

BRAUN

Multiquick[®] Minipimer[®]

Complete

MR 6550 M FP



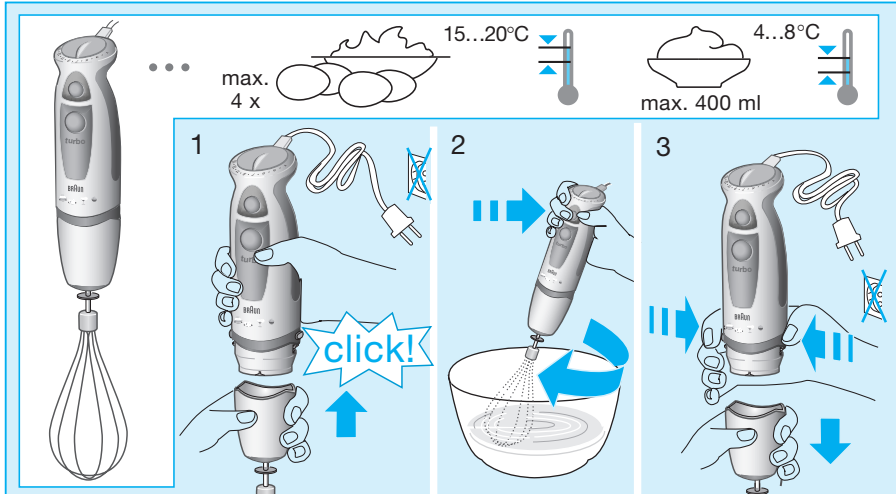
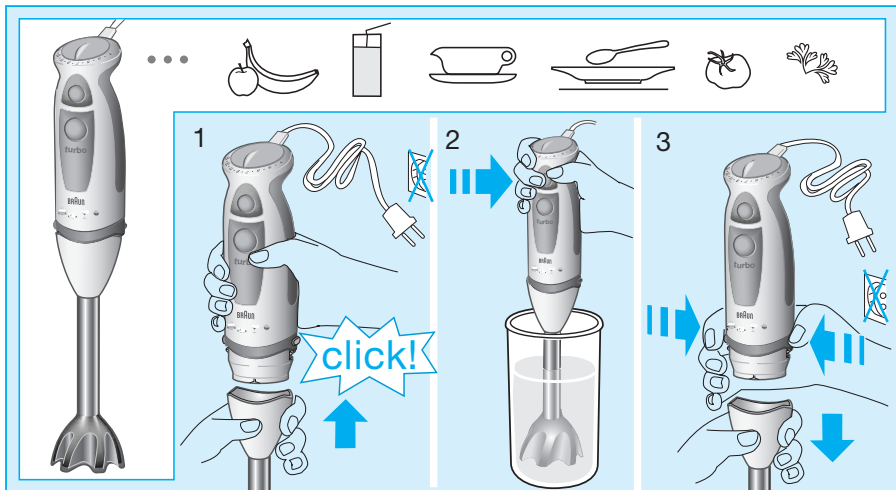
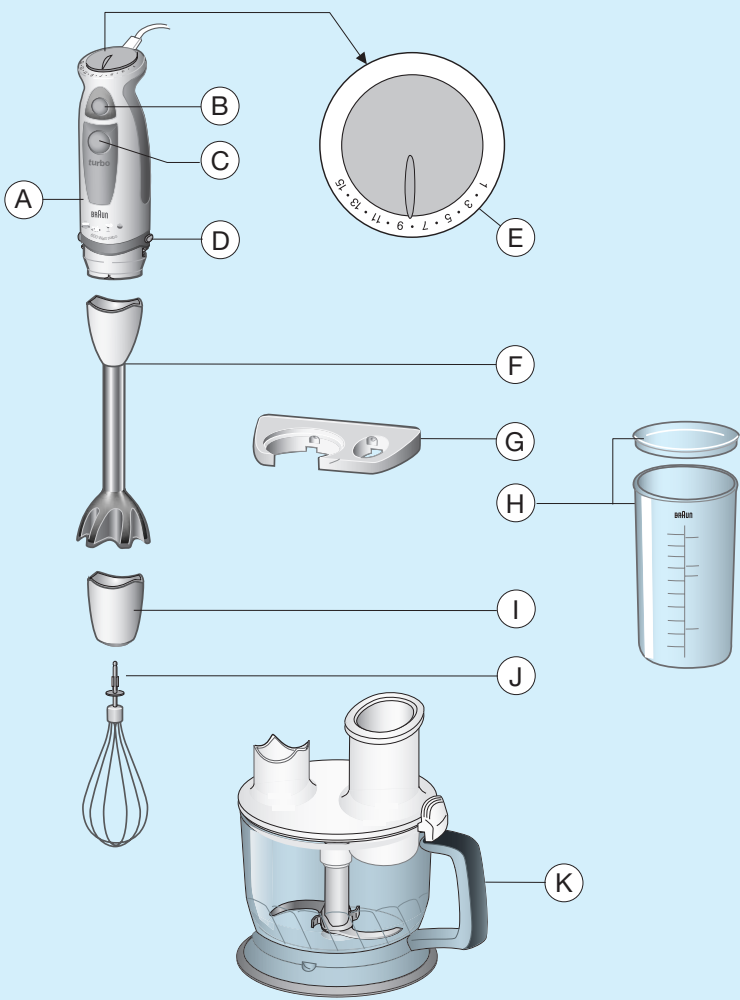


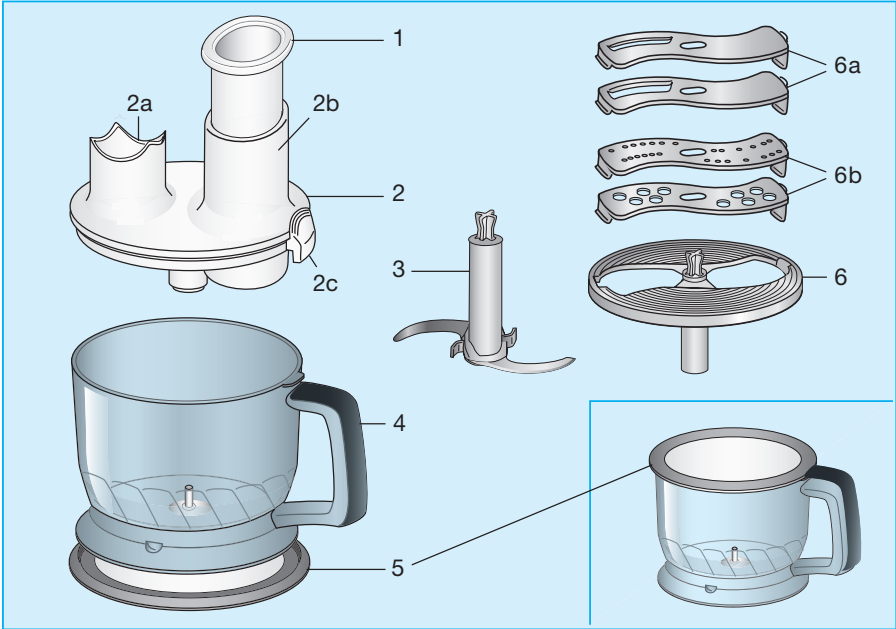
Braun Infolines

Deutsch	6, 49
English	7, 49
Français	9, 49
Español	11, 49
Português	13, 49
Italiano	15, 50
Nederlands	17, 50
Dansk	19, 50
Norsk	21, 50
Svenska	22, 50
Suomi	24, 51
Polski	26, 51
Český	28, 51
Slovenský	30, 51
Magyar	32, 52
Hrvatski	33, 52
Slovenski	35, 52
Türkçe	37
Ελληνικά	39, 52
Русский	41, 52
Українська	43, 53
عربي	48, 46

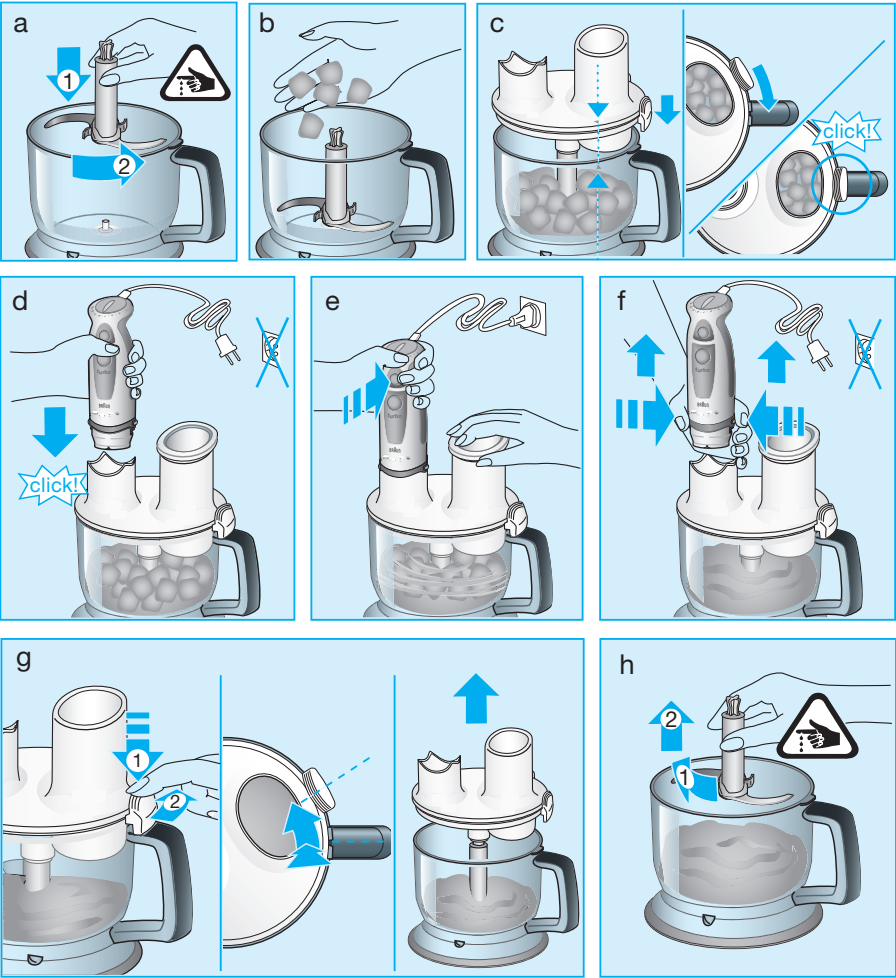
(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 810 309 780
(B)		0 800 14 592
(E)		901 11 61 84
(P)		808 20 00 33
(I)		(02) 6 67 86 23
(NL)		0 800-445 53 88
(DK)		70 15 00 13
(N)		22 63 00 93
(S)		020 - 21 33 21
(FIN)		020 377 877
(TR)		0212 - 473 75 85
(RUS)		+ 7 495 258 62 70
(UA)		+ 38 044 417 24 15
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany



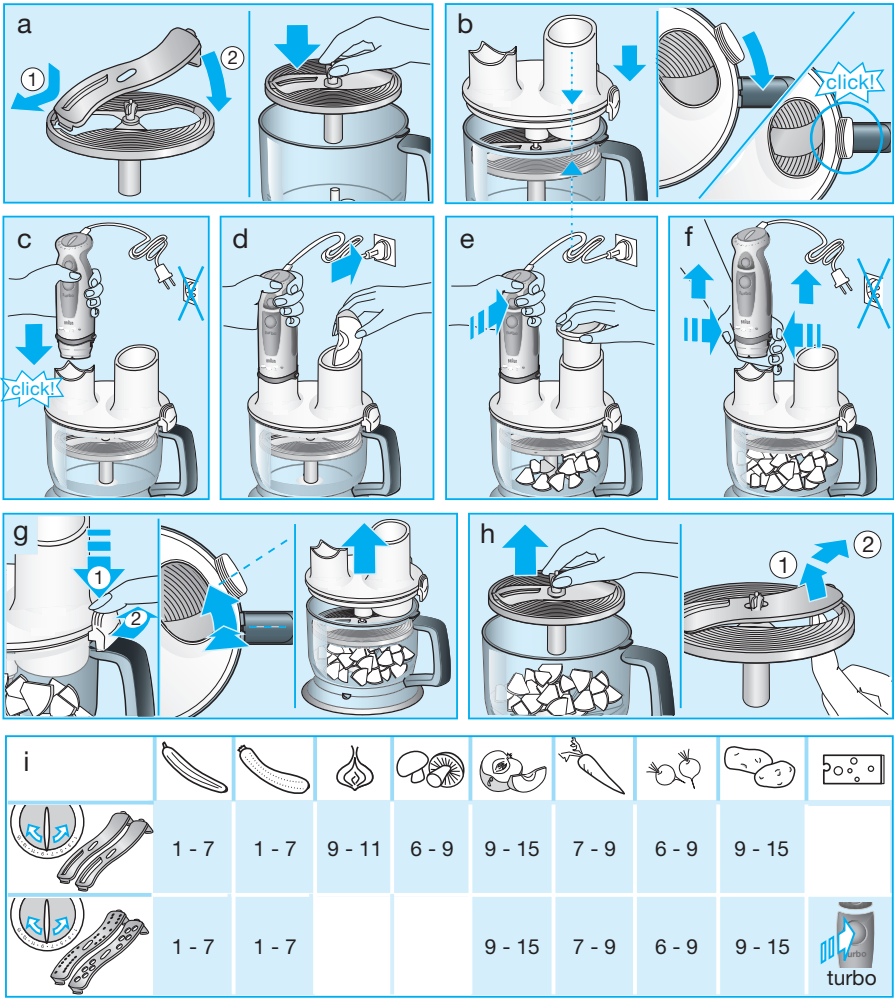


A

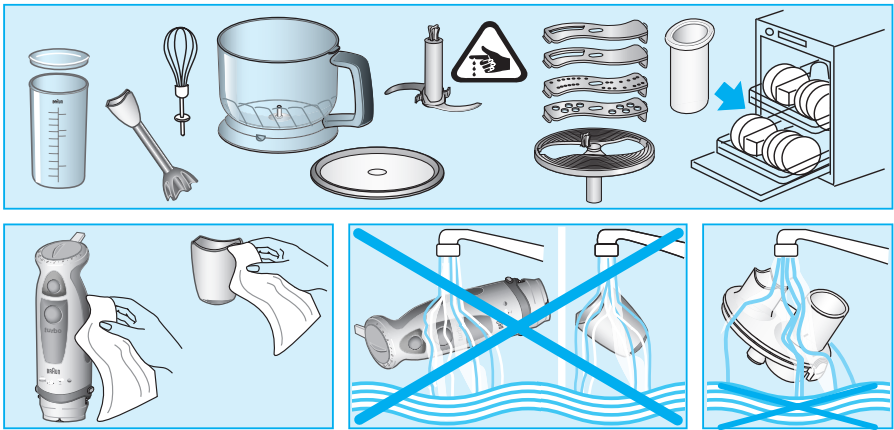


i											
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
⌚ sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

B



C



Deutsch

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

Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haus-haltsüblicher Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, insbesondere wenn Sie ihn in heiße Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.
- Weder das Motorteil **A** noch das Getriebe-teil **1** für den Schlagbesen unter fließen-des Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Messbecher **H** ist nicht mikrowellen-geeignet.
- Das Multifunktions-Zubehör **K** darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (2c) eingerastet ist und der Stopfer (1) sich im Einfüllschacht befindet.
- Zum Einfüllen in den Einfüllschacht (2b) stets den Stopfer, keine anderen Gegen-stände benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie den Deckel (2) abnehmen.
- Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Arbeitsbehälter (4) ist nicht mikrowellen-geeignet.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsach-gemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

- A** Motorteil
- B** Ein-/Aussschalter für variable Geschwin-digkeit
- C** Turbo-Schalter
- D** Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- E** Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- F** Pürrierstab
- G** Wandhalter
- H** Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- I** Getriebeteil für Schlagbesen
- J** Schlagbesen
- K** Multifunktions-Zubehör

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird der Schalter **B** betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers **E**. Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitung. Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie mit dem Turbo-Schalter **C**. Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwin-digkeitsregler betätigt werden muss. Je nach Anwendung werden folgende Einstel-lungen empfohlen:

- | | |
|------------------------|--|
| Stabmixer | 1...turbo |
| Schlagbesen | 3...15 |
| Multifunktions-Zubehör | siehe Verarbeitungs-tabellen im Bildteil A und B |

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

1. Motorteil **A** auf den Pürrierstab **F** setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit Schalter **B** oder **C** einschalten.
3. Zum Abnehmen des Pürrierstabs die beiden Drucktasten **D** drücken und den Pürrierstab abziehen.

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

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

1. Schlagbesen **J** in das Getriebeteil **I** stecken, anschließend das Motorteil **A** in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter **B** einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten **D** drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse ...

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

Schlagsahne:

Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C). Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwin-digkeit (Stufe «1») und erhöhen Sie diese wäh-rend des Schlagens langsam auf Stufe «15».

Eischnesee:

Maximal 4 Eiweiße schlagen. Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwin-digkeit (Stufe «7») und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe «15».

So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör

- 1 Stopfer
- 2 Deckel
- 2a Kupplung für Motorteil
- 2b Einfüllschacht
- 2c Verriegelung
- 3 Messer
- 4 Arbeitsbehälter
- 5 Rutschfester Stützdeckel (dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters)
- 6 Einsatzträger für Schneid-/Raspelzubehör
- 6a Schneideinsätze (fein, grob)
- 6b Raspeleinsätze (fein, grob)

Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt **A** mit Verarbeitungs-tabelle **i**)

Das Messer (3) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc. Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter **C**.

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

Vor dem Zerkleinern ...

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

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

- Vor dem Einsetzen des Messers (3) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschacht anfasen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (4) setzen und leicht drehen, damit es einrastet.
- Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
- Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Motorteil auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Stopfer (1) in den Einfüllschacht (2b) setzen.
- Schalter **B** oder **C** betätigen und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
- Nach Gebrauch die Drucktasten **D** betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Messer zunächst etwas drehen, dann vorsichtig herausnehmen. Anschließend können Sie das verarbeitete Gut entnehmen.

