

BRAUN

Multiquick® Minipimer®

MR 6550 M BC-HC



Deutsch	6, 36
English	8, 36
Français	10, 36
Polski	12, 36
Český	14, 36
Slovenský	16, 37
Magyar	18, 37
Hrvatski	20, 37
Slovenski	22, 37
Türkçe	24
Русский	26, 35
Українська	28, 36
عربي	33, 30



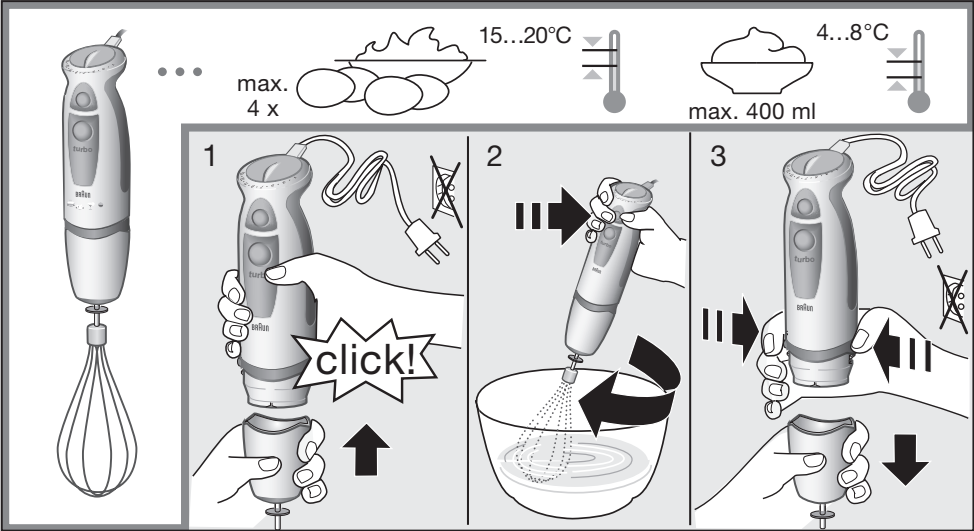
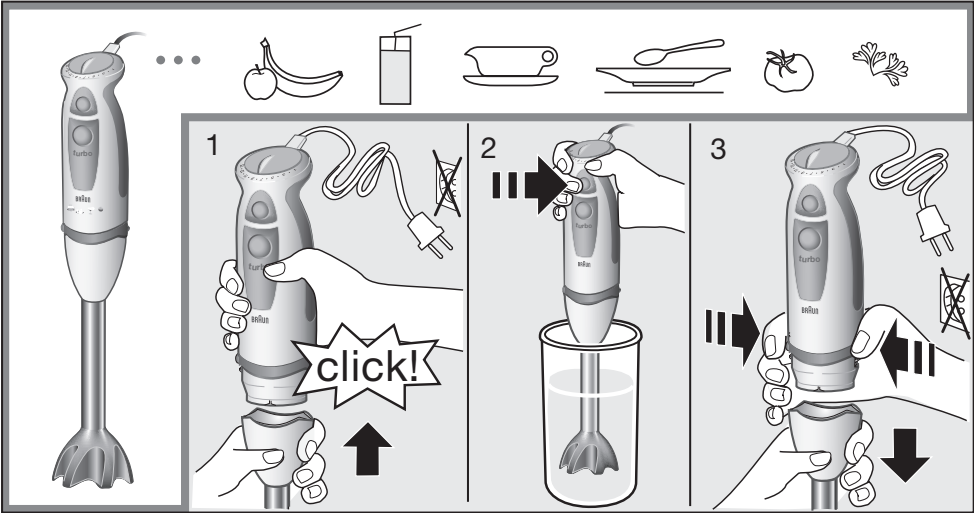
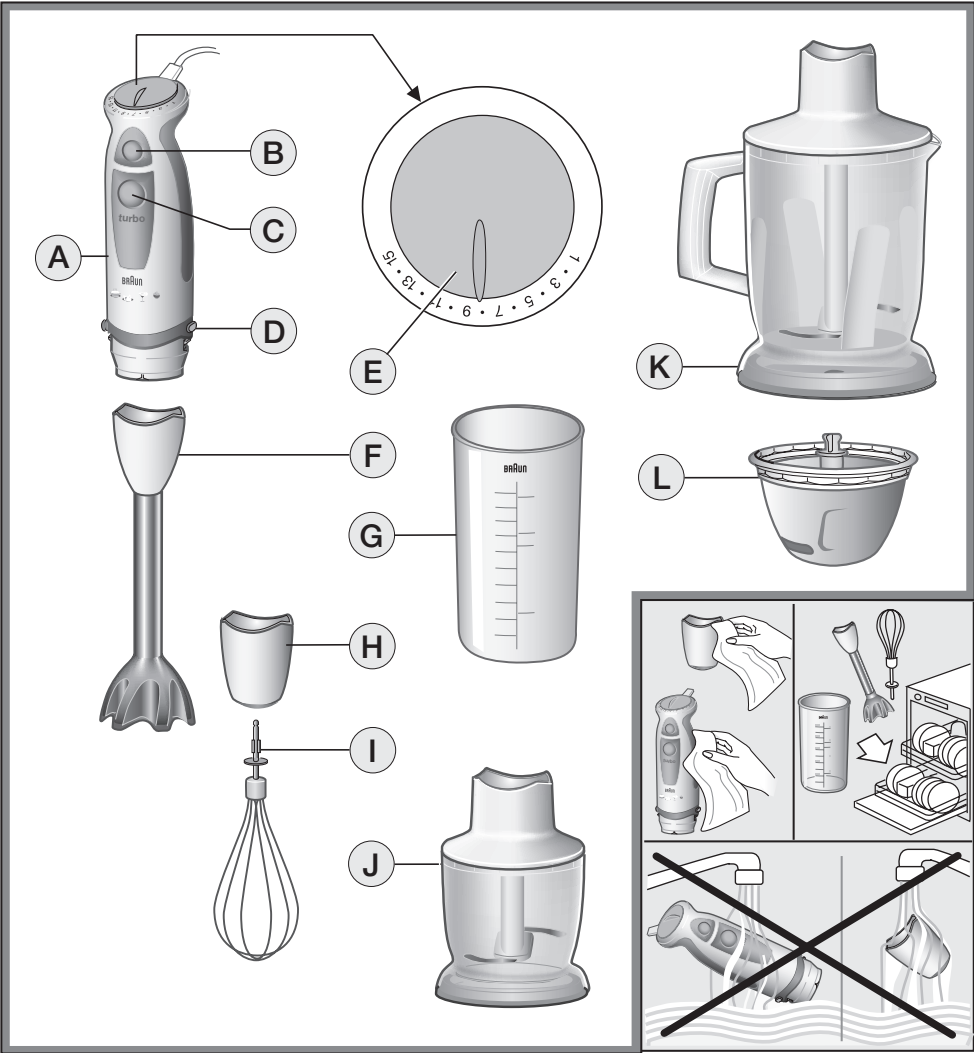
Braun Infolines

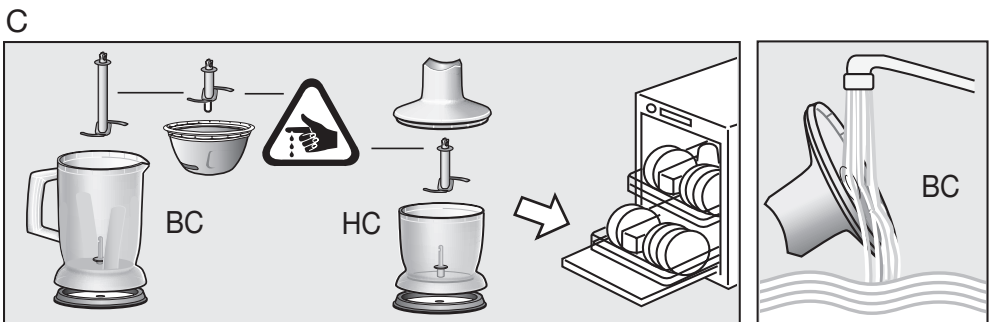
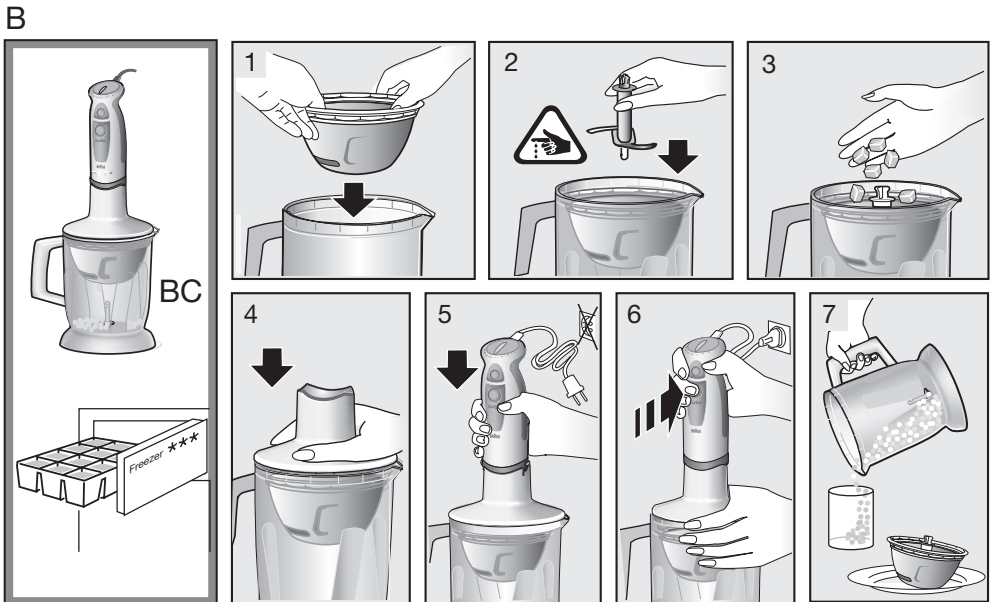
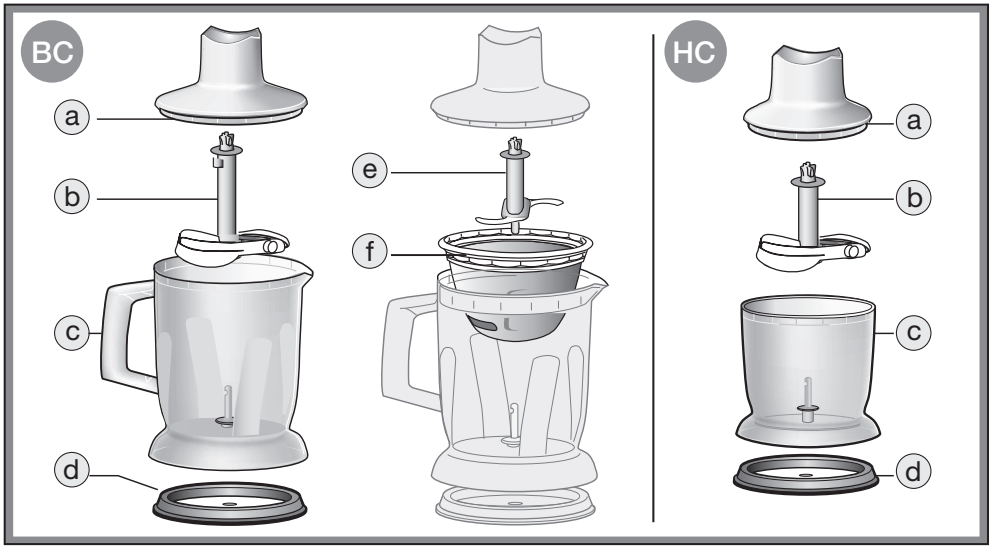
(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 800 944 802
(B)		0 800 14 592
(PL)		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(CZ)		221 804 335
(SK)		02/5710 1135
(H)		(06-1) 451-1256
(HR)		01/6690 330
(SLO)		080 2822
(TR)		0 212 473 75 85
(RUS)		8 800 200 20 20
(UA)		+38 044 428 65 05
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

Internet:

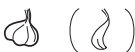
www.braun.com
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany





BC			speed	turbo
				
max.	+/-			
	400 g	30 sec		turbo
Parmesan 	200 g	20-30 sec		turbo
	250 g	15 sec	1...4	
	30 g	15 sec		turbo
	30	15 sec	4...15	
	250 g	15 sec	1...7	
	350 g	15 sec	8...15	+5 sec
	400 g	15 sec	8...15	+5 sec
	150 g	60 sec		turbo
+ 	700 ml	15 sec		turbo

HC			speed	turbo
				
max.	+/-			
	100 g	10 sec	7...15	
Parmesan 	100 g	20 sec	15	+5 sec
	50 g	5 sec	1...15	
	10 g	5 sec		turbo
	7	5 sec	1...15	
	80 g	10 sec	1...15	
	80 g	5 sec	1	+5 sec
	100 g	10 sec	1	+5 sec
	90 g + 	45 sec		turbo

Deutsch

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

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

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fernzuhalten.
- Weder Motorteil (A), noch das Getriebeteil (H) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher (G) noch die Arbeitsbehälter (c) der Zerkleinerer sind mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
- (C) Turbo-Schalter
- (D) Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- (E) Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- (F) Pürierstab
- (G) Messbecher
- (H) Getriebeteil für Schlagbesen
- (I) Schlagbesen
- (J) «HC» Zerkleinerer
- (K) «BC» Zerkleinerer
- (L) Eiswürfel-Zerkleinerer (für «BC» Zerkleinerer)

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird Schalter (B) betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (E). Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Schalter (C). Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:	
Stabmixer	1...turbo
Zerkleinerer	1...turbo
Schlagbesen	1...15

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

- Motorteil (A) auf den Pürierstab (F) setzen und einrasten lassen.
- Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.

- Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten (D) drücken und den Pürierstab abziehen.

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

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

- Schlagbesen (I) in das Getriebeteil (H) stecken, anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
- Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) einschalten.
- Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (D) drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse:

- Benutzen Sie eine breite Schüssel anstelle des mitgelieferten Messbechers (G).
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

Schlagsahne

Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C). Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

Eischnee

Maximal 4 Eiweiß schlagen. Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe 7) und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe 15.

So bedienen Sie Ihre(n) Braun Zerkleinerer

«HC» Zerkleinerer	«BC» Zerkleinerer
(a) Getriebeteil für Zerkleinerer	(a) Getriebeteil für Zerkleinerer
(b) Messer	(b) Messer
(c) Arbeitsbehälter	(c) Arbeitsbehälter
(d) Stützdeckel	(d) Stützdeckel
	(e) Eismesser
	(f) Eiswürfel-Zerkleinerer

Mit beiden Zerkleinerer-Modellen «HC» und «BC» können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern. Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter (C).

