

BRAUN

Multiquick® Minipimer®

MR 6550 M FP-HC-K





Braun Infolines

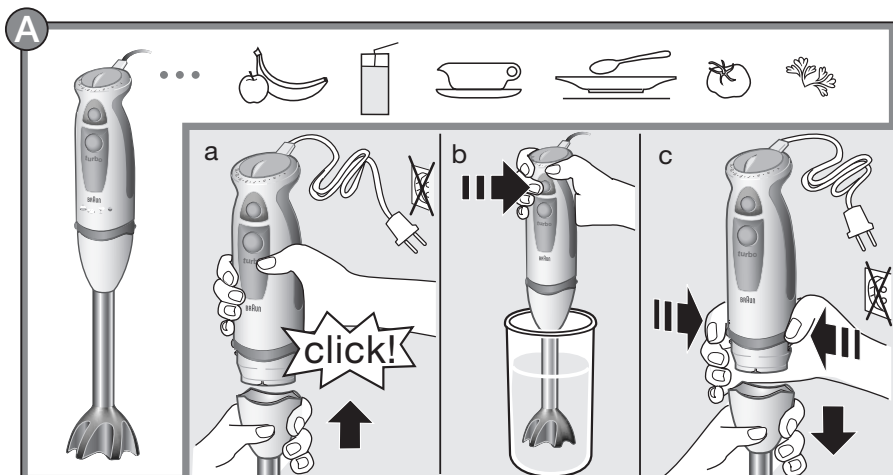
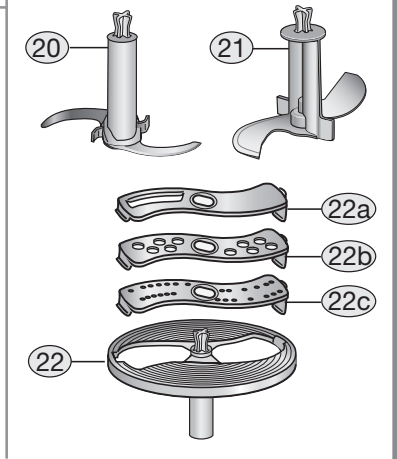
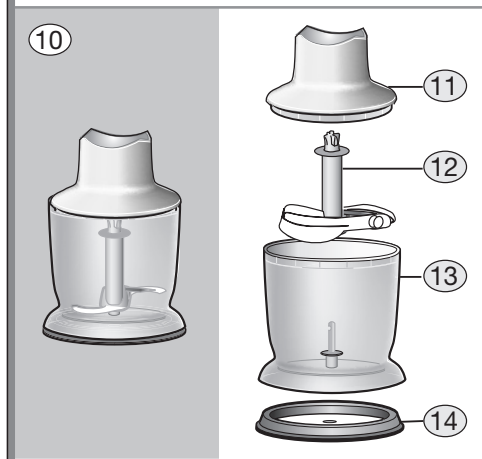
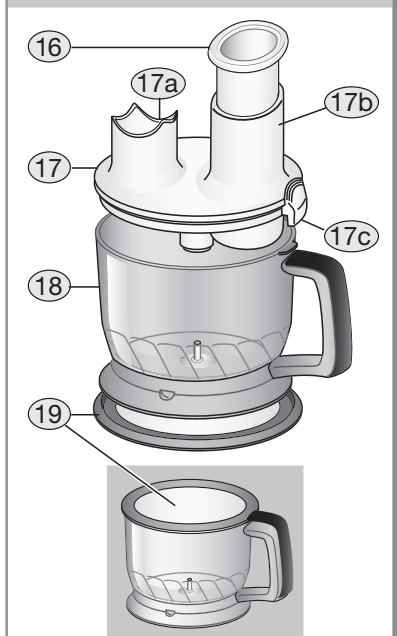
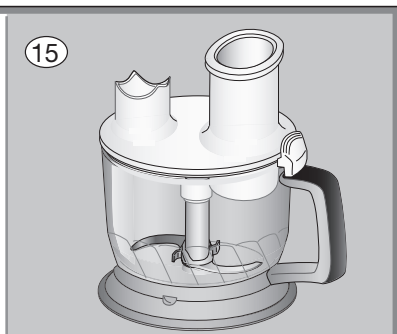
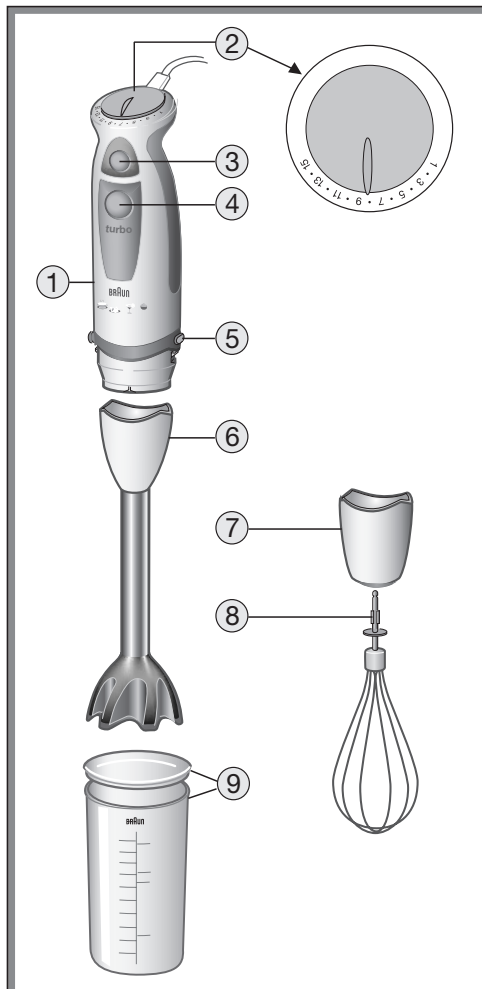
Deutsch	6	(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
English	9	(CH)		08 44 - 88 40 10
Français	12	(GB)		0800 783 70 10
Polski	15	(IRL)		1 800 509 448
Český	19	(F)		0 800 944 802
Slovenský	22	(B)		0 800 14 592
Magyar	25	(PL)		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
Hrvatski	28	(CZ)		221 804 335
Slovenski	31	(SK)		02/5710 1135
Română	34	(H)		(06-1) 451-1256
Türkçe	37	(HR)		01/6690 330
Русский	40	(SLO)		080 2822
Українська	44	(TR)		0 212 473 75 85
Български	48	(RUS)		8 800 200 20 20
عربي	55	(UA)		+38 044 428 65 05
		(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

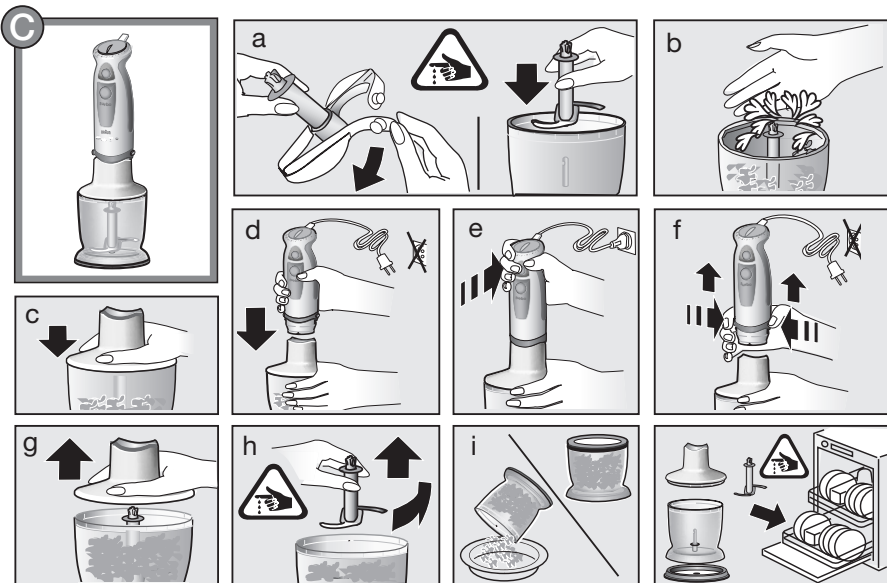
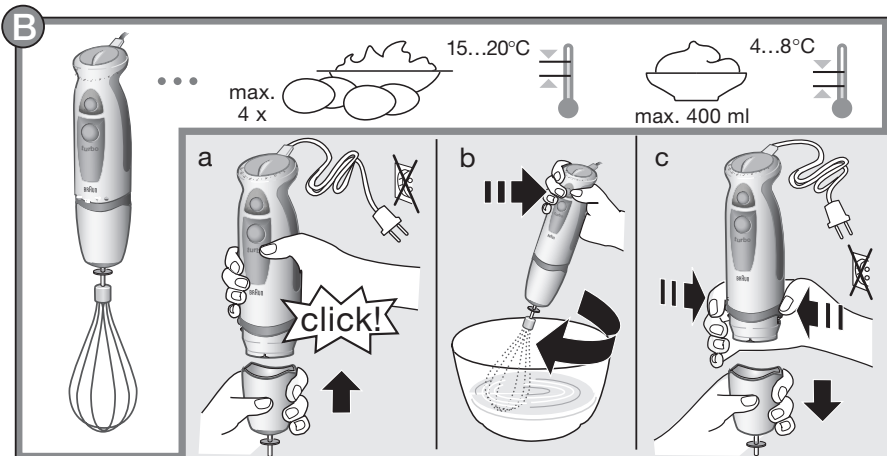
Internet:

www.braun.com

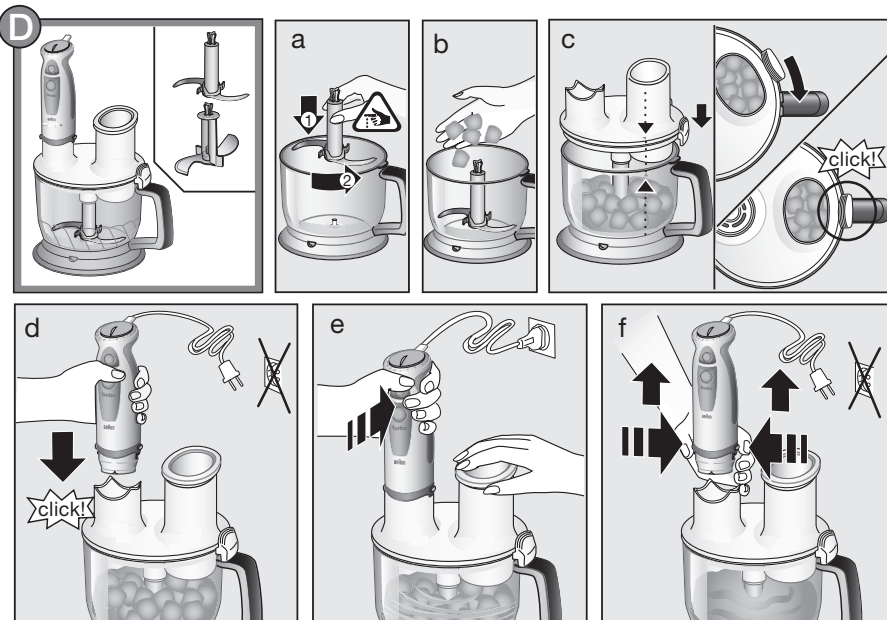
www.service.braun.com

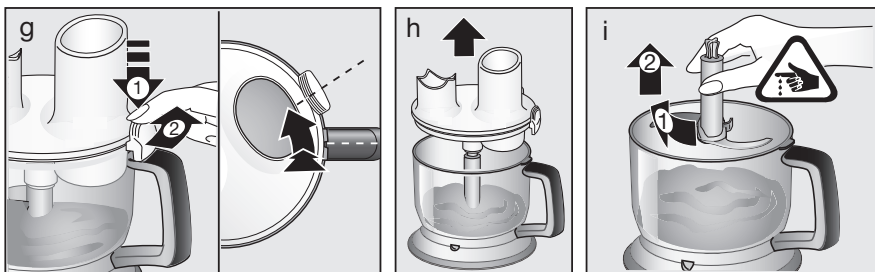
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany



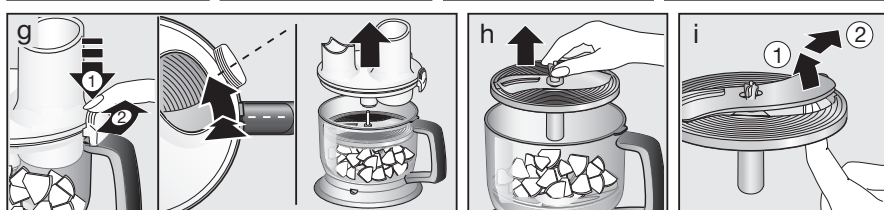
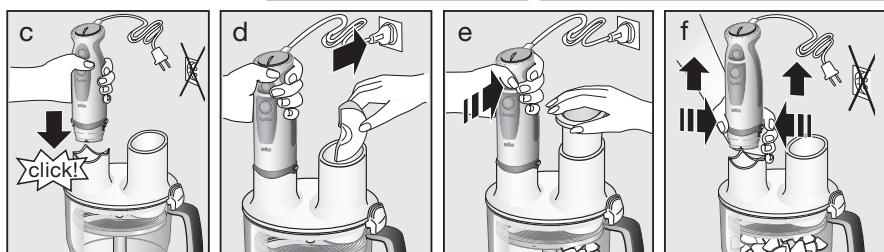
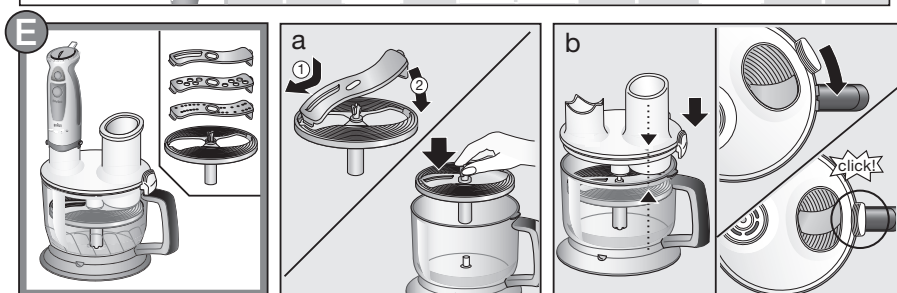


j										
	1cm	1cm								25 ml
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g	
⌚ sec.	10	20	5	5	5	10	5	10	45	
	7 - 15	15	1 - 15		1 - 15	1 - 15	1	1		
		+5 sec turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo	

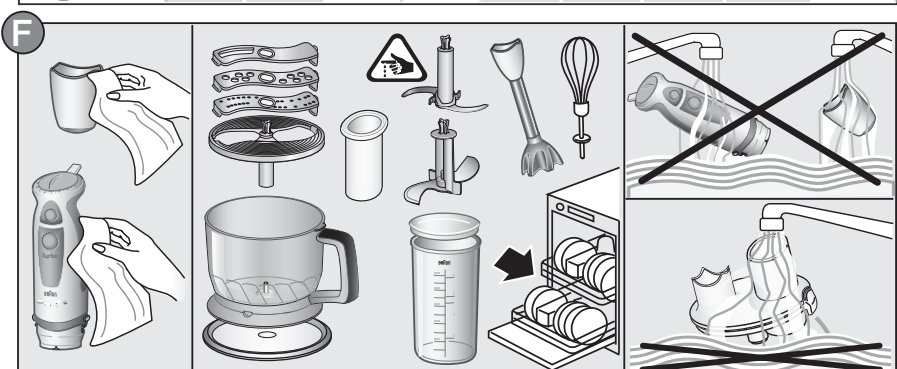




j											
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo



j										
22a		1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
22b		1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	turbo
22c		7 - 9	7 - 9			3 - 5	7 - 9	7 - 9	7 - 9	



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 und Einsätze (22a-c) sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- 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 fern zu halten.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung hausüblicher Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, insbesondere wenn Sie ihn in heiße Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.
- Weder das Motorteil (1) noch das Getriebeteil (7) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Messbecher (9) ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Multifunktions-Zubehör (15) darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (17c) eingerastet ist und der Stopfer (16) sich im Einfüllschacht (17b) befindet.
- Zum Einfüllen in den Einfüllschacht (17b) stets den Stopfer, keine anderen Gegenstände benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie den Deckel (17) abnehmen.
- Der Deckel (17) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Arbeitsbehälter (18) ist nicht mikrowellengeeignet.
- 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.

Gerätebeschreibung

- 1 Motorteil
 - 2 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
 - 3 Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
 - 4 Turbo-Schalter
 - 5 Drucktasten zum Lösen der Einsätze
 - 6 Pürrierstab
 - 7 Getriebeteil für Schlagbesen
 - 8 Schlagbesen
 - 9 Messbecher
-
- 10 Zerkleinerer
 - 11 Oberteil
 - 12 Messer
 - 13 Arbeitsbehälter
 - 14 Stützdeckel

15 Multifunktions-Zubehör (FP)

- 16 Stopfer
- 17 Deckel
- 17a Kupplung für Motorteil
- 17b Einfüllschacht
- 17c Verriegelung
- 18 Arbeitsbehälter
- 19 Rutschfester Stützdeckel (dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters)
- 20 Messer
- 21 Knetwerkzeug
- 22 Einsatztträger für Schneid-/Raspelzubehör
- 22a Schneideinsatz
- 22b Raspeleinsatz (grob)
- 22c Raspeleinsatz (fein)

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird der Schalter (3) betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (2). Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitung.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie mit dem Turbo-Schalter (4). 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
Schlagbesen	3...15
Zerkleinerer	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil ©
Multifunktions-Zubehör	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil ⓓ, ⓔ

A 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 Milch-Shakes.

- a) Motorteil (1) auf den Pürrierstab (6) setzen und einrasten lassen.
- b) Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit Schalter (3) oder (4) einschalten.
- c) Zum Abnehmen des Pürrierstabs die beiden Drucktasten (5) drücken und den Pürrierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher (9) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

Rezept-Beispiel: Mayonnaise

200–250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Messbecher stellen und den Turbo-Schalter (4) 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.

B So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

- Schlagbesen (8) in das Getriebeteil (7) stecken, anschließend das Motorteil (1) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
- Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (3) einschalten.
- Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (5) drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse ...

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

Schlagsahne:

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

Eischnee:

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

C So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

Mit dem Zerkleinerer (10) können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter (4).

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

Vor dem Zerkleinern ...

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

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

Zerkleinern (siehe Bildabschnitt ©)

- Vor dem Einsetzen des Messers (12) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaff anfasen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (13) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (14) setzen.
- Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
- Oberteil (11) auf den Arbeitsbehälter setzen.
- Das Motorteil (1) in das Oberteil (11) stecken, bis es einrastet.
- Motorteil mit Schalter (3) oder (4) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
- Nach Gebrauch die Drucktasten (5) betätigen, um das Motorteil abzunehmen.
- Oberteil abnehmen.
- Messer vorsichtig herausnehmen.
- Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

Rezeptbeispiel: Vanille-Honig-Pflaumen

(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich) (verwenden Sie den Zerkleinerer (10) 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.

D/E So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör

Mit dem Multifunktions-Zubehör (15) können Sie ...

- zerkleinern und mixen (siehe Bildteil Ⓓ)
- kneten (Teigmengen bis maximal 250 g Mehl)
- schneiden und raspeln (siehe Bildteil Ⓔ)

Zerkleinern (siehe Bildabschnitt Ⓓ)

Das Messer (20) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc.

Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter (4).

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

Vor dem Zerkleinern ...

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

- Vor dem Einsetzen des Messers (20) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaff anfasen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (18) setzen und leicht drehen, damit es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (19) setzen.
- Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
- Beim Aufsetzen des Deckels (17) muss sich die Verriegelung (17c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Motorteil (1) auf die Kupplung (17a) setzen und einrasten lassen. Stopfer (16) in den Einfüllschacht (17b) setzen.
- Schalter (3) oder (4) betätigen und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
- Nach Gebrauch die Drucktasten (5) betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (17c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Messer zunächst etwas drehen, dann vorsichtig herausnehmen. Anschließend können Sie das verarbeitete Gut entnehmen.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (20) auch für das Mixen leichter Teige verwenden (z.B. Pfannkuchenteig oder Fertigmischungen für bis zu 250 g Mehl).

Bei Pfannkuchenteig, z.B. zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Turbo-Schalter (4) drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

Kneten von Teig

(Bildteil ⑩ a-i gilt prinzipiell auch für die Verwendung des Knetwerkzeugs.)
Das Knetwerkzeug (21) eignet sich hervorragend für das Kneten von unterschiedlichen Teigsorten wie Hefe- oder Mürbteig (basierend auf 250 g Mehl).

- Setzen Sie das Knetwerkzeug in den Arbeitsbehälter (18) ein.
- Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter, dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeit.
- Flüssigkeit wird erst bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht hinzugefügt.
- Nach einer Knetzeit von einer Minute sollten Sie das Motorteil für 10 Minuten abkühlen lassen.

Hefeteig (für Pizza, Brot, Tarte-Boden)

Verwenden Sie maximal 250 g Mehl plus Zutaten. Geschwindigkeit «15», maximale Knetzeit: 1 Minute.

Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter, dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeit. Flüssigkeit wird erst bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht hinzugefügt.

Mürbteig (für Kuchen, Quiche-Boden)

Verwenden Sie maximal 250 g Mehl plus Zutaten. Geschwindigkeit «15», maximale Knetzeit: 1 Minute.

Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter, dann die übrigen Zutaten.

Verwenden Sie weder zu harte, noch zu weiche Butter. Stellen Sie das Kneten ein, wenn sich der Teig zu einem Ballen geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.

Schneid-/Raspelzubehör (siehe Bildteil ⑥)

Mit dem Schneideinsatz (22a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (22b, 22c) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

- Einsatz (22a–22c) in den Einsatzträger (22) einsetzen und einrasten lassen. Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehen, damit er hörbar einrastet.
- Beim Aufsetzen des Deckels (17) muss sich die Verriegelung (17c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Motorteil auf die Kupplung (17a) setzen und einrasten lassen. Geschwindigkeit entsprechend der Verarbeitungstabelle (j) einstellen.
- Das zu verarbeitende Gut in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (16) verwenden.
- Zum Einschalten des Motorteils Schalter (3) oder (4) betätigen.
- Nach Gebrauch die Drucktasten (5) betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (17c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (22a – 22c) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung

Das Motorteil (1) und das Getriebeteil für den Schlagbesen (7) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (17) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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

Zubehör

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

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

- Wandhalter

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.



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

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 and the tools (22a-c) are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Keep the appliance out of reach of children.
- 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.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part (1) or the whisk gearbox (7) under running water, nor immerse them in water.
- The beaker (9) is not microwave-proof.
- Before operating the food preparation attachment (15), make sure that the lid interlock (17c) is properly clicked in and that the pusher (16) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (16) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (17).
- The lid (17) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (18) is not microwave-proof.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

- 1 Motor part
 - 2 Variable speed regulator
 - 3 On/off switch for variable speed
 - 4 Turbo switch
 - 5 Release buttons
 - 6 Blender shaft
 - 7 Whisk gearbox
 - 8 Whisk
 - 9 Measuring beaker
-
- 10 Chopper attachment
 - 11 Upper part
 - 12 Blade
 - 13 Chopper bowl
 - 14 Anti-slip base/lid
 - 15 Food preparation attachment (FP)
 - 16 Pusher
 - 17 Lid
 - 17a Coupling for motor part
 - 17b Filling tube
 - 17c Lid interlock
 - 18 Bowl
 - 19 Anti-slip base (also serves as a lid)

- 20 Blade
- 21 Kneading tool
- 22 Tool holder
- 22a Slicing tool
- 22b Shredding tool (coarse)
- 22c Shredding tool (fine)

Setting the speed

When activating switch (3) the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (2). The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be. For maximum processing speed, press the turbo switch (4). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator. Depending on your application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1 ... turbo
Whisk	3 ... 15
Chopper attachment	see speed tables in picture section ©
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections ①, ②

A 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.