Mixen leichter Teige

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

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

Schneid- / Raspelzubehör

(siehe Bildteil **B** mit Verarbeitungstabelle i)

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

Mit den Raspeleinsätzen (6b) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, rote Beete, Kohl oder Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

- Einsatz (6a) oder (6b) in den Einsatzträger (6) einsetzen und einrasten lassen. Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehen, damit er hörbar einrastet.
- Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Motorteil auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Geschwindigkeit entsprechend der Verarbeitungstabelle i einstellen.
- Das zu verarbeitende Gut in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1) verwenden.

- Zum Einschalten des Motortails Schalter **B** oder **C** betätigen.
- Nach Gebrauch die Drucktasten **D** betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (6a) oder (6b) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung

(siehe Bildabschnitt **C**)

Das Motorteil und das Getriebeteil für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

Rezept-Beispiel

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200–250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Messbecher stellen und den Turbo-Schalter drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 73/23/EWG.

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



English

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

Caution

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

- The blades are very sharp!
- Keep the appliance out of reach of children.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part (A), nor the whisk gearbox (1) under running water, nor immerse them in water.
- The beaker (H) is not microwave-proof.
- Before operating the food preparation attachment (K), make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

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

Setting the speed

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

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

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

Handblender	1... turbo
Whisk	3... 15
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections A and B

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes:

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

You can operate the handblender in the measuring beaker (H), and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

How to operate your whisk

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

1. Insert the whisk (J) into the whisk gearbox (1), then insert the motor part (A) into the gearbox until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.
3. To release, press buttons (D) and pull off the gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

For best results ...

- use a wide bowl rather than the beaker
- move the whisk clockwise, holding it slightly inclined

Whipped cream:

Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C). Start with a low speed setting «1» and while whipping, increase the speed to setting «15».

Egg snow:

Only whip up to 4 egg whites. Start with a medium speed setting «7» and while beating, increase the speed to setting «15».

How to operate your food preparation (FP) attachment

- 1 Pusher
- 2 Lid
- 2a Coupling for motor part
- 2b Filling tube
- 2c Lid interlock
- 3 Blade
- 4 Bowl
- 5 Anti-slip base (also serves as a lid)
- 6 Tool holder
- 6a Slicing tools (fine, coarse)
- 6b Shredding tools (fine, coarse)

Chopping

(see picture section **A** with processing table **i**)

The blade (3) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

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

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

Before chopping ...

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

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

- a) Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (5).
- b) Place the food in the chopper bowl.
- c) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- d) Insert the motor part (A) into the coupling (2a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
- e) To operate, press switch (B) or (C) on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
- f) After use, press buttons (D) to remove the motor part. Remove the pusher.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.

- h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

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

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

Slicing / shredding

(see picture section **B** with processing table i)

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

Using the shredding tools (6b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- Place a tool (6a or 6b) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
- Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (i).
- Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.
- Press switch © or © on the motor part to operate.
- After use, press buttons ④ to remove the motor part.
- Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning the appliance

(see picture section **C**)

Clean the motor part ④ and the whisk gearbox ① with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.

All other parts can be cleaned in the dishwasher.

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

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Recipe example

Mayonnaise (use handblender)

200–250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar,
salt and pepper to taste

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

to the base of the beaker. Pressing the turbo switch ©, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 73/23/EEC.



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



Français

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

Attention

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

- Les lames sont très tranchantes !
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Durant l'utilisation du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas passer le bloc moteur ④ ni le système d'entraînement du fouet ① sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur ⑤ ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation ⑥, vérifier que le couvercle (2c) et le poussoir (1) sont bien en place
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (1) et le tube de remplissage du bol (2b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le kit d'accessoires ⑥ ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

- ④ Bloc moteur
- ⑤ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
- © Touche turbo
- ④ Bouton de déverrouillage des accessoires
- ⑤ Variateur de vitesses électronique
- ⑥ Pied mixeur

- Ⓒ Support mural
- Ⓓ Bol mesureur avec couvercle hermétique
- ① Système d'entraînement du fouet
- ② Fouet métal
- Ⓔ Kit d'accessoires de préparation

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique Ⓔ. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides. Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo Ⓒ. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

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

Pied mixeur	1...turbo
Fouet métal	3...15
Kit d'accessoires	se référer aux dessins A et B

Comment utiliser votre mixeur

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

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

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur Ⓓ, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Comment utiliser le fouet métal

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

1. Insérez le fouet métal ② dans le système d'entraînement du fouet ①, puis insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ pour le faire fonctionner.
3. Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur le bouton Ⓓ et retirez le système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats ...

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

Crème fouettée

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

Oeufs en neige

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

Comment utiliser le kit d'accessoires de préparation

- 1 Poussoir
- 2 Couvercle
- 2a Fixation pour bloc moteur
- 2b Tube pour remplissage du bol
- 2c Système de fermeture du couvercle
- 3 Couteaux
- 4 Bol
- 5 Base anti-dérapante (sert aussi de couvercle)
- 6 Disque de soutien des accessoires
- 6a Accessoires pour émincer (fin ou épais)
- 6b Accessoires pour râper (fin ou épais)

Hacher

(Voir image partie **A** dans la notice i)

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

Avant de hacher ...

- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments,
 - enlever les tiges et dénoyauter les aliments,
 - enlever les os, tendons et nerfs de la viande.
- Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation.
- a) Enlever avec précaution le plastique des couteaux (3). Attention : les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placer les couteaux sur l'axe central du bol (4) et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (5).
 - b) Mettez les aliments dans le bol.
 - c) Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un «clic» de fermeture au niveau de la poignée.
 - d) Insérer le bloc moteur Ⓐ dans le système de fixation pour bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche (2a). S'assurer que le poussoir est bien en place.
 - e) Appuyer sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ du bloc moteur pour la mise en marche. Maintenir le bloc moteur avec une main et le bol avec l'autre.
 - f) Après utilisation, appuyer sur le bouton Ⓓ pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
 - g) Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et l'enlever.
 - h) Retirer le couteau avec précaution en les tournant et les tirant, avant d'enlever les aliments préparés.

Mixer des pâtes légères

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

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

Émincer / Râper

(Voir image partie **B** dans la notice i)

En utilisant les accessoires pour émincer (6a), vous pouvez couper des concombres, des

oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.

En utilisant les accessoires pour râper (6b), vous pouvez râper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes, du fromage et des choux.

- Placer l'accessoire (6a ou 6b) dans le disque de soutien des accessoires (6) jusqu'au clic. Le placer sur l'axe central du bol et le faire pivoter jusqu'à sa mise en place.
- Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un «clic» de fermeture au niveau de la poignée
- Insérer le bloc moteur sur le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Sélectionner les vitesses en suivant les recommandations données dans i.
- Remplir le bol avec les aliments à hacher. Ne pas remplir le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir (1) pour remplir le bol de nourriture.
- Appuyer sur le bouton (B) ou (C) sur le bloc moteur pour mettre en fonctionnement.
- Après utilisation, appuyer sur le bouton (D) pour enlever le bloc moteur.
- Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- Enlever le disque de soutien des accessoires avant d'enlever les aliments préparés. Pour enlever les accessoires pour émincer ou râper du disque de soutien, appuyer sur le haut du niveau de la languette métallique à l'extrémité de l'accessoire.

Nettoyage

(Voir image partie C)

Nettoyer le bloc moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (1) avec un tissu humide seulement. Le couvercle (2) peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle.

Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (ex : les carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent s'être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

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

BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.

HC : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc...

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200-250 ml d'huile,

1 oeuf

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

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du

bol, le mettre en marche (utiliser la touche turbo ©), tenir le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

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

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 73/23/EEC.



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



Español

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

Atención

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

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- Este producto está diseñado para uso doméstico.
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Antes de conectar a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Cuando el accesorio de la batidora está trabajando con líquidos caliente, no sumergir la varilla dentro o sacarla cuando la batidora está funcionando.
- No coloque el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes (1) bajo el agua corriente no los sumerja en ningún líquido.
- El vaso medidor (H) no es apto para el microondas.
- Antes de utilizar el accesorio de preparación de alimentos (K), asegúrese que el cierre de seguridad está correctamente ajustado y que el cilindro empujador 2 está colocado.
- No inserte otro accesorio que el cilindro empujador (1) en el tubo de la tapa durante el funcionamiento.
- Apague siempre el aparato antes de quitar la tapa (2).
- La tapa (2) se puede lavar debajo del agua pero no sumergir en agua ni lavar en el lavavajillas.
- El recipiente (4) no es apto para el microondas.
- Los aparatos Braun cumplen con las normas de seguridad. Tanto las reparaciones o el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico Autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.

Descripción

(A) Cuerpo del motor

(B) Interruptor para velocidad variable

(C) Botón de turbo

- Ⓓ Botones de expulsión de los accesorios
- Ⓔ Selector de velocidades
- Ⓕ Varilla batidora
- Ⓖ Soporte de pared
- Ⓗ Vaso mezclador con tapa hermética
- Ⓘ Caja de engranajes del batidor metálico
- Ⓢ Accesorio batidor metálico
- Ⓚ Accesorio de preparación de alimentos (FP)

Selector de velocidad

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

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

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes velocidades:

Varilla batidora	1... turbo
Accesorio batidor	3... 15
Accesorio de preparación de alimentos	ver tablas en la sección de foto A y B

Funcionamiento de la batidora

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

1. Introduzca el cuerpo del motor Ⓐ en la varilla de la batidora Ⓕ hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓔ o el botón de turbo Ⓒ.
3. Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión Ⓓ y extraiga la varilla de la batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor Ⓗ, o en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor

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

1. Inserte el batidor metálico Ⓢ en la caja de engranajes Ⓘ. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor Ⓐ hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor Ⓔ para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión Ⓓ y retire el cuerpo de engranajes. A continuación, separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos resultados óptimos ...

- utilice un recipiente ancho en vez del vaso,
- mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

Nata montada:

Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30%, 4-8 °C)

Comenzar con un nivel de velocidad bajo «1» y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel «15».

Claros montados:

Batir hasta 4 claras de huevo.

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

Funcionamiento del accesorio de preparación de alimentos

- 1 Cilindro empujador
- 2 Tapa
- 2a Acoplador de motor
- 2b Tubo empujador
- 2c Cierre de seguridad
- 3 Cuchilla
- 4 Recipiente
- 5 Base anti-deslizante (puede también servir de tapa)
- 6 Porta cuchillas
- 6a Accesorios para cortar en rodaja (fino, grueso)
- 6b Accesorios para cortar en juliana (fino, grueso)

Como utilizar el accesorio picador

(ver dibujo **A** con tabla **i**)

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

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

Antes de empezar a picar ...

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

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

- a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (3). ¡Atención, la cuchilla está muy afilada! Coger siempre con la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del accesorio picador en el centro del recipiente (4) y gírela hasta que se quede fija. Nunca utilice el recipiente sin la tapa anti-deslizante (5).
- b) Introduzca los alimentos en el recipiente.
- c) Coloque la tapa (2) encima del recipiente con el cierre de seguridad (2c) posicionado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
- d) Insertar el cuerpo del motor Ⓐ en el acoplador de motor (2a) hasta que encaje. Asegúrese que el cilindro empujador este colocado.
- e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón Ⓔ o Ⓒ del mango de la batidora y con la otra mano, sujete el recipiente.
- f) Cuando haya finalizado, presione el botón Ⓓ para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
- g) Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
- h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar con precaución las cuchillas girándolas y tirando.

Mezclar masas cremosas

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

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

Cortar rodajas / rallar

(ver dibujo **B** en la tabla de i)

Utilice los accesorios para cortar en rodaja (6a), puede cortar en rodajas pepinillos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, col. Utilizando las cuchillas para rallar, puede rallar manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, col, queso (blando o medio).

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

Limpieza

(ver figura en sección **C**)

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (1) únicamente con un paño húmedo. La tapa (2) puede lavarse debajo del agua pero no puede ser sumergida en el agua o lavada en el lavavajillas.

Todas las otras partes se pueden lavar en el lavavajillas.

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

Accesorios

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

BC: Accesorio picador, diseñado para picar mayores cantidades, para preparar batidos, masas ligeras y para picar cubitos de hielo.

HC: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

Ejemplos de recetas

Mayonesa (utilización de la varilla de la batidora)

200-250 ml de aceite,

1 huevo,

1 cucharada sopera de zumo de limón o

vinagre,

Sal, pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en este orden en el vaso mezclador. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Pulsar el botón turbo

©, mantenga la batidora en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela lentamente hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Subject to change without notice.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 89/336/EEC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (73/23 EEC).



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



Português

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

Precaução

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

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

Descrição

(A) Motor

(B) Interruptor de velocidade variável

- © Interruptor turbo
- Ⓓ Botões de libertação dos vários elementos
- Ⓔ Selector de velocidade variável
- Ⓕ Pé misturador
- Ⓖ Suporte de parede
- Ⓗ Copo medidor com tampa vedante
- Ⓙ Engrenagem do batedor metálico
- ⓫ Batedor metálico
- ⓬ Acessório preparação de alimentos (FP)

Determinação da velocidade

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

Para uma velocidade de preparação máxima, pressione o interruptor turbo ©. Pode também utilizar o interruptor turbo para momentos de máxima potência sem ter que regular o selector de velocidade variável.

Dependendo da aplicação, recomendamos as seguintes velocidades:

Varinha	1... turbo
Batedor metálico	3... 15
Acessório de preparação de alimentos	ver quadro de velocidades nas imagens das secções A e B

Como utilizar a varinha

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

1. Insira o motor Ⓐ no pé misturador Ⓕ até bloquear.
2. Introduza a varinha verticalmente no recipiente e pressione os interruptores Ⓑ ou turbo ©.
3. Para libertar o pé misturador após a utilização, pressione os botões ⓫ e retire-o.

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

Como utilizar o batedor metálico

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

1. Insira o batedor metálico ⓫ na engrenagem Ⓙ, e insira o motor Ⓐ na engrenagem do batedor metálico até que bloqueie.
2. Introduza o batedor metálico num recipiente e pressione o interruptor Ⓑ para funcionar.
3. Para libertar, pressione os botões ⓫ e retire a engrenagem Ⓙ. Depois retire o batedor da engrenagem, puxando.

Para melhores resultados ...

- utilize uma taça larga em vez do copo medidor,
- mova o batedor metálico no sentido dos ponteiros do relógio, segurando-o ligeiramente inclinado.

Natas batidas:

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

Claras em castelo:

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

Como utilizar o acessório de preparação de alimentos (FP)

- 1 Cilindro de empurrar alimentos
- 2 Tampa
- 2a Encaixe para o motor
- 2b Tubo de enchimento
- 2c Fecho da tampa
- 3 Lâmina
- 4 Taça
- 5 Base anti-deslizante (serve também como tampa)
- 6 Suporte de peças
- 6a Acessórios para cortar em rodelas (fino, largo)
- 6b Acessórios para cortar em juliana (fino, largo)

Picar

(ver imagem da secção **A**, no quadro de processamento i)

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

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

Antes de picar...

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

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

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

Misturar massas ligeiras

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

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

Laminar / ralar

(ver imagem da secção **B**, no quadro de processamento i)

Utilizando os acessórios para cortar em juliana (6a), pode laminar pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes,

batatas cruas, courgettes, couves. Utilizando a peça para ralar, pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (de macio a médio).

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

Limpar o aparelho

(ver imagem na secção C)

Limpe o motor (A) e a engrenagem do batedor metálico (1) apenas com um pano húmido. A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Quando processar alimentos coloridos (ex. Cenouras), as peças de plástico podem ficar descoloradas. Passe óleo vegetal nas peças antes de as limpar.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

BC: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.

HC: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

Exemplos de receitas

Maionese (use o pé misturador)

200-250 ml de óleo

1 ovo (gema e clara)

1 c.sopa de sumo de limão ou vinagre

Sal e pimenta a gosto

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (73/23 EEC).



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



Italiano

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

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

Attenzione

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni

- Le lame sono molto affilate!
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell' impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Non immergere il gambo in liquidi bollenti e non toglierlo dal liquido quando è l'apparecchio ancora acceso.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) né l'attacco per la frusta sotto l'acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il bicchiere graduato (H) non può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Prima di utilizzare l'accessorio Tritatutto (K), assicurarsi che l'aggancio del coperchio (2c) sia inserito nel modo corretto e che il pestello (1) sia nella posizione corretta.
- Non inserire altri accessori oltre al pestello (1) nel tubo di inserimento durante le lavorazioni.
- Spegnere sempre l'apparecchio, prima di rimuovere il coperchio (2).
- Il coperchio (2) può essere lavato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua, né lavato nella lavastoviglie.
- La ciotola (4) non può essere utilizzata nel microonde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettere di usarlo e portarlo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Descrizione

- (A) Corpo Motore
- (B) Tasto acceso/spento per velocità variabile
- (C) Tasto velocità turbo
- (D) Tasto di sgancio
- (E) Regolatore della velocità
- (F) Gambo Frullatore
- (G) Supporto da parete
- (H) Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- (I) Attacco per frusta
- (J) Frusta
- (K) Accessorio multifunzione

Regolazione della velocità

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

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

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Frullatore	1...turbo
Frusta	3...15
Per l'accessorio multifunzione	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni A e B

Come utilizzare il vostro frullatore

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

1. Inserire il gambo frullatore **Ⓕ** nel corpo motore **Ⓐ** finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore **Ⓑ** o il tasto turbo **Ⓢ** solo dopo aver introdotto verticalmente il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare il gambo frullatore, premere il tasto **Ⓢ** e rimuovere il gambo frullatore.

E' possibile utilizzare il frullatore nei bicchieri **Ⓗ** in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia. In caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Come usare la frusta

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

1. Inserire la frusta **Ⓙ** nell'attacco **Ⓛ**, poi inserire il corpo motore **Ⓐ** nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto **Ⓑ** per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto **Ⓢ** e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori ...

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

Panna montata

Montare fino a 400 ml di panna fresca (30% di grasso minimo, 4 – 8 °C). Cominciare con una velocità bassa «1» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

Albume a neve

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

Come utilizzare l'accessorio multifunzione

- 1 Pestello
- 2 Interruttore
- 2a Innesto per corpo motore
- 2b Tubo di inserimento
- 2c Aggancio del dispositivo di blocco
- 3 Lame
- 4 Ciotola
- 5 Base anti-scivolo / coperchio
- 6 Aggancio degli accessori
- 6a Dischi per affettare (fine, grosso)
- 6b Dischi per grattugiare (fine, grosso)

Tritare

(vedi figura Sezione **A** con tavola di lavorazione **i**)

Le lame (3) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci,

mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo **Ⓢ**.
Nota: Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...

