

BRAUN

Multiquick 7



Type 4199

www.braunhousehold.com

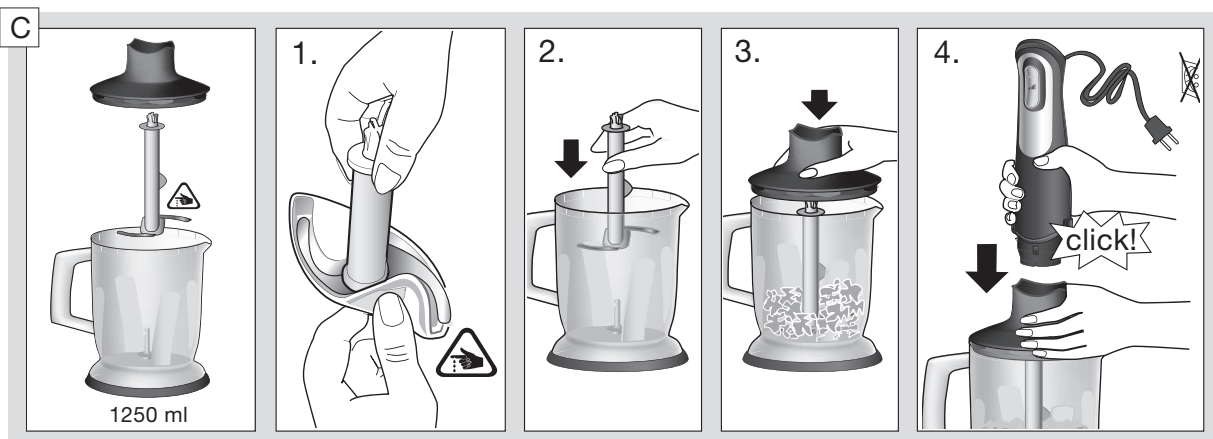
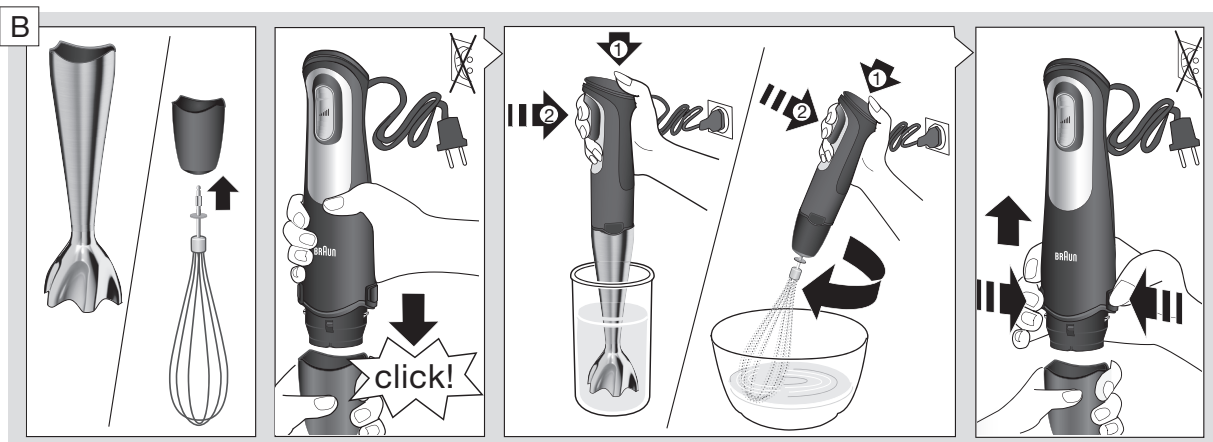
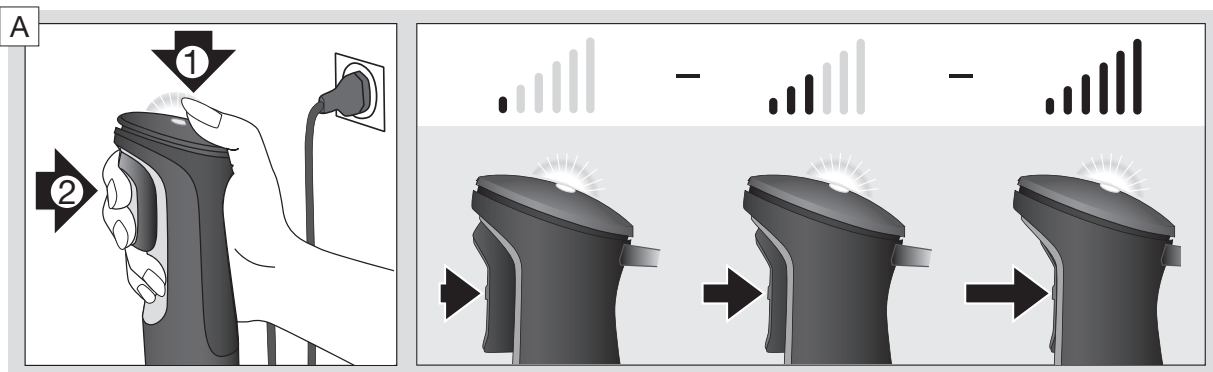
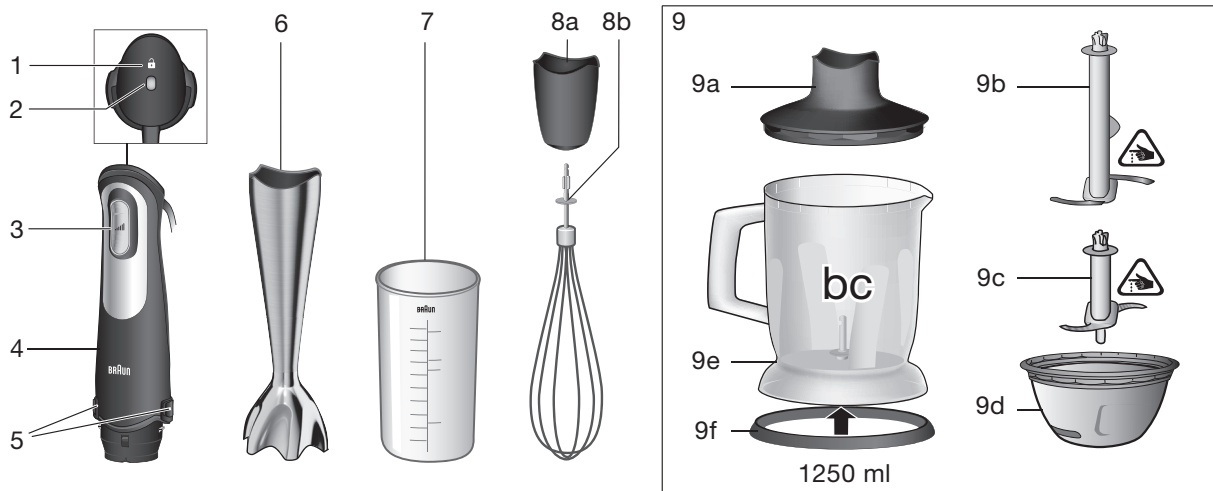
MQ 745

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	32
Suomi	34
Polski	36
Český	39
Slovenský	42
Magyar	45
Hrvatski	48
Slovenski	51
Türkçe	54
Română (RO/MD)	56
Ελληνικά	59
Български	62
Қазақ	65
Русский	68
Українська	71
عربي	77

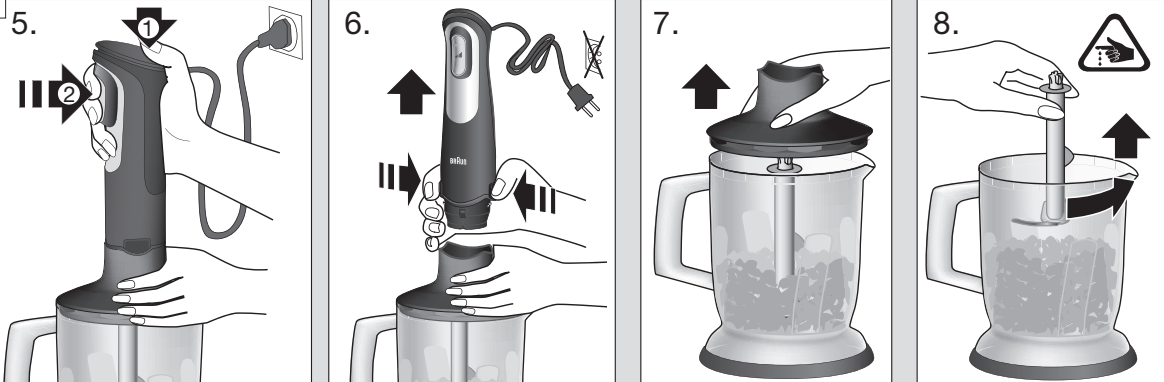
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722111304 MQ745 Cocktail INT/09.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/
RO/MD/GR/BG/KZ/RU/UA/Arab



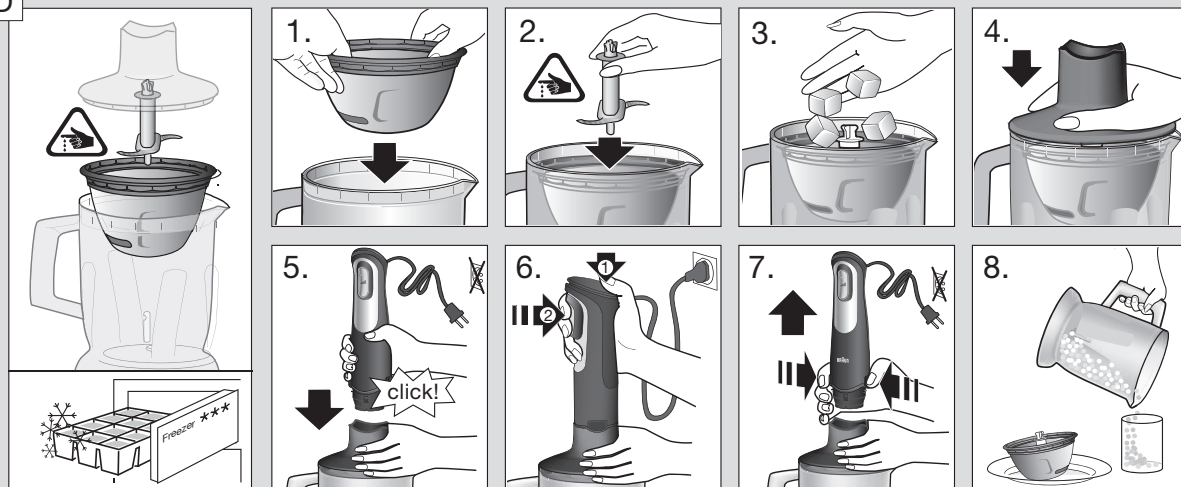


C

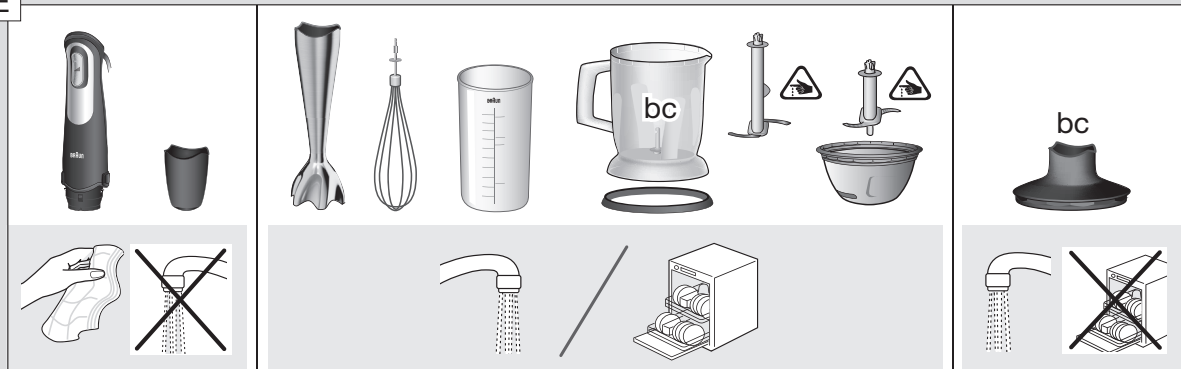


	1cm	1cm							
max.	400g	200g	30g	150g + 700ml	250g	30	250g	350g	400g
speed									
⌚ sec.	30	20-30	15	60 + 15	15	15	15	15	15

D



E



Deutsch

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

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 äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Motorteil (4) und das Getriebeteil des Schlagbesens (8a) nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- Der Deckel (9a) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber nicht in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.

• Becher (7) und der Arbeitsbehälter (9e) sind nicht mikrowellengeeignet.

Beschreibung

- Sicherheitstaste
- Kontroll-Leuchte
- Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
- Motorteil
- Entriegelungstasten
- Pürierstab
- Becher
- a Getriebeteil
- b Schlagbesen
- 1250 ml Zerkleinerer «bc»
 - Deckel (mit Getriebe)
 - Messer
 - Eismesser
 - Eiswürfel-Zerkleinerer
 - Arbeitsbehälter
 - Anti-Rutsch Ring

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel «Reinigung»/Abb. E).

Kontroll-Leuchte

Die Kontroll-Leuchte (2) zeigt den Betriebszustand des Gerätes, vorausgesetzt es ist an einer Steckdose angeschlossen.

Kontroll-Leuchte	Betriebszustand
Rotes Blinken	Gerät ist betriebsbereit.
Grün	Gerät ist freigeschaltet (Sicherheitstaste ist gedrückt) und kann angeschaltet werden.
Rot	Gerät ist überhitzt. Gerät abkühlen lassen. Es ist wieder betriebsbereit, wenn die Kontroll-Leuchte anfängt rot zu blinken.

Smartspeed Technologie

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten: Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit (Abb. A.). Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Ein-Hand-Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (3) können Sie das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

Gebrauch des Gerätes

Erstgebrauch: Ziehen Sie die rote Lasche vom Motorteil (4) ab, um die Transportsicherung zu entfernen.

Einschalten (Abb. A)

Das Gerät ist mit einer Einschaltsperrre ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

1. Zuerst die Sicherheitstaste (1) mit dem Daumen drücken und halten. Die Kontroll-Leuchte leuchtet dauerhaft grün.
2. Drücken Sie danach den Smartspeed Regler (3) entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit. Wenn der Smartspeed Regler (3) nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr eingeschaltet werden. Die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Um das Gerät wieder einschalten zu können, lösen Sie alle Tasten und beginnen erneut mit Schritt 1.
3. Während des Betriebs können Sie die Sicherheitstaste loslassen.

Pürierstab (Abb. B)

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

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herausspritzen (Verbrühungsgefahr!).

Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),

1 Ei und 1 Eigelb,

1–2 EL Essig (ca. 15 g),

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl zu emulgieren beginnt. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z. B. für Dips).

Schlagbesen (Abb. B)

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

- Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C): Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Regler nur leicht drücken) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf den Regler erhöhen).
- Eischnee (max. 4 Eier): Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Regler halb eindrücken) und erhöhen Sie

die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf Regler erhöhen).

Verwendung des Zerkleinerer-Zubehörs

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

Bitte beachten:

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

Vor dem Zerkleinern ...

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

Hacken und Zerkleinern (Abb. C)

1. Vor dem Einsetzen des Messers (9b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaff anfasen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (9e) drücken und einrasten lassen. Arbeitsbehälter immer auf die Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel (9f) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe-Deckel (9a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil auf den Getriebe-Deckel stecken, bis es einrastet.
5. Sicherheitstaste (1) drücken und halten, dann die Einschalt-Taste (3) drücken. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
6. Nach Gebrauch Entriegelungstasten drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Getriebe-Deckel abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Die Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Milchshakes, Mixgetränke, Pürees

Wenn Pürees besonders fein sein sollen, können Sie auch den Stabmixer im Arbeitsbehälter verwenden.

Leichte Teige (Pfannkuchenteig)

Zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen.

Zerkleinern von Eiswürfeln (Abb. D)

1. Eiswürfel-Zerkleinerer (9d) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
2. Die Achse des Eismessers (9c) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterdrücken.
3. Eiswürfel einfüllen.
4. Getriebe-Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil auf den Getriebe-Deckel stecken, bis es einrastet.
6. Sicherheitstaste (1) drücken und halten, dann die Einschalt-Taste (3) drücken. Nach Gebrauch Entriegelungstaste drücken und das Motorteil abnehmen. Dann nacheinander den Getriebe-Deckel, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.

7. Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen.
Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (9b) im Arbeitsbehälter zerkleinern (bis max. 0,5 l).
Nehmen Sie dann das Messer (9b) heraus und setzen Sie den Eiskwürfel-Zerkleinerer (9d) und das Eismesser (9c) ein.
So können Sie dann Eiskwürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

Reinigung (Abb. E)

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (8a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (9a) des «bc» Zerkleinerers kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler.
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben:
Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 30:	500 ml Zerkleinerer, zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 70:	kompakte Küchenmaschine (1500 ml) zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden und Raspeln.

Änderungen vorbehalten.

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

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



English

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

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.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (8a) under running water, nor immerse them in water.
- The lid (9a) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The beaker (7) and the bowl (9e) are not microwaveproof.

Description

- 1 Safety button 
- 2 Pilot light
- 3 Smartspeed switch / variable speeds 
- 4 Motor part
- 5 Release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 a Gear box
b Whisk
- 9 1250 ml chopper «bc»
 - a Lid (with gear)
 - b Blade
 - c Ice blade
 - d Ice crusher insert
 - e Bowl
 - f Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time (see «Cleaning» / fig. E).

Pilot light

The pilot light (2) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance/operating status
Red flashing	Appliance is ready for use
Green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on
Red	Appliance is overheated. Let it cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red

Smartspeed technology

Smartspeed switch for variable speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed (fig. A). The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (3) allows you to turn on the motor part and control the speed with one hand.

How to use the appliance

First use: Remove the transportation lock from the motor part (4) by pulling it at the red strap.

Switching on the appliance (Fig. A)

- The appliance has a safety button. To safely switch it on, follow these points:
- 1. First press the safety button (1) with your thumb and hold. The pilot light will light up permanently green.
 - 2. Then directly press the Smartspeed switch (3) according to the desired speed.
If the Smartspeed switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The pilot light flashes red.
In order to switch the appliance on, release all switches and start again with step 1.
 - 3. During operation you do not have to keep the safety button pressed.

Hand blender (Fig. B)

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

For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding!).

Recipe example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste

Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the a.m. order. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk (Fig. B)

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

- Insert the whisk (8b) into the whisk gear box (8a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30 % fat content, 4–8 °C): Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs): Start with a medium speed (half way pressure on switch) and increase the speed (more pressure on switch) while beating.

Using your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see processing guide S. 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat.

Chopping (Fig. C)

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (9b).
Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.

Press the blade onto the centre pin of the chopper jug (9e) until it locks. Always place the chopper jug on the anti-slip base (9f).

2. Place the food in the chopper jug.
3. Put the gear lid (9a) on the chopper jug.
4. Insert the motor part into the gear lid until it locks.
5. Keep the safety button (1) pressed down and press the On switch (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper jug with the other.
When chopping hard foods, press down the motor part.
6. After use, press buttons to remove the motor part.
7. Then remove the gear lid.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper jug. The anti-slip base also serves as an airtight lid for the chopper jug.

Shakes, drinks, purées

For purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft in the jug.

Light dough (pancake batter)

First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs.

Crushed ice (Fig. D)

1. Place the ice crusher insert (9d) into the jug. Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (9c) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear lid on the jug.
5. Insert the motor part into the gear lid until it locks.
6. Keep the safety button (1) pressed down and press the On switch (3) to operate the chopper. After use, press buttons to remove the motor part. Then remove gear lid, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.
Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (9b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

Cleaning (Fig. E)

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (8a) with a damp cloth only. Clean the «bc» chopper lid (9a) only under running water. Do not place it in the dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

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

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 70:	Compact kitchen machine accessory (1500 ml) to chop, mix, slice, shred and knead.

Subject to change without notice.

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

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



For UK Only

Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

Français

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

Avant utilisation

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

Attention

-  Les lames sont très coupantes! Pour ne pas vous blesser, manipulez-les avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des couteaux, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas passer le bloc moteur (4) ni l'entraîneur du fouet (8a) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le couvercle (9a) peut être nettoyé à l'eau courante mais ne pas l'immerger dans l'eau ni le mettre au lavevaisselle.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Soyez prudent si vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ou le blender

car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une formation soudaine de vapeur.

- Le bol gradué (7) et le bol (9e) ne vont pas au four à micro-ondes.

Description

- 1 Bouton de sécurité 
- 2 Voyant lumineux
- 3 Gâchette Smartspeed / variateur de vitesses 
- 4 Bloc moteur
- 5 Boutons de déverrouillage
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 9 Bol hachoir 1250ml « bc »
 - a Entraîneur
 - b Couteau
 - c Couteau pour la glace
 - d Accessoire pour piler la glace
 - e Bol
 - f Socle antidérapant

Merci de nettoyer toutes les parties de l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »/image E).

Voyant lumineux

Le voyant lumineux (2) montre l'état de l'appareil lorsque celui-ci est branché à une prise électrique.

Voyant lumineux	Appareil / état de l'appareil
Clignotement rouge	L'appareil est prêt à être utilisé
Vert	L'appareil est déverrouillé (le bouton de déverrouillage est pressé) et peut être mis en marche
Rouge	L'appareil est en surchauffe. Laissez-le refroidir. Il est de nouveau prêt à être utilisé quand le voyant lumineux rouge clignote

Technologie Smartspeed

Gâchette Smartspeed pour varier les vitesses

Toutes les vitesses en une pression. Plus vous pressez la gâchette et plus la vitesse sera élevée (image A). Pour de meilleurs résultats pour mixer ou trancher, utilisez une vitesse plus élevée.

La gâchette Smartspeed (3) vous permet de mettre en marche le bloc moteur et de contrôler la vitesse d'une main.

Comment utiliser l'appareil?

Retirer la bande collante rouge qui neutralise la commande sur le bloc moteur (4) lors des transports.

Mise en marche (Image A)

L'appareil est équipé d'un bouton de sécurité. Pour le mettre en marche en toute sécurité, suivez les étapes suivantes :

1. Pressez d'abord le bouton de sécurité (1) avec votre pouce et maintenez le bouton enfoncé. Le voyant lumineux s'allumera et restera vert.
2. Puis pressez immédiatement plus ou moins fort la gâchette Smartspeed (3) en fonction de la vitesse souhaitée.
Si la gâchette Smartspeed (3) n'est pas pressée dans les 5 secondes, l'appareil ne pourra pas être mis en marche pour des raisons de sécurité.
Le voyant lumineux rouge clignote.
Pour mettre en marche l'appareil, recommencez à l'étape 1.
3. Pendant que vous utilisez l'appareil, vous n'avez pas besoin de garder le bouton de sécurité enfoncé.

Mixeur plongeant (Image B)

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.
Pour de meilleurs résultats de mixage, utilisez la vitesse la plus élevée.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol.
- Puis démarrez l'appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter tout risque d'éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !).

Exemple de recette: la mayonnaise

250 g d'huile (ex: huile de tournesol),
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,
1-2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15g),
Sel et poivre à votre convenance
Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante.
Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

Fouet (Image B)

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

- Insérez le fouet (8b) dans l'entraîneur du fouet (8a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu'au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l'entraîneur.

Pour de meilleurs résultats

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

- Crème fouettée (max 400 ml de crème fraîche, min. 30 % de matière grasse, 4-8 °C) : Commencez par une vitesse moyenne (pression moyenne de la gâchette) et augmentez la vitesse (en augmentant la pression sur la gâchette) pendant que vous fouettez.
- Œufs en neige (max 4 blancs d'œufs) : Commencez à vitesse moyenne (pression moyenne de la gâchette) et augmentez la vitesse (en augmentant la pression sur la gâchette) pendant que vous fouettez.

Comment utiliser votre bol hachoir

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

Remarque : Ne mixez pas d'aliments trop durs tels que les noix de muscade, les grains de café ou autres graines.

Avant de hacher ...

- prédecoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments (voir le mode d'emploi)
- enlevez les tiges des herbes aromatiques, l'écorce des noix/cacahuètes
- enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande

Hacher (Image C)

1. Enlevez avec précaution le couteau (9b) de son emballage plastique. Attention : les lames sont très coupantes ! Toujours prendre le couteau par la partie supérieure en plastique.
Enfoncez le couteau sur l'axe au centre du grand bol (9e) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez toujours le bol hachoir sur le fond anti-dérapant (9f).
2. Placez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (9a) sur le bol hachoir.
4. Mettez en place et enclenchez le bloc moteur sur le système d'entraînement.
5. Maintenez le bouton de sécurité (1) enfoncé, puis appuyez sur la touche (3) pour mettre l'appareil en marche. Pendant l'opération, maintenez le bloc moteur d'une main et le bol hachoir de l'autre. Lorsque vous mixez des aliments durs, appuyez sur le bloc moteur pour immobiliser le hachoir sur le plan de travail.
6. Après utilisation, appuyez sur les boutons pour séparer le bloc moteur.
7. Retirez ensuite le système d'entraînement.
8. Enlevez avec précaution le couteau.
9. Videz les aliments du bol hachoir. Le fond anti-dérapant sert également de couvercle hermétique au bol hachoir.

Milk-shakes, boissons, purées

Pour les purées, si vous souhaitez obtenir une texture très fine, vous pouvez également utiliser le mixeur plongeant à l'intérieur du grand bol.