- a) Insert the motor part (1) into the blender shaft (6) until it locks.
- b) Introduce the handblender vertically into the vessel, then press switch (3) or turbo switch (4).
- c) To release the blender shaft after use, press buttons (5) and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker (9) and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

Recipe example: Mayonnaise

200–250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar,
salt and pepper to taste
Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch (4) 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.

B How to operate your whisk

Use the whisk (7) only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts:

- a) Insert the whisk (8) into the whisk gearbox (7) then insert the motor part (1) into the gearbox until it locks.
- b) Place the whisk in a vessel and only then, press switch (3), to operate it.
- c) To release, press buttons (5) and pull off the gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

For best results ...

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

Whipped cream:

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

Egg snow:

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

C How to operate your chopper attachment

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chillies (with water) carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. When chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the turbo switch (4).

N.B. Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

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

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

Chopping (see picture section ©)

- Carefully remove the plastic cover from the blade (12). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (13) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (14).
- Place the food in the chopper bowl.
- Put the upper part (11) on the chopper bowl.
- Insert the motor part (1) into the upper part (11) until it locks into place.
- Press switch (3) or (4) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
- After use, press the release buttons (5) to remove the motor part.
- Then remove the upper part.
- Carefully take out the blade.
- Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base (14) also serves as a lid for the chopper bowl.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread)
(use the chopper attachment (10), 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.

D/E How to operate your food preparation attachment

You can use the food preparation attachment (15) for:

- chopping and blending (see picture section ①)
- kneading dough (based on 250 g flour maximum)
- slicing and shredding (see picture section ②)

Chopping (see picture section ①)

The blade (20) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the turbo switch (4).

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

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies,
 - remove stalks from herbs, un-shell nuts,
 - remove bones, tendons and gristle from meat.
- Carefully remove the plastic cover from the blade (20). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (18) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (19).
 - Place the food in the chopper bowl.
 - Attach the lid (17) onto the bowl with the interlock (17c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
 - Insert the motor part (1) into the coupling (17a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
 - To operate, press switch (3) or (4) on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
 - After use, press the release buttons (5) to remove the motor part. Remove the pusher.
 - Pressing the lid interlock (17c), turn the lid (17) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
 - Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (20), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour. For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch (4) and mix the batter until smooth.

Kneading dough

(Picture section ① a–i also applies for the use of the kneading tool.)

The kneading tool (21) is ideally suited for kneading different dough types like yeast dough or pastry (based on 250 g flour).

- Place the kneading tool into the food processor bowl (18).
- First fill the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients except liquids.
- Then add liquids through the filling tube while the motor is running.
- After 1-minute kneading time, please allow the motor part to cool down for 10 minutes.

Yeast dough (for pizza, bread, cake)

Max. 250 g flour plus ingredients. Speed «15», maximum kneading time: 1 minute.

First fill the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients except liquids. Add liquids through the filling tube while the motor is running.

Pastry (for quiche, cake)

Max. 250 g flour plus ingredients. Speed «15», maximum kneading time: 1 minute.

First fill the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients.
For good results, do not use warm, soft butter. Stop kneading shortly after dough has formed a ball. Dough will become too soft from excessive kneading.

Slicing / shredding (see picture section ⑤)

Using the slicing tool (22a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage. Using the shredding tools (22b-c), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- Place a tool (22a-c) into the tool holder (22) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
- Attach the lid (17) onto the bowl with the interlock (17c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (j).
- Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (16) to feed in food.
- Press switch (3) or (4) on the motor part to operate.
- After use, press buttons (5) to remove the motor part.
- Pressing the lid interlock (17c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning the appliance

Clean the motor part (1) and the whisk gearbox (7) with a damp cloth only. The lid (17) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

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

Accessories

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

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

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.



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

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 et les outils (22a-c) sont très coupants ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- 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.
- Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Durant l'utilisation du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas passer le bloc moteur (1) ni le système d'entraînement du fouet (7) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur (9) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation (15), vérifier que le couvercle (17c) et le poussoir (16) sont bien en place.
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (16) et le tube de remplissage du bol (17b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (17).
- Le couvercle (17) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le bol (18) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

- 1 Bloc moteur
 - 2 Variateur de vitesses électronique
 - 3 Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
 - 4 Touche turbo
 - 5 Bouton de déverrouillage des accessoires
 - 6 Pied mixeur
 - 7 Système d'entraînement du fouet
 - 8 Fouet métal
 - 9 Bol mesureur
- 10 Hachoir
 - 11 Entraîneur
 - 12 Lame
 - 13 Bol du hachoir
 - 44 Socle anti-dérapant

- 15 Kit d'accessoires de préparation (FP)
- 16 Poussoir
- 17 Couvercle
- 17a Fixation pour bloc moteur
- 17b Tube pour remplissage du bol
- 17c Système de fermeture du couvercle
- 18 Bol
- 19 Base anti-dérapante (sert aussi de couvercle)
- 20 Couteaux
- 21 Outil de pétrissage
- 22 Disque de soutien des accessoires
- 22a Accessoire pour émincer
- 22b Accessoire pour râper (épais)
- 22c Accessoire pour râper (fin)

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt (3), la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique (2). 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 (4). Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

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

Pied mixeur	1...turbo
Fouet métal	3...15
Hachoir	se référer aux dessins ©
Kit d'accessoires	se référer aux dessins D, E

A 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:

- a) Insérez le bloc moteur (1) dans le pied mixeur (6) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
- b) Introduisez verticalement le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt (3) ou sur la touche turbo (4).
- c) Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur le bouton (5) et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur (9), 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.

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

1 oeuf
1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre
Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utiliser la touche turbo (4)), tenir le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, le bouger doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

B 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 (8) dans le système d'entraînement du fouet (7), puis insérez le bloc moteur (1) 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 (3) pour le faire fonctionner.
- Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur le bouton (5) et retirez le système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats ...

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

Crème fouettée

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

Oeufs en neige

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

C Mode d'emploi de l'accessoire hachoir

Le hachoir (10) convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, le piment (avec de l'eau), les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc.

Lorsque vous mixez des aliments durs (fromages secs par exemple), utilisez le bouton turbo (4).

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

Avant de hacher ...

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

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

Hacher (voir image de la section ©)

- Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (12). Attention : La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (13). Appuyer sur la lame et la faire tourner de 90° pour la mettre en place. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (14).
- Placer les aliments dans le bol du hachoir.
- Placer l'entraîneur (11) sur le bol du hachoir.
- Verrouiller le bloc moteur (1) sur l'entraîneur (11).
- Appuyer sur (3) ou (4) pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Ne pas utiliser le hachoir plus de 2 minutes.
- Après utilisation, appuyer sur le bouton (5) pour enlever le bloc moteur.
- Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
- Sortir la lame avec le plus grand soin.
- Retirer les aliments hachés du bol. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle au bol du hachoir.

Exemple de recette : Vanille-miel-pruneaux

(Utilisez le hachoir (10), 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.

D/E Comment utiliser le kit d'accessoires de préparation

Vous pouvez utiliser l'accessoire de préparation des aliments (15) pour :

- le broyage et le mélange (voir image de la section ©)
- le pétrissage (pâte à base de 250 g de farine maximum)
- le découpage et le déchiquetage (voir image de la section ©)

Hacher (voir image de la section ©)

Les couteaux (20) sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes des carottes, des noix, des amandes. Pour hacher des aliments durs (exemple: grains de café et fromages à pâte dure), utiliser la fonction turbo (4)

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

Avant de hacher ...

- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments,
- enlever les tiges et dénoyauter les aliments,
- enlever les os, tendons et nerfs de la viande.

- Enlever avec précaution le plastique des couteaux (20). Attention : les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placer les couteaux sur l'axe central du bol (18) et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (19).
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placer le couvercle (17) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (17c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée.
- Insérer le bloc moteur (1) dans le système de fixation pour bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche (17a). S'assurer que le poussoir (16) est bien en place.
- Appuyer sur le bouton (3) ou (4) du bloc moteur pour la mise en marche. Maintenir le bloc moteur avec une main et le bol avec l'autre.
- Après utilisation, appuyer sur le bouton (5) pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
- Appuyer sur le système de fermeture (17c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle (17) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et l'enlever.
- Retirer le couteau avec précaution en les tournant et les tirant, avant d'enlever les aliments préparés.

Mixer des pâtes légères

En utilisant les couteaux (20), vous pouvez mélanger des pâtes légères comme la pâte à crêpes ou pâte à gateaux ayant une base de 250 g de farine.

Pour la pâte à crêpes par exemple, verser d'abord les liquides dans le bol, ajouter ensuite la farine, puis les oeufs. Appuyer sur

la touche turbo (4), mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Pétrissage de la pâte

(Les images a-i de la section ① illustrent également l'utilisation de l'outil de pétrissage.) L'outil de pétrissage (21) est idéal pour pétrir différents types de pâtes tels que la pâte levée ou la pâte feuilletée (à base de 250 g de farine).

- Placez l'outil de pétrissage dans le bol (18).
- Versez en premier les ingrédients secs dans le bol.
- Ajoutez uniquement les liquides par le biais du tube de remplissage lorsque le moteur est en marche.
- Après une durée de pétrissage de 1 minute, laissez le moteur refroidir pendant 10 minutes.

Pâte levée (pour les pizzas, le pain, les gâteaux)

250 g de farine max. plus les ingrédients.

Vitesse « 15 », durée de pétrissage maximum : 1 minute.

Versez d'abord la farine dans le bol du robot de cuisine, puis ajoutez les autres ingrédients, sauf les liquides. Ajoutez les liquides par le biais du tube de remplissage lorsque le moteur est en marche.

Pâte feuilletée (pour les quiches, les gâteaux)

250 g de farine max. plus les ingrédients.

Vitesse « 15 », durée de pétrissage maximum : 1 minute.

Versez d'abord la farine dans le bol du robot de cuisine, puis ajoutez les autres ingrédients. Pour obtenir de bons résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou. Cessez de pétrir la pâte dès que vous êtes parvenu à former une boule. Si vous pétrissez trop la pâte, elle devient trop molle.

Émincer / Râper (voir image de la section ②)

En utilisant l'accessoire pour émincer (22a), vous pouvez couper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.

En utilisant l'accessoire pour râper (22b, 22c), vous pouvez râper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes, du fromage et des choux.

- Placer l'accessoire (22a – 22c) dans le disque de soutien des accessoires (22) jusqu'au clic. Le placer sur l'axe central du bol et le faire pivoter jusqu'à sa mise en place.
- Placer le couvercle (17) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (17c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée.
- Insérer le bloc moteur sur le système d'entraînement (17a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Sélectionner les vitesses en suivant les recommandations données dans.
- Remplir le bol avec les aliments à hacher. Ne pas remplir le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir (16) pour remplir le bol de nourriture.
- Appuyer sur le bouton (3) ou (4) sur le bloc moteur pour mettre en fonctionnement.
- Après utilisation, appuyer sur le bouton (5) pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
- Appuyer sur le système de fermeture (17c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.

- Enlever le disque de soutien des accessoires avant d'enlever les aliments préparés. Pour enlever les accessoires pour émincer ou râper du disque de soutien, appuyer sur le haut du niveau de la languette métallique à l'extrémité de l'accessoire.

Nettoyage

Nettoyer le bloc moteur (1) et le système d'entraînement du fouet (7) avec un tissu humide seulement. Le couvercle (17) peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle.

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

Accessoires

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

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

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.



