

BRAUN

MultiQuick 1 Minipimer 1



Type 4179

Register your product
www.braunhousehold.com/register

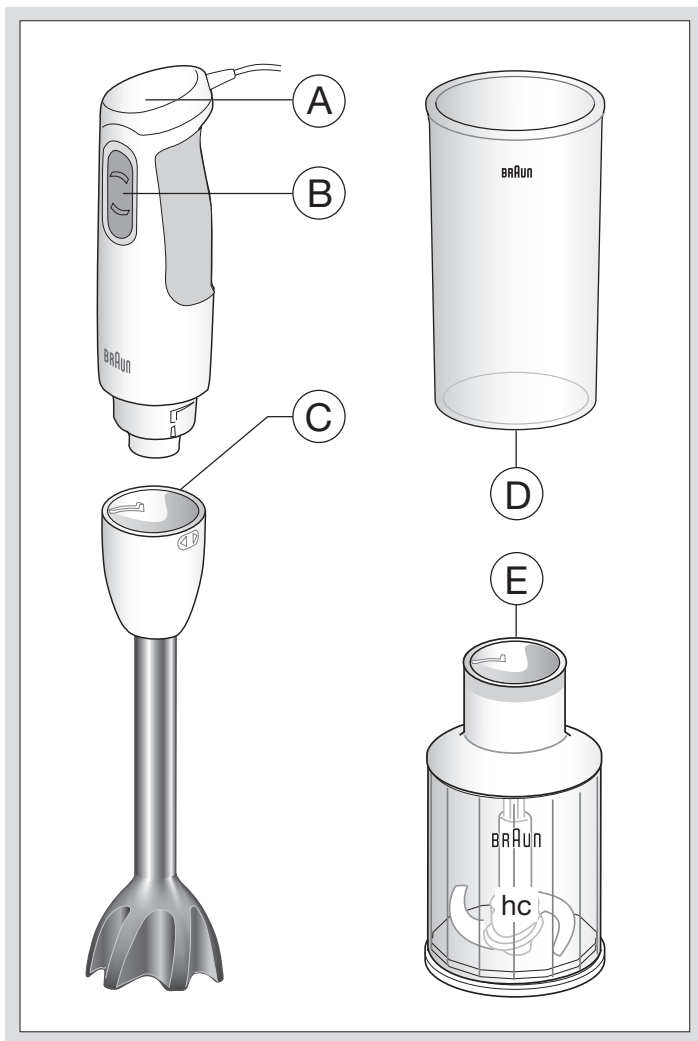
Hand blender

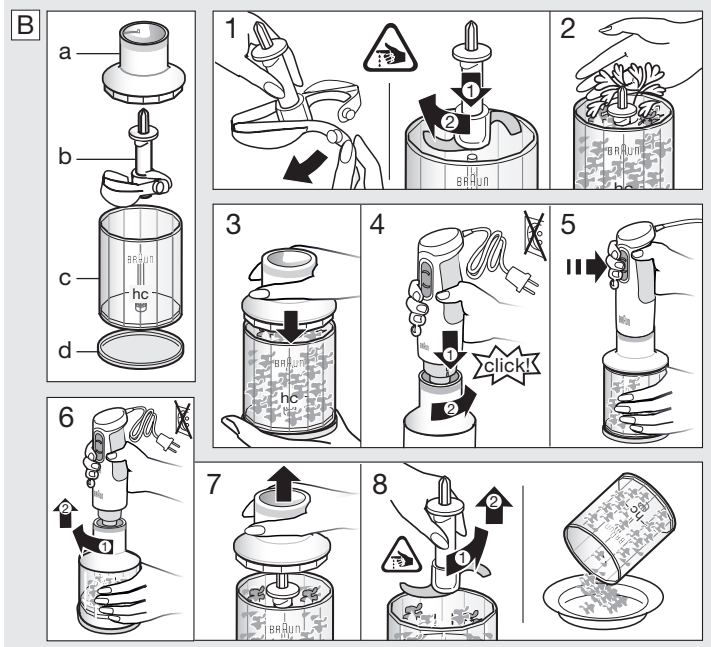
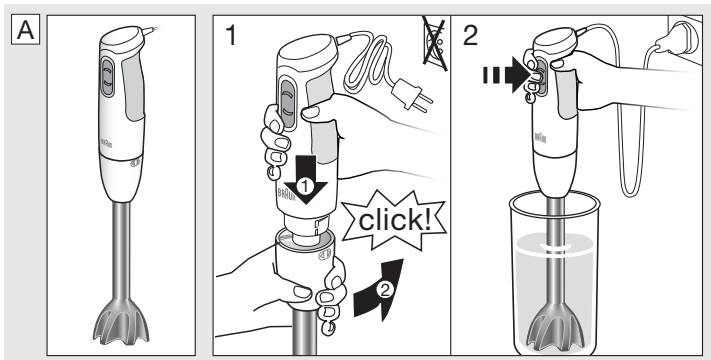
Deutsch	6
English	9
Français	13
Español	17
Português	20
Italiano	23
Nederlands	26
Dansk	29
Norsk	32
Svenska	35
Suomi	38
Polski	41
Český	45
Slovenský	48
Magyar	51
Hrvatski	54
Slovenski	57
Türkçe	60
Română (MD)	63
Ελληνικά	66
Қазақша	70
Русский	74
Українська	78
عربي	84

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

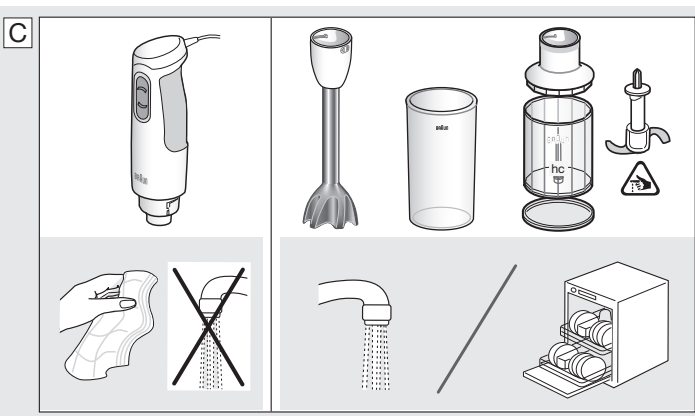
5722112504/01.17
 MQ 120 Pesto
 DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/
 HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/RU/UA/KZ/Arab







		max.	
	 1cm	40 g	5 sec
Parmesan 	 1cm	80 g	20 sec
		50 g	6-9 x 1 sec
		20 g	6-9 x 1 sec
		7	5 x 1 sec
		80 g	15-18 x 1 sec
		80 g	9-12 x 1 sec
		150 g	12 x 1 sec
		90 g + 	45 sec



Deutsch

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

Vor dem Gebrauch

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

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- 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.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwenden-

det werden.

- Die Reinigung des Gerätes sollte gemäß den Anweisungen im entsprechenden Abschnitt durchgeführt werden.

Gerätebeschreibung

- Ⓐ Motorteil
- Ⓑ Einschalttaste
- Ⓒ Pürierstab
- Ⓓ Mixbecher
- Ⓔ Zerkleinerer «hc»

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch – siehe Kapitel «Reinigung»

So bedienen Sie Ihren Stabmixer (A)

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

1. Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓒ setzen und drehen, bis es hörbar einrastet.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit dem Schalter Ⓑ einschalten.

Sie können den Stabmixer im Mixbecher Ⓓ 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.

Rezept-Beispiel: Mayonnaise

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, einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Vanille-Honig-Pflaumen (als Pfannkuchenfüllung oder -aufstrich):

40 g Trockenpflaumen (halbiert) und 50 g klaren Honig jeweils gekühlt in den Becher des Zerkleinerers geben und 5 Sekunden mixen. Dann 10 ml Wasser (mit Vanillegeschmack) hinzugeben und 3 weitere Sekunden hinhören.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer (B)

- (a) Oberteil
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Anti-Rutsch-Boden
(nicht als Deckel verwenden)

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.

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

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaff anfassend und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen.
Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch-Boden (d) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
3. Oberteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil (A) in das Oberteil stecken, bis es einrastet.
5. Motorteil mit Schalter (B) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»: 2 Minuten für große Mengen nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten oder Mengen < 100 g. Beenden Sie die Verarbeitung sofort, wenn der Motor langsamer wird und/oder das Gerät stark vibriert.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Oberteil zu lösen.
7. Oberteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen. Dann das Gut ausleeren.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle B.

Reinigung (C)

Das Motorteil (A) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile vor der Reinigung mit Speiseöl ab.

Die Designspezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll.

Die Entsorgung kann über ein Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.



English

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

Before use

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

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.

- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.
- Cleaning of the appliance should follow the instruction in the relevant section.

Description

- Ⓐ Motor part
- Ⓑ On switch
- Ⓒ Blender shaft

- Ⓓ Mixing beaker
- Ⓔ Chopper «hc»

Please clean all parts before using for the first time – see paragraph «Cleaning»

How to operate your handblender (A)

The hand blender 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 Ⓒ and turn until it locks.
2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch Ⓔ.

You can operate the handblender in the mixing beaker Ⓓ and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

Recipe example: Mayonnaise

200–250 ml oil

1 egg (yolk and white)

1 tbsp. lemon juice or vinegar

Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order.

Introduce the handblender to the base of the beaker, switch it on and keep it 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):

10

Fill 40 g prunes (cut in half) and 50 g clear honey (both chilled) into the chopper bowl and mix for 5 seconds, then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume mixing for 3 seconds.

How to operate your chopper attachment (B)

- (a) Upper part
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip-base
(not to be used as lid)

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

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 base (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 ① into the upper part (a) until it locks into place.
5. Press switch ② to operate the chopper. During processing hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients or amounts < 100g. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.
6. After use, turn the motor part ① 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.

Refer to the Processing Guide B for maximum quantities, recommended times and speeds.

Cleaning (C)

Clean the motor part ① with a damp cloth only. 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 cleaning.