Pâtes légères (pâte à crêpes)

Versez d'abord les liquides à l'intérieur du grand bol, ajoutez la farine puis les œufs.

Glace pilée (Image D)

1. Placez l'accessoire pour piler la glace (9d) à l'intérieur du grand bol. Assurez-vous qu'il soit correctement positionné.
2. Placez l'axe du couteau pour la glace (9c) dans le trou central du bol pour piler la glace et appuyez.
3. Mettez les glaçons à l'intérieur du bol à glace.
4. Placez le système d'entraînement sur le grand bol.

- 5. Mettez en place et enclenchez le bloc moteur sur le système d'entraînement.
- 6. Maintenez le bouton de sécurité (1) enfoncé, puis appuyez sur la touche ON (3) pour mettre l'appareil en marche.
Après utilisation, appuyez sur les boutons pour séparer le bloc moteur. Enlevez ensuite le système d'entraînement, le couteau à glace et l'accessoire pour piler la glace.
- 7. Retirez la glace pilée ou versez directement la boisson à l'intérieur du grand bol pour la servir à table.
Autre possibilité : Mixez d'abord des fruits dans le grand bol avec le couteau (9b), en le remplissant à 0,5 litres maximum. Puis enlevez le couteau et placez l'accessoire pour piler la glace à l'intérieur du grand bol, de manière à piler la glace qui s'écoulera directement sur les fruits mixés. Enlevez l'accessoire à glace pour servir directement.

Nettoyage (Image E)

Nettoyez le bloc moteur (4) et l'entraîneur du fouet (8a) avec un chiffon humide seulement. Le couvercle avec l'entraîneur du bol hachoir « bc » (9a) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Accessoires

(peuvent être achetés séparément, pas disponibles dans tous les pays)

MQ 30 :	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 70 :	Couteaux robot de cuisine compact (1500 ml) pour hacher, mixer, râper et pétrir.

Sujet à modification sans préavis.

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

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre centre Service Agréé Braun ou déposez-le dans les sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Español

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nueva batidora Braun.

Antes de usar

Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de usar la batidora.

¡Cuidado!

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor, manéjelas con sumo cuidado.
- Desenchufe la batidora siempre que no esté en funcionamiento y antes de montarla, desmontarla, limpiarla y guardarla.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercar a él piezas móviles en uso.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- No coloque el cuerpo del motor (4) ni la caja de engranajes de la varilla monta-claras (8a) bajo el agua corriente, ni los sumerja en agua.
- La tapa del accesorio picadora (9a) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua ni introducirse en el lavavajillas.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad aplicables. La reparación o sustitución del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por parte de un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personas no cualificadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.
- Antes de conectar la batidora a la red, compruebe que el voltaje indicado en la misma se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico exclusivamente y para procesar cantidades domésticas.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, puesto que el líquido puede salir expulsado

del dispositivo como consecuencia de la formación repentina de vapor.

- Ni el vaso (7) y ni el recipiente (9e) son aptos para el microondas.

Descripción

- 1 Botón de seguridad 
- 2 Luz piloto
- 3 Interruptor Smartspeed / velocidad variable 
- 4 Cuerpo del motor
- 5 Botones de expulsión
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8 a Caja de engranajes
b Varilla monta-claras
- 9 Picadora 1250 ml «bc»
 - a Tapa (con engranaje)
 - b Cuchilla
 - c Cuchilla para hielo
 - d Accesorio pica-hielo
 - e Recipiente
 - f Anillo antideslizante

Por favor, limpie todos los elementos antes de usarlos por primera vez (véase apartado «Limpieza» / fig. E).

Luz piloto

La luz piloto (2) indica el estado de la batidora, cuando se encuentra conectada a la red eléctrica.

Luz piloto	Estado de la batidora / funcionamiento
Roja parpadeante	La batidora está lista para su uso.
Verde	La batidora está desbloqueada (se ha pulsado el botón de seguridad) y puede ponerse en funcionamiento.
Roja	La batidora se ha recalentado. Deje que se enfríe. Volverá a estar lista para uso cuando la luz piloto parpadee en rojo.

Tecnología Smartspeed

Interruptor Smartspeed de velocidad variable

Un botón, todas las velocidades. Cuanto más se presiona, mayor es la velocidad (fig. A). Cuanto mayor la velocidad, más finos y rápidos son los resultados obtenidos con la batidora y la picadora.

Manejo con una sola mano: el interruptor Smartspeed (3) le permite poner en marcha el motor y controlar la velocidad con una sola mano.

Cómo usar la batidora

Primer uso: retire el pestillo de transporte del cuerpo del motor (4) tirando de la cinta roja.

Encendido (Fig. A)

La batidora cuenta con un botón de seguridad. Para ponerla en marcha con toda seguridad, siga estos pasos:

1. Primero, presione con el pulgar el botón de seguridad (1) y manténgalo presionado. La luz piloto cambiará a verde.
2. Inmediatamente después, presione el interruptor Smartspeed (3) hasta alcanzar la velocidad deseada. Si en cinco segundos no se pulsa el interruptor Smartspeed, la batidora queda bloqueada por motivos de seguridad. La luz piloto parpadea en rojo. Para volver a encender la batidora reinicie el proceso desde el paso 1.
3. No hay que mantener pulsado el botón de seguridad mientras la batidora esté en funcionamiento.

Batidora (Fig. B)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos. Para obtener los mejores resultados utilice la velocidad más alta.

- Inserte el cuerpo del motor (4) en el pie de la batidora (6) hasta que haga «clic».
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, encienda la batidora como se ha indicado con anterioridad.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras).

Ejemplo de receta: Mahonesa

250 ml de aceite (Por ejemplo: aceite de girasol),
1 huevo y una yema de huevo extra,
1–2 cucharadas de vinagre (aprox. 15 ml),
Sal y pimienta al gusto
Poner todos los ingrediente(a temperatura ambiental) en un vaso . Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empiece a emulsionar. A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

Varilla monta-claras (Fig. B)

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

- Inserte la varilla (8b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (8a), y luego inserte el cuerpo del motor (4) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, encienda la batidora.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

Consejos para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- Nata montada (máx. 400 ml de nata fría, min. 30% M.G., 4–8 °C): empiece con una velocidad baja (una ligera presión sobre el interruptor) e incremente la velocidad

(ejerciendo más presión sobre el interruptor) al tiempo que monta la nata.

- Claros montados (máx. 4 claras): empiece con una velocidad media (presione hasta la mitad el interruptor) e incremente la velocidad (ejerciendo más presión sobre el interruptor) al tiempo que monta las claras.

Uso del picador

El picador es ideal para picar carne, queso, cebollas, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, pasas, etc. Advertencia: no pique alimentos demasiado duros, como nuez moscada o granos de café.

Antes de picar ...

- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias, chiles (vea la guía de funcionamiento).
- Separe los tallos de las hierbas y pele los frutos secos.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne.

Picar (Fig. C)

1. Retire cuidadosamente la funda de plástico de la cuchilla (9b). Advertencia: ¡las cuchillas están muy afiladas! Sujételo siempre por la parte superior de plástico. Empuje la cuchilla en el centro de la jarra de picar (9e) hasta fijarla en posición. Sitúe siempre la jarra sobre la superficie antideslizante (9f).
2. Introduzca los alimentos en la jarra.
3. Coloque la tapa (9a) en la jarra.
4. Introduzca el motor en la tapa hasta fijarlo en posición.
5. Mantenga presionado botón de seguridad (1) y apriete el interruptor (3) para utilizar la picadora. Durante su funcionamiento, sujete el motor con una mano y la jarra con la otra.
6. Cuando termine, presione los botones para retirar el motor.
7. A continuación, extraiga la tapa.
8. Retire con cuidado la cuchilla.
9. Vacíe los alimentos de la jarra. La base antideslizante también sirve de tapa hermética para la jarra.

Batidos, bebidas y purés

Si quiere hacer un puré muy fino, puede utilizar la batidora dentro de la jarra.

Masa ligera (para tortitas)

Vierta primero los líquidos en la jarra, añada la harina y, al final, los huevos.

Hielo picado (Fig. D)

1. Coloque el accesorio pica-hielo (9d) en la jarra. Asegúrese de que encaje correctamente.
2. Coloque el cuerpo de la cuchilla de hielo (9c) en el agujero central del accesorio pica-hielo y empuje hacia abajo.
3. Introduzca los cubitos de hielo en el accesorio pica-hielo.
4. Tape la jarra.
5. Inserte el motor en la tapa hasta fijarlo en posición.
6. Mantenga presionado el botón de seguridad (1) y apriete el interruptor (3) para utilizar la picadora. Cuando termine, presione los botones para extraer el motor. Después, retire la tapa, la cuchilla de hielo y el accesorio pica-hielo.
7. Vacíe el hielo picado o vierta en la jarra la bebida y sírvala en la mesa.

Alternativa: primero triture fruta en la jarra con la cuchilla de picar (9b), hasta un máximo de 0,5 litros. Retire la cuchilla y coloque el accesorio pica-hielo (9d) en la jarra para picar el hielo directamente sobre el puré de fruta.

Limpieza (Fig. E)

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor (4) y la caja de engranajes de la varilla monta-claras (8a). La tapa de la picadora «bc» (9a) sólo debe limpiarse bajo el grifo. No la introduzca en el lavavajillas. Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas. Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Accesorios

(se adquieren por separado, no están disponibles en todos los países)

MQ 30:	Picadora de 500 ml, para picar zanahorias, carne, cebollas, etc.
MQ 70:	Accesorio robot de cocina compacto (1500 ml), para picar, mezclar, rebanar, rallar y amasar.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Por favor, al final de su vida útil no se deshaga de este producto junto con los residuos domésticos. Deposítelo en un Centro de Servicio Técnico de Braun o en los puntos de recogida adecuados que haya en su país.



Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

Antes de utilizar o seu aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Atenção

-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que este estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças. Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante o uso.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (8a) não devem ser lavados sob água corrente nem mergulhados em água.
- A tampa (9a) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor. A sua reparação, ou a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada apenas pelos Centros de Assistência Autorizados da Braun. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Este aparelho foi concebido unicamente para uso doméstico e para preparar quantidades normais para utilização doméstica.
- Tenha cuidado caso seja vertido líquido quente no processador de alimentos ou liquidificador, uma vez que pode ser ejetado para

fora do aparelho devido a uma formação de vapor repentina.

- O copo misturador (7) e os recipientes (9e) não podem ser utilizados no microondas.

Descrição

- Botão de segurança 
- Luz piloto
- Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis 
- Corpo do motor
- Botões de desbloqueio
- Pé da varinha
- Copo misturador
- a Acoplador
b Acessório
- Acessório picador «bc» de 1250 ml de capacidade
 - Tampa (com acoplador)
 - Lâmina
 - Lâmina para triturar gelo
 - Picador de gelo
 - Recipiente
 - Base anti-deslizante

Lave bem todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez (consulte o parágrafo «Limpeza» / fig. E).

Luz piloto

A luz piloto (2) indica o estado do aparelho, quando o mesmo se encontra ligado a uma tomada eléctrica.

Luz piloto	Aparelho/estado de funcionamento
Vermelho a piscar	O aparelho está pronto a funcionar.
Verde	O aparelho pode ser colocado em funcionamento (o botão de libertação está pressionado).
Vermelho	Sobreaquecimento do aparelho. Deixe-o arrefecer. Quando a luz vermelha piscar, o aparelho está pronto a funcionar.

Tecnologia Smartspeed

Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

Uma pressão do interruptor para todas as velocidades. Quanto mais pressionar, maior será a velocidade (fig. A). Quanto maior a velocidade, mais rápidos e finos serão os resultados obtidos na preparação dos alimentos.

Funcionamento com apenas uma mão: o interruptor Smartspeed (3) permite-lhe ligar o corpo do motor e controlar a velocidade apenas com uma mão.

Como usar o aparelho

Primeiro uso: Remova o bloqueio para transporte da parte do motor (4), puxando a cinta vermelha.

Ligar (Fig. A)

O aparelho possui um botão de segurança. Para ligar o aparelho com segurança, siga os pontos seguintes:

1. Em primeiro lugar, prima o botão de segurança (1) com o polegar e mantenha pressionado. A luz piloto acende e permanece verde.
2. A seguir, prima o interruptor Smartspeed (3), de acordo com a velocidade desejada. Se não premir o interruptor Smartspeed (3) no espaço de 5 segundos, não poderá ligar o aparelho, por razões de segurança. A luz vermelha do piloto pisca. Para ligar o aparelho, repita o passo 1.
3. Durante o funcionamento, não é necessário manter o botão de segurança pressionado.

Varinha (Fig. B)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebês e ainda para misturar bebidas ou batidos. Para obter os melhores resultados, utilize o nível de velocidade mais elevado.

- Encaixe o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha até ao fundo de um recipiente ou copo misturador. Depois ligue o aparelho, tal como se descreve acima.
- Após a utilização, desligue o aparelho da corrente e pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras!).

Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),
sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Ligue-a e utilize o nível máximo de velocidade. Mantenha a varinha nessa posição até que o óleo se comece a misturar com os outros ingredientes. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

Acessório batedor (Fig. B)

Utilize o acessório batedor apenas para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o acessório batedor (8b) no acoplador (8a) e a seguir, introduza o corpo do motor (4) no acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o acessório batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o acessório batedor do acoplador.

Dicas para obter óptimos resultados

- Utilize um recipiente médio.
- Movimento o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Natas batidas (máx. de 400 ml de natas muito frias, 30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C): Para fazer chantilly, comece com um nível de velocidade baixo (leve pressão no interruptor) e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo (maior pressão no interruptor).

- Claras em castelo (máx. 4 ovos): Para bater claras em castelo, comece com um nível de velocidade médio (pressão média no interruptor) e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo (maior pressão no interruptor).

Utilizar o acessório picador

O acessório picador é ideal para triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, ameixas secas, etc.

Nota: Não utilize o acessório picador para triturar alimentos extremamente duros, como noz moscada, grãos de café e cereais.

Antes de picar ...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, chilis (ver guia de processamento);
- retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos;
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne.

Picar (Fig. C)

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (9b). Cuidado: a lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Pressione a lâmina para baixo no espigão do centro do jarro picador (9e) até encaixar. Coloque sempre o jarro picador sobre a base anti-deslizante (9f).
2. Coloque os alimentos no jarro picador.
3. Coloque a tampa acopladora (9a) no jarro picador.
4. Insira o corpo do moto na tampa acopladora, assegurando-se de que está correctamente encaixada.
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o botão de segurança (1), mantendo-o pressionado e pressione o interruptor para ligar (3). Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o copo liquidificador seguro com a outra. Quando picar alimentos duros, pressione o corpo do motor para baixo.
6. Quando terminar, pressione os botões para retirar o corpo do motor.
7. De seguida, retire a tampa acopladora.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos picados do jarro.
A base anti-deslizante também pode ser utilizada como tampa hermética para o jarro picador.

Batidos, bebidas e purés

Para os purés, quando é preciso que fique muito fino, também se pode utilizar o pé da varinha no copo liquidificador.

Massas leves (panquecas)

Em primeiro lugar, verta os líquidos no copo liquidificador, depois adicione a farinha e, por fim, os ovos.

Gelo picado (Fig. D)

1. Coloque o picador de gelo (9d) no copo, assegurando-se de que está correctamente encaixad
2. Coloque a lâmina para triturar gelo (9c) no buraco central do picador de gelo e pressione-o para baixo.
3. Coloque os cubos de gelo no picador de gelo.
4. Encaixe a tampa acopladora.
5. Insira o corpo do motor na tampa acopladora até encaixar.

6. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o botão de segurança (1), mantendo-o pressionado e pressione o interruptor para ligar (3).
Após a utilização, pressione os botões para retirar o corpo do motor. De seguida, retire a tampa acopladora, a lâmina para triturar gelo e o picador de gelo.
7. Retire o gelo picado ou junte a sua bebida no copo liquidificador para servir à mesa.
Alternativa: Primeiro triture os frutos no copo liquidificador com a lâmina para picar (9b) e adicione um máximo de 0,5 litros de líquido. Retire a lâmina e coloque o picador de gelo no copo liquidificador para triturar o gelo directamente no puré de frutos.

Limpeza (Fig. E)

O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (8a) só podem ser limpos com um pano húmido. A tampa do acessório picador «bc» (9a) deve apenas ser passada sob água corrente. Não a coloque na máquina de lavar loiça. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 30:	Acessório picador de 500 ml de capacidade, para picar cenouras, carne, cebolas, etc.
MQ 70:	Acessório de cozinha compacto (1500 ml de capacidade) para picar, misturar, laminar, ralar e amassar.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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

Não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num Centro de Assistência da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse efeito.



Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

Prima dell'utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Attenzione

- Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiarle con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare il dispositivo incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Spegnerne il dispositivo e disconnetterlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- Non tenere il corpo motore (4) né l'attacco della frusta (8a) sotto acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il coperchio (9a) può essere lavato sotto acqua corrente ma non immerso in acqua, né lavato in lavastoglie.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite solo dal personale di assistenza autorizzato. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni e infortuni agli utilizzatori.
- Prima di collegarlo alla corrente, assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina o nel frullatore poiché potrebbero fuoriuscire dal dispositivo a causa di un'improvvisa comparsa di vapore.
- Sia il bicchiere graduato (7), che la ciotola tritatutto (9e) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione

- Pulsante di sicurezza
- Spia
- Interruttore Smartspeed / velocità variabile
- Corpo motore
- Pulsanti di sgancio
- Gambo frullatore
- Bicchiere graduato
- a Attacco
- b Frusta
- Tritatutto da 1250 ml «bc»
- a Coperchio (con attacco)
- b Lama
- c Lama per ghiaccio
- d Accessorio rompighiaccio
- e Ciotola
- f Base anti-scivolo

Lavare tutti i componenti prima di utilizzarlo la prima volta (vedi paragrafo «Pulizia» / fig. E).

Spia

La spia (2) mostra lo stato dell'apparecchio, quando è collegato a una presa elettrica.

Colore della spia	Apparecchio/stato operativo
Rosso intermittente	L'apparecchio è pronto all'uso
Verde	L'apparecchio è in modalità rilascio (il pulsante di sgancio è premuto) e può essere acceso
Rosso	L'apparecchio è in surriscaldamento. Lasciarlo raffreddare. Sarà nuovamente pronto all'uso quando la spia diventa rossa a intermittenza

Tecnologia Smartspeed

Interruttore Smartspeed per velocità variabili

Una pressione, tutte le velocità. Più si preme, più aumenta la velocità (fig. A). Maggiore è la velocità, più rapidi e fini sono i risultati della miscelazione e della triturazione.

Funzionamento con una mano: l'interruttore Smartspeed (3) consente di accendere il corpo motore e di controllare la velocità con una mano sola.

Come utilizzare l'apparecchio

Al primo utilizzo: Rimuovere la protezione per il trasporto dal corpo motore (4) tirandola dalla fascetta rossa.

Accensione (Fig. A)

L'apparecchio dispone di un pulsante di sicurezza. Per accenderlo in sicurezza, seguire questa procedura:

- Innanzitutto premere il pulsante di sicurezza (1) con il pollice e tenerlo premuto. La spia diventa verde.
- Poi premere direttamente il pulsante Smartspeed (3) in base alla velocità desiderata.

Se l'interruttore Smartspeed (3) non viene premuto entro 5 secondi, l'apparecchio non si accenderà per ragioni di sicurezza.

La spia diventa rossa ad intermittenza.

Per accendere l'apparecchio, ripartire dalla fase 1.

3. Durante il funzionamento, non è necessario tenere premuto il pulsante di sicurezza.

Frullatore a immersione (Fig. B)

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

Per ottenere risultati ottimali di miscelazione impostare la velocità massima.

- Inserire il gambo frullatore (6) nel motore (4) finché non si blocca.
- Mettere il frullatore a immersione in profondità nella ciotola o nel bicchiere graduato. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

Esempio di ricetta: Mayonnaise

250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),

1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,

1-2 cucchiaini da tavola di aceto (15 g circa),

Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato. Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

Frusta (Fig. B)

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

- Inserire la frusta (8b) nell'attacco (8a), poi inserire il corpo motore (4) nell'attacco finché non si blocca con un click.
- Posizionare la frusta in profondità in un recipiente e accendere l'apparecchio.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Quindi staccare la frusta dall'attacco.

Per ottenere risultati ottimali

- Usate un recipiente di dimensioni medie.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità massima di 400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4-8 °C). Iniziate a bassa velocità (leggera pressione dell'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggiore pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.
- Montate le uova (non più di 4 alla volta): iniziate con una velocità media (pressione intermedia sull'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggiore pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.

Come utilizzare il vostro accessorio tritatutto

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aromi, aglio, carote, noci, mandorle, noccioline etc. N.B. Non tritare cose estremamente dure come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...

- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote, peperoncino (vedere la guida al funzionamento)
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne

Tritare (Fig. C)

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (9b). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (9e). Premere le lame verso il basso finché si bloccano. Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (9f).
2. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
3. Mettere la parte superiore (9a) sulla ciotola tritatutto.
4. Inserire il corpo motore sulla parte superiore fino a quando si blocca.
5. Mantenere premuto il tasto di sicurezza (1) e premere il tasto di accensione (3) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola con l'altra mano. Quando si tritano cibi duri, tenere premuto il corpo motore verso il basso.
6. Dopo l'utilizzo, premere il tasto per rimuovere il corpo motore.
7. Quindi rimuovete la parte superiore.
8. Togliere le lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

Frullati, bevande, purée

per la preparazione di purée, quando si vogliono ottenere dei risultati ancora migliori, si può utilizzare direttamente il gambo frullatore all'interno del bicchiere.

Per impasti leggeri

Inserire per primi i liquidi, poi la farina ed infine le uova.

Rompere il ghiaccio (Fig. D)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (9d) nel bicchiere. Assicurarsi sia inserito correttamente.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (9c) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fintanto che si blocca.
6. Mantenere premuto il tasto di sicurezza (1) e premere il tasto di accensione (3) per accendere il tritatutto. Dopo l'utilizzo premere il tasto per rimuovere il motore. Togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Servire il ghiaccio o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola.
In alternativa: Frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (9b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovete le lame (9b) ed inserite l'accessorio rompighiaccio (9d) per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

Pulizia (Fig. E)

Pulire il corpo motore (4) e l'attacco della frusta (8a) solo con un panno umido. Pulire il coperchio «bc» (9a) solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulire queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 30:	Tritatutto da 500 ml per tritare carote, carne, cipolle, ecc.
MQ 70:	Robot da cucina compatto (1500 ml) per tritare, miscelare, affettare, sminuzzare e impastare.

Soggetto a modifiche senza preavviso.

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

Non gettare l'apparecchio nella spazzatura.
Lo smaltimento può essere eseguito presso un centro assistenza Braun o presso i punti di raccolta appositi del nostro paese.



Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braun-apparaat.

Vóór gebruik

Lees de handleiding in zijn geheel zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Waarschuwing:

-  De messen zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voor het in- en uit elkaar halen, reinigen en opbergen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en zijn snoer buiten het bereik van kinderen. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u hulpstukken verwisselt of onderdelen benadert die bewegen tijdens het gebruik.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Het motordeel (4) noch het koppelingsstuk voor de garde (8a) mogen onder stromend water worden gehouden of in water worden ondergedompeld.
- Het deksel (9a) kan worden gereinigd onder stromend water, maar mag niet ondergedompeld worden, noch in de vaatwasser.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de wettelijke veiligheidseisen. Reparaties of de vervanging van het elektriciteits snoer mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Foute en ongekwalificeerde reparaties kunnen aanzienlijke schade toebrengen aan de gebruiker.
- Controleer of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening correspondeert met het voltage aangegeven op het apparaat, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.

- Wees voorzichtig indien warme vloeistof in de keukenrobot of mixer wordt gegoten, aangezien die uit het toestel kan worden gespoten door het plotse stomen.
- De mengbeker (7) en de kommen (9e) zijn niet geschikt voor in de magnetron.

Beschrijving

- 1 Veiligheidsknop 
- 2 Signaallicht
- 3 Smartspeedknop / variabele snelheden 
- 4 Motordeel
- 5 Ontgrendelingsknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Mengeker
- 8 a Koppelingsstuk garde
b Garde
- 9 1250 ml hakker «bc»
 - a Deksel (met aandrijving)
 - b Mes
 - c Ijsmes
 - d Ijs vergruizer
 - e Kom
 - f Anti-slipring

Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik (zie paragraaf «Reinigen» / fig. E).

Signaallicht

Het signaallicht (2) geeft de status van het apparaat weer wanneer het is aangesloten op de electriciteit.

Signaallicht	Apparaat/status
Rood knipperend	Apparaat is klaar voor gebruik
Groen	Apparaat is ontgrendeld (ontgrendeling om in te schakelen is ingedrukt) en kan ingeschakeld worden
Rood	Apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Het is klaar voor gebruik als het signaallicht rood begint te knippen

Smartspeed technologie

Smartspeedknop voor variabele snelheden

Een druk op de knop: alle snelheden. Hoe meer u de knop induwt, hoe hoger de snelheid (fig. A). Hoe hoger de snelheid, hoe sneller en fijner de mix- en hakresultaten.

Bedienen met één hand: de Smartspeedknop (3) maakt het u mogelijk om met één hand het motordeel aan te zetten en de snelheid onder controle te houden.

Hoe het apparaat te gebruiken

Bij het eerste gebruik: Verwijder het transportslot van het motordeel (4) door aan het rode bandje te trekken.