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 rappez 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 référer 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

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

Uwaga

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

-  Noże i narzędzia (22a–c) są bardzo ostre! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Przechowuj urządzenie z dala od dzieci.
- To urządzenie zostało stworzone wyłącznie do użytku domowego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy jest pozostawione bez nadzoru, jak również podczas montażu, demontażu lub w trakcie przechowywania.
- Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane na urządzeniu napięcie znamionowe jest zgodne z napięciem w sieci.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie wprowadzaj i nie wyjmuj przystawek miksera z płynów, szczególnie, gdy płyn jest gorący.
- Nie wprowadzaj bloku silnika (1), ani przekładni przystawki ubijającej (7) pod strumień wody, ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szklaną pokrywą (9) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed użyciem przystawki siekającej (15) upewnij się, że zamknięcie (17c) jest prawidłowo umieszczone oraz, że popychacz (16) jest prawidłowo umieszczony.
- Podczas pracy, nie umieszczaj innych akcesoriów oprócz popychacza (16) w otworze wprowadzającym.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed zdjęciem pokrywy przystawki siekającej (17).
- Pokrywa przystawki siekającej (17) może być czyszczona pod strumieniem wody, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie lub czyścić w zmywarce do naczyń.
- Pojemnik przystawki siekającej (18) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają standardy związane z bezpieczeństwem. Naprawianie lub wymiana przewodu zasilającego może być przeprowadzona jedynie przez autoryzowany serwis. Naprawa wykonana przez niewykwalifikowane osoby może doprowadzić do porażenia prądem użytkownika.

Opis

- 1 Blok silnika
 - 2 Pokrętło płynnej regulacji prędkości
 - 3 Przycisk włączony/wyłączony
 - 4 Przycisk turbo
 - 5 Przyciski zwalniające
 - 6 Przystawka miksująca
 - 7 Przekładnia przystawki ubijającej
 - 8 Przystawka ubijająca
 - 9 Pojemnik do miksowania
- 10 Rozdrabniacz
 - 11 Górna część rozdrabniacza
 - 12 Nóż
 - 13 Naczynie rozdrabniacza
 - 14 Podstawa antypoślizgowa/przykrywka

15 Przystawka siekająca (FP)

- 16 Popychacz
- 17 Pokrywa pojemnika przystawki siekającej
- 17a Miejsce przyłączenia bloku silnika
- 17b Otwór do wprowadzania składników
- 17c Zamknięcie pokrywy przystawki
- 18 Pojemnik przystawki siekającej
- 19 Gumowana podstawa pojemnika przystawki siekającej
- 20 Ostrze
- 21 Narzędzie do ugniatania ciasta
- 22 Baza do montowania tarcz
- 22a Przystawka do krojenia w plasterki
- 22b Przystawka szatkująca (grube kawałki)
- 22c Przystawka szatkująca (drobne kawałki)

Ustawianie prędkości

Po przyciśnięciu przycisku (3), prędkość pracy urządzenia odpowiada ustawieniu pokrętła płynnej regulacji prędkości (2). Im większa prędkość, tym szybsze rezultaty.

W celu osiągnięcia maksymalnej prędkości pracy, przyciśnij przycisk turbo (4). Możesz także używać przycisku turbo dla chwilowej pracy pulsacyjnej, bez potrzeby regulacji prędkości.

W zależności od zastosowania, rekomendujemy następujące ustawienia prędkości:

Przystawka miksująca 1... turbo
Przystawka ubijająca 3... 15
Rozdrabniacz w tabeli prędkości na rysunkach sekcji ©

Przystawka siekająca zobacz w tabeli prędkości na rysunkach sekcji ©, ⑤

A Jak używać przystawki miksującej

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

- a) Nałóż blok silnika (1) na przystawkę miksującą (6) do usłyszenia kliknięcia.
- b) Wprowadź pionowo urządzenie z założoną przystawką miksującą do naczynia, a następnie naciśnij przycisk (3) lub przycisk turbo (4).
- c) Aby po użyciu zdjąć przystawkę miksującą z bloku silnika naciśnij jednocześnie z obu stron przyciski (5) i zdejmij przystawkę.

Możesz używać przystawki miksującej w pojemniku do miksowania (9), jak również w każdym innym naczyniu. Gdy używasz przystawki miksującej bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, zdejmij najpierw rondel z palnika celem zabezpieczenia urządzenia przed wysoką temperaturą.

Przykłady przepisów: Majonez

200-250 ml oleju,
1 jajko całe,
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,
sól i pieprz do smaku
Umieść wszystkie składniki w pojemniku do miksowania w kolejności pokazanej powyżej. Umieść urządzenie z założoną przystawką miksującą w pojemniku. Naciskając przycisk turbo (4), trzymaj mikser pionowo do momentu, aż warstwa oleju zniknie. Następnie, bez wyłączania urządzenia, powoli wykonuj mikserem ruchy do góry i do dołu, do momentu w którym majonez będzie posiadał klarowną konsystencję.

B Jak używać przystawki ubijającej

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

- Umieść przystawkę ubijającą (8) w przekładni przystawki ubijającej (7), a następnie całość umieść w bloku silnika (1) do usłyszenia kliknięcia.
- Umieść przystawkę ubijającą w naczyniu i dopiero wtedy naciśnij przycisk (3) celem rozpoczęcia pracy.
- Aby zdjąć przystawkę naciśnij z obu stron przyciski (5).

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów ...

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

Ubijanie kremu:

Ubijaj maksymalnie 400 ml chłodnego kremu (min. 30 % tłuszczu, 4 – 8 °C)

Rozpocznij pracę na niskiej prędkości «1» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

Ubijanie piany z jajek:

Ubijaj maksymalnie do 4 białek jaj.

Rozpocznij pracę na średniej prędkości «7» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

C Obsługa rozdrabniacza

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

Gdy siekasz twardy pokarm (np. twardy ser) użyj przełącznika turbo (4).

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

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...

- wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew
- usunąć łodygi ziół i wyłuskać orzechy
- z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów, używaj prędkości rekomendowanych w tej instrukcji (j).

Rozdrabnianie (patrz rysunki w sekcji ©)

- Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (12). Uwaga: Nóż (12) jest bardzo ostry! Należy chwycić tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się w środku naczynia rozdrabniacza (13). Nacisnąć nóż i obrócić o 90° aż się zablokuje. Naczynie rozdrabniacza stawiać zawsze na podstawce antypoślizgowej (14).
- Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
- Założyć górną część (11) na naczynie rozdrabniacza.
- Na górną część rozdrabniacza (11) nałożyć blok silnika (1) i nacisnąć aż się zablokuje.
- Nacisnąć wyłącznik (3) lub (4), aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą

naczynie rozdrabniacza. Nie włączać rozdrabniacza na dłużej niż 2 minuty.

- Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski (5) celem zdjęcia bloku silnika.
- Następnie zdjąć górną część rozdrabniacza.
- Ostrożnie wyjąć nóż.
- Podstawka antypoślizgowa służy również do szczelnego zamykania naczynia.

Przykładowy przepis: Wanilia-Miód-Suszone śliwki

(jako nadzienie do naleśników lub krem)
(użyj przystawki do siekania (10), prędkość: «turbo»)

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

D/E Jak używać przystawki siekającej

Przystawki do przygotowywania jedzenia (15) możesz użyć do:

- siekania i mieszania (patrz rysunki w sekcji ©)
- ugniatania (ciasto maksymalnie z 250 g mąki)
- krojenia i rozdrabniania (patrz rysunki w sekcji ©)

Siekanie (patrz rysunki w sekcji ©)

Ostrze (20) doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów ziemnych, orzechów laskowych, migdałów etc. Do siekania twardych produktów, używaj przycisku turbo (4).

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

Przed siekaniem ...

- podziel na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili,
- usunąć łodygi ziół, skorupki orzechów,
- usunąć kości, ścięgna i chrząstki z mięsa.

- Ostrożnie zdejmij plastikową ochronę ostrza (20). Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za część plastikową. Umieść ostrze na bolcu w centralnej części pojemnika (18) i obróć ostrze, aż zaskoczy na bolcu. Pojemnik umieszczaj zawsze na gumowanej podstawie (19).
- Umieść składniki w pojemniku.
- Założ pokrywę (17) na pojemnik tak, aby zamknienie pokrywy (17c) było umieszczone przy ręczce pojemnika. Aby zatrzasnąć pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu usłyszenia kliknięcia w okolicach rączki.
- Założ blok silnika (1) na miejsce do tego przeznaczone (17a) do usłyszenia kliknięcia. Upewnij się, że popychacz (16) jest wprowadzony do otworu (17b).
- Aby rozpocząć pracę, naciśnij przyciski (3) lub (4) na bloku silnika i trzymaj pojemnik przystawki siekającej drugą ręką.
- Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski (5), aby zdjąć blok silnika. Wyjmij popychacz.
- Naciskając zamknięcie (17c), obróć pokrywę (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
- Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze poprzez obrócenie i pociągnięcie do siebie, przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

Mieszanie lekkiego ciasta

Używając ostrza (20), można także mieszać lekkie ciasto, jak rzadkie ciasto naleśnikowe lub ciasto do przygotowania ciastek o zawartości mąki nie większej niż 250 g.

W celu przygotowania ciasta na naleśniki, najpierw wlej produkty płynne do pojemnika, a dopiero potem dodaj mąkę i na końcu jajka. Naciskając przycisk turbo (4), mieszaj ciasto do uzyskania jednolitej masy.

Ugniatanie ciasta

(Rysunki z sekcji © dotyczą również użytkowania narzędzia do ugniatania.)

Narzędzie do ugniatania (21) jest doskonałe do ugniatania różnego rodzaju ciast, takich jak ciasta drożdżowe, czy wypieki (z 250 g mąki).

- Umieść narzędzie tnące w misie (18).
- Wsyp suche składniki.
- Płynny dodaj w trakcie pracy urządzenia.
- Po jednej minucie ugniatania, pozwól urządzeniu odpocząć na 10 minut.

Ciasto drożdżowe (pizza, chleb, ciasta)

Maksymalnie 250 g mąki plus reszta składników. Szybkość 15, maksymalny czas ugniatania: 1 minuta. Wsyp mąkę do misy, następnie dodaj resztę składników poza płynami. Płynny dodaj w trakcie pracy urządzenia.

Wypieki (tarty, ciasta)

Maksymalnie 250 g mąki plus reszta składników. Szybkość 15, maksymalny czas ugniatania: 1 minuta. Wsyp do misy mąkę, potem dodaj pozostałe składniki. Użyj masła w temperaturze pokojowej. Przestań ugniatć na krótko po tym jak ciasto uformuje się na kształt piłki. Od nadmiernego ugniatania ciasto stanie się zbyt delikatne.

Krojenie na plastry / ścieranie (patrz rysunki w sekcji ©)

Używając tarczy do nóż krojący na plasterki (22a), możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewkę, surowe ziemniaki, cukinię, kabaczki. Używając tarczy do nóż ścierający (22b, 22c) możesz ścierać jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki, kabaczki, ser (miękki lub o średniej twardości).

- Umieść tarczę (22a–22c) w bazie do montowania tarcz (22). Nałóż bazę do montowania tarcz na bolcu w centralnej części pojemnika i obróć bazę celem poprawnego zamontowania.
- Nałóż pokrywę (17) na pojemnik, z zamknięciem (17c) umieszczonym w okolicy rączki pojemnika. Aby zablokować pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia kliknięcia w okolicy rączki.
- Umieść blok silnika w miejscu do tego przeznaczonym. Wybierz odpowiednią prędkość zgodnie z rekomendacjami zawartymi w instrukcji (j).
- Wprowadź składniki, które mają zostać przetworzone przez otwór do wprowadzania składników. Nigdy nie przepychaj składników ręką przez otwór, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj popychacza (16), celem przepychania składników.
- Naciśnij przycisk (3) lub (4) na bloku silnika.
- Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski (5) celem zdjęcia bloku silnika.
- Naciskając zamknięcie pokryw (17c), obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.

- Zdejmij bazę do montowania tarcz przed wyjęciem przetworzonych składników. Aby usunąć tarczę z bazy, popchnij tarczę od spodu.

