіңгі бөліктен алу үшін оны бұрыңыз.
7. Содан кейін үстіңгі бөлікті алыңыз.
8. Жүзді абайлап алып шығыңыз. Ұсақталған тағамды ұсатқыш шарадан алыңыз.

Тазалау

Қозғалтқыш бөлік (A) пен бұлғауыштың беріліс қорабын (F) тек дымқыл шүберекпен тазалаңыз. «са» турағышының қақпағын (a) тек ағып жатқан су астында жуыңыз. Ыдыс жуу машинасына салмаңыз. Басқа бөлшектерінің барлығын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Құрамындағы бояғыш мөлшері жоғары азық-түлікті (мысалы, сәбіз) ұсатқан кезде, құрылғының пластмасса бөлшектерінің түсі өзгеруі мүмкін. Бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинаға салардан бұрын өсімдік майымен сүртіңіз.

Рецепт үлгілері

Майонез (қол blenderін пайдаланыңыз)

200–250 мл сұйық май

1 жұмыртқа (сарысы мен ақуызы)

1 ас қасық лимон шырыны немесе сірке суы татымына қарай тұз бен бұрыш

Барлық құрамдастарды өлшем ретіне сәйкес саптыаяққа салыңыз. Қол blenderін саптыаяқтың тұғырына орнатыңыз. © қосқышын басу арқылы май қойылтқыға айналғанша қол blenderін осы қалыпта ұстап тұрыңыз. Содан кейін оны сөндірместен, майонез жақсылап араласқанша жоғары-төмен баяу қозғаңыз.

Ваниль мен бал қосылған қара өрік

(құймақтың толтырмасы немесе джем ретінде)

(ұсатқыш қондырманың (H) 2-жылдамдығын пайдаланыңыз)

40 г қара өрік пен 40 г қою балды ұсатқыш шараға салыңыз да, 10 секунд ұсатыңыз, содан кейін 20 мл су (ванильмен дәмделген) қосып, тағы да 3 секунд ұсатыңыз.

Ескертусіз өзгертілуге жатады.

Құрылғының қызмет мерзімі аяқталғанда, оны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Құрылғыдан Braun компаниясының сервис орталығына немесе өз еліңіздегі тиісті жинау орындарына апару арқылы арылуға болады.



Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының

4 аптасында шығарылған.



Қолмен араластырғыш/Блендер
Тип 4162
220–240 Кернеу, 50–60 Гц, 550 Ватт

Польшада жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.


Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер: «Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сущёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Русский

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

Внимание

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специа-листов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из прибора из-за неожиданного выпаривания.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.

Описание

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Переключатель вкл./выкл. (скорость I)

- Ⓒ Переключатель вкл./выкл. (скорость II)
- Ⓓ Вал с ножом
- Ⓔ Мерный стакан
- Ⓕ Зубчатая передача венчика
- Ⓖ Венчик
- Ⓗ Измельчитель «hc»
- Ⓘ Измельчитель «са»

Как пользоваться ручным блендером

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

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

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

Как пользоваться насадкой венчика

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

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

Для получения наилучших результатов

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

Как использовать насадку для измельчения

- (a) Верхняя часть
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользкая 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.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель вкл./выкл. © (скорость II).

Н.В.: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

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

Измельчение

1. Предостережение: Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (b). Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c). Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Убедитесь, в наличии противоскользкая подставка (d) на чаше измельчителя.
2. Положите продукты в чашу измельчителя. Установите трансмиссию на чашу измельчителя.
3. Установите верхнюю часть (a) на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть (A) в верхнюю часть (a) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
5. Нажмите выключатель (B) или ©, 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.
6. После использования, поверните моторную часть (A), чтобы удалить его из верхней части.
7. После этого удалите верхнюю часть.

8. Аккуратно выньте нож. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду.

Чистка

Очищайте моторную часть (A) и верхнюю часть измельчителя (E) только влажной тканью. Крышку (a) измельчителя «са» можно мыть только под проточной водой.

Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

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

Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)

200-250 мл растительного масла,

1 яйцо (желток и белок),

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

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанным порядком. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель ©, держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Чернослив с медом и ванилью

(для начинки или топпинга к блинам)

Используйте насадку-измельчитель (H), скорость II. Поместите в чашу измельчителя 40 г меда вязкой консистенции и 40 г чернослива. Измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 20 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

Содержание может быть изменено без уведомления.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя.