- tagliare a pezz i carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni,
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci,
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

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

- a) Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (3). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (4) e premere verso il basso finché si bloccano. Inserire sempre la ciotola sulla base anti-scivolo (5).
- b) Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
- c) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta.
- d) Inserire il corpo motore **Ⓐ** nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Assicurarsi che il pestello sia al suo posto.
- e) Premere il tasto **Ⓑ** o **Ⓢ** sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
- f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto **Ⓢ** per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
- g) Premere il tasto del coperchio (2c), girare il coperchio (2) in senso anti-orario per sganciarlo e sollevarlo.
- h) Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

Preparare impasti leggeri

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

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

Affettare / Sminuzzare

(vedi figura sezione **B** con tavola di lavorazione **i**)

Usando dischi per affettare (6a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli. Usando dischi per grattugiare (6b), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).

- a) Inserire l'accessorio (6a o 6b) nell'apposito aggancio (6) e farlo scattare. Inserire l'aggancio sul perno al centro della ciotola e ruotarlo finché si blocca.
- b) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando si aggancia.
- c) Inserire il corpo motore nell'innesto fino a quando si blocca. Selezionare la velocità in base alle raccomandazioni della figura **i**.
- d) Inserire il cibo da lavorare nel tubo di inserimento. Non inserire nulla nel tubo di inserimento quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello (1) per inserire il cibo.
- e) Premere il tasto **Ⓑ** o **Ⓢ** sul corpo motore per azionare l'apparecchio.

- f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto ⑤ per rimuovere il corpo motore.
- g) Premendo l'aggancio del coperchio (2c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
- h) Rimuovere l'accessorio dall'aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l'aggancio, spingerlo verso l'alto fino a quando sporge dall'aggancio.

Pulire l'apparecchio

(vedi immagine sezione C)

Pulire il corpo motore ① e l'attacco per la frusta ① solo con un panno umido. Il coperchio (2) può essere risciacquato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua né lavato nella lavastoviglie. Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Accessori

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

BC: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

HC: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

Esempio di ricetta

Maionese (usare il frullatore)

200-250 ml di olio

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino da tavola

di succo di limone o aceto

Sale e Pepe qb

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccare il fondo. Premere l'interruttore turbo ③, mantenere il frullatore in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi, senza spegnere l'apparecchio, muoverlo delicatamente su e giù fino a quando la maionese è composta e soffice.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CEE 73/23).



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



Nederlands

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

Waarschuwing:

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

- De messen zijn erg scherp!
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.

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

Beschrijving:

- ① Motorgedeelte
- ② Aan/uit schakelaar voor variabele snelheid
- ③ Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
- ④ Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- ⑤ Snelheidsregelaar
- ⑥ Steel van staafmixer
- ⑦ Bevestiging voor aan de muur
- ⑧ Maatbeker met luchtdicht deksel
- ⑨ Tandwielgedeelte voor garde
- ⑩ Garde
- ⑪ Grote kom om voedsel in te bereiden (FP)

De snelheid instellen

Als de schakelaar ② wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar ⑤. Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien en hoe fijner het resultaat van de bewerking zal zijn.

De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turboschakelaar ③ in te drukken. U kunt de turboschakelaar ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staaftmixer	1...turbo
Garde	3...15
Hulpstuk om voedsel	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten A en B

De bediening van de staafmixer

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

1. Steek het motorgedeelte ① in de steel van de mixer ⑥ totdat deze vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar ② of de turboschakelaar ③.

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

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker ⑨, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

De bediening van de garde

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

1. Steek de garde ④ in het tandwielgedeelte ①. Vervolgens steekt u het motorgedeelte ⑤ in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
2. Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas de schakelaar ⑥ in om het apparaat aan te zetten.
3. Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen ⑩ ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor het beste resultaat is het raadzaam ...

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

Slagroom:

Klop niet meer dan 400 ml gekoelde room (minimaal 30 % vet, 4 – 8 °C).

Begin met een lage snelheid «1» en voer dit op naar stand «15».

Geklopt eiwit:

Niet meer dan 4 eieren tegelijk te kloppen.

Begin met een matige snelheid «7» en voer dit al kloppend op naar stand «15».

Het bedienen van het hulpstuk voor voedselbereiding (FP)

- 1 Vulstop
- 2 Deksel
- 2a Aandrijfdeel
- 2b Vulschacht
- 2c Bevestigingsmechanisme
- 3 Mes
- 4 Kom
- 5 Anti-slip bodem/deksel
- 6 Snijplaathouder
- 6a Snijplaten (fijn, grof)
- 6b Rasplaten (fijn, grof)

Hakken

(zie afbeelding **A** bij tabel i)

Het mes (3) is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, ui, kruiden, knoflook, walnoten, amandelen, etc. Voor het hakken van harde ingrediënten, de turbo schakelaar gebruiken. N.B.: Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u de hakmolen gebruikt ...

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

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

- a) Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (3). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde. Plaats het mes op de pen in het midden van de kom (4) en druk deze naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de kom altijd op de anti-slip bodem (5).

- b) Doe de ingrediënten in de kom.
- c) Plaats het deksel op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
- d) Bevestig het motorgedeelte ⑤ op het aandrijfdeel (2a) tot dit vastklikt. Zorg dat de vulstop op zijn plek is.
- e) Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit schakelaar ⑥ of ⑦. Hou met uw andere hand de kom vast.
- f) Druk na gebruik op de knoppen ⑩ om het motorgedeelte te verwijderen. Verwijder de vulstop.
- g) Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
- h) Verwijder voorzichtig het mes door het te draaien en op te tillen voor u het verwerkte voedsel uit de kom haalt.

Dun beslag mixen

Met het mes (3), kunt u ook dun beslag zoals pannekoekenbeslag of cakebeslag op basis van maximaal 250 gram bloem mixen. Voor bijvoorbeeld pannekoekenbeslag, giet u eerst de vloeistof in de kom, vervolgens de bloem en tenslotte de eieren. Druk op de turboschakelaar ⑦ en mix het beslag totdat het glad is.

Snijden/raspen

(zie afbeelding **B** bij tabel i)

Gebruik de snijplaten (6a) voor bijvoorbeeld het snijden van komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool. Met de rasplaten (6b) raspt u bijvoorbeeld appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool en zachte kaas.

- a) Plaats snijplaat (6a) of rasplaat (6b) in de snijplaathouder (6) en klik het vast. Plaats de snijplaathouder op de pen in het midden van de kom en druk deze naar beneden totdat het vastklikt.
- b) Plaats het deksel op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
- c) Bevestig het motorgedeelte op het aandrijfdeel tot dit vastklikt. Selecteer de aanbevolen snelheid op basis van de tabel op figuur i.
- d) Vul de vulschacht met de ingrediënten. Ga nooit met uw hand in de vulschacht als het apparaat ingeschakeld is. Gebruik altijd de vulstop (1) om eten mee door het apparaat te duwen.
- e) Druk op schakelaar ⑥ of ⑦ op het motorgedeelte
- f) Druk na gebruik op de knoppen ⑩ om het motorgedeelte te verwijderen.
- g) Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
- h) Neem de snijplaathouder uit het de kom voordat u het bereide voedsel er uit haalt. Om de snij- of rasplaat uit de houder te krijgen, drukt u op het uitstekende gedeelte onderop de houder.

Schoonmaken

(zie afbeelding sectie **C**)

Het motorgedeelte ⑤ en tandwielgedeelte ① van de garde mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het deksel kan gereinigd worden onder stromend water. Dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

Wanneer sterk gekleurd voedsel (bijv. wortel) wordt bereid kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Deze kleur kunt u verwijderen met plantaardige olie voordat u het schoonmaakt.

Accessoires

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

BC: Extra snijstuk, bij uitstek geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden, maar ook voor het bereiden van milkshakes en luchtig deeg en voor het fijnmalen van ijsblokjes.

HC: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

Voorbeeldrecept

Mayonaise (met staafmixervoet)

200 – 250 ml. olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

Zout en peper naar smaak

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

Wijzigingen voorbehouden.

Dit product voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspannings richtlijn 73/23.



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



Dansk

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

Advarsel

Læs hele brugsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

- Bladene er meget skarpe!
- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Før brug kontrolleres det, om netspændingen svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Især når håndblenderens tilbehør anvendes i varm væske, må blenderskaffet ikke føres ned i eller fjernes fra væsken, mens apparatet er tændt.
- Motordelen Ⓐ og piskerisets gearkasse ① må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Kanden Ⓜ kan ikke gå i mikroovnen.
- Før der tændes for blenderglastilbehøret Ⓚ, skal du kontrollere, at lågets låsemekanisme (2c) er klikket korrekt ind, og at skubberen (1) er på plads.
- Der må ikke indføres andre værktøjer i påfyldningsrøret end skubberen (1) under driften.

- Sluk altid for apparatet, før låget fjernes (2).
- Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Skålen (4) kan ikke gå i mikroovnen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan udsætte brugeren for stor risiko.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ Tænd/sluk-knap til variabel hastighed
- © Turbokontakt
- Ⓓ Knapper til frigørelse af de bevægelige dele
- Ⓔ Regulator til variabel hastighed
- Ⓕ Blenderskaffet
- Ⓖ Vægholder
- Ⓜ Målebæger med lufttæt låg
- ① Piskerisets gearkasse
- Ⓜ Piskeris
- Ⓚ Blenderglastilbehør

Indstilling af hastighed

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

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

Afhængig af model anbefaler vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1... turbo
Piskeris	3... 15
Blenderglastilbehør	se hastighedstabeller i billedafsnit A og B

Sådan bruges din håndblender

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

1. Sæt motordelen Ⓐ fast på blenderskaffet Ⓔ, indtil den låser.
2. Før håndblenderen ned i beholderen, og tryk på knappen Ⓑ eller turbokontakten ©.
3. Tryk på knapperne Ⓓ, og træk i blenderskaffet for at frigøre det efter brug.

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

Sådan bruges piskeriset

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

1. Sæt piskeriset ① i gearboksen ①, og sæt derpå motordelen Ⓐ fast på gearboksen, til den låser.
2. Placer piskeriset langt nede i en beholder. Først da trykkes på kontakten Ⓑ for at starte.
3. For at frigøre gearkassen skal du trykke på knapperne Ⓓ og trække den af. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

For at opnå de bedste resultater ...

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

Flødeskum:

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

Æggesne:

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

Sådan bruges blenderglastilbehøret

- 1 Skubber
- 2 Låg
- 2a Kobling til motordel
- 2b Påfyldningsrør
- 3 Låsemekanisme til låg
- 3 Blad
- 4 Skål
- 5 Skridsikkert underlag (fungerer også som låg)
- 6 Tilbehørsholder
- 6a Snitteindsats (fin, grov)
- 6b Riveindsats (fin, grov)

Hakke

(se illustration **A** med bearbejdningstabel **i**)
Bladet (3) er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc. Brug turboknappen © for at hakke hårde ting.
NB: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker,
 - fjern stilk fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne,
 - fjern ben, sener og brusk fra kød.
- Se de anbefalede hastighedsindstillinger i brugsvejledningen for at få de bedste resultater.

- a) Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (3). Advarsel: Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastikdel. Placer bladet på tappen i midten af skålen (4), og drej den for at låse den på plads. Placer altid skålen på det skridsikre underlag (5).
- b) Placer maden i hakkeskålen.
- c) Sæt låget (2) fast på skålen med låsemekanismen (2c) placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
- d) Sæt motordelen (A) fast på koblingen (2a), indtil den låser. Kontroller, at skubberen er på plads.
- e) For at betjene blenderen trykkes på kontakten © eller ® på motordelen, mens du tager fat i skålen med den anden hånd.
- f) Tryk på knapperne ⑩ efter brug for at løsne motordelen. Fjern skubberen.
- g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget (2) mod uret for at låse det op og løfte det af.
- h) Tag forsigtigt bladet af ved at dreje og trække i det, før de behandlede madvarer fjernes.

Sådan blandes en let dej

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

Snitte / rive

(se illustration afsnit **B** med bearbejdningstabel **i**)

Ved hjælp af snitteindsats (6a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, champignoner, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, courgetter, kål.
Ved hjælp af riveindsats (6a) kan du rive f.eks.

æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og blød til mellemhård ost.

- a) Placer et stykke tilbehør (6a eller 6b) i tilbehørsholderen (6), og klik det på plads. Placer tilbehørsholderen på tappen i midten af skålen, og drej den for at låse den på plads.
- b) Sæt låget (2) fast på skålen, så låsemekanismen (2c) er placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
- c) Sæt motordelen fast på koblingen, indtil den låser. Vælg hastighedsindstilling efter anbefalingerne i illustration **i**.
- d) Fyld de madvarer, som skal bearbejdes, i påfyldningsrøret. Ræk aldrig ned i påfyldningsrøret, når der er tændt for apparatet. Brug altid skubberen (1) til at skubbe madvarerne ned med.
- e) Tryk på kontakten ® eller © på motordelen for at betjene apparatet.
- f) Tryk på knapperne ⑩ efter brug for at løsne motordelen.
- g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget mod uret for at låse det op og løfte det af.
- h) Tag tilbehørsholderen af, før de behandlede madvarer fjernes. For at fjerne tilbehøret skal du trykke op på den ende, som stikker ud i bunden af tilbehørsholderen.

Rengøring af apparatet

(se illustration afsnit **C**)

Motordelen (A) og piskerisets gearkasse ① må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.

Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.

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

Tilbehør

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

BC: hakketilbehør, ideel til hakning af større mængder, milkshakes, let dej samt til at knuse isterninger.

HC: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chili, nødder o. lign.

Eksempler på opskrifter

Mayonnaise (brug håndblender)
2-2,5 dl olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike
Salt og peber

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

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC og Lavspændingsdirektivet 73/23/EEC.



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



Norsk

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

Advarsel

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

- Knivbladene er meget skarpe!
- Apparatet må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Når du bruker mikserredskapene i varme væsker må du ikke senke motordelen i væsken eller fjerne stavmikseren fra væsken mens apparatet er påslått.
- Motordelen (A) eller girkoplingen for visp (1) skal ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Målebegeret (H) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Før du bruker mattilberedningsredskapene (K), må du forsikre deg om at låsehaken (2c) er klikket på plass og at stapperen (1) er i påfyllingsrøret.
- Ikke bruk andre redskaper enn stapperen (1) i påfyllingsrøret under tilberedningsprosessen.
- Slå alltid av apparatet før du tar av lokket (2).
- Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Bollen (4) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Elektriske apparater fra Braun tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

Beskrivelse

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

Regulering av hastighet

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

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

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

Stavmikser	1... turbo
Visp	3... 15
Mattilberedningsredskap	se hastighetstabell i bildeseksjon A og B

Slik bruker du stavmikseren

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

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

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

Slik bruker du vispetilbehøret

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

1. Monter vispen (J) i girkoplingen for vispen (1) og monter deretter motordelen (A) i girkoplingen slik at den låses på plass.
2. Plasser vispen i en bolle og trykk deretter inn bryteren (B) før bruk.
3. For frigjøring, trykk på knappen (D) og dra av girkoplingen. Trekk deretter vispen ut av girkoplingen.

For best resultat ...

- bruk ikke miksebegeret, men en vid arbeidsbolle,
- beveg vispen i klokke retningen mens du holder den lett på skrå.

Pisket krem:

Ikke pisk mer enn 400 ml kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4–8 °C). Start med lav hastighet «1» og øk hastigheten til «15» mens du pisker.

Stivpisket eggehvite:

Ikke pisk mer enn fire eggehviter. Start med middels hastighet «7» og øk til hastighet «15» mens du pisker.

Hvordan du bruker hakkeutstyret

- 1 Stapper
- 2 Lakk
- 2a Kobling for motordel
- 2b Påfyllingsrør
- 2c Låsehake
- 3 Knivinnatts
- 4 Bolle
- 5 Anti-gli-base (fungerer også som lokk)
- 6 Innsatsholder
- 6a Snitteinnatts (fin, grov)
- 6b Riveinnatts (fin, grov)

Hakking

(se bildeseksjon A med tilberedningstabell i)

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

Før hakking ...

- på forhånd kuttes kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter,
 - fjern stilk fra urter og skall fra nøtter,
 - fjern ben, brusk og sener fra kjøtt.
- For best mulig resultat, vennligst følg anbefalte hastigheter i tilberedningstabellen.

- a) Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnatts (3). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på midtstaven i hakkebollen (4) og trykk den ned til den låses. Sett alltid bollen på anti-gli-basen (5).

- b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
- c) Sett lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) mot bollehandtaket. Får å låse lokket, dreier det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over handtaket.
- d) Sett motordelen (A) i girkoplingen (2a) slik at den låses på plass. Sørg for at stapperen er satt i påfyllingsrøret.
- e) For å starte trykker du på bryter (B) eller (C) på motordelen. Hold med en hånd på bollen under tilberedningen.
- f) Etter bruk trykker du på knappen (D) for å ta av motordelen. Fjern stapperen.
- g) Trykk på låsesperren (2c), dreier lokket (2) mot klokken for å løse det og løfte det opp.
- h) Ta ut kniven forsiktig ved å dreie og dra i den før du tar ut de tilberedte ingrediensene.

Blande lette deiger

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

Kutting / rasping

(se bildeseksjon **B** med tilberedningstabell i)

Ved bruk av snitteinnsetsen (6a) kan du snitte for eksempel agurker, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddik, rå poteter, squash, og kål. Ved bruk av riveinnsetsen (6b) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter, rødbeter, kål og ost (myk til medium).

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

Rengjøring av apparatet

(se bildeseksjon **C**)

Motordelen (A) og girkoplingen for vispen (1) rengjøres kun med en fuktig klut. Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ved tilberedning av mat som inneholder mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk av disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Tilbehør

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

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

HC: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

Oppskrifter

Majones (bruk stavmikseren)

200-250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 ss sitronsaft eller eddik

Salt og pepper etter smak

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

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC og Low Voltage 73/23/EEC.



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



Svenska

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

Varning!