Bitte beachten:

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

Verwenden Sie den «HC» Zerkleinerer für kleinere Mengen. Er eignet sich besonders für das Hacken von Kräutern und Chilis (mit Wasser).

Verwenden Sie den «BC» Zerkleinerer für größere Mengen und harte Güter wie z.B. Parmesan-Käse oder Schokolade. Er bietet außerdem noch eine Vielzahl anderer Anwendungsmöglichkeiten wie das Zubereiten von Milchshakes, Mixgetränken, Pürees, leichten Teigen oder das Zerkleinern von Eiswürfeln.

Vor dem Zerkleinern ...

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

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

Hacken und Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt A, S. 4)

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaff anfassend.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) drücken und einrasten lassen. (Nur bei Modell «HC»: Messer herunterdrücken und um 90° drehen). Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
3. Das Gut einfüllen.
4. Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil (A) in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
6. Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
 - «BC» Zerkleinerer: Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
 - «HC» Zerkleinerer: Diesen Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.
7. Nach Gebrauch Drucktasten (D) drücken, um das Motorteil abzunehmen.
8. Getriebeteil abnehmen.
9. Messer vorsichtig herausnehmen.
10. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Zusätzliche Anwendungen für den «BC» Zerkleinerer

Milchshakes, Mixgetränke, Pürees

(Wenn Pürees besonders fein sein sollen, können Sie auch den Stabmixer im «BC» Arbeitsbehälter verwenden.)

Leichte Teige (Pfannkuchenteig)

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.

Zerkleinern von Eiswürfeln

(siehe Bildabschnitt B)

1. Eiswürfel-Zerkleinerer (f) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
2. Die Achse des Eismessers (e) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterrücken.
3. Eiswürfel einfüllen.
4. Getriebeteil auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
6. Turbo-Schalter (C) gedrückt halten, bis alle Eiswürfel zerkleinert sind. Nach Gebrauch Drucktasten (D) drücken und das Motorteil abnehmen. Dann nacheinander das Getriebeteil, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.
7. Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen.

Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (b) im Arbeitsbehälter zerkleinern (bis max. 0,5 l). Nehmen Sie dann das Messer (b) heraus und setzen Sie den Eiswürfel-Zerkleinerer (f) und das Eismesser (e) ein. So können Sie dann Eiswürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

Reinigung

(siehe Bildabschnitt C)

Das Motorteil (A) und das Getriebeteil (H) für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) des «BC» Zerkleinerers kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf jedoch nicht ins Wasser getaucht werden.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach

Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen.

Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

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

Zubehör

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

- Wandhalter

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200–250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter (C) drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert.

Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Avocado-Dip («BC» Zerkleinerer verwenden)

1 Knoblauchzehe zerkleinern

2 reife Avocados (geviertelt, entsteint)

1 EL Zitronensaft

1 EL Olivenöl

150 ml Joghurt

1/2 TL Zucker

Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben, Turbo-Schalter (C) drücken und ca. 1 Minute pürieren.

Anchovis Dip («BC» Zerkleinerer verwenden)

30 g abgetropfte Anchovis-Filets

200 g Philadelphia Frischkäse

2 TL Olivenöl

Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Stellen Sie eine niedrige Geschwindigkeit ein, drücken Sie den Schalter (B) und pürieren Sie, bis eine geschmeidige Paste entstanden ist.

Schlagen Sie den Dip dann kurz mit dem Turbo-Schalter (C) auf.

Sie können dieses Rezept variieren, indem Sie anstelle der Anchovis Lachs, Roquefort- oder Schimmelkäse verwenden.

Eiscreme («BC» Zerkleinerer verwenden)

100 g tiefgekühlte Himbeeren

10 g Puderzucker

80 g Sahne

Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter (C) drücken und ca. 30 Sekunden pürieren.

Sofort servieren.

Vanille-Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

(Verwenden Sie den Zerkleinerer (1) bei Geschwindigkeit «turbo»)

Füllen Sie 60 g cremigen Honig und 50 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter (13) und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 30 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.



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! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (H) under running water, nor immerse them in water.
- 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.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (G), nor the chopper bowl/jug (c) is microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) Turbo switch
- (D) Buttons for releasing the working parts
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Measuring beaker
- (H) Whisk gear box
- (I) Whisk
- (J) «HC» chopper
- (K) «BC» chopper
- (L) Ice crusher insert for «BC» chopper

Setting the speed

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

However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

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

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	1...15

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.

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

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

How to operate your whisk

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

- Insert the whisk (I) into the whisk gear box (H), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
- Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.
- To release, press buttons (D) and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

- For best results:
- Use a wide bowl instead of the beaker (G).
 - 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 chopper attachment(s)

- | «HC» chopper | «BC» chopper |
|------------------------|------------------------|
| (a) Chopper gear box | (a) Chopper gear box |
| (b) Blade | (b) Blade |
| (c) Chopper bowl | (c) Jug |
| (d) Anti-slip base/lid | (d) Anti-slip base/lid |
| | (e) Ice blade |
| | (f) Ice crusher insert |

Both the «HC» and the «BC» choppers are perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the turbo switch (C).

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

Use the «HC» chopper for smaller quantities. It is specially suited for chopping herbs and chilis (with water).

Use the «BC» chopper for larger quantities and for hard foods like parmesan cheese or chocolate. Furthermore, the «BC» chopper is suitable for a variety of other applications like shakes, drinks, purées, light doughs and ice crushing.

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

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

Chopping

- (see picture section A on page 4)
- Carefully remove the plastic cover from the blade (b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
 - Press the blade onto the centre pin of the chopper bowl (c) until it locks. «HC» chopper: press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).

- Place the food in the chopper bowl/jug.
- Put the gear box (a) on the chopper bowl/jug.
- Insert the motor part ① into the gear box until it locks.
- Press switch ② or ③ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl/jug with the other.
 - «BC» chopper: When chopping hard foods, press down the motor part.
 - «HC» chopper: Do not operate the «HC» chopper for longer than 2 minutes.
- After use, press buttons ④ to remove the motor part.
- Then remove the gear box.
- Carefully take out the blade.
- Remove the processed food from the chopper bowl/jug. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl/jug.

Additional applications for the «BC» chopper

Shakes, drinks, purées

(for purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft in the «BC» jug).

Light dough (pancake batter)

First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch ⑤, mix the batter until smooth.

Crushed ice

(see picture section B)

- Place the ice crusher insert (f) into the jug. Ensure it fits properly.
- Place the shaft of the ice blade (e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
- Fill ice cubes into the ice crusher insert.
- Fit the gear box on the jug.
- Insert the motor part into the gear box until it locks.
- Press the turbo switch ⑤ until all ice cubes have been crushed. After use, press buttons ④ to remove the motor part. Then remove gear box, ice blade and ice crusher insert.
- Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.

Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

Cleaning

(see picture section C)

Clean the motor part ① and the whisk gear box ⑥ with a damp cloth only. The «BC» chopper gear box (a) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

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

Accessories

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

- Wall mount

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 ⑤, 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.

Avocado dip (use «BC» chopper)

Chop 1 clove garlic,

add 2 ripe avocados (quartered, without stone)

1 tbsp. lemon juice

1 tbsp. olive oil

150 ml yoghurt

1/2 tsp. sugar, salt and pepper

Using the turbo switch ⑤, blend for about 1 minute.

Anchovy dip (use «BC» chopper)

30 g drained anchovy filets

200 g cream cheese «Philadelphia»

2 tbsp. olive oil

Put all ingredients in the chopper bowl.

Adjust the variable speed setting to the minimum.

Press the on/off switch ② until the paste becomes homogeneous.

Finish the dip by pressing the turbo switch ⑤.

Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

Ice cream (use «BC» chopper)

100 g raspberries (deep-frozen)

10 g powdered sugar

80 g cream

Put all ingredients into the jar, press the turbo switch ⑤ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

(Use the chopper attachment ①, speed: «turbo»)

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

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.



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 ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur (A) ni le système d'entraînement du fouet (H) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mélangeur (G) et le (grand) bol hachoir (C) ne peuvent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes.

Description

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
- (C) Touche turbo
- (D) Bouton de déverrouillage des accessoires
- (E) Variateur de vitesses électronique
- (F) Pied mixeur
- (G) Bol mesureur
- (H) Système d'entraînement du fouet
- (I) Fouet métal
- (J) Bol « HC »
- (K) Bol « BC »
- (L) Accessoire pour piler la glace à placer dans le bol « BC »

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/ arrêt (B), la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique (E). Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo (C). Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

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

- Pied mixeur 1...turbo
- Bol hachoir 1...turbo
- Fouet métal 1...15

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.

- Insérez le bloc moteur (A) dans le pied mixeur (F) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.

- Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt (B) ou la touche turbo (C).
- Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons (D) et retirez le pied mixeur.

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

Comment utiliser le fouet métal

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

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

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser un bol grand au lieu du bol mesureur (G).
- 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(s) bol(s) hachoir

Bol « HC »	Bol « BC »
(a) Système d'entraînement du bol hachoir	(a) Système d'entraînement du bol hachoir
(b) Lame	(b) Lame
(c) Bol hachoir	(c) Grand bol
(d) Socle/couvercle anti-dérappant	(d) Socle/couvercle anti-dérappant
	(e) Couteau pour la glace
	(f) Accessoire pour piler la glace

Les bols hachoir « HC » et « BC » sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc ...

Pour hacher des aliments durs (exemple : fromage à pâte dure), utilisez la fonction turbo (C).

Remarque :

Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que noix de muscade, grains de café et autres grains.

Utilisez le bol « HC » pour de petites quantités. Il est particulièrement adapté pour hâcher herbes et piments (avec de l'eau).

Utilisez le bol « BC » pour de plus grandes quantités et pour des aliments durs comme le parmesan ou le chocolat.

De plus, le bol BC est adapté pour de nombreuses autres utilisations comme les milk-shakes, boissons, purées, pâtes légères et pour piler la glace.

Avant de hacher ...

- découpez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments (voir guide d'utilisation page 5)
- enlever les tiges et dénoyauter les aliments
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

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

Hacher

(voir image partie **A**, page 4)

1. Enlevez avec précaution le plastique des lames du couteau (b). Attention : les lames sont très tranchantes ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique.
2. Appuyez le couteau sur l'axe central du bol hachoir (c) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Bol hachoir « HC » : appuyez sur les couteaux et tournez-les de 90° jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
3. Mettez les aliments dans le (grand) bol hachoir.
4. Placez le système d'entraînement (a) sur le (grand) bol hachoir.
5. Insérez le bloc moteur (A) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur le bouton (B) ou (C) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le (grand) bol hachoir avec l'autre.
 - Hachoir «BC» : Lorsque l'on hache des aliments dur, appuyer sur le moteur.
 - Hachoir «HC» : Ne pas faire fonctionner le hachoir HC pendant plus de 2 minutes.
7. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc moteur.
8. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
9. Retirez les couteaux avec précaution.
10. Enlevez ensuite les aliments du (grand) bol hachoir. Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le grand bol hachoir.

Utilisations supplémentaires pour le bol hachoir «BC»

Milk-shakes, boissons, purées

(pour les purées, si vous préférez un résultat très fin, vous pouvez aussi utiliser le pied mixeur dans le grand bol «BC»).

Pâtes légères (pâte à crêpes)

versez d'abord les liquides dans le grand bol, ajoutez ensuite la farine, puis les œufs. En appuyant sur la touche turbo (C), mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Glace pilée

(voir image partie **B**)

1. Placez l'accessoire pour piler la glace (f) dans le grand bol. Assurez-vous qu'il soit bien mis en place.
2. Placez la tige du couteau pour piler la glace (e) dans le trou central de l'accessoire pour piler la glace, et appuyez dessus.
3. Remplissez de glaçons l'accessoire pour piler la glace.
4. Placez le système d'entraînement sur le grand bol.
5. Insérez le bloc moteur sur le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur la touche turbo (C) jusqu'à ce que tous les glaçons soient pilés. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc moteur. Enlevez ensuite le système d'entraînement, le couteau pour la glace et l'accessoire pour piler la glace.
7. Enlevez la glace pilée ou mettez simplement votre boisson dans le grand bol pour la servir à table.

Alternative : Mixez d'abord les fruits dans le grand bol avec les couteaux pour hacher (b), en le remplissant jusqu'à 0,5 litre maximum. Enlevez les lames et placez l'accessoire pour piler la glace dans le grand bol hachoir de façon à piler la glace directement dans la purée de fruits.

Nettoyage

(voir image partie **C**)

Nettoyez le bloc moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (H) avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement (a) du bol hachoir « BC » peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau.

Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

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

- Support mural

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200 – 250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre

Mettez 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 (utilisez la touche turbo (C)) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

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

Sauce à l'avocat (utilisez le bol hachoir « BC »)

Hachez une gousse d'ail

Ajoutez 2 avocats bien mûrs (coupés en quartiers, sans le noyau)

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

150 ml de yaourt

1/2 cuillère à café de sucre, sel et poivre

En utilisant la touche turbo (C), mélangez pendant environ 1 minute.

Crème d'anchois (utilisez la lame « BC »)

30 g de filets d'anchois vidés

200 g de fromage à tartiner type « Saint Morêt »

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur.

Ajustez la vitesse du mixeur sur le minimum

Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (B) jusqu'à ce que la préparation devienne homogène.

Terminez en appuyant sur la touche turbo (C).

Vous pouvez varier cette recette en utilisant des ingrédients tels que le saumon, le Roquefort, le fromage bleu à la place des filets d'anchois.

Crème glacée (utilisez le bol hachoir « BC »)

100 g de framboises (congelées)

10 g de sucre en poudre

80 g de crème liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo (C) et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

Vanille-miel-pruneaux (pour farcir une crêpe ou à tartiner)

(Utilisez le hachoir (J), vitesse : « turbo »)

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

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/EC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.



À 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.



Polski

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

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Uwaga
Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Należy **zawsze** wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Bloku silnika /przekładnia ubijaka  nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Zarówno plastikowy pojemnik , jak i naczynie do siekania (c) nie nadają się do użycia w kuchni mikrofalowej.

Budowa urządzenia

-  Blok silnika
-  Wyłącznik do różnych prędkości
-  Przycisk turbo
-  Przyciski zwalniające część roboczą
-  Regulator prędkości
-  Obudowa z nasadką miksującą
-  Pojemnik do miksowania
-  Przekładnia ubijaka
-  Ubijak
-  «HC» nasadka do rozdrabniania
-  «BC» nasadka do rozdrabniania
-  nasadka do kruszenia lodu używana w urządzeniu rozdrabniającym «BC»

Ustawianie prędkości

Po naciśnięciu wyłącznika  prędkość urządzenia ustawiana jest regulatorem prędkości . Im wyższa prędkość, tym szybszy proces siekania produktów.