А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Ручной блендер

тип 4162

220–240 Вольт, 50–60 Герц, 550 Ватт

Изготовлено в Польше для

Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия

De'Longhi Braun Household GmbH

Carl-Ulrich-Straße 4

63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению

в соответствии с руководством по эксплуатации.

Срок службы изделия составляет 2 года с даты

продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии

потребителей: ООО «Делонги», Россия,


127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27, стр. 3.

Тел. +7 (495) 781-26-76

Українська

Перш ніж почнете користуватися пристроєм, повністю та уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

Увага!

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Вимикайте пристрій з мережі кожного разу, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та коли Ви ним не користуєтесь.
- Електричні пристрої фірми Braun відповідають усім вимогам відповідних стандартів. Ремонт або заміна шнура живлення може виконуватися лише співробітниками спеціалізованих служб. Недоброякісний або некваліфікований ремонт пристрою може призвести до нещасного випадку.
- Будьте обережні, коли гарячу рідину наливають у комбайн чи блендер: під тиском пари може відбутись раптовий викид води.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.

Опис

- Ⓐ Блок двигуна
- Ⓑ Вимикач ввімкн./вимкн. – (I швидкість)
- Ⓒ Вимикач ввімкн./вимкн. – (II швидкість)
- Ⓓ Вал блендера
- Ⓔ Мірний стакан
- Ⓕ Редуктор насадки-вінчика
- Ⓖ Насадка-вінчик

- Ⓐ Подрібноувач «hc»
- Ⓛ Подрібноувач «са»

Як працювати з ручним блендером

Ручний блендер – ідеальне знаряддя для приготування підлив, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування напоїв та приготування молочних коктейлів.

1. Встановіть двигун Ⓐ на валу блендера Ⓓ так, щоб він зафіксувався на місці.
2. Опустіть ручний блендер глибоко у чашу, а потім натисніть вимикач Ⓑ або Ⓒ.
3. Після закінчення роботи поверніть блендер так, щоб він вивільнився з блоку двигуна.

Ви можете обробляти продукти ручним блендером як у мірному стакані Ⓔ, так і в будь-якій іншій посудині. Якщо робитимете це прямо у каstrулі під час приготування страви, зніміть її з вогню, щоб не допустити перегріву ручного блендера.

Як працювати з насадкою-вінчиком

Користуйтеся вінчиком лише для збивання вершків, яєчних білків та замішування тіста і приготування десертних блюд, що потребують лише змішування.

1. Встановіть насадку-вінчик Ⓖ на редуктор Ⓔ, потім встановіть блок двигуна Ⓐ на редукторі так, щоб він зафіксувався на місці.
2. Опустіть насадку-вінчик глибоко у посудину і лише після цього натисніть вимикач Ⓑ (I швид-кість) щоб він почав працювати.
3. Після закінчення роботи сплотачку поверніть редуктор насадки-вінчика так, щоб від'єднати його від блоку двигуна. Потім від'єднайте насадку-вінчик від редуктора.

Для отримання найкращих результатів

- Користуйтеся не мірним стаканом Ⓔ, а більш широкою чашею.
- Для роботи з вінчиком користуйтеся лише вимикачем Ⓑ (I швидкість).
- Переміщайте насадку-вінчик у напрямку проти руху годинникової стрілки, тримаючи його трохи під кутом.
- Не збивайте більше 400 мл охолоджених вершків (мін. 30 % жирності, 4–8 °C).
- Не збивайте більше 4 яєчних білків.

Як працювати з навісним подрібнювачем

- (a) Редуктор подрібнювача
- (b) Ніж
- (c) Стакан
- (d) Протиковзна основа / кришка

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.

Пам'ятайте:

Коли Ви подрібнюєте тверді продукти (наприклад тверді сорти сиру), користуйтеся перемикачем © (II швидкість). Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупи.

Перш ніж подрібнювати ...

- поріжте м'ясо, твердий сир, цибулю, часник, моркву, стручковий перець (див. Правила переробки продуктів);
- видаліть стебла трав, полущить горіхи;
- видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі з м'яса.

(Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.)

Подрібнення

1. Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (b). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральний стрижень стакану (c) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Обов'язково ставте стакан на протиковзну основу (d).
2. Покладіть продукти в стакан.
3. Встановіть редуктор (a) на стакан.
4. Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
5. Натисніть вимикач © або © щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.
6. Після використання, поверніть моторний блок, щоб від'єднати його від редуктора.
7. Потім зніміть редуктор.

8. Обережно вийміть ніж. Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакану.