Aanzetten (Fig. A)

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsknop. Om het apparaat veilig aan te zetten, volg onderstaande instructies:

1. Druk ten eerste de veiligheidsknop (1) met uw duim in en houd de knop ingedrukt. Het signaallicht licht blijvend groen op.
2. Druk vervolgens direct de Smartspeedknop (3) in volgens de gewenste snelheid. Indien de Smartspeedknop (3) niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, kan het apparaat, vanwege veiligheidsredenen, niet worden ingeschakeld. Het signaallicht begint rood te knipperen. Om het apparaat aan te zetten, volg de instructies opnieuw vanaf punt 1.
3. Tijdens gebruik van het apparaat hoeft u de veiligheidsknop niet ingedrukt te houden.

Handblender (Fig. B)

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

Gebruik altijd de hoogste snelheid voor het beste resultaat.

- Klik het motordeel (4) in de blendervoet (6).
- Steek de handblender zo diep mogelijk in een beker of kom. Zet daarna het apparaat in werking zoals hierboven beschreven.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

Voorbeeldrecept: Mayonaise

250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),

1 ei en 1 extra eidooier,

1–2 el azijn (zo'n 15 ml),

zout en peper naar smaak

Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Zet de mixer op de hoogste snelheid en houd hem in deze positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

Garde (Fig. B)

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van (slag)room, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessert-mixen.

- Steek de garde (8b) in het koppelingsstuk (8a) en klik het motordeel (4) erop.
- Plaats de garde in een kom en zet daarna pas het apparaat in werking.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk de ontgrendelingsknoppen (5) in om het motordeel los te koppelen. Trek vervolgens de garde uit het koppelingsstuk.

Tips voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- Slagroom (max. 400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4–8 °C): Begin op lage snelheid (lichte druk op

de knop) en verhoog de snelheid (meer druk op de knop) tijdens het kloppen.

- Geklopte eiwitten (max. 4 eieren): Begin op een gemiddelde snelheid (houd de knop halverwege i gedrukt) en verhoog de snelheid (knop dieper indrukken) tijdens het kloppen.

De bediening van snij-hulpstuk

Het snij hulpstuk is bij uitstek geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen etc.

NB: Snijd geen extreem harde producten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voor u begint met snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen alvast in kleine stukken
- verwijder steeltjes van kruiden en ontdoe noten van hun schaal
- ontdoe vlees van botten, pezen en kraakbeen.

Snijden (Fig. C)

1. Voorzichtig: Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (9b). Het mes is zeer scherp! Pak het altijd bovenaan bij het plastic vast. Schuif het mes over de pin in het midden van de snijkom (9e). Druk het naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de snijkom altijd op het antislip oppervlak (9f).
2. Doe de voedingsmiddelen in de snijkom.
3. Plaats het tandwielgedeelte (9a) op de snijkom.
4. Steek het motorgedeelte in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
5. Druk op de schakelaar (1)/(3) om de hakmolen te bedienen. Tijdens het snijden houdt u met de ene hand het motorgedeelte vast en met de andere de snijkom.
6. Na gebruik drukt u op de knoppen (5) om het motorgedeelte los te klikken.
7. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte.
8. Haal daarna voorzichtig het mes uit de snijkom.
9. Verwijder het bereide voedsel uit de snijkom. Het antislip oppervlak dient ook als een luchtdichte deksel voor op de snijkom.

Milkshakes, drankjes, purees

Voor purees, indien zeer fijne resultaten gewenst zijn, kunt u ook de staafmixer op de «bc» beker gebruiken.

Licht deeg (pannenkoekenbeslag)

Schenk de vloeibare bestanddelen in de kom, voeg daarna bloem en tenslotte eieren toe.

Ijs vergruizen (Fig. D)

1. Plaats de Ijs vergruizer (9d) in de beker. Zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
2. Plaats het aandrijfdeel van het Ijs sikkelmes (9c) in de middelste opening van de IJs vergruizer en druk deze naar beneden.
3. Vul de Ijs vergruizer met ijsklontjes.
4. Plaats het tandwielgedeelte op de beker.
5. Plaats het motorgedeelte op het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
6. Druk op de schakelaar (1)/(3) om de hakmolen te bedienen. Na gebruik drukt u op de knoppen (5) om het motorgedeelte los te klikken. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte, ijs sikkelmes en de Ijs vergruizer.
7. Verwijder het vergruisde ijs of schenk uw drankje in de beker om zo te serveren.

Alternatief: Meng eerst het fruit in de beker met het sikkelmes (9b), maximaal tot 0,5 liter vullen. Verwijder het sikkelmes en plaats de ijs vergruizer in de beker om het ijs direct in het gepureerde fruit te vergruizen.

Reinigen (Fig. E)

Reinig het motordeel (4) en het koppelingsstuk voor de garde (8a) uitsluitend met een vochtige doek. Spoel het deksel (9a) van de hakker «bc» onder stromend water af. Niet in de vaatwasser plaatsen.
Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

Accessories

(kunnen individueel bijgekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 30:	500 ml hakker om wortelen, vlees, uien etc. te hakken
MQ 70:	Compact keukenmachine accessoire (1500 ml) om te hakken, te mixen, te snijden, te raspen en te kneden

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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

Gooi dit product na de levensduur a.ub. niet bij het huishoudelijk afval. U kunt het naar een Braun Service Centre brengen of naar een ander afvalinzamelingspunt in uw buurt waar het op de juiste manier zal worden verwerkt.



Dansk

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

Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skil det ad, rengør og opbevarer det.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets ledning holdes udenfor børns rækkevidde. Sluk apparatet og udtag stikket inden skift af tilbehør eller adgang til bevægelige dele.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (8a) må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Låget (9a) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.
- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Vær forsigtig hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan blive udstødt af apparatet på grund af dampdannelse.
- Bægeret (7) og skålen (9e) tåler ikke mikroovn.

Beskrivelse

- 1 Sikkerhedsknap 
- 2 Kontrollampe
- 3 Smartspeed-knap/variable hastigheder 

- 4 Motordel
- 5 Udløserknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bæger
- 8 a Gearkasse
b Piskeris
- 9 1250 ml hakker «bc»
 - a Låg (med gearkasse)
 - b Kniv
 - c Iskniv
 - d Isknuser-indsats
 - e Skål
 - f Anti-slip ring

Rengør alle dele inden du tager dem i brug (se afsnit «Rengøring»/fig. E).

Kontrollampe

Kontrollampen (2) viser apparatets status, når det er tilsluttet en stikkontakt.

Kontrollampe	Apparat/Betjenings-status
Rødt blink	Apparatet er klar til brug
Grøn	Apparatet er udløst (udløserknappen er trykket ned) og kan tændes
Rødt	Apparatet er overophedet. Lad det køle af. Det er klar til brug igen, når kontrollampen blinker rødt

Smartspeed-teknologi

Smartspeed-knap til variable hastigheder

Et tryk, alle hastigheder. Jo hårdere du trykker, desto hurtigere kører apparatet (fig A). Jo højere hastighed, desto hurtigere og finere bliver blender og hakkeresultatet.

Betjening med én hånd: Smartspeed-knappen (3) giver dig mulighed for at tænde for motordelen og styre hastigheden med én hånd.

Brug af apparatet

Før brug: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved at trække i den røde strop.

Tænd (Fig. A)

Apparatet er forsynet med en sikkerhedsknap. Gør følgende for at tænde for det:

- 1. Tryk først på sikkerhedsknappen (1) med tommelfingeren og hold den nede. Kontrollampen lyser permanent grønt.
- 2. Tryk derefter på Smartspeed-knappen (3) i henhold til ønsket hastighed.
Hvis Smartspeed-knappen (3) ikke trykkes ned inden for 5 sekunder, kan man ikke tænde for apparatet af sikkerhedsgrunde.
Kontrollampen blinker rødt.
For at tænde for apparatet skal man starte forfra med trin 1.
- 3. Du behøver ikke at holde sikkerhedsknappen trykket ned under brug af apparatet.

Stavblender (Fig. B)

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

Du opnår de bedste blenderresultater med den højeste hastighed.

- Klik motordelen (4) fast på blenderskaftet (6).
- Placer stavblenderen i et højt bæger eller en skål. Tænd derefter for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie),
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),
Salt og peber

Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere. Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

Piskeris (Fig. B)

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (8b) i gearboksen (8a), og klik derpå motordelen (4) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset i en skål, og tænd først derefter for apparatet.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

Tips til at opnå de bedste resultater

- Brug en mellemstor skål.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Flødeskum (maks. 400 ml afkølet piskefløde, min. 30% fedtindhold, 4–8 °C): Begynd ved lav hastighed (let tryk på knappen), og øg hastigheden (hårdere tryk på knappen), mens du pisker.
- Piskede æggehvider (maks. 4 æg): Begynd ved middelhastighed (halvt tryk på knappen), og øg hastigheden (hårdere tryk på knappen), mens du pisker.

Brug af hakketilbehøret

Hakkeren er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, hasselnødder, etc.

N.B.: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...

- Skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker (se brugervejledningen)
- Fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- Fjern ben, sener og brusk fra kød.

Brug af hakkeren (Fig. C)

1. Fjern forsigtigt plastdækslet fra kniven (9b). Advarsel: kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel. Pres kniven fast på hakkekandens centrale pind (9e), til det

låser fast. Placer altid hakkekanden på det skridsikre underlag (9f).

2. Placer maden i hakkekanden.
3. Sæt overdelen (9a) på hakkekanden.
4. Sæt motordelen fast på overdelen, indtil den låser fast.
5. Hold sikkerhedsknappen (1) trykket ned og tryk på Tænd-/slukknappen (3) for at bruge hakkeren. Hold motordelen med den ene hånd og hakkekanden med den anden, mens der hakkes. Ved hakning af hårde madvarer trykkes motordelen ned.
6. Tryk på knapperne efter brug for at løsne motordelen.
7. Derefter fjernes overdelen.
8. Tag forsigtigt kniven ud.
9. Hæld de hakkede madvarer ud af hakkekanden. Det skridsikre underlag fungerer også som et lufttæt låg til hakkekanden.

Milkshakes, drinks, pureer

Hvis der skal bruges meget finthakkede ting til pureer, kan stavblenderen også anvendes i kanden.

Let dej (pandekagedej)

Hæld først de flydende ingredienser i kanden, tilsæt derefter mel og til sidst æg.

Knust is (Fig. D)

1. Placer isknuser-indsatsen (9d) i kanden. Sørg for, at den sidder rigtigt.
2. Placer isknivens skaft (9c) hullet i centrum af isknuser-indsatsen og tryk ned.
3. Hæld isterninger i isknuser-indsatsen.
4. Placer overdelen på kanden.
5. Sæt motordelen fast på overdelen, indtil den låser fast.
6. Hold sikkerhedsknappen (1) trykket ned og tryk på Tænd-/slukknappen (3) for at bruge hakkeren. Tryk på knapperne efter brug for at løsne motordelen. Fjern derefter overdelen, iskniven og isknuser-indsatsen.
7. Fjern den knuste is, eller hæld din drink ned i kanden til servering.
Alternativ: Blend først frugt i kanden med hakkekniven (9b), fyldes op til maksimum 0,5 liter. Fjern kniven, og placer isknuser-indsatsen i kanden for at knuse isen direkte i den blandede frugt.

Rengøring (Fig. E)

Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (8a) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (9a) til «bc» hakker må kun rengøres under rindende vand. Må ikke komme i opvaskemaskinen. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 30:	500 ml hakker til at hakke gulerødder, kød, løg etc.
MQ 70:	Tilbehør til kompakt køkkenmaskine (1500 ml) til at hakke, røre, snitte, rive og ælte.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

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

Produktet må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske i et Braun Service-center eller et passende indsamlingssted i dit land.



Norsk

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

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

-  Knivbladene er svært skarpe! Du bør håndtere knivbladene ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn. Slå av apparatet og koble fra strømledningen før tilbehør eller tilkoblede, bevegelige deler skiftes ut.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Motordelen (4) og girkoplingen (8a) må ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Lokket (9a) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Brauns elektriske apparater følger gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun utføres av autorisert servicepersonell. Feilaktige reparasjoner utført av ukvalifisert personell kan utsette brukeren for stor fare.
- Før du setter i strømkontakten, må du forsikre deg om at spenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Vær forsiktig dersom varm væske helles inn i matprosessen eller mikseren da den kan slynges ut av apparatet grunnet plutselig damping.
- Begeret (7) og bollen (9e) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- Sikkerhetsknapp 
- Indikatorlampe

- Bryter for smarthastighet / regulerbar hastighet 
- Motordel
- Utløserknapper
- Blandestav
- Beger
- a Girkobling
- b Visp
- 1250 ml «bc»-hakker
 - Lokk (med kobling)
 - Knivblad
 - Iskniv
 - Ishakkerinnsats
 - Bolle
 - Sklisikker ring

Rengjør alle deler før de brukes første gangen (se avsnittet «Rengjøring» / fig. E).

Indikatorlampe

Indikatorlyset (2) viser apparatets status når det er koblet til et strømuttak.

Indikatorlampe	Apparat/driftsstatus
Blinker rødt	Apparatet er klar til bruk
Lyser grønt	Apparatet er frikoblet (strømbryteren er trykket inn) og kan slås på
Lyser rødt	Apparatet er overopphetet. La det avkjøles. Det er klar til bruk igjen når indikatorlampen blinker rødt

Teknologi for smarthastighet

Bryter for smarthastighet med regulerbar hastighet

Ett trykk, alle hastigheter. Jo mer du trykker, jo høyere hastighet (fig. A). Jo høyere hastighet, jo raskere og finere blir ingrediensene hakket og blandet.

Betjenes med én hånd: Med bryteren for smarthastighet (3) kan du slå på motoren og regulere hastigheten med én hånd.

Slik bruker du apparatet

Før bruk: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved å dra i den røde stroppen.

Slå på (Fig. A)

Apparatet har en sikkerhetsknapp. Slik slår du på apparatet på en trygg måte:

- Trykk først på sikkerhetsknappen (1) med tommelen, og hold den inne. Indikatorlampen vil lyse grønt.
- Hold deretter inne bryteren for smarthastighet (3) inntil ønsket hastighet er oppnådd.

Av sikkerhetsårsaker kan ikke apparatet slås på hvis du ikke har trykket på bryteren for smarthastighet (3) innen 5 sekunder.

Indikatorlampen blinker rødt.

Du må starte på nytt fra trinn 1 for å kunne slå på apparatet.
- Du behøver ikke holde inne sikkerhetsknappen under bruk.

Stavmikser (Fig. B)

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

Du oppnår best resultat ved maksimal hastighet.

- Klikk fast motordelen (4) på blandestaven (6).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Slå deretter på apparatet som beskrevet ovenfor.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f. eks. solsikkeolje),
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,
1–2 ss eddik (ca. 15 g),

Salt og pepper etter smak

Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

Visp (Fig. B)

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

- Sett inn vispen (8b) i girkoblingen (8a), og klikk deretter fast motordelen (4) i girkoblingen.
- Plasser vispen i en bolle, først da kan du slå på apparatet.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Trekk deretter ut vispen fra girkoblingen.

Tips for best mulig resultat

- Bruk en passe stor bolle.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.
- Pisket krem (maks. 4 dl kremfløte, min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C): Start med lav hastighet (lett trykk på bryteren), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker kremen.
- Stivpiskede eggehviter (maks. 4 egg): Start med middels hastighet (trykk bryteren halvveis inn), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker hvitene.

Slik bruker du hakketilbehøret

Hakkeren passer perfekt til å hakke kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv. NB.: Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...

- må du først skjære opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter (se tilberedningsguide)
- fjerner stilkene fra urter og skallet fra nøtter
- fjerner ben, brusk og sener fra kjøttet

Hakking (Fig. C)

1. Ta forsiktig av plastbeskyttelsen på hakkekniven (9b). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Press hakkekniven ned på midtstangen i hakkebegeret (9e) til den låses på plass. Sett alltid hakkebegeret på antiskliunderlaget (9f).
2. Legg ingrediensene i hakkebegeret.
3. Sett lokket (9a) på hakkebegeret.
4. Press motordelen ned på lokket til den klikker på plass.
5. Hold inne sikkerhetsknappen (1) og trykk på På-knappen (3) for å slå på hakkeren. Hold motordelen med den ene

hånden og hakkebegeret med den andre. Trykk motordelen ned når du hakker harde ingredienser.

6. Etter bruk trykker du på utløserknappene (5) for å ta av motordelen.
7. Ta deretter av lokket.
8. Ta forsiktig ut hakkekniven.
9. Ta den bearbejdede maten ut av hakkebegeret. Antiskliunderlaget kan benyttes som et lufttett lokk på hakkebegeret.

Milkshake, drinker og pureer

Når du vil ha ekstra fin puré, kan du også bruke blandestaven i hakkebegeret.

Lette deiger (pannekakerøre)

Hell først væsken i hakkebegeret, deretter mel og til slutt eggene.

Knust is (Fig. D)

1. Sett isknuserinnsatsen (9d) i begeret. Sørg for at den er satt riktig på plass.
2. Sett isknivskafet (9c) i åpningen på isknuserinnsatsen og trykk ned.
3. Fyll isterninger i isknuserinnsatsen.
4. Sett lokket på begeret.
5. Plasser motordelen på lokket til den klikker på plass.
6. Hold inne sikkerhetsknappen (1) og trykk på På-knappen (3) for å slå på hakkeren. Etter bruk trykker du på utløserknappene for å ta av motordelen. Ta av lokket, iskniven og isknuserinnsatsen.
7. Ta ut den knuste isen eller fyll drinken i begeret for å servere ved bordet.
Alternativt: Bland først frukt i begeret med hakkekniven (9b), og fyll opp til maks 0,5 liter.
Ta ut kniven og sett isknuserinnsatsen i begeret for å knuse isen direkte i den moste frukten.

Rengjøring (Fig. E)

Rengjør motordelen (4) og girkoblingen for visp (8a) kun med en fuktig klut. Rengjør lokket til «bc»-hakkeren kun under rennende vann. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 30:	500 ml hakker til å kutte gulrøtter, kjøtt, løk osv.
MQ 70:	Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin (1 500 ml) til å kutte, blande, snitte, rive og elte.

Kan endres uten varsel.

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

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det skal kasseres. Det kan leveres til et Braun service-senter eller på en kommunal miljøstasjon.



Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

Före användning

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

Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obebaktad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Håll aldrig motordelen (4) eller växellådan (8a) under rinnande vatten, eller doppa dem i vatten.
- Locket (9a) kan rengöras under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller maskindiskas.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära stor fara för användaren.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett eluttag.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Var försiktig när du håller i het vätska i matberedaren eller blendern, eftersom vätskan kan spruta ut p.g.a. plötslig ångbildning.
- Bägaren (7) och skålen (9e) kan inte användas i mikrovågsugn.

Beskrivning

- 1 Säkerhetsknapp 
- 2 Kontrollampa

- 3 Smartspeed-reglage / variabel hastigheter 
- 4 Motordel
- 5 Utlösarknapp
- 6 Mixerskaft
- 7 Bägare
- 8 a Växellåda
- b Visp
- 9 1000 ml hackare «bc»
 - a Lock (med växel)
 - b Knivblad
 - c Isknivblad
 - d Insats för att krossa is
 - e Skål
 - f Anti-halkring

Rengör alla delar inför första användningstillfället (se avsnittet «Rengöring»/bild E).

Kontrollampa

Kontrollampan (2) visar apparatens status när den är ansluten till ett eluttag.

Kontrollampa	Apparat/driftstatus
Blikar rött	Apparaten är redo att användas
Grön	Apparaten är i utlösningssläge (utlösningssknappen är nedtryckt) och kan sättas på
Röd	Apparaten är överhettad. Låt den svalna. Den är redo att användas igen när kontrollampan blikar rött

Smartspeed-teknik

Smartspeed-reglage för variabel hastighet

Ett tryck för alla hastigheter. Ju mer du trycker, desto högre hastighet (bild A.). Ju högre hastighet, desto snabbare och finare mixnings- och hackningsresultat uppnås.

Enhandsbetjäning: Smartspeed-reglaget (3) gör att du kan sätta på motordelen och kontrollera hastigheten med bara en hand.

Använda apparaten

Före användning: Ta bort transportlåsen från motordelen (4) genom att dra i den röda remmen.

Sätta på (Bild A)

Apparaten har en säkerhetsknapp. För att slå på den säkert, följ dessa steg:

- Tryck på säkerhetsknappen (1) och håll in den med tummen. Kontrollampan tänds och lyser med ett fast grönt sken.
- Tryck därefter direkt på Smartspeed-reglaget (3) för att få önskad hastighet.
Om du inte trycker på Smartspeed-reglaget (3) inom 5 sekunder kan apparaten inte sättas på av säkerhetsskäl. Kontrollampan blikar rött.
Börja om från steg 1 för att starta apparaten på nytt.
- Under drift behöver du inte hålla in säkerhetsknappen.

Stavmixer (Bild B)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake. För optimalt mixningsresultat använd högsta hastighet.

- Klicka fast motordelen (4) i mixerskaftet (6).
- Placera stavmixern i en bågare eller skål. Sätt sedan på apparaten i enlighet med beskrivningen ovan.
- När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!).

Receptexempel: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),

1 ägg och 1 extra äggula,

1–2 msk vinäger (ca 15 g),

salt och peppar efter smak

Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bågaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bågarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dipsås).

Visp (Bild B)

Använd vispen endast till att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (8b) i växellådan (8a). Klicka sedan fast motordelen (4) i växellådan.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter på apparaten.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.
- Vispad grädde (max 4 dl kylskåpskall grädde, fetthalt minst 30 %, 4–8 °C): Börja på låg hastighet (tryck lätt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.
- Vispade äggvitor (max 4 ägg): Börja på låg hastighet (tryck medelhårt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.

Använd hackningstillbehöret

Hackaren är perfekt för att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, mandel, plommon osv.

OBS: Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och gryn.

Före hackning ...

- skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilipeppar i mindre bitar (se guiden)
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk när du ska hacka kött.

Hackning (Bild C)

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladet (9b). Varning! Knivbladet är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen. Tryck fast bladet på hackarens mittapp (9e) tills det låser fast. Ställ alltid hackningsbehållaren på antiglidplattan (9f).
2. Lägga den ingrediens som ska hackas i hackningsbehållaren.
3. Sätt fast växellocket (9a) på hackningsbehållaren.
4. Placera motorenheten i växellocket tills den spärras i rätt läge.
5. Håll säkerhetsknappen (1) nedtryckt och tryck på startknappen (3) för att använda hackaren.

Håll motorenheten med en hand och hackningsbehållaren med en annan under beredning.

Tryck motorenheten nedåt när du hackar hårda livsmedel.

6. När du är klar trycker du på knapparna för att ta bort motorenheten.
7. Avlägsna sedan växellocket.
8. Avlägsna kniven försiktigt.
9. Avlägsna den bearbetade maten från hackningsbehållaren. Antiglidbasen fungerar även som ett lufttätt lock åt hackningsbehållaren.

Shakes, drycker, puréer

För puréer kan man även använda mixerstaven i behållaren när man vill ha ett fint resultat.

Smet (pannkakssmet)

Håll först vätskorna i behållaren, tillsätt sedan mjöl och slutligen ägg.

Krossad is (Bild D)

1. Placera tillbehöret för att krossa is (9d) i behållaren. Kontrollera att det sitter rätt.
 2. Placera skaftet med iskniven (9c) i iskrossinsatsens mitt och tryck nedåt.
 3. Fyll på isbitar för att krossa is.
 4. Sätt fast växellocket på behållaren.
 5. För in motordelen i växellocket tills den spärras i rätt läge.
 6. Håll säkerhetsknappen (1) nedtryckt och tryck på startknappen (3) för att använda hackaren. När du är klar trycker du på knapparna för att avlägsna motorenheten. Avlägsna sedan växellocket, iskniven och iskrossinsatsen.
 7. Avlägsna den krossade isen eller fyll helt enkelt dryck i behållaren för servering vid bordet.
- Alternativ: Mixa frukt i behållaren med hackningskniven (9b), fyll till max 0,5 liter. Avlägsna kniven och placera iskrossinsatsen i behållaren för att krossa is direkt i den pureade frukten.

Rengöring (Bild E)

Motordelen (4) och växellådan för vispen (8a) får endast rengöras med en fuktig trasa. Locket (9a) till «bc»-hackaren får endast diskas under rinnande vatten. Får ej diskas i diskmaskin.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Tillbehör

(kan köpas separat, finns inte i alla länder)

MQ 30:	500 ml hackare för att hacka morot, kött, lök etc.
MQ 70:	Tillbehör till kompakt köksmaskin (1500 ml) för att hacka, mixa, skiva, riva och knåda.

Kan ändras utan föregående meddelande.

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

Av hänsyn till miljön ber vi dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-servicecenter eller till en återvinningsstation.



Suomi

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

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön. Säilytä laite ja sen johto lasten ulott umattomissa. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto ennen varusteiden vaihtamista tai ennen liikuvien osien käsittelyä.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Älä pidä moottoriosaa (4) tai vispilän vaihteisto-osaa (8a) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Kansi (9a) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät asianomaisten turvallisuuksäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.
- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Ole varovainen, jos kaadat monitoimikoneeseen tai sekoitimeen kuumaa nestettä, sillä se voi suihkahtaa ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen takia.
- Mittakulho (7) ja kulho (9e) eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

Kuvaus

- 1 Turvapainike 
- 2 Merkkivalo

- 3 Smartspeed-kytkin / säädettävät nopeudet 
- 4 Moottoriosaa
- 5 Vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvarsi
- 7 Mittakulho
- 8 a Vaihteisto-osa
- b Vispilä
- 9 1 250 ml leikkuri «bc»
 - a Kansi (vaihteilla)
 - b Terä
 - c Jääterä
 - d Jäämurskainosa
 - e Kulho
 - f Liukumaton rengas

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta «Puhdistus» / kuva E).