Czyszczenie urządzenia

Czyść blok silnika (1) oraz przekładnię przystawki ubijającej (7) wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki. Pokrywa (17) może być czyszczona pod strumieniem wody. Nie może być jednak zanurzana całkowicie w wodzie, ani czyszczona w zmywarce.

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

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

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

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

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



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



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.

4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
 - d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczętką i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Česky

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design.

Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

Upozornění

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

-  Nože a nástavce (22a–c) jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Vždy odpojte přístroj od sítě, pokud jej budete nechávat bez dozoru a před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí vytištěné na spodku přístroje souhlasí s napětím v místní síti.
- Obzvláště když používáte ruční mixér v horkých tekutinách, neponořujte ani nevjímejte nástavec mixéru z tekutiny během doby, kdy je přístroj zapnutý.
- Motorovou jednotku (1) ani převodovku pro šlehačí metlu (7) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Nádobku (9) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Než zapnete provoz nástavce pro zpracování potravin (15), ujistěte se, že západka víčka (17c) je správně zaklapnuta a že pěchovátko (16) je na svém místě.
- Během zpracovávání potravin nevkládějte do plnicího otvoru jiné nástroje, než dodávané pěchovátko (16).
- Před sejmutím víčka (17) vždy přístroj vypněte.
- Víčko (17) můžete čistit pod tekoucí vodou, ale do vody je neponořujte, ani je neumývejte v myčce nádobí.
- Pracovní nádobu (18) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.
-

Popis

- 1 Motorová jednotka
- 2 Regulátor rychlosti
- 3 Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- 4 Spínač turbo
- 5 Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- 6 Nástavec s nožem
- 7 Převodovka pro šlehačí metlu
- 8 Metla
- 9 Odměrná nádobka
- 10 Sekací mixér
 - 11 Horní část
 - 12 Nůž
 - 13 Pracovní nádobka řezacího stroju
 - 14 Protiskluzná podložka/víčko
- 15 Nástavec pro zpracování potravin (FP)
 - 16 Pěchovátko
 - 17 Víčko

- 17a Část pro připojení motorového dílu
- 17b Plnicí otvor
- 17c Západka víčka
- 18 Pracovní nádobka
- 19 Protiskluzná podložka (slouží také jako víčko)
- 20 Nůž
- 21 Hnětací nástavec
- 22 Držák pracovního nástroje
- 22a Krájecí vložka
- 22b Strouhací vložka pro hrubé strouhání
- 22c Strouhací vložka pro jemné strouhání

Nastavení rychlosti

Aktivací spínače (3) se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti (2). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování a jemnější rozsekání potravin.

Maximální rychlost však můžete zvolit stisknutím tlačítka turbo (4). Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér	1...turbo
Šlehání	3...15
Sekací mixér	viz tabulky rychlostí v obrazové sekci ©

Nástavec pro zpracování potravin viz tabulky rychlostí v obrazové sekci ©, ©

A Použití ponorného mixéru

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

- a) Nasadte motorový díl (1) na nástavec s nožem (6) tak, až se zaaretuje.
- b) Ponořte mixér svisle do nádoby a pak stiskněte spínač (3) nebo spínač turbo (4).
- c) Chcete-li nástavec s nožem po použití uvolnit, stiskněte tlačítka (5) a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou (9), 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.

Příklad receptu: Majonéza

200-250 ml oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 polévková lžíce 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 (4) 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.

B Použití šlehačí metly

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

- a) Nasadte šlehačí metlu (8) do převodovky (7) a pak nasadte motorový díl (1) na převodovku tak, až se zajistí.
- b) Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač (3).
- c) Chcete-li metlu uvolnit, stiskněte tlačítka (5) a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků ...

- nepoužívejte úzkou sklenici, ale širší nádobku,
- pohybujte 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».

C Použití nástavce s řezacím strojkem

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, chili papriček (s vodou), karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí, sušených švestek atd. Při sekání tvrdých potravin (např. tvrdého sýru) použijte spínač turbo (4).

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

Před použitím řezacího strojeku ...

- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chili papričky
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

Pro dosažení optimálních výsledků viz doporučené rychlosti uvedené v tabulce (j).

Sekání (viz obrázek ©)

- Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (12). Upozornění: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (13). Zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (14).
- Do pracovní nádobky vložte potraviny.
- Nasadte horní část (11) na pracovní nádobku řezacího strojeku.
- Nasuňte motorovou jednotku (1) do horní části (11), až se zaaretuje.
- Stiskněte spínač (3) nebo (4), abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část druhou rukou a nádobku řezacího strojeku jednou rukou. Nepoužívejte řezací strojek déle než 2 minuty.
- Po použití stiskněte tlačítka (5), abyste mohli motorovou jednotku sejmut.
- Pak sejměte horní část.
- Opatrně vyjměte nůž.
- Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Recept: Vanilka – med – sušené švestky (jako náplň do palačinek nebo pomazánka) (použijte nádobu a sekací nástavec (10), 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.

D/E Použití nástavce pro zpracování potravin

Nádobu a nástavce na zpracování potravin (15) můžete použít k:

- sekání a míchání (viz obrázek ©),
- hnětení (těsto připravované s maximálně 250 g mouky),
- krájení a strouhání (viz obrázek ©).

Sekání (viz obrázek ©)

Nůž (20) se perfektně hodí pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských ořechů, lískových oříšků, mandlí atd.

Pro rozmělnění tvrdých potravin použijte spínač turbo (4).

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

Před sekáním ...

- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chilli,
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte,
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

- Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (20). Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (18) a otočte jej, až se zajistí. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (19).
- Do pracovní nádobky vložte potraviny.
- Upevněte víčko (17) na pracovní nádobku se západkou (17c) umístěnou vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček tak, aby se západka zajistila se «zacvaknutím» nad držadlem.
- Nasuňte motorovou jednotku (1) do spojovacího dílu (17a) tak, aby se zajistila. Ujistěte se, že péchovátko je na svém místě.
- Abyste přístroj zapnuli, stiskněte spínač (3) nebo (4) na motorové jednotce a pracovní nádobku přidržujte druhou rukou.
- Po použití stiskněte tlačítka (5), abyste mohli motorovou jednotku sejmut.
- Stiskněte západku víčka (17c) a otočte víčkem (17) ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
- Před vyjímáním zpracovaného pokrmu opatrně vyjměte nůž tak, že jím otočíte a vytáhnete jej.

Míchání lehkého těsta

S pomocí nože (20) můžete také míchat lehké či lité těsto, jako např. na palačinky nebo moučníky, až do 250 g mouky.

Pro přípravu těsta na palačinky nejprve nalijte do pracovní nádoby tekutiny, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Stiskněte spínač turbo (4) a mixujte těsto, dokud není hladké.

Hnětení těsta

(Obrázky v části © platí i pro použití hnětacího nástavce.)

Hnětací nástavec (21) je vhodný pro hnětení různých druhů těsta, například kynutého nebo nekynutého těsta (s obsahem max. 250 g mouky).

- Hnětací nástavec vložte do nádoby (18).
- Do nádoby nejprve vložte suché ingredience.
- Tekuté přísady přidávejte pouze přes plnicí otvor ve víčku při zapnutém motoru.
- Po 1 minutě hnětení nechte motorovou část na 10 minut vychladnout.

Kynuté těsto (na pizzu, chléb, koláč)
Maximálně 250 g mouky plus další ingredience. Rychlost «15», maximální délka hnětení: 1 minuta.

Do pracovní nádoby nejprve nasype mouku a pak přidejte další přísady kromě tekutých. Tekuté přísady přidávejte plnicím otvorem ve víčku, když je motor zapnutý.

Nekynuté těsto (na křehké pečivo a koláče)
Maximálně 250 g mouky plus další ingredience. Rychlost «15», maximální délka hnětení: 1 minuta.

Do pracovní nádoby nejprve nasype mouku a pak přidejte další přísady.

Používejte máslo, které má pokojovou teplotu. Hnětení zastavte krátce poté, co se z těsta vytvoří koule. Nadměrné hnětení způsobí, že těsto bude příliš křehké.

Kráječe / struhadla (viz obrázek ☺)

S použitím kráječe (22a) můžete krouhat např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, tykev, zelí. S pomocí struhadla (22b, 22c) můžete strouhat např. jablka, mrkev, syrové brambory, řepu, zelí, sýr (nejmno až středně).

- Nasadte krájecí nebo struhací nástroj (22a – 22c) do držáku (22) a zajistěte jej na místě. Umístěte držák s nástrojem na středový čep pracovní nádoby a otočením zajistěte.
- Nasadte víčko (17) na pracovní nádobu tak, že západka (17c) je vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček, až se západka se «zacvaknutím» zajistí nad držadlem.
- Vložte motorovou jednotku (1) do spojovacího dílu (17a) tak, aby se zajistila. Nastavte rychlost podle doporučení na obrázku (j).
- Potravinu, které chcete zpracovávat, vložte plnicím otvorem do nádoby. Do plnicího otvoru nikdy nesahejte, pokud je přístroj zapnutý. Vždy použijte pěchovátka (16).
- Stiskněte spínač (3) nebo (4) na motorové jednotce, aby se přístroj zapnul.
- Po použití stiskněte tlačítka (5), abyste mohli motorovou jednotku sejmut.
- Stiskněte západku víčka (17c) a otočte víčkem ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejmete je.
- Před vyjímáním zpracovaného pokrmu vyjměte držák s nástrojem na krájení/strouhání. Abyste nástroj sejmul, stiskněte jej nahoře na konci, který vyčnívá na spodku držáku nástroje.

Čištění

Motorovou jednotku (1) a převodovku pro šlehač metlu (7) pouze otírejte vlhkým hadříkem. Víčko (17) lze opláchnout pod tekoucí vodou, neponořujte je však do vody, ani nemýjte v myčce nádobí. Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojek zabarvit. Potřete je před tím, než je budete umývat, rostlinným jedlým olejem.

Prísľušenství

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

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

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Tento přístroj odpovídá předpisům o odrušení (směrnice ES 2004/108/EC) a směrnici 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.



Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, 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 prodejnách výrobků Braun. Volejte bezplatnou infolinku 0800 11 33 22 pro informaci o nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravy v záruční opravě.

Slovenský

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

Želáme vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie

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

-  Nože a nadstavce (22a-c) sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraniam.
- Prístroj uchovávajte mimo dosah detí.
- Prístroj je skonštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Vždy odpojte prístroj od siete, pokiaľ ho budete nechávať bez dozoru a pred tým, než ho budete zostavovať, rozoberať, čistiť alebo ukladať.
- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či sieťové napätie vytisnuté na spodku prístroja súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Obzvlášť keď používate ručný mixér v horúcich tekutinách, neponárajte ani nevyberajte nástavec mixéru z tekutiny behom doby, kedy je prístroj zapnutý.
- Motorovú jednotku (1) ani prevodovku pre šľahaciu metlu (7) neomývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Nádobku (9) je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Než zapnete prevádzku nástavca pre spracovanie potravín (15), uistite sa, že západka viečka (17c) je správne zaklapnutá a že napchávadlo (16) je na svojom mieste.
- Behom spracovávania potravín nevkladajte do plniaceho otvoru iné nástroje, než dodávané napchávadlo (16).
- Pred sňatím viečka (17) vždy prístroj vypnite.
- Viečko (17) môžete čistiť pod tečúcou vodou, ale do vody ho neponárajte, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Pracovnú nádobu (18) je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Elektrické prístroje značky Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťového prívodu môžu uskutočňovať iba odborníci autorizovaného servisu. Neodbornou opravou môžu vzniknúť užívateľovi závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na frekvenčný akustický výkon 1 pW.
-

Popis

- 1 Motorová jednotka
 - 2 Regulátor rýchlosti
 - 3 Spínač zapnutia/vypnutia regulovanej rýchlosti
 - 4 Spínač turbo
 - 5 Tlačidlá pre uvoľnenie pracovných dielov
 - 6 Nástavec s nožom
 - 7 Prevodovka pre šľahací nástavec – metličku
 - 8 Metlička
 - 9 Odmeraná nádobka
- 10 **Aprító**
 - 11 Hornú časť
 - 12 Nôž
 - 13 Nádoba na sekanie
 - 14 Anti-šmyková podložka/vrchnák