Both the design specifications and these user instructions are 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 a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. 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

Thank You for choosing Braun.
We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at

www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

Français

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

Avant utilisation

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

Précaution

-  Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- 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.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation sec-teur hors de portée des enfants.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique

uniquement et pour traiter des quantités domestiques.

- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Respectez les instructions du paragraphe correspondant pour nettoyer l'appareil.

Description

- Ⓐ Bloc-moteur
- Ⓑ Interrupteur
- Ⓒ Pied mixeur
- Ⓓ Bol mélangeur
- Ⓔ Hachoir «hc»

Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation – voir le paragraphe « Nettoyage »

Comment utiliser votre mixeur plongeant (A)

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

1. Insérer le bloc-moteur Ⓐ sur le pied mixeur Ⓒ et le tourner jusqu'à enclenchement.
2. Pour éviter d'être éclaboussé, introduisez d'abord le mixeur plongeant dans le récipient ; seulement à ce moment-là, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur Ⓑ.

Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le bol mélangeur

Ⓓ aussi bien que dans d'autres récipients. Quand vous utilisez votre mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, enlevez au préalable cette dernière de votre cuisinière protégeant ainsi votre préparateur culinaire Braun contre toute chaleur excessive.

Exemple de recette : Mayonnaise
200–250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Pruneaux à la vanille et au miel
(en tant que fourrage de pancake ou à tartiner):

Mettez 40 g de pruneaux (coupés en deux) et 50 g de miel clair (tous les deux frais) dans le bol du hacheur et mélangez pendant 5 secondes puis ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille) et mélangez de nouveau pendant 3 secondes.

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir (B)

- (a) Entraîneur
- (b) Lame
- (c) Bol du hachoir
- (d) Base antidérapante (ne pas utiliser comme couvercle)

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.

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). S'assurer que la base antidérapante (d) est toujours fixée au récipient.
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 Ⓑ pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Temps d'utilisation maximum pour le «hc» hacheur: 2 minutes pour les grandes quantités d'ingrédients nhumides, 30

secondes pour les ingrédients secs ou durs ou les quantités < 100g. Arrêter immédiatement l'opération quand la vitesse du moteur diminue et/ou de fortes vibrations se font ressentir.

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.

Consulter le guide B – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Nettoyage (C)

Nettoyez le bloc moteur Ⓐ avec un tissu humide seulement. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Si vous effectuez des préparations à base d'aliments colorés (par exemple des carottes), les parties plastiques de votre appareil pourraient être ternies. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant le nettoyage.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie.

Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération



appropriées conformément aux
réglementations locales ou
nationales en vigueur.

Les matériaux et les objets
destinés à être en contact
avec les produits alimentaires
sont conformes aux
prescriptions du règlement
européen 1935/2004.



Español

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

Antes de empezar

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

Atención

-  Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- 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.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de canti-

dades propias en un hogar.

- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- La limpieza del aparato debe realizarse siguiendo las instrucciones de la sección correspondiente.

Descripción

- Ⓐ Cuerpo del motor
- Ⓑ Interruptor
- Ⓒ Pie de la batidora
- Ⓓ Vaso mezclador
- Ⓔ Picador «hc»

Limpie todas las piezas antes de utilizarlo por primera vez; vea el párrafo «Limpieza»

Funcionamiento de la batidora (A)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos.

1. Acople el cuerpo del motor Ⓐ con la pie de la batidora Ⓒ y gire hasta que oiga el clic.
2. Para evitar salpicaduras, primero inserte la batidora en el recipiente y después presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ.

La batidora puede utilizarse en el vaso mezclador Ⓓ al igual que con otros recipientes. Cuando utilice la batidora directamente en un recipiente con el que esté cocinando,

18

retire primero el recipiente del fuego para proteger la batidora del recalentamiento.

Ejemplo de receta: Mayonesa

200–250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de

limón o de vinagre

Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso, póngala en marcha y manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévala despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Ciruelas pasas con vainilla y miel (como relleno o para untar en tortitas):

Introduzca 40 g de ciruelas pasas cortadas por la mitad y 50 g de miel transparente (ambas frías) en el recipiente de la picadora y bata durante 5 segundos. A continuación, añada 10 ml de agua (de vainilla) y vuelva a batir durante 3 segundos.

Como utilizar el accesorio picador (B)

- (a) Parte superior
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picador
- (d) Base antideslizante (no se debe usar como tapa)

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

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. Hay que asegurarse siempre de que la base antideslizante (d) está acoplada al 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) 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. Tiempo de operación máximo de la picadora «hc»: 2 minutos para grandes cantidades o ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes secos o duros o

cantidades < 100 g. Interrumpa inmediatamente el procesamiento si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones.

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.

Consulte la Guía de Procesamiento B para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Limpieza (C)

Limpie el cuerpo del motor (A) únicamente con un paño húmedo. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas.

Existen alimentos que pueden manchar los componentes de plástico de la batidora (por ejemplo, zanahorias). Unte estos componentes con aceite vegetal o de oliva antes de limpiarlos.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.

Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004



Português

Os nossos produtos foram concebidos para cumprir os mais elevados requisitos de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Por favor leia atentamente as instruções na íntegra antes de utilizar o aparelho.

Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- 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.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.

- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- A limpeza do aparelho

deve seguir as instruções na secção relevante.

Descrição

- Ⓐ Peça do motor
- Ⓑ Interruptor Ligar
- Ⓒ Pé da varinha
- Ⓓ Copo misturador
- Ⓔ Acessório Picador «hc»

Limpe todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez – consulte o parágrafo «Limpeza»

Como utilizar a sua varinha (A)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.

1. Encaixe o corpo do motor Ⓐ sobre a haste com a lâmina Ⓒ e gire a haste até travar.
2. Para evitar salpicos, insira primeiro a varinha no recipiente, e só depois prima o botão Ⓑ.

Pode utilizar a varinha no copo misturador Ⓓ, assim como qualquer outro recipiente. Ao misturar directamente na panela enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para proteger a sua varinha contra sobreaquecimento.

Exemplo de receita: Maionese

200-250 ml óleo

1 ovo (gema e clara)

1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo de acordo com a ordem indi-

cada. Introduza a varinha na base do copo, ligue-a e mantenha-a na sua posição até o óleo emulsionar. De seguida, sem desligar, movimente-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem combinada.

Ameixas com baunilha e mel (como recheio ou para barrar panquecas):

Encha a taça picadora com 40 g de ameixas (cortadas ao meio) e 50 g de mel claro (ambos refrigerados) e misture durante 5 segundos, de seguida adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha) e volte a misturar durante 3 segundos.

Como funcionar com o Acessório Picador (B)

- (a) Parte superior do picador
- (b) Lâmina
- (c) Recipiente picador
- (d) Base antiderrapante (não usar como tampa)

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).

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). Certifique-se sempre que a base antiderrapante (d) está encaixada no recipiente
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 Ⓐ na parte superior do picador (a) até encaixar.
5. Pressione o interruptor Ⓑ 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. Tempo de operação máximo para o picador «hc»: 2 minutos para grandes quantidades de ingredientes húmidos, 30 segundos para ingredientes secos ou duros ou quantidades < 100 g. Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.
6. Após a utilização, rode o corpo do motor Ⓐ 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.

Consulte no Guia de processamento B as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Limpeza (C)

Limpe a peça do motor Ⓐ apenas com um pano húmido. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Ao processar alimentos com cor (por ex. cenouras), as peças de plástico do aparelho podem perder a cor. Humedeça estas peças com óleo vegetal antes da limpeza.

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Braun ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



Italiano

I nostri prodotti sono progettati per essere conformi agli standard più elevati in fatto di qualità, funzionalità e design. Speriamo di soddisfare appieno tutte le vostre esigenze con il nuovo dispositivo Braun.

Prima dell'utilizzo

Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni d'uso prima di utilizzare il dispositivo.

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- 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.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Per la pulizia del disposi-

tivo, seguire le istruzioni riportate nella rispettiva sezione.

Descrizione

- Ⓐ Corpo motore
- Ⓑ Tasto acceso velocità
- Ⓒ Gambo frullatore
- Ⓓ Bicchiere graduato
- Ⓔ Tritatutto «hc»

Prima di utilizzare la prima volta, pulire tutte le parti – vedere il paragrafo «Pulizia»

Come utilizzare il frullatore a immersione (A)

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare intingoli, salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktail.

1. Inserire il corpo motore Ⓐ nel gambo frullatore Ⓒ e ruotarlo finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, inserire prima il frullatore a immersione nel recipiente e premere poi l'interruttore Ⓔ.

È possibile utilizzare il frullatore a immersione nel bicchiere graduato Ⓓ, o anche in qualsiasi altro recipiente. In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare prima la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore a immersione dal surriscaldamento.

Esempio di ricetta: Maionese

200–250 ml di olio

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino da tavola di succo di

24

limone o aceto
Sale e pepe q.b.

Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere nell'ordine sopra indicato. Introdurre il frullatore a immersione nel bicchiere fino a toccare il fondo e tenerlo in questa posizione finché l'olio non emulsiona. Poi, senza spegnere il dispositivo, muoverlo su e giù finché la maionese non è ben combinata.

Prugne alla vaniglia e al miele
(come farcitura per pancake o da spalmare):

Inserire 40 g di prugne (tagliate a metà) e 50 g di miele liquido (entrambi raffreddati) all'interno della ciotola tritatutto e mescolare per 5 secondi, poi aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia) e continuare a mescolare per altri 3 secondi.

Come utilizzare gli accessori tritatutto (B)

- (a) Parte superiore
- (b) Lame
- (c) Ciotola tritatutto
- (d) Base anti-scivolo
(non utilizzare come copertura)

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chili (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, nocciole, prugne etc. 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 sempre che la base anti-scivolo (d) sia fissata alla ciotola.
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) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
Massima durata di funzionamento per il tritatutto «hc»: 2 minuti per grandi quantità di ingredienti liquidi, 30 secondi per ingredienti secchi o solidi o quantità < 100g. Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.
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.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione B per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Pulizia (C)

Pulire il corpo motore (A) esclusivamente con un panno umido. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoglie.