Merkkivalo

Merkkivalo (2) näyttää laitteen tilan, kun se on kytketty verkkovirtaan.

Merkkivalo	Laite/käyttötila
Punainen vilkkuva	Laite on valmis käytettäväksi
Vihreä	Laite on vapautettu (käynnistyksen vapautuspainiketta on painettu) ja se voidaan käynnistää
Punainen	Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä. Se on valmis käytettäväksi, kun merkkivalo vilkkuu punaisena

Smartspeed-tekniikka

Smartspeed-kytkin nopeuden säätöön

Yksi puristus, kaikki nopeudet. Mitä enemmän painat, sitä korkeampi nopeus (kuva A.). Mitä korkeampi nopeus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos.

Käyttö yhdellä kädellä: Smartspeed-kytkimen (3) avulla voit käynnistää moottoriosan ja hallita nopeutta yhdellä kädellä.

Näin laite toimii

Käyttö ensimmäistä kertaa: Poista moottoriosan kuljetuslukko (4) vetämällä sitä punaisesta nauhasta.

Käynnistys (Kuva A)

Laitteessa on turvapainike. Käynnistä laite turvallisesti seuraavasti:

- 1. Paina ensin peukalolla turvapainiketta (1) ja pidä sitä painettuna. Merkkivalo syttyy palamaan yhtäjaksoisesti vihreänä.
- 2. Paina sitten Smartspeed-kytkintä (3) halutun nopeuden mukaisesti.
Jos Smartspeed-kytkintä (3) ei paineta viiden sekunnin kuluessa, laitetta ei voi kytkeä päälle turvallisuuksyistä. Merkkivalo vilkkuu punaisena.
Käynnistä laite aloittamalla uudestaan vaiheesta 1.
- 3. Käytön aikana turvapainiketta ei tarvitse pitää alaspainettuna.

Pikasekoitin (Kuva B)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen. Saat parhaan sekoitustuloksen käyttämällä maksiminopeutta.

- Kiinnitä moottoriosia (4) sekoitinvarteen (6).
- Aseta pikasekoitin syvälle mittakulhoon tai kulhoon. Käynnistä laite edellä kuvatulla tavalla.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (5).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyllä kiehuvien roiskeiden välttämiseksi (palovammojen vaara!).

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),
suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainituissa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaattinkastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

Vispilä (Kuva B)

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

- Aseta vispilä (8b) vispilän vaihteisto-osaan (8a) ja kiinnitä sitten moottoriosia (4) vaihteisto-osaan.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sitten.
- Irrota moottoriosia käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä sitä hieman kallistettuna.
- Kermavaahto (enintään 400 ml kylmää kermaa, rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C): Aloita matalalla nopeudella (kevyt painallus kytkimestä) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.
- Munanvalkuaisten vatkauksen (enintään 4 kananmunaa): Aloita keskinopeudella (kytkin painettu puoliiksi pohjaan) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.

Leikkurin käyttö

Leikkuri soveltuu erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden ja kuivattujen luumujen hienontamiseen.

Huom.! Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Ennen hienontamista ...

- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat ja chilit (katso käyttötaulukko).
- Poista yrteistä varret ja kuori pähkinät.
- Poista lihasta luut, jänteet ja rustot.

Hienontaminen (Kuva C)

- Poista varovasti terän (9b) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta. Paina terä leikkurikannun (9e) keskitappiin siten, että se lukkiutuu. Aseta leikkurikannu aina liukumattomalle pohjalle (9f).
- Laita raaka-aineet leikkurikannuun.
- Aseta yläosa (9a) leikkurikannuun.
- Kiinnitä moottoriosia yläosaan siten, että se lukkiutuu paikalleen.

- Käynnistä leikkuri pitämällä käynnistyksen turvapainiketta (1) painettuna ja paina virtakytkintä (3). Pidä käytön aikana kiinni toisella kädellä moottoriosasta ja toisella leikkurikannusta. Kun hienonnat kovia raaka-aineita, paina moottoriosia alas.
- Irrota moottoriosia käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita.
- Irrota sen jälkeen yläosa.
- Ota terä varovasti pois.
- Ota käsitelty raaka-aineet leikkurikannusta. Liukumaton pohja toimii myös leikkurikannun ilmatiiviinä kantana.

Pirtelöt, juomat, soseet

Jos haluat erittäin hienojakoista sosetta, voit käyttää myös pikasekoitinta kannussa.

Ohuet taikinat (ohukaistaikina)

Valmista esimerkiksi ohukaistaikina kaatamalla ensin neste kannuun ja lisäämällä sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat.

Jäämurska (Kuva D)

- Aseta jäämurskainosa (9d) kannuun. Varmista, että se on kunnolla paikallaan.
- Aseta jääterän (9c) varsi jäämurskainosan keskireikään ja paina se alas.
- Lisää jääkuutiot jäämurskainosaan.
- Aseta yläosa kannuun.
- Kiinnitä moottoriosia yläosaan siten, että se lukkiutuu paikalleen.
- Käynnistä leikkuri pitämällä käynnistyksen turvapainiketta (1) painettuna ja paina virtakytkintä (3). Irrota moottoriosia käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita. Irrota sen jälkeen yläosa, jääterä ja jäämurskainosa.
- Poista jäämurska tai lisää juoma kannuun tarjottavaksi. Vaihtoehto: Lisää kannuun enintään 0,5 litraa hedelmiä ja seoseita ne terällä (9b). Poista terä, aseta kannuun jäämurskainosa ja murskaa jäät suoraan soseutettujen hedelmien joukkoon.

Puhdistus (Kuva E)

Puhdista moottoriosia (4) ja vispilän vaihteisto-osa (8a) ainoastaan kostealla liinalla. Puhdista «bc» leikkurin kansi (9a) vain juoksevan veden alla. Älä laita sitä astianpesukoneeseen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Laitteen muoviosat voivat värjäytyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Lisävarusteet

(voidaan ostaa yksittäin, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 30:	500 ml leikkuri porkkanan, lihan, sipulin jne. hienontamiseen
MQ 70:	Kompaktin keittiökoneen lisäosa (1 500 ml) pilkkoo, sekoittaa, viipaloi, silppuaa ja vaivaa

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

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

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



Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa.

Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

-  Noże są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, kiedy nie jest ono używane, oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie myj części silnikowej urządzenia (4) ani uchwytu przystawki do ubijania (8a) pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pokrywę (9a) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce.
- Urządzenia elektryczne firmy Braun spełniają obowiązujące standardy bezpieczeństwa. Napraw oraz wymiany przewodu zasilającego może dokonywać tylko uprawniony personel serwisu. Nieprawidłowa naprawa przeprowadzona przez niewykwalifikowaną osobę może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do przetwarzania domowych ilości.

- Należy zachować ostrożność, gdy gorąca ciecz jest wlewana do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może pryskać z urządzenia.
- Głębokiego pojemnika (7) ani pojemnika do siekania (9e) nie można używać w kuchniach mikrofalowych.

Opis

- 1 Przycisk bezpieczeństwa 
- 2 Kontrolka
- 3 Przełącznik Smartspeed/zmienna prędkość 
- 4 Część silnikowa urządzenia
- 5 Przyciski zwalniające
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Głęboki pojemnik
- 8 a Uchwyt
b Przystawka do ubijania
- 9 Przystawka do siekania 1250 ml «bc»
 - a Pokrywa (z otworem do mocowania)
 - b Ostrze
 - c Ostrze do lodu
 - d Wkładka do kruszenia lodu
 - e Pojemnik
 - f Pierścień antypoślizgowy

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części (patrz punkt «Czyszczenie»/rys. E).

Kontrolka

Kontrolka (2) pokazuje stan urządzenia, gdy jest ono podłączone do gniazda elektrycznego.

Kontrolka	Urządzenie/Stany
Miga na czerwono	Urządzenie jest gotowe do użycia
Świeci się na zielono	Urządzenie jest zwolnione (wciśnięty jest przycisk zwalniania przełącznika) i może zostać włączone
Świeci się na czerwono	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż ostygnie. Urządzenie jest ponownie gotowe do użycia, gdy kontrolka zacznie migać na czerwono

Technologia Smartspeed

Przełącznik Smartspeed umożliwiający ustawianie różnych prędkości

Jedno naciśnięcie, wszystkie prędkości. Im mocniej naciskasz, tym większą prędkość uzyskujesz (rys. A). Im większa prędkość, tym szybsze i dokładniejsze jest miksowanie i siekanie.

Obsługa jedną ręką: przełącznik Smartspeed (3) umożliwia włączenie uchwytu urządzenia i sterowanie prędkością za pomocą jednej ręki.

Jak używać urządzenia

Pierwsze użycie: Usuń blokadę transportową z części silnikowej urządzenia (4) poprzez pociągnięcie jej za czerwony pasek.

Włączanie (Rys. A)

Urządzenie jest wyposażone w przycisk bezpieczeństwa. W celu jego bezpiecznego włączenia należy postępować w następujący sposób:

1. Najpierw wciśnij i przytrzymaj kciukiem przycisk bezpieczeństwa (1). Kontrolka zaświeci się na zielono.
2. Następnie naciśnij przełącznik Smartspeed (3) w celu ustawienia żądanej prędkości. Jeśli przełącznik Smartspeed (3) nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund, urządzenie nie będzie mogło zostać włączone ze względów bezpieczeństwa. Kontrolka będzie migać na czerwono. W celu włączenia urządzenia rozpocznij ponownie od kroku 1.
3. Podczas obsługi urządzenia nie musisz trzymać wciśniętego przycisku bezpieczeństwa.

Blender ręczny (Rys. B)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych. W celu uzyskania najlepszych efektów miksowania należy używać najwyższej prędkości.

- Połącz część silnikową urządzenia (4) z przystawką rozdzielającą (6).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Następnie włącz urządzenie w opisany powyżej sposób.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozprysnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. słonecznikowego),

1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,

1–2 łyżki octu (ok. 15 g),

sól i pieprz według smaku

Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję.

Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesuwaj końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

Przystawka do ubijania (Rys. B)

Używaj przystawki do ubijania wyłącznie do przygotowywania bity śmietany, ubijania białek oraz mieszania ciasta biszkoptowego i gotowych deserów.

- Połącz końcówkę ubijającą (8b) z uchwytem przystawki do ubijania (8a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (4).
- Umieść przystawkę do ubijania w misce, a następnie włącz urządzenie.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Następnie wyjmij przystawkę do ubijania z uchwytu.

Jak uzyskać najlepsze rezultaty

- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.

- Bit śmietana (maks. 400 ml schłodzonej śmietany, zawartość tłuszczu min. 30%, 4–8 °C): Zaczynij od niskiej prędkości (lekko naciśnij przełącznik), zwiększając ją w miarę ubijania (mocniej naciśnij przełącznik).
- Piana z białek (maks. 4 białka): Zaczynij od średniej prędkości (naciśnij przełącznik do połowy), zwiększając ją w miarę ubijania (mocniej naciśnij przełącznik).

Sposób korzystania z przystawki siekającej

Przystawka siekająca przystosowana jest do siekania mięs, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów, suszonych śliwek etc. Nie należy siekać bardzo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy inne ziarna.

Przed rozpoczęciem siekania należy ...

- pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chilli (patrz: instrukcja obsługi)
- usunąć łodygi ziół, łupiny orzechów
- usunąć z mięsa kości, ścięgna i chrząstki.

Siekanie (Rys. C)

1. Plastikową nakładkę należy uważnie zdjąć z ostrza tnącego (9b). Uwaga: ostrze tnące jest bardzo ostre! Zawsze należy chwycić je trzymając w dłoni jego plastikową część. Ostrze tnące powinno zostać umieszczone w centralnej części dzbanka (9e). Następnie ostrze tnące należy przycisnąć tak, by urządzenie zamknęło się. Dzbaneł siekający zawsze należy lokować na macie antypoślizgowej.
2. Umieść żywność w dzbanku siekającym.
3. Na dzbanek załóż pokrywę (9a).
4. Jednostkę zasilającą (4) umieść na pokrywie, tak by znalazła się w odpowiednim miejscu.
5. Przycisk bezpieczeństwa (1) włącznik powinien zostać przesunięty w dół, co umożliwi naciśnięcie włącznika (3) przystawki siekającej. Gdy urządzenie zostanie włączone jedną ręką należy przytrzymać jednostkę zasilającą, a drugą dzbanek.
6. Po zakończeniu siekania wciśnij przyciski (5) zwalniające jednostkę zasilającą.
7. Następnie zdejmij pokrywę.
8. Ostrożnie wyjmij ostrze.
9. Na końcu należy wyjąć posiekaną żywność z dzbanka. Mata antypoślizgowa służy również jako szczelna pokrywa dzbanka.

Shaki, drinki, puree

W celu przygotowania wysokiej jakości puree możliwe jest użycie blendera ręcznego umieszczonego w dzbanku.

Ciasto

Wlej płyn do dzbanka, następnie dodaj mąkę i jajka.

Kruszenie lodu (Rys. D)

1. Wkładkę do kruszenia lodu (9d) należy umieścić w dzbanku. Upewnij się czy wkładka pasuje.
2. Po umieszczeniu części ostrza tnącego do lodu (9c) w centralnym otworze wkładki do kruszenia lodu należy przycisnąć ją w dół.
3. Włóż kostki lodu do wkładki kruszącej lód.
4. Umieść pokrywę na dzbanku.
5. Ulokuj jednostkę zasilającą na pokrywie i zamknij urządzenie.
6. Przycisk bezpieczeństwa (1) włącznik powinien zostać przesunięty w dół, co umożliwi naciśnięcie włącznika (3) przystawki siekającej. Po użyciu naciśnij odpowiednie

przyciski odblokowujące, które pozwolą na usunięcie jednostki zasilającej. Następnie zdejmij pokrywę, ostrze tnące do lodu i wkładkę do kruszenia lodu.

7. Wyjmij skruszony lód lub wlej przygotowany wcześniej drink do dzbanka i podawaj.

Alternatywa: Na początku zmiksuj owoce w dzbanku przy użyciu ostrza tnącego (9b), dodając maksymalnie 0.5 litra wody. Wyjmij ostrze tnące i umieść wkładkę do kruszenia lodu (9d) w dzbanku od razu ze zmiksowanymi owocami, by następnie pokruszyć lód.

Czyszczenie (Rys. E)

Część silnikową urządzenia (4) i uchwyt przystawki do ubijania (8a) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Pokrywę pojemnika do siekania «bc» (9a) należy myć wyłącznie pod bieżącą wodą. Nie wolno umieszczać jej w zmywarce.

Wszystkie inne części można myć w zmywarce.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

Dodatki

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 30:	Pojemnik o pojemności 500 ml do siekania marchwi, mięsa, cebuli itp.
MQ 70:	Kompaktowy dodatek (1500 ml) do siekania, mieszania, cięcia, rozdrabniania i ugniatania.

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

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

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy go oddać do utylizacji do punktu serwisowego Braun lub odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w kraju użytkowania.



Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled.

Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtete celý tento návod.

Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Před rozebráním, sestavením, uložením nebo ponecháním bez dozoru přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Tento přístroj nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s díly, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- Motorový díl (4) ani převodovku šlehačím metly (8a) neumývejte pod tekoucí vodou ani tyto součásti neponořujte do vody.
- Víko (9a) je možné umývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho neumývejte v myčce na nádobí.
- Elektrické domácí spotřebiče Braun splňují požadavky příslušných bezpečnostních norem. Opravy přístroje, včetně výměny síťové šňůry, smí provádět pouze oprávněný servisní pracovník. Chybná oprava provedená nekvalifikovanou osobou může způsobit závažné ohrožení.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití a zpracování obvyklého množství v domácnosti.
- Nalévejte horké tekutiny do kuchyňského robota nebo mixéru opatrně, neboť tekutina může v důsledku prudkého vypařování vyvířít z přístroje.
- Odměrnou nádobku (7) a misku (9e) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis

- Bezpečnostní spínač 
- Kontrolka
- Inteligentní ovladač rychlosti 
- Motorový díl
- Uvolňovací tlačítka
- Tyčový mixovací nástavec
- Odměrná nádobka
- a Převodovka
b Šlehačím metla
- Sekací nástavec «bc» o objemu 1250 ml
a Víko (s převodovkou)
b Nůž
c Nůž k drcení ledu
d Miska na drcení ledu
e Miska
f Protiskluzový kroužek

Před prvním použitím všechny součásti očistěte (viz část «Čištění», obr. E).

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zařízení po připojení k elektrické zásuvce.

Kontrolka	Stav zařízení
Bliká červenou barvou	Zařízení je možné používat
Svítil zelenou barvou	Zařízení je dočasně odpojeno (je stisknuto uvolňovací tlačítko) a lze je zapnout
Svítil červenou barvou	Zařízení se přehřálo. Nechte ho vychladnout. Až začne kontrolka blikat červenou barvou, je opět připraveno k použití

Inteligentní spínač

Inteligentní ovladač rychlosti

Jediným stisknutím spustíte motorek jakoukoliv rychlostí. Čím silněji spínač stisknete, tím vyšší rychlostí se budou čepele otáčet (obr. A). Čím vyšší je rychlost, tím rychleji a jemněji se potraviny rozmixují či nasekají.

Manipulace jednou rukou: díky inteligentnímu ovladači rychlosti (3) můžete ovládat rychlost krájení jednou rukou.

Způsob použití přístroje

První použití: Odstraňte přepravní zámek z motorové části (4) vytáhnutím červeného pásku.

Zapnutí (Obr. A)

Zařízení je vybaveno bezpečnostním spínačem. Postup bezpečného zapnutí:

- Nejprve palcem stiskněte bezpečnostní spínač (1) a podržte jej. Kontrolka se rozsvítí zelenou barvou.
- Poté stiskněte inteligentní ovladač rychlosti (3) silou odpovídající požadované rychlosti mixování. Pokud inteligentní ovladač rychlosti (3) nestisknete do 5 sekund, zařízení nebude možné z bezpečnostních důvodů zapnout.

Kontrolka bude blikat červenou barvou.
Pokud se tak stane, vraťte se ke kroku 1.

3. Během provozu není nutné držet bezpečnostní spínač stisknutý.

Ruční mixér (Obr. B)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonéz a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.
Doporučujeme mixovat co nejvyšší rychlostí.

- Motorový díl (4) nasadíte na mixovací nástavec (6).
- Ruční mixér ponoříte dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádoby. Zařízení zapnete podle výše uvedeného postupu.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.

Při mixování přímo v hrnci během vaření vždy nejprve sundejte hrnec ze sporáku. V opačném případě může dojít k rozstříknutí horké kapaliny (nebezpečí opaření).

Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicového),
1 vejce a 1 žloutek,
1–2 polévkové lžíce octa (přibližně 15 g),
sůl a pepř dle chuti

Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Ponoříte ruční mixér až ke dnu nádoby. Spustíte mixér na nejvyšší rychlost a udržujete jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spustíte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

Šlehací metla (Obr. B)

Šlehací metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Šlehací metlu (8b) zasuňte do převodovky (8a) a poté na převodovku nasadíte motorový díl (4).
- Šlehací metlu vložte do misky a zařízení zapnete.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

Užitečné rady

- Používejte misku střední velikosti.
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ručiček.
- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, teplota 4–8 °C): Začnete pomalu (spínač stiskněte jen mírně) a postupně rychlost zvyšujete (spínač stiskněte větší silou).
- Sníh z bílků (max. 4 vejce): Začnete střední rychlostí (spínač stiskněte z poloviny) a postupně rychlost zvyšujete (spínač stiskněte větší silou).

Používání sekacího nástavce

Sekací nástavec se skvěle hodí pro zpracování masa, sýra, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských a lískových ořechů, mandlí, sušených švestek, apod.

Poznámka: Nástavec je zakázáno používat na příliš tvrdé přísady, jako např. muškátový oříšek, kávová zrna nebo obilí.

Před sekáním ...

- maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev, chilli papričky předem nakrájejte (viz návod na zpracování v tabulce),
- bylinky zbavte stonků, ořechy skořápek,
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

Sekání (Obr. C)

1. Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (9b). Upozornění: Nože jsou velmi ostré! Vždy je držte za horní umělohmotnou část. Nože nasuňte na středovou osu nádoby na sekání (9e), dokud nezapadnou na místo. Nádobu na sekání vždy umísťujte na protiskluzovou podložku (9f).
2. Do nádoby na sekání vložte potraviny.
3. Nádobu na sekání zakryjte víkem (9a).
4. Motorovou část vložte do otvoru na víku tak, aby zapadla na místo.
5. Tlačítko aktivace spínače (1) držte stisknuté a zároveň stiskněte spínač zapnutí (3), abyste sekací nástavec mohli používat. Během zpracovávání potravin přidržujte jednou rukou motorovou část a druhou nádobu na sekání. Při zpracování tvrdých potravin tlačte motorovou část směrem dolů.
6. Po použití odstraňte motorovou část stisknutím tlačítek k uvolnění příslušenství.
7. Potom sejměte i horní víko.
8. Opatrně vyjměte nože.
9. Z nádoby vyjměte zpracované potraviny. Protiskluzová podložka také slouží jako vzduchotěsné víko nádoby na sekání.

Koktejly, nápoje, pyré

Pro přípravu pyré, která vyžadují velmi jemnou konzistenci, můžete také použít v nádobě na sekání nástavec tyčového mixéru.

Řídké těsto (na palačinky)

Nejdříve nalijte do nádoby tekuté přísady, potom přidejte mouku a nakonec vejce.

Drcení ledu (Obr. D)

1. Misku na drcení ledu (9d) vložte do nádoby. Ujistěte se, že je dobře upevněna.
2. Středovou část nožů na drcení ledu (9c) vložte do otvoru ve středu misky na drcení ledu a zatlačte ji dolů.
3. Misku na drcení ledu naplňte kostkami ledu.
4. Nádobu zakryjte víkem na motorovou část.
5. Motorovou část vložte do otvoru na víku tak, aby zapadla na místo.
6. Tlačítko aktivace spínače (1) držte stisknuté a zároveň stiskněte spínač zapnutí (3), abyste sekací nástavec mohli používat. Po použití odstraňte motorovou část stisknutím tlačítek pro uvolnění příslušenství. Poté sejměte horní víko a odstraňte nože i misku na drcení ledu.
7. Rozdrcený led vyjměte nebo pracovní nádobku jednoduše naplňte nápojem, abyste nápoj mohli servírovat přímo z nádoby. Alternativa: Nejdříve pomocí nožů na sekání (9b) umixujte v nádobce ovoce tak, aby objem ovoce v nádobě nepřesáhl 0,5 litru. Odstraňte nože na sekání a do nádoby vložte misku na drcení ledu (9d), abyste kostky ledu rozdrtili přímo do rozmixovaného ovoce.

Čištění (Obr. E)

Motorový díl (4) a převodovku šlehací metly (8a) čistěte pouze navlhčenou tkaninou. Víko (9a) sekacího nástavce «bc» čistěte pouze pod tekoucí vodou. Neumývejte ho v myčce na nádobí.

Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Příslušenství

(lze zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 30:	Sekací nástavec s miskou o objemu 500 ml k sekání mrkve, masa, cibule atd.
MQ 70:	Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům (1500 ml) k sekání, mixování, krájení, strouhání a hnětení.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 76 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW. Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

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

Až zařízení doslouží, nevyhazujte ho společně se směsným odpadem. Zařízení je možné vrátit v servisním středisku společnosti Braun nebo jej zlikvidovat ve střediscích sběrného odpadu.



Slovenský

Naše výrobky sú vytvorené tak, aby spĺňali najvyššie požiadavky na kvalitu, funkčnosť aj vzhľad. Veríme, že s novým domácim spotrebičom Braun budete úplne spokojní.

Pred použitím prístroja

Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.

Upozornenie

-  Nože sú veľmi ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pred rozobratím, zostavením, uložením alebo ponechaním bez dozoru prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi. Uchovajte zariadenie a jeho kábel z dosahu detí. Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k dielom, ktoré sa hýbu počas používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od sieťového napájania.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, 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.
- Motorový diel (4) ani prevodovku šľahacej metličky (8a) neumývajte pod tečúcou vodou ani tieto súčasti neponárajte do vody.
- Veko (9a) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad.
- Elektrické prístroje značky Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravy alebo výmenu napájacej šnúry smie vykonávať len autorizovaný servisný opravár. Chybné a nekvalifikované opravy môžu ohroziť používateľa prístroja.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Tento prístroj je určený na používanie a spracovanie obvyklého množstva v domácnosti.
- Dávajte pozor, ak sa do kuchynského robota alebo mixéru nalejú horúce tekutiny, pretože môžu vytrysknúť zo spotrebiča z dôvodu nečakanej tvorby pary.
- Odmernú nádobku (7) a misku (9e) nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

Popis

- Bezpečnostný spínač 
- Kontrolka
- Inteligentný ovládač rýchlosti 
- Motorový diel
- Uvoľňovacie tlačidlá
- Tyčový mixovací nadstavec
- Odmerná nádobka
- a Prevodovka
- b Šľahacia metla
- 10 Sekací nástavec «bc» s objemom 1250 ml
 - Veko (s prevodovkou)
 - Nôž
 - Nôž na sekanie ľadu
 - Miska na drvenie ľadu
 - Miska
 - Protisklzový krúžok

Pred prvým použitím všetky súčasti očistite (pozri časť «Čistenie», obr. E).