Чистка

Блок двигуна Ⓐ та редуктор насадки-вінчика Ⓔ можна чистити лише вогкою ганчіркою. Кришку (a) подрібнювача «са» можна мити лише під проточною водою. Не мийте в посудомийній машині.

Всі інші деталі можна мити у посудомийній машині.

Якщо Ви переробляєте інтенсивно забарвлені продукти, наприклад моркву, пластмасові частини пристрою можуть змінити свій колір. Протріть ці деталі рослинною олією, перш ніж класти їх до посудомийної машини.

Допоміжні засоби

(можна придбати в сервісних центрах компанії Браун, але не в усіх країнах)

СА-300: потужний подрібнювач, ідеально придатний для подрібнення м'яса, сиру, зелені, горіхів та інш.

Рецепти

Майонез (користуйтеся ручним блендером)

200 – 250 мл олії

1 яйце (жовток і білок)

1 ст.л. лимонного соку або оцту

Сіль та перець – за смаком

Покладіть усі інгредієнти в каструлю в тому порядку, в якому вони згадані. Занурте ручний блендер до дна каструлі. Натиснувши перемикач ©, тримайте його в такому положенні доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи пристрій, повільно рухайте його вгору та вниз доки майонез не буде готовий.

Чорнослив із медом та ваніллю

(для начинки або топінгу до млинців)

Використовуйте насадку-подрібнювач Ⓗ,

II швидкість.

Покладіть до чаші подрібнювача 40 г меду в'язкої консистенції та 40 г чорносливу. Подрібнюйте упродовж 10 секунд. Потім додайте 20 мл води з ваніллю і знову подрібнюйте упродовж 3 секунди.

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

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.

أمثلة وصفات

المايونيز (استعملي عمود الخلاط) ٢٥٠-٣٥٠ مل زيت طعام، بيضة واحدة (الصفار والبياض)، ملعقة صغيرة من عصير الليمون أو الخل، ملح وفلفل حسب الرغبة.

ضعي كافة المحتويات في القدر حسب ترتيب المقادير. أدخل الخلاط اليدوي إلى قاعدة القدر. اضغطي المفتاح (C)، وحافظي على الخلاط بهذه الوضعية حتى يستحلب الزيت. ثم حرّكي الخلاط إلى أعلى وإلى أسفل ببطء ودون إيقاف التشغيل، حتى يصبح المايونيز متجانساً تماماً.

الفانيليا- العسل- الفاكهة المجففة

(كحشو للفتائر المحلاة أو البانكيك) (استعمل ملح المفرمة (H)، السرعة: «II»)
ضع 40 جم من العسل السميكة و 40 جم من الفاكهة المجففة داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل المفرمة لمدة 10 ثوان، ثم أضف 20 مل من الماء (بطعم الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 3 ثوان.

هذه المادة قابلة للتغيير بدون إشعار.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، ترجو عدم التخلص منه مع القمامة المنزلية، بل يمكن التخلص منه في مراكز خدمة وصيانة براون أو في مواقع التجميع المخصصة لذلك في بلدك.

٣ - بعد الاستعمال، أديري علبه سرعات الخفاقة
لنزعه من جزء المحرك. ثم اسحب الخفاقة من علبه
السرعات.

لحصول على أفضل النتائج

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

طريقة تشغيل الفراما

(a) الجزء العلوي

(b) الشفرة

(c) وعاء الفراما

(d) حلقة مضادة للانزلاق

الفراما مناسبة تماماً لفرم الحوم والجينة والبصل والأعشاب والثوم والفليفلة (مع الماء) والجزر والجوز واللوز والخوخ الخ.
عند فرم مأكولات صلبة (مثل الجينة القاسية) استعملي مفتاح التشغيل/الإيقاف (C).
ملاحظة: لا تفرمي المأكولات الصلبة جداً مثل جوزة الطيب والبن والحبوب الأخرى.

قبل الفرمة ...

- قطعي اللحم أولاً، الجينة، البصل، الثوم، الجزر، الفليفلة (راجع دليل التحضير في الصفحة).
- ازععي العبيدان من الأعشاب وغلّاف المكسرات الخارجية.
- ازععي العظام والشوائب من اللحم.