Quando si lavorano cibi pigmentati (es. carote), le parti di plastica del dispositivo possono perdere il colore originario. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.



Nederlands

Onze producten zijn ontworpen om te voldoen aan de hoogste normen op het vlak van kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuwe Braun-toestel.

Vóór gebruik

Lees de aanwijzingen aandachtig en volledig voordat u het toestel in gebruik neemt.

Opgelet

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- 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.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke

hoeveelheden.

- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- De reiniging van het toestel moet gebeuren volgens de instructies in het betreffende hoofdstuk.

Beschrijving

- Ⓐ Motordeel
- Ⓑ Aanknop
- Ⓒ Blendervoet
- Ⓓ Mengbeker
- Ⓔ Hakmolen «hc»

Maak alle onderdelen schoon voor u het toestel voor de eerste maal gebruikt – zie alinea «Schoonmaken»

Hoe bedient u de handmixer (A)

De handblender is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motordeel Ⓐ in de mixeras Ⓒ en draai tot het vastklikt.
2. Om spatten te vermijden, steekt u de handmixer eerst in het vat, druk dan pas op de schakelaar Ⓑ.

U kunt de handmixer bedienen in de mengbeker Ⓓ, en ook gewoon in eender welk ander vat. Wanneer direct in de steelpan gemengd wordt tijdens het koken, neemt u de pan eerst van het vuur om uw handmixer te beschermen tegen oververhitting.

Voorbeeld van recept: Mayonaise

200–250 ml olie
1 ei (dooier en eiwit)
1 eetlepel citroensap of azijn
Zout en peper naar smaak
Doe alle ingrediënten in de beker volgens bovenstaande volgorde. Plaats de handmixer op de basis van de beker, schakel hem in en houd hem in deze positie tot de olie emulgeert. Zonder het toestel uit te zetten, beweegt u het langzaam omhoog en omlaag tot de mayonaise goed gebonden is.

Pruimen met vanille-honing (als een vulling voor pannenkoeken of smeersel):

Vul 40 g pruimen (in tweeën gesneden) en 50 g zuivere honing (beide gekoeld) in de hakkom en meng gedurende 5 seconden, voeg dan 10 ml water (vanillesmaak) toe en meng opnieuw gedurende 3 seconden.

De bediening van de hakmolen (B)

- (a) Bovenkant
- (b) Mes
- (c) Hakmolen
- (d) Antislipbodem (mag niet worden gebruikt als deksel)

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, Spaanse pepers (met water), wortels, walnoten, hazelnoten, amandelen, pruimen, etc. 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. Controleer altijd of de antislipbodem (d) is vastgemaakt aan de kom.
2. Doe de ingrediënten in de hakmolen.
3. Plaats de bovenkant (a) op de hakmolen.
4. Schuif het motorgedeelte (A) in het bovenkant (a) tot deze vastklikt.
5. Druk op schakelaar (B) om de hakmolen aan te zetten. Houdt tijdens het snijden het motorhuis met de ene hand vast en de hakmolen met de andere.
Maximale werkingstijd voor de «hc» hakmolen: 2 minuten voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten of hoeveelheden < 100 g. Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.
6. Draai na gebruik het motorgedeelte (A) 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.

Raadpleeg Bereidingsgids B voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Reiniging (C)

Reinig het motordeel (A) enkel met een vochtige doek. Alle andere delen kunnen gereinigd worden in het afwaswater.

Wanneer gekleurd voedsel verwerkt wordt (bijv. wortels), kunnen de plastic onderdelen van het toestel hun kleur verliezen. Wrijf deze onderdelen in met plantaardige olie voor de reiniging.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.



De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.



Dansk

Vore produkter er udviklet efter de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber du vil nyde dit nye Braun apparat.

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Forsigtig

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Var forsigtig når du hantlerer de vassa knivarna, når du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- 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.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.

- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strøm-kabel.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Apparaten bör rengöras i enlighet med anvisningarna i det relevanta avsnittet.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ Tænd-knap
- Ⓒ Blenderskaft
- Ⓓ Blandebeholder
- Ⓔ Hakker «hc»

Rengør alle dele, før de bruges første gang – se afsnittet «Rengøring»

Sådan betjenes din håndblender (A)

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

1. Indsæt motordelen Ⓐ i blender-skaftet Ⓒ og drej til det låser.
2. For at undgå stænk indsættes håndblenderen først i beholderen, og herefter tændes på kontakten Ⓑ.

Du kan benytte håndblenderen i blandebeholderen Ⓓ, og blot samt i enhver anden beholder. Ved blending direkte i pande under madlavning, tages panden af komfuret for at undgå overophedning af håndblenderen.

Opskriftseksempel: Mayonnaise

200–250 ml olie

1 æg (blomme og hvide)

1 tsk. citronsaft eller eddike

Salt og peber efter behov

Anbring alle ingredienserne i beholderen ovennævnte rækkefølge. Indfør håndblenderen til beholderens bund, tænd den og hold den i denne position indtil olien emulgerer. Herefter bevæges den langsomt op og ned uden at slukke den indtil mayonnaisen er helt blandet.

30

Vanille-honning-svesker
(som et pandekagefyld eller pålæg):
Fyld 40 g svesker (skåret i halve) og 50 g klar honning (begge afkølede) i skålen og bland i 5 sekunder, tilsæt herefter 10 ml vand (vanillesmag) og gentag blanding i 3 sekunder.

Brug af hakketilbehør (B)

- (a) Overdel
- (b) Knivindsats
- (c) Hakkeskål
- (d) Anti-slip-bund
(skal ikke bruges som låg)

Hakkeren er særdeles velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, chili (med vand), gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, svesker etc.

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

Før du begynder at hakke ...

- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker (se vejledning)
- fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne
- fjern ben, sener og brusk 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-slipbunden (d) er fastgjort til kanden.
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) for at starte hakkeren. Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder. Maksimal køretid for «hc» hakkeren: 2 minutter for store mængder våde ingredienser, 30 sekunder for tørre eller hårde ingredienser og mængder < 100 g. Hold op med at tilberede, når motorens omdrejningstal falder, og/eller der opstår kraftige vibrationer.
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.

Der henvises til tilberedningsguide B for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Rengøring (C)

Rengør kun motordelen (A) med enklud. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskine. Efter behandling af meget saltede fødevarer bør kniven skylles med det samme.

Ved behandling af stærkt farvede madvarer (f.eks. gulerødder), kan plastdelene i apparatet blive misfarvet. Aftør disse dele med vegetabilsk olie inden rengøring.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid. Bortskaffelse kan ske på Braun Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.



Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.



Norsk

Våre produkter er utformet for å imøtekomme de høyeste standarder for kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du vår glede av ditt nye Braun-apparat.

Før ibrugtagning

Vennligst les disse instruksjonene nøye og i sin helhet før du begynner å bruke apparatet.

Forsiktig

-  Skjærebladene er svært skarpe! Hånder skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengøring.
- 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.
- Barn skal ikke leke med apparatet.

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Rengjøring af apparatet skal følge instruksjonen i det relevante afsnit.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På-knapp
- Ⓒ Blandestav
- Ⓓ Miksebolle
- Ⓔ Hakketilbehør «hc»

**Vennligst rengjør alle deler før
førstegangs bruk – se avsnitt
«Rengjøring»**

Drift av håndmikseren (A)

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og babyamat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker.

1. Sett motordelen Ⓐ inn i mikser-skaftet Ⓒ, og dreid det til det låses på plass.
2. Sett håndmikseren ned i bollen først for å unngå sprut, og trykk deretter på bryteren Ⓔ.

Du kan kjøre håndmikseren i blande bolle D så vel som i andre boller. Når du mikser direkte i kjelen, skal du først fjerne kjelen fra platen for å beskytte håndmikseren mot overoppvarming.

Oppskriftseksempel: Majones

200-250 ml olje
1 egg (plomme og eggehvite)
1 ss sitronsaft eller eddik
Salt og pepper etter smak
Legg alle ingrediensene i bollen i den rekkefølgen som er nevnt ovenfor. Sett håndmikseren ned i bunnen av bollen, slå den på og hold den i denne stillingen til oljen tykner. Beveg den deretter langsomt opp og ned uten å slå den av, til majone-sen er godt blandet.

Svisker med vanilje og honning
(som pannekakefyll eller pålegg):
Legg 40 g svisker (delt i to) og 50 g klar honning (begge ingredienser skal være avkjølt) i skjærebollen og bland i 5 sekunder. Tilsett 10 ml vann (tilsmakt med vanilje) og bland videre i 3 sekunder.

Hvordan du bruker haketilbehøret (B)

- (a) Øvre del
- (b) Kniv
- (c) Hakkebolle
- (d) Antiskli-basis
(skal ikke brukes som lokk)

Haketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, paprika (med væske), gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svisker etc.
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 brusk fra kjøtt.

Hakking

1. Advarsel: Ta forsiktig av plastdek-selet fra kniven (b). Knivbladene er meget skarpe! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på senterpinnen i hakkebollen (c). Trykk ned knivinnsettsen og vri 90° for å låse den. Påse alltid at antiskli-basisen (d) er festet til bollen.

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) for å starte hakketilbe-høret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
Maksimum driftstid «hc» hakke: 2 minutter for større mengder av våte ingredienser, 30 sekunder for tørre eller harde ingredienser eller mengder < 100 g. Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.
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.

Se Behandlingsmanual B for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

Rengjøring (C)

Motordelen skal kun (A) rengjøres med en fuktig klut. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Ved behandling av sterkt farget mat (f.eks. gulerøtter), kan apparatets plastdeler misfarges. Gni disse delene inn med vegetabilsk olje før rengjøring.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden.