Jednakże najwyższa prędkość może być osiągnięta tylko przez uruchomienie wyłącznika turbo . Funkcja turbo może być również stosowana do pracy pulsacyjnej bez potrzeby ustawiania regulatora prędkości.

Zależnie od użycia zalecamy następujące prędkości:

Mikser	1...turbo
Nóż siekający	1...turbo
Ubijak	1...15

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, potraw dietetycznych, żywności dla dzieci oraz do miksovania napojów.

- Obudowę z nasadką miksującą  połączyć z blokiem silnika  i dokręcić, aż do zablokowania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając wyłącznik  lub wyłącznik turbo .

- Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
- Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające .

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

Obsługa ubijaka

Nasadka nadaje się tylko do ubijania śmietany, białek jajek i miksowania na wpół przygotowanych deserów.

- Umieść ubiak  w przekładni ubijaka  następnie umieść blok silnika  w przekładni, aż do zablokowania.
- Umieść ubiak w misce i wciśnij wyłącznik  by uruchomić urządzenie.
- Aby zwolnić ubiak naciśnij przycisk  (przycisk zwalniający) i ściągnij ubiak z przekładni.

- Dla osiągnięcia najlepszych efektów:
- Nie używać naczynia , tylko szerszej miski.
 - Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Ubijanie kremu

Ubić max. 400 ml schłodzonego kremu (o zawartości tłuszczu min. 30%, temp. 4 – 8 °C). Rozpocząć ubijanie od niskiego ustawienia prędkości pracy (1) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

Bitą śmietana

Ubić max. 4 białka. Rozpocząć ubijanie od średniego ustawienia prędkości pracy (7) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

Jak używać nasadek rozdrabniających

Nasadka «HC»	Nasadka «BC»
(a) Korpus przekładni	(a) Korpus przekładni
(b) Nóż	(b) Nóż
(c) Naczynie rozdrabniacza	(c) Naczynie rozdrabniacza
(d) Podstawa antypoślizgowa	(d) Podstawa antypoślizgowa
	(e) Nóż do lodu
	(f) Nasadka do kruszenia lodu

Zarówno rozdrabniacz «HC» jak i «BC» doskonale nadają się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek itd. Do siekania twardych produktów (np. twardego sera) należy użyć przycisku turbo .

Uwaga

Nie wolno rozdrabniać bardzo twardej żywności jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy i zbóż.

Rozdrabniacz «HC» należy używać do mniejszych ilości żywności. Doskonale nadaje się do rozdrabniania ziół i chili (z wodą).

Rozdrabniacz «BC» należy używać do większych ilości oraz twardej żywności jak ser parmezan lub czekolada. Co więcej rozdrabniacz «BC» jest doskonały do przygotowania różnorodnych koktajli, ziemniaków purées, delikatnego ciasta i kruszenia lodu.

Przed rozdrabnianiem ...

- drobno pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchewkę, chili (patrz na stronie 5 wskazówki dotyczące przyrządzania żywności)
- usunąć łodygi ziół i nietłuszkane orzechy
- usunąć kości, ścięgna z mięsa.

Dla osiągnięcia lepszych rezultatów należy stosować prędkości zgodne ze wskazówkami dotyczącymi przyrządzania żywności.

Rozdrabnianie

(patrz rysunek w paragrafie **A** na stronie 4)

1. Przed założeniem noża (b) ostrożnie zdjąć plastikową osłonę. Uwaga: Nóż jest bardzo ostry. Chwytać tylko za górną część z tworzywa sztucznego.
2. Założyć nóż na oś znajdującą się w naczyniu rozdrabniacza (c). Naciśnij aż się zablokuje. Rozdrabniacz «HC»: docisnąć i obrócić wykonując ok. 1/4 obrotu, aż noża nie będzie można odciągnąć do góry. Naczynie rozdrabniacza stawiać zawsze na podstawie antypoślizgowej (d).
3. Umieścić żywność w naczyniu.
4. Założyć korpus przekładni (a) na naczynie.
5. Na korpus przekładni nałożyć blok silnika (A) i obrócić go, aż do zablokowania.
6. Uruchomić silnik przy pomocy przycisków (B) lub (C). Podczas pracy silnika przytrzymać blok silnika jedną ręką a naczynie rozdrabniacza drugą.
 - Rozdrabniacz «BC»: Podczas rozdrabniania twardej żywności, należy dociskać blok silnika do dołu.
 - Rozdrabniacz «HC»: Rozdrabniacz HC nie powinien być włączany na dłużej niż 2 minuty.
7. Po użyciu, w celu zdjęcia bloku silnika, wcisnąć przycisk (D).
8. Usunąć korpus przekładni.
9. Ostrożnie zdjąć nóż.
10. Wyjąć rozdrobnioną żywność. Podstawka antypoślizgowa służy również do szczelnego zamykania naczynia.

Dodatkowe zastosowania rozdrabniacza «BC»

Koktajle, napoje, puree

(ziemniaki purées: dla lepszych rezultatów można użyć ostrza blendera w naczyniu rozdrabniacza «BC»).

Ciasto naleśnikowe

Wlać składniki do naczynia dosypując mąkę i jako ostatnie wbić jaja. Uruchomić urządzenie przyciskiem (C) i dokładnie zmieszać składniki.

Kruszenie lodu

(patrz rysunek w paragrafie **B**)

1. Umieścić rozdrabniacz lodu (f) w naczyniu. Upewnić się czy jest poprawnie umocowany.
2. Wstawić wałek do lodu (e) w środkowy otwór nasadki kruszącej lód oraz nacisnąć.
3. Wsypać kostki lodu do naczynia do rozdrabniania lodu.
4. Nałożyć korpus przekładni na naczynie.
5. Nałożyć blok silnika na korpus przekładni, aż do zablokowania.
6. Naciśnąć przycisk turbo (C) aż kostki lodu ulegną rozkruszeniu. Po użyciu nacisnąć przycisk (D) by zdjąć blok silnika. Następnie usunąć korpus przekładni, ostrze do kruszenia lodu i nasadkę do kruszenia lodu.
7. Wyjąć rozkruszony lód i wsypać do szklanki z napojem tuż przed podaniem.

Alternatywnie: Wstępnie zmiksować owoce w naczyniu z ostrzem do rozdrabniania (b), wypełniając maksymalnie 0,5 litra objętości. Usunąć ostrze i umieścić nasadkę do kruszenia lodu na naczyniu tak aby kruszony lód można było automatycznie mieszać ze zmiksowanymi owocami.

Czyszczenie

(patrz rysunek w paragrafie **C**)

Wyczyścić blok silnika (A)/przekładnia ubijaka (H) wilgotną ściereczką. Korpus przekładni rozdrabniacza «BC» (a) może być spłukiwany pod bieżącą wodą, ale nie należy zanurzać go w wodzie.

Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowywaniu bardzo słonych potraw dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać aby nie przedawkować środków czyszczących i odpowiadających używanych w zmywarce.

Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwii) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

- Uchwyt ścienny

Przykładowy przepis

Majonez (przy użyciu noży miksujących)

200 – 250 ml oleju

1 jajko (żółtko i białko)

1 soku cytrynowego lub winogre

Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika. Naciskając wyłącznik turbo (C), trzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Dip z avocado (używając rozdrabniacza «BC»)

Posiekać 1 ząbek czosnku

Dodać 2 plasterki avocado (podzielone na części bez pestki)

1 łyżka stołowa soku z cytryny

1 łyżka stołowa oleju z oliwek

150 ml jogurtu

1/2 łyżeczki cukru, soli i pieprzu

Używając przycisku turbo (C), mieszać około 1 minuty.

Dip z sardeli (używać rozdrabniacza «BC»)

30 g odsączonych fileтів z sardeli

200 g sera kremowego «Philadelphia»

2 łyżki oliwy z oliwek

Umieścić wszystkie składniki w pojemniku rozdrabniacza.

Ustawić zmienną prędkość w poz. minimum.

Wcisnąć przycisk (B), do momentu uzyskania jednolitej masy.

Na zakończenie przygotowywania dipu wcisnąć przycisk turbo (C).

Zamiast fileтів z sardeli można użyć łososia, sera Roquefort lub niebieskiego sera.

Lody (używać rozdrabniacza «BC»)

100 g malin (zamrożonych)

10 g cukru pudru

80 g śmietany

Umieścić wszystkie składniki w naczyniu, wcisnąć przycisk turbo (C) i mieszać około 30 sekund.

Podawać zaraz po przygotowaniu.

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

(Użyć przystawki do siekania (J), prędkość: «turbo»)

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

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 2004/108/EC oraz dyrektywy 2006/95/EC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.



Český

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

Upozornění

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

-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Vždy** odpojte přístroj od sítě před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (H) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- 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.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na spodku přístroje souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (C) ani pracovní nádobku řezacího strojeku (C) nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- (C) Spínač turbo
- (D) Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- (E) Regulátor rychlosti
- (F) Nástavec s nožem
- (G) Odměrná nádobka
- (H) Převodovka pro šlehací metlu
- (I) Metla
- (J) Řezací strojek «HC»
- (K) Řezací strojek «BC»
- (L) Vložka na drcení ledu pro řezací strojek «BC»

Nastavení rychlosti

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

Maximální rychlost však můžete zvolit pouze stisknutím tlačítka turbo. Spínač turbo (C) 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
Řezací strojek	1...turbo
Šlehání	1...15

Použití ponorného mixéru

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

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

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou (G), ale i v jakékoli jiné nádobce.

Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Použití šlehací metly

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

- Nasadte šlehací metlu (I) do převodovky (H) a pak nasadte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zajistí.
- Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B).
- 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 (nástavců) s řezacím strojkem

Řezací strojek «HC»	Řezací strojek «BC»
(a) Převodovka řezacího strojeku	(a) Převodovka řezacího strojeku
(b) Nůž	(b) Nůž
(c) Pracovní nádobka řezacího strojeku	(c) Pracovní nádoba (džbánek)
(d) Protiskluzná podložka/víčko	(d) Protiskluzná podložka/víčko
	(e) Nůž na led
	(f) Vložka na drcení ledu

Řezací strojek «HC» i «BC» je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských ořechů, mandlí, sušených švestek atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač turbo (C).

Poznámka:

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

Řezací strojek «HC» používejte pro zpracování menšího množství. Zvláště se hodí pro sekání bylinek a chili papriček.

Řezací strojek «BC» používejte pro zpracování většího množství a pro tvrdé potraviny, jako je parmezán nebo čokoláda. Navíc je řezací strojek «BC» vhodný pro mnoho dalších využití, jako je příprava koktejlů, nápojů, pyré, lehkých těst a drcení ledu.

Před použitím řezacího strojeku...

- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chili (viz tabulka strana 5)
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky

Pro dosažení optimálních výsledků viz doporučené rychlosti uvedené v tabulce.

Sekání

(viz obrázkovou sekci **A** na straně...)

- Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část.

- Nůž nasadíte na osu v pracovní nádobce (c). Řezací strojek «HC»: zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zajistí. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
- Do pracovní nádoby vložte potraviny.
- Nasadíte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího strojeku.
- Nasuňte motorovou jednotku ① do převodovky, až se zajistí.
- Stiskněte spínač ② nebo ③, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojeku druhou rukou.
- Po použití stiskněte tlačítka ④, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
- Pak sejměte převodovku.
- Opatrně vyjměte nůž.
- Vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Další využití řezacího strojeku «BC»

Koktejly, nápoje, pyré

(pokud chcete připravit pyré hodně jemné, můžete v nádobě strojeku «BC» také použít mixovací nástavec).

Lité těsto (těsto na palačinky)

Do pracovní nádoby nalijte nejprve tekutiny, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Tiskněte spínač turbo ③ a mixujte těsto, dokud není hladké.

Drcení led

(viz obrázkovou sekci B)

- Vložte vložku na drcení ledu (f) do pracovní nádoby. Ujistěte se, že je nasazena správně.
- Nasadíte nůž na led (e) na středový čep vložky na drcení ledu a zatlačte jej dolů.
- Do vložky na drcení ledu nasypete kostky ledu.
- Nasadíte převodovku na pracovní nádobu.
- Nasuňte motorovou jednotku do převodovky, až se zajistí.
- Tiskněte spínač turbo ③, až se rozdrť všechny kostky ledu. Po použití stiskněte tlačítka ④, abyste mohli motorovou jednotku sejmout. Pak sejměte převodovku, nůž na led a vložku na drcení ledu.
- Vyjměte rozdrobený led nebo jednoduše nalijte nápoj na led do pracovní nádoby/džbánu a servírujte přímo na stůl.

Alternativa: Nejprve v pracovní nádobě rozmixujete ovoce pomocí nože řezacího strojeku (b), náplň maximálně 0,5 litru. Sejměte nůž a do nádoby dejte vložku na drcení ledu a rozdrťte led přímo do rozmixovaného ovoce.

Čištění

(viz obrázkovou sekci C)

Motorovou jednotku a převodovku pro šlehací metlu ④ pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojeku «BC» (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou, neponořujte ji však do vody.

Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávkovali čisticí nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

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

Příslušenství

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

- Nástěnný držák

Příklady receptů

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 ③ 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.

Avokádový dip (použijte řezací strojek «BC»)

Oloupejte 1 stroužek česneku,

přidejte 2 zralá avokáda (rozčtvrcená, bez jádra),

1 lžici citrónové šťávy

1 lžici olivového oleje

150 ml jogurtu

1/2 lžičky cukru, sůl a pepř.

Zapněte spínač turbo ③, mixujte přibližně 1 minutu.

Ančovičkový dip (použijte řezací strojek «BC»)

30 g okapaných filetů z ančoviček

200 g krémového sýru «Philadelphia»

2 lžice olivového oleje

Vložte všechny přísady do pracovní nádoby

řezacího strojeku. Nastavte regulátor rychlosti na minimum.

Stiskněte spínač zapnutí/vypnutí ② a zpracovávejte pokrm, až se vytvoří homogenní směs. Nakonec stiskněte spínač turbo ③.

Můžete připravit různé variace tohoto receptu, když nahradíte ančovičkové filety lososem, rokfórem nebo plísňovým sýrem.

Zmrzlina (použijte řezací strojek «BC»)

100 g malin (zmražených)

10 g moučkového cukru

80 g smetany

Vložte všechny přísady do pracovní nádoby,

stiskněte spínač turbo ③ a mixujte přibližně

30 sekund. Ihned podávejte.

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

(Použijte nádobu a sekací nástavec ④, rychlost: «turbo»)

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

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Tento přístroj odpovídá předpisům o odrušení (směrnice ES 2004/108/EC) a směrnicí o nízkém napětí (2006/95/EC).



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



Slovenský

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby spĺňali najvyššie nároky na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Prajeme Vám veľa radosť pri používaní nového zariadenia značky Braun.