- 15 **Nástavec pre spracovanie potravín (FP)**
- 16 Napchávadlo
- 17 Viečko
- 17a Časť pre pripojenie motorového dielu
- 17b Plniaci otvor
- 17c Západka viečka
- 18 Pracovná nádobka
- 19 Protišmyková podložka (služí tiež ako viečko)
- 20 Nôž
- 21 Nástavec na miesenie
- 22 Držiak pracovného nástroja
- 22a Nástavec na krájanie
- 22b Nástavec na hrubé strúhanie
- 22c Nástavec na jemné strúhanie

Nastavenie rýchlosti

Aktiváciou spínača (3) sa zvolí rýchlosť spracovávania potravín, odpovedajúca nastaveniu regulátora rýchlosti (2). Čím vyššie nastavenie, tým rýchlejšie spracovanie a jemnejšie rozsekanie potraviny. Maximálnu rýchlosť však môžete zvoliť stisnutím tlačidla turbo (4). Spínač turbo môžete tiež použiť na rýchle pulzné zvýšenie rýchlosti, bez toho aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Podľa spôsobu použitia doporučujeme nasledujúce nastavenie rýchlosti:

Ponorný mixér	1...turbo
Šľahanie	3...15
Aprító	viď tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii ©

Nástavec pre spracovanie potravín vid' tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii ©, ®

A Použitie ponorného mixéra

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

- a) Nasadzte motorový diel (1) na nástavec s nožom (6) tak, aby zacvakol.
- b) Ponorte mixér zvislo do nádoby a následne stlačte ovládač (3) alebo turbo (4).
- c) Ak chcete nástavec s nožom po použití uvoľniť, stisnite tlačidlá (5) a nástavec vytiahnite.

Ponorný mixér môžete používať spolu s praktickou odmernou nádobkou (9), ale aj v spolu s akoukoľvek inou nádobou. Ak budete chcieť mixovať priamo v nádobe v ktorej varíte, túto dajte najprv preč zo sporáka, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Príklad receptu: Majonéza

200-250 ml oleja
1 vajce (žltok a bielok)
1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu
soľ a čierne korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte v uvedenom poradí do odmernej nádoby. Mixér ponorte až na dno nádoby. Stlačte ovládač turbo (4) a mixér podržte v zvislej polohe, až olej vytvorí emulziu. Potom bez toho, aby ste ho vyplí, pohybujte mixérom pomaly smerom nahor a dolu tak dlho, až kým bude majonéza hotová.

B Použitie šľahacej metličky

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

- a) Nasadzte šľahaciu metličku (8) do prevodovky (7) a následne nasadzte motorový diel (1) na prevodovku tak, až sa zaistil.

- b) Ponorte metličku do nádoby a až následne stlačte ovládač (3).
- c) Ak chcete metlu uvoľniť, stisnite tlačidlá (5) a prevodovku s metlou vytiahnite. Následne vytiahnite metličku z prevodovky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov ...

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

Šľahačka:

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

Sneh z bielkov:

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

C Ako používať prídavný sekáč

Sekáč je perfektne prispôbený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, chili papričiek (s vodou), mrkvy, vlašských orechov, oreškov, mandlí, sušených sliviek atď. Pri sekaní tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) používajte spínač turbo (4).

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

Pred sekaním ...

- pokračajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku
- z byliniek odstráňte silné stebľa, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa prosím poďívajte na odporúčané nastavenia rýchlostí v tabuľke (j).

Sekanie (pozri obrázok ©)

- a) Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža (12). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadte na os v pracovnej nádobke (13). Stlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, kým nezapadne. Vždy položte nádobu na sekanie na protišmykovú podložku (14).
- b) Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
- c) Nasadte hornú časť (11) na nádobu na sekanie.
- d) Nasuňte motorovú jednotku (1) do hornej časti (11), až sa zaistí.
- e) Stlačte spínač (3) alebo (4), čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte motorovú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou. Nepoužívajte sekáč dlhšie ako 2 minúty.
- f) Po použití stisnite tlačidlá (5), aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
- g) Potom demontujte hornú časť.
- h) Opatrne vyberte nôž.
- i) Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Protišmyková podložka sa používa aj ako vzdychotesný kryt na nádobu na sekanie.

Recept: Vanilka – med – sušené slivky
(ako plnka do palaciek alebo nátierka)
(použite nádobu a nadstavec na sekanie (10), 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.

D/E Použitie nástavca pre spracovanie potravín

Nádobu a nadstavce na spracovanie potravín (15) môžete použiť na:

- sekanie a miešanie (pozri obrázok ©),
- miesenie (cesto s obsahom max. 250 g múky),
- krájanie a strúhanie (pozri obrázok ©).

Sekanie (pozri obrázok ©)

Nôž (20) je vynikajúci na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, karotky, vlašských aj lieskových oreškov, mandlí atď. Pre rozdrobenie tvrdých potravín použite ovládač turbo (4).

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

Pred sekaním ...

- rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku, čili,
 - z byliniek dstráňte silné stonky, orechy vylúpkajte,
 - z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.
- a) Opatrne odstráňte umelohmotný kryt noža (20). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadte na os v pracovnej nádobke (18) a otočte ho, až zaklapne. Pracovnú nádobku vždy postavte na protišmykovú podložku (19).
 - b) Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
 - c) Upevnite viečko (17) na pracovnú nádobku so západkou (17c) umiestnenou vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek tak, aby sa západka zaistila so «zacvaknutím» nad držadlom.
 - d) Nasuňte motorovú jednotku (1) do spojovacieho dielu (17a) tak, aby sa zaistila. Uistite sa, že naphávadlo je na svojom mieste.
 - e) Aby ste prístroj zapli, stisnite spínač (3) alebo (4) na motorovej jednotke a pracovnú nádobku pridržiujte druhou rukou.
 - f) Po použití stisnite tlačidlá (5), aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
 - g) Stisnite západku viečka (17c) a otočte viečkom (17) v smere hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
 - h) Pred vyňatím spracovaného pokrmu opatrne vyberte nôž tak, že ním otočíte a vytiahnete ho.

Miešanie ľahkého cesta

S pomocou noža (20) môžete tiež miešať ľahké alebo liate cesto, ako napr. na palacinky alebo múčniky, až do 250 g múky. Pre prípravu liateho cesta na palacinky najprv vlejte mlieko do pracovnej nádobky, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Stlačte ovládač turbo (4) a mixujte cesto, až je hladké.

Miesenie cesta

(Obrázky v časti D sa vzťahujú aj na použitie nadstavca na miesenie.)

Nadstavec na miesenie (21) je vhodný na miesenie rôznych druhov cesta, ako napríklad kysnutého alebo nekysnutého cesta (s obsahom max. 250 g múky).

- Nadstavec na miesenie vložte do nádoby (18).
- Do nádoby najskôr pridajte suché prísady.

- Tekuté prísady pridávajúte len cez plniaci otvor, keď je motor zapnutý.
- Po 1 minúte miesenia nechajte motorovú jednotku na 10 minút vychladnúť.

Kysnuté cesto (na pizzu, chlieb, koláč)

Max. 250 g múky plus ďalšie prísady.

Rýchlosť «15», maximálna dĺžka miesenia:

1 minúta. Do pracovnej nádoby najskôr vsypte múku a potom pridajte ďalšie prísady okrem tekutých. Tekuté prísady pridávajúte cez plniaci otvor, keď je motor zapnutý.

Nekysnuté cesto (na krehké pečivo a koláče)

Max. 250 g múky plus ďalšie prísady.

Rýchlosť «15», maximálna dĺžka miesenia:

1 minúta. Do pracovnej nádoby najskôr vsypte múku a potom pridajte ďalšie prísady.

Používajte maslo, ktoré má izbovú teplotu.

Miesenie zastavte krátko po tom, ako cesto nadobudne guľový tvar. Nadmerné miesenie spôsobí, že cesto bude príliš krehké.

Krájanie / strúhanie (pozri obrázok (E))

S použitím nadstavec na krájanie (22a)

môžete krájať napr. uhorky, cibuľu, huby, jablka, mrkvu, reďkvičky, surové zemiaky, tekvicu, kapustu.

S pomocou nadstavec na strúhanie (22b, 22c)

môžete strúhať napr. jablka, mrkvu, surové zemiaky, repu, kapustu, syr (najemno až stredne).

- Nasadiť krájací alebo strúhací nástroj (22a–22c) do držiaku (22) a zaistíte ho na mieste. Umiestite držiak s nástrojom na stredový čap pracovnej nádoby a otočením zaistíte.
- Nasadiť viečko (17) na pracovnú nádobu tak, že západka (17c) je vedľa držadla nádoby. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek, až sa západka so «zacvaknutím» zaistí nad držadlom.
- Vložte motorovú jednotku (1) do spojovacieho dielu (17a) tak, aby sa zaistila. Nastavte rýchlosť podľa doporučenía na obrázku (j).
- Potravinu, ktoré chcete spracovávať, vložte plniacim otvorom do nádoby. Do plniaceho otvoru nikdy nesiahajte, pokiaľ je prístroj zapnutý. Vždy použite napchávaadlo (16).
- Stisnite spínač (3) alebo (4) na motorovej jednotke, aby sa prístroj zapol.
- Po použití stisnite tlačidlá (5), aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
- Stisnite západku viečka (17c) a otočte viečkom vo smeru hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
- Pred vyňatím spracovaného pokrmu vyberte držiak s nástrojom na krájanie/strúhanie. Aby ste nástroj snáli, stisnite ho hore na konci, ktorý vyčnieva na spodku držiaku nástroja.

Čistenie

Motorovú jednotku (1) a prevodovku pre šľahačiu metličku (7) otrite vlhkou handričkou. Viečko (17) je možno opláchnuť pod tečúcou vodou, neponárajte ho však do vody, ani neumývajte v umývačke riadu.

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

Príslušenstvo

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

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

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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.



Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor. Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť.

Poskytnutím záruky nie sú ovplyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov. Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej dobe, kompletný prístroj spolu s dokladmi o zakúpení odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun. Aktualizovaný zoznam servisných stredísk je k dispozícii v predajniach výrobkov Braun.

Vzhľadom na prípadnú výmenu prístroja alebo na zrušenie kúpnej zmluvy platia príslušné zákonné ustanovenia. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok podľa záznamu z opravovne v záručnej opravu.

Magyar

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

Figyelem!

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

-  A kések, és egyéb kiegészítő eszközök (22a–c) rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- A készüléket gyermekek elől zárja el.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- Amennyiben a készüléket a botmixer kiegészítővel használja, ügyeljen arra, hogy a forró folyadékba (pl.: levesek) merítés és kiemelés közben a készülék ki legyen kapcsolva.
- A motorrészt (1) és a habverő meghajtót (7) folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos.
- A mérőpohár (9) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A feldolgozóegység (15) használata előtt győződjön meg arról, hogy a munkatartály fedélrögzítője (12c) a helyére kattant és a tömörúd (16) is a helyén van.
- A tömörúdon (16) kívül ne használjon más eszközt az élelmiszerek betolásához.
- A fedél (17) levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- A fedél (17) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- A műanyag munkatartály (18) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.

Leírás

- Motor
- Sebesség szabályzó
- Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
- Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
- Kioldó gomb
- Mixelőrúd
- Habverő meghajtó
- Habverő
- Mérőpohár
- Aprító
- Felső elem
- Kés
- Aprító edény
- Csúszásgátló talp/fedő
- Feldolgozóegység (FP)
- Tömörúd
- Munkatartály fedél
- A motorrész csatlakozópontja
- Adagolónyílás
- Fedél rögzítő

- Munkatartály
- Csúszásgátló alj/fedél
- Kés
- Dagasztó feltét
- Feltét-tartó
- Szeletelő feltét
- Reszelő feltét (nagy lyukakkal)
- Reszelő feltét (kis lyukakkal)

Sebesség beállítás

Amikor bekapcsolja a (1) gombot, a sebesség megegyezik a sebesség szabályzón (2) feltüntetett sebességgel. Minél nagyobb sebességbe állítja a készüléket, annál gyorsabban működik.