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

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

Beskrivning

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

Ställa in hastigheten

När du startar apparaten med på/av-knappen Ⓑ kommer apparatens hastighet att motsvara aktuell inställning på hastighetsreglaget Ⓔ. Ju högre hastighet, desto snabbare och mer finhackat slutresultat får du. Tryck på turboknappen Ⓒ för maximal hastighet. Du kan även använda turboknappen för att få omedelbara och kraftfulla hastighetsökningar utan att behöva använda hastighetsreglaget.

Beroende på användningsområde, rekommenderar vi följande hastighetsinställningar:

Mixerstav	1... turbo
Visp	3... 15
Matberedartillbehör	se hastighetstabeller i bildavsnitt A och B

Använda mixerstaven

Mixerstaven är perfekt vid tillredning av dipsåsar, såsar, soppor, majonnäs och barnmat liksom även för att blanda till drinkar och milksshake:

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

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

Använda vispen

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

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

För bästa resultat ...

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

Vispad grädde:

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

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

Äggvita:

Vispa max fyra äggvitor.

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

Använda matberedartillbehöret (MB)

- 1 Pådrivare
- 2 Lock
- 2a Anslutning för motordel
- 2b Inmatningsrör
- 2c Lockspärr
- 3 Knivblad
- 4 Skål
- 5 Antihalkplatta (fungerar även som lock)
- 6 Skivhållare
- 6a Skärskivor (fin, grov)
- 6b Rivskivor (fin, grov)

Hacka

(se bildavsnitt **A** med tabell i)

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

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

Före hackning ...

- skär upp kött, ost, lök, vitlök, morot, chilipeppar i mindre bitar,
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter,
- vid hackning av kött – avlägsna ben, senor och brosk.

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

- a) Ta försiktigt bort plastskyddet från knivbladen (3). Varning! Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och inte i själva knivbladen. Placera knivbladen på skålens (4) mittapp och vrid dem för att spärra dem i rätt läge. Ställ alltid skålen på antihalkplattan (5).
- b) Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
- c) Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
- d) Sätt i motordelen Ⓐ i anslutningen (2a) tills den spärras i rätt läge. Kontrollera att pådrivaren sitter i inmatningsröret.
- e) För att starta hackningsprocessen trycker du på Ⓑ eller Ⓒ på motordelen samtidigt som du håller fast skålen med den andra handen.
- f) När du är klar trycker du på knapparna Ⓓ för att ta bort motordelen. Ta bort pådrivaren.
- g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket (2) moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
- h) Innan du kan tömma skålen, måste du först försiktigt ta bort knivbladen genom att vrida och dra i plastdelen.

Blanda till smet

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

Skiva / riva

(se bildavsnitt **B** med tabell i)

Med hjälp av skärskivor (6a) kan du skiva exempelvis gurka, lök, svamp, morot, rädisa, rå potatis, squash och kål. Med hjälp av rivskivor (6b) kan du riva exempelvis äpple, morot, rå potatis, rödbeta, kål och ost (mjuk till mellanhård).

- a) Placera önskat tillbehör (6a eller 6b) i skivhållaren (6) och spärra det i rätt läge. Placera skivhållaren på skålens (4) mittapp och vrid den för att spärra den i rätt läge.
- b) Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
- c) Sätt i motordelen i anslutningen tills den spärras i rätt läge. Ställ in hastigheten i enlighet med rekommendationerna i bild i.
- d) Lägg ingredienserna som ska rivas eller skivas i inmatningsröret. Stick aldrig in fingrarna i inmatningsröret när matberedaren är påslagen. Använd alltid pådrivaren (1) för att mata ner ingredienserna i skålen.
- e) Tryck på knapp ⑧ eller ⑨ på motordelen för att börja riva/skiva.
- f) När du är klar trycker du på knapparna ⑩ för att ta bort motordelen.
- g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
- h) Innan du kan tömma skålen måste du lyfta ur skivhållaren. För att ta bort skivhållaren trycker du den uppåt i den ände som sticker ut längst ner på skivhållaren.

Rengöra apparaten

(se bildavsnitt C)

Motordelen ① och växelhuset för vispen ① får endast rengöras med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.

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

Tillbehör

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

BC: Hacktillsats, passar utmärkt till att hacka stora kvantiteter och till att göra «milkshakes», enkla degar eller krossa is.

HC: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

Receptexempel

Majonnäs (använd mixerstav)
200–250 ml olja
1 ägg (gula och vita)
1 msk citronsaft eller ättika
salt och peppar efter smak

Tillsätt alla ingredienser i bågaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera mixerstaven i bågaren och se till att nederdelen av mixerstaven nuddar botten. Tryck på turboknappen ③ och håll kvar mixerstaven i detta läge tills oljan emulgerar. För sedan mixerstaven – utan att stänga av den – uppåt och nedåt i bågaren tills majonnäsen får önskad konsistens.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 73/23/EEG om lågspänningsutrustning.



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



Suomi

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

Varoitus

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

- Terät ovat erittäin teräviä!
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tarkista ennen käyttöä, että jännite vastaa laitteen pohjassa näkyvää merkintää.
- Erityisesti käytettäessä pikasekoitinta kuumissa nesteissä sekoitinvartta ei saa upottaa nesteeseen tai poistaa nesteestä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä pidä moottoriosaa ① tai vispilän vaihteisto-osaa ① juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Mittakulho ④ ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Varmista ennen ruoanvalmistusosan ⑤ käyttämistä, että kannen lukitus (2c) on napsahtanut kunnolla ja syöttöpainin (1) on paikallaan.
- Älä aseta syöttösuppilon käytön aikana muita osia kuin syöttöpainin (1).
- Sammuta laite aina ennen kannen (2) irrottamista.
- Kansi (2) voidaan pestä juoksevalle vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Kulho (4) ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

Laitteen osat

- ① Moottoriosia
- ② Virtakytkin, jossa säädettävä nopeus
- ③ Turbokytkin
- ④ Vapautuspainikkeet osien irrottamiseen
- ⑤ Nopeudensäätö
- ⑥ Sekoitinvarsi
- ⑦ Seinäteline
- ⑧ Mittakulho ilmatiiviillä kannella
- ① Vispilän vaihteisto-osa
- ② Vispilä
- ③ Ruoanvalmistusosa

Nopeuden säätäminen

Kun painat virtakytkintä ②, laitteen toimintanopeus vastaa nopeudensäädön ⑤ asetusta. Mitä korkeampi nopeusasetus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos. Enimmäisnopeuden saat painamalla turbokytkintä ③. Voit käyttää turbokytkintä myös pikakytkimenä painamalla sitä lyhyesti ja nopeasti, jolloin nopeudensäätöä ei tarvitse käyttää.

Suosittelemme seuraavia nopeusasetuksia käytöstä riippuen:

Pikasekoitin	1... turbo
Vispilä	3... 15
Ruoanvalmistusosa	katso nopeustaulukot kuvasarjoista A ja B

Pikasekoittimen käyttö

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

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

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

Vispilän käyttö

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

1. Aseta vispilä (I) vispilän vaihteisto-osaan (1). Aseta sen jälkeen moottoriosi (A) vaihteisto-osaan, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
2. Laita vispilä syvälle astiaan ja käynnistä virtakytkin (B) vasta sen jälkeen.
3. Irrota painamalla vapautuspainikkeita (D) ja vetämällä vaihteisto-osa irti. Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ...

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

Kermavaahto:

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

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

Valkuaisvaaho:

Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerrallaan.

Aloita keskinopeudella «7» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

Ruoanvalmistusosan käyttö

- 1 Syöttöpainin
- 2 Kansi
- 2a Moottoriosan liitin
- 2b Syöttösuppilo
- 2c Kannen lukitus
- 3 Terä
- 4 Kulho
- 5 Liukumaton pohja (käytetään myös kantana)
- 6 Osan pidike
- 6a Viipalointiterät (hieno, karkea)
- 6b Raastinterät (hieno, karkea)

Hienontaminen

(katso kuvasarja **A** ja käyttötaulukko **i**)

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

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

Ennen hienontamista ...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit,
 - poista yrteistä varret, kuori pähkinät,
 - poista lihasta luut, jänneet ja rustot.
- Parhaan lopputuloksen saavutat noudattamalla suositeltuja nopeusasetuksia.

- a) Poista varovasti terän (3) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta. Aseta terä kulhon (4) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä. Aseta kulho aina liukumattomalle pohjalle (5).

- b) Laita ruoka-aine leikkurikulhoon.
- c) Liitä kansi (2) kulhoon siten, että kannen lukitus (2c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
- d) Aseta moottoriosi (A) liittimeen (2a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Varmista, että syöttöpainin on paikallaan.
- e) Käynnistä painamalla moottoriosan kytkintä (B) tai (C) ja pidä kiinni kulhosta toisella kädelläsi.
- f) Irrota moottoriosi käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (D). Irrota syöttöpainin.
- g) Avaa kansi (2) painamalla kannen lukitusta (2c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
- h) Irrota terä varovasti kääntämällä ja vetämällä sitä ennen hienonnetun ruoan poistamista.

Ohuen taikinan sekoittaminen

Terää (3) käyttämällä voit sekoittaa myös kevyen taikinan, kuten ohukais- tai kakkutaikinan, jossa on enintään 250 g jauhoja.

Valmista esimerkiksi ohukaistaikina kaatamalla ensin neste kulhoon ja lisäämällä sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat. Sekoita taikina kuohkeaksi painamalla turbokytintä (C).

Viipalointi/silppuaminen

(katso kuvasarja **B** ja käyttötaulukko **i**)

Viipalointiterät (6a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia. Raastinterät (6b) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan).

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

Laitteen puhdistaminen

(katso kuvasarja **C**)

Puhdista moottoriosi (A) ja vispilän vaihteisto-osa (1) ainoastaan kostealla liinalla. Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitteen muoviosat voivat värjäytyä värisiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsitellessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Lisävarusteet

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

BC: Teholeikkuri, sopii erinomaisesti isojen määrien hienontamiseen ja sekoittamiseen, pienien taikinoiden tekoon ja jäiden murskaamiseen.

HC: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilipippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

Reseptejä

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)

200–250 ml öljyä

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sitruunanmehua tai viinietikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki aineet mittakulhoon yllä mainitussa järjestyksessä. Laita pikasekoitin mittakulhon pohjalle. Paina turbokytintä © ja pidä pikasekoitinta tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Liikuta sen jälkeen pikasekoitinta hitaasti ylös ja alas laitetta sammuttamatta, kunnes majoneesi on sekoittunut kunnolla.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (73/23 EEC).



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



Polski

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

Uwaga

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

- Ostrza są wyjątkowo ostre!
- Przechowuj urządzenie z dala od dzieci.
- To urządzenie zostało stworzone wyłącznie do użytku domowego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy jest pozostawione bez nadzoru, jak również podczas montażu, demontażu lub w trakcie przechowywania.
- Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane na urządzeniu napięcie znamionowe jest zgodne z napięciem w sieci.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie wprowadzaj i nie wyjmuj przystawek miksera z płynów, szczególnie, gdy płyn jest gorący.
- Nie wprowadzaj bloku silnika (A), ani przekładni przystawki ubijającej (I) pod strumień wody, ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą (H) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed użyciem przystawki siekającej (K) upewnij się, że zamknięcie (2c) jest prawidłowo umiejscowione oraz, że popychacz (1) jest prawidłowo umieszczony.

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

Opis

- (A) Blok silnika
- (B) Przycisk włączony/wyłączony
- (C) Przycisk turbo
- (D) Przyciski zwalniające
- (E) Pokrętko płynnej regulacji prędkości
- (F) Przystawka miksująca
- (G) Uchwyt ścienny
- (H) Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
- (I) Przekładnia przystawki ubijającej
- (J) Przystawka ubijająca
- (K) Przystawka siekająca

Ustawianie prędkości

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

W zależności od zastosowania, rekomendujemy następujące ustawienia prędkości:

Przystawka miksująca 1... turbo

Przystawka ubijająca 3... 15

Przystawka

siekającazobacz

w tabeli prędkości na rysunkach sekcji **A i B**

Jak używać przystawki miksującej

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

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

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

Jak używać przystawki ubijającej

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

1. Umieść przystawkę ubijającą (J) w przekładni przystawki ubijającej (I),

- a następnie całość umieść w bloku silnika ④ do usłyszenia kliknięcia.
2. Umieść przystawkę ubijającą w naczyniu i dopiero wtedy naciśnij przycisk ③ celem rozpoczęcia pracy.
 3. Aby zdjąć przystawkę naciśnij z obu stron przyciski ⑤.

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów ...

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

Ubijanie kremu:

Ubijaj maksymalnie 400 ml chłodnego kremu (min. 30 % tłuszczu, 4 – 8 °C)
Rozpocznij pracę na niskiej prędkości «1» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

Ubijanie piany z jajek:

Ubijaj maksymalnie do 4 białek jaj.
Rozpocznij pracę na średniej prędkości «7» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

Jak używać przystawki siekającej

- 1 Popychacz
- 2 Pokrywa pojemnika przystawki siekającej
- 2a Miejsce przyłączenia bloku silnika
- 2b Otwór do wprowadzania składników
- 2c Zamknięcie pokrywy przystawki
- 3 Ostrze
- 4 Pojemnik przystawki siekającej
- 5 Gumowana podstawa pojemnika przystawki siekającej
- 6 Baza do montowania tarcz
- 6a Nóż krojący na plasterki (cienkie, grube)
- 6b Nóż ścierający (cienko, grubo)

Siekanie

(zobacz rysunek **A** w tabeli i)

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

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

Przed siekaniem ...

- podzieli na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili,
 - usuń łodygi z ziół, skorupki orzechów,
 - usuń kości, ścięgna i chrząstki z mięsa.
- Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów, używaj prędkości rekomendowanych w tej instrukcji.

- a) Ostrożnie zdejmij plastikową ochronę ostrza (3). Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za część plastikową. Zawsze trzymaj na bolcu w centralnej części pojemnika (4) i obróć ostrze, aż zaskoczy na bolcu. Pojemnik umieszczaj zawsze na gumowanej podstawie (5).
- b) Umieść składniki w pojemniku.
- c) Załóż pokrywę (2) na pojemnik tak, aby zamknięcie pokrywy (2c) było umieszczone przy ręczce pojemnika. Aby zatrzasknąć pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu usłyszenia kliknięcia w okolicach rączki.
- d) Załóż blok silnika ④ na miejsce do tego przeznaczone (2a) do usłyszenia kliknięcia. Upewnij się, że popychacz jest wprowadzony do otworu (2b).
- e) Aby rozpocząć pracę, naciśnij przycisk ③ lub ③ na bloku silnika i trzymaj pojemnik przystawki siekającej drugą ręką.
- f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski ⑤, aby zdjąć blok silnika. Wyjmij popychacz.
- g) Naciskając zamknięcie (2c), obróć pokrywę (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.

- h) Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze poprzez obrócenie i pociągnięcie do siebie, przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

Mieszanie lekkiego ciasta

Używając ostrza (3), można także mieszać lekkie ciasto, jak rzadkie ciasto naleśnikowe lub ciasto do przygotowania ciastek o zawartości mąki nie większej niż 250 g. W celu przygotowania ciasta na naleśniki, najpierw wlej produkty płynne do pojemnika, a dopiero potem dodaj mąkę i na końcu jajka. Naciskając przycisk turbo ③, mieszaj ciasto do uzyskania jednolitej masy.

Krojenie na plastry, ścieranie

(zobacz rysunek **B** w tabeli i)

Używając tarczy do nóż krojący na plasterki (6a), możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewkę, surowe ziemniaki, cukinię, kabaczki. Używając tarczy do nóż ścierający (6b) możesz ścierać jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki, kabaczki, ser (miękkie lub o średniej twardości).

- a) Umieść tarczę (6a lub 6b) w bazie do montowania tarcz (6). Nałóż bazę do montowania tarcz na bolcu w centralnej części pojemnika (4) i obróć bazę celem poprawnego zamontowania.
- b) Nałóż pokrywę (2) na pojemnik, z zamknięciem (2c) umieszczonym w okolicy rączki pojemnika. Aby zablokować pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia kliknięcia w okolicy rączki.
- c) Umieść blok silnika w miejscu do tego przeznaczonym. Wybierz odpowiednią prędkość zgodnie z rekomendacjami zawartymi w instrukcji i.
- d) Wprowadź składniki, które mają zostać przetworzone przez otwór do wprowadzania składników. Nigdy nie przepychaj składników ręką przez otwór, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj popychacza (1), celem przepychania składników.
- e) Naciśnij przycisk ③ lub ③ na bloku silnika.
- f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski ⑤ celem zdjecia bloku silnika.
- g) Naciskając zamknięcie pokrywy (2c), obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
- h) Zdejmij bazę do montowania tarcz przed wyjęciem przetworzonych składników. Aby usunąć tarczę z bazy, popchnij tarczę od spodu.

Czyszczenie urządzenia

(zobacz rysunek w sekcji **C**)

Czyść blok silnika ④ oraz przekładnię przystawki ubijającej ① wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki. Pokrywa (2) może być czyszczona pod strumieniem wody. Nie może być jednak zanurzana całkowicie w wodzie, ani czyszczona w zmywarce.

Wszystkie inne części mogą być czyszczone w zmywarce.

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

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

BC: Urządzenie siekające, idealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.

HC: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

Przykłady przepisów

Majonez (używając przystawki miksującej)

200-250 ml oleju,

1 jajko całe,

1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,

sól i pieprz do smaku

Umieść wszystkie składniki w pojemniku do miksowania (H) w kolejności pokazanej powyżej. Umieść urządzenie z założoną przystawką miksującą w pojemniku. Naciskając przycisk turbo (C), trzymaj mikser pionowo do momentu, aż warstwa oleju zniknie. Następnie, bez wyłączania urządzenia, powoli wykonuj mikserem ruchy do góry i do dołu, do momentu w którym majonez będzie posiadał klarowną konsystencję.

Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 89/336/EEC oraz dyrektywy 73/23 EEC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



Prosimy nie wyrzucać urządzenia do śmieci po zakończeniu jego użytkowania. W tym przypadku urządzenie powinno zostać dostarczone do najbliższego serwisu Braun lub do adekwatnego punktu na terenie Państwa kraju, zajmującego się zbieraniem z rynku tego typu urządzeń.