Upozornenie

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

-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Zariadenie odpojte od elektrickej siete vždy predtým, ako ho budete zostavovať, rozoberať, čistiť alebo skladať.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí.
- Motorovú jednotku (A) ani prevodovku pre šľahaciu metličku (H) neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektrozariadenie značky Braun vyhovuje príslušným bezpečnostným štandardom, predpisom a normám. Opravu alebo výmenu sieťovej šnúry môžu vykonávať iba odborníci v autorizovanom servise. Neodbornou opravou môžu užívateľovi vzniknúť závažné škody.
- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či sieťové napätie uvedené na spodnej časti zariadenia, súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Zariadenie je skonštruované na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Nádobku (C), ani pracovnú nádobku rezacieho zariadenia (c) nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Popis zariadenia

- (A) Motorová jednotka
- (B) Ovládač zapnutia/vypnutia regulovanej rýchlosti
- (C) Ovládač turbo
- (D) Tlačidlá pre uvoľnenie pracovných nastavcov
- (E) Regulátor rýchlosti
- (F) Nástavec s nožom
- (G) Odmerná nádobka
- (H) Prevodovka pre šľahaciu metličku
- (I) Metlička
- (J) Rezacie zariadenie «HC»
- (K) Rezacie zariadenie «BC»
- (L) Vložka na drvenie ľadu pre rezacie zariadenie «BC»

Regulácia rýchlosti

Aktiváciou ovládača (B) sa zvolí rýchlosť spracovávania potravín, zodpovedajúca nastaveniu regulátora rýchlosti (E). Čím vyššie nastavenie, tým rýchlejšie spracovanie pokrmu.

Maximálnu rýchlosť, však môžete zvoliť iba stlačením tlačidla turbo (C). Tlačidlo turbo môžete tiež použiť na rýchle pulzné zvýšenie rýchlosti bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Podľa spôsobu použitia odporúčame nasledujúce nastavenia rýchlosti:

- | | |
|--------------------|-----------|
| Ponorný mixér | 1...turbo |
| Rezacie zariadenie | 1...turbo |
| Šľahanie | 1...15 |

Použitie ponorného mixéru

Tento ponorný mixér je perfektne vhodný na prípravu pomazánok, omáčok, polievok, majonéz a detských jedál rovnako, ako na mixovanie nápojov a mliečnych kokteíl.

- Nasajte motorový diel (A) na nástavec s nožom (F) až zacvakne.
- Ponorte mixér do nádoby a následne stlačte ovládač zapnutia/vypnutia (B) alebo ovládač turbo (C).

- Ak chcete nástavec s nožom po použití uvoľniť, stlačte tlačidlá (D) a nástavec vytiahnite.

Ponorný mixér môžete používať spolu s praktickou odmernou nádobkou (G), ale aj v akýchkoľvek iných nádobkách. Pokiaľ budete chcieť mixovať priamo v hrnci, v ktorom varíte, odoberte hrniec najskôr z platničky, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Použitie šľahacej metličky

Šľahaciu metličku používajte iba na prípravu šľahačky, snehu z bielkov, riedkeho piškótového cesta a dezertov pripravovaných šľahaním.

- Nasajte šľahaciu metličku (I) do prevodovky (H) a potom nasajte motorový diel (A) na prevodovku až zacvakne.
- Ponorte metličku do nádoby a až následne stlačte ovládač zapnutia/vypnutia (B).
- Ak chcete metličku uvoľniť, stlačte tlačidlá (D) a prevodovku s metličkou vytiahnite. Potom vytiahnite metličku z prevodovky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov:

- Nepoužívajte úzky pohár, ale širšiu nádobku.
- Pohybujte metličkou v smere hodinových ručičiek a držte ju pritom mierne naklonenú.

Šľahačka:

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

Sneh z bielkov:

Šľahajte maximálne 4 bielka. Začnite s nastavením na strednú rýchlosť (7) a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

Použitie nástavca (nastavcov) s rezacím zariadením

Rezacie zariadenie «HC»	Rezacie zariadenie «BC»
(a) Prevodovka rezacieho zariadenia	(a) Prevodovka rezacieho zariadenia
(b) Nôž	(b) Nôž
(c) Pracovná nádobka rezacieho zariadenia	(c) Pracovná nádoba (džbánok)
(d) Protišmyková podložka/kryt	(d) Protišmyková podložka/kryt
	(e) Nôž na ľad
	(f) Vložka na drvenie ľadu

Rezacie zariadenia «HC» a «BC» sú vynikajúce na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek, atď. Na rozdrvenie tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) použite ovládač turbo (C).

Poznámka:

Nespracovávajte extrémne tvrdé potraviny, ako napr. muškátový orech, kávové zrná a obilie.

Rezacie zariadenie «HC» používajte na spracovanie menšieho množstva. Obzvlášť sa hodí na sekanie byliniek a chili papričiek.

Rezacie zariadenie «BC» používajte na spracovanie väčšieho množstva a na tvrdé potraviny, ako je parmezán alebo čokoláda. Rezacie zariadenie «BC» je navyše vhodné aj na mnoho ďalších využití, ako je napríklad príprava kokteíl, nápojov, pyré, ľahkých ciest a drvenie ľadu.

Pred použitím rezacieho zariadenia ...

- rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu, chili papričky (pozri tabuľka strana 5)
- z byliniek odstráňte silné stonky, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky

Aby ste dosiahli optimálne výsledky riadte sa približne odporúčanými rýchlosťami uvedenými v tabuľke.

Sekanie

(pozri obrázkovú sekciu **A** na strane 4)

1. Opatrne odoberte umelohmotný kryt noža (b).
Pozor: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť.
2. Nôž nasadíte na os v pracovnej nádobke (c).
Rezacie zariadenie «HC»: zatlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, až zacvakne. Vždy postavte pracovnú nádobku na protišmykovú podložku (d).
3. Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
4. Nasadíte prevodovku (a) na pracovnú nádobku rezacieho zariadenia.
5. Nasuňte motorovú jednotku (A) do prevodovky, až zacvakne.
6. Stlačte ovládač (B) alebo (C), aby ste rezacie zariadenie zapli. Počas spracovávaní pokrmu pridržujte motorovú časť jednou rukou a nádobku rezacieho zariadenia druhou rukou.
7. Po použití stlačte tlačidlo (D), aby ste mohli motorovú jednotku odobrať.
8. Potom odoberte prevodovku.
9. Opatrne vyberte nôž.
10. Vyberte spracovaný pokrm z pracovnej nádobky. Protišmyková základňa slúži tiež ako vzduchotesný kryt na pracovnú nádobku.

Ďalšie využitie rezacieho zariadenia «BC»

Kokteily, nápoje, pyré

(pokiaľ chcete pripraviť veľmi jemné pyré, môžete tiež použiť mixovací nástavec v nádobke zariadenia «BC»).

Liate cesto (cesto na palacinky)

Do pracovnej nádoby nalejte najskôr tekutiny, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Stlačte ovládač turbo (C) a mixujte cesto, pokiaľ nie je hladké.

Drvený ľad

(pozri obrázkovú sekciu **B**)

1. Vložte vložku na drvenie ľadu (f) do pracovnej nádoby. Uistite sa, že je nasadená správne.
2. Nasadíte nôž na ľad (e) na stredový čap vložky na drvenie ľadu a zatlačte ho dolu.
3. Do vložky na drvenie ľadu nasypete kocky ľadu.
4. Nasadíte prevodovku na pracovnú nádobu.
5. Nasuňte motorovú jednotku do prevodovky až zacvakne.
6. Stlačte ovládač turbo (C) až sa rozdrví všetky kocky ľadu. Po použití stlačte uvoľňovacie tlačidlo (D), aby ste mohli motorovú jednotku odobrať. Potom odoberte prevodovku, nôž na ľad a vložku na drvenie ľadu.
7. Vyberte rozdrvený ľad alebo jednoducho nalejte nápoj na ľad do pracovnej nádoby/džbánu a servírujte priamo na stôl.

Alternatíva: Najskôr v pracovnej nádobe rozmixujete ovocie pomocou noža rezacieho zariadenia (b), naplní maximálne 0,5 litra. Odoberte nôž a do nádoby dajte vložku na drvenie ľadu a rozdrvte ľad priamo do rozmixovaného ovocia.

Čistenie

(pozri obrázkovú sekciu **C**)

Motorovú jednotku (A) a prevodovku na šľahací metličku (H) iba poutierajte vlhkou handričkou. Prevodovku rezacieho zariadenia «BC» (a) môžete opláchnuť pod tečúcou vodou, neponárajte ju však do vody.

Všetky ostatné diely môžete umývať v umývačke riadu. Pokiaľ ste však spracovávali veľmi slané pokrmy, odporúčame nôž ihneď opláchnuť. Dajte tiež pozor, aby ste nepredávkovali čistiaci alebo odváňňovací prostriedok v umývačke riadu.

Pri spracovaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. mrkva), sa môžu umelohmotné časti zariadenia zafarbiť. Predtým, ako ich vložíte do umývačky riadu, potrite ich jedlým rastlinným olejom.

Príslušenstvo

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

- Držiak na stenu

Príklady receptov

Majonéza (použite ponorný mixér)

200-250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

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

Všetky prísady vložte podľa vyššie uvedeného poradia do odmernej nádobky. Mixér ponorte až na dno nádobky. Stlačte ovládač turbo (C) a držte mixér vo zvislej polohe, pokiaľ olej nevytvorí emulziu. Potom, bez toho aby ste mixér vyplí, pohybujte ním pomaly hore a dolu, tak dlho, pokiaľ majonéza nie je hotová.

Avokádový dip (použite rezacie zariadenie «BC»)

Očistíte 1 strúčik cesnaku,

pridajte 2 zrelé avokáda (rozštvrtené, bez jadra),

1 lyžicu citrónovej šťavy

1 lyžicu olivového oleja

150 ml jogurtu

1/2 lyžičky cukru, soľ a korenie. Zapnite ovládač turbo (C), mixujte približne 1 minútu.

Ančovičkový dip (použite rezacie zariadenie «BC»)

30 g odkvapkaných filetov z ančovičiek

200 g krémového syra «Philadelphia»

2 lyžice olivového oleja

Vložte všetky prísady do pracovnej nádoby rezacieho zariadenia. Nastavte regulátor rýchlosti na minimum.

Stlačte ovládač zapnutia/vypnutia (B) a spracovávať pokrm, pokiaľ sa nevytvorí homogénna zmes.

Nakoniec stlačte ovládač turbo (C).

Môžete pripraviť rôzne variácie tohoto receptu, napríklad keď nahradíte ančovičkové filety lososom, rokfortom alebo plesňovým syrom.

Zmrzlina (použite rezacie zariadenie «BC»)

100 g malín (zmrazených)

10 g mletého cukru

80 g smotany

Vložte všetky prísady do pracovnej nádoby, stlačte ovládač turbo (C) a mixujte približne 30 sekúnd. Ihneď podávajte.

Vanilka – med – sušené slivky (ako plnka do palacinek alebo nátierka)

(Použite nádobu a nadstavec na sekanie (J), rýchlosť: «turbo»)

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

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Právo na zmeny vyhradené.

Toto zariadenie vyhovuje predpisom o odrušení (smernica ES 2004/108/EC) a predpisom o nízkom napätí (smernica 2006/95/EC).



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, funkcionális és design elvárások kielégítésére tervezték. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

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

-  A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Mindig húzza ki a vezetékét a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értemi fogyatékoságban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa!
- A motorrész **(A)** és a habverő meghajtót **(H)** folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos!
- 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.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár **(G)**, és a műanyag aprítótartály (c) mikrohullámú sütőben nem használható.

Leírás

- (A)** Motor
- (B)** Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
- (C)** Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
- (D)** Kioldó gomb
- (E)** Sebesség szabályzó
- (F)** Mixelőrud
- (G)** Mérőpohár
- (H)** Habverő meghajtó
- (I)** Habverő
- (J)** Kis aprítóegység /fűszernövényekhez «HC»
- (K)** Nagy aprítóegység «BC»
- (L)** Jégdaráló betét a nagy «BC» aprítóegységhez

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
Aprítóegység 1...turbó
Habverő 1...15

A botmixer használata

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

- Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra **(A)** a mixelőrudat **(F)**, amíg az a helyére nem kattan.
- Helyezze a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az gombot **(B)** vagy az urbó gombot **(C)**.
- Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a **(D)** kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban **(G)**, vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s 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.

- Összeszereléskor helyezze a habverőt **(I)** a habverő meghajtóba **(H)**, azután a motorra **(A)** amíg az be nem kattan a helyére.
- A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be.
- Szétszereléskor 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 tejszínt verjen fel a habverővel.
Alacsony sebesség fokozattal kezdje **(1)** és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

Tojásfehérje felverése:
Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel. Közepes sebesség fokozattal kezdje **(7)** és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

Az aprítóegység(ek) használata

Kis aprítóegység «HC»	Nagy aprítóegység «BC»
(a) Aprítóegység meghajtó fedél	(a) Aprítóegység meghajtó fedél
(b) Kés	(b) Kés
(c) Munkatartály	(c) Munkatartály
(d) Csúszásgátló alj/fedél	(d) Csúszásgátló alj/fedél
	(e) Jégaprító kés
	(f) Jégaprító betét

Mindkettő aprítóegység 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.

A kis aprítóegységet «HC» kisebb mennyiségekhez használja. Speciálisan fűszernövények és chili (vízzel) aprítására alkalmas.

A nagy aprítóegységet «BC» nagyobb mennyiségek és keményebb ételek (parmezán sajt, csokoládé) aprítására használja.
A «BC» aprítóegység még sokféle további művelet elvégzésére is alkalmas, mint pl. turmixok, italok, pürék, lágy zészták (palacsintázsta) keverésére és jégaprításra.

Aprítás előtt ...
• vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit (lásd 5. oldal táblázat az idegen nyelvű leírás szerint)
• távolítsa el a szárát a növényeknek, pucolja meg a dió héját
• távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

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

Az aprítóegység használata

(lásd a 4 oldal **A** részét)

1. Óvatosan távolítsa el a kés műanyag borítását (b). Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.
2. Helyezze a kést a munkatartály (c) közepén lévő tengelyre. «HC» aprítóegység: nyomja lefelé és fordítsa el 90°-al, amíg az a helyére nem kattan. A munkatartályt mindig a csúszásgátló aljra (d) helyezve használja.
3. Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
4. Helyezze az aprítóegység meghajtót (a) a munkatartályra.
5. Helyezze a motort (A) az aprítóegység meghajtóra, amíg az be nem kattan.
6. Nyomja meg a (B) vagy (C) gombokat a készülék elindításához. A művelet ideje alatt egyik kezünkkel tartsuk az aprítóegységet, a másikkal pedig a motort.
7. Használat után nyomja meg a (D) gombot, hogy le tudja venni a motorrészt az aprítóegységről.
8. Ezután vegye le az aprítóegység meghajtó fedelet az aprítóegységről.
9. Óvatosan, nehogy megvágja magát, vegye ki a kést.
10. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A csúszásgátló alj egyben használható légmentesen záró fedélként is.