A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot (4). Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzálásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

Botmixer	1...turbó
Habverő	3...15
Aprító	az © rész képes ábrái szerint
Feldolgozóegység	az ©, © rész képes ábrái szerint

A A botmixer használata

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

- Összeszerelésekor csatlakoztassa a motorra (1) a mixelórúdat (6), amíg az a helyére nem kattan.
- Helyezze függőlegesen a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az be/ki kapcsoló gombot (3) vagy a turbó gombot (4).
- Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelórúdat a motorról, nyomja meg a (5) kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban (9), 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.

Recept ajánlatok: Majonéz

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 (4) gombot, tartsa a botmixert ebben a helyzetben, amíg az olaj fel nem oldódik. Aztán anélkül, hogy kikapcsolná a készüléket, lassan mozgassa fel és le, amíg a majonéz alaposan el nem keveredik.

B A habverő használata

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

- Összeszerelésekor helyezze a habverőt (8) a habverő meghajtóba (7), azután csatlakoztassa a motorra (1) amíg az be nem kattan a helyére.
- A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe,

- és csak ezután kapcsolja be a be/ki kapcsoló gombot (3).
- c) Szétszereléskor nyomja meg a (5) 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»-ös sebességi fokozatig.

Tojásfehérje felverése:

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

C Hogyan használjuk az aprítót

Az aprító (10) hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, chili (vízzel) répa, dió, mogoró, mandula, aszalt szilva stb. aprítására alkalmas.

Kemény állagú ételek (pl. kemény sajtok) aprításához használja a turbo kapcsolót! (4)

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

Aprítás előtt ...

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

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

Aprítás (lásd: © melléklet illusztrációi)

- a) Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (12). Figyelem: A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (13). Nyomja le, és forgassa el 90°-kal. Mindig helyezze az aprító edényt a csúszásgátló talpra (14).
- b) Helyezze az ételt az edénybe.
- c) Tegye a felső elemet (11) az aprító edényre.
- d) Csatlakoztassa a motoregységet (1) a felső elemre, kattanással rögzítse.
- e) Nyomja meg a (3) vagy (4) gombot az indításhoz. Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt. Ne használja az aprítót 2 percnél hosszabb ideig.
- f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (5), hogy le tudja venni a motorrészt.
- g) Majd vegye le a felső elemet.
- h) Óvatosan vegye ki a kést.
- i) Vegye ki a felaprított ételt az edényből. A csúszásgátló talp egyben tetőként is szolgál.

Recept Ötlet: Mézes-vaníliás aszalt szilva

(palacsinta tölteléknek vagy lekvárnak) (használja az aprító-kiegészítőt (10), «turbó» 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!

D/E A feldolgozóegység használata

Az ételkészítéshez használatos konyhai szettet (15) az alábbi műveletekhez alkalmazhatja:

- aprítás és keverés (lásd: Ⓓ melléklet illusztrációi)
- dagasztás (maximum 250 g lisztet tartalmazó tésztafélekhez)
- szeletelés és reszelés (lásd: Ⓔ melléklet illusztrációi)

Aprítás (lásd: Ⓓ melléklet illusztrációi)

A kés (20) segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyögyövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogoró, mandula, stb...

Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához használja a turbó gombot (4).

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

Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit,
 - távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját,
 - távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.
- a) Óvatosan távolítsa el a kés (20) műanyag borítását. Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogva tartsa. Helyezze a kést a munkatartály (18) közepén lévő tengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan. A munkatartályt mindig a csúszásgátló aljra (19) helyezve használja.
 - b) Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
 - c) Helyezze a fedelet (17) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (17c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (17c) egy kattanással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
 - d) Csatlakoztassa a motort (1) a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (17a) kattanás jelzi, ha az pontosan összekapcsolódott.
 - e) Ellenőrizze, hogy a tömörűd (16) a helyén van. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a munkatartályt.
 - f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (5), hogy le tudja venni a motorrészt. Vegye ki a tömörűdat.
 - g) A fedélrögzítő (17c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét (17) és emelje le azt.
 - h) Óvatosan, nehogy megvágja magát kicsit elforgatva vegye ki a kést. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból.

Kevert- és piskótatészta készítése

A kés (20) használatával készíthet lágy tésztákat, mint pl. palacsintatésztát, vagy egyéb kevert tésztákat, amelyeknél a hozzávaló max. 250 gramm liszt plusz a többi alapanyag. Például palacsintatésztát készítésekor először a folyadékot töltse be munkatartályba, ezután adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat. Nyomja be a turbókapcsoló gombot (4), és keverje a megfelelő állagig.

Tésztadagasztás

(A ① melléklet illusztrációi, ugyancsak utalnak a dagasztóeszköz használatára.)

A dagasztóeszköz (21) ideális a különböző tésztafélék, pl. kelt- és leveles tészták dagasztásához. (max. 250 g lisztet tartalmazó tésztákhoz!)

- Helyezze a dagasztólapátokat az edénybe! (18)
- Mindenekelőtt adagolja a száraz alapanyagokat az edénybe!
- Indítsa be a készüléket, és az adagolónyíláson keresztül öntse hozzá a kívánt folyadék-mennyiséget!
- Egy perc dagasztást követően, kb. 10 percen át pihentesse a motort, és hagyja hogy az lehűljön!

Kelt tészta (pizzához, kenyérhez, süteményekhez)

Max. 250 g liszt, plusz az egyéb hozzávalók. «15»-ös sebességi fokozat, a maximális dagasztási idő: 1 perc.

Helyezze a lisztet a feldolgozó edénybe, majd adja hozzá a többi hozzávalót, a folyékony állagúakat kivéve! Indítsa be a készüléket, és csak ezt követően töltse a folyadékot az adagolónyíláson keresztül az edénybe!

Leveles tészta (Quiche, vagy sütemények elkészítéséhez)

Max. 250 g liszt, plusz az egyéb hozzávalók. «15»-ös sebességi fokozat, a maximális dagasztási idő: 1 perc.

Mindenekelőtt helyezze a lisztet a feldolgozó edénybe, majd adja hozzá az egyéb alapanyagokat. Szobahőmérsékletű vaját használjon. Röviddel azután hogy a tészta labdaformát öltött, fejezze be a dagasztást, a tészta ugyanis meglágyulhat a túlzott dagasztás következtében!

Szeletelés / reszelés (lásd: ① melléklet illusztrációi)

A szeletelő betét (22a) használatával könnyedén szeletelhet pl.: uborkát, hagymát, gombát, almát, sárgarépát, retket, nyers burgonyát, cukkínit, káposztát.

A gyalu betét (22b, 22c) használatával reszelhet pl.: almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, sajtokat (puha vagy közepesen kemény).

- Helyezze a megfelelő feltétet (22a–22c) a feltét- tartóba (22) és kattintsa be a helyére. Helyezze a feltét-tartót a munkatartály meghajtótengelyére és forgassa el, amíg a helyére nem kattan.
- Helyezze a fedelet (17) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (17c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (17c) egy kattinással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
- Csatlakoztassa a motort (1) a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (17a). Állítsa be a művelethez kiválasztott megfelelő sebességfokozatot (j táblázat).
- A feldolgozandó élelmiszert töltse az adagolónyílásba. Soha ne nyúljon bele a

készülék bekapcsolt állapotában a betöltőnyílásba. Az élelmiszerek betolásához mindig használja a tömőrudat (16).

- Bekapcsoláshoz nyomja meg a motorrészben található be/ki kapcsoló gombot (3) vagy a turbó gombot (4).
- Használat után nyomja meg a kioldó gombot (5), hogy le tudja venni a motorrész.
- A fedélrögzítő (17c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét és emelje le azt.
- Emelje ki a feltét-tartót. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A feltét levételéhez nyomja azt alulról felfelé, a feltét-tartón lévő nyíláson keresztül.

Tisztítás

A motorrészt (1) és a habverő meghajtót (7) csak nedves ruhával törölje át.

A fedél (17) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.

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.

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 élettartama végén ne dobja azt a háztartási szemétkébe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervízközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



Garancia

A Braun – ismervé 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

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

Upozorenje

Prije korištenja aparata, molimo pomno pročitajte uputstva za korištenje.

-  Noževi i nastavci (22a–c) su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Uređaj držite daleko od dosega djece.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Uvijek isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Ne uranjajte osovinu miksera u tekućinu niti ga vadite iz nje dok uređaj radi, posebno ne radite s vrućim tekućinama.
- Nikada nemojte motorni dio (1) ili njegov nastavak (7) uranjati u vodu ili ih držati pod tekućom vodom.
- Mjerna posuda (9) može se ne koristiti u mikrovalnim pećnicama.
- Prije korištenja dodatka za usitnjavanje hrane (15) provjerite da je spojka poklopca pravilno zahvatila poklopac i da je nastavak za guranje (16) na svom mjestu.
- Ne umećite nikakve druge nastavke osim nastavka za guranje u cijev za punjenje.
- Uvijek isključite uređaj prije nego skinete poklopac (17).
- Poklopac (17) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ne uranjajte ga u vodu niti ga perite u perilici posuđa.
- Zdjela (18) se ne smije koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravlak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.

Opis

- 1 Motorni dio
 - 2 Regulator brzine
 - 3 Prekidač za uključenje/isključenje promjenljive brzine
 - 4 Turbo prekidač
 - 5 Tipke za otpuštanje radnih dijelova
 - 6 Osovina miksera
 - 7 Mjenjačka kutija miksera
 - 8 Nastavak za mlaćenje
 - 9 Mjerna posuda
-
- 10 Nastavak za usitnjavanje
 - 11 Gornji dio
 - 12 Nož
 - 13 Posuda usitnjavača
 - 14 Protuklizna podloga/poklopac
 - 15 Dodatak za usitnjavanje hrane (FP)
 - 16 Nastavak za guranje
 - 17 Poklopac
 - 17a Spojka za motorni dio
 - 17b Cijev za punjenje
 - 17c Spojka poklopca
 - 18 Zdjela
 - 19 Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)
 - 20 Noževi
 - 21 Nastavak za miješanje tijesta

- 22 Držač noževa
- 22a Nastavak za sjeckanje
- 22b Nastavak za mljevenje (grubo)
- 22c Nastavak za mljevenje (fino)

Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač (3), radna brzina odgovara podešenosti regulatora brzine (2). Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije. Ipak, najveća brzina obrade može se postići samo pritiskom na turbo prekidač (4). Turbo prekidač možete koristiti i za trenutne jake impulse bez da rukujete regulatorom brzine.

Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće podešenosti brzine:

Ručni mješač	1... turbo
Mikser	3... 15
Nastavak za usitnjavanje	pogledajte tablice brzina na slikama ©

Dodatak za usitnjavanje pogledajte tablice brzina na slikama ①, ②

A Rad štapnim mikserom

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

- a) Uložite motorni dio (1) u osovinu miksera (6) dok ne uskoči.
- b) Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač (3) ili turbo prekidač (4).
- c) Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke (5) i izvucite ju.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi (9) 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.

Primjer recepta: Majoneza

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 (4), držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore – dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

B Rad nastavkom za mlaćenje

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

- a) Uložite nastavak (8) u mjenjačku kutiju (7), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (1) dok ne uskoči.
- b) Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (3).
- c) Za otpuštanje, pritisnite tipke (5) i izvucite mjenjačku kutiju. Tada izvucite iz mjenjačke kutije izvucite nastavak.

Za najbolje rezultate ...

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

Tučeno vrhnje:

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

Snijeg od bjelanjaka:

Miješajte samo do 4 bjelanjaka.

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

C Rad nastavkom za usitnjavanje

Nastavak za usitnjavanje (10) savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, čili-papričica (s vodom), mrkve, oraha, lješnjaka, badema, šljiva itd.