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zariadenia po pripojení k elektrickej zásuvke.

Kontrolka	Stav zariadenia
Bliká červenou farbou	Zariadenie je možné používať
Svieti zelenou farbou	Zariadenie je dočasne odpojené (je stlačené uvoľňovacie tlačidlo) a je možné ho zapnúť
Svieti červenou farbou	Zariadenie sa prehrialo. Nechajte ho vychladnúť. Až začne kontrolka blikať červenou farbou, je opäť pripravené na použitie

Inteligentný spínač

Inteligentný ovládač rýchlosti

Jediným stlačením spustíte motorček ľubovoľnou rýchlosťou. Čím silnejšie spínač stlačíte, tým vyššou rýchlosťou sa budú čepele otáčať (obr. A). Čím vyššia rýchlosť, tým rýchlejšie a jemnejšie sa potraviny rozmixujú či nasekajú.

Manipulácia jednou rukou: vďaka inteligentnému ovládaču rýchlosti (3) môžete ovládať rýchlosť krájania jednou rukou.

Spôsob použitia prístroja

Prvé použitie: Odstráňte prepravný zámok z motorovej časti (4) vytiahnutím červenej pásky.

Zapnutie (Obr. A)

Zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom. Postup bezpečného zapnutia:

- Najskôr palcom stlačte bezpečnostný spínač (1) a podržte ho. Kontrolka sa rozsvieti zelenou farbou.
- Potom stlačte inteligentný ovládač rýchlosti (3) silou zodpovedajúcou požadovanej rýchlosti mixovania.

Ak inteligentný ovládač rýchlosti (3) nestlačíte do 5 sekúnd, zariadenie nebude možné z bezpečnostných dôvodov zapnúť.

Kontrolka bude blikať červenou farbou.

V takom prípade sa vráťte na krok 1.

3. Počas prevádzky nie je nutné držať bezpečnostný spínač stlačený.

Ručný mixér (Obr. B)

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

Odporúčame mixovať čo najvyššou rýchlosťou.

- Motorový diel (4) nasadíte na mixovací nadstavec (6).
- Ručný mixér ponorte dostatočne hlboko do misky alebo odmernej nádoby. Zariadenie zapnite podľa vyššie uvedenej postup.
- Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddelíte motorový diel.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicového),

1 vajce a 1 žltok,

1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),

soľ a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte do odmernej nádoby v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádoby. Spustíte mixér na najvyššiu rýchlosť a udržiavajte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgováť. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustíte ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

Šľahacia metlička (Obr. B)

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (8b) do meniča rýchlosti (8a) a potom k nej pripojte motorovú časť (4).
- Šľahací metličku vložte do misky a zariadenie zapnite.
- Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5), aby sa odpojila motorová časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

Užitočné rady

- Použite stredne veľkú misku.
- Šľahací metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Spracúvajte maximálne 400 ml vychladenej smotany na šľahanie (min. obsah tuku 30 %, teplota 4 – 8 °C): Začnite pomaly (spínač stlačte iba mierne) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).
- Snež z bielkov (max. 4 vajcia): Začnite strednou rýchlosťou (spínač stlačte do polovice) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).

Používanie nadstavca na sekanie

Nadstavec na sekanie je vhodný na spracovanie mäsa, syra, cibule, bylín, cesnaku, mrkvy, vlašských a lieskových orechov, mandlí, sušených sliviek a podobne.

Poznámka: Nadstavcom nesekejte veľmi tvrdé prísady, ako napríklad muškátový orech, kávové zrná alebo zrna.

Pred sekaním ...

- mäso, syr, cibuľa, cesnak, mrkvu alebo čili papriky vopred nakrájajte (pozri návod na spracovanie v tabuľke)
- z orechov odstráňte škrupiny a z bylín stopky
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky

Sekanie (Obr. C)

1. Z noža na sekanie opatrne odstráňte umelohmotný kryt (9b). Upozornenie: Nože sú veľmi ostré! Vždy ich držte za vrchnú plastovú časť. Nože nasuňte na stredovú os nádoby na sekanie (9e), až kým nezapadnú na miesto. Nádoba na sekanie musí byť vždy položená na protišmykovej podložke (9f).
2. Jedlo vložte do nádoby.
3. Nádobu na sekanie zakryte vekom na motorovú časť (9a).
4. Motorovú časť vložte do otvoru na veku tak, aby zapadla na miesto.
5. Tlačidlo na aktiváciu spínača (1) držte stlačené a zároveň stlačte spínač zapnutia (3), aby ste nadstavec na sekanie mohli používať. Počas spracovania držte jednou rukou motorovú časť a druhou nádobu na sekanie. Pri spracovaní tvrdých potravín tlačte motorovú časť smerom nadol.
6. Po použití odstráňte motorovú časť stlačením tlačidiel na uvoľnenie príslušenstva.
7. Potom zložte aj vrchné veko.
8. Nože opatrne vyberte.
9. Spracované jedlo vyberte z nádoby. Protišmyková podložka slúži aj ako vzduchotesné veko na nádobu na sekanie.

Koktaily, nápoje, pyré

Na prípravu pyré, keď potrebujete prísady spracovať veľmi najemno, môžete v nádobe na sekanie použiť aj ponorný nadstavec.

Riedke cesto (na palacinky)

Do nádoby najskôr vlejte tekuté prísady, potom pridajte múku a nakoniec vajcia.

Drvený ľad (Obr. D)

1. Misku na drvenie ľadu (9d) vložte do nádoby. Uistite sa, že je dobre upevnená.
2. Stredovú časť čepeľí na drvenie ľadu (9c) vložte do otvoru v strede misky na drvenie ľadu a zatlačte ju nadol.
3. Do misky na drvenie ľadu vložte ľadové kocky.
4. Nádobu zakryte vekom na motorovú časť.
5. Motorovú časť vložte do otvoru na veku tak, aby zapadla na miesto.
6. Tlačidlo na aktiváciu spínača (1) držte stlačené a zároveň stlačte spínač zapnutia (3), aby ste nadstavec na sekanie mohli používať. Po použití odstráňte motorovú časť stlačením tlačidiel na uvoľnenie príslušenstva. Potom zložte vrchné veko a odstráňte čepele aj misku na drvenie ľadu.
7. Rozdrvený ľad vyberte alebo nápoj vlejte do nádoby, aby ste ho mohli servírovať priamo z nej.
Alternatíva: Najskôr v nádobe vymixujte ovocie pomocou nožov na sekanie (9b) tak, aby objem ovocia v nádobe nepresiahol 0,5 l. Odstráňte nože na sekanie (9c) a do nádoby vložte misku na drvenie ľadu (9d), aby ste ľad rozdrvili priamo do vymixovaného ovocia.

Čistenie (Obr. E)

Motorovú časť (4) a menič rýchlosti metličiek (8a) čistite len navlhčenou handričkou. Veko (9a) sekacieho nadstavca «bc»

čistite iba pod tečúcou vodou. Neumývajte ho v umývačke na riad.

Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

Príslušenstvo

(je možné zakúpiť samostatne, rozsah ponuky sa v jednotlivých krajinách líši)

MQ 30:	500 ml sekáč na sekanie mrkvy, mäsa, cibule atď
MQ 70:	kompaktné kuchynské príslušenstvo (1500 ml) na sekanie, mixovanie, plátkovanie, strúhanie a miesenie.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 76 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

Až zariadenie doslúži, nevyhadzujte ho spoločne s domácim odpadom. Zariadenie je možné vrátiť v servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho zlikvidovať v strediskách zberného odpadu.



Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

Használat előtt

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.

Figyelem!

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és annak kábele gyermekektől távol tartandó. A készüléket kapcsolja ki és válassza le a hálózatról, mielőtt annak tartozékait kicserélné vagy a használat közben mozgó alkatrészeket megközelítené.
- A készüléket korlátozott fizikai, 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.
- A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (8 a) tilos folyó víz alá tartani vagy vízbe meríteni.
- A fedél (9 a) tisztítható folyó víz alatt, de tilos vízbe meríteni vagy mosogatógépben tisztítani.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az alkalmazandó biztonsági előírásoknak. A készülék javítását, illetve a vezeték cseréjét kizárólag a márkaszerviz munkatársa végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, illetve súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- A készüléket háztartásban történő felhasználásra tervezték, és csak háztartásban megszokott mennyiségeken használható.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a munkatálba vagy a turmixgépbe, mivel a hirtelen gőzképződés miatt a folyadék kicsaphat a készülékből.
- A mérőpohár (7) és a tál (9e) nem használható mikrohullámú sütőben.

Leírás

- Biztonsági gomb 
- Jelzőfény
- Smartspeed gomb/a sebesség változtatása 
- Motorrész
- Kioldógombok
- Mixelőrúd
- Mérőpohár
- a Meghajtó
b Habverő
- 1250 ml-es aprító «bc»
a Fedél (szerelvénnel)
b Kés
c Jégzúzó kés
d Jégzúzó betét
e Tál
f Csúszásgátló gyűrű

Kérjük, az első használat előtt tisztítson meg minden tartozékot (lásd a «Tisztítás» c. bekezdést a E táblázatban).

Jelzőfény

A jelzőfény (2) a készülék állapotát jelzi, amikor az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva.

Jelzőfény	Készülék/működési állapot
Piros villogófény	A készülék használatra kész
Zöld fény	A készülék ki van oldva (a kioldógomb be van nyomva) és bekapcsolható
Piros fény	A készülék túlhevült. Hagyja lehűlni. Amikor a piros jelzőfény villogni kezd, a készülék ismét használatra kész

Smartspeed technológia

Smartspeed gomb a sebesség változtatásához

Egy gombbal bármilyen sebesség. Minél erősebben nyomja le a gombot, annál nagyobb sebességre kapcsol a gép (A ábra). Minél nagyobb sebességgel dolgozik a készülék, annál gyorsabban és finomabbra turmixol és aprít.

Egy kézzel végezhető művelet: a Smartspeed gomb (3) lehetővé teszi a motorrész bekapcsolását és a sebesség egy kézzel való szabályozását is.

A készülék használata

Első használat: Távolítsuk el a szállítási zárat a motor részről (4) a piros szíjat kihúzva.

Bekapcsolás (A ábrát)

A készülék egy biztonsági gombbal is rendelkezik. A biztonságos bekapcsoláshoz kövesse az alábbi pontokat:

- Először hüvelykujjával nyomja le, majd tartsa lenyomva a biztonsági gombot (1). A jelzőfény folyamatosan zölden fog világítani.
- Ezután nyomja le a Smartspeed gombot (3) a kívánt sebességnek megfelelő erővel.
Ha a Smartspeed gombot (3) 5 másodpercen belül nem

nyomja le, a készüléket biztonsági okokból nem fogja tudni bekapcsolni.

Villogni kezd a piros jelzőfény.

A készülék bekapcsolásához kezdje újra a műveletet az 1. lépéssel.

3. A használat alatt nem kell lenyomva tartani a biztonsági gombot.

Botmixer (B ábrát)

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

A hatékonyabb turmixoláshoz használja a készüléket a legnagyobb sebességen.

- Csatlakoztassa a motort (4) a mixelőrúdra (6).
- Helyezze a botmixert egy mérőpohárba vagy tálba. Majd a fentiekben leírtaknak megfelelően csatlakoztassa be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.

Ha közvetlenül lábasban szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrázás veszélyét).

Példarecept: Majonéz

2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),

1 tojás és még 1 tojás sárgája,

1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),

só és bors ízlés szerint

Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt maximális sebességen, és tartsuk ebben a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

Habverő (B ábrát)

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (8b) a habverőmeghajtóba (8a), azután csatlakoztassa a motorhoz (4) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy tálba, és csak ezután csatlakoztassa be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálat.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszín: Kezdje a habverést lassú fokozaton (csak enyhén nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).
- Tojásfehérje (egyszerre max. 4 tojás): Kezdje közepes fokozaton (félíg nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).

Az aprítóegység használata

Az aprítóegység kiválóan alkalmas a különféle húsok, sajtok, hagymák, fűszernövények, fokhagyma, sárgarépa, dió, mandula, aszalt gyümölcsök stb. aprításához.

N.B.: Az aprítóegységet ne használja rendkívül kemény ételek, pl. szerezsendió, babkáv vagy szemes gabonafélék aprításához!

Az aprítás műveletének megkezdése előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chillipaprikát apróbb darabokra (lásd: képes útmutató)
- távolítsa el a fűszernövények szárait, illetve a csonthejasok héját
- távolítsa el a csontos, inas és porcos részeket!

Aprítás (C ábrát)

1. Óvatos mozdulattal távolítsa el a késről a műanyag védőotkot! (9b) Figyelem! A kés rendkívül éles! Minden esetben a műanyag fogantyúnál fogva vegye kézbe! Helyezze a kést az aprítókehely (9e) közepén található tűskére, és nyomja rá mindaddig, amíg helyére nem rögzül! Az aprítókehelyt mindig a csúszásmentes talpra (9f) helyezve használja!
2. Tegye a feldolgozni kívánt ételt az aprítókehelybe!
3. Helyezze az aprítóegység fedelét (9a) az aprítókehelyre!
4. Helyezze a motorházat az aprítókehely fedelére úgy, hogy az a helyére rögzüljön!
5. Az aprítás műveletének elindításához tartsa a biztonsági zár gombot (1) lenyomva, majd nyomja be a Bekapcsoló gombot (3)!
6. Az ételfeldolgozás során egyik kezével tartsa a motorházat, míg a másikkal az aprítókehelyt. Kemény ételek aprításánál enyhén nyomja a motorház tetejét.
7. Ezt követően emelje le az aprítóegység fedelét.
8. Óvatosan emelje ki a kést!
9. Távolítsa el a feldolgozott ételt az aprítóedényből! A csúszásmentes talp egyben az aprítóedény légmentesen záró fedeléül is szolgál

Turmixok, italok, pürék

Amennyiben a pürék készítésénél teljesen sima állagot szeretne elérni, további mixelheti a kehelyben lévő ételt a botmixer használatával.

Könnyű tészták (palacsintatészta)

Elsőként öntse a folyékony hozzávalókat a kehelybe, majd adja hozzá a lisztet, és végül a tojásokat.

Zúzott jég (D ábrát)

1. Helyezze a jégzúzó betétet (9d) a kehelybe. Győződjön meg arról, hogy megfelelően rögzítette.
2. Helyezze a kést (9c) a jégzúzó betét közepén található lyukba, majd nyomja le!
3. Helyezze a jeget a jégzúzó betétbe!
4. Tegye a zárófedelét a kehelyre!
5. Helyezze a motorházat az aprítókehely fedelére úgy, hogy az a helyére rögzüljön!
6. Nyomja be kapcsolót (3) és tartsa lenyomva mindaddig, amíg a készülék minden jégkockát fel nem aprított.
7. Távolítsa el az így nyert zúzott jeget, vagy egyszerűen töltsse fel a kehelyt a kívánt itallal, és ebben szolgálja fel az asztalnál. Másképp: az aprítókéssel (9b) aprítson fel különböző gyümölcsöket, amelyeket maximum a 0,5 l-es jelölésig helyezzen a kehelybe. Emelje ki a kést, és rögzítse a jégzúzó betétet (9d) a kehelybe, így a jégkását közvetlenül a gyümölcspüréhez adagolhatja.

Tisztítás (E ábrát)

A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (8a) csak nedves ruhával törölje át. A(z) «bc» aprító fedele (9a) folyóvíz alatt tisztítható. Soha ne tegye mosogatógépbe. Minden más alkatrész mosható mosogatógépben.

Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 30:	500 ml-es aprító sárgarépa, hús, vöröshagyma stb. aprításához
MQ 70:	Kompakt (1500 ml-es) konyhaigép-tartozék aprításhoz, mixeléshez, szeleteléshez, daraboláshoz és dagasztáshoz.

Előrejelzés nélkül módosítható.

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

Kérjük, ha lejárt a készülék élettartama, ne a háztartási szeméttel együtt dobja ki. Az ilyen hulladék leadható a Braun Szervizközpontban vagy az Ön országában biztosított gyűjtőpontokon.



Hrvatski

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

Prije uporabe

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

Pozor

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca. Uređaj i kabel držati van dohvata djece. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže prije mijenjanja dodatka ili dodatnih dijelova koji se pokreću prilikom korištenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvaćaju moguću opasnost.
- Motorni dio (4) ni pogonsku jedinicu (8a) ne stavljajte pod mlaz tekuće vode niti ih uranjajte u vodu.
- Poklopac (9a) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu ili prati u perilici posuđa.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj je uređaj oblikovan isključivo za uporabu u kućanstvu te za preradu količina namirnica potrebnih za kućanstvo.
- Budite oprezni kod ulijevanja vruće tekućine u procesor hrane ili mikser jer uslijed iznenadnog isparavanja može doći do nenadanog izbacivanja iste.
- Ni mjerna posuda (7) ni posuda (9e) ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis

- 1 Sigurnosni prekidač 
- 2 Kontrolna lampica

- 3 Prekidač Smartspeed za uključivanje / različite brzine 
- 4 Motorni dio
- 5 Prekidač za odvajanje motornog dijela
- 6 Osovina štapnog miksera
- 7 Mjerna posuda
- 8 a Pogonska jedinica
b Metlica za mlaćenje
- 10 Nastavak za usitnjavanje «bc» od 1250 ml
 - a Poklopac s pogonskom jedinicom
 - b Nož
 - c Nož za led
 - d Uložak za drobljenje leda
 - e Posuda
 - f Protuklizni prsten

Prije prve uporabe očistite sve dijelove (pogledajte odlomak «Čišćenje» / slika E).

Kontrolna lampica

Kontrolna lampica (2) pokazuje stanje uređaja, kad je uključen u izvor električne energije.

Kontrolna lampica	Stanje/rad uređaja
Bljeskanje crvenog svijetla	Uređaj je spreman za uporabu
Zeleno	Uređaj je otpušten (pritisnut je prekidač za otpuštanje uređaja) i može se uključiti
Red	Uređaj je pregrijan. Pustite neka se ohladi. Ponovno je spreman za uporabu kad bljeska crveno svijetlo

Tehnologija Smartspeed

Prekidač Smartspeed za različite brzine

Jedan dodir, sve brzine. Što više pritiskate, uređaj radi brže (slika A). Što viša brzina, to brže i finije miješanje i usitnjavanje.

Dovoljna je jedna ruka: prekidač Smartspeed (3) omogućuje da jednom rukom uključite motorni dio i kontrolirate brzinu.

Kako koristiti uređaj

Prva uporaba: Uklonite transportnu zaštitu s motornog dijela (4) tako da je povučete za crvenu vrpцу.

Uključivanje (Sl. A)

Uređaj ima sigurnosni prekidač. Kako biste ga sigurno uključili slijedite ove korake:

- 1. Prvo palcem pritisnite i držite sigurnosni prekidač (1). Kontrolna lampica će se upaliti i svijetliti zeleno.
- 2. Zatim pritisnite prekidač Smartspeed (3) prema željenoj brzini. Ako se prekidač Smartspeed (3) ne uključi unutar 5 sekundi iz sigurnosnih razloga se uređaj ne može pokrenuti. Kontrolna lampica sada bljeska crveno. Kako biste uključili uređaj ponovno krenite od prvog koraka.
- 3. Tijekom korištenja možete prestati držati sigurnosni prekidač pritisnutim.

Štapni mikser (Sl. B)

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

- Uložite motorni dio (4) u osovinu miksera (6) tako da uskoči na svoje mjesto.
- Stavite štapni mikser duboko u posudu. Zatim uključite uređaj kako je gore opisano.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5).

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrele tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. od suncokreta),

1 jaje i 1 dodatni žumanjak,

1–2 žlice octa (oko 15 g),

sol i papar po želji

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.)

Uložite mikser do dna mjerne posude. Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno.

Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do

2 minute za gušću konzistenciju (npr. za umake).

Rad metlicom za mlaćenje (Sl. B)

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

- Uložite metlicu (8b) u njen pogonski nastavak (8a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (4) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada uključite uređaj.
- Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice, zatim pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5) te izvucite metlicu iz pogonske jedinice.

Za najbolje rezultate

- Koristite širu posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C); počnite s nižom brzinom (lagano pritisnite prekidač) te povećavajte brzinu tijekom korištenja (jače pritiskajte prekidač).
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše. Započnite sa srednjom brzinom (napola pritisnite prekidač) i povećavajte brzinu (jači pritisak na prekidač) tijekom rada.

Rad s nastavkom za sjeckanje

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

Napomena: Nemojte ga koristiti za sjeckanje izuzetno tvrdih namirnica kao što su muškatni oraščići, zrna kave i žitarice.

Prije sjeckanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili (pogledajte upute za pripremu hrane)
- uklonite peteljke aromatičnog bilja te ljuske orašastih plodova
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Sjeckanje (Sl. C)

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa za sjeckanje (9b). Pripazite: noževi su vrlo oštri pa ih uvijek držite za gornji, plastični dio!
2. Postavite ih na središnju osovinu vrča (9e) i okrenite dok ne sjednu na mjesto. Vrč uvijek držite na protukliznoj podlozi (9f).
3. Stavite namirnice u vrč.
4. Postavite poklopac s pogonskom jedinicom (9a) na vrč.
5. Umetnite motorni dio u pogonsku jedinicu tako da sjedne na svoje mjesto.
6. Pritisnite sigurnosni prekidač (1) i držite ga pritisnutim dok ne pokrenete uređaj pritiskom na prekidač za uključivanje (3). Tijekom uporabe jednom rukom držite motorni dio, a drugom vrč. Pri sjeckanju tvrde hrane, dobro pritisnite motorni dio.
7. Nakon uporabe, pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela.
8. Zatim skinite i poklopac s pogonskom jedinicom.
9. Pažljivo izvadite noževe.
10. Potom izvadite usitnjenu hranu iz vrča. Protuklizna podloga služi i kao zračno nepropusni poklopac vrča.

Sokovi, pića, pire

Kako bi pire bio što finiji, možete ga doraditi uz pomoć štapnog miksera u vrču.

Laka tijesta (smjesa za palačinke)

Najprije ulijte tekućinu u vrč, a potom dodajte brašno i na kraju jaja.

Drobljenje leda (Sl. D)

1. Stavite uložak za drobljenje leda (9d) u vrč. Dobro ga učvrstite.
2. Postavite noževe za led (9c) u središnji utor na ulošku za drobljenje leda i pritisnite ih prema dolje.
3. Stavite kockice leda u uložak za drobljenje leda.
4. Stavite poklopac s pogonskom jedinicom na vrč.
5. Uložite motorni dio u poklopac s pogonskom jedinicom dok ne uskoči.
6. Pritisnite sigurnosni prekidač (1) i držite ga pritisnutim dok ne pokrenete uređaj pritiskom na prekidač za uključivanje (3). Nakon uporabe, pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela. Potom skinite poklopac s pogonskom jedinicom, noževe za led i uložak za drobljenje leda.
7. Izvadite zdrobljeni led ili jednostavno nalijte piće u vrč i poslužite ga na stolu.
Alternativa: Najprije usitnite voće noževima za sjeckanje (9b), napunivši vrč do najviše pola litre. Izvucite te noževe i umjesto njih stavite uložak za drobljenje leda kako biste led drobili izravno u već ispasirano voće.

Čišćenje (Sl. E)

Motorni dio (4) i pogonsku jedinicu (8a) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac nastavka za usitnjavanje «bc» (9a) možete isprati pod tekućom vodom. Ne perite ga u perilici suđa. Svi ostali dijelovi uređaja mogu se prati u perilici suđa.

Kada pripremate neke namirnice s jakim bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Dodaci

(mogu se kupiti odvojeno, ali ne u svim zemljama)

MQ 30:	Nastavak za usitnjavanje od 500 ml za usitnjavanje mrkve, mesa, luka itd.
MQ 70:	Kompaktni dodatak za usitnjavanje (1500 ml) za usitnjavanje, miješanje, rezanje na ploške i miješanje.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

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

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



Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Pred uporabo

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

Pozor

-  Rezila so zelo ostr! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z rezili ravnete nadvse previdno.
- Vedno izklopite aparat, če ga puščate brez nadzora ali pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali shranjevanjem.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in kabel hranite na otrokom nedosegljivem mestu. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se premikajo, ko aparat deluje.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Enote z motorjem (4) in pogonskega nastavka (8a) ne čistite pod tekočo vodo, prav tako ju ne potapljajte v vodo.
- Pokrov (9a) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi standardi. Popravila ali zamenjavo napajalnega kabla lahko opravi samo pooblaščen servisier. Neustrezno ali nestrokovno popravilo lahko resno ogrozi varnost uporabnika.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Pri vlivanju vroče tekočine v multipraktik ali mešalnik bodite previdni, saj zaradi nenačnega uparjevanja tekočino lahko izmeče iz naprave.
- Čaša (7) in posoda (9e) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

- Varnostni gumb 
- Signalna luč
- Stikalo za hitrost «Smartspeed»/ različne hitrosti 
- Enota z motorjem
- Gumba za sprostitvev
- Nastavek za mešanje
- Čaša
- a Pogonski nastavek
b Stepalnik
- 1250 ml sekalnik «bc»
a Pokrov (s pogonskim nastavkom)
b Rezilo
c Rezilo za led
d Vložek za drobljenje ledu
e Posoda
f Nedrseči obroč

Prosimo, očistite vse dele pred prvo uporabo (glejte odstavek «Čiščenje» / slika E).

Signalna luč

Signalna luč (2) prikazuje stanje aparata, ko je priključen na električno omrežje.