Det kan avhendes på et Braun servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/elektroniske apparater.



Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.



Svenska

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

Före användning

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

Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Opptre varsomt när de skarpe knivbladene hånteres, bollen tömmes eller ved rengjøring.
- 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.

- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengjøring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengjøringen av apparatet bør foretas i tråd med

instruksjonene i det relevante avsnittet.

Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) Startknapp
- (C) Mixerskaft
- (D) Mixbägare
- (E) Hacktillsats «hc»

Rengör alle delar innan den første anvendningen – se kapitlet «Rengöring»

Hur du använder din handmixer (A)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

1. Sätt motordelen (A) på mixerstaven (C) och vrid den tills den hakar i med en klickning.
2. Placera handmixern först i behållaren och tryck sedan på knappen (B) för att undvika att det sprutar.

Du kan använda handmixern med mixbägaren D, men även i en annan valfri behållare. Om du använder mixern direkt i en såskastrull under kokning ska du först ta bort kastrullen från spisen för att skydda handmixern mot överhettning.

Receptexempel: Majonnäs

200–250 ml olja
1 ägg (gula och vita)
1 msk. Citronsaft eller vinäger,
salt och peppar för smaksättning.
Tillsätt alla ingredienser i bägaren i
36

den ordning som anges i receptet ovan. Placera handmixern i bägaren och se till att dess nedre del nuddar botten. Slå på den, och håll den i detta läge tills oljan emulgerar. För sedan mixern, utan att stänga av den, långsamt uppåt och nedåt tills majonnäsen har önskad konsistens.

Vanilj-/honungsplommon (som pannkaksfyllning eller pålägg):

Fyll hackningsskålen med 40 g plommon (delade på hälften) och 50 g klar honung (båda kyllda) och rör om i 5 sekunder, tillsatt 10 ml vatten (med vaniljsmak) och fortsätt att röra om ca 3 sekunder.

Så använder du hacktillsatsen (B)

- (a) Övre del
- (b) Kniv
- (c) Hackkär!
- (e) Halkskyddsunderlägg
(får inte användas som lock)

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

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 vasst! Hantera det alltid i övre plastdelen. Placera kniven på centrumsappen mitt i kärlet (c). Tryck ner det och vrid om ett kvarts varv för att låsa det på plats. Se alltid till att halkskyddsunderlägget (d) är fäst vid skålen.

2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
3. Placera övre delen (a) på kärlet.
4. Montera motordelen Ⓐ på övre delen (a) så att det snäpper fast.
5. Tryck på knapp Ⓑ för att starta hacktillsatsen. När hacktillsatsen är igång håll motordelen med en hand och hacktillsatsen i den andra.
Maximal användningstid för «hc»-hackaren: 2 minuter för stora mängder av våta ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser eller mängder < 100 g. Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller starka vibrationer uppstår.
6. När du är klar, vrid motordelen Ⓐ för att lossa den från övre delen.
7. Lyft bort övre delen.
8. Ta försiktigt bort kniven. Häll sedan ur den finhackade maten från kärlet.

Se bearbetningsguide B för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

Rengöring (C)

Rengör motordelen Ⓐ endast med en fuktig trasa. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

När du bearbetar mat med färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas.

Torka av dessa delar med matolja innan du diskar dem.

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

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



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.



Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laatu-, toiminta- ja suunnittelustandardit. Toivomme, että nautit uudesta Braun-laitteestasi.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolella ja täysin ennen laitteen käyttöä.

Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdisttaessasi tuotetta.
- 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.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohdoton.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastointia.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Laitetta puhdistettaessa on noudatettava asianmukaisen luvun ohjeita.

Kuvaus

- Ⓐ Moottoriosia
- Ⓑ Käynnistyskytkin
- Ⓒ Sekoitinvarsi
- Ⓓ Sekoituslasi
- Ⓔ Teholeikkuri «hc»

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa
– katso kohta «Puhdistus»

Sauvasekoittimen käyttö (A)

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

1. Kiinnitä moottoriosia Ⓐ sekoittimen akseliin C ja kierrä sitä, kunnes se lukittuu.
2. Jotta välttyt roiskeilta, laita sauvasekoitin astiaan ennen kytkimen Ⓑ painamista.

Voit käyttää sauvasekoitinta sekoituslasissa D ja ja muut astiat. Kun sekoitat suoraan kasarissa ruokaa laittaessasi, ota kasari ensin pois liedeltä suojataksesi sauvasekoittimen ylikuumentumiselta.

Esimerkkiresepti: Majoneesi

200–250 ml öljyä

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sitruunamehua tai etikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita ainekset sekoituslasiin yllä kuvatun mukaisesti. Kiinnitä sauvasekoitin sekoituslasin pohjaan, kytke se päälle ja pidä se tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Pidä laite päällä ja liikuta sitä hitaasti ylös ja alas, kunnes majoneesi on sekoitunut hyvin.

Vaniljahunajaluumut (pannukakun täytteeksi tai levitteeksi):

Laita 40 g luumuja (halkaistuja) ja 50 g kirkasta hunajaa (molemmat jäädytettyinä) pilkontakulhoon ja sekoita 5 sekuntia. Lisää sitten 10 ml vettä (vaniljan makuista) ja sekoita vielä 3 sekuntia.

Teholeikkurin käyttö (B)

- (a) Yläosa
- (b) Terä
- (c) Kulho
- (d) Luistonestoalusta
(ei saa käyttää kantena)

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, chilin (veden kanssa), porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen. Tärkeää: Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

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° niini, että terä lukittuu. Varmista aina, että

- luistonestoalusta (d) on kiinni kulhossa.
2. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
 3. Laita yläosa (a) paikalleen kulhon päälle.
 4. Kiinnitä moottoriosia  teholeikkurin yläosaan (a) kunnes se lukittuu paikalleen.
 5. Paina kytkintä  käynnistääksesi teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta toisella kädellä.
«hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 2 minuuttia suurella määrällä kosteita aineksia, 30 sekuntia kuivilla tai kovilla aineksilla tai määrällä < 100 g. Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa täristä voimakkaasti.
 6. Käytön jälkeen käännä moottoriosaa  irrottaaksesi sen yläosasta.
 7. Irrota teholeikkurin yläosa.
 8. Irrota terä varovasti. Poista hienonnettu ruoka kulhosta.

Lue käsittelyoppaasta B maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Puhdistaminen (C)

Puhdista moottoriosia  käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa. Kaikki muut osat voidaan pestä pesukoneessa.

Kun käsittelet värikkäitä ruoka-aineksia (kuten porkkanaita), laitteen muoviosien väri saattaa muuttua. Pyyhi tällaiset osat vihannesöljyllä ennen puhdistusta.
Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

40

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöään lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



Polski

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

Przed użyciem

Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania misy i czyszczenia.
- 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 rozumiały związanych z tym zagrożeń.

- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierv wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez

osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Urządzenie należy czyścić zgodnie z instrukcją podaną w odpowiednim rozdziale.

Budowa urządzenia

- Ⓐ Blok silnika
- Ⓑ Włącznik
- Ⓒ Końcówka rozdrabniająca
- Ⓓ Pojemnik do miksowania
- Ⓔ Rozdrabniacz «hc»

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić jego wszystkie elementy składowe – patrz paragraf «Czyszczenie»

42

Obsługa miksera (A)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych.

1. Obudowę z nasadką miksującą Ⓒ połączyć z blokiem silnika Ⓐ i dokręcić aż do zablokowania.
2. Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrabniania i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając przełącznik Ⓑ.

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

Przykładowy przepis: Majonez

200–250 ml oleju

1 jajko (żółtko i białko)

1 soku cytrynowego lub winogre

Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika a następnie włączyć. Przytrzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Wanilia, miód i śliwki suszone (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

Włóż do miski blendera 40 g śliwek suszonych (przeciętych na pół) i

50 g miodu (oba produkty muszą być schłodzone) i mieszaj je przez 5 sekund, a następnie dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym) i mieszaj jeszcze przez 3 sekundy.

Obsługa rozdrabniacza (B)

- (a) Górna część rozdrabniacza
- (b) Nóż
- (c) Naczynie rozdrabniacza
- (d) Antypoślizgowa podstawa (nie używać jako pokrywki)

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

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

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...

- wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew (patrz tabela)
- usunąć łodygi ziół i wytuskać 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. Należy dopilnować, aby podstawa antypoślizgowa (d) zawsze była zamocowana do miski.

2. Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
3. Założyć górną część (a) na naczynie rozdrabniacza.
4. Na górną część rozdrabniacza (a) nałożyć blok silnika (a) i nacisnąć aż się zablokuje.
5. Nacisnąć wyłącznik (b), aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza.

Maksymalny czas pracy końcówki do siekania «hc»: 2 minuty dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych i twardych składników lub masy < 100g. Zakończ obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika, lub gdy pojawią się silne vibracje.

6. Po użyciu, przekręcić blok silnika (a) aby zdjąć go z górnej części rozdrabniacza.
7. Następnie zdjąć górną część rozdrabniacza.
8. Ostrożnie wyjąć nóż. Wyjąć rozdrobnioną żywność z naczynia.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki B.

Czyszczenie (C)

Wyczyścić blok silnika (a) wilgotną ściereczką. Pozostałe części można myć w zmywarce.

Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwi) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem

prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.



Český

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

Před použitím

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

Upozornění

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.

- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Přístroj by se měl čistit

podle pokynů v příslušné části.

Popis přístroje

- Ⓐ Motorový díl
- Ⓑ Spínač pro zapínání
- Ⓒ Tyčový mixovací nástavec
- Ⓓ Mixovací nádoba
- Ⓔ Řezací strojek «hc»

Před prvním použitím očistěte všechny části – viz odstavec «Čištění»

Jak používat ponorný mixér (A)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.

1. Vložte motorový díl Ⓐ do nástavce mixéru Ⓒ a otočte jím, až se zaaretuje.
2. Aby pokrm nevystříkoval, vložte ponorný mixér do nádoby a teprve potom stiskněte spínač Ⓑ.