A nagy aprítóegység «BC» kiegészítő alkalmazása

Turmixok, italok, pürék

Püréknél, finomabb állag eléréséhez használhatja a mixelőrudat a «BC» tartályban.

Palacsinta

Először tölts be a folyadékot a tartályba, majd adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat. Nyomja be a turbókapcsoló gombot (C) és keverje a megfelelő állagig.

Jégaprítás

(lásd a **B** rész ábráit)

1. A jégaprító betétet (f) helyezze a tartályba. Ellenőrizze, hogy tökéletesen illeszkedett-e.
2. Helyezze be a jégaprító kést (e) a jégaprító betét közepébe és nyomja le.
3. Töltse fel jégkockákkal a jégaprító betétet.
4. Helyezze rá a tartályra a fedelét.
5. Helyezze rá a motorrészt a fedélre.
6. Nyomja be a turbofokozat gombot (C), amíg a jégkockát szét nem törtek. Használat után nyomja be a kioldó gombot (D), hogy a motorrészt eltávolíthassa. Miután eltávolította a fedelet, vegye ki a kést és a jégaprító betétet.
7. Vegye ki a felaprított jeget, vagy tölts fel itallal a tartályt.

További lehetőség: Mixeljen össze gyümölcsöket a tartályban a kés (b) segítségével, maximum 0,5 liter mennyiségben. Távolítsa el a kést, helyezze be a jégaprító betétet a tartályba, hogy az aprított jég közvetlenül a pépesített gyümölccsel keveredjen.

Tisztítás

(lásd a **C** rész ábráit)

A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (H) csak nedves ruhával törölje át. A «BC» aprítóegység meghajtó (a) előlítható csap alatt is, de ne merítse vízbe.

Az összes többi rész mosogatógépben tisztítható. Amennyiben nagyon sós ételt készít, használat után egyből öblítse le a kést.

Mosogatógépben történő tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne adagolja túl a tisztítószert vagy a vízkőoldót.

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 gombot (C), 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.

Avocadó mártás («BC» aprítóegységgel készítve)

Aprítson finomra 1 gerezd fokhagymát, majd adjon hozzá 2 érett avocadót (negyedelve, mag nélkül),

1 evőkanál citromlét,

1 evőkanál olíva olajat,

150 ml joghurtot,

1/2 evőkanál cukrot, sót és borsot.

A turbó fokozatot (C) használva keverje össze a hozzávalókat kb. 1 perccig.

Szardellamártás («BC» aprítóegységgel készítve)

30 g szardella paszta

200 g krémsajt I: «Philadelphia»

2 evőkanál olíva olaj

Tegye az összetevőket az aprítóegység tartályába.

Állítsa a sebességfokozat minimumra. Nyomja meg

a be/ki kikapcsoló gombot (B) amíg az összetevők

teljesen el nem keverednek. Fejezze be a mártást a

turbó gomb (C) megnyomásával.

A fenti receptet elkészítheti lazac, rokfort- vagy

kéksajtot használva szardella paszta helyett.

Málna hab («BC» aprítóegységgel készítve)

100 g fagyasztott málna

10 g porcukor

80 g tejszín

Tegye az alapanyagokat az aprítóegységbe,

nyomja meg a turbó gombot (C) és keverje kb. 30

másodperccig. Elkészítés után azonnal tálalja.

Mézes-vaníliás aszalt szilva (palacsinta tölteléknek vagy lekvárnak)

(Használja az aprító-kiegészítőt (J), «turbo»

sebességi fokozaton)

Helyezzen 60 g krémes állagú mézet, és 50 g aszalt

szilvát az aprítóedénybe, majd működtesse a

készüléket 10 másodpercen keresztül! Ezt követően

adjon hozzá 30 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd

további 3 másodperc aprítást követően fejezze be a

műveletet!

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

A termék megfelel mind az EMC követelményrendszerének, amint az az Európa Tanács 2004/108/EC direktívájában szerepel, mind pedig az alacsonyfeszültségről szóló előírásoknak (2006/95/EC).



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 su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete u potpunosti uživati u Vašem novom Braun uređaju.

Oprez
Molimo Vas pažljivo i u cijelosti pročitajte upute prije uporabe uređaja.

-  Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Uvijek izvadite utikač uređaja prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučamo da ovaj uređaj držite van dosega djece.
- Ne izlažite dio s motorom (A) niti mjenjačku kutiju miksera (H) tekućoj vodi, niti ih ne uranjajte u vodu.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenljive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li Vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda (G), ni posuda usitnjivača (C) nisu otporne na mikrovalove.

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) Mjerna posuda
- (H) Mjenjačka kutija miksera
- (I) Nastavak za mlaćenje
- (J) «HC» nastavak za usitnjavanje
- (K) «BC» nastavak za usitnjavanje
- (L) Uložak drobilice leda za «BC» nastavak za usitnjavanje

Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač (B), radna brzina odgovara podešenosti regulatora brzine (E). Što je podešenost viša, brže je usitnjavanje.

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
Usitnjivač 1... turbo
Mikser 1... 15

Rad štapnim mikserom

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

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

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

Rad nastavkom za mlaćenje

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

- Uložite nastavak (I) u mjenjačku kutiju (H), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (A) dok ne uskoči.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (B).
- Za otpuštanje, pritisnite tipke (D) i izvucite mjenjačku kutiju. Tada 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 nastavcima za usitnjavanje

«HC» nastavak za usitnjavanje	«BC» nastavak za usitnjavanje
(a) Mjenjačka kutija	(a) Mjenjačka kutija
(b) Nož	(b) Nož
(c) Posuda usitnjivača	(c) Posuda
(d) Protuklizna podloga/poklopac	(d) Protuklizna podloga/poklopac
	(e) Nož za led
	(f) Uložak drobilice za led

I «HC» i «BC» nastavci za usitnjavanje savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, trava, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, šljiva itd.
Kod usitnjavanja tvrde hrane (na primjer tvrdi sir) rabite turbo prekidač (C).

Napomena:

Ne usitnjavajte vrlo tvrdi hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Rabite HC nastavak za manje količine. Posebno je prikladan za usitnjavanje trava i čilija (s vodom).

Rabite BC nastavak za veće količine i za tvrdi hranu kao što je sir parmezan ili čokolada.
Nadalje, BC nastavak pogodan je i za razne druge primjene kao što je izrada sokova, pića, pirea, lakih tijesta te za drobljenje leda.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili (vidite upute za preradu na stranici 5)
- uklonite peteljke trava, ljuske od oraha
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Za najbolje rezultate, molimo Vas da slijedite preporučene brzine u uputama za preradu.

Usitnjavanje

(vidite dio sa slikama A na stranici 4)

- Pažljivo skinite plastični poklopac s noža (b).
Oprez: nož je vrlo oštar! Uvijek ga držite za gornji plastični dio.

2. Stavite nož na središnji stupić posude za usitnjavanje (c). «HC» nastavak: pritisnite nož prema dolje i zakrenite ga za 90° da uskoči. Uvijek stavite posudu za usitnjavanje na protukliznu podlogu (d).
3. Stavite hranu u posudu/vrč za usitnjavanje.
4. Stavite mjenjačku kutiju (a) na posudu/vrč za usitnjavanje.
5. Uložite motorni dio ④ u mjenjačku kutiju dok ne uskoči.
6. Pritisnite prekidač ⑤ ili ③ za rad s nastavkom. Tijekom obrade, držite motorni dio jednom rukom a posudu/vrč za usitnjavanje drugom.
7. Nakon uporabe, pritisnite prekidače ⑤ za skidanje motornog dijela.
8. Potom skinite mjenjačku kutiju.
9. Pažljivo skinite nož.
10. Izvadite obrađenu hranu iz posude/vrča za usitnjavanje. Protuklizna podloga služi i kao zračno nepropusni poklopac za posudu/vrč za usitnjavanje.

Dopunske primjene «BC» nastavka za usitnjavanje

Sokovi, pića, pirei

(za pire, kada se traži fini rezultat, možete rabiti i osovinu štapnog miksera u «BC» vrču).

Laka tijesta (smjesa za palačinke)

Najprije ulijte tekućinu u vrč, potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite turbo prekidač ⑤, miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Drobljeni led

(vidite slike u dijelu B)

1. Stavite uložak za drobljenje leda (f) u vrč. Dobro ga učvrstite.
2. Stavite nož za led (e) na središnji stupić u uložak za drobljenje leda i pritisnite ga prema dolje.
3. Stavite kockice leda u uložak za drobljenje leda.
4. Stavite mjenjačku kutiju na vrč.
5. Uložite motorni dio u mjenjačku kutiju dok ne uskoči.
6. Pritisnite turbo prekidač ⑤ dok sve kockice leda ne budu zdrobljene. Nakon uporabe, pritisnite tipke ⑤ za skidanje motornog dijela. Potom skinite mjenjačku kutiju, nož za led i uložak za drobljenje leda.
7. Izvadite drobljeni led ili jednostavno nalijte piće u vrč i poslužite ga na stolu.

Alternativa: Najprije izmiješajte voće u vrču nožem za usitnjavanje (b), napunivši ga do najviše pola litre. Maknite nož i stavite uložak za drobljenje leda u vrč kako biste drobili led izravno u miješano voće.

Čišćenje

(vidite dio sa slikama C)

Očistite motorni dio i mjenjačku kutiju nastavka za mlaćenje ④ samo vlažnom krpom. Mjenjačka kutija «BC» nastavka za usitnjavanje (a) može se isprati pod slavinom, ali ju ne uranjajte u vodu.

Svi drugi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa. Ipak, nakon prerade vrlo slane hrane, odmah trebete isprati noževe. Također, pazite da ne rabite previše sredstva za čišćenje ili omekšivača vode u Vašoj perilici posuđa.

Kod prerade obojene hrane (na primjer mrkve), plastični dijelovi uređaja mogu se obojiti. Obrišite te dijelove biljnim uljem prije stavljanja u perilicu posuđa.

Primjeri recepata

Majoneza (rabite nastavak za mlaćenje)

200–250 ml ulja,
1 jaje (žumanjak i bjelanjak),
1 jušna žlica limunovog soka ili octa,
soli i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritiskom na turbo prekidač ⑤, držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom, bez isključivanja, lagano ga pomičite gore – dolje dok majoneza nije dobro promiješana.

Avokado umak (rabite «BC» nastavak za usitnjavanje)

Nasjeckajte 1 češanj češnjaka,
dodajte 2 zrela avokada (narezana na četvrtine, bez koštica),
1 jušnu žlicu limunova soka
1 jušnu žlicu maslinovog ulja
150 ml jogurta
1/2 jušne žlice šećera, soli i papra. Pritiskom na turbo prekidač ⑤, miješajte oko 1 minute.

Umak od inčuna (rabite «BC» nastavak za usitnjavanje)

30 g ocijeđenih fileta inčuna
200 g kremastog sira «Philadelphia»
2 jušne žlice maslinovog ulja
Stavite sve sastojke u posudu za usitnjavanje. Postavite podešavanje brzine na minimum. Pritisnite prekidač za uključenje/isključenje ⑤ dok krema ne postane homogena. Dovršite umak pritiskom na turbo prekidač ⑤. Varijacije ovog recepta mogu se raditi uporabom lososa, Roquefort ili plavog sira umjesto fileta inčuna.

Sladoled (rabite «BC» nastavak za usitnjavanje)

100 g malina ili kupina (duboko smrznute)
10 g šećer u prahu
80 g vrhnja
Stavite sve sastojke u posudu, pritisnite turbo prekidač ⑤ i miješajte oko 30 sekundi. Odmah poslužite.

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

(Koristite manji dodatak za usitnjavanje ④, brzina: «turbo»)

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

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

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 palični mešalnik z veseljem uporabljali.

Opozorilo

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

-  Rezila so zelo ostra! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Preden razstavite oz. sestavite dele naprave in preden napravo očistite ali shranite, jo vedno izključite iz električnega omrežja.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci ali osebe z zmanjšano fizično in umsko sposobnostjo, razen pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost. Na splošno priporočamo, da napravo hranite izven dosega otrok.
- Enote z motorjem **A** in pogonskega nastavka metlice **H** ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice sme opraviti le pooblaščen serviser. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo vključite v omrežno vtičnico, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Naprava je namenjena običajnim potrebam v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda **C** in posoda sekljalnika (c) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

- A** Enota z motorjem
- B** Stikalo za vklop/izklop (za spreminjanje hitrosti)
- C** Stikalo za turbo funkcijo
- D** Tipki za sprostitve nastavkov
- E** Regulator hitrosti
- F** Nastavek za mešanje
- G** Mešalna posoda
- H** Pogonski nastavek metlice
- I** Metlica
- J** Sekljalnik «HC»
- K** Sekljalnik «BC»
- L** Vložek za drobljenje ledu v sekljalniku «BC»

Nastavitev hitrosti

Ko pritisnete na stikalo **B**, hitrost delovanja naprave ustreza nastavitvi regulatorja hitrosti **E**. Višja kot je vrednost nastavitve, hitreje poteka sekljanje.

Vendar lahko maksimalno hitrost delovanja dosežete le, če pritisnete na stikalo turbo **C**. Na stikalo turbo lahko pritisnete tudi, kadar želite doseči trenutne močne sunke, ne da bi morali z regulatorjem spreminjati nastavitev hitrosti.

Priporočene nastavitve hitrosti glede na uporabljeni nastavek:
Palični mešalnik 1... turbo
Sekljalnik 1... turbo
Metlica 1... 15

Uporaba paličnega mešalnika

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

- Enoto z motorjem **A** vstavite v nastavek za mešanje **F**, tako da se zaskoči.
- Palični mešalnik postavite v posodo, nato pa pritisnete stikalo **B** ali stikalo turbo **C**.
- Po uporabi sprostite mešalni nastavek s pritiskom na tipki **D** in ga odstranite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi **G** ali v kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti 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.

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

Nasveti za optimalne rezultate:

- Namesto mešalne posode lahko uporabite širšo skledo.
- Metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urinega kazalca.

Stepena smetana:

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

Sneg iz beljakov:

Hkrati stepajte največ 4 beljake. Začnite s srednjo nastavitvijo hitrosti (7), nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavitve 15.