Signalna luč	Stanje aparata/delovanja
Rdeče utripa	Aparat je pripravljen za uporabo
Zeleno	Naprava je sproščena (gumb za sprostitvev je vklopljen) in jo lahko vklopite
Rdeče	Aparat je pregret. Pustite, da se ohladi. Aparat je pripravljen za ponovno uporabo, ko signalna lučka utripa rdeče

Tehnologija «Smartspeed»

Stikalo «Smartspeed» za različne hitrosti

En gumb, vse hitrosti. Večkrat kot boste pritisnili, večja bo hitrost (slika A). Večja kot je hitrost, bolj hitri in fini bodo rezultati mešanja in sekljanja.

Upravljanje z eno roko: stikalo «Smartspeed» (3) omogoča, da obrnete enoto z motorjem in upravljate hitrost z eno roko.

Pravilna uporaba aparata

Ob prvi uporabi: odstranite transportno zapiralo z motornega dela (4), tako da povlečete rdeči trak.

Vklop (Slika A)

Aparat ima varnostni gumb. Za varen vklop aparata upoštevajte naslednje točke:

- Najprej s palcem pritisnite varnostni gumb (1) in ga zadržite. Signalna luč bo neprekinjeno svetila zeleno.
- Nato pa pritisnite stikalo «Smartspeed» (3) glede na željeno hitrost. Če stikala «Smartspeed» (3) ne pritisnete v roku 5 sekund, aparata iz varnostnih razlogov ne boste mogli vklopiti. Signalna luč bo utripala rdeče. Če želite aparat vklopiti, ponovite korak 1.
- Med delovanjem ni treba pritiskati na varnostni gumb.

Palični mešalnik (Slika B)

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

Najboljše rezultate boste dosegli ob največji hitrosti.

- Namestite enoto z motorjem (4), tako da zaskoči na nastavek za mešanje (6).
- Vstavite palični mešalnik globoko v čašo ali posodo. Nato pa napravo vklopite kot je opisano zgoraj.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin!).

Primer recepta: majoneza

250 g olja (npr. sončničnega olja),

1 jajce in 1 dodaten rumenjaki,

1–2 žlici kisa (približno 15 g),

sol in poper po želji.

Postavite vse sestavine (na sobni temperaturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešalice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

Stepalnik (Slika B)

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladice.

- Stepalnik (8b) vstavite v pogonski nastavek (8a), nato namestite enoto z motorjem (4) na pogonski nastavek.
- Stepalnik namestite v posodo in šele takrat vklopite aparat.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem. Potem odstranite stepalnik iz pogonskega nastavka.

Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabljajte posode srednje velikosti.
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepena smetana (maks. 400 ml ohlajene smetane, z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C): Začnite z majhno hitrostjo (stikalo rahlo pritiskajte) in jo med stepanjem postopoma povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).
- Stepeni jajčni beljak (maks. 4 jajca): Začnite s srednjo hitrostjo (stikalo pritiskajte do polovice) in jo postopoma med stepanjem povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).

Uporaba sekljalnika

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

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

Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite (glejte vodič)
- zeliščem odstranite stebila, oreščkom odstranite lupino
- mesu odstranite kosti, kite in hrustanec

Sekljanje (Slika C)

1. Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (9b). Opozorilo: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del.

Rezilo namestite na sredinski zatič vrča sekljalnika (9e) in ga pritisnite navzdol, da se zaskoči na svoje mesto. Vrč sekljalnika vedno postavite na neдрseči podstavek (9f).

2. V vrč vstavite živilo.
3. Pokrov sekljalnika (9a) namestite na vrč sekljalnika.
4. Na pokrov sekljalnika namestite enoto z motorjem, tako da se zaskoči.
5. Pritisnite in zadržite tipko varnostni gumb (1), nato pritisnite še stikalo za vklop (3), da vključite sekljalnik. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite vrč sekljalnika. Pri sekljanju trdih živil potiskajte enoto z motorjem navzdol.
6. Ko končate s sekljanjem, pritisnite tipki (5), da snamete enoto z motorjem.
7. Odstranite pokrov sekljalnika.
8. Previdno odstranite tudi rezilo.
9. Iz vrča vzemite sesekljano živilo. Neдрseči podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za vrč sekljalnika.

Napitki, pijače, kaše

Če želite pripraviti zelo gladko kašo, lahko v vrču uporabite tudi palični mešalnik z nastavkom za mešanje.

Rahlo testo (testo za palačinke)

Najprej v vrč nalijte tekočine, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca.

Drobljenje ledu (Slika D)

1. Vložek za drobljenje ledu (9d) vstavite v vrč. Prepričajte se, da je pravilno nameščen.
 2. Os rezila za led (9c) vstavite v sredinsko odprtino vložka za drobljenje ledu in jo potisnite navzdol.
 3. V vložek za drobljenje ledu dajte ledene kocke.
 4. Na vrč namestite pokrov sekljalnika.
 5. Na pokrov sekljalnika namestite enoto z motorjem, tako da se zaskoči.
 6. Pritisnite in zadržite tipko varnostni gumb (1), nato pritisnite še stikalo za vklop (3), da vključite sekljalnik. Ko končate z drobljenjem ledu, pritisnite tipki (5), da snamete enoto z motorjem. Nato odstranite pokrov, rezilo in vložek za drobljenje ledu.
 7. Zdrobljeni led vzemite iz vrča ali pa napitek preprosto nalijte v vrč in ga postrezite.
- Alternativna možnost: V vrču najprej zmešajte sadje z uporabo rezila sekljalnika (9b). Vrč napolnite največ do oznake 0,5 l. Nato odstranite rezilo in v vrč vstavite vložek za drobljenje ledu, tako da boste led zdrobili neposredno v sadno kašo.

Čiščenje (Slika E)

Enoto z motorjem (4) in pogonski nastavek (8a) čistite samo z vlažno krpo. Pokrov sekljalnika «bc» (9a) čistite samo pod tekočo vodo. Ne pomivajte ga v pomivalnem stroju.

Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Dodatna oprema

(posamezni deli se lahko dokupijo; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 30:	500 ml sekalnik za sekanje korenja, mesa, čebule itd.
MQ 70:	Kompakten kuhinjski pripomoček (1500 ml) za sekljanje, mešanje, rezanje, drobljenje in gnetenje.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

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

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v vaši državi.



Türkçe

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

Uyarı

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

Uyarı

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablосunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin. Donanımda değişiklik yapmadan veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kimseler tarafından kullanılabilir.
- Motor kısmını (4) ve çirpici dişli kutusunu (8a) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Kapak (9a) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cırcıyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz, yalnızca ev içi kullanım içindir. Sadece ev içi kullanım miktarlarıyla çalışır.
- Mutfak robotu veya karıştırıcı içerisine sıcak sıvı akıtırken dikkatli olun; ani buharlaşma nedeniyle sıvılar cihazdan dışarı doğru sıçrayabilir.
- Ölçüm kabı (7) ve kase (9e) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- 1 Güvenlik düğmesi 
- 2 Gösterge ışığı
- 3 Smartspeed (akıllı hız teknolojisi) düğmesi / farklı hız ayarları için 
- 4 Motor kısmı
- 5 Çalıştırma düğmeleri
- 6 Blendır şaftı
- 7 Kap
- 8 a Dişli kutusu
b Çirpıcı
- 9 1250 ml doğrayıcı «bc»
a Kapak (dişli)
b Bıçak
c Buz bıçağı
d Buz kırma haznesi
e Kase
f Kaymayı önleyen ataçman

İlk kullanımdan önce tüm parçaları yıkayınız (E tablosundaki «Temizleme» paragrafını okuyunuz).

Gösterge ışığı

Gösterge ışığı (2), cihazın prize bağlı olduğunu göstermek içindir.

Gösterge ışığı	Cihaz / Çalışma statüsü
Kırmızı yanıp sönme	Cihaz kullanıma hazırdır
Yeşil	Cihazın «güvenlik» düğmesi basılıdır ve çalıştırılabilir
Kırmızı	Cihaz aşırı ısınmıştır. Soğumaya bırakınız. Kırmızı ışık tekrar yanıp sönmeye başladığında cihaz tekrar kullanıma hazırdır

Smartspeed teknolojisi

Farklı hız ayarları için Smartspeed düğmesi

Bir seferde bütün hız ayarlarını sıkıştırın. Ne kadar fazla basarsanız, o kadar fazla hız verirsiniz (şekil A). Hızınız ne kadar yükske olursa, karıştırma ve doğrama sonuçları da o kadar hızlı ve ince olacaktır.

Tek elle çalıştırma: Smartspeed düğmesi (3) tek elle motor kısmını açmanızı ve hızı kontrol etmenizi sağlar.

Cihazın Kullanımı

İlk kullanım: Kırmızı banttan çekerek taşıma kilidini motor kısmından (4) çıkartın.

Çalıştırma (Şekil A)

Cihazın bir güvenlik düğmesi vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:

1. Cihazın bir güvenlik düğmesi (1) vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:
2. İlk olarak güvenlik düğmesine baş parmağınızla basıp parmağınızı basılı tutun. Gösterge ışığı kalıcı olarak yeşil yanacaktır. Daha sonra doğrudan Smartspeed düğmesine (3) istenen hıza göre basın. Eğer Smartspeed düğmesine (3) 5 saniye içinde basılmazsa, cihaz güvenlik nedeniyle çalışmaz. Gösterge ışığı kırmızı yanar. Cihazı çalıştırmak için Adım 1 ile yeniden başlayın.
3. Çalıştırma sırasında güvenlik düğmesini sürekli basılı tutmanız gerekmez.

El blendırı (Şekil B)

El blendırı; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakerleri karıştırmak için idealdir. En iyi karıştırma sonucunu almak için en yüksek hızı kullanın.

- Motor kısmını (4) blendır şaftının (6) içine takın.
- El blenderını derin bir ölçüm kabı ya da kaseye yerleştirin. Daha sonra cihazı yukarıda tarif edildiği gibi çalıştırın.
- Kullanım sonrası fişini çıkarıp motor parçasını ayırmak için düğmesine (5) basın.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif örnekleri: Mayonez

250 gr yağ,
1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,

1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),
Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında)
sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendirinizi ölçüm kabının
tabanına yerleştiriniz. El blendirinizi, en hızlı ayarda, yağ tam
olarak karışana kadar bu pozisyonda çalıştırınız. Daha sonra
şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan
kısımını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket
ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı
karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

Çırpıcı (Şekil B)

Çırpıcıyı sadece krema, yumurta çırpma ve hamurları ve hazır
tatlıları karıştırmak için kullanın.

- Çırpıcıyı (8b) çırpıcı dişli kutusuna (8a) yerleştirin, sonra da
motor kısmını (4) dişli kutusuna takın.
- Çırpıcıyı bir kâsenin içine koyun ve ancak o zaman cihazı
çalıştırın.
- Kullandıktan sonra cihazı prizden çekin ve motor kısmını
ayırarak için düğmesine (5) basın. Sonra da çırpıcıyı dişli
kutusundan çıkarıp alın.

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları

- Orta büyüklükte bir kâse kullanın.
- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Çırpılmış krema (en fazla 400 ml soğutulmuş krema, en az
%30 yağ içerikli, 4–8 °C): Düşük hızla başlayın (döğmeye
hafifçe basın) ve çırparken hızı arttırın (döğmeye daha
kuvvetli basın).
- Çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 4 yumurta): Orta hızla
başlayın (döğme üzerinde yarıya kadar basınç uygulayın) ve
çırparken hızı arttırın (döğmeye daha kuvvetli basın).

Doğrayıcının kullanımı

Doğrayıcı/kıyıcı et, peynir, soğan, sebze, sarımsak, havuç,
ceviz, badem, kuru erik, vs. kıymak için son derece uygundur.
Not: Küçük hindistancevizi, kahve çekirdeği ve hububat gibi son
derece sert yiyecekleri kıymayın.

Doğrama işleminden önce ...

- Et, soğan, sarımsak, havuç ve biberleri önceden doğrayın
(bkz. kullanma kılavuzu)
- Sebzelerin saplarını, kabuklu yemişlerin kabuklarını ayıklayın
- Kemik, sinir ve kıkırdakları etten çıkarın.

Doğrama (Şekil C)

1. Plastik kapağı bıçaktan dikkatlice çıkarın (9b). Dikkat: Bıçak
çok keskindir! Daima üstteki plastik kısımdan tutun. Bıçağı
doğrama kabının (9e) ortasındaki mile yerleştirin. Yerine
sabitleninceye kadar bıçağı aşağı bastırın. Doğrayıcı/kıyıcı
kabını daima kaymaz taban (9f) üzerine yerleştirin.
2. Yiyeceği doğrama kabının içine yerleştirin.
3. Doğrayıcı/kıyıcı kapağını (9a) kabın üstüne yerleştirin.
4. Motor kısmını, yerine sabitleninceye kadar doğrayıcı/kıyıcı
kapağının içine sokun.
5. Bırakma düğmesini (1) basılı tutarak çalıştırma düğmesine
(3) basın ve doğrayıcı/kıyıcıyı çalıştırın. İşlem sırasında, bir
elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrama kabını tutun.
6. Kullandıktan sonra motor kısmını çıkarmak için düğmelere
basın.
7. Ardından, üst kısmı çıkarın.
8. Bıçağı dikkatlice çıkarın.
9. Kıyılmış yiyeceği doğrama kabından çıkarın. Kaymaz taban
aynı zamanda doğrama kabı için hava geçirmez kapak
görevi de görür.

Milkshake, içecekler, püreler

Püre için patatesleri çok ince kıymak istediğinizde el blenderi
şaftını da kullanabilirsiniz.

Hafif hamur (krep hamuru)

Önce sıvıları kâsenin için dökün, ardından unu ve en son da
yumurtayı ekleyin.

Parça buz (Şekil D)

1. Buz kırıcı parçasını hazneye(9d) yerleştirin.
Tam olarak oturduğundan emin olun.
2. Buz bıçağı milini (9c) buz kırıcı parçasının ortasındaki deliğe
yerleştirin ve aşağı bastırın.
3. Buz küplerini buz kırma haznesine doldurun.
4. Doğrayıcı/kıyıcı kapağını haznenin üstüne takın.
5. Motor kısmını, yerine sabitleninceye kadar doğrayıcı/kıyıcı
kapağının içine sokun.
6. Tüm buz küplerini parçalanana kadar (3) düğmesine bastırın.
Kullandıktan sonra motor kısmını çıkarmak için çıkarma
düğmelerine basın. Ardından, doğrayıcı/kıyıcı kapağını, buz
bıçağını ve buz kırıcı parçasını çıkarın.
7. Parçalanmış buzları çıkarın veya masada servis etmek üzere
içeçeyinizi direkt olarak kâsenin içine doldurun.
Alternatif: Önce, doğrama kabına en fazla 0,5 litre seviyesine
kadar doldurduğunuz meyveleri doğrama bıçağıyla (9b)
karıştırın. Doğrama bıçağını çıkarın ve buz kırma haznesini
ve bıçağını kapı buzları doğrudan doğruya püre haline
getirilmiş meyvelerin üzerine akıtmak için motoru çalıştırın.

Temizleme (Şekil E)

Motor kısmını (4) ve çırpıcı dişli kutusunu (8a) sadece nemli bir
bezle temizleyin. «bc» doğrayıcı kapağını (9a) sadece akan su
altında yıkayın. Bulaşık makinesine atmayın.
Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların
renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel
yağ ile silin.

Aksesuarlar

(ayrı olarak satın alınabilir, ancak her ülkede bulunmayabilir)

MQ 30:	Havuç, et, soğan vb. için 500 ml'lik doğrayıcı
MQ 70:	Doğrayıcı, karıştırıcı, dilimleyici, parçalayıcı ve hamu yoğurucu kompakt mutfak makinesi aksesuarı

Haber vermeksizin değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünün evinizdeki çöp kutusuna
lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis
Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki
toplama noktalarında yapılmaktadır.
EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr



Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că vă veți bucura pe deplin de noul dvs. produs Braun.

Înainte de utilizare

Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

Atenție

- Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, manevrați-le cu cea mai mare atenție.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză când îl lăsați nesupravegheat, precum și înainte de a-l asambla, de a-l dezasambla, de a-l curăța și de a-l depozita.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați acest aparat și cablul la îndemâna copiilor. Opriti aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Nu țineți sub jetul de apă și nu scufundați în apă motorul (4) și angrenajul telului (8a).
- Capacul (9a) poate fi curățat sub jet de apă, dar nu îl scufundați în apă și nu îl curățați în mașina de spălat vase.
- Aparatele electrice Braun respectă standardele de siguranță aplicabile. Repararea sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuate numai de către personalul autorizat al unui centru de service. Reparațiile defectuoase, efectuate de către persoane necalificate, pot provoca situații extrem de riscante pentru utilizator.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat electrocasnic este destinat exclusiv utilizării casnice și pentru cantitățile necesare în mod normal într-o gospodărie.
- Aveți grijă, când turnați lichid fierbinte în procesorul de alimente sau blender fiindcă acesta poate fi aruncat afară din aparat datorită creării aburului.

- Cana gradată (7) și recipientul (9e) nu pot fi introduse în cuptorul cu microunde.

Descriere

- 1 Buton de siguranță 
- 2 Ledul indicator
- 3 Comutator Smartspeed (Viteză inteligentă) / viteze variabile 
- 4 Grup motor
- 5 Butoane pentru eliberarea accesoriilor
- 6 Axul blenderului
- 7 Cană gradată
- 8 a Angrenaj
b Tel
- 9 Tocător 1250 ml «bc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă
 - c Lamă pentru gheață
 - d Vas pentru gheață
 - e Recipient
 - f Inel antialunecare

Curățați toate piesele înainte de prima utilizare (consultați paragraful «Curățare»/fig. E).

Ledul indicator

Ledul indicator (2) vă arată starea aparatului când acesta este conectat la o priză.

Ledul indicator	Aparat/stare de funcționare
Lumină roșie, intermitentă	Aparatul este gata pentru utilizare
Verde	Aparatul este fără accesorii (butonul comutator pentru eliberarea instrumentelor este apăsat) și poate fi pornit
Roșu	Aparatul este supraîncălzit. Lăsați-l să se răcească. Îl puteți utiliza din nou când ledul indicator clipește roșu, intermitent

Tehnologia Smartspeed

Comutatorul Smartspeed pentru viteze variabile

Printr-o singură apăsare, orice viteză. Cu cât apăsați mai tare, cu atât viteza este mai mare (fig. A). Cu cât viteza este mai mare, cu atât este mai rapid și mai fin rezultatul mixării și al tocării.

Utilizare cu o singură mână: comutatorul Smartspeed (3) vă permite să porniți motorul și să controlați viteza cu o singură mână.

Modul de utilizare a aparatului

Prima utilizare: Îndepărtați siguranța de transport de la motor (4) poziționand-o la banda roșie.

Pornirea (Fig. A)

Aparatul are un buton de siguranță. Pentru a-l porni în condiții de siguranță, urmați acești pași:

1. Mai întâi, apăsați pe butonul de siguranță (1) cu degetul mare și mențineți apăsat. Ledul indicator se va aprinde verde, constant.
2. Apoi, apăsați direct pe comutatorul Smartspeed (3) conform vitezei pe care doriți să o utilizați.
În cazul în care comutatorul Smartspeed (3) nu este apăsat în interval de 5 secunde, aparatul nu poate fi pornit, din motive de siguranță.
Ledul indicator se aprinde roșu, intermitent.
Pentru a porni aparatul, reluați acțiunea de la pasul 1.
3. În timpul utilizării, nu este necesar să țineți apăsat butonul de siguranță.

Blender manual (Fig. B)

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.
Pentru cele mai bune rezultate de mixare, utilizați viteză maximă.

- Cuplați grupul motor (4) pe axul blenderului (6).
- Afundați blenderul manual într-un recipient sau într-o cană gradată. Apoi, porniți aparatul, conform descrierii de mai sus.
- După utilizare, deconectați de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.

Dacă utilizați blenderul direct în cratiță în timp ce gătiți, îndepărtați-o mai întâi de pe aragaz, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire!).

Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)

1 ou și un gălbenuș de ou

1–2 lingurițe oțet (aprox. 15 g)

Sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas în ordinea menționată. Așezați mixerul deasupra vasului. Porniți aparatul la viteză maximă, mixerul se va păstra în poziția aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcțiune ridicați ușor piciorul mixerului deasupra amestecului și introduceți-l înapoi pentru a încorpora și restul uleiului. Timp de preparare: de la 1 minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textură mai compactă (ex. pentru sosuri).

Tel (Fig. B)

Utilizați telul numai pentru a bate frișcă, albușuri de ouă și pentru amestecarea aluaturilor spumoase și a deserturilor premixate.

- Introduceți telul (8b) în angrenajul său (8a), apoi cuplați grupul motor (4) pe angrenaj.
- Introduceți telul într-un recipient și abia apoi porniți aparatul.
- După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Apoi, extrageți telul din angrenajul său.

Sfaturi pentru cele mai bune rezultate

- Utilizați un recipient de dimensiune medie.
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.
- Frișcă (max. 400 ml de smântână rece, min. 30% conținut de grăsime, 4–8 °C): Începeți la viteză mică (apăsați ușor pe comutator) și creșteți viteza (apăsați mai tare pe comutator) în timp ce bateți frișcă.

- Albușuri de ou bătute (max. 4 ouă): Începeți la viteză medie (apăsați ușor pe comutator) și creșteți viteza (apăsați mai tare pe comutator) în timp ce bateți ouăle.

Instrucțiuni de utilizare a dispozitivului de tăiere

Cuțitul se potrivește perfect pentru tăierea cărnii, brânzei, a cepei, verdețurilor, usturoiului, morcovilor, alunelor, nucilor, migdalelor, prunelor etc.

N.B.: Nu tăiați alimente foarte tari, cum ar fi nucșoară, boabe de cafea sau boabe de cereale.

Înainte de a tăia ...

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

Tocarea (Fig. C)

1. Îndepărtați cu grijă învelișul de plastic al lamei (9b). Atenție: Lama este foarte ascuțită! Țineți-o întotdeauna de partea de sus din plastic. Așezați lama pe axul central al vasului (9e) și apăsați până se fixează. Așezați întotdeauna vasul pe o suprafață antiderapantă (9f).
2. Puneți alimentele în bolul de tăiere.
3. Puneți capacul suport (9a) pe vasul de tăiere.
4. Introduceți blocul motor în capacul suport până când se fixează.
5. Țineți apăsat butonul (1) și apoi apăsați comutatorul (3) pentru a porni cuțitul. În timpul funcționării, țineți blocul motor cu o mână și cu cealaltă mână vasul. Atunci când procesați alimente tari, apăsați în jos blocul motor.
6. După utilizare, apăsați butoanele pentru a detașa blocul motor de suport.
7. Îndepărtați suportul.
8. Scoateți cu grijă lama.
9. Îndepărtați alimentele prelucrate din vas. Baza anti-derapare servește de asemenea ca și capac pentru vas.

Shake-uri, băuturi, piure-uri

Atunci când se dorește obținerea unui amestec foarte fin, puteți folosi mixerul direct în vasul în care gătiți.

Aluat (amestec pentru clătite)

Întâi puneți lichidele în vas, apoi făina și în final ouăle.

Spărgător de gheață (Fig. D)

1. Puneți vasul pentru gheață (9d) în paharul gradat. Verificați dacă vasul este fixat.
2. Așezați accesoriul pentru spart gheață (9c) pe axul central al vasului și apăsați până se fixează.
3. Puneți cuburile în vasul pentru gheață.
4. Puneți capacul peste vas.
5. Introduceți blocul motor până la fixare.
6. Țineți apăsat butonul pentru (3) până când gheața a fost sfărâmată. După utilizare apăsați butoanele pentru deblocarea blocului motor. Apoi scoateți capacul, accesoriul pentru gheață și gheața sfărâmată din vas.
7. Puteți scoate gheața sau puteți introduce băutura direct în vas și apoi serviți la masă.
Metodă alternativă: Amestecați mai întâi fructele cu ajutorul cuțitului (9b). Cantitatea maximă pe care o puteți introduce este de 0.5 litri. Scoateți cuțitul și introduceți spărgătorul de gheață în vas, iar astfel gheața sfărâmată se va amesteca direct cu piure-ul de fructe din vas.

Curățarea (Fig. E)

Curățați grupul motor (4) și angrenajul telului (8a) numai cu o cârpă umedă. Curățați capacul tocătorului «bc» (9a) numai sub jet de apă. Nu îl introduceți în mașina de spălat vase. Toate celelalte piese pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Când procesați alimente cu un conținut mare de pigment (de ex., morcovi), părțile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

Accesoriile

(pot fi cumpărate separat și nu sunt disponibile în toate țările)

MQ 30:	recipient pentru tocare de 500 ml pentru tocarea morcovilor, a cărnii, a cepei etc.
MQ 70:	accesoriu compact pentru robotul de bucătărie (1500 ml) pentru tocare, mixare, feliere, mărunțire și frământare.

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 76 dB(A).

Acestea pot fi modificate fără notificare.

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

Nu aruncați produsul în gunoiul menajer la finalul ciclului său de utilizare. Puteți duce produsul într-un Centru de service Braun sau la centrele de colectare adecvate din țara dvs.



Ελληνικά

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

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές! Για την αποφυγή τραυματισμών, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό και αποθήκευση.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή προσεγγίσετε μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Μην βάζετε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα του αναδευτήρα (8a) κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το βυθίζετε σε νερό.
- Το κόμπλερ (9a) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος πρέπει να διεξάγεται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Λανθασμένη επισκευή από μη εξουσιοδοτημένα άτομα μπορεί να προκαλέσει σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν συνδέσετε το φισ στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.