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

Příklad receptu: majonéza

200–250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžice citrónové šťávy
nebo octa

46

Sůl a pepř podle chuti
Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do pracovní nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby, zapněte jej a podržte ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Vanilkovo-medové švestky (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):

Naplňte do nádoby sekáče 40 g sušených švestek (rozpuštěných) a 50 g čirého medu (obojí mražené) a 5 sekund mixujte, poté přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou) a pokračujte v mixování 3 sekundy.

Použití nástavce s řezacím strojkem (B)

- a) Horní část
- b) Nůž
- c) Pracovní nádoba řezacího strojeku
- d) Protiskluzová základna (nepoužívat jako víko)

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, chili papriček (s vodou), karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí, sušených švestek atd.

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

Před použitím řezacího strojeku ...
— rozkrájejte maso, sýr, cibuli,

- cesnek, karotku, chili papricky (viz tabulka)
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
 - z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (c). Zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zaaretuje. Vždy se ujistěte, že je protiskluzová základna (d) připevněná k nádobě.
 2. Do pracovní nádobky vložte potraviny.
 3. Nasadte horní část (a) na pracovní nádobku řezacího strojek.
 4. Nasuňte motorovou jednotku (A) do horní části (a), až se zaaretuje.
 5. Stiskněte spínač (E), abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojek druhou rukou.
Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 2 minuty pro velká množství mokrých přísad, 30 sekund pro suché nebo tvrdé přísady nebo množství < 100g. Ihned zastavte zpracovávání, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.
 6. Po použití otočte motorovou jednotku (A), abyste ji mohli sejmout z horní části.
 7. Pak sejměte horní část.
 8. Opatrně vyjměte nůž. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky.

Viz průvodce zpracováním B ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Čištění (C)

Motorový díl (A) čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Všechny ostatní díly můžete mýt v myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojek zabarvit. Potřete je před tím, než je budete mýt, rostlinným jedlým olejem.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 70 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.



Slovenský

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

Prajeme Vám veľa potešení pri používaní nového prístroja značky Braun.

Pred použitím prístroja

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

Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vysypaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne 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.

- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.

- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Čistenie spotrebiča by malo postupovať podľa pokynov v príslušnej časti.

Popis prístroja

- Ⓐ Motorový diel
- Ⓑ Spínač
- Ⓒ Tyčový mixovací nadstavec
- Ⓓ Mixovacia nádoba
- Ⓔ Sekací mixér «hc»

Pred prvým použitím všetky diely očistite – pozri kapitolu «Čistenie»

Ako používať ponorný mixér (A)

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov alebo mliečnych koktailov.

1. Vložte motorový diel Ⓐ do mixovacieho nástavca Ⓒ a otočte ním, až sa zaaretuje.
2. Aby pokrm nevystrekoval, vložte najskôr ponorný mixér do nádoby a až potom stlačte spínač Ⓑ.

Ponorný mixér môžete používať spolu s mixovacou nádobkou Ⓓ, ale i v akejkoľvek inej nádobke. Ak budete chcieť mixovať priamo v hrnci, v ktorom práve varíte, zložte ho najprv zo sporáku, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Príklad receptu: majonéza

200–250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu

Soľ a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte vo vyššie uvedenom poradí do pracovnej nádoby. Mixér ponorte až na dno nádoby, zapnite ho a podržte vo zvislej polohe, kým olej nevytvorí emulziu. Potom, bez toho, aby ste ho vypli, pohybujte ním pomaly hore a dole tak dlho, kým majonéza nie je hotová.

Vanilkovo-medové sušené slivky (ako plnka alebo nátierka do palacínok):

Naplňte 40 g sušených sliviek (rozrezaných na polovice) a 50 g priehľadného medu (obidve položky chladené) do nádoby na jemné posekanie a 5 sekúnd mixujte, potom pridajte 10 ml vody (s vanilkovou príchuťou) a pokračujte v mixovaní ďalšie 3 sekundy.

Ako používať prídavný sekáč (B)

- (a) Hornú časť
- (b) Nôž
- (c) Nádoba na sekanie
- (d) Protišmykový podstavec (nemôže sa používať ako veko)

Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, bylín, cesnaku, chili papričiek (s vodou), mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí, sušených sliviek atď.
POZOR: V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním ...

- pokrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku (viď tabuľku)

- z bylínok odstráňte silné stebľa, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šlachy a chrupavky.

Sekanie

1. Upozornenie: Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža (b). Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadíte na os v pracovnej nádobke (c). Stlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, kým nezapadne. Vždy sa uistite, že protišmykový podstavec (d) je upevnený k miske.
2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
3. Nasadíte hornú časť (a) na nádobu na sekanie.
4. Nasuňte motorovú jednotku (A) do hornej časti, až sa zaistí.
5. Stlačte spínač (B), čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte motorovú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou. Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 2 minúty v prípade veľkého množstva ingrediencií s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých alebo tvrdých ingrediencií, prípadne množstiev < 100 g. Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.
6. Po použití otočte motorovú jednotku (A) a demon-tujte hornú časť.
7. Potom demontujte hornú časť.
8. Opatrne vyberte nôž. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu B.

Čistenie (C)

Motorový diel (A) čistíte len navlhčenou handričkou. Všetky ostatné diely môžete umývať v myčke riadu.

Pri spracovávaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. mrkva), sa môžu umelohmotné časti prístroja zafarbiť. Potrite ho pred tým, než ho budete umývať, rastlinným jedlým olejom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 70 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.



Magyar

Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionális és formatervezői elvárások figyelembevételével terveztük. Reméljük, örömet leli majd új Braun készülékében!

Használat előtt

Kérjük, hogy a használat megkezdése előtt olvassa végig figyelmesen a használati útmutatót!

Figyelmeztetés

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi 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.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel.

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- A készülék tisztítása az idevonatkozó instrukciók szerint történjen.

A készülék alkatrészei

- Ⓐ Motor
- Ⓑ Kapcsológomb
- Ⓒ Mixelőrúd
- Ⓓ Keverőpohár
- Ⓔ Aprító «hc»

Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék alkatrészeit – lásd a «tisztítás» fejezetben.

A botmixer használata (A)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

1. Illessze az Ⓐ jelű motor-részt a Ⓒ jelű mixerrúdra, majd forgassa el, amíg az hallhatóan be nem kattán.
2. A kifröccsenés elkerülése érdekében először helyezze a mixelőrudat a feldolgozandó ételbe, és csak ezután nyomja meg a bekapcsoló gombot! Ⓓ.

A botmixerhez használhatja a keverőpoharat, Ⓓ, de más egyéb tálat is. Közvetlenül a főzőedényben történő használatkor először mindig vegye le az edényt a tűzhelyről, hogy a botmixer ne melegedjen fel!

Recept (példa): Majonéz

200–250 ml étolaj
1 tojás (sárgája és fehérje)
1 evőkanál citromlé vagy ecet
Ízlés szerint só és bors
A hozzávalókat, a fenti sorrendben helyezze a keverőpohárba! Merítse bele, és indítsa el a botmixert, majd egyenesen tartva működtesse mindaddig, amíg az olaj elkeveredik.

52

Ezt követően apró mozdulatokkal mozgassa föl-le a botmixert mindaddig, amíg a majonéz teljesen kikeveredik.

Vaníliás-meggyes aszalt szilva (palacsinta tölteléknek vagy kenhető krémként):

Tegye 4 dkg aszalt szilvát (félbevágva) és 5 dkg áttetsző mézet (mindkettőt lehűtve) a turmixgép kancsójába és keverje azokat 5 másodpercen keresztül, majd adjon hozzá 10 ml (vaníliaillatú) vizet és folytassa a keverést 3 másodpercen keresztül.

Hogyan használjuk az aprítót (B)

- (a) Felső elem
- (b) Kés
- (c) Aprító edény
- (d) Csúszásgátló talp (fedőként nemhasználható)

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

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 kések-ről (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. Minden esetben ügyeljen arra, hogy a csúszásgátló talp (d) a táltra legyen rögzítve.
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  gombot az indításhoz. Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt. A „hc” jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 2 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény, vagy 100 g-nál kisebb mennyiségű hozzávaló esetén. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.
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.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a B. Elkészítési útmutatóban.

Tisztítás (C)

A motorrészt kizárólag nedves ruhával törölje át! A többi tartozék mosogatógépben is tisztítható.

Színes ételek feldolgozásánál (pl. sárgarépa) előfordulhat, hogy a készülék műanyag alkatrészei elszíneződnek. Vízrel történő tisztítás előtt, törölje át azokat kevés növényi olajjal!

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervízközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak



Hrvatski

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

Prije uporabe

Prije korištenja ovog proizvoda molimo pomno i u cijelosti pročitajte upute za korištenje.

Pažnja

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, pražnjenju posude i čišćenja.
- 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.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.

- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Čišćenje aparata treba obaviti u skladu s uputama iz odgovarajućeg poglavlja.

Opis

- Ⓐ Motorni dio
- Ⓑ Prekidač za uključivanje
- Ⓒ Osovina štapnog miksera
- Ⓓ Mjerna posuda
- Ⓔ Nastavak za usitnjavanje «hc»

Molimo očistite sve dijelove prije prve uporabe – vidjeti stavak «Čišćenje»

Rad štapnim mikserom (A)

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

1. Uložite motorni dio Ⓐ u osovina miksera Ⓒ i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Kako ne bi prskalo, prvo umetnite mikser u posudu, a zatim pritisnite prekidač Ⓑ.

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

Primjeri recepata: Majoneza

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, uključite i držite u tom položaju dok ulje ne emulgira.

Potom ga lagano pomičite gore – dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Suhe šljive s vanilijom i medom (kao nadjev ili namaz za palačinke):

Napunite bokal sa 40 g suhih šljiva (prepolovljene) i 50 g meda (oboje rashlađeno) i miješajte ih 5 sekundi. Dodajte 10 ml vode (sa ukusom vanilije) i nastavite postupak miješanja za još 3 sekundi.