Česky

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

Upozornění

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

- Nože jsou velmi ostré!
- Držte přístroj z dosahu dětí.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Vždy odpojte přístroj od sítě, pokud jej budete nechávat bez dozoru a před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí vytištěné na spodku přístroje souhlasí s napětím v místní síti.
- Obzvláště když používáte ruční mikser v horkých tekutinách, neponořujte ani nevyjímejte nástavec mixéru z tekutiny během doby, kdy je přístroj zapnutý.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (I) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Nádobku (H) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Než zapnete provoz nástavce pro zpracování potravin (K), ujistěte se, že západka víčka (2c) je správně zaklapnuta a že pěchovátko (1) je na svém místě.
- Během zpracovávání potravin nekládejte do plnicího otvoru jiné nástroje, než dodávané pěchovátko (1).
- Před sejmutím víčka (2) vždy přístroj vypněte.
- Víčko (2) můžete čistit pod tekoucí vodou, ale do vody je neponořujte, ani je neumývejte v myčce nádobí.
- Pracovní nádobu (4) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí

provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.

- Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.
- Před prvním použitím je nutné všechny části přístroje a příslušenství, přicházející do styku potravinami, důkladně omýt horkou vodou s kuchyňským saponátem a opláchnout pitnou vodou.

Popis

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- (C) Spínač turbo
- (D) Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- (E) Regulátor rychlosti
- (F) Nástavec s nožem
- (G) Nástěnný držák
- (H) Odměrná nádobka se vzduchotěsným víčkem
- (I) Převodovka pro šlehací metlu
- (J) Metla
- (K) Nástavec pro zpracování potravin

Nastavení rychlosti

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

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

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér 1...turbo
Šlehání 3...15

Nástavec pro zpracování potravin viz tabulky rychlostí v obrazové sekci A a B

Použití ponorného mixéru

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

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

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

Použití šlehací metly

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

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

Pro dosažení optimálních výsledků ...

- nepoužívejte úzkou sklenici, ale širší nádobku,
- pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji přitom mírně nakloněnou.

Šlehačka:

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

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

Sníh z bílků:

Šlehejte maximálně 4 bílky.

Začněte s nastavením na střední rychlost «7» a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení «15».

Použití nástavce pro zpracování potravin

1 Pěchovátko

2 Víčko

2a Část pro připojení motorového dílu

2b Plnicí otvor

2c Západka víčka

3 Nůž

4 Pracovní nádoba

5 Protiskluzná podložka (slouží také jako víčko)

6 Držák pracovního nástroje

6a Kráječe (tenké plátky, silné plátky)

6b Struhadla (tenké plátky, silné plátky)

Sekání

(viz obrázkovou sekci **A** s tabulkou zpracování potravin i)

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

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

Před sekáním ...

- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chilli,
 - z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte,
 - z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Pro dosažení optimálních výsledků viz doporučené rychlosti uvedené v tabulce.

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

Míchání lehkého těsta

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

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

Kráječe / struhadla

(viz obrázkovou sekci **B** s tabulkou zpracování potravin i)

S použitím kráječe (6a) můžete krouhat např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, tykev, zelí. S pomocí struhadla (6b) můžete strouhat např. jablka, mrkev, syrové brambory, řepu, zelí, sýr (nejmno až středně).

- Nasadte krájecí nebo struhací nástroj (6a nebo 6b) do držáku (6) a zajistěte jej na místě. Umístěte držák s nástrojem na středový čep pracovní nádoby a otočením zajistěte.
- Nasadte víčko (2) na pracovní nádobu tak, že západka (2c) je vedle držadla nádoby. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček, až se západka se «zacvaknutím» zajistí nad držadlem.
- Vložte motorovou jednotku Ⓐ do spojovacího dílu (2a) tak, aby se zajistila. Nastavte rychlost podle doporučení na obrázku i.
- Potraviny, které chcete zpracovávat, vložte plnicím otvorem do nádoby. Do plnicího otvoru nikdy nesahejte, pokud je přístroj zapnutý. Vždy použijte pěchovátko (1).
- Stiskněte spínač Ⓑ nebo © na motorové jednotce, aby se přístroj zapnul.
- Po použití stiskněte tlačítka Ⓓ, abyste mohli motorovou jednotku sejmut.
- Stiskněte západku víčka (2c) a otočte víčkem ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
- Před vyjímáním zpracovaného pokrmu vyjměte držák s nástrojem na krájení/strouhání. Abyste nástroj sejmul, stiskněte jej nahore na konci, který vyčnívá na spodku držáku nástroje.

Čištění

(viz obrázkovou sekci **C**)

Motorovou jednotku Ⓐ a převodovku pro šlehačí metlu ① pouze otírejte vlhkým hadříkem.

Víčko (2) lze opláchnout pod tekoucí vodou, neponořte je však do vody, ani nemyjte v myčce nádobí.

Všechny ostatní části lze mýt v myčce nádobí. Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části stroju zabarvit. Potřete je před tím, než je budete umývat, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

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

HC: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

Příklad receptu

Majonéza (použijte ponorný mixér)

200-250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

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

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

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Tento přístroj odpovídá předpisům o odrušení (směrnice ES 89/336/EEC) a směrnici o nízkém napětí (73/23 EEC).



Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do bežného domovného odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



- ① Prevodovka pre šľahací nástavec - metličku
- ② Metlička
- Ⓚ Nástavec pre spracovanie potravín

Slovenský

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

Želáme vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie

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

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

Dôležité

Pred prvým použitím je nutné všetky časti prístroja a príslušenstva, prichádzajúce do styku potravinami, dôkladne omyť horúcou vodou s kuchynským saponátom a opláchnuť pitnou vodou.

Popis

- ① Motorová jednotka
- ② Spínač zapnutia/vypnutia regulovanej rýchlosti
- ③ Spínač turbo
- ④ Tlačidlá pre uvoľnenie pracovných dielov
- ⑤ Regulátor rýchlosti
- ⑥ Nástavec s nožom
- ⑦ Nástenný držiak
- ⑧ Odmerná nádoba so vzduchotesným viečkom

Nastavenie rýchlosti

Aktiváciou spínača ② sa zvolí rýchlosť spracovávaní potravín, odpovedajúca nastaveniu regulátora rýchlosti ⑤. Čím vyššie nastavenie, tým rýchlejšie spracovanie a jemnejšie rozsekanie potraviny. Maximálnu rýchlosť však môžete zvoliť stisnutím tlačidla turbo ③. Spínač turbo môžete tiež použiť na rýchle pulzné zvýšenie rýchlosti, bez toho aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Podľa spôsobu použitia doporučujeme nasledujúce nastavenie rýchlosti:

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

Nástavec pre spracovanie potravín vid' tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii **A** a **B**

Použitie ponorného mixéra

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

1. Nasadíte motorový diel ① na nástavec s nožom ⑥ tak, aby zacvakol.
2. Ponorte mixér zvislo do nádoby a následne stlačte ovládač ② alebo turbo ③.
3. Ak chcete nástavec s nožom po použití uvoľniť, stisnite tlačidlá ④ a nástavec vytiahnite.

Ponorný mixér môžete používať spolu s praktickou odmernou nádobkou ⑧, ale aj v spolu s akoukoľvek inou nádobou. Ak budete chcieť mixovať priamo v nádobe v ktorej varíte, túto dajte najprv preč zo sporáka, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Použitie šľahacej metličky

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

1. Nasadíte šľahaciu metličku ② do prevodovky ① a následne nasadíte motorový diel (A) na prevodovku tak, až sa zaistil.
2. Ponorte metličku do nádoby a až následne stlačte ovládač ②.
3. Ak chcete metlu uvoľniť, stisnite tlačidlá ④ a prevodovku s metlou vytiahnite. Následne vytiahnite metličku z prevodovky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov ...

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

Šľahačka:

Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4 – 8 °C). Začnite s nastavením na pomalšiu rýchlosť «1» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

Sneh z bielikov:

Šľahajte maximálne 4 bielka. Začnite s nastavením na strednú rýchlosť «7» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

Použitie nastavca pre spracovanie potravín

- 1 Napchávadlo
- 2 Viečko
- 2a Časť pre pripojenie motorového dielu
- 2b Plniaci otvor

- 2c Západka viečka
- 3 Nôž
- 4 Pracovná nádobka
- 5 Protišmyková podložka (služí tiež ako viečko)
- 6 Držiak pracovného nástroja
- 6a Nadstavec na krájanie (jemné, hrubé)
- 6b Nadstavec na strúhanie (jemné, hrubé)

Sekanie

(viď obrázkovú sekciu **A** s tabuľkou spracovania potravín i)

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

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

Pred sekaním ...

- rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku, čili,
 - z bylín odstráňte silné stonky, orechy vylúpajte,
 - z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.
- Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa prosím podívejte na odporúčané nastavenia rýchlosti v tabuľke.

- a) Opatrne odstráňte umelohmotný kryt noža (3). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadíte na os v pracovnej nádobke (4) a otočíte ho, až zaklapne. Pracovnú nádobku vždy postavte na protišmykovú podložku (5).
- b) Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
- c) Upevnite viečko (2) na pracovnú nádobku so západkou (2c) umiestenou vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek tak, aby sa západka zaistila so «zacvaknutím» nad držadlom.
- d) Nasuňte motorovú jednotku (A) do spojovacieho dielu (2a) tak, aby sa zaistila. Uistite sa, že naphčavadlo je na svojom mieste.
- e) Aby ste prístroj zapli, stisnite spínač © alebo © na motorovej jednotke a pracovnú nádobku pridržiujte druhou rukou.
- f) Po použití stisnite tlačidlo ©, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
- g) Stisnite západku viečka (2c) a otočte viečkom (2) v smere hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
- h) Pred vyňatím spracovaného pokrmu opatrne vyberte nôž tak, že ním otočíte a vytiahnete ho.

Miešanie ľahkého cesta

S pomocou noža (3) môžete tiež miešať ľahké alebo liate cesto, ako napr. na palacinky alebo múčniky, až do 250 g múky. Pre prípravu liateho cesta na palacinky najprv vlejte mlieko do pracovnej nádobky, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Stlačte ovládač turbo © a mixujte cesto, až je hladké.

Krájanie / strúhanie

(viď obrázkovú sekciu **B** s tabuľkou spracovania potravín i)

S použitím nadstavec na krájanie (6a) môžete krájať napr. uhorky, cibuľu, huby, jablka, mrkvu, reďkvičky, surové zemiaky, tekvicu, kapustu. S pomocou nadstavec na strúhanie (6b) môžete strúhať napr. jablka, mrkvu, surové zemiaky, repu, kapustu, syr (najemno až stredne).

- a) Nasadíte krájací alebo strúhací nástroj (6a alebo 6b) do držiaku (6) a zaistíte ho na mieste. Umiestite držiak s nástrojom na stredový čap pracovnej nádoby a otočením zaistíte.

- b) Nasadíte viečko (2) na pracovnú nádobu tak, že západka (2c) je vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek, až sa západka so «zacvaknutím» zaistí nad držadlom.
- c) Vložte motorovú jednotku (A) do spojovacieho dielu (2a) tak, aby sa zaistila. Nastavte rýchlosť podľa doporučeného obrázku i.
- d) Potraviny, ktoré chcete spracovávať, vložte plniacim otvorom do nádoby. Do plniaceho otvoru nikdy nesiahajte, pokiaľ je prístroj zapnutý. Vždy použijete naphčavadlo (1).
- e) Stisnite spínač © alebo © na motorovej jednotke, aby sa prístroj zapol.
- f) Po použití stisnite tlačidlo ©, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
- g) Stisnite západku viečka (2c) a otočte viečkom vo smeru hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
- h) Pred vyňatím spracovaného pokrmu vyberte držiak s nástrojom na krájanie/strúhanie. Aby ste nástroj sňali, stisnite ho hore na konci, ktorý vyčnieva na spodku držiaku nástroja.

Čistenie

(viď obrázkovú sekciu **C**)

Motorovú jednotku (A) a prevodovku pre šľahaciu metličku © otrite vlhkou handričkou. Viečko (2) je možno opláchnuť pod tečúcou vodou, neponárajte ho však do vody, ani neumývajte v umývačke riadu. Všetky ostatné diely môžete umývať v umývačke riadu.

Pri spracovaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. karotka), sa môžu umelohmotné časti strojčka zafarbiť. Vytierajte ich rastlinným jedlým olejom ešte pred tým ako ich vložíte do umývačky riadu.

Príslušenstvo

(toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách)

BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteílů, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.

HC: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre bylinky, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.

Príklad receptu

Majonéza (použijete ponorný mixér)

200-250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

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

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

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Toto zariadenie vyhovuje predpisom o odrušení (smernica ES 89/336/EEC) a predpisom o nízkom napätí (smernica 73/23 EEC).



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



Magyar

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

Figyelem!
Kérjük, hogy a készülék használata előtt alaposan olvassa el a használati utasítást.

- A kés nagyon éles, ne fogja meg!
- A készüléket gyermekek elől zárja el.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- Mindig húzza ki a vezetékét a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- Amennyiben a készüléket a botmixer kiegészítővel használja, ügyeljen arra, hogy a forró folyadékba (pl.: levesek) merítés és kiemelés közben a készülék ki legyen kapcsolva.
- A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (1) folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos.
- A mérőpohár (H) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A feldolgozóegység (K) használata előtt győződjön meg arról, hogy a munkatartály fedélrögzítője (2b) a helyére kattant és a tömörúd (1) is a helyén van.
- A tömörúdon (1) kívül ne használjon más eszközt az élelmiszerek betolásához.
- A fedél (2) levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- A műanyag munkatartály (4) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.

Leírás

- (A) Motor
- (B) Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
- (C) Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
- (D) Kioldó gomb
- (E) Sebesség szabályzó
- (F) Mixelőrúd
- (G) Fali tartó
- (H) Mérőpohár légmentesen záródó fedéllel
- (1) Habverő meghajtó
- (J) Habverő
- (K) Feldolgozóegység

Sebesség beállítás

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

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

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

Botmixer	1...turbó
Habverő	3...15
Feldolgozóegység	az A és B rész képes ábrái szerint

A botmixer használata

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

1. Összeszerelésekor csatlakoztassa a motorra (A) a mixelőrúdat (F), amíg az a helyére nem kattann.
2. Helyezze függőlegesen a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az be/ki kapcsoló gombot (B) vagy a turbó gombot (C).
3. Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrúdat a motorról, nyomja meg a (D) kioldó gombot és húzza le azt.

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

A habverő használata

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

1. Összeszerelésekor helyezze a habverőt (J) a habverő meghajtóba (1), azután csatlakoztassa a motorra (A) amíg az be nem kattann a helyére.
2. A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be a be/ki kapcsoló gombot (B).
3. Szétszerelésekor nyomja meg a (D) kioldó gombot és húzza le a habverő meghajtót a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

A legjobb eredmény eléréséhez ...

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

Tejszín felverése:

Egyszerre csak 400 ml (min. 30 % zsírtartalmú, 4 – 8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszint verjen fel a habverővel. Alacsony sebesség fokozattal kezdje «1» és a művelet alatt növelje a sebességet «15»-ös sebességi fokozatig.

Tojásfehérje felverése:

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

A feldolgozóegység használata

- 1 Tömörúd
- 2 Munkatartály fedél
- 2a A motorrészt csatlakozópontja
- 2b Adagolónyílás
- 2c Fedél rögzítő
- 3 Kés
- 4 Munkatartály
- 5 Csúszásgátló alj/fedél
- 6 Feltét-tartó
- 6a Szeletelő betét (sima, érdes)
- 6b Gyalu betét (sima, érdes)

Aprítás

(az **A** részben található ábrák és táblázat i szerint)

A kés (3) segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogoró, mandula, stb...

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

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

Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit,
- távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját,
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

A nagyobb hatékonyság érdekében, kérjük, vegye figyelembe az ajánlott sebesség-fokozatokat.

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

Kevert- és piskótatészta készítése

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

Például palacsintatészta készítésekor először a folyadékot tölts be munkatartályba, ezután adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat. Nyomja be a turbókapcsoló gombot (C), és keverje a megfelelő állagig.

Szeletelés / reszelés

(a B részben található ábrák és táblázat i szerint)

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

A gyalu betét (6b) használatával reszelhet pl.: almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, sajtokat (puha vagy közepesen kemény).

- Helyezze a megfelelő feltétet (6 vagy 6b) a feltét- tartóba (6) és kattintsa be a helyére. Helyezze a feltét-tartót a munkatartály meghajtótengelyére és forgassa el, amíg a helyére nem kattán.
- Helyezze a fedelet (2) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (2c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő

(2c) egy kattánással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.

- Csatlakoztassa a motort (A) a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához. Állítsa be a művelethez kiválasztott megfelelő sebességfokozatot (i táblázat).
- A feldolgozandó élelmiszert tölts be az adagolónyílásba. Soha ne nyúljon bele a készülék bekapcsolt állapotában a betöltőnyílásba. Az élelmiszerek betolásához mindig használja a tömörudat (1).
- Bekapcsoláshoz nyomja meg a motor-részen található be/ki kapcsoló gombot (B) vagy a turbó gombot (C).
- Használat után nyomja meg a kioldó gombot (D), hogy le tudja venni a motorrészt.
- A fedélrögzítő (2c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét és emelje le azt.
- Emelje ki a feltét-tartót. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A feltét levételéhez nyomja azt alulról felfelé, a feltét-tartón lévő nyíláson keresztül.

Tisztítás

(a C részben található ábrák szerint)

A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (1) csak nedves ruhával törölje át.

A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe. A többi alkatrész mosogatógépben tisztítható. Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl.: sárgarépa) a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

Recept ajánlatok

Majonéz (botmixerrel készítve)

200-250 ml olaj

1 egész tojás

1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors

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

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

A termék megfelel mind az EMC követelményrendszerének, amint az az Európa Tanács 89/336/EEC direktívájában szerepel, mind pedig az alacsonyfeszültségről szóló előírásoknak (73/23/EEC).



A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétkébe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervízközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



Hrvatski

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

Upozorenje

Prije korištenja aparata, molimo pomno pročitajte uputstva za korištenje.