- Προσέξτε εάν χυθεί καυτό υγρό μέσα στον επεξεργαστή τροφίμων ή το μπλέντερ, καθώς μπορεί εκτιναχθεί από τη συσκευή λόγω έντονου ατμού.
- Το δοχείο (7) και το μπολ (9e) δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- 1 Πλήκτρο ασφαλείας 
- 2 Ενδεικτική λυχνία
- 3 Διακόπτης Smartspeed / μεταβλητές ταχύτητες 
- 4 Μοτέρ
- 5 Πλήκτρα απελευθέρωσης
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7 Δοχείο
- 8 a Αντάπτορ μαρέγκας
b Αναδευτήρας μαρέγκας
- 9 Κόμπλερ «bc» 1250 ml
 - a Κόμπλερ (με γρανάτζι)
 - b Λεπίδα
 - c Λεπίδα θρυμματισμού πάγου
 - d Ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου
 - e Μπολ
 - f Αντιολισθητική βάση

Παρακαλούμε καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε παράγραφο «Καθαρισμός» / εικ. Ε).

Ενδεικτική λυχνία

Η ενδεικτική λυχνία (2) δείχνει την κατάσταση της συσκευής, όταν είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική πρίζα.

Ενδεικτική λυχνία	Συσκευή / κατάσταση λειτουργίας
Αναβοσβήνει κόκκινο	Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση
Πράσινο	Το πλήκτρο ασφαλείας είναι πιεσμένο και η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία
Κόκκινο	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. Αφήστε την να κρυώσει. Είναι έτοιμη ξανά για χρήση όταν η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο

Τεχνολογία Smartspeed

Διακόπτης Smartspeed για μεταβλητές ταχύτητες

Με ένα πάτημα, όλες οι ταχύτητες. Όσο περισσότερο πιέζετε, τόσο μεγαλύτερη η ταχύτητα (εικ. Α). Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο πιο γρήγορα και πιο λεπτά θα είναι τα αποτελέσματα ανάμειξης και κοπής.

Λειτουργία με το ένα χέρι: ο διακόπτης Smartspeed (3) σας επιτρέπει να ενεργοποιείτε το μοτέρ και να ελέγχετε την ταχύτητα με το ένα χέρι.

Πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

Πρώτη χρήση: Αφαιρέστε την ασφάλεια μεταφοράς από το μοτέρ (4) τραβώντας την από την κόκκινη ταϊνία.

Αναμμα της συσκευής (εικ. Α)

Η συσκευή διαθέτει ένα πλήκτρο ασφαλείας (1). Για να θέσετε με ασφάλεια τη συσκευή σε λειτουργία, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πρώτα πιέστε το πλήκτρο ασφαλείας (1) με τον αντίχειρά σας και κρατήστε το πατημένο. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει σταθερά πράσινο.
2. Στη συνέχεια πιέστε απευθείας τον διακόπτη Smartspeed (3) ανάλογα με την επιθυμητή ταχύτητα. Εάν ο διακόπτης Smartspeed (3) δεν πιεστεί μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για λόγους ασφαλείας. Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο. Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ξεκινήστε πάλι με το βήμα 1.
3. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν χρειάζεται να κρατήσετε το πλήκτρο ασφαλείας πιεσμένο.

Μπλέντερ χειρός (εικ. Β)

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

- Τοποθετήστε το μοτέρ (4) στη ράβδο μπλέντερ (6).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμιγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλίσματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος!).

Συνταγή: Μαγιονέζα

250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),

1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,

1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),

Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πηξει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πηξιμο (π.χ. για ντιπ).

Αναδευτήρας μαρέγκας (εικ. Β)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (8b) στον αντάπτορα μαρέγκας (8a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ (4) στον αντάπτορα.
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο & μόνο τότε θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.

- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρέας κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C): Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα (ελαφριά πίεση στον διακόπτη) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.
- Χτυπημένα ασπράδια αυγών (μέγιστο 4 αυγά): Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα (πίεση του διακόπτη μέχρι τη μέση) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.

Χρήση του κόφτη

Ο κόφτης είναι απόλυτα κατάλληλος για να κόβετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, λαχανικά, σκόρδο, καρότα, καρύδια, αμύγδαλα, δαμάσκηνα κλπ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρές τροφές, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Πριν το κόψιμο ...

- κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, τις πιπεριές (δείτε τον οδηγό επεξεργασίας)
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και τα τσόφλια από τα καρύδια
- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Κόψιμο (εικ. C)

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα (9b). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ αιχμηρή! Να την κρατάτε πάντα από το άνω πλαστικό τμήμα της. Πιέστε τη λεπίδα πάνω στον κεντρικό άξονα της κανάτας κοπής (9e) έως ότου ασφαλίσει. Τοποθετείτε πάντα την κανάτα κοπής πάνω στην αντισιδητική βάση (9f).
2. Βάλτε τα υλικά μέσα στην κανάτα κοπής.
3. Τοποθετήστε το κόμπλερ (10a) πάνω στην κανάτα κοπής.
4. Εισάγετε το μοτέρ μέσα στο κόμπλερ έως ότου ασφαλίσει.
5. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ασφαλείας (1) και πιέστε τον διακόπτη (3) για να θέσετε σε λειτουργία τον κόφτη. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και την κανάτα κοπής με το άλλο. Όταν κόβετε σκληρές τροφές, πιέστε προς τα κάτω το μοτέρ.
6. Μετά τη χρήση, πιέστε τα πλήκτρα για να αφαιρέσετε το μοτέρ.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα.
9. Αφαιρέστε την επεξεργασμένη τροφή από την κανάτα κοπής. Η αντισιδητική βάση χρησιμεύει επίσης και ως αεροστεγές καπάκι για την κανάτα κοπής.

Σέικ, ποτά, πουρές

Για άριστα αποτελέσματα κατά την παρασκευή πουρέ, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη ράβδο του μπλέντερ χειρός μέσα στην κανάτα.

Ελαφριά ζύμη (ζύμη για τηγανίτες)

Πρώτα αδειάστε τα υγρά μέσα στην κανάτα, στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και τέλος τα αυγά.

Θρυμματισμός πάγου (εικ. D)

1. Τοποθετήστε το ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου (9d) μέσα στην κανάτα. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου (9c) μέσα στην κεντρική οπή του ειδικού δοχείου θρυμματισμού πάγου και πιέστε την προς τα κάτω.

- 3. Γεμίστε το δοχείο με παγάκια.
- 4. Τοποθετήστε το κόμπλερ πάνω στην κανάτα.
- 5. Εισάγετε το μοτέρ μέσα στο κόμπλερ έως ότου ασφαλίσει.
- 6. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ασφαλείας (1) και πιέστε τον διακόπτη (3) για να θέσετε σε λειτουργία τον κόφτη. Μετά τη χρήση, πιέστε τα πλήκτρα για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Στη συνέχεια αφαιρέστε το κόμπλερ, τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου και το ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου.
- 7. Βγάλτε τον θρυμματισμένο πάγο ή απλά αδειάστε το ποτό σας μέσα στην κανάτα για να το σερβίρετε στο τραπέζι. Εναλλακτικά: Πρώτα αναμείξτε φρούτα μέσα στην κανάτα με τη λεπίδα κοπής (9b), γεμίζοντας την κανάτα το πολύ μέχρι 0.5 λίτρα. Αφαιρέστε τη λεπίδα και τοποθετήστε το ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου μέσα στην κανάτα για να θρυμματίσετε πάγο απευθείας μέσα στα πολτοποιημένα φρούτα.

Καθαρισμός (εικ. Ε)

Καθαρίστε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα μαρέγκας (8a) μόνο με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (9a) του κόπτη «bc» μόνο με τρεχούμενο νερό. Μην το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν διατίθενται σε όλες τις χώρες)

MQ 30:	Κόπτης 500 ml για κοπή καρότων, κρέατος, κρεμμυδιών, κλπ.
MQ 70:	Συμπαγές εξάρτημα κουζίνομηχανής (1500 ml) για κοπή, ανάμειξη, κοπή σε φέτες, τεμαχισμό και ζύμωμα.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

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

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του. Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.



Български

Нашите продукти са проектирани така, че да отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се да изпитате истинско удоволствие от вашия нов уред на Braun.

Преди да започнете работа

Моля, прочетете инструкциите внимателно и докрай, преди да използвате уреда.

Предупреждение

-  Ножовите са много остри! За да избегнете нараняване, отнасяйте се към ножовете с изключително внимание.
- Винаги изключвайте уреда, когато го оставяте без надзор и преди да го сглобявате, разглобявате, почиствате и съхранявате.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Пазете уреда и кабела на място, недостъпно за деца. Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди да сменяте аксесоари или да доближавате части, които се движат по време на употреба.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени недъзи или без опит и познания, ако го правят под наблюдение или съгласно с инструкциите за използване на уреда по безопасен начин, и ако осъзнават евентуалните рискове.
- Не подлагайте двигателната част (4) или съединителя за телта за разбиване (8a) под водна струя, нито пък ги потапяйте във вода.
- Капакът (9a) може да бъде почистван под течаща вода, но не го потапяйте във вода и не го почиствайте в съдомиялна машина.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за безопасност. Ремонтите или смяната на захранващия кабел трябва да бъдат извършвани само от оторизиран персонал. Неправилна, неквалифицирана ремонтна работа може да доведе до сериозна опасност за потребителя.
- Преди да включите уреда към контакта, проверете дали напрежението на вашата електрозахранваща мрежа отговаря на напрежението, означено върху него.
- Този уред е създаден за домашна употреба, за количества, нужни за едно домакинство.
- Внимавайте, в случай че в уреда за обработка на хранителни продукти или блен-

дера се добави горещ продукт, защото той може да се изхвърли от уреда вследствие на внезапно изпарение.

- Мензурата (7) и купата (9e) не са предназначени за употреба в микровълнова фурна.

Описание

- 1 Бутон за защита 
- 2 Индикаторна лампа
- 3 Превключвател за умна скорост / променливи скорости 
- 4 Двигателна част
- 5 Бутони за освобождаване
- 6 Накрайник за пасиране
- 7 Мензура
- 8 a Съединител за разбиване
b Тел за разбиване
- 9 1250 мл резачка «BC»
 - a Капак (със съединител)
 - b Нож
 - c Нож за лед
 - d приставка за разбиване на лед
 - e Купа
 - f Пръстен против плъзгане

Почистете всички части преди първоначалната употреба (виж параграф «Почистване» / фиг. E).

Индикаторна лампа

Индикаторната лампа (2) показва състоянието на уреда, когато е свързан с електрически контакт.

Инди- каторна лампа	Уред/работно състояние
Мигане в червено	Уредът е готов за употреба
Зелено	Уредът е освободен (бутонът за освобождаване е натиснат) и може да бъде включен
Червено	Уредът е прегрял. Оставете го да се охлади. Той е отново готов за употреба, когато индикаторната лампа мига в червено

Технология умна скорост

Превключвател умна скорост за променливи скорости 

Едно натискане, всички скорости. Колкото повече натискате, толкова по-висока е скоростта (фигура A). Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързи и фини са резултатите от пасирането и кълцането.

Опериране с една ръка: Превключвателят умна скорост (3) ви позволява да включвате двигателната част и да контролирате скоростта с една ръка.

Как се използва уредът

Преди първата употреба: Махнете транспортния обезопасител от двигателната част като дръпнете червената връв.

Включване (фиг. А)

Уредът има бутон за защита. За да го включите безопасно, следвайте следните стъпки:

1. Първо натиснете бутона за защита (1) с показалеца си и задръжте. Индикаторната лапма ще светне в зелено без да мига.
2. След това директно натиснете превключвателя умна скорост (3) според желаната скорост. Ако превключвателят умна скорост (3) не бъде натиснат в рамките на 5 секунди, уредът не може да бъде включен поради причини за безопасност. Индикаторната лапма започва да мига в червено. За да включите уреда, започнете отново със стъпка 1.
3. По време на работа не е необходимо да държите бутона за безопасност натиснат.

Ръчен пасатор (фиг. В)

Ръчният пасатор е идеален за приготвяне на пасти, сосове, супи, майонези и бебешки храни, както и за смесване на напитки или млечни шейкове.

За най-добри резултати при пасиране, използвайте максимална скорост.

- Закрепете чрез щракване двигателната част (4) в накрайника на пасатора (6).
- Поставете ръчния пасатор дълбоко в мензура или купа. След това включете уреда, както е описано по-горе.
- След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част.

Когато пасирате директно в тенджерата по време на готвене, най-напред оттеглете тенджерата от котлона, за да избегнете разпръскване на врящата течност (опасност от изгаряне!).

Примерна рецепта: Майонеза

250 гр. олио (напр. слънчогледово олио),

1 яйце и 1 яйчен жълтък,

1–2 супени лъжици оцет (приблизително 15 гр.),

Сол и пипер на вкус

Сложете всички съставки в купата за разбиване в посочения ред. Те трябва да са със стайна температура.

Поставете пасиращата приставка на дъното на купата за разбиване. Включете уреда на максимална скорост и не го повдигайте от дъното преди олиото да се превърне в емулсия. Без да изключвате уреда, движете бавно нагоре надолу из сместа пасиращата приставка докато усвоите напълно олиото. Време на обработка: 1 минута (консистенцията е подходяща за салата) и до 2 минути за постигане на по-голяма плътност.

Тел за разбиване (фиг. В)

Използвайте телта за разбиване само за разбиване на сметана, на белтъци и смесване на пандишпани и готови смеси за десерти.

- Въмъкнете телта за разбиване (8b) в съединителя за телта за разбиване (8a), след това закрепете чрез щракване двигателната част (4) към съединителя.

- Поставете телта за разбиване в купа и чак след това включете уреда.
- След използване изключете и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част. След това извадете телта за разбиване от съединителя за телта за разбиване.

Съвети за най-добри резултати

- Използвайте купа със среден размер.
- Движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като я държите под лек наклон.
- Разбиване на сметана (макс. 400 мл охладена сметана, мин. 30% съдържание на мазнини, 4–8 °C): Започнете с ниска скорост (леко натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.
- Разбиване на белтъци (макс. 4 яйца): Започнете със средна скорост (на половина натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.

Инструкции за употреба на приставката за рязане

Приставката за рязане е перфектно пригодена за рязане на месо, сирене, лук, билки, чесън, моркови, орехи, бадеми и д.р.

Важно: Не режете изключително твърда храна като индийско орехче, кафе и зърнени храни.

Преди да присъпите към рязане с уреда

- Предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушки (вж. инструкциите за употреба)
- Отделете стръкчетата на билките, черупките на ядките
- Отделете кокалите, сухожилията и хрущялите от месото

Рязане (фиг. С)

1. Внимателно отстранете пласмасовия капак от ножа (9b). Внимание: Ножът е много остър! Винаги го дръжте откъм горната пласмасова част. Поставете ножа върху щифта в центъра на каната за рязане (9c). Натиснете надолу ножа докато се заключи. Винаги поставяйте каната за рязане върху повърхността против хлъзгане (9f).
2. Поставете храната в каната за рязане.
3. Поставете капака (9a) върху каната за рязане.
4. Поставете основната част в капака докато се заключи
5. Задръжте бутона за защита (1) и натиснете бутона Вкл. (3) за да пристъпите към операция рязане. По време на работа с уреда дръжте основната част с едната ръка и каната за рязане с другата. Когато режете твърда храна натиснете с едната ръка основната част надолу.
6. След употреба, натиснете бутоните за освобождаване на основната част.
7. След това отделете капака.
8. Внимателно извадете ножа.
9. Извадете обработената храна от купата за рязане. Основата против плъзгане също играе роля на вакуумен капак за каната за рязане.

Шейкове, напитки, пюрета

За приготвяне на пюрета, когато искате изключителни резултати може да използвате пасатора в купата за рязане.

Рядко тесто (за приготвяне на палачинки)
Първо изсипете течностите в каната, добавете брашно и накрая яйцата.

Разбиване на лед (фиг. D)

- 1. Поставете приставката за разбиване на лед (9d) в каната. Уверете се, че е поставена правилно.
 - 2. Поставете дръжката на ножа за лед (9c) в отвора в центъра на приставката за разбиване на лед и натиснете надолу.
 - 3. Поставете кубчетата в приставката за разбиване на лед.
 - 4. Поставете капака върху купата.
 - 5. Поставете основната част върху капака докато се заключи.
 - 6. Задръжте бутона за защита (1) и натиснете бутона Вкл. (3) за да пристъпите към операция рязане. След употреба, натиснете бутоните са освобождаване на основната част. След това махнете капака, ножа за лед и приставката за разбиване на лед.
 - 7. Извадете разбития лед или просто изсипете напитката си в каната и сервирайте.
- Можете също: Първо смесете плодовете в каната с поставен нож за нарязване (9b), като напълните каната до максимум 0,5л. Махнете ножа и поставете в каната приставката за разбиване на лед, за да разбие леда директно в разбитите плодове.

Почистване (фиг. E)

Почиствайте двигателната част (4) и съединителя за телта за разбиване (8a) само с влажна кърпа. Почиствайте капака на «bc» резачката (9a) само под водна струя. Не го поставяйте в съдомиялната машина. Всички останали части може да бъдат почиствани в съдомиялна машина.

Когато обработвате храна с високо пигментно съдържание (например: моркови), пластмасовите части на уреда могат променят цвета си. Избършете такива части с растително масло преди да ги почистите.

Приспособления

(могат да бъдат закупувани поотделно, не се предлагат във всички страни)

MQ 30:	Резачка 500 мл за кълцане на моркови, месо, лук и т. н.
MQ 70:	Компактно приспособление (1500 мл) за кухненски робот за кълцане, смесване, нарязване на резени и на ивици.

Обект е на промени без предупреждение.

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

Моля, не изхвърляйте уреда при битовите отпадъци в края на полезния му живот. Изхвърлянето може да бъде направено в сервизен център на Braun или на подходящо място за събиране, осигурено във вашата страна.



Қазақ

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

Пюре жабдыы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Ескертпе

-  Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс. Құрылғыны және оның қуат сымын баланың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғының жабдықтарын ауыстырмас бұрын немесе бөлшектеріне тимес бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс. Құрылғыны және оның қуат сымын баланың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғының жабдықтарын ауыстырмас бұрын немесе бөлшектеріне тимес бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі. Мотор бөлігін (4) және араластыру берілістер қорабын (8a) ағып жатқан су астына қоймаңыз және суға батырмаңыз.
- Қақпақты (9a) ағып жатқан су астында жууға болады, бірақ оны суға батыруға немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болмайды.
- Braun электрондық құрылғылары сәйкестік стандарттарына сай келеді. Негізгі қуат сымына қатысты жөндеу және ауыстыру шаралары тек өкілетті қызмет көрсету қызметкерлерімен атқарылуы тиіс. Ақаулық немесе біліксіз жөндеу нәтижесі айтарлықтай жарақаттану жағдайларын тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тек үй іші қолданысына, қалыпты үй шараларының мөлшеріне арналған.
- Абай болыңыз, егер тамақ комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық төгілсе, күтпеген жерден шыққан будың әсерінен олар құралдан босап кетуі мүмкін.
- Стақан (7) мен тостаған (9e) микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.

Сипаттама

- 1 Қауіпсіздік түймесі 
- 2 Бақылау шамы
- 3 Ақылды жылдамдық ауыстырғышы / ауыспалы жылдамдықтар 
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Стақан
- 8 a Берілістер қорабы
b Араластырғыш
- 9 1250 мл «bc» турағышы
a Қақпақ (бөсеңдеткішпен)
b Жүз

- c Мұзды жүз
- d Мұз жарғыш салынды
- e Тостаған
- f Анти-сырғу жүзігі

Алғашқы қолданыс алдында барлық бөлшектерді тазалап алыңыз («Тазалау» тарауын қараңыз / Е суреті).

Бақылау шамы

Бақылау шамы (2) құрылғы электрлік ағытпаға қосылып тұрған кездегі күйін көрсетеді.

Бақылау шамы	Құрылғы/жұмыс істеу күйі
Қызыл жарқыл	Құрылғы қолданысқа даяр
Жасыл	Құрылғы босатылды (босату түймесін қосыңыз) және қосылуға даяр
Қызыл	Құрылғы қызып кетті. Салқындауын күтіңіз. Қызыл жарқыл пайда болған уақытта, құрылғының қайта қолданысқа даяр екенін білдіреді

Ақылды жылдамдық технологиясы

Ауыспалы жылдамдыққа арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

Бір қимыл - барлық жылдамдық. Неғұрлым қатты бассаңыз соғұрлым жылдамдық арта береді (А суреті). Жылдамдық неғұрлым жоғары болса араластыру және турау нәтижелері соғұрлым жылдам және ұсақ болады.

Бір қолмен жұмыс істеу: ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) мотор бөлігін қосу және жылдамдықты бір қолмен қадағалау мүмкіндігін береді.

Бұл құрылғыны қалай қолдану қажет

Алғашқы қолданыс: Тасымалдау бекітпесін мотор бөлігінен (4) оның қызыл бауын тарту арқылы алып тастаңыз.

Құрылғыны қосу (А суреті)

Құрылғының қауіпсіздік түймесі бар. Қауіпсіз түрде қосу үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- 1. Біріншіден қауіпсіздік түймесін (1) басбармақпен басып, ұстап тұрыңыз. Бақылау шамы ұдайы жасыл болып жанады.
- 2. Содан кейін ақылды жылдамдық ауыстырғышын (3) қалаған жылдамдығыңызға сай тікелей түрде басыңыз. Егер ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) 5 секунд ішінде басылмаса, құрылғыны қауіпсіздік мақсаттарында қосу мүмкін емес болады. Бақылау шамы қызыл болып жарқылдайды. Құрылғыны қосу үшін барлық ауыстырып-қосқыштарын босатып, 1-ші қадамды қайта бастаңыз.
- 3. Жұмыс барысында қауіпсіздік түймесін басып тұруыңыз қажетті емес.

Қол блендері (В суреті)

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген. Ең жақсы араластыру нәтижелеріне қол жеткізу үшін ең жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

- Мотор бөлігін (4) блендер тіреуіне (6) басыңыз.
- Қол блендерін стақанның немесе тостағанның ішіне орнатыңыз. Содан кейін құрылғыны жоғарыда сипатталғандай қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.

Соусты табада тікелей араластырғанда қайнаған сұйықтың шашырамауы үшін табаны пештен алып қойыңыз (күйіп қалу қаупі бар!).

Рецепт үлгісі: Майонез

250 г май (мысалы, күнбағыс майы),
1 жұмыртқа және жұмыртқаның қосымша 1 сары уызы,
1–2 ас қасық сірке суы (шамамен 15 г),
дәм үшін тұз бен бұрыш
Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) стақанның ішіне жоғарыдағы рет бойынша салыңыз. Қол блендерін стақанның түбіне орнатыңыз. Қол блендерін барынша жылдамдықта қолданыңыз, оны май қоюлана бастағанша сол күйде ұстаңыз. Содан кейін май қалдығын араластыру үшін, өшірмей тұрып, тіреуді қоспаның үстіне сосын астына қарай қозғаңыз. Өңдеу уақыты: қаттылықты арттыру үшін 1 минуттан (салат үшін) 2 минутке дейін (мысалға, соус үшін).

Араластырғыш (В суреті)

Араластырғышты тек шайқалған кілегейді, жұмыртқаның ақуызын, бисквиттерді және дайын қоспалар десерттерін өңдеу үшін қолданыңыз.

- Араластырғышты (8b) араластыру берілістер қорабына (8a) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін берілістер қорабына (4) басыңыз.
- Араластырғышты тостаған ішіне орнатыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Содан кейін араластырғышты берілістер қорабынан алып шығыңыз.

Жақсы нәтижелер үшін берілген кеңестер

- Орта дәрежедегі тостағанды қолданыңыз.
- Араластырғышты кішкене еңкейтіп ұстап, оны сағат тілінің бағыты бойынша жылжытыңыз.
- Шайқалған кілегей (макс. 400 мл салқындатылған кілегей, мин. 30 % майлылығы, 4–8 °C): Төмен жылдамдықтан бастап (қосқышты ақырындап басу) шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз (қосқышты қаттырақ басыңыз).
- Шайқалған жұмыртқа ақуызы (макс. 4 жұмыртқа): Орта жылдамдықтан бастап (қосқышты орта жолға дейін басу) шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз (қосқышты қаттырақ басыңыз).

Турағыш жабдықты қолдану

Турағыш ет, ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, сәбіз, жаңғақ, бадам, қара өрік және т.б. турауға қолайлы. Ескертпе: Мускат және кофе дәндері сияқты қатты тағамдарды турау үшін пайдаланбаңыз.

Турамас бұрын ...

- етті, ірімшікті, пияздарды, сарымсақты, сәбіздерді, чили бұрыштарын алдын ала турап алыңыз (S. 5 өңдеу нұсқаулығын қараңыз)
- шөптердің сабақтарын алып тастаңыз, жаңғақтарды ашыңыз
- еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін алып тастаңыз.