Rad nastavkom za usitnjavanje (B)

- (a) Gornji dio zdjele
- (b) Noževi
- (c) Zdjela za usitnjavanje
- (d) Protuklizna podloga (ne koristiti kao poklopac)

Nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

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

Prije usitnjavanja ...

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

Sjekanje

1. 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 budite sigurni da je protuklizna podloga (d) pričvršćena na posudu.
2. Stavite namirnice u zdjelu.
 3. Postavite gornji dio zdjele (a) na zdjelu za usitnjavanje.
 4. Umetnite motorni dio **A** u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
 5. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje **B**. Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje. Maksimalno vrijeme rada sjeckalice «hc»: 2 minute za veće količine mokrih sastojaka, 30 sekundi za suhe ili tvrde sastojke u količini od < 100 g. Kada se brzina rada motora smanji i/ili dođe do jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.
 6. Nakon upotrebe, okrenite motorni dio **A** i odvojite ga od gornjeg dijela zdjele.
 7. Zatim odvojite i gornji dio zdjele.
 8. Pažljivo izvadite noževe. Izvadite usitnjenu hranu iz zdjele za usitnjavanje.

Pogledajte Vodič za obradu hrane B kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

Čišćenje (C)

Motorni dio **A** čistite samo vlažnom krpom. Svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici suda.

56

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

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.



Slovenski

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

Pred uporabo

Prosimo, da pred uporabo natančno in v celoti preberete navodila za uporabo.

Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- 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.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Čiščenje aparata je treba

izvajati v skladu z navodili
v ustreznem poglavju.

Opis

- Ⓐ Enota z motorjem
- Ⓑ Stikalo za vklop
- Ⓒ Nastavek za mešanje
- Ⓓ Mešalna posoda
- Ⓔ Sekljalnik «hc»

**Prosimo, da pred prvo uporabo
očistite vse sestavne dele – več
informacij v poglavju «Čiščenje»**

Uporaba paličnega mešalnika (A)

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov.

1. Osnovno enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓒ in jo zavrtite, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik najprej vstavite v posodo, šele nato pritisnite na stikalo za vklop/izklop Ⓑ, sicer se lahko poškropite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v priloženi mešalni posodi ali kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik preveč ne segreje.

Primer recepta: Majoneza

200–250 ml olja

1 jajce (rumenjaki in beljaki)

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

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem

58

redu. Palični mešalnik postavite na dno mešalne posode in ga vključite. V tem položaju ga držite, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Suhe slive z vanilijo in medom
(kot nadev ali namaz za palačinke):
40 g suhih sliv (prerezanih na pol)
in 50 g medu (oboje ohlajeno) dajte v posodo sekljalnika in mešajte 5 sekund, nato dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje) ter mešajte še 3 sekunde.

Uporaba sekljalnika (B)

- (a) Zgornji del
- (b) Rezilo
- (c) Posoda sekljalnika
- (d) Protizdrsna podloga
(ne uporabite kot pokrov)

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

OPOZORILO Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatnega oreščka ter kavnih ali žitnih zrn. 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. Zagotovite, da je protizdrsna podloga (d) vedno nameščena na posodo.

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 Ⓐ, tako da se zaskoči.
5. Sekljalniki vključite s pritiskom na tipko Ⓑ. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika. Največji dovoljeni čas delovanja za sekljalnik «hc»: 2 min za večje količine mokrih sestavin, 30 s za suhe ali trde sestavine oz. količine < 100g. Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte pripravljati živila.
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.

V Navodilih za pripravo B najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporoč

Čiščenje (C)

Enoto z motorjem Ⓐ lahko čistite samo z vlažno krpo. 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 čiščenjem obrišite s krpo, na katero ste nanесли malo rastlinskega olja.

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavržite med gospodinske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živilom, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.



Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımı en yüksek standartlara ulaşılabilir düzeyde tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umuyoruz.

Cihazı Kullanmadan Önce

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

Dikkat

-  Bıçaklar çok keskin-
dir! Yaralanmalara
karşı, lütfen bıçakları çok
dikkatli bir şekilde kul-
lanın.
- Keskin kesme bıçakları
takılıp çıkartılırken, kap
boşaltılırken ve temizlik
sırasında dikkat edilmeli-
dir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli
biçimde kullanımına ilişkin
denetime veya bilgilendir-
meye tabi tutulmuş olan ve
mevcut risklerin farkında
olan fiziksel, duyuşsal veya
zihinsel yetileri düşük ya
da tecrübesi ve bilgisi
olmayan kişiler tarafın-
dan kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynama-
malıdır.

- Bu cihaz çocuklar tarafın-
dan kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç
kablosundan uzak tutul-
malıdır.
- Başında bulunmadığınız
zamanlarda ve monte
etme, sökme, temizleme
veya saklama işlemlerin-
den önce mutlaka cihazın
fişini prizden çekin veya
cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa,
riski önlemek için üretici,
servis yetkilisi veya benzer
ehliyeteye sahip kişiler tara-
fından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan
önce, şebeke ceryan
geriliminin, cihazın altında
yazılı olan voltaj ile uygun-
luğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde
kullanılmak için ve normal
şartlarda evde kullanılan
miktarların işlenmesi için
tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir par-
çasını mikrodalga fırında
kullanmayın.
- Cihazın temizliği ilgili
bölümde verilen talimat-
lara uyularak yapılmalıdır.

Tanımlamalar

- A Motor bölümü
- B Açma düğmesi
- C Blender şaftı
- D Kase
- E Doğrayıcı «hc»

İlk kullanımdan önce lütfen tüm parçaları temizleyin; «Temizleme» başlıklı paragrafa bakın.

El blenderini çalıştırma (A)

El blenderi; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakeleri karıştırmak için idealdir.

1. Motor parçasını A blender şaftına C sokun ve kilitleninceye kadar döndürün.
2. Sıçramayı önlemek için, blenderi kaba yerleştirdikten sonra çalıştırma düğmesine B, basınız.

El blenderinizi kendi kase D yanısıra başka kaplarda da kullanabilirsiniz. El blenderini, yemek pişirme sırasında, doğrudan kabin içinde kullanmak istediğinizde, blenderin fazla ısınmasını önlemek için, önce kabı ocaktan kaldırınız.

Yemek tarifi: Mayonez

200–250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz.

El blenderinizi işlem kabının içine yerleştirdikten sonra çalıştırınız ve yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez

güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderi-nizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Vanilyalı Ballı Erik Kuru (krep içine veya üzerine sürmek üzere):
Doğrama haznesine 40 gram kuru erik (ikiye bölünmüş) ve 50 gram süzme bal (her ikisi de soğutulmuş) koyarak 5 saniye karıştırın. Ardından 10 ml vanilya ile tatlandırılmış su ekleyin ve 3 saniye daha karıştırın.

Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracakınız (B)

- (a) Üst bölüm
- (b) Bıçak
- (c) Doğrayıcı kasesi
- (d) Kaymaz taban
(kapak olarak kullanılmaz)

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

Doğrama işlemi

1. Uyarı: Plastik kılıfı (b) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir!

Bıçağı daima üst plastik bölümden tutunuz. Bıçağı doğruyıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c). Kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp 90° döndürünüz. Her zaman kaymaz kapağın (d) kaseye takıldığından emin olun.

- Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.
- Üst bölümü (a) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
- Motor bölümünü ① üst bölümün içine kilitlemeye kadar yerleştiriniz.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için ② düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
«hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 2 dakika, kuru veya sert malzemeler ya da 100g altındaki miktarlar için 30 saniye. Motor hızı düştüğünde ve / veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.
- Kullandıktan sonra motor bölümünü ③ döndürerek üst bölümden ayırınız.
- Daha sonra üst bölümü çıkarınız.
- Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu B'ye başvurun.

Temizleme (C)

Motor kısmını ④ temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Diğer

tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Havuç gibi renk bırakan yiyecekleri doğrarken, cihazın plastik kısımlarının renkleri solabilir. Temizlemeden önce bu kısımları zeytinyağı ile siliniz.

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir. Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



Română (MD)

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

Înainte de utilizare

Vă rugăm citiți cu atenție fii în totalitate instrucțiunile înainte de folosire.

Atenție

-  Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mânuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- 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.

- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.

- **Curățarea aparatului ar trebui să respecte instrucțiunile din secțiunea relevantă.**

Descriere

- Ⓐ Bloc motor
- Ⓑ Comutator pornit
- Ⓒ Axul blenderului
- Ⓓ Vas cilindric
- Ⓔ Cuțit «hc»

Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare – a se vedea paragraful «Curățare»

Instrucțiuni de utilizare (A)

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci și calde, a supelor, a maionezei și a mâncării pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a shake-urilor cu lapte.

1. Introduceți motorul Ⓐ în piciorul mixerului Ⓒ și rotiți-l până când se blochează.
2. Pentru a evita stropirea introduceți aparatul în vas fli abia apoi apăsați butonul Ⓑ.

Puteți folosi blender-ul în vasul cilindric sau în orice alt fel de vas. Când amestecați direct în vasul în care gătiți, mai întâi îndepărtați vasul de pe aragaz pentru a proteja aparatul de supraîncălzire.

Exemple de rețete: Maioneză

200–250 ml ulei

1 ou (gălbenuși fli albui)

1 linguriță suc de lămâie sau oțet sare fli piper după gust

64

Adăugați toate ingredientele în paharul gradat, în ordinea de mai sus. Introduceți piciorul pasator în până la baza vasului, porniți aparatul țineți apăsat comutatorul în poziția pornit până la emulsionarea uleiului. Apoi, fără să opriți motorul, efectuați mișcări repetate sus-jos până când maioneza este bine omogenizată.