Uporaba sekljalnika/-ov

Sekljalnik «HC»	Sekljalnik «BC»
(a) Pogonski nastavek sekljalnika	(a) Pogonski nastavek sekljalnika
(b) Rezilo	(b) Rezilo
(c) Posoda sekljalnika	(c) Vrč
(d) Nedrseč podstavek/pokrov	(d) Nedrseč podstavek/pokrov
	(e) Rezilo za led
	(f) Vložek za drobljenje ledu

Oba sekljalnika sta primerna za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, mandljev, suhih sliv itd. Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) pritisnite na stikalo turbo **C**.

Opozorilo:

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

Za sekljanje manjših količin živil uporabite sekljalnik «HC». Namenjen je predvsem za sekljanje zelišč in čilija (z dodatkom vode).

Za sekljanje večjih količin živil in trdih živil, kot je parmezan ali čokolada, uporabite sekljalnik «BC». Sekljalnik «BC» lahko uporabite tudi v druge namene, na primer za pripravo mlečnih napitkov, pijač, kašic in rahlega testa ter za drobljenje ledu.

Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite (glejte tabelo na strani 5)
- 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.

Sekljanje

(glejte sliko **A** na strani 4)

1. Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (b). Opozorilo: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del.
2. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c). Sekljalnik «HC»: rezilo potisnite navzdol in ga zavrtite za 90°, tako da se zaskoči. Posodo sekljalnika vedno postavite na nedrseč podstavek (d).
3. V posodo/vrč dajte živilo, ki ga želite obdelati.
4. Pogonski nastavek (a) namestite na posodo/vrč sekljalnika.
5. V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem (A), tako da se zaskoči.
6. Sekljalnik vključite s pritiskom na stikalo (B) ali (C). Med delovanjem sekljalnika z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa posodo/vrč.
7. Po koncu uporabe pritisnite na tipki (D) in odstranite enoto z motorjem.
8. Odstranite pogonski nastavek.
9. Previdno odstranite rezilo.
10. Iz posode/vrča vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo/vrč.

Dodatne možnosti uporabe sekljalnika «BC»

Napitki, pijače, kašice

(če želite zelo gladko kašico, lahko v vrču «BC» uporabite tudi mešalni nastavek).

Rahlo testo (testo za palačinke)

Najprej v vrč nalijte vso tekočino, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Pritisnite na stikalo turbo (C) in zamešajte gladko testo.

Zdrobljen led

(glejte sliko **B**)

1. Vložek za drobljenje ledu (f) vstavite v vrč. Prepričajte se, da je pravilno nameščen.
2. Rezilo za led (e) vstavite v sredinski zatič vložka za drobljenje ledu in ga potisnite navzdol.
3. V vložek za drobljenje ledu dajte ledene kocke.
4. Pogonski nastavek namestite na vrč.
5. V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem, tako da se zaskoči.
6. Pritisnite stikalo turbo (C), dokler ne zdrobite vseh ledenih kock. Po koncu uporabe pritisnite na tipki (D), da odstranite enoto z motorjem. Nato odstranite pogonski nastavek, rezilo in vložek za drobljenje ledu.
7. Odstranite zdrobljeni led ali pa napitek preprosto nalijte v vrč in ga postrezite.

Alternativna možnost: V vrču najprej zmešajte sadje z uporabo rezila sekljalnika (b). Vrč napolnite največ do oznake 0,5 l. Nato odstranite rezilo in v vrč vstavite vložek za drobljenje ledu, tako da boste led zdrobili neposredno v sadno kašo.

Čiščenje

(glejte sliko **C**)

Enoto z motorjem in pogonski nastavek metlice (H) lahko očistite samo z vlažno krpo. Pogonski nastavek sekljalnika «BC» (A) lahko splaknete pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo.

Ostale sestavne dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če ste mešalnik uporabili za pripravo zelo slanih jedi, morate rezila takoj izprati pod tekočo vodo. Pri pomivanju v pomivalnem stroju ne smete uporabiti prevelike količine pomivalnega sredstva ali sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo. V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanесли rastlinsko olje.

Recepti

Majoneza (uporabite palični mešalnik)

200–250 ml olja

1 jajce (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 turbo (C), palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Paličnega mešalnika nato ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Avokadova omaka (uporabite sekljalnik «BC»)

Sesekljajte 1 strok česna,

dodajte 2 zrela avokada (razkoščičena in narezana na četrtine),

1 jedilno žlico limoninega soka,

1 jedilno žlico oljčnega olja,

150 ml jogurta

ter po 1/2 čajne žličke sladkorja, soli in popra.

Pritisnite stikalo turbo (C) in sestavine mešajte približno 1 minuto.

Sardelna omaka (uporabite sekljalnik «BC»)

30 g posušenih sardelnih filetov

200 g smetanovega namaza «Philadelphia»

2 jedilni žlici oljčnega olja

Vse sestavine dajte v posodo sekljalnika.

Z regulatorjem hitrosti izberite najmanjšo hitrost.

Napravo vključite s pritiskom na stikalo (B) in mešajte, dokler omaka ne postane homogena. Na koncu omako obdelajte še s pritiskom na stikalo turbo (C). Namesto sardel lahko uporabite tudi lososa, sir roquefort ali drug sir s plemenito plesnijo.

Sladoled (uporabite sekljalnik «BC»)

100 g malin (zamrznjenih)

10 g sladkorja v prahu

80 g smetane

Vse sestavine vstavite v posodo, pritisnite na stikalo turbo (C) in mešajte približno 30 sekund. Takoj postrezite.

Vanilija – med – suhe slive (kot nadev za palačinke ali namaz)

(Uporabite nastavek za sekljanje (J), hitrost: «turbo»)

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

Pridrujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Ta izdelek je skladen z evropskima smernicama o elektromagnetni združljivosti 2004/108/EC in nizkonapetostnih napravah 2006/95/EC.



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



Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek için üretilmiştir. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalacağınızı umarız.

Uyarı

Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı kullanmanızı sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz.
- Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (H) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (C) ve doğrama kasesi/sürahi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- (A) Motor kısmı
- (B) Değişebilir hız ayarı için açma/kapama anahtarı
- (C) Turbo hız anahtarı
- (D) Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- (E) Değişken hız ayarlayıcı
- (F) Blender şaftı
- (G) Ölçüm kabı
- (H) Çırpıcı dişli kutusu
- (I) Çırpıcı
- (J) «HC» doğrayıcı
- (K) «BC» doğrayıcı
- (L) «BC» doğrayıcı için buz kırma parçası

Hızı ayarı

Açma/kapama anahtarını (B) aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (E) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe, doğrayıcı daha hızlanır.

Maksimum hız için turbo anahtarına (C) basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamaya göre, tavsiye edilen hız ayarları:

El blenderi 1...turbo
Doğrayıcı 1...turbo
Çırpıcı 1...15

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderinizi çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak, sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur.

- Motor kısmını (A) blender şaftına (F) kilitlenene kadar oturtunuz.
- El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B) veya turbo anahtarına (C) basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra blender şaftını çıkarmak için, düğmelere (D) basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında (G) veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

- Çırpıcıyı (I), çırpıcı dişli kutusu (H), içine yerleştiriniz ve motor kısmını (A), dişli kutusunun içine kilitlenene kadar oturtunuz.
- Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için anahtarına (B) basınız.
- Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere (D), basınız ve çırpıcıyı dişli kutusundan çekerek çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için:

- Ölçüm kabı yerine (G) 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 (1) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) kadar çıkarınız.

Yumurta karışımı

En fazla 4 yumurtayı çırpın. Orta hız seviyesinden (7) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) çıkarınız.

Doğrayıcı ataçman(larını)nı nasıl çalıştıracaksınız

«HC» doğrayıcı	«BC» doğrayıcı
(a) Doğrayıcı dişli kutusu	(a) Doğrayıcı dişli kutusu
(b) Bıçak	(b) Bıçak
(c) Doğrama kasesi	(c) Sürahi
(d) Kaymaz taban/kapak	(d) Kaymaz taban/kapak
	(e) Buz bucağı
	(f) Buz kırma parçası

Hem «HC» hem de «BC» doğrayıcılar, et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, badem, kuru meyve v.s. doğramak için son derece uygundur. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için turbo anahtarını (C) kullanınız.

Önemli Not:

Hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

«HC» doğrayıcıyı az miktarlardaki yiyecekler için kullanın. Özellikle yeşillik ve biber doğramak için uygundur.

«BC» doğrayıcıyı fazla miktarlardaki yiyecekler için ve parmezan peyniri ve çukulata gibi sert yiyecekler için kullanın.

Buna ilave olarak, «BC» doğrayıcıyı, milkshake yapmak, içki, püre ve yumuşak hamur hazırlamak, buz kırmak gibi çeşitli işlemler için de kullanabilirsiniz.

Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak, havuç ve biberleri parçalara ayırınız (kullanma kılavuzunun 5 sayfasına bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için lütfen kullanma kılavuzunda önerilen hız ayarına bakın.

Doğrama işlemi

(Sayfada A resim bölümüne bakınız 4)

- Plastik kılıfı bıçaktan (b) dikkatlice çıkarınız. UYARI! Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir ! Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan tutunuz.
- Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c) ve kilitlenene kadar bastırınız. «HC» doğrayıcı: bıçağı aşağı doğru bastırın ve kilitlemek için 90° çevirin. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.

- Yiyecekleri doğrama kasesine/sürahisine koyunuz.
- Dişli kutusunu (a) doğrama kabına/sürahisine koyunuz.
- Motor kısmını ④ dişli kutusunun içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için açmak kapama anahtarına (B veya C) basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini/sürahisini tutunuz.
 - «BC» doğrayıcı: Sert yiyecekleri doğrarken motor bölümünü aşağıya doğru bastırınız.
 - «HC» doğrayıcı: HC doğrayıcısını 2 dakikadan fazla çalıştırmayınız.
- İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmını çıkartmak için çıkartma düğmelerine D basınız.
- Daha sonra dişli kutusunu çıkartınız.
- Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
- İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı kasesinden/sürahisinden boşaltınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi/sürahisini hava geçirmez kapak olarak da kullanılabılır.

«BC» doğrayıcı ile yapılabilecek alternatif işlemler

Milkshake, içki, püre

(püre yaparken mükemmel sonuç almak istendiğinde «BC» sürahisinin içindeki blender şaftını da kullanabilirsiniz).

Yumuşak hamur (sulu krep hamuru)

İlk önce sıvıyı sürahinin içine boşaltın, daha sonra unu ve son olarak da yumurtaları ilave edin. Sulu hamur pürüzsüz hale gelene kadar turbo düğmesine C basarak karıştırın.

Buz kırma

(B bölümündeki resime bakın)

- Buz kırma parçasını (f) sürahinin içine yerleştirin. Tam olarak oturduğundan emin olun.
- Buz kırma bıçağının şaftını (e), buz kırma parçasının merkezindeki deliğe yerleştirin ve aşağı doğru bastırın.
- Buz küplerini, buz kırma parçasının içine doldurun.
- Dişli kutusunu sürahinin üstüne oturtun.
- Motor parçasını dişli kutusunun içine kilitlenene kadar yerleştirin.
- Turbo düğmesini C tüm buz küpleri parçalanana kadar bastırın. İşlemi tamamladıktan sonra, motor parçasını çıkartmak için düğmelere D basın. Daha sonra dişli kutusunu, buz bıçağını ve buz kırma parçasını çıkartın.
- Parçalanmış buzları çıkartın veya sadece içeceğinizi sürahinin içine ilave ederek servis yapın.

Alternatif: İlk önce meyveleri, maksimum 0,5 lt. doldurarak, doğrama bıçağı ile (b) sürahinin içinde karıştırın. Bıçağı çıkartın ve buz kırıcı parçayı sürahinin içine yerleştirerek buzları direkt olarak meyve püresinin içinde kırınız.

Temizleme

(C bölümündeki resime bakın)

Motor kısmını A ve çırpıcı dişli kutusu H, temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. «BC» doğrayıcı dişli kutusu (a) musluk altında durulanabilir fakat dişli kutusunu kesinlikle suya batırmayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemiden geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz. Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz. El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemiden geçirdiğinizde (ör: havuç), aletinizin plastik kısımları lekelenebilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

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

- Duvar tutucu

Yemek tarifi örnekleri

Mayonez

(el blenderinizi kullanınız)

200 – 250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırdıktan sonra turbo anahtarına C basarak çalıştırınız. Yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Avokado dip («BC» doğrayıcıyı kullanınız)

Bir diş sarımsağı kıyınız

2 adet olgunlaşmış avokadoyu ekleyiniz (dörde bölünmüş ve taşları temizlenmiş)

1 yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı zeytin yağı

150 ml yoğurt

1/2 yemek kaşığı şeker, tuz ve biber

Turbo anahtarını kullanarak C malzemeleri bir dakika boyunca karıştırınız.

Hamsili meze («BC» çırpma kabı ile)

30 gr ayıklanmış fileto hamsi

200 gr krem peynir

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Bütün malzemeleri çırpma kabına koyun.

Değişik hız seçeneklerinden en düşüğünü seçin.

Malzemeler homojen bir karışım haline gelineceye kadar, açma/kapama düğmesine B basın.

En son olarak, turbo hız seviyesinde C karışımı

çırparak sosu hazır hale getirin.

Hamsi fileto yerine somon balığı veya rokfor peyniri kullanılarak, bu sosun değişik çeşitleri hazırlanabilir.

Dondurma («BC» doğrayıcıyı kullanınız)

100 gr dondurulmuş ahududu

10 gr pudra şekeri

80 gr sıvı krema

Tüm malzemeyi sürahiye yerleştiriniz. Turbo

düğmesine C basarak 30 saniye kadar karıştırınız.

Hemen servis yapınız.

Vanilya-Bal-Siyah Erik (krep olarak)

(Küçük doğrayıcı kabını J, kullanın, hız ayarı:

«turbo»)

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

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bakanlık 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



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

-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
- Ножи очень острые!
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- Не разрешается подставлять моторную часть, зубчатую часть венчика Ⓜ для взбивания под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специа- листов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- 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 ⓐ, и измельчитель непри- годны для использования в микроволновой печи.

Описание прибора

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Переключатель режимов вкл./выкл.
- Ⓒ Кнопка включения turbo-режима
- Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
- Ⓔ Регулятор скорости вращения
- Ⓕ Рабочий вал
- Ⓖ Мерный стакан
- Ⓜ Зубчатая часть венчика
- Ⓛ Венчик
- Ⓜ Измельчитель «НС»
- Ⓚ Измельчитель «ВС»
- Ⓛ Насадка для колки льда к измельчителю «ВС»

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 минуя регулятор Ⓔ для кратковременного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомен- дуются следующие параметры установки скорости вращения:

- | | |
|--------------|-----------|
| Блендер | 1...turbo |
| Измельчитель | 1...turbo |
| Венчик | 1...15 |

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 рабочий вал Ⓕ до фиксации.
 2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель Ⓑ или ускоритель Ⓒ.
 3. По окончании работы нажмите кнопки Ⓓ для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане и любой другой посуде. При операции перемешивания, в процессе приготовления блюд, кастрюлю сначала следует вынуть из печи с целью, чтобы уберечь блендер от перегрева.