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

Opis

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

Podešavanje brzine

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

Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće podešenosti brzine:

Ručni mješač	1... turbo
Mikser	3... 15
Dodatak za usitnjavanje	pogledajte tablice brzina na slikama A i B

Rad štapnim mikserom

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

1. Uložite motorni dio **A** u osovinu miksera **F** dok ne uskoči.
2. Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač **B** ili turbo prekidač **C**.
3. Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke **D** i izvucite ju.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi **H** i jednako tako dobro u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi

tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s peći radi zaštite Vašeg ručnog miksera od pregrijavanja.

Rad nastavkom za mlaćenje

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

1. Uložite nastavak **1** u mjenjačku kutiju **I**, a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio **A** dok ne uskoči.
2. Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje **B**.
3. Za otpuštanje, pritisnite tipke **D** i izvucite mjenjačku kutiju. Tada izvucite iz mjenjačke kutije izvucite nastavak.

Za najbolje rezultate ...

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

Tučeno vrhnje:

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

Snijeg od bjelanjka:

Miješajte samo do 4 bjelanjka. Počnite sa srednjom brzinom «7» i dok tučete, povećavajte brzinu do «15».

Rad sdodatkom za usitnjavanje hrane

- 1 Nastavak za guranje
- 2 Poklopac
- 2a Spojka za motorni dio
- 2b Cijev za punjenje
- 2c Spojka poklopca
- 3 Noževi
- 4 Zdjela
- 5 Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)
- 6 Držač noževa
- 6a Pribor za rezanje na kriške (sitno, krupno)
- 6b Pribor za sjeckanje (sitno, krupno)

Sjeckanje

(vidite dio sa slikama **A** s tablicom **I**)

Nož (3) je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrdje hrane rabite turbo prekidač **C**. Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdi hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
 - uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
 - s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Za najbolje rezultate, molimo Vas da slijedite preporučene brzine u uputama za prerađu.

- a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (3). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (5).
- b) Stavite namirnice u zdjelu.
- c) Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- d) Umetnite motorni dio **A** u spojku za motorni dio (2a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Nastavak za guranje mora biti na svom mjestu.
- e) Za upotrebu pritisnite prekidač **B** ili **C** na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.

- f) Nakon upotrebe pritisnite tipku ⑩ i odvojite motorni dio. Izvadite i nastavak za guranje.
- g) Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.

Miješanje rijetkog tijesta

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

Na primjer, pripremate li tijesto za palačinke najprije ulijte tekućinu u vrč, potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite turbo prekidač ③ i miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Rezanje na kriške / kosaње

(vidite dio sa slikama **B** s tablicom **i**)

Koristeći pribor za rezanje na kriške (6a) možete narezati na kriške krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl. Koristeći pribor za sjeckanje (6b) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi) i sl.

- Postavite nož (6a ili 6b) na držač noževa (6) dok ne uskoči. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
- Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- Umetnite motorni dio ① u spojku za motorni dio (2a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Podesite brzinu prema preporukama na slici **i**.
- Namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje namirnica kroz cijev.
- Za upotrebu pritisnite prekidač ③ ili ④ na motornom dijelu.
- Nakon upotrebe pritisnite tipku ⑩ i odvojite motorni dio.
- Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa. Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa.

Čišćenje uređaja

(vidite slike u dijelu **C**)

Motorni dio i mjenjačku kutiju nastavka za mlaćenje ① čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (2) možete čistiti pod tekućom vodom, ali ga nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa.

Svi drugi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa.

Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom plastični dijelovi uređaja mogu se obojati.

Takve dijelove premažite biljnim uljem prije čišćenja.

Primjer recepta

Majoneza (koristite nastavak za mlaćenje)

200-250 ml ulja,

1 jaje (žumanjak i bjelanjak),

1 jušna žlica limunovog soka ili octa,

sol i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritiskom na turbo prekidač ③, držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

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



Slovenski

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

Opozorilo

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

- Rezila so zelo ostrá!
- Naprava naj bo vedno izven dosega otrok.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin za potrebe gospodinjstva.
- Napravo morate vedno izključiti električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali popravite.
- Pred uporabo naprave preverite, če napetost vašega omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Ko s paličnim mešalnikom obdelujete vroče tekočine, nastavka za mešanje ne smete potopiti v tekočino ali ga odstraniti iz tekočine, ko je naprava vklopljena.
- Enoto z motorjem ① in pogonskega nastavka metlice ① ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Posoda ④ ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Preden uporabite nastavek za pripravo živil ⑧, se prepričajte, da je zaskočka pokrova (2c) ustrezno zaprta in da je potisni nastavek (1) na svojem mestu.
- Med obdelovanjem živil lahko v polnilno cev vstavite samo potisni nastavek (1).
- Preden odstranite pokrov (2), morate napravo izklopiti.
- Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Posoda (4) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice sme opraviti le pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.

Opis

- ① Enota z motorjem
- ② Stikalo za vklop/izklop delovanja (pri različnih hitrostih)
- ③ Stikalo za turbo funkcijo
- ④ Tipki za sprostitve nastavkov
- ⑤ Regulator hitrosti
- ⑥ Nastavek za mešanje
- ⑦ Stensko držalo
- ⑧ Mešalna posoda z neprodušnim pokrovom
- ⑨ Pogonski nastavek metlice
- ⑩ Metlica
- ⑪ Nastavek za pripravo živil (FP)

Nastavitev hitrosti

Ko pritisnete na stikalo ②, hitrost delovanja naprave ustreza nastavitvi regulatorja hitrosti ⑤. Tem višja je nastavitev hitrosti, tem hitreje in bolj drobno sesekljano bo živilo.

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

Priporočene nastavitve hitrosti glede na uporabljeni nastavek:

Palični mešalnik	1... turbo
Metlica	3... 15
Nastavek za pripravo živil	glejte tabelo hitrosti na sliki A in B

Uporaba paličnega mešalnika

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

1. Enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓔ, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik postavite navpično v posodo, nato pritisnite stikalo Ⓑ ali stikalo turbo ©.
3. Po uporabi sprostite mešalni nastavek s pritiskom na tipki Ⓓ in ga odstranite.

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

Uporaba metlice za stepanje

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

1. Metlico Ⓙ vstavite v pogonski nastavek Ⓛ, nato pa enoto z motorjem Ⓐ vstavite v pogonski nastavek metlice, tako da se zaskoči.
2. Metlico najprej postavite v posodo, šele nato vključite mešalnik s pritiskom na stikalo Ⓑ.
3. Pogonski nastavek metlice sprostite tako, da pritisnete na tipki Ⓓ in ga snamete. Nato metlico odstranite iz nastavka.

Nasveti za optimalne rezultate ...

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

Stepena smetana:

Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (z min. 30 % maščobe, 4 – 8 °C). Začnite z nižjo nastavitvijo hitrosti «1», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavev «15».

Sneg iz beljakov:

Hkrati stepajte največ 4 beljake. Začnite s srednjo nastavitvijo hitrosti «7», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavev «15».

Uporaba nastavkov za pripravo živil (FP)

- 1 Potisni nastavek
- 2 Pokrov
- 2a Pogonski nastavek za enoto z motorjem
- 2b Polnilna cev
- 2c Zaskočka pokrova
- 3 Rezilo
- 4 Posoda
- 5 Nedrseči podstavek (služi tudi kot pokrov)
- 6 Držalo za nastavek
- 6a Nastavek za rezanje (fino / grobo)
- 6b Nastavek za strganje (fino / grobo)

Sekljanje

(glejte sliko **A** s tabelo obdelave živil **i**)

Rezilo (3) je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov,

lešnikov, mandljev itn. Za sekljanje trdih živil pritisnite na stikalo turbo ©. **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,
 - zeliščem odstranite stebela, orehom odstranite lupino,
 - mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.
- Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali priporočene nastavitve hitrosti, navedene v tabeli.
- a) Z rezila (3) previdno odstranite plastično zaščito. Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na os posode (4) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto. Posodo vedno postavite na nedrseč podstavek (5).
 - b) V posodo sekljalnika dajte živilo.
 - c) Pokrov (2) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (2c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite »klik«, da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
 - d) V pogonski nastavek (2a) vstavite enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči. Prepričajte se, da je potisni nastavek na svojem mestu.
 - e) Za uporabo pritisnite stikalo Ⓑ ali © na enoti z motorjem in z drugo roko primite ročaj posode.
 - f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki Ⓓ, da odstranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
 - g) Pokrov lahko sprostite in odprete tako, da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (2c) in zavrtite pokrov (2) v nasprotni smeri urinega kazalca.
 - h) Preden iz posode vzamete sesekljana živila, morate iz nje previdno vzeti rezilo. To storite tako, da ga zavrtite in izvlečete.

Priprava rahlega testa

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

Za pripravo mase za palačinke, na primer, najprej v vrč nalijte vso tekočino, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Pritisnite na stikalo turbo © in zamešajte gladko testo.

Rezanje / strganje

(glejte sliko **B** s tabelo obdelave živil **i**)

S pomočjo nastavka za rezanje (6a) lahko razrežete na primer kumarice, čebulo, gobice, jabolka, korenje, redkvice, surov krompir, bučke, zelje. S pomočjo nastavka za strganje (6b) lahko drobite na primer jabolka, korenje, surovi krompir, peso, zelje, sir (mehak ali srednje mehak).

- a) Nastavek (6a ali 6b) namestite v držalo za nastavek (6) in poskrbite, da se zaskoči. Držalo za nastavek namestite na os posode (4) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
- b) Pokrov (2) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (2c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite »klik«, da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
- c) V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem, tako da se zaskoči. Hitrost delovanja nastavite v skladu s priporočenimi vrednostmi na sliki **i**.
- d) V posodo skozi polnilno cev vstavite živila, ki jih želite obdelati. Kadar je aparat vklopljen, nikoli ne smete posegati v potisno cev. Za potiskanje živil v polnilno cev lahko uporabljate samo potisni nastavek (1).

- e) S pritiskom na stikalo ⑥ ali ⑦ lahko vklopite enoto z motorjem.
- f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki ⑩, da odstranite enoto z motorjem.
- g) Pokrov lahko sprostite in odprete, tako da istočasno pritisnete zaskočko pokrova (2c) in zavrtite pokrov (2) v nasprotni smeri urinega kazalca.
- h) Preden iz posode vzamete obdelana živila, morate iz nje vzeti držalo za nastavke. Nastavek odstranite tako, da ga potisnete navzgor na tistem delu, ki izstopa na spodnjem koncu držala za nastavke.

Čiščenje aparata

(glejte sliko C)

Enoto z motorjem ④ in pogonski nastavki metlice ① lahko očistite samo z vlažno krpo. Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju. Ostale sestavne dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpico, na katero ste nanесли malo rastlinskega olja.

Recepti

Majoneza (uporabite palični mešalnik)

200–250 ml olja

1 jajce (rumenjak in beljak)

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

Vse sestavine dajte v mešalno posodo po zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite stikalo za turbo funkcijo ③, palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Ta izdelek je skladen z evropskima smernicama o elektromagnetni združljivosti 89/336/EEC in nizkonapetostnih napravah 73/23/EEC.



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



- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- El blenderı ataçmanını özellikle sıcak sıvıların içinde kullanacağınız zaman cihaz açıkken blender şaftını sıvının içine batırmayınız ya da sıvıdan çıkarmayınız.
- Motor kısmını ④ ve çırpıcı dişli kutusunu ① akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Ölçüm kabı mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.
- Yemek hazırlama ataçmanını ⑥ çalıştırmadan önce, kapak kilidinin (2c) doğru şekilde takılmış olduğundan ve iticinin (1) yerine yerleştikten emin olunuz.
- İşlem sırasında doldurma tübüne iticiden başka bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce her zaman cihazı kapatınız.
- Kapak (2) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- İşlem kabı mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.

Tanımlama

- ④ Motor Kısmı
- ③ Değişebilir hız ayarı için açma/kapama düğmesi
- ③ Turbo hız düğmesi
- ③ Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- ③ Değişken hız ayarlayıcı
- ③ Blender Şaftı
- ③ Duvar tutucu
- ③ Hava geçirmez kapaklı ölçüm kabı
- ① Çırpıcı dişli kutusu
- ① Çırpıcı
- ⑥ Yemek hazırlama (FP) ataçmanı

Hız Ayarı

Açma/kapama düğmelerini ③, aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının ③ durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseldikçe doğrayıcı daha hızlı ve daha iyi sonuç verir. Maksimum hız ayarı için turbo düğmesine ③ basınız. Ayrıca, turbo düğmesini değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamanıza göre tavsiye edilen hız ayarları:

El Blenderı 1... turbo

Çırpıcı 3... 15

Yemek hazırlama ataçmanı

A ve B bölümlerindeki hız tablolarına bakınız

El Blenderınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

1. Motor kısmını ④ blender şaftına ③ kilitlene kadar oturtunuz.
2. El blenderınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak koyunuz, daha sonra açma/kapama düğmesine ③ ya da turbo düğmesine ③ basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender şaftını çıkarmak için düğmelere ③ basınız ve çekiniz.

El blenderınızı ölçme kabında ③ veya diğer herhangi bir kapt kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderınızın ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Türkçe

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

Uyarı

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

- Bıçaklar çok keskindir!
- Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

1. Çırpıcıyı ①, çırpıcı dişli kutusu ① içine yerleştiriniz ve motor kısmını ②, dişli kutusu kilitlenene kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için düğmesine ③ basınız.
3. Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere ④ basınız ve dişli kutusunu çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için ...

- ölçüm kabı yerine daha geniş bir işlem kabı kullanınız,
- çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.

Çırpılmış Krema

En fazla 400 ml dondurulmuş kremayı (4–8 °C arasında ve en az % 30 yağ içeren) çırpın. En düşük hız seviyesinden başlayın «1»; çırpma esnasında hızı, en yüksek hız seviyesi olan «15»'e kadar çıkarın.

Yumurta karışımı

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

Yemek hazırlama ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

- 1 İtici
- 2 Kapak
- 2a Motor için bağlantı parçası
- 2b Doldurma tübü
- 2c Kapak kilidi
- 3 Bıçak
- 4 İşlem kabı
- 5 Kaymaz taban (kapak olarak da görev görür)
- 6 Ataçman tutucu
- 6a Dilimleme ataçmanı (ince, kalın)
- 6b Rendeleme ataçmanı (ince, kalın)

Doğrama

(Resim A ve İşlem tablosu 1'e bakınız)

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

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

Doğramadan önce ...

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

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

- a) Bıçağınızın (3) üzerindeki plastik koruyucuyu dikkatlice çıkartınız. Dikkat: Bıçak çok keskindir ! bıçağı her zaman üzerindeki plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı, işlem kabının (4) ortasındaki mile yerleştiriniz ve yerine kilitlenmesini sağlamak için döndürünüz. İşlem kabını her zaman kaymaz tabanın (5) üzerine yerleştiriniz.
- b) Yiyeceği doğrama kabının içine koyunuz.
- c) Kapağı (2) ölçü kabının üzerine koyup, kabin tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyiniz. Kapağı kilitlemek için, kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- d) Motor kısmını ② motor bağlantı parçasının (2a) içine kilitlenene kadar yerleştirin. İticiyi yerine oturduğundan emin olunuz.
- e) Çalıştırmak için motor kısmının üzerindeki açma/kapama düğmesine ③ ya da ④ basınız; diğer elinizle de kabı tutunuz.

- f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için «çalışan parçaları çıkarma düğmesine» ⑤ basınız ve iticiyi çıkarınız.
- g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
- h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce bıçağı çevirip çekerek dikkatlice çıkarınız.

Yumuşak Hamuru karıştırmak

Bıçağı (3) kullanarak, 250 grama kadar unla yapılmış kek karışımını ya da pancake hamuru gibi hamurları karıştırabilirsiniz. Örneğin, pancake hamuru için işlem kabının içerisine önce sıvıları dökün, daha sonra un ve son olarak da yumurtaları ekleyin. Turbo düğmesine ③ basarak hamuru, kıvamına gelene kadar karıştırınız.

Dilimlemek / Rendeleme

(Resim B ve İşlem tablosu 1'e bakınız)

Dilimleme ataçmanını (6a) kullanarak salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, çiğ patates, kabak ve lahana gibi yiyecekleri dilimleyebilirsiniz. Rendeleme ataçmanı (6b) kullanarak da elma, havuç, çiğ patates, pancar, lahana ve peynir (yumuşak ya da orta) gibi yiyecekleri parçalayabilirsiniz.

- a) Ataçman tutucusunun (6) içine 6a ya da 6b ataçmanlarından birini yerleştiriniz. Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çeviriniz.
- b) Kapağı (2) işlem kabının üzerine koyup, kabin tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyin. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyunuz.
- c) Motor kısmını motor bağlantı parçasının içine kilitlenene kadar yerleştirin. Hız ayarını 1 resmindeki önerilere göre seçiniz.
- d) İşlemden geçecek olan yiyeceği doldurma tübünün içerisine yerleştiriniz. Cihaz açıkken asla doldurma tübünün içine dokunmayın. Yiyecekleri koymak için her zaman iticiyi (1) kullanınız.
- e) Çalıştırmak için motor kısmındaki açma/kapama düğmesine (③ ya da ④) basınız.
- f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için düğmeye basınız ⑤.
- g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
- h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce ataçman tutucusunu çıkarın. Ataçmanı çıkarmak için yukarı itiniz.

Cihazı nasıl temizleyeceksiniz

(Resim C'ye bakınız)

Motor kısmını ② ve çırpıcı dişli kutusunu ① sadece nemli bir bezle silin. Kapak (2) akan suda yıkanabilir, ancak suyun içerisine daldırmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları, temizlemeden önce bitkisel yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

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

BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.

HC: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpma için idealdir.

Τarif Örnekləri

Mayonez (El Blendırı kullanın)

200-250 ml yağ,

1 yumurta,

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

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blenderınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. Turbo düğmesine ⑩ basarak, yağ tam olarak karışana kadar el blenderınızı bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana kadar el blenderınızı kapamadan yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

Braun GmbH

Frankfurter Straße 145

61476 Kronberg / Germany

☎ **(49) 6173 30 0**

Fax (49) 6173 30 28 75

P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.

Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri

0 212 473 75 85,

trconsumers@custhelp.com



Ελληνικά

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

Προσοχή

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

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Βγάzte πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε ζεστά υγρά, μην βάζετε ή αφαιρείτε τη ράβδο ανάμειξης από το υγρό ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Το τμήμα του μοτέρ ① και ο μηχανισμός του αναδευτήρα ⑪ δεν πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.
- Το δοχείο μέτρησης ④ δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων ⑫, βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) είναι καλά κλειστή και ότι το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) είναι στη θέση του.
- Μην βάζετε άλλα εργαλεία εκτός από το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

- Θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας πριν αφαιρέσετε το καπάκι (2)
- Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να το βυθίζετε σε νερό, ούτε να τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Το δοχείο (4) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

- ① Μοτέρ
- ② Διακόπτης λειτουργίας για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
- ③ Διακόπτης turbo
- ④ Κουμπιά για την απελευθέρωση των εξαρτημάτων
- ⑤ Ρυθμιστής ταχύτητας
- ⑥ Ράβδος ανάμειξης
- ⑦ Βάση στηρίξης για τον τοίχο
- ⑧ Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
- ⑨ Μηχανισμός αναδευτήρα
- ⑪ Αναδευτήρας
- ⑫ Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (FP)

Καθαρισμός της ταχύτητας

Κατά την ενεργοποίηση του διακόπτη ②, η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη θέση που έχει ο ρυθμιστής ταχύτητας ⑤. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα και λεπτότερα είναι τα αποτελέσματα τεμαχισμού. Για τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας, πιέστε το διακόπτη turbo ③. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση, συστήνουμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1... turbo
Αναδευτήρας	3 ... 15
Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων	δείτε τους πίνακες ταχύτητας στα τμήματα A και B

Λειτουργία του μίξερ χειρός

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

1. Τοποθετείστε το μοτέρ ① στη ράβδο ανάμειξης ⑥ για να κουμπώσει.
2. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός κάθετα στο δοχείο, μετά πιέστε τον διακόπτη ② ή τον διακόπτη turbo ③.
3. Για να απελευθερώσετε τη ράβδο μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά ④ και τραβήξτε τη.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το μίξερ χειρός στο δοχείο μέτρησης ④, ή και σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν το χρησιμοποιείτε κατευθείαν μέσα στη κατσαρόλα ενώ μαγειρεύετε, αποσύρετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να προστατεύσετε τη συσκευή από την υπερθέρμανση.

Λειτουργία του αναδευτήρα

Χρησιμοποιείστε τον αναδευτήρα για να φτιάξετε σαντιγί, μαρέγκα, ζύμη για κρέπες και για να αναμείξετε έτοιμα μείγματα για επιδόρπια:

1. Βάλτε τον αναδευτήρα ⑪ μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα ① και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ ① μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντας το μέχρι να κλειδώσει.

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

Για καλύτερα αποτελέσματα ...

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

Ξαντιγί:

Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4 – 8 °C).
Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα «1» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

Μαρέγκα:

Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.
Αρχίστε με μεσαία ταχύτητα «7» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

Λειτουργία εξαρτήματος προετοιμασίας τροφίμων (FP)

- 1 Εξάρτημα προώθησης
- 2 Καπάκι
- 2a Υποδοχή του μοτέρ
- 2b Στόμιο τροφοδοσίας
- 2c Ασφάλεια κλεισίματος καπακιού
- 3 Λεπίδα
- 4 Δοχείο κοπής
- 5 Αντιολισθητική βάση (επίσης χρησιμεύει ως καπάκι)
- 6 Θήκη εργαλείων
- 6a Εργαλεία κοπής (λεπτό κόψιμο, χοντρό κόψιμο)
- 6b Εργαλεία τριψίματος (λεπτό τρίψιμο, χοντρό τρίψιμο)

Κόψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **A** και **i**)
Η λεπίδα (3) είναι κατάλληλη για να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λ.π. ... Για το κόψιμο σκληρών υλικών, χρησιμοποιήστε το διακόπτη turbo **ⓐ**.
Σημείωση: Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

Πριν το κόψιμο ...

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

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

- a) Προσεκτικά αφαιρέστε την πλαστική κάλυψη από τη λεπίδα (3). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής (4) και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει. Το δοχείο κοπής θα πρέπει πάντα να τοποθετείται στην αντιολισθητική βάση (5).
- b) Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
- c) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο κοπής με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
- d) Τοποθετήστε το μοτέρ **Ⓐ** στην υποδοχή (2a) να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα προώθησης είναι στη θέση του.
- e) Πιέστε το διακόπτη **ⓑ** ή **Ⓒ** στο μοτέρ και κρατήστε το δοχείο με το άλλο σας χέρι.

- f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά **ⓓ** για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε το εξάρτημα προώθησης.
- g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη λεπίδα γυρνώντας και τραβώντας τον άξονα, πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα.

Μίξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (3), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για κρέπες ή ένα μίγμα κέικ μέχρι 250 γρ. αλεύρι.
Για ένα μίγμα για κρέπες, για παράδειγμα, βάλτε τα υγρά στο δοχείο, μετά προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Πιέστε το διακόπτη turbo **ⓐ** για να αναμειξετε το μίγμα.

Κόψιμο / τρίψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **B** και **i**)
Χρησιμοποιώντας το εργαλείο κοπής (6a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγουράκια, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.
Χρησιμοποιώντας το εργαλείο τριψίματος (6b), μπορείτε να τρίψετε π.χ. μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό με μέτριο).

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

Καθαρισμός της συσκευής

(βλ. το τμήμα εικόνων **C**)
Καθαρίστε το μοτέρ (A) και το μηχανισμό του αναδευτήρα (I) με ένα υγρό πανί μόνο. Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό, ούτε να τοποθετηθεί σε πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.
Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά μέρη της συσκευής μπορούν να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)
BC: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ιδανικός για να κόψετε μεγάλες ποσότητες, για

να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.
HC: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

Παραδείγματα συνταγής

Μαγιονέζα (χρήση μίξερ χειρός)

200-250 ml λάδι,

1 αυγό (κρόκος και ασπράδι),

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι, αλάτι και πιπέρι

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

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 89/336/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 73/23/ΕΟΚ.



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



Русский

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

Меры предосторожности

Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данную инструкцию.

Внимание

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

- Режущие лезвия очень острые!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- Не разрешается погружать моторную часть, зубчатую часть венчика для взбивания под струю воды, а также погружать их в воду.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан нельзя использовать в микроволновой печи.
- Перед началом работы с использованием чаши-измельчителя, убедитесь, что крышка чаши надежно закреплена и проталкиватель на месте.
- Для погружения продуктов в чашу используйте только проталкиватель.

- Всегда выключайте прибор перед тем, как снять крышку (2).
- Крышку чаши измельчителя (2) нужно промывать под проточной водой, не рекомендуется погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.
- Чашу-измельчитель нельзя использовать в микроволновой печи.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей

Описание прибора

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Переключатель режимов вкл./выкл.
- © Кнопка включения «turbo»-режима
- Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
- Ⓔ Регулятор скорости вращения
- Ⓕ Насадка-блендер
- Ⓖ Скоба настенного крепления блендера
- Ⓖ Мерный стакан с герметичной крышкой
- Ⓙ Зубчатая часть венчика
- Ⓚ Венчик
- Ⓚ Насадка для нарезки и шинковки

Регулировка скорости вращения

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

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

Блендер	1...turbo
Венчик	3...15

Насадка для нарезки и шинковки	см. таблицы на рисунках А и В
--------------------------------	-------------------------------

Порядок работы со блендером

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

1. Вставьте моторную часть Ⓐ в насадку-блендер Ⓕ до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель Ⓑ или ускоритель «turbo» ©.
3. По окончании работы нажмите кнопки Ⓓ для высвобождения насадки-блендера и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане Ⓖ и любой другой глубокой посуде.

При перемешивании в процессе приготовления кастрюлю следует снимать с нагревательной поверхности (плиты) с целью уберечь блендер от перегрева.

Порядок работы с венчиком

Используйте венчик только для взбивания крема, яичного белка, пористых субстанций (дрожжевого теста) и готовых к употреблению десертов:

1. Вставьте последовательно венчик Ⓚ в моторную часть Ⓐ до фиксации.

2. Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель **В**.
3. Для высвобождения венчика нажмите кнопки **Д**, затем выньте из моторной части венчик.

Для получения наилучших результатов работы ...

- используйте широкий сосуд для взбивания,
- взбивайте одновременно не более.

Взбитые сливки

Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4 – 8 °С) Начните взбивать с небольшой скорости «1» и постепенно увеличивайте скорость до «15».

Взбитые яичные белки

Взбейте 4 яичных белка Начните взбивать с «7» скорости и постепенно увеличивайте ее до «15».

Порядок работы с насадкой для нарезки и шинковки

- 1 Толкатель
- 2 Крышка
- 2a Сцепление моторной части
- 2b Трубка для продуктов
- 2c Фиксатор крышки
- 3 Нож
- 4 Чаша
- 5 Подставка для чаши (также может использоваться в качестве крышки)
- 6 Держатель лезвия
- 6a Лезвие для нарезки (очень острое)
- 6b Лезвие для шинковки (очень острое)

Порядок работы с насадкой-измельчителем

(см. рисунок **А** и Табл. i)

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

Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим «turbo» **С**.

Примечание: Не измельчайте очень твердые субстанции, например, кубики льда, мускатный орех, зерна кофе, крупу.

Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь,
- удалить стебли травы и скорлупу орехов,
- удалить кости, сухожилия и хрящи.

Для получения наилучшего результата, следуйте рекомендациям скоростного режима в таблице приложения.

- a) Осторожно снимите нож с пластикового стержня (3). Внимание: лезвие ножа очень острое! Всегда держите нож за пластиковый стержень. Поместите нож в центр чаши-измельчителя и нажмите, чтобы зафиксировать его. Всегда ставьте чашу на подставку (5).
- b) Продукты для измельчения помещайте в чашу (4).
- c) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
- d) Вставьте моторную часть **А** в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.
- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. **В** или кнопку «turbo»-режима **С** на моторной части и удерживайте чашу.

- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей **Д**, снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Осторожно снимите нож перед тем, как вынуть нарезанные продукты.

Смешивание жидкого теста

Используя чашу измельчитель и нож (3) вы можете приготовить жидкое тесто для блинов или пирогов (не более 250 гр.). Чтобы сделать тесто для блинов, сначала влейте жидкость, потом добавьте муку и затем яйца. Используйте кнопку «turbo»-режима **С**, смешайте тесто до образования однородной массы.

Порядок работы с насадкой для резки и шинковки

(см. рисунок **В** и Табл. i)

Используя насадку для нарезки и шинковки (6a), вы можете нарезать огурцы, лук, яблоки, морковь, редьку, картофель, кабачки, капусту. Лезвия для шинковки (6b) в большей степени подходит для шинковки яблок, моркови, картофеля, свеклы, капусты, сыра.

- a) Поместите лезвие для нарезки (6a) или лезвия для шинковки (6b) в держатель лезвий (6) и поверните до упора.
- b) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
- c) Вставьте моторную часть **А** в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в инструкции.
- d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.
- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. **В** или кнопку «turbo»-режима **С** на моторной части и удерживайте чашу.
- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей **Д**, снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Сначала выньте держатель лезвий, а потом уже нарезанные продукты. Чтобы снять лезвие с держателя, осторожно подтолкните его снизу вверх.

Чистка прибора

(см. рисунок **С**)

Протирайте моторную часть **А** и зубчатую часть венчика (1) только влажной тканью. Крышку (2) можно промывать под проточной водой, не погружая ее в воду. Все прочие детали блендера можно мыть в посудомоечной машине. При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковь, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

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

ВС: дополнительная насадка-измельчитель, идеально подходит для нарезки

больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.

НС: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

Рецепты

Майонез (используйте блендер)
200-250 мг растительного масла
одно яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, соли и перца (по вкусу)

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

Возможные модификации без предварительного уведомления.



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

Блендер, 600 Ватт
Сделано в Польше

Українська

Наша продукція розроблена у відповідності до вимог високих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, вам дуже сподобається наш новий побутовий пристрій Braun.

Заходи застереження
Просимо уважно та повністю прочитати інструкцію для користування перед застосуванням пристрою.

- Леза дуже гострі!
- Тримайте пристрій подалі від дітей.
- Пристрій розроблений для приготування звичайних побутових кількостей.
- Завжди вимикайте пристрій, коли він не застосовується та перед установкою, складанням, розбиранням, очищенням та зберіганням.
- Перед роботою, перевірте чи відповідає ваша напруга, напрузі, що вказана внизу пристрою.
- Особливо при роботі з додатковим пристроєм, ручним блендером з гарячими рідинами, не занурюйте вал блендера в рідину/або вийміть її з рідини, коли пристрій буде увімкнено.
- Не занурюйте електромотор Ⓐ, редуктор збивалки ① під проточну воду, не занурюйте їх у воду.
- Мірний стакан Ⓜ не придатний для використання у мікрохвильовій печі.
- Перед роботою з насадкою для приготування їжі Ⓚ, переконайтеся, що кришка блокиратора (2с) належно заклацнула та виштовхувач (1) зафіксовано.
- Не вставляйте інші засоби крім виштовхувача (1) в заправну трубку під час приготування.
- Завжди вимикайте пристрій перед зняттям кришки (2).
- Кришку (2) можна мити під проточною водою, але не занурювати в воду, не мийте її в посудомийній машині.

- Місткість (4) не є придатною для використання у мікрохвильовій печі.
- Електричний пристрій Braun відповідає стандартам безпеки, що застосовуються. Ремонт або заміна мережевого шнура мають бути виконані тільки уповноваженим сервіс-персоналом. Дефектний, некваліфікований ремонт може спричинити значну загрозу користувачу.

Опис

- Ⓐ Електромотор
- Ⓑ Перемикач вкл/вик для регулювання швидкості
- © Перемикач turbo режиму
- Ⓜ Кнопки для зняття робочих частин
- Ⓔ Регулятор швидкості
- Ⓕ Вал блендера
- Ⓞ Настінне кріплення
- Ⓜ Мірний стакан з герметичною кришкою
- ① Редуктор збивання
- Ⓝ Збивач
- Ⓚ Насадка для приготування продукту

Установка швидкості

При активації перемикача Ⓑ, швидкість приготування відповідає установкам регулятора швидкості Ⓔ. Чим вище швидкість установки, тим швидше та дрібніше буде нарізний продукт.

Для максимальної швидкості приготування, натисніть перемикач turbo режиму ©. Ви можете також користуватися перемикачем turbo режиму для миттєвого, ефективного тиску без маніпулювання регулятором швидкості.

Ми рекомендуємо такі установки швидкості, в залежності від вашої потреби:

Ручний блендер	1... turbo
Збивач	3... 15
Насадка для приготування їжі	див. таблиці швидкості на мал. розділів A та B

Користування ручним блендером

Ручний блендер ідеально підходить для приготування соусів, супів, майонезу та дитячої їжі, та методом занурення в рідину, так само як і для змішування напоїв та молочних коктейлів:

1. Вставте електромотор Ⓐ в вал блендера Ⓕ та зафіксуйте.
2. Вставте ручний блендер вертикально в посуд, тоді натисніть перемикач Ⓑ або перемикач turbo режиму ©.
3. Натисніть кнопку ① для зняття валу блендера після користування.

Ви можете користуватися ручним блендером в мірному стакані Ⓜ, так само як і в будь-якому іншому посуді. При змішуванні прямо в каструлі під час приготування, зніміть спочатку посуд з плити, щоб захистити пристрій від перегрівання.

Користування збивачем

Збивач має застосовуватися тільки для збиття вершків, збиття яєчного білка та змішування бісквіту та готових сумішей для десертів:

1. Вставте збивач ① в редуктор збивання ①, потім вставте електромотор Ⓐ в редуктор доки він не буде зафіксований.
2. Вставте збивач в посуд і тільки тоді натисніть перемикач Ⓑ для роботи.
3. Для виймання натисніть кнопку Ⓞ та вийміть редуктор. Тоді виштовхніть збивач з редуктора.

Для найкращих результатів ...

- краще користуватися широкою ємністю ніж мірним стаканом,
- рухайте збивач за годинниковою стрілкою, тримайте його злегка нахиливши.

Збиті вершки:

Швидко готує 400 мл охолодженого крему (мінімум 30 % вмісту жиру, 4 – 8 °C)

Почати з низьких установок швидкості «1» та під час приготування, підвищувати установи швидкості до «15».

Збитий яєчний білок:

Швидко готує тільки 4 яєчних білків.

Почати з середніх установок швидкості «7» та під час збивання, підвищувати установи швидкості до «15».

Користування насадкою для приготування їжі

- 1 Виштовхувач
- 2 Кришка
- 2a З'єднувач для електромотору
- 2b Заправна трубка
- 2c Кришка-блокіратор
- 3 Лезо
- 4 Ємність
- 5 Поверхня з покриттям проти ковзання (також служить як кришка)
- 6 Футляр з інструментами
- 6a Інструменти для нарізання (тонкого, грубого)
- 6b Інструменти для подрібнення (дрібно, грубого)

Здрібнювання

(див. мал. у розділі **A** з таблицею приготування i)

Лезо (3) ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, кухонних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісних горіхів, мигдалю та ін. Для здрібнювання твердих продуктів користуйтеся перемикачем turbo режиму ©.

Увага: Не подрібнюйте занадто тверді продукти, такі як: мускатні горіхи, кофейні зерна та зернові культури.

Перед подрібненням ...

- порізати м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець,
- видалити стебла з кухонних трав, розколоти горіхи,
- видалити кістки, жили та хрящі з м'яса.

Для найкращого результату просимо звернути увагу на установи швидкості, що рекомендовані в посібнику до експлуатації.

- a) Обережно зняти пластмасовий футляр з леза (3). Увага: лезо дуже гостре! Завжди тримайте його пластмасовою частиною вгору. Встановіть лезо на вал ємності (4) та перевірте, щоб воно було зафіксовано. Завжди встановлюйте ємність на поверхню з покриттям проти ковзання (5).
- b) Покладіть продукти в ємність для подрібнення.
- c) Накрийте кришкою (2) ємність з блокіратором (2c), що встановлена біля ємності, що утримується в руках. Для закриття кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою так, щоб блокіратор було введено в контакт «кляцанням» над ручкою.
- d) Вставте електромотор (A) в З'єднувач (2a) доки воно не буде зафіксоване. Переконайтеся, що виштовхувач зафіксовано.
- e) Для роботи натисніть перемикач (B) або © електромотор, та утримуйте ємність іншою рукою.