Prune cu vanilie și miere (pentru a umple sau a unge clătitele):

Puneți 40 g de prune (taiată în jumătăți) și 50 g de miere clară (amândouă răcite) într-un aparat de tocat și mixați-le timp de 5 secunde, adăugați apoi 10 ml apă (cu gust de vanilie) și continuați mixarea pentru 3 secunde.

Cum funcționează accesoriile pentru dispozitivul de tăiat (B)

- (a) Mecanism pentru tăiat
- (b) Cuțit
- (c) Vas pentru tăiat
- (d) Bază anti-alunecare (nu se va folosi drept capac)

Dispozitivul pentru tăiat este perfect potrivit pentru a tăia în bucățele carne, branză, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, prune, migdale etc.

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 baza anti-alunecare (d) este atașată la vas.
2. Puneți produsele în vasul pentru tăiat.
3. Puneți suportul pentru cuțit (a) în vas.
4. Introduceți unitatea motorizată ④ în mecanismul pentru tăiat (a) și apăsați până se blochează.
5. Apăsați comutatorul ⑤ pentru a porni tăietorul. În timpul procesării țineți unitatea motorizată cu o mână și vasul pentru tăiat cu cealaltă mână. Timp maxim de funcționare pentru tocător «hc»: 2 minute pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari sau pentru cantități < 100 g. Opiți imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.
6. După întrebuințare, 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.

Consultați Ghidul de preparare B pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Curățarea (C)

Curățați blocul motor doar cu o cârpă moale. Toate celelalte părți pot fi spălate în mașina de spălat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care pătează (de ex. morcovii) recipientele din plastic se pot decolora. ftergeți aceste părți cu ulei de gătit, înainte de a le curăța cu detergent.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 70 dB(A).

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.



Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδίασης. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

Πριν από τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- 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.

- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδι-

αστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.

- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Για τον καθαρισμό της συσκευής θα πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες στη σχετική ενότητα.

Περιγραφή

- Ⓐ Εξάρτημα μοτέρ
- Ⓑ Διακόπτης ενεργοποίησης
- Ⓒ Ράβδος μπλέντερ
- Ⓓ Δοχείο ανάμιξης
- Ⓔ Κόφτης «hc»

Να καθαρίσετε όλα τα μέρη πριν τη πρώτη χρήση – δείτε τη παράγραφο με τίτλο «Καθαρισμός»

Πώς θα χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ χειρός (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμιξη ποτών και milk σέικ.

1. Εισάγετε το εξάρτημα του μοτέρ Ⓐ μέσα στον άξονα του μπλέντερ Ⓒ και περιστρέψτε το μέχρι να κουμπώσει.
2. Για να αποφύγετε τα πισπιλάσματα, εισαγάγετε πρώτα το

μπλέντερ χειρός στο δοχείο και μετά πιέστε το διακόπτη Ⓑ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ χειρός με το δοχείο ανάμιξης Ⓓ αλλά και με οποιοδήποτε άλλο δοχείο.

Όταν αλέθετε απευθείας στο μαγειρικό σκεύος, τραβήξτε το πρώτα από τη φωτιά για να προστατέψετε το μπλέντερ χειρός από την υπερθέρμανση.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα 200–250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
1 κουταλιά της σούπας λεμόνι ή ξύδι
Αλάτι και πιπέρι
Ρίξτε όλα τα υλικά στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται.
Βυθίστε το μπλέντερ χειρός μέχρι τον πάτο του δοχείου, ενεργοποιήστε το και κρατήστε τον μέχρι το λάδι να αποκτήσει μία γαλακτώδη υφή. Μετά, χωρίς να το απενεργοποιήσετε, μετακινείτε αργά επάνω και κάτω το μπλέντερ μέχρι να δέσει η μαγιονέζα.

Βανίλια-μέλι-δαμάσκηνα (για τη γέμιση κέικ ή για αλειμμα):
Βάλτε 40 γρ. δαμάσκηνα (κομμένα στη μέση) και 50 γρ. καθαρό μέλι (κρύα και τα δύο) στο μπλ κοπής και ανακατέψτε για 5 δευτερόλεπτα, μετά προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα βανίλιας) και συνεχίστε το ανακάτεμα για 3 δευτερόλεπτα.

Χρήση του κόφτη (B)

- (a) Μηχανισμός κοπής
- (b) Εξονας με λεπίδες
- (c) Μπολ κοπής
- (d) Αντιολισθητική βάση (να μην χρησιμοποιείται ως καπάκι)

Ο κόφτης είναι ιδανικός για να φιλοκόβει κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, τσίλι (με νερό), καρότα, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα κλπ. 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. Τοποθετείστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του μολ κοπής (c) και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιώνετε πάντοτε ότι η αντιολισθητική βάση (d) είναι τοποθετημένη στο μολ.
2. Βάλτε τα υλικά στο μολ κοπής.
3. Τοποθετείστε τον μηχανισμό κοπής (a) πάνω στο μολ.
4. Βάλτε το μοτέρ Ⓐ μέσα στο μηχανισμό κοπής (a), περιστρέψοντάς το μέχρι να κλειδώσει.
5. Πιέστε το διακόπτη Ⓑ για να ξεκινήσει η λειτουργία. Κατά τη

68

δάρκεια της επεξεργασίας των υλικών θα πρέπει να κρατάτε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μολ κοπής με το άλλο.

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόφτη «hc»: 2 λεπτά για μεγάλες ποσότητες υγρών συστατικών, 30 δευτερόλεπτα για ξηρά ή σκληρά συστατικά ή ποσότητες < 100g. Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτ

6. Αφού τελειώσετε, περιστρέψτε ελαφρά το μοτέρ Ⓐ 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 μολ κοπής.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας Β για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Καθαρισμός (C)

Καθαρίζετε το εξάρτημα του μοτέρ Ⓐ μόνο με ένα βρεγμένο πανί. Όλα τα άλλα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), ενδέχεται να χρωματιστούν τα πλαστικά μέρη της συσκευής. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Braun ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας.



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004



Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Браун құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

Пюре жабдығы

Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқауларды назар салып толық оқып шығыңыз.

Абай болыңыз

-  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірибесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы

зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.

- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тазалаған кезде тиісті бөлімдегі нұсқауларға сүйену керек.

Сипаттама

- А Қозғалтқыш бөлік
- В Ауыстырып-қосқышта
- С Блендер тіреуі
- D Араластырғыш саптыаяқ
- E Ұсатқыш «Һс»

Бірінші рет пайдалану алдында барлық бөліктерді тазалаңыз – «Cleaning» тарауын қараңыз

Қол блендерін іске пайдалану (A)

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген.

1. Қозғалтқыш бөлікті блендердің жүзі бар ұңғысына енгізіп, бекітілгенше бұраңыз.
2. Тағам шашырамас үшін қол блендерін әуелі шараның ішіне орналастырыңыз да, содан кейін ғана қосқышты басыңыз.

Қол блендерін араластырғыш саптыаяқтың ① да, сондай-ақ басқа ыдыстың ішінде де қолдануға болады.
Тамақ істеп жатып тікелей кәстрөлдің өзінде араластырған кезде, блендерді қатты қызып кетуден қорғау үшін әуелі кәстрөлді пештен алып қойыңыз.

Рецепт: Майонез

200–250 мл сұйық май
1 жұмыртқа (сарысы мен ақуызы)
1 ас қасық лимон шырыны немесе сірке суы
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Барлық құрамдастарды өлшем ретіне сәйкес саптыаяққа салыңыз.
Қол блендерін саптыаяқтың тұғырына орнатыңыз, оны іске қосыңыз да, май қойылтқыға айналғанша оны осы қалыпта ұстаңыз. Содан кейін оны сөндірместен, майонез жақсылап араласқанша жоғары - төмен баяу қозғаңыз.

Ваниль мен бал қосылған қара өрік (құймақтың толтырмасы не джем ретінде):

40 г қара өрік (екіге бөлінген) пен 50 г таза балды (екеуі де салқындатылған) ұсатқыш шараға салыңыз да, 5 секунд ұсатыңыз, содан кейін 10 мл су (ваниль дәмі

бар) қосып, тағы 3 секунд араластырыңыз.

Ұсатқыш қондырманы іске пайдалану (B)

- (a) Үстіңгі жағы
- (b) Жүзі
- (c) Уатқыш шара
- (d) Тайғанауға қарсы таған (қақпақ ретінде пайдалануға болмайды)

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.

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. Тайғанауға қарсы тағанды (d) шараға әрқашан да міндетті түрде бекітіңіз.

2. Азық-түлікті ұсатқыш шараның ішіне салыңыз.
3. Үстіңгі бөлігін (a) ұсатқыш шараның үстіне қойыңыз.
4. Қозғалтқыш бөлік А орнына мықтап түскенше үстіңгі бөліктің (a) ішіне салыңыз.
5. Ұсатқышты қолдану үшін В қосқышын басыңыз. Ұсақтау кезінде қозғалтқыш бөлікті бір қолыңызбен, ал ұсатқыш шараны екінші қолыңызбен ұстаңыз. «Һс» турауышын максималды қолдану уақыты: Мөлшері көп ылғалды ингредиенттер үшін 2 минут, ал құрғақ немесе қатты ингредиенттер үшін немесе < 100г мөлшері үшін 30 секунд. Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.
6. Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті А үстіңгі бөліктен алу үшін оны бұрыңыз.
7. Содан кейін үстіңгі бөлікті алыңыз.
8. Жүзді абайлап алып шығыңыз. Ұсақталған тағамды ұсатқыш шарадан алыңыз.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді В нұсқаулығынан қараңыз.

Тазалау (C)

Қозғалтқыш бөлікті А тек дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Басқа бөліктерінің барлығын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Құрамындағы бояғыш мөлшері жоғары азық-түлікті (мысалы, сәбіз) ұсатқан кезде, құрылғының пластмасса бөлшектерінің түсі кетуі мүмкін. Бұл бөлшектерді тазалардан бұрын өсімдік майымен сүртіңіз. Ескертусіз өзгертілуге жатады.