Турау (С суреті)

1. Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз (9b). Ескерту: жүз өте өткір! Оны тек пластик бөлігінен ұстаңыз. Жүзді турағыш құманының (9e) ортасындағы істікке басып бекітіңіз. Турағыш құманын әрдайым тайғанақ емес негізге (9f) орналастырыңыз.
2. Тағамды турағыш құманына салыңыз.
3. Жетек қақпағын (9a) турағыш құманына орнатыңыз.
4. Мотор бөлігін жетек қақпағына кіргізіп бекітіңіз.
5. Турағышты қосу үшін қосқышты босату түймесін (1) басып тұрып, Қосу қосқышын (3) басыңыз. Өңдеу кезінде мотор блогын бір қолыңызбен, ал турағыш құманын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз. Қатты тағамдарды тураған кезде мотор блогын басып тұрыңыз.
6. Қолданып болғаннан кейін түймелерді басып, мотор блогын шығарып алыңыз.
7. Одан кейін жетек қақпағын алыңыз.
8. Жүзді абайлап шығарыңыз.
9. Өңделген тағамды турағыш құманынан алыңыз. Тайғанақ емес негіз турағыш құманы үшін ауа өткізбейтін қақпақ рөлін атқарады.

Коктейльдер, сусындар, езбелер

Өте майда езбе жасау керек болған кезде, қол блендерін құманға салып қолдануға болады.

Жеңіл қамыр (құймақ быламығы)

Алдымен құманға сұйықтықтарды құйыңыз, одан кейін ұн және ең соңында жұмыртқа қосыңыз.

Жарылған мұз (D суреті)

1. Мұз жарғыш салындыны (9d) құманға салыңыз. Дұрыс кіргеніне көз жеткізіңіз.
2. Мұз жаратын жүздің (9c) білігін мұз жарғыш салындының ортасындағы тесігіне орнатып, басыңыз.
3. Мұз текшелерін мұз жарғыш салындысына салыңыз.
4. Жетек қақпағын құманға орнатыңыз.
5. Мотор бөлігін жетек қақпағына кіргізіп бекітіңіз.
6. Турағышты қосу үшін қосқышты босату түймесін (1) басып тұрып, Қосу қосқышын (3) басыңыз. Қолданып болғаннан кейін түймелерді басып, мотор блогын шығарып алыңыз. Одан кейін жетек қақпағын, мұз жүзін және мұз жарғыш салындыны алыңыз.
7. Жарылған мұз кесектерін алыңыз немесе жай ғана сусыныңызды құманға құйып, дастарханға қойыңыз. Немесе: Алдымен жемістерді құманға салып, турағыш жүзбен (9b) араластырыңыз да, 0,5 литрге дейін толтырыңыз. Жүзді шығарып алып, құманға мұз жарғыш салындыны салыңыз да, мұзды езілген жемістердің ішінде тікелей жарыңыз.

Тазалау (Е суреті)

Мотор бөлігін (4) және араластыру берілістер қорабын (8a) тек ылғалды матамен сүртіңіз. «bc» (9a) турау қақпағын тек ағып жатқан су астында жуыңыз. Ыдыс жуу машинасына салмаңыз.

Барлық басқа бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде құрылғының пластикалық бөлшектері түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

Жабдықтары

(жеке сатып алуға болады, барлық елдерде қолжетімді емес)

MQ 30:	сәбізді, етті, пиязды т.б. турауға арналған 500 мл турағышы.
MQ 70:	Турауға, араластыруға, кесуге, ұсақтауға және илеуге арналған асүй комбайнының шағын жабдықтары (1500 мл).

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Қолмен араластырғыш/Блендер
Multiquick 7, MQ 745
Тип 4199
230 Кернеу, 50 Гц,
750 Ватт

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

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

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

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

Устранение неисправностей

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ними с особой осторожностью.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Не мойте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (9a) можно мыть под краном, не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена сетевого шнура должны проводиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.
- 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.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из прибора из-за неожиданного выпаривания.
- Мерный стакан (7) и чаша (9e) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

- 1 Кнопка безопасности 
- 2 Сигнальная лампочка
- 3 Кнопка Smartspeed / переключение скоростей 
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 a Редуктор
b Венчик
- 9 Измельчитель «fc» объемом 1250 мл
 - a Крышка (с редуктором)
 - b Нож
 - c Нож для льда
 - d Вставка для измельчения льда
 - e Чаша
 - f Противоскользящая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. раздел «Уход» / рис. Е)

Сигнальная лампочка

Сигнальная лампочка (2) показывает статус работы прибора, когда он подключен к элеткросети.

Сигнальная лампочка	Статус работы прибора
Мигающий Красный	Прибор готов к использованию
Зеленый	Прибор разблокирован (нажата кнопка безопасности (1)) и может быть включен
Красный	Прибор перегрелся. Дайте ему остыть. Он снова готов к использованию, как только сигнальная лампочка замигает красным

Технология Smartspeed

Кнопка Smartspeed для переключения скоростей

Одно нажатие, любая скорость. Чем сильнее Вы нажимаете, тем выше скорость (рис. А). Чем выше скорость, тем продукты быстрее смешиваются и мельче измельчаются.

Управление одной рукой: кнопка Smartspeed (3) позволяет включать блендер и регулировать скорость одной рукой.

Как пользоваться прибором

Перед первым использованием: Удалите транспортировочный замок с моторной части (4), потянув за красную ленту.

Включение (рис. А)

Прибор имеет кнопку безопасности. Для безопасного включения следуйте следующим шагам:

- 1. Сначала нажмите кнопку безопасности (1) большим пальцем и удерживайте ее. Сигнальная лампочка загорится зеленым светом.
- 2. Затем нажимайте кнопку Smartspeed (3), выбирая желаемую скорость.
Если не нажать кнопку Smartspeed (3) в течении 5 секунд после нажатия кнопки безопасности (1), то прибор не включится Сигнальная лампочка замигает красным светом. Для включения прибора, начните с шага 1.
- 3. Во время работы кнопку безопасности удерживать не нужно.

Ручной блендер (рис. В)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.

- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного),
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),
Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживаясь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (рис. В)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (8b) в редуктор (8a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °C): начните с малой скорости (легкое нажатие на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости (среднее нажатие на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.

Использование насадки-измельчителя

Измельчитель идеально подходит для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, черносливки и т.п.

Примечание: Прибор не предназначен для измельчения очень жестких продуктов, таких как мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

Перед измельчением следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь, замороженные продукты (см. руководство)
- удалить стебли зелени и скорлупу орехов
- удалить кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Измельчение (рис. С)

1. Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа (9b). Помните: лезвие ножа очень острое! Всегда удерживайте его за пластиковую основу. Установите лезвие на центральный стержень чаши - измельчителя (9e) до щелчка. Всегда ставьте чашу на противоскользящую подставку, чтобы предотвратить скольжение (9f).
2. Положите продукты в чашу измельчителя.
3. Установите верхнюю часть (9a) на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть в верхнюю часть до полной фиксации.
5. Удерживая нажатой безопасности кнопку (1), включите измельчитель нажатием кнопки включения (3). В процессе работы одной рукой удерживайте моторную часть, а другой – чашу. При измельчении твердых продуктов, прижимайте моторную часть к чаше измельчителя сильнее.
6. По окончании работы нажмите кнопки для высвобождения моторной части.
7. Снимите верхнюю часть.
8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши. Противоскользящая подставка также используется как крышка для герметичного закрытия чаши.

Коктейли, напитки, пюре

Для получения нежного пюре, можно воспользоваться насадкой-блендером.

Жидкое тесто (для блинов)

При приготовлении легкого теста, сначала в чашу наливайте жидкости, затем засыпайте муку, и, наконец, добавляйте яйца.

Колка льда (рис. D)

1. Поместите в чашу измельчителя насадку для колки льда (9d). Убедитесь, что она сидит плотно.
2. Вставьте вал лезвия для колки льда (9c) в центральное отверстие насадки для колки льда и вдавите его.
3. Засыпьте кубики льда в насадку для колки.
4. Установите верхнюю часть на чашу измельчителя.
5. Вставьте моторную часть в верхнюю часть до фиксации.
6. Удерживая нажатой безопасности кнопку (1), включите измельчитель нажатием кнопки включения (3). По окончании, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей и снимите моторную часть. Затем снимите верхнюю часть, лезвие и насадку для колки льда.
7. Выньте колотый лед из чаши или залейте напиток в нее и подавайте на стол. Возможный вариант: Сначала измельчите с помощью насадки-измельчителя фрукты, заполнив чашу не более чем на 0,5 л. Затем, выньте лезвия измельчителя, установите насадку для колки льда, засыпьте лед в чашу – и крошите его уже вместе с фруктами.

Уход (рис. E)

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) влажной мягкой тканью. Крышку измельчителя «bc» (9a) можно мыть только под проточной водой. Не мойте в посудомоечной машине. Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 30:	измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» объемом 1500 мл для измельчения, смешивания, нарезки, шинковки и замешивания

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Ручной блендер,
Multiquick 7, MQ 745
тип 4199
230 Вольт, 50 Герц,
750 Ватт

Изготовлено в Польше для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

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

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей:
ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Суцевская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну.
Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий пристрій Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага



- Леза дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте леза з особливою обережністю.
- Завжди вимикайте пристрій, якщо залишаєте його без нагляду і перед збиранням, розбиранням, чищенням і зберіганням.
- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Не поміщайте двигун (4) і механізм віночка під проточну воду і не занурюйте їх у воду.
- Кришку (9а) можна мити в проточній воді, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.
- Електричні прилади Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт або заміна кабелю живлення повинні виконуватися лише авторизованим обслуговуючим персоналом. Помилкові, некваліфіковані ремонтні роботи можуть привести до певної небезпеки при використанні.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Будьте обережні, коли гарячу рідину наливають у комбайн чи блендер: під тиском пари може відбутись раптовий викид води.
- Чаша (7) і миска (9е) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

Опис

- 1 Контрольна кнопка
- 2 Сигнальна лампочка
- 3 Перемикач Smartspeed / різні швидкості
- 4 Деталь приводу
- 5 Кнопки відкриття
- 6 Ручка блендера
- 7 Мірна склянка
- 8 a Привід
b Вінчик
- 9 1250 мл подрібнювач «bc»
 - a Кришка (з приводом)
 - b Лезо
 - c Ніж для льоду
 - d Вставка для подрібнення льоду
 - e Миска
 - f Кільце проти ковзання

Будь ласка, очистіть всі деталі перед першим використанням (дивитися пункт «Очищення» / мал. Е)

Сигнальна лампочка

Сигнальна лампочка (2) показує статус приладу, коли він включений в електричну мережу.

Сигнальна лампочка	Прилад/статус роботи
Червоний блимаючий	Прилад готовий до використання
Зелений	Прилад відкритий (натиснута кнопка відкриття) і може бути увімкнений
Червоний	Прилад перегрівся. Дайте йому остигнути. Він знову буде готовий до використання, як тільки лампочка стане блимати червоним

Технологія Smartspeed

Перемикач Smartspeed для перемикання швидкостей

Один перемикач, різні швидкості. Чим більше Ви тиснете, тим вище швидкість (мал. А). Чим вище швидкість, тим швидше і дрібніше результати змішування і подрібнення.

Управління однією рукою: перемикач Smartspeed (3) дозволяє увімкнути привід та контролювати швидкість однією рукою.

Як використовувати прилад

Перед першим використанням: Видаліть транспортувальний замок з деталі приводу (4), потягнувши за червону стрічку.

Увімкнення (Мал. А)

Прилад має контрольну кнопку. Для безпечного увімкнення слідуйте наступним крокам:

- 1. Спочатку натискуйте контрольну кнопку (1) великим пальцем і утримуйте. Лампочка засвітиться постійним зеленим світлом.
- 2. Потім натискуйте перемикач Smartspeed (3) відповідно до бажаної швидкості. Якщо перемикач Smartspeed (3) не натиснути протягом 5 секунд, прилад не можна буде увімкнути в цілях безпеки. Сигнальна лампочка блимає червоним. Для увімкнення приладу, почніть з кроку 1.
- 3. Під час роботи Вам не потрібно утримувати контрольну кнопку натиснутою.

Ручний блендер (Мал. В)

Ручний блендер прекрасно підходить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),

1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,

1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),

Сіль та перець за смаком

Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (Мал. В)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- Вставте вінчик (8b) в механізм (8a), закріпіть привід в корпусі (4).
- Помістіть вінчик в миску і лише після цього увімкніть прилад.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості (легке натиснення на перемикач) при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості (половинне натиснення на перемикач) і збільшуйте швидкість (все більше натиснення на перемикач) при збиванні.

Використання насадки-подрібнювача

Подрібнювач ідеально личить для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу і т.д.

Примітка: Прилад не призначений для подрібнення дуже жорстких продуктів, таких як мускатні горіхи, кавові зерна і круп.

Перед подрібненням слід ...

- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, заморожені продукти (див. вказівки)
- видалити стеблини зелені і шкаралупу горіхів
- видалити кістки, сухожилля і хрящі з м'яса.

Подрібнення (Мал. С)

1. Обережно зніміть пластикову кришку з ножа (9b). Пам'ятайте: лезо ножа дуже гостре! Завжди тримайте його за пластикову основу. Встановіть лезо на центральний стержень чаші - подрібнювача (9e) до клацання. Завжди ставте чашу на протиковзку підставку, аби запобігти ковзанню (9f).
2. Покладіть продукти в чашу подрібнювача.
3. Встановіть верхню частину (9a) на чашу подрібнювача.

4. Вставте моторну частину у верхню частину до повної фіксації.
5. Утримуючи натиснутою контрольну кнопку (1), увімкніть подрібнювач натисненням кнопки ввімкнення (3). В процесі роботи однією рукою утримуйте моторну частину, а іншою – чашу. При подрібненні твердих продуктів притискайте моторну частину до чаші подрібнювача сильніше.
6. Після закінчення роботи натисніть кнопки для вивільнення моторної частини.
7. Зніміть верхню частину.
8. Обережно дістаньте леза.
9. Вийміть подрібнені продукти з чаші. Протиковзка підставка також використовується як кришка для герметичного закривання чаші.

Коктейлі, напої, пюре

Для приготування ніжнього пюре, можна скористатися насадкою-блендером.

Рідке тісто (для млинців)

При приготуванні легкого тіста, спочатку в чашу налейте рідини, потім всипте муку, і, нарешті, додайте яйця.

Подрібнення льоду (Мал. D)

1. Помістіть в чашу подрібнювача насадку для подрібнення льоду (9d). Переконайтеся, що вона тримається щільно.
2. Вставте вал леза для подрібнення льоду (9c) в центральний отвір насадки для подрібнення льоду і втисніть його.
3. Засипте кубики льоду в насадку для подрібнення.
4. Встановіть верхню частину на чашу подрібнювача.
5. Вставте моторну частину у верхню частину до повної фіксації.
6. Утримуючи натиснутою контрольну кнопку (1), увімкніть подрібнювач натисненням кнопки ввімкнення (3). Після закінчення натисніть кнопки вивільнення робочих частин і зніміть моторну частину. Потім зніміть верхню частину, лезо і насадку для подрібнення льоду.
7. Дістаньте подрібнений лід з чаші або залийте напій в неї і подавайте на стіл.
Можливий варіант: Спочатку подрібніть за допомогою насадки-подрібнювача (9b) фрукти, заповнивши чашу не більше ніж на 0,5 л. Потім дістаньте леза подрібнювача, встановіть насадку для подрібнення льоду, засипте лід в чашу – і кришіть його вже разом з фруктами.

Очищення (Мал. Е)

Очищайте привід (4) і прилад для вінчика (8a) вологою м'якою тканиною. Кришку подрібнювача «bc» (9a) можна мити лише під проточною водою. Не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Аксесуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі і так далі
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» (1500 мл) для подрібнення, змішування, нарізки і замісу

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



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



001

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



ضمان

نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.

يمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين.

لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية. للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.
عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

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

Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:

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

استعمال المفرمة الملحقة

إن المفرمة مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، القراصيا، إلخ. ملحوظة: لا تقوم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل جوز الطيب، حبوب القهوة، أو الذرة وغيرها من الحبوب

قبل الفرغ ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل (انظر دليل معالجة الطعام)
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام و الأوتار و الغضاريف من اللحم.

عملية الفرغ (الشكل C)

1. انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (9b) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي العلوي. اضغط الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز إبريق الفرغ (9e) حتى تستقر في مكانها. ضع إبريق الفرغ دائماً فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (9f).
2. ضع الطعام في إبريق الفرغ.
3. ضع الغطاء (9a) فوق إبريق الفرغ.
4. قم بتركيب جزء المحرك في الغطاء حتى يغلق ويثبت في مكانه.
5. اضغط زر فصل المفتاح (1) واستمر في ضغطه، واضغط مفتاح التشغيل (3) لتشغيل المفرمة. وقم أثناء الفرغ بإمساك جزء المحرك بإحدى يديك بينما تمسك إبريق الفرغ بيدك الأخرى. وعند فرغ الأطعمة الصلبة، اضغط جزء المحرك لأسفل.
6. بعد الاستعمال، اضغط الأزرار لفصل جزء المحرك.
7. ثم افصل الغطاء.
8. اخلع الشفرة بحذر.
9. أخرج الطعام المفرغ من إبريق الفرغ. وتقوم القاعدة المقاومة للانزلاق أيضاً بوظيفة الغطاء المحكم لإبريق الفرغ.

الأطعمة المهروسة والمخلوطات والمشروبات لتحضير الأطعمة المهروسة الناعمة يمكنك أيضاً استعمال عمود الخلاط اليدوي داخل الإبريق.

العجينة الخفيفة (خليط البانكيك)

ضع السوائل أولاً داخل الإبريق، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض.

عملية تكسير الثلج (الشكل D)

1. ضع أداة تكسير الثلج (9d) في الإبريق، وتأكد من استقرارها في مكانها جيداً.
2. ضع عمود شفرة الثلج (9c) في الفتحة المركزية لأداة تكسير الثلج واضغطه لأسفل.
3. ضع مكعبات الثلج داخل أداة تكسير الثلج.
4. ضع الغطاء فوق الإبريق.
5. قم بتركيب جزء المحرك في الغطاء حتى يغلق ويثبت في مكانه.
6. اضغط زر فصل المفتاح (1) واستمر في ضغطه، واضغط مفتاح التشغيل (3) لتشغيل المفرمة. بعد الاستعمال، اضغط الأزرار لفصل جزء المحرك، ثم افصل الغطاء وشفرة الثلج وأداة تكسير الثلج.
7. طريقة بديلة: قم أولاً بخلط الفواكه داخل الإبريق باستعمال شفرة الفرغ (9b)، بحيث لا تزيد الكمية عن 0,5 لتر كحد أقصى. افصل الشفرة وضع أداة تكسير الثلج داخل الإبريق، وذلك لتكسير الثلج مباشرة داخل الفواكه المهروسة.

تنظيف الجهاز (الشكل E)

نظف جزء الموتور (4) وعلبة تروس المضرب (8a) بقطعة قماش مبللة فقط. ونظف غطاء المفرمة (9a) «bc» تحت الماء الجاري فقط، ولا تضعه في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف بقية الأجزاء داخل غسالة الأطباق. يمكنك فصل الحلقات المضادة للانزلاق عن وعائي الفرغ، للتنظيف بشكل أفضل.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون أجزاء الجهاز البلاستيكية. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها.

ملحقات الجهاز

(يمكن شراء كل قطعة على حدة، وليست متوفرة في جميع البلدان)

مفرمة بسعة 500 مل، لفرم الجزر، اللحوم، البصل، إلخ.	:MQ 30
ملحق بماكينة المطبخ المدمجة، للفرم والخلط وإعداد الشرائح والقطع (1500 مل).	:MQ 70

تقنية السرعات الذكية (Smartspeed)

مفتاح (Smartspeed) للسرعات المتعددة

كبسة واحدة لجميع السرعات. كلما كبست المفتاح أكثر، تزيد السرعة (الشكل A). وكلما زادت السرعة، تصبح نتائج الخلط والفرم أكثر سرعة ونعومة. تشغيل بيد واحدة: يتيح لك مفتاح (3) (Smartspeed) تشغيل جزء الموتور، والتحكم في السرعة باستعمال يد واحدة.

طريقة استعمال الجهاز

قبل الإستخدام لأول مرة: يتوجب إزالة الشريط الأحمر (4) وذلك بجذبة يدويا للخارج لتحرير قفل الأمان للموتور المثبت من قبل المصنع.

التشغيل (الشكل A)

يحتوي الجهاز على زر أمان للتشغيل الآمن. برجاء اتباع الخطوات التالية:

1. قم أولاً بضغط زر الأمان (1) بإبهامك والاستمرار في الضغط. سيضيء الضوء المؤشر باللون الأخضر بصورة مستمرة.
2. ثم اضغط مفتاح (3) (Smartspeed) مباشرةً، وفقاً للسرعة المرغوبة. إذا لم يتم ضغط مفتاح (3) (Smartspeed) خلال 5 ثوانٍ، لن يكون من الممكن تشغيل الجهاز لدواعي الأمان. يومض الضوء المؤشر باللون الأحمر. ولتشغيل الجهاز، ابدأ مرةً أخرى من الخطوة 1.
3. لا تحتاج للاستمرار في ضغط زر الأمان أثناء استعمال الجهاز.

الخلاط اليدوي (الشكل B)

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، واخلط جميع أنواع المشروبات والمليك شيك. يفضل استعمال السرعة القصوى للحصول على أفضل نتائج الخلط.

- قم بتركيب جزء الموتور (4) في عمود الخلاط (6).
- ضع الخلاط اليدوي عميقاً داخل وعاء أو دورق، ثم قم

بتشغيل الجهاز بالطريقة المذكورة سابقاً.

- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لفصل جزء الموتور.

عند تشغيل الخلاط اليدوي داخل الوعاء مباشرةً أثناء الطهي، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لتجنب تناثر السائل المغلي (خطر الحروق الناجمة عن السوائل الساخنة).

وصفة تحضير: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)

بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافية

1-2 ملعقة شاي خل (15 جرام تقريباً)

كمية من الملح والفلفل حسب الرغبة

ضعي كافة المكونات السابقة في الوعاء المدرج (في درجة حرارة الغرفة). أدخل خلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط على السرعة القصوى على نفس الوضعية حتى يمتزج الزيت تماماً مع المكونات. حركي الخلاط لأعلى ولأسفل المزيج لضمان إكمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلطة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (للغمس مثلاً).

المضرب (الشكل B)

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخططات الحلويات سابقة التجهيز.

- قم بتركيب المضرب (8b) في صندوق تروس المضرب (8a). ثم قم بتركيب جزء الموتور (4) في صندوق التروس.
- ضع المضرب في وعاء عميق، ثم قم بتشغيل الجهاز.
- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لإبعاد جزء الموتور، ثم اجذب المضرب لفصله عن صندوق التروس.

نصائح لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً متوسط الحجم.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.
- لخفق الكريمة (بحد أقصى 400 مل من الكريمة الباردة تحتوي على 30% من الدسم على الأقل، وفي 4-8 درجة مئوية): ابدأ الخفق بسرعة منخفضة (ضغط خفيف على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).
- زلال البيض المخفوق (بحد أقصى 4 بيضات): ابدأ الخفق بسرعة متوسطة (ضغط متوسط القوة على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).

- لا يمكن وضع الدورق (7) ولا الوعاء (9e) داخل الميكروويف.

وصف الجهاز

- 1 زر الأمان 
- 2 ضوء مؤشر
- 3 مفتاح السرعات (Smartspeed) / سرعات متعددة 
- 4 جزء الموتور
- 5 أضرار الفصل
- 6 عمود الخلاط
- 7 الدورق
- 8 صندوق تروس المضرب
 - a المضرب
- 9 مفرمة سعة 1250 مل «bc»
 - a غطاء (مع ترس)
 - b شفرة
 - c شفرة الثلج
 - d أداة تكسير الثلج
 - e وعاء
 - f حلقة مضادة للانزلاق

برجاء غسل جميع الأجزاء قبل استعمالها لأول مرة (انظر قسم [تنظيف الجهاز] / الجدول E).

الضوء المؤشر

يُبين الضوء المؤشر (2) حالة الجهاز، عندما يكون متصلاً بالمصدر الكهربائي.

الضوء المؤشر	الجهاز/ حالة التشغيل
أحمر وامض	الجهاز في وضع الاستعداد للاستعمال
أخضر	الجهاز منفصل (زر فصل المفتاح مضغوط) ويمكن تشغيله
أحمر	الجهاز ساخن للغاية. دعه يبرد. ويكون في وضع الاستعداد للاستعمال مرةً أخرى، عندما يومض الضوء المؤشر باللون

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستعمال هذا الجهاز الجديد من براون.

للاطلاع على مجموعة من وصفات الطعام الرائعة، نرجو التفضل بزيارة www.braun.com.

قبل الاستعمال

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

إرشادات هامة:

- رجاء الاحتراس لكون الشفرات حادة جداً! 
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- غير مسموح للأطفال بتشغيل هذا الجهاز. ابق الجهاز وسلك التوصيل الكهربائي بعيداً عن الأطفال. أغلق الجهاز وافصله من مورد الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- يمكن أن يتم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو المادية المنخفضة أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة مع وضعهم تحت الإشراف أو توجيههم بتعليمات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة بالإضافة إلى فهمهم للمخاطر المعرضين لها.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور (4) أو صندوق تروس المضرب (8a) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- يمكن تنظيف الغطاء (9a) تحت الماء الجاري، ولكن يجب عدم غمره بالماء أو تنظيفه في غسالة الأطباق.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. إعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.
- قبل توصيل الجهاز بالمصدر الكهربائي، تأكد من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة على الجهاز.
- هذا المنتج مصمم للإستخدام المنزلي وللكميات العائلية فقط.
- أخطر أن يتم صب السائل الساخن في معالج الطعام أو الخلاط حيث أنه في هذه الحالة يمكن أن يتم طرد السائل الساخن من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.