- f) Після застосування натисніть кнопку (D), щоб вийняти електромотор. Вийміть виштовхувач.
- g) Натисніть кришку блокіратора (2c), поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вгору.
- h) Обережно вийміть лезо повертаючи, його та витягуючи, перед вийманням переробленого продукту.

Змішування легкого тіста

Користуючись лезом (3), Ви можете також замісити легке тісто, як масло для млинців або суміші для торта в основі до 250 г муки. Для масла для млинців, наприклад, спочатку налийте рідину в ємність, потім додайте муки та нарешті яйця. Натисніть перемикач турбо режиму ©, змішайте масло до змазування.

Нарізка / Шатківниця

(див. малюнок розділ **B** з таблицею приготування i)

Користуючись інструменти для нарізання (6a), Ви можете нарізати наприклад огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редьку, тверду картоплю, кабачки, капусту. Користуючись інструменти для подрібнення (6b), Ви можете нашаткувати наприклад яблука, моркву, тверду картоплю, буряк, капусту, сир (від м'якого до середнього).

- a) Прикріпіть інструмент (6a або 6b) в футляр з інструментами (6) та зафіксуйте. Вставте футляр з інструментами в центральний вал ємності та перевірте, щоб зафіксувати.
- b) Прикріпіть кришку (2) на ємність з блокіратором (2c) біля ручки ємності. Для закриття кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою так щоб блокіратор «кляцнув» над ручкою.
- c) Вставте електромотор в З'єднувач доки воно не зафіксується. Виберіть установи швидкості згідно з рекомендаціями на мал. i.
- d) Покладіть продукт для приготування в заправну трубку. Ніколи не лізьте у заправну трубку, коли пристрій увімкнено. Завжди користуйтеся штовхачем (1) для подачі продукту.
- e) Натисніть перемикач (B) або © електромотор для роботи.
- f) Після користування, натисніть кнопки (D), щоб вийняти електромотор.
- g) Натисніть кришку блокіратора (2c), поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вгору.
- h) Вийміть футляр з інструментами перед тим як вийняти оброблений продукт. Щоб вийняти інструменти, натисніть на виступ внизу футляру з інструментами.

Очищення пристрою

(див. мал. розділ **C**)

Очищення електромотору (A) та редуктора збивалки (1) має бути тільки вологою ганчіркою. Кришка (2) може бути очищена гід проточною водою, але не має бути занурена в воду, а також в посудомийну машину.

Всі інші частини можуть бути очищені в посудомийній машині.

При обробці кольорових продуктів (наприклад моркви), пластмасові частини пристрою можуть стати знебарвленими. Протріть ці частини рослинною олією перед їх очищенням.

Додаткові приналежності

(можна купити в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах)

ВС: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та коління кубиків льоду.

НС: високошвидкісний чоппер, який ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.

Рецепт

Майонез (користуватися ручним блендером)

200-250 мл. олії,
1 яйце (жовток та білок),
1 столова ложка лимонного соку або оцту,
сіль та перець за смаком

Покладіть всі інгредієнти в мірний стакан відповідно до вищевказаного порядку. Опустіть ручний блендер до дна мірного стакану. Натисніть перемикач turbo режиму ©, тримайте ручний блендер в цій позиції доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи, повільно рухайте його вгору і вниз доки майонез добре не змішається.

При внесенні змін без попередження.

Компанія залишає за собою право вносити зміни в конструкцію пристрою без спеціального оголошення.

Загальні умови зберігання
Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Даний виріб відповідає всім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі – вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, IEC 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1. та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

Країна виробництва:
Hi-P Poland Sp. z o.o.
Ul. Magazynowa 8
Bielany Wrocławskie
55-040 Kobierzyce
Poland

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الاتحاد الأوروبي
EMC-Directive 89/336/EEC
ووقوانين الفولطية المنخفضة
(73/23 EEC).



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

الضمان

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

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

وإذا ما عثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير محولة
من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون
الأصلية، يلتغي لضمان.

لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ
لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد
البائع ذلك بخمسة وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من
الضمان في جميع البلدان التي يبيع فيها هذا الجهاز
من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.
وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز كاملاً
مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري
المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندا

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer
to the 3-digit production code located near
the type plate. The first digit of the produc-
tion code refers to the last digit of the year
of manufacture. The next two digits refer to
the calendar week in the year of the manu-
facture.

Example: "642" – The product was manu-
factured in week 42 of 2006.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع إلى رمز الإنتاج
المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع.
الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير إلى الرقم الأخير في عام
الصنع بينما يشير الرقمان التاليان إلى الأسبوع
المعين في عام لصنع.

مثال: «642» - تم صنع المنتج في الأسبوع ٤٢
من عام ٢٠٠٦.

حالة تشغيل الجهاز، واستخدم الضاغط (1)
دائماً لتعبئة الطعام.

e اضغط المفتاح (B) أو (C) في جزء الموتور،
لتشغيل الجهاز.

f بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) لفصل
جزء الموتور.

g لفتح الغطاء ورفعها لأعلى، اضغط تعشيق
الغطاء (2c) وقم بتدوير الغطاء في عكس
اتجاه عقارب الساعة.

h افصل مقبض الأدوات أولاً وقبل تفريغ
الطعام المقطع. وفصل الأداة، اضغط
عليها من طرفها العلوي، حتى تبرز من
أسفل مقبض الأدوات.

تنظيف الجهاز

(انظر الشكل في القسم C)

تظف جزء الموتور (A) وصندوق تروس المضرب (1)
بقطعة قماش مبللة. ويمكن غسل الغطاء (2) تحت
مياه الصنبور، ولكن لا تغمره بالماء أو تضعه في
غسالة الأطباق.

يمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى داخل غسالة
الأطباق.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن
يتغير لون الأجزاء البلاستيكية بالجهاز. امسح
تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل تنظيفها.

إكسسوارات

ملحق الفراماة BC (موجود لدى عميلك أو مراكز
خدمات براون): مناسبة تماماً لفرم كميات كبيرة
بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشيك) إعداد
العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج.
HC: ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماماً
لأعشاب، البصل، الفلفل الأحمر ... الخ.

أمثلة لبعض الصفات

المايونيز (استخدم الخلاط اليدوي)

٢٠٠ - ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (الصفار والزلال)

١ ملعقة طعام عصير ليمون أو خل

ملح وفلفل حسب الرغبة

ضع كل المقادير داخل الدورق حسب الترتيب
المذكور سابقاً. ضع الخلاط اليدوي على قاعدة
الدورق. اضغط المفتاح التوربيني (C) واحرص على
أن يبقى الخلاط اليدوي في هذا الوضع حتى يتحول
الزيت إلى مستحلب. وبعد ذلك وبدون غلق
الجهاز قم بتحريك الخلاط اليدوي لأعلى وأسفل
حتى يصل المايونيز إلى القوام المطلوب.

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.

الكريمة المخفوقة:

لا تخفق أكثر من ٤٠٠ مل من الكريمة الباردة (تحتوي على الأقل على ٣٠٪ من الدسم، ٤-٨ درجة مئوية).
ابداً بسرعة منخفضة «1»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الخفق حتى تصل إلى «15».

ثلج البيض

لا تخفق أكثر من زلال ٤ بيضات.
ابداً بسرعة متوسطة «7»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الضرب حتى تصل إلى «15».

كيفية تشغيل أداة إعداد الطعام (FP) الملحقة

1 ضاغط

2 غطاء

2a وصلة لجزء الموتور

2b أنبوب التعبئة

2c تعشيق الغطاء

3 شفرة

4 وعاء

5 قاعدة مقاومة للانزلاق

(تقوم أيضاً بوظيفة الغطاء)

6 مقبض الأدوات

6a ملحق أداة التشريح (للتشريح الرفيع)

6b ملحق أداة التقطيع (تقطيع رفيع)

الفرم

(انظر الشكل A مع جدول معالجة الطعام i)

الشفرة (3) مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، اللوز، القراصيا، الخ. استخدم مفتاح التيربو © لتقطيع المواد الصلبة.

ملحوظة: لا تقوم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل جوز الطيب وحبوب القهوة والذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرمة ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل.
- اترع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- اترع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.

لتحقيق أفضل النتائج، رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترح في دليل الاستخدام.

- a اترع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (3) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز الوعاء (4) وقم بتدويرها حتى تستقر في مكانها. ضع الوعاء دائماً فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (5).

b ضع الطعام في وعاء الفرمة.

c ضع الغطاء (2) فوق الوعاء، مع وضع تعشيق الغطاء (2c) أمام مقبض الوعاء. ولقفل الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، حتى يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.

d قم بتركيب جزء الموتور (A) في الوصلة (2a) حتى يغلق. تأكد من وجود الضاغط في مكانه.

e للتشغيل، اضغط المفتاح (B) أو (C) في جزء الموتور وامسك الوعاء بيدك الأخرى.

f بعد الاستخدام، اضغط الأزرار (D) لفصل جزء الموتور، ثم افصل الضاغط.

g اضغط تعشيق الغطاء (2c) وقم بتدوير الغطاء (2) في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه ورفع لأعلى.

h لخلع الشفرة، قم بتدويرها وجذبها بحذر، ثم أخرج الطعام المفروم.

خلط العجينة الخفيفة

يمكنك أن تستخدم الشفرة (3) أيضاً في خلط العجينة الخفيفة مثل خليط البانكيك أو عجينة الكيك التي تحتوي على حوالي ٢٥٠ جرام من الدقيق.

على سبيل المثال، لتحضير خليط البانكيك، ضع السوائل أولاً داخل الوعاء، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. اضغط المفتاح التوربيني © لتخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

تقطيع الشرائح أو القطع الصغيرة

(انظر الشكل B مع جدول معالجة الطعام i) باستخدام ملاحق أداة التشريح (6a)، يمكنك الحصول على شرائح الخيار والبصل والمشroom والتفاح والجزر والبطاطس النيئة والكرنب والفجل وغيرها. أما ملاحق أداة التقطيع (6b)، فيمكنك استخدامها على سبيل المثال لتقطيع التفاح والجزر والبطاطس النيئة والشمندر والكرنب والجبن (من الناعم إلى المتوسط).

a قم بتركيب إحدى الأدوات (6a) أو (6b) في مقبض الأدوات (6) حتى تثبت في مكانها، ثم ضع مقبض الأدوات فوق المسمار المركزي للوعاء، وقم بتدويره حتى يستقر في موضعه.

b ثبت الغطاء (2) على الوعاء مع وضع التعشيق (2c) أمام مقبض الوعاء. وإحكام غلق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، بحيث يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.

c قم بتركيب جزء الموتور في الوصلة حتى يثبت في مكانه، ثم اختر ضبط السرعة وفقاً للإرشادات في الشكل (i).

d ضع الطعام المراد تقطيعه داخل أنبوب التعبئة. واحذر لمس داخل أنبوب التعبئة في

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستخدام هذا الجهاز الجديد من براون.

إرشادات هامة

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

- رجاء الاحتراس لكون الشفرات حادة جداً.
- يجب حفظ الجهاز بعيداً عن أيدي الأطفال.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، وقيل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو تخزينه.
- تأكد قبل تشغيل الجهاز من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة أسفله.
- خاصة عند استخدام الخلاط اليدوي الملحق داخل السوائل الساخنة، لا ترفع عمود الخلاط من السائل أو تغمره داخله أثناء تشغيل الجهاز.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور (A) أو صندوق تروس المضرب (1) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- لا يمكن وضع الدورق (H) داخل الميكروويف.
- قبل تشغيل أداة إعداد الطعام الملحقة (K)، تأكد من أن تعشيق الغطاء (2c) مثبت جيداً وأن الضاغطة (1) في مكانه.
- لا تضع أية أدوات سوى الضاغطة (1) داخل أنبوب التعبئة أثناء استخدام الجهاز.
- يجب إطفاء الجهاز قبل نزع الغطاء (2).
- يمكن غسل الغطاء (2) تحت الماء الجاري، ولكن احرص على عدم غمره بالماء أو تنظيفه داخل غسالة الأطباق.
- لا يمكن وضع الوعاء (4) داخل الميكروويف.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. اعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.

وصف الجهاز

- (A) جزء الموتور
- (B) مفتاح التشغيل/الإطفاء بسرعات متعددة
- (C) مفتاح التيربو
- (D) أزرار فك الأجزاء العاملة
- (E) منظم السرعة المتغيرة
- (F) عامود الخلاط
- (G) حامل للتعليق على الحائط
- (H) دورق القياس بغطاء محكم
- (I) صندوق تروس المضرب
- (J) مضرب
- (K) أداة إعداد الطعام ملحقة

ضبط السرعة

عند تشغيل المفتاح (B)، تكون سرعة الخلط وفقاً لوضعية منظم السرعة المتغيرة (E). فكلما زاد ضبط السرعة، كلما كانت عملية الفرغ أسرع والخليط أكثر نعومة.

للحصول على أقصى سرعة للخلط، اضغط مفتاح التيربو (C). كما يمكنك استخدام مفتاح التيربو للحصول على ذبذبات فورية قوية بدون الحاجة لاستخدام منظم السرعة.

ننصح بالضبط التالي للسرعات وفقاً لاستخدامك:

الخلاط اليدوي turbo ... 1

المضرب 15 ... 3

أداة إعداد

الطعام الملحقة انظر جداول السرعة

في صور بالأجزاء A و B.

كيفية تشغيل الخلاط اليدوي

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

١ - قم بتركيب جزء الموتور (A) في عامود الخلاط (F) حتى يستقر في موضعه المحكم.

٢ - ضع الخلاط اليدوي عمودياً داخل الوعاء، ثم اضغط المفتاح (B) أو مفتاح التيربو (C).

٣ - بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) لفصل عامود الخلاط.

يمكن تشغيل الخلاط اليدوي داخل دورق القياس (H) أو أي وعاء آخر. وعند استخدام الخلاط في الوعاء مباشرة أثناء الطبخ، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لحماية الجهاز من السخونة الزائدة.

كيفية تشغيل المضرب

استخدم المضرب فقط لحقق الكريمة وضرب زلال البيض واخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.

١ - قم بتركيب المضرب (J) في صندوق تروس المضرب (I)، ثم قم بتركيب جزء الموتور (A) في صندوق التروس حتى يستقر في مكانه ويقلل.

٢ - ضع المضرب في وعاء، ثم اضغط مفتاح (B) لتشغيله.

٣ - لفصل المضرب، اضغط الأزرار (D) ثم اجذب صندوق التروس لفصله، ثم افصل المضرب عن صندوق التروس.

لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً أكبر بدلاً من الدورق.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.

Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

Español

Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Português

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España

Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Garantia

Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie

Op dit product verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadiging ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

NB

For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.

Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoiliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Polski

Warunki gwarancji

- Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższego znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
- Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
- Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
- Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
- Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
- Gwarancją nie są objęte:
 - mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;

- używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
 - d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
- Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczęcią i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
 - Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklé nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodáváče) a je-li současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun. Volejte bezplatnou infolinku 0800 11 33 22 pro informaci o nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravy v záruční opravě.

Slovenský

Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť.

Poskytnutím záruky nie sú ovplyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov. Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej dobe, kompletný prístroj spolu s dokladmi o zakúpení odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun. Aktualizovaný zoznam servisných stredísk je k dispozícii v predajniach výrobkov Braun.

Vzhľadom na prípadnú výmenu prístroja alebo na zrušenie kúpnej zmluvy platia príslušné zákonné ustanovenia. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok podľa záznamu z opravovne v záručnej oprave.

Magyar

Garancia

A Braun – ismerve termékei megbízhatóságát, készülékeire két év garanciát vállal, azzal a megkötéssel, hogy a jótállási igényt a készülék csomagolásában található Jótállási Nyilatkozatban feltüntetett Braun márkaszervizekben lehet érvényesíteni.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen, vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét, vagy használatosságát nem befolyásolják.

A garancia nem vonatkozik a gyorsan kopó, rendszeresen cserélendő tartozékokra (pl. Borotvaszita, Kés, stb.)

A jótállási igény érvényesítésére vonatkozó részletes tájékoztató a készülék csomagolásában található.

Hrvatski

Jamstveni list

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnim uporabom, normalnu istrošenost (npr. mrežice ili bloka noža) i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata.

Ovo jamstvo vrijedi u svakoj zemlji gdje su proizvodi distribuirani od strane Brauna ili službenog distributera. Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnim uporabom, normalnu istrošenost i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata. Jamstvo prestaje kod popravka od strane neovlaštene osobe ili uporabe neoriginalnih dijelova umjesto Braun rezervnih dijelova. Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa i pravilno ispunjenog jamstvenog lista. Braunov servis možete kontaktirati na broj telefona 00385 1 6601 777.

Slovenski

Garancija

Za izdelek valja dveletna garancija, ki začne veljati z datumom nakupa. V času trajanja garancije bomo brezplačno odpravili vse napake, ki so posledica slabega materiala ali izdelave, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo celega izdelka.

Ta garancija velja v vsaki državi, kjer je izdelek dobavljen od BRAUN ali njegovega pooblaščenega distributerja.

Garancija ne pokriva poškodb, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali uporabe in tudi ne napak, ki v zanemarljivi meri vplivajo na vrednost ali delovanje aparata. Garancija preneha veljati, če popravilo izvrši nepooblaščen oseba oziroma, če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi nadomestni deli.

Za popravilo v garancijskem roku izročite ali pošljite kompleten izdelek z računom pooblaščenemu Braunovemu servisu. Za informacije pokličite pooblaščen servis ISKRA PRINS tel. + 386 1 476 98 00.

Ελληνικά

Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.

Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01-9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Русский

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по

эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном. Эта гарантия действительна в любой стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания. Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие. Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора. Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN. В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN. Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке. Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно. Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, — работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв — смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться

заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре. В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону +7 495 258 62 70.

Українська

Гарантійні зобов'язання фірми Braun

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом ділера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормального зносу сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не повноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред'явлення рекламачії за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);

- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будьякі пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.