Құрылғының қызмет мерзімі аяқталғанда, оны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз.

Құрылғыны Braun компаниясының сервис орталығына я болмаса өз еліңіздегі тиісті жинау орындарына апару арқылы арылыңыз.



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.

Үлгі	MQ 120
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	350 – 450 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

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.

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

Русский

Руководство по эксплуатации

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна.

Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Перед использованием

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данное руководство.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- 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.
- Детям запрещено играть с прибором.

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.
- Чистка устройства должна производиться с соблюдением инструкций, описанных в соответствующем разделе.

Описание и комплектность

- А Моторная часть
- В Кнопка пуска
- С Рабочая часть блендера
- Д Мерный стакан
- Е Измельчитель «hc»

Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «Очистка»

Использование блендера (А)

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

1. Вставьте моторную часть **А** в вал блендера **С** и для фиксации поверните.
2. Во избежание разбрызгивания перед нажатием на выключатель **В** погрузите ручной миксер в соответствующую емкость.

Вы можете смешивать продукты при помощи блендера как в мерном стакане **В**, так и в любой другой емкости. При смешивании продуктов непосредственно в кастрюле предварительно снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

Практический пример: Майонез
200–250 мл растительного масла
Одно яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соли и перца (по вкусу)
Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения

майонезом однородного цвета и консистенции.

Чернослива с ванилью и медом (начинка или спред для блинчиков):

Поместите в чашу-измельчитель 40 г чернослива (разрезанного на половинки) и 50 г прозрачного меда (оба охлажденные). Перемешивайте в течение 5 секунд, затем добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью) и продолжите перемешивать в течение 3 секунд.

Как использовать насадку для измельчения (В)

- (a) Верхняя часть
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользящее основание (не подлежит использованию в качестве крышки)

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.
N.B.: 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. Перед эксплуатацией следует всегда удостовериться в том, что противоскользкое основание (d) прикреплено к чаше.
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), чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Максимальная продолжительность использования измельчителя «HC»: 2 минуты для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов или объемов < 100 г. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации немедленно остановите обработку.

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.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению B.

Очищение прибора (C)

Очищайте моторную часть (A) только с помощью влажной ткани. Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов.

При обработке продуктов, обладающих красящими свойствами (например, моркови), пластиковые детали могут окраситься. Перед мойкой протрите эти детали растительным маслом.

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).



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. Суццевская,
д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Модель	MQ 120
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	350 – 450 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

Українська

Керівництво з експлуатації

Усі вироби Braun розробляються та виготовляються у такий спосіб, щоб задовольнити вимогам найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємось, що ви отримаєте абсолютне задоволення від Вашого нового пристрою від Braun.

Перед використанням

Перед тим, як ви почнете користуватись цим пристроєм, ми просимо вас дуже уважно і повністю прочитати це керівництво з його експлуатації.

Увага



- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- 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.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.

- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Чищення пристрою має виконуватися з дотриманням інструкцій, описаних у відповідному розділі.

Опис і комплектність

- А Електромотор
- В Пускова кнопка
- С Ручка блендера
- Д Ємність
- Е Подрібнювач «hc»

Перед першим використанням, будь ласка, очистіть всі деталі – дивіться розділ «Чищення»

Правила користування ручним блендером (А)

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

1. Вставте електромотор ④ у змішувальний вал ③ і поверніть його, аж поки не защібнеться.
2. Для запобігання розбризкуванню інгредієнтів, вмикайте перемикач ⑤ лише після занурення блендера до резервуару з продуктами.

Блендер можна використовувати для виконання робочих операцій у ємкості ⑥, а також у будь-яких інших резервуарах.

При змішуванні безпосередньо у каструлі під час приготування їжі, слід спершу зняти її з вогню аби запобігти перегріванню блендера.

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 і ваніллю (для начинки або топінгу до млинців):

Покладіть до чаші подрібнювача 40 г порізаного навпіл чорносливу та 50 г рідкого меду (охолоджених). Подрібнійте протягом 5 секунд. Після цього додайте 10 мл води з ваніллю та знову подрібнійте впродовж 3 секунд.

Як працювати з навісним подрібнювачем (В)

- (a) Редуктор подрібнювача
- (b) Ніж
- (c) Стакан
- (d) Нековзка основа (не для використання замість кришки)

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: Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупы.

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 центральній стрижень стакана (c) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Завжди прикріплюйте нековзку основу (d) до посудини.
2. Покладіть продукти в стакан.
3. Встановіть редуктор (a) на стакан.
4. Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
5. Натисніть вимикач Ⓢ щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою. Максимальний час експлуатації для насадки «hc»: 2 хвилини для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих або твердих інгредієнтів або кількостей < 100 г. негайно припиніть роботу, якщо швидкість мотора знижується та/або з'являється сильна вібрація.
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 стакана.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації В.

Чищення пристрою (C)

Чищення електромотору Ⓐ можна виконувати лише за допомогою зволоженої тканини. Усі інші частини можна мити у посудомийній машині. Крім того, після роботи з дуже солоною їжею леза рукоятки та подрібнювач слід негайно обмити водою. При цьому потрібно бути дуже уважними, аби не допустити у посудомийній машині пере-дозування миючих засобів та засобів для пом'якшення води.

При роботі з кольоровими продуктами (наприклад, з морквою) пластикові частини пристрою можуть змінити колір. Перед чищенням їх необхідно протерти олією.

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



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

التنظيف (C)

نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش
مبللة. كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن
تنظف في غسالة الصحون.

عند اعداد اطعمة ذات اللون قوية (مثل
الجوز) قد تلاحظ بهتان في لون الأجزاء
البلاستيكية لذلك امسح تلك الأجزاء
بزيوت نباتي قبل التنظيف.

هذه المعلومات عرضة للتغير بدون اشعار.

طريقة تشغيل ملحق المفرفة الخاص بك (B)

- درجة حتى يتم قفلها. تأكد دائمًا من أن القاعدة المانعة للانزلاق (d) مثبتة في الوعاء.
2. ضع الطعام في المفرفة وعاء.
3. ضع الجزء العلوي (a) على وعاء المفرفة.
4. أدخل جزء الموتور ! في الجزء العلوي (A) حتى يستقر في مكانه.
5. اضغط على المفتاح لتشغيل المفرفة. أثناء المعالجة، أمسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرفة باليد الأخرى. لا أقصى زمن تشغيل للمفرفة «CH» هو: دقيقتين للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة أو الكميات > 100 جرام. الإيقاف الفوري للتخضير عند انخفاض سرعة المحرك و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.
6. بعد الاستخدام، أدر جزء الموتور ! لإزالته من الجزء العلوي.
7. ثم أزل الجزء العلوي.
8. أخرج الشفرة بعناية. أزل الطعام الذي يتم معالجته من وعاء المفرفة.

- (a) الجزء العلوي
- (b) شفرة
- (c) وعاء مفرفة
- (d) قاعدة مانعة للانزلاق (لا تستخدم كغطاء)

تُعد المفرفة مثالية عند استخدامها في تقطيع اللحوم والجبنه والبصل والأعشاب والثوم والفلفل الحار (مع الماء) والجزر والجوز والبندق واللوز والوخوخ وإلخ. ملحوظة: لا تقم بطحن الأطعمة الصلبة بشدة مثل مكعبات الثلج أو جوزة الطيب أو حبيبات القهوة أو الحبوب.

اتبع ما يلي قبل القطع

- التقطيع المسبق للحوم والجبنه والبصل والثوم والجزر (راجع دليل المعالجة)،
- أزل بذور الأعشاب والقشور والنوى
- وأزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم.

الفرم

1. تحذير أزل بعناية الغطاء البلاستيكي من الشفرة (b). الشفرة حادة للغاية! أمسكها دومًا عن طريق الجزء البلاستيكي العلوي. ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرفة (c). اضغط لأسفل على الشفرة أدرها بمقدار 90

• يجب اتباع التعليمات الواردة في القسم المختص عند تنظيف الجهاز.

الوصف

- (A) جزء المحرك
- (B) مفتاح التشغيل
- (C) عمود الخلاط
- (D) كوب القياس
- (E) الفرامة «hc»

يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة <<التنظيف>>

كيف تشغل خلاطك اليدوي (A)

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلاط جميع أنواع المشروبات والمليك شيك.

١ - أدخل جزء المحرك (A) في عمود الخلاط (C) وأدره حتى يقفل.

٢ - لتجنب التناثر، ادخل الخلاط اليدوي أولاً إلى داخل الوعاء، واحفظ بعد ذلك فقط مفتاح (B).

بإمكانك تشغيل الخلاط اليدوي في كوب القياس (D) وبنفس اللحظة في وعاء آخر. عند الخلط مباشرة في صينية الصلصة أثناء الطبخ، انزع الصينية أولاً من الفرن لحماية الخلاط اليدوي من الحرارة الزائدة.

مثال لوصفة: المايونيز

200-250 جرام زيت،

1 بيضة وصفار بيضة أخرى،

1 ملعقة طعام خل،

ملح وفلفل للطعم

ضع جميع المكونات في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه. ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب. أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت.

فانيليا – عسل نحل – برقوق مجفف

(يستخدم لحشو أو تغطية الفطائر)

قم بإضافة 40 جم من البرقوق المجفف (قطعها إلى نصفين) و 50 جم من عسل النحل الصافي (بعد تبريدهم) في الفرامة وامزجهم معاً لمدة 5 ثوان ثم قم بإضافة 10 مل من الماء (بطعم الفانيليا)

عربي

إن منتجاتنا مصممة هندسياً لتفي بأعلى معايير الجودة والأداء الوظيفي والتصميم المثالي لذا نأمل استمتاعك بمنتجاتنا الجديد من براون.

قبل الاستعمال

احترس

نرجو قراءة تعليمات الاستخدام بحرص وبصورة شاملة قبل استخدامك للجهاز.

- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.

إرشادات هامة:

- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.