Порядок работы с венчиком

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

1. Вставьте последовательно венчик Ⓛ в мотор- ную часть Ⓐ до фиксации.
2. Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель Ⓑ.
3. Для высвобождения венчика нажмите кнопки Ⓓ, затем выньте из моторной части венчик.

- Для получения наилучших результатов работы:
- используйте широкий сосуд для взбивания
 - взбивайте одновременно не более 400 г охлажденного крема с мин. 30% содержанием жира при температуре 4-8 °С
 - взбивайте одновременно не более 4 яичных белков
 - вращайте венчик только по часовой стрелке

Порядок работы с насадкой-измельчителем

Измельчитель «НС»	Измельчитель «ВС»
(a) Привод	(a) Привод
(b) Лезвие	(b) Лезвие
(c) Чаша	(c) Чаша
(d) Резиновое основание	(d) Резиновое основание
	(e) Нож для измельчения льда
	(f) Чаша для измельчения льда

Обе модели измельчителей – как «НС», так и «ВС»-идеально подходят для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр. Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим turbo Ⓒ.

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

Используйте измельчитель «НС» для небольшого объема продуктов.Он особенно удобен для нарезки небольшого количества трав и овощей.

Используйте измельчитель «ВС» для более крупного объема продуктов и мелкой нарезки твердых продуктов, таких как пармский сыр или шоколад. Кроме того измельчитель «ВС» может применяться для целого ряда других операций, таких как приготовление фуктово-овощных и алкогольных напитков, пюре, жидкого теста и колотого льда.

Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь (см. стр.5)
- удалить стебли травы и скорлупу орехов
- удалить кости, сухожилия и хрящи

Измельчение

- 1. Осторожно снимите пластиковый чехол с лезвия (b).
Внимание: лезвие очень острое! Всегда удерживайте его за пластиковую основу.
- 2. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (c). Зафиксируйте. Всегда ставьте чашу на резиновую подставку, чтобы предотвратить скольжение (d).
- 3. Положите продукты в чашу.
- 4. Наденьте привод (a) на чашу.
- 5. Вставьте моторную часть (A) в устройство привода (a) до замыкания.
- 6. Нажмите кнопку (B) или (C) для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте моторную часть, а другой чашу.
- 7. По окончании работы нажмите кнопки (D) для высвобождения моторной части.
- 8. Снимите верхний привод с чаши.
- 9. Осторожно выньте лезвие.
- 10. Выньте измельченные продукты из чаши. Резиновое основание также можно использовать для герметичного закрытия чаши.

Применение измельчителя «BC» для дополнительных операций

Фруктово- овощные и алкогольные напитки, пюре

(Для приготовления пюре, особенно когда желательна высокая степень измельчения, можно также использовать имельчитель «BC».)

Жидкое тесто

Сначала налейте в чашу жидкие продукты, затем добавьте муку, а потом яйца. Нажмите кнопку режима turbo (C) и смешивайте до получения однородной массы.

Колка льда

- 1. Поместите насадку для колки льда (f) в чашу «BC». Убедитесь, что она плотно зафиксированна.
- 2. Поместите ручку ножа для колки льда (e) в центр насадки для колки льда и надавите.
- 3. Положите кусочки льда в насадку.
- 4. Оденьте привод на чашу.
- 5. Наденьте моторную часть на привод и завиксируйте.
- 6. Нажмите кнопку turbo и удерживайте ее до тех пор, пока не измельчатся кусочки льда. После этого снимите моторную и приводную часть с чаши, выньте лезвие.
- 7. Выньте измельченный лед или просто налейте напиток в чашу и подайте к столу.

Другой вариант. Сначала смешайте фрукты в чаше с помощью ножа измельчителя (b), наполнив ее максимум на 0,5 литра. Снимите нож и поместите вставку для дробления льда в чашу, чтобы раздробить лед прямо вместе с фруктовой смесью.

Чистка прибора

Протирайте моторную часть (A) и привод только влажной тканью. Привод (a) можно промывать под краном, не погружая его в воду. Все прочие детали блендера можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине. При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковь, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому пред 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)

- Скоба настенного крепления блендера

Практический пример

Майонез (используйте блендер)
200–250 мл растительного масла
одно яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соль и перец (по вкусу)
Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем (C) 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.

Подливка из авокадо (используйте измельчитель «BC»)

Измельчите 1 дольку чеснока
Добавьте 2 спелых плода авокадо (разрезанных на 4 части, без косточки)
1 столовую ложку лимонного сока
1 столовую ложку оливкового масла
150 мл йогурта
1/2 чайной ложки сахара, соли и перца
Нажав кнопку ускоренного режима (C), смешивайте в течение примерно 1 минуты.

Соус из анчоусов (используйте измельчитель «BC»)

30 г сухих анчоусов
200 г мягкого сыра «Филадельфия»
2 чайных ложки оливкого масла
Поместите все компоненты в чашу-измельчитель. Поставьте переключатель скоростей в минимальное положение. Нажмите кнопку вкл./выкл. (B) до получения однородной массы. Завершите измельчение используя кнопку turbo-режима (C). Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Мороженое (используйте измельчитель «BC»)

100 г малины (глубокая заморозка)
10 г сахарного песка
80 г сливок
Поместите все составные части в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима turbo (C) и смешивайте в течение примерно 30 секунд. Подавать рекомендуется сразу.

Чернослив с медом и ванилью (для начинки или топпинга к блинам)

(Используйте насадку-измельчитель (f), скорость – «turbo»)
Поместите в чашу измельчителя 60 г меда вязкой консистенции и 50 г чернослива. Измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 30 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

Возможные модификации без предварительного уведомления.



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

Блендер, 500-600 Ватт
Сделано в Польше

Українська

Наша продукція відповідає найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені Вашим новим придбанням – блендером Braun.

Увага:
Будь ласка, уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією перед тим, як приступити до роботи з приладом.

-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з лезами дуже обережно.
- Завжди відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чищенні та зберіганні.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Не промивайте електромотор (A) та редуктор для збивання (H) в проточній воді та не занурюйте їх у воду.
- Блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Ремонт або заміну мережного шнура повинні робити технічні фахівці, що мають спеціальний дозвіл. Неправильний та некваліфікований ремонт може створити велику загрозу здоров'ю та життю користувача.
- Перед підключенням блендера до мережної розетки перевірте відповідність напруги в мережі напрузі, вказаній на нижній частині приладу.
- Потужність приладу розрахована на повсякденні потреби родини у приготуванні їжі.
- Мірну склянку (C) і чашу здрібнювача (C) використовувати в мікрохвильовій печі не можна.

Опис приладу

- (A) Електромотор
- (B) Перемикач для різних швидкостей
- (C) Кнопка прискореного режиму turbo
- (D) Кнопки вивільнення робочих частин
- (E) Регулятор швидкості обертання
- (F) Робочий вал
- (G) Мірна склянка
- (H) Редуктор (для збивання)
- (I) Віночок
- (J) Подрібнювач «НС»
- (K) Подрібнювач «ВС»
- (L) Вставка для подрібнення льоду до подрібнювача «ВС»

Регулювання швидкості обертання

При включенні перемикача режимів (B) у положення вкл. швидкість обертання відповідатиме поточний установці регулятора (E). Чим вище встановлений параметр швидкості, тим більше число обертів подрібнювача.

Найбільше число обертів досягається лише при натисканні кнопки прискорювача turbo (C), яку можна включати, навіть минаючи регулятор для короткочасного підвищення потужності.

Залежно від мети застосування рекомендуються такі параметри установки швидкості обертання:

Блендер	1 ... turbo
Подрібнювач	1 ... turbo
Віночок	1 ... 15

Порядок роботи із блендером

Блендер ідеально придатний для приготування соусів, підлив, супів, майонезу, дитячого харчування, а також всіх видів коктейлів.

- Вставте електромотор (A) у робочий вал (F) до фіксації.

- Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть перемикач (B) або прискорювач turbo (C).
- По закінченні роботи натисніть кнопку (D) для вивільнення робочого вала та вийміть його з посуду.

Блендер можна використати за призначенням також у мірній склянці (G) та будь-якому іншому посуді. При виконанні операції перемішування в процесі приготування страв каструлю спочатку потрібно вииняти з печі з метою збереження блендера від перегріву.

Порядок роботи з віночком

Використовуйте віночок тільки для крему, яєчного білка, пористої субстанції (дріжджового тіста) та готових до вживання десертів.

- Вставте віночок (I) у редуктор (H), потім вставте редуктор у моторну частину (A) до фіксації.
- Опустіть віночок у посуд і тільки потім натисніть на кнопку включення (B).
- Щоб від'єднати редуктор, натисніть на кнопку (D) і потягніть редуктор. Потім вийміть віночок з редуктора.

Для одержання найкращих результатів роботи:

- Не використовуйте мірну склянку (G), краще використати більш широкий посуд.
- Переміщайте віночок за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.

Збиті вершки

Збивати не більше ніж 400 мл охолоджених вершків (мінімальна жирність: 30 %, температура: 4 – 8 °C)

Починати з найнижчої швидкості (1) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

Збиті яєчні білки

Збивати не більше ніж 4 яєчних білки. Починати з середньої швидкості (7) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

Порядок роботи з подрібнювачем та його деталями

Подрібнювач «НС»	Подрібнювач «ВС»
(a) Редуктор подрібнювача	(a) Редуктор подрібнювача
(b) Лезо	(b) Лезо
(c) Чаша	(c) Чаша
(d) Підкладка/кришка проти ковзання	(d) Підкладка/кришка проти ковзання
	(e) Лезо для подрібнення льоду
	(f) Вставка для подрібнення льоду

Обидві моделі подрібнювача – як «НС» так і «ВС» – ідеально підходять для дрібної нарізки м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю тощо. Для дрібної нарізки твердої субстанції, наприклад, сиру, використовуйте кнопку режима turbo (C).

Примітка:

Не можна подрібнювати дуже тверді продукти такі як мускатні горіхи, кавові зерна та крупи.

Використовуйте подрібнювач «НС» для невеликого об'єму продуктів. Він є особливо зручним для дрібного нарізання зелені та стручкового перцю (з водою).

Використовуйте подрібнювач «ВС» для більш великого об'єму продуктів та для дрібного нарізання твердих продуктів, таких як пермський сир та шоколад. Окрім того, подрібнювач «ВС» може застосовуватись для цілого переліку інших операцій, таких як приготування фруктово-овочевих та алкогольних напоїв, пюре, рідкого тіста та для подрібнення льоду.

Перед операцією подрібнення потрібно ...

- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулини, часник, моркву, стручковий перець (див. таблицю на стор. 5)
- видалити стебла трави та шкарлупу горіхів
- видалити кістки, м'ясні сухожилля та хрящі

Щоб досягнути найкращих результатів, дотримуйтеся рекомендацій по встановленню швидкостей, що наведені у інструкції з приготування продуктів.

Подрібнення

(див. розділ **A** з рисунками на стор. 4)

1. Обережно зніміть пластикову кришку з леза (b). Увага: лезо є дуже гострим! Завжди тримайте його за пластикову основу.
2. Надягніть лезо на центральний стрижень чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього до замикання. Подрібнювач «НС»: натисніть на лезо і поверніть його на 90 градусів до фіксації. Завжди ставте чашу на підкладку для запобігання ковзанню (d).
3. Покладіть продукти в чашу подрібнювача.
4. Насадіть редуктор (a) на чашу.
5. Вставте електромотор (A) у пристрій редуктора до замикання.
6. Натисніть кнопку (B) або (C) для включення подрібнювача. В процесі роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою чашу.
 - Подрібнювач «НС»: При подрібненні твердих харчових продуктів притискайте моторну частину до дна чаші
 - Подрібнювач «ВС»: Не включайте подрібнювач «ВС» більш ніж на 2 хвилини
7. Після закінчення роботи натисніть кнопку (D) для вивільнення електромотора.
8. Зніміть редуктор.
9. Обережно вийміть лезо.
10. Вийміть подрібнені продукти з чаші. Підкладка проти ковзання також використовується для герметичного закриття чаші.

Застосування подрібнювача «ВС» для додаткових операцій

Фруктово-овочеві та алкогольні напої, пюре (для приготування пюре, особливо коли бажано досягти високого ступеню подрібнення, можна також використовувати подрібнювач «ВС»)

Рідке тісто (наприклад, для приготування млинців)

Спочатку налейте рідкі компоненти у чашу, потім додайте муку та у останню чергу – яйця. Натисніть на кнопку прискореного режиму (C) та змішуйте, доки не отримаєте однорідну масу.

Подріблений лід

(див. розділ **B** з рисунками)

1. Помістіть вставку для подрібнення льоду (f) у чашу. Переконайтесь, що вона щільно припасована.
2. Помістіть ручку леза для подрібнення льоду (e) у центр ємності для подрібнення льоду та натисніть.
3. Покладіть кусочки льоду у вставку для подрібнення льоду.
4. Встановіть редуктор на чашу.
5. Вставте мотор у редуктор до фіксації.
6. Натисніть кнопку прискореного режиму (C) та утримуйте її до того моменту, поки не подрібняться усі кусочки льоду. Після цього натисніть на кнопку (D), щоб видалити мотор. Потім зніміть коробку швидкостей і лезо та вийміть вставку для подрібнення льоду.
7. Вийміть подріблений лід або просто налейте напій у чашу та подайте її на стіл.

Інший варіант: Спочатку змішайте фрукти у чаші за допомогою леза подрібнювача (b), для чого потрібно наповнити чашу максимум на 0,5 літра. Зніміть лезо та помістіть вставку для подрібнення льоду у чашу, щоб подрібнити лід разом із фруктову масою.

Чищення приладу

(див розділ **C** з рисунками)

Очищуйте моторну частину (A) і редуктор для збирання (H) лише за допомогою вологої тканини. Редуктор подрібнювача «ВС» (a) можна промити під струменем води, але не занурюйте його у воду.

Усі інші деталі блендера можна промивати в машині для миття посуду при температурі не вище 60 градусів. Ріжучі леза після роботи в дуже солоному середовищі потрібно негайно прополоскати. Уникайте високої концентрації очисника або засобу для зняття накипу в машині для миття посуду.

При роботі з продуктами, що мають насичені кольори, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть змінювати колір, тому перед мийкою блендера в машині для миття посуду протирайте деталі приладу з додаванням рослинного масла.