- ١ - تنبيه: ازععي غطاء الشفرة (b) البلاستيكي بعناية. الشفرة حادة جداً! امسكها من الجزء العلوي البلاستيكي دائماً. ضعي الشفرة على العمود المركزي لوعاء الفراما (c). اضغطي على الشفرة وأديري ٩٠ درجة لإقفالها.
تأكد دائماً من وضع وعاء الفرمة فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (d).
- ٢ - ضعي المأكولات في وعاء الفراما.
- ٣ - ضعي الجزء العلوي (a) على وعاء الفراما.
- ٤ - أدخلني جزء المحرك (A) في الجزء العلوي (a) حتى ينطبق في مكانه.
- ٥ - اضغطي المفتاح (B) أو (C) لتشغيل الفراما. خلال التحضير، امسكي بجزء المحرك بيد واحدة ووعاء الفراما باليد الأخرى. لا تستعملي الفراما لمدة متواصلة تزيد عن دقيقتين.
- ٦ - بعد الاستعمال، أديري جزء المحرك (A) لنزعه من الجزء العلوي.
- ٧ - ثم ازععي الجزء العلوي.
- ٨ - ازععي الشفرة بعناية.
- ٩ - أديري الطعام المحضر من وعاء الفراما.

التنظيف

- نظفي جزء المحرك (A) وعلبة سرعات الخفاقة (F) بقطعة رطبة من القماش فقط.
ونظف غطاء المفرمة (a) «ca» تحت الماء الجاري فقط، ولا تضعه في غسالة الأطباق.
امسحي الأجزاء بزيوت نباتي قبل وضعها في غسالة الأطباق.

يرجى قراءة كافة تعليمات الاستعمال بعناية قبل استخدام الجهاز.

تنبيه



رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات

لتجنب الإصابة بالجروح.

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

• يجب الاحتفاظ بالجهاز في مكان بعيد عن متناول الأطفال، غير مسموح للأطفال بتشغيل هذا الجهاز.

ابق الجهاز وسلك التوصيل الكهربائي بعيداً

عن الأطفال. أغلق الجهاز وافصله من مورد

الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من

الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.

• يمكن أن يتم استخدام هذا الجهاز بواسطة

الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية

أو المادية المنخفضة أو الأشخاص الذين

تتقصم الخبرة أو المعرفة مع وضعهم تحت

الإشراف أو توجيههم بتعليمات تتعلق

باستخدام الجهاز بطريقة آمنة بالإضافة إلى

فهمهم للمخاطر المعرضين لها.

• تتطابق أجهزة براون الكهربائية مع مقاييس

السلامة. يجب القيام بأعمال الإصلاح وتبديل

السلك الكهربائي بواسطة فنيين مؤهلين. قد يشكل

القيام بأعمال الإصلاح من قبل أشخاص غير مؤهلين

خطراً على مستخدم الجهاز.

• قبل القيام بتوصيل التيار، تأكد من تطابق

مواصفات التيار الكهربائي للمبينة على الجهاز مع

تلك الموجودة بمنزلك.

• أخطر أن يتم صب السائل الساخن في معالج

الطعام أو الخلاط حيث أنه في هذه الحالة يمكن

أن يتم طرد السائل الساخن من الجهاز بسبب

التبخير المفاجئ.

• لا تستخدم أي جزء في فرن الميكروويف.

الوصف

(A) جزء المحرك

(B) مفتاح التشغيل / الإيقاف (السرعة I)

(C) مفتاح التشغيل / الإيقاف (السرعة II)

(D) عمود الخلاط

(E) قذح قياس الكميات

(F) علبية سرعات الحفافة

(G) الحفافة

(H) الفرامة «hc»

(I) الفرامة «ca»

طريقة تشغيل الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير الصلصات

والشوربات والمايونيز وطعام الأطفال وكذلك لمزج

المشروبات وكوكتيل الحليب.

١ - أدخل جزء المحرك (A) في عمود الخلاط (D) حتى

ينطبق في مكانه.

٢ - ضعي الخلاط اليدوي في عمق الوعاء، ثم اضغط

المفتاح (B) أو (C).

٣ - بعد الاستعمال، أديري عمود الخلاط لترعه من

جزء المحرك.

يمكنك تشغيل الخلاط في قذح قياس الكميات (E)

أو في وعاء أديري. عند الخلط مباشرة في وعاء الطهي

على النار، ارفعي الوعاء عن النار أولاً لحماية الجهاز

من الحرارة الزائدة.

طريقة تشغيل الحفافة

استخدمي الحفافة فقط لحقن الكريمية وبياض البيض

ومزج مكونات الحلويات.

١ - أدخل الحفافة (G) في علبية سرعات الحفافة (F)

ثم أدخل جزء المحرك (A) في علبية السرعات حتى

ينطبق في مكانه.

٢ - ضعي الحفافة في عمق الوعاء، ثم اضغطي المفتاح

(B) (السرعة I) للتشغيل.