Додаткові приналежності

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

- Скоба настінного кріплення блендера

Практичний приклад

Майонез

200–250 мл рослинної олії
одне яйце (з жовтком)
1 столова ложка лимонного соку або оцту солі та перцю (за смаком)
Помістіть всі інгредієнти в мірну склянку у вищевказаній послідовності. Занурюйте блендер до дна склянки, ввімкніть прилад перемикачем (C) та утримуйте його в цьому положенні до розчинення олії. Далі, не виключаючи блендер, повільно перемішуйте його догори та вниз до набуття майонезом однорідних кольору та консистенції.

Підлива з авокадо

(застосовуйте подрібнювач «ВС»)
Подрібніть 1 часточку часнику
Додайте 2 спілих плоди авокадо (розрізаних на 4 частини, без кісточок)
1 столову ложку лимонного соку
1 столову ложку оливкового масла
150 мл йогурта
По 1/2 чайної ложки цукру, солі та перцю
Натиснувши кнопку прискореного режиму (C), перемішуйте на протязі приблизно 1 хвилини.

Анчоусний соус

(використовуйте подрібнювач «ВС»)
30 г сушеного філе анчоусів
200 г вершкового сиру «Філадельфія» («Philadelphia»)
2 столових ложки оливкової олії
Помістити усі інгредієнти у чашу подрібнювача. Встановити мінімальний швидкісний режим. Натискати кнопку (вкл/викл) (B) до одержання однорідної маси. Закінчити приготування соусу, натиснувши кнопку прискореного режиму (C).
Різні варіанти соусу за цим рецептом можна готувати, використовуючи лососину, рокфор або інші голубі сири замість філе анчоусів.

Морозиво (застосовуйте подрібнювач «ВС»)

100 г малини (після глибокого замороження)
10 г цукрового піску
80 г вершків
Помістіть усі компоненти у чашу, натисніть кнопку прискореного режиму (C) та перемішуйте на протязі приблизно 30 секунд. Подавати на стіл рекомендується одразу.

Чорнослив із медом та ваніллю (для начинки або топінгу до млинців)
(Використовуйте насадку-подрібнювач (J), швидкість – «turbo».)

Покладіть до чаші подрібнювача 60 г меду в'язкої консистенції та 50 г чорносливу. Подрібнюйте упродовж 10 секунд. Потім додайте 30 мл води з ваніллю і знову подрібнюйте упродовж 3 секунди.

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



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

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 تصلح 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 عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة 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 وأُكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن الاسفاده من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق المصمان يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

صنع في بولاندة

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: «537» – تم صنع المنتج في الأسبوع ٣٧ من عام ٢٠٠٥.

Country of origin: Poland

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 production 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 manufacture. Example: “537” – The product was manufactured in week 37 of 2005.

تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة صحنك.

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلا الجزر) ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الصحن.

وصفة من الطعام

مايونيز (استعمل الخلاط اليدوي)

٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفار وبيض البيضة)

١ ملعقة عصير ليمون أو خل ، ملح وفلفل من أجل المذاق
ضع كل المكونات في الحيك حسب الترتيب الموضح أعلاه.

ضع الخلاط على قاعدة الحيك اضغط مفتاح السرعة الفائقة © ، استمر في الخلط حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى وإلى أسفل دون أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

صلصة الأفوكادو (استعمل الفرامة «BC»)

افرم قطعة ثوم واحدة

أضف قطعتين من الأفوكادو (مربعات ، بدون البذور)

ملعقة زيت زيتون

١٥٠ ملغ من اللبن.

نصف ملعقة سكر ، ملح وفلفل . باستعمال مفتاح

السرعة الفائقة © اخلط المزيج لدقيقة واحدة.

مغموس الأنشوجة (استخدمي وعاء الفرم)

٣٠ جم من شرائح الأنشوجة المصفاة

٢٠٠ جم من جبن الكريم «فلادلفيا»

ملعقتي شاي من زيت الزيتون

ضعي جميع المكونات في وعاء الفرم العميق .

قومي بضبط السرعة المتغيرة على الدرجة الأدنى .

اضغطي مفتاح / الفتح القفل B حتى يصبح المعجون متجانساً .

اضغط مفتاح السرعة الفائقة © حتى تنتهي من صنع المغموس .

يمكن التبديل في هذه الوصفة باستخدام السلمون والحين الركقورت أو الأزرق بدلاً من شرائح الأنشوجة.

الآيس كريم (استعمل الفرامة «BC»)

١٠٠ غرام توت (مجمد)

١٠٠ غرام سكر ناعم

٨٠ غرام كريمة

ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح السرعة

الفائقة © واخلط لـ ٣٠ ثانية.

قدم فوراً.

الفانيليا - العسل - الفاكهة المجففة

(كحشو للفتائر المحلاة أو البانيك)

(استعمل ملحق المفرفة L ، السرعة: تيربو)

ضع 60 جم من العسل السميكة 50 جم من الفاكهة

المجففة داخل وعاء المفرفة، وقم بتشغيل المفرفة لمدة

10 ثوان، ثم أضف 30 مل من الماء (يطعم الفانيليا)

وأعد تشغيل المفرفة لمدة 3 ثوان.

خاضع للتغيير بدون اشعار.

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الاتحاد الأوروبي

EMC-Directive 2004/108/EC

ووقوانين القوطية المنخفضة (2006/95/EC).

المواصفات الفنية/الكهربية مطبوعة على مجسم الجهاز.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي

له، نرجو التخلص منه في مواقع التجميع

الخاصة لذلك.

طريقة تشغيل أجزاء الفراما

فرامة «HC»

فرامة «BC»

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| (a) علبة سرعات الفراما | (a) علبة سرعات الفراما |
| (b) الشفرة | (b) الشفرة |
| (c) وعاء الفراما | (c) الإبريق |
| (d) القاعدة المقاومة للانزلاق / | (d) القاعدة المقاومة |
| الغطاء | للانزلاق /الغطاء |
| (e) شفرة الثلج | |
| (f) قطعة كسارة الثلج | |

تناسب كل من فرامة «BC» و«HC» فرم اللحم والجبنه والبصل والأعشاب والثوم والجزر والجوز واللوز والخوخ الجفء الخ ...
عند فرم مأكولات صلبة (مثل الجبنه القاسية) استعمال مفتاح السرعة الفائقة ©.

ملاحظة:

لاتفرم المأكولات الصلبة جداً مثل حوزة الطيب والبن والحبوب الأخرى.

استعمل فرامة «BC» للكيات الأقل. لقد صممت خصيصاً لفرم الأعشاب والفلفل (مع الماء).

استعمل فرامة «BC» للكيات الأكبر وللمأكولات الصلبة مثل جبنه بارميسان أو الشوكولاته. وبالإضافة، تناسب فرامة «BC» استعمالات عديدة ومتنوعة مثل الكوكيتلات والمشروبات والصلصات والعجائن الخفيفة وتكسير الثلج.

قبل الفر

- اقطع اللحم، الجبنه، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل (انظر دليل التحضير في الصفحة 3)
- انزع العيدان من الأعشاب وغلاف المكسرات الخارجية
- انزع العظام والشوائب من اللحم

للحصول على أفضل النتائج، يرجى مراجعة مواضع السرعات الموصى بها في دليل التحضير.

للفرم (انظر الصورة في القسم A الصفحة 5)

١ - انزع الغطاء البلاستيكي بعناية من على الشفرة (b). تنبيه: الشفرة حادة جداً! امسكها من الجزء العلوي البلاستيكي دائماً.

٢ - ضعي الشفرة على المسمار الموجود في مركز وعاء الفر (c) واضغطيها إلى الأسفل للتثبيت. فرامة «HC»: اضغط على الشفرة وأدر ٩٠ درجة لإقفالها. ضع الفراما دائماً على القاعدة المقاومة للانزلاق (b).

٣ - ضع المأكولات في وعاء الفراما/الإبريق.

٤ - ضع علبة السرعات (a) على وعاء الفراما/الإبريق.

٥ - أدخل جزء المحرك (A) في علبة السرعات حتى الإقفال.

٦ - اضغط المفتاح (B) أو © لتشغيل الفراما. خلال

التحضير، امسك بجزء المحركية واحدة ووعاء

الفرامة/الإبريق باليد الأخرى.

• الفراما «BC»: عند فرم أطعمة صلبة، اضغط على جزء المحرك.

• الفراما «HC»: لا تستعملي الفراما لمدة متواصلة تزيد عن دقيقتين.

٧ - بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) لنزع جزء المحرك.

٨ - ثم انزع علبة السرعات.

٩ - انزع الشفرة بعناية.

١٠ - أخرج الطعام المحضر من وعاء الفراما/الإبريق،

تستعمل القاعدة المقاومة للانزلاق كغطاء محكم لوعاء الفراما/الإبريق.

استعمالات إضافية للفرامة «BC»

الكوكيتلات، المشروبات، الصلصات

(عند تفضيل نعومة فائقة للصلصات، يمكن استعمال الخلاط اليدوي في إبريق «BC»).

العجائن الخفيفة (خليط البانكيك)

صب السوائل أولاً في الوعاء، ثم أضف الدقيق والبيض. اضغط مفتاح السرعة الفائقة ©، اخلط المزيج حتى يصبح ناعماً.

الثلج المكسر (انظر الصورة القسم B)

١ - ضع قطعة كسارة الثلج (f) في الإبريق. تأكد من تركيبه بإحكام.

٢ - للقيام بعملية جرش الثلج، ضعي العمود المجهز بشفرة الجرش (e) في وعاء الجرش الملحق ثم إضغطي للأسفل.

٣ - املا أقطعة كسارة الثلج بمكعبات الثلج.

٤ - ركّب علبة السرعات على الإبريق.

٥ - أدخل جزء المحرك في علبة السرعات حتى الإقفال.

٦ - اضغط على مفتاح السرعة الفائقة © حتى يتم تكسير الثلج تماماً. بعد الاستعمال، اضغط الأزرار

(D) لنزع جزء المحرك. انزع علبة السرعات وشفرة الثلج وقطعة كسارة الثلج.

٧ - أخرج الثلج المكسر أو أضف المشروب إلى الإبريق لتقديمه على الطاولة.

طريقة يدوية: اخلط الفواكه أولاً في الإبريق باستعمال شفرة الفراما (b) ولغاية نصف ليتر كحد أقصى. انزع الشفرة وضع قطعة كسارة الثلج في الإبريق لكي تكسر الثلج مباشرة مع الفواكه المخلوطة.

التنظيف (انظر الصورة في القسم C)

نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش مبللة.

يمكن شطف علبة السرعات (a) تحت صنوبر الماء ولكن لاتغمسها في الماء.

كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال، كذلك كن حذراً حيث لا

صممت منتجاتنا لتلبي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.



• رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.

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

• ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تدخل كتلة المحرك (A) أو التروس الملحقة (H) تحت ماء جار، ولا تغمرها بالماء.

• أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة. لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية إلا بواسطة أشخاص مصرح لهم بذلك. إصلاح التلف بدون كفاءة قد يسبب ضرراً كبيراً للمستعمل.

• قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في أسفل الجهاز.

• تم تصميم الجهاز لتجهيز الكيمايات المنزلية الطبيعية.

• الوعاء (G) ووعاء الفرغ/الإبريق (C) غير مصممين للاستعمال في الميكروويف.

وصف

(A) كتلة المحرك

(B) مفتاح / الفتح القفل

(C) مفتاح السرعة الفائقة

(D) ازرار لفك أجزاء التشغيل

(E) منظم السرعات المختلفة

(F) اسطوانة الخلاط

(G) جاك للقياس بغطاء محكم للقفل

(H) موصل تروس

(I) خفاقة بيض

(J) للفرامة «HC»

(K) للفرامة «BC»

(L) قطعة كسارة الثلج للفرامة «BC»

التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح (B) فان منظم سرعة التشغيل

يتناسق مع منظم السرعات المختلفة (F) وكلما كان وضع

الضبط الى أعلى تكون نتائج الفرغ أسرع.

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول إليها إلا بضغط مفتاح السرعة الفائقة (C). ويمكنك أيضاً اعطاء

دفعات قوية فورية عن طريق استعمال مفتاح التبريد ودون الحاجة الى استعمال منظم السرعة.

وفقاً للاستعمال، ننصح بضبط السرعة كما يلي:

خلاط يدوي 1...turbo

مفرمة 1...turbo

خفاقة 1...15

كيف تشغيل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماماً لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات واللبن الخفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك (A) في اسطوانة الخلاط (F) حتى يثقل.

٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط مفتاح الفتح / القفل (B) أو مفتاح السرعة الفائقة (C).

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس، وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في قدرة الطبخ ذات المقبض اثناء الطبخ، ابعد القدرة من البوتجاز أولاً لتحمي يدك من الحرارة الزائدة.

كيف تشغيل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من اجل اعداد الكريمة، وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية، وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ - ادخل الخفاقة (I) في ملحق الترس (H)، ثم ادخل كتلة المحرك (A) في الترس حتى يثقل.

٢ - ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم بضغط المفتاح / القفل (B) أو مفتاح السرعة الفائقة (C).

٣ - من اجل الفك، اضغط الأزرار (D) واسحب ترس الوصل ثم اسحب الخفاقة من ترس الوصل.

من اجل أفضل النتائج:

- لا تستعمل القدرح (G) ولكن استعمل وعاء أوسع.
- حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط.

الكريمة المخفوقة

اخفقي ٤٠٠ مل فقط من الكريمة المثلجة (تحتوي على ٣٠٪ من الدهون على الأقل، ٤-٨ درجة مئوية).

ابدئي بالدرجة 1 السرعة البطيئة، ثم قومي بزيادتها للدرجة 15 أثناء الخفق.

ثلج البيض

اخفقي بياض ٤ ببيضات فقط.

ابدأ بالسرعة المتوسطة على الدرجة (G)، ثم قومي بزيادتها للسرعة 15 أثناء الخفق.

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.

English

Guarantee

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion. 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.

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 najbliższej 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 zamiennia do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - części szklane, żarówki oświetlenia;
 - ostrza i folie do gólatek 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 lét 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, vzniklá 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 prodejních výbovků Braun.

Volejte zákaznickou infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a 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 záruční list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predáváča) 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 opravě.

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 használhatóságát 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 vrijedi dvije godine od datuma kupnje. U tom razdoblju besplatno ćemo otkloniti sve nedostatke koji bi nastali zbog grešaka u materijalu ili izradi, na način da aparat popravimo ili zamjenimo novim. Ovo jamstvo vrijedi u svakoj zemlji gdje su proizvodi distribuirani od strane Brauna ili službenog distributera.

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, noramlnu 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 00 385 1 377 26 44.

Slovenski

Garancija

Za izdelek valja dvoletna 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.

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. 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» 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 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

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) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред’явлення рекламаций 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, будь-які 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.