Kod usitnjavanja tvrde hrane (npr. tvrdog sira) koristite turbo prekidač (4).

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, kave u zrnju i žitarica.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Za najbolje rezultate, molimo slijedite preporučene brzine u uputama za prerađu.

Sjeckanje (pogledajte ilustracije ©)

- a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (12). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (14).
- b) Stavite namirnice u zdjelu.
- c) Na posudu usitnjavača stavite gornji dio (11).
- d) Umetnite motorni dio (1) na gornji dio (11) dok ne sjedne na svoje mjesto.
- e) Za upotrebu pritisnite prekidač (3) ili (4) na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu. Nastavak za sjeckanje ne koristite duže od 2 minute.
- f) Nakon upotrebe pritisnite tipku (5) i odvojite motorni dio.
- g) Zatim skinite i gornji dio.
- h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.
- i) Iz posude usitnjavača izvadite prerađenu hranu. Protuklizna podloga služi i kao poklopac posude usitnjavača.

Primjer recepta: Vanilija-med-šljive

(kao namaz ili punjenje za palačinke) (koristite manji dodatak za usitnjavanje (10), 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.

D/E Rad sdodatkom za usitnjavanje hrane

Veći dodatak za usitnjavanje (15) možete koristiti za:

- sjeckanje i miješanje mekših namirnica (pogledajte ilustracije ©)
- miješanje tijesta (tijesto s najviše 250 g brašna)
- sjeckanje na kriške i usitnjavanje tvrdih namirnica (pogledajte ilustracije ©)

Sjeckanje (pogledajte ilustracije ©)

Nož (20) je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrde hrane rabite turbo prekidač (4). **Napomena:** Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

- a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (20). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (18) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (19).
- b) Stavite namirnice u zdjelu.
- c) Pričvrstite poklopac (17) na zdjelu tako da je spojka poklopca (17c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- d) Umetnite motorni dio (1) u spojku za motorni dio (17a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Nastavak za guranje (16) mora biti na svom mjestu.
- e) Za upotrebu pritisnite prekidač (3) ili (4) na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.
- f) Nakon upotrebe pritisnite tipku (5) i odvojite motorni dio. Izvadite i nastavak za guranje.
- g) Pritisnite spojku poklopca (17c), okrenite poklopac (17) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.

Miješanje rijetkog tijesta

Koristeći nož (20) možete zamijesiti i rijetka tijesta kao što su tijesto za palačinke i smjesa za biskvit s najviše 250 g brašna.

Na primjer, pripremate li tijesto za palačinke najprije ulijte tekućinu u vrč, potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite turbo prekidač (4) i miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Miješanje tijesta

(Ilustracije © odnose se i na primjenu nastavka za miješanje tijesta.)

Nastavak za miješanje (21) savršeno je prikladan za miješanje različitih vrsta tijesta kao što su tijesto s kvascem ili prhko tijesto

- Nastavak za miješanje tijesta stavite u zdjelu (18).
- U zdjelu zatim prvo stavite suhe sastojke.
- Tekuće sastojke ulijevajte kroz otvor za punjenje dok motor radi.
- Nakon 1 minute miješanja, pustite motor da se hladi 10 minuta.

Tijesto s kvascem (za pizzu, kruh, kolač)

Max. 250 g brašna plus ostali sastojci. Brzina «15», maksimalno vrijeme miješanja: 1 minuta U zdjelu uređaja prvo stavite brašno, a zatim sve ostale sastojke osim tekućina. Tekućine dodajte kroz otvor za punjenje dok motor radi.

Prhko tijesto

Max. 250 g brašna plus ostali sastojci. Brzina «15», maksimalno vrijeme miješanja: 1 minuta U zdjelu uređaja prvo stavite brašno, a zatim sve ostale sastojke osim tekućina. Maslac neka bude sobne temperature. Prestanite s miješanjem nekoliko trenutaka nakon što se tijesto oblikuje u kuglu. Ako se previše miješa tijesto će postati premekano.

Rezanje na kriške / kosanje (pogledajte ilustracije ©)

Koristeći pribor za rezanje na kriške (22a) možete narezati na kriške krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl. Koristeći pribor za sjeckanje

(22b, 22c) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrđi) i sl.

- a) Postavite nož (22a–c) na držač noževa (22) dok ne uskoči. Postavite nož na središnju osovinu zdjele i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
- b) Pričvrstite poklopac (17) na zdjelu tako da je spojka poklopca (17c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- c) Umetnite motorni dio (1) u spojku za motorni dio (17a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Podesite brzinu prema preporukama na slici (j).
- d) Namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje namirnica kroz cijev.
- e) Za upotrebu pritisnite prekidač (3) ili (4) na motornom dijelu.
- f) Nakon upotrebe pritisnite tipku (5) i odvojite motorni dio.
- g) Pritisnite spojku poklopca (17c), okrenite poklopac (17) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- h) Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa. Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa.

Čišćenje uređaja

Motorni dio (1) i mjenjačku kutiju nastavka za mlaćenje (7) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (17) možete čistiti pod tekućom vodom, ali ga nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa. Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije čišćenja.

Dodaci

(dostupni u Braunovim servisnim centrima, ali ne u svakoj zemlji)

- BC: Nastavak za usitnjavanje, savršeno prikladan za usitnjavanje velikih količina kao i pripremanje frappea, rijetkih tijesta i mljevenje kockica leda.
- Držač za zid

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Ovaj proizvod je u skladu s EMC propisom 2004/108/EC i regulacijom niskog napona 2006/95/EC.



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.



Jamstveni list

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, normalnu istrošenost (npr. mrežice ili bloka noža) i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata. Ovo jamstvo vrijedi u svakoj zemlji gdje su proizvodi distribuirani od strane Brauna ili službenog distributera.

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, normalnu istrošenost i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata. Jamstvo prestaje kod popravka od strane neovlaštene osobe ili uporabe neoriginalnih dijelova umjesto Braun rezervnih dijelova.

Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa i pravilno ispunjenog jamstvenog lista. Braunov servis možete kontaktirati na broj telefona 00 385 1 6601 777.

Slovenski

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

Opozorilo

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

-  Rezila in nastavki (22a–c) so zelo ostri! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Naprava naj bo vedno izven dosega otrok.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin za potrebe gospodinjstva.
- Napravo morate vedno izključiti električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali popravite.
- Pred uporabo naprave preverite, če napetost vašega omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Ko s paličnim mešalnikom obdelujete vroče tekočine, nastavka za mešanje ne smete potopiti v tekočino ali ga odstraniti iz tekočine, ko je naprava vklopljena.
- Enoto z motorjem (1) in pogonskega nastavka metlice (7) ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Posoda (9) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Preden uporabite nastavek za pripravo živil (15), se prepričajte, da je zaskočka pokrova (17c) ustrezno zaprta in da je potisni nastavek (16) na svojem mestu.
- Med obdelovanjem živil lahko v polnilno cev vstavite samo potisni nastavek (16).
- Preden odstranite pokrov (17), morate napravo izklopiti.
- Pokrov (17) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Posoda (18) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice sme opraviti le pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.

Opis

- 1 Enota z motorjem
 - 2 Regulator hitrosti
 - 3 Stikalo za vklop/izklop delovanja (pri različnih hitrostih)
 - 4 Stikalo za turbo funkcijo
 - 5 Tipki za sprostitve nastavkov
 - 6 Nastavek za mešanje
 - 7 Pogonski nastavek metlice
 - 8 Metlica
 - 9 Mešalna posoda
-
- 10 Sekljalnik
 - 11 Zgornji del
 - 12 Rezilo
 - 13 Posoda sekljalnika
 - 14 Nedrseč podstavek/pokrov
 - 15 Nastavek za pripravo živil (FP)
 - 16 Potisni nastavek
 - 17 Pokrov
 - 17a Pogonski nastavek za enoto z motorjem
 - 17b Polnilna cev
 - 17c Zaskočka pokrova
 - 18 Posoda

- 19 Nedrseči podstavek (služi tudi kot pokrov)
- 20 Rezilo
- 21 Nastavek za gnetenje
- 22 Držalo za nastavke
- 22a Nastavek za rezanje
- 22b Nastavek za strganje (grobo)
- 22c Nastavek za strganje (fino)

Nastavitev hitrosti

Ko pritisnete na stikalo (3), hitrost delovanja naprave ustreza nastavitvi regulatorja hitrosti (2). Tem višja je nastavitev hitrosti, tem hitreje in bolj drobno sesekljano bo živilo.

Če želite uporabiti najvišjo hitrost delovanja, pritisnite na stikalo za turbo funkcijo (4). Na stikalo za turbo funkcijo lahko pritisnete tudi, kadar želite takoj doseči močne sunke, ne da bi morali z regulatorjem spreminjati nastavitev hitrosti.

Priporočene nastavitve hitrosti glede na uporabljeni nastavek:

Palični mešalnik	1... turbo
Metlica	3... 15
Sekljalnik	glejte tabelo hitrosti na sliki ©

Nastavek za pripravo živil	glejte tabelo hitrosti na sliki ©, ©
----------------------------	--------------------------------------

A Uporaba paličnega mešalnika

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

- a) Enoto z motorjem (1) vstavite v nastavek za mešanje (6), tako da se zaskoči.
- b) Palični mešalnik postavite navpično v posodo, nato pritisnite stikalo (3) ali stikalo turbo (4).
- c) Po uporabi sprostite mešalni nastavek s pritiskom na tipki (5) in ga odstranite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi (9) ali v kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti neposredno v posodi med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

Recepti: Majoneza

200–250 ml olja

1 jajce (rumenjaki in beljak)

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

Vse sestavine dajte v mešalno posodo po zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite stikalo za turbo funkcijo (4), palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

B Uporaba metlice za stepanje

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

- a) Metlico (8) vstavite v pogonski nastavek (7), nato pa enoto z motorjem (1) vstavite v pogonski nastavek metlice, tako da se zaskoči.
- b) Metlico najprej postavite v posodo, šele nato vključite mešalnik s pritiskom na stikalo (3).
- c) Pogonski nastavek metlice sprostite tako, da pritisnete na tipki (5) in ga snamete. Nato metlico odstranite iz nastavka.

Nasveti za optimalne rezultate ...

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

Stopena 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 nastavek «15».

Sneg iz beljakov:

Hkrati stepajte največ 4 beljake.

Začnite s srednjo nastavitvijo hitrosti «7», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavek «15».

C Uporaba sekljalnika

Sekljalnik (10) je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, čilijev (z vodo), korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itn.

Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko turbo (4).

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

Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje in ohlajeno hrano najprej narežite,
- odstranite stebila zelenjave in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

Za kar najboljše rezultate, uporabite priporočene nastavitve hitrosti, ki so napisane v tabeli (j) za obdelavo hrane.

Sekljanje (glejte sliko pri sekciji ©)

- a) Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (12). Opozorilo: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode in ga zavrtite, da se zaskoči. Posodo vedno postavite na nedrseči podstavek (14).
- b) V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
- c) Zgornji del (11) namestite na posodo sekljalnika.
- d) V zgornji del sekljalnika (11) vstavite enoto z motorjem (1), tako da se zaskoči.
- e) Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko (3) ali (4). Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika. Sekljalnika ne smete neprekinjeno uporabljati več kot 2 minuti.
- f) Po uporabi pritisnite gumb za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.
- g) Nato snemite zgornji del sekljalnika.
- h) Previdno odstranite tudi rezilo.
- i) Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

Recept: Vanilija – med – suhe slive (kot nadev za palačinke ali namaz) (uporabite nastavek za sekljanje (10), 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.

D/E Uporaba nastavkov za pripravo živil

Nastavek za predelavo živil (15) lahko uporabite za:

- sekljanje in mešanje (glejte sliko pri sekciji ©)
- gnetenje (testo, ki vsebuje do 250 g moke)
- rezanje in strganje (glejte sliko pri sekciji ©)

Sekljanje (glejte sliko pri sekciji ©)

Rezilo (20) je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itn. Za sekljanje trdih živil pritisnite na stikalo turbo (4).

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

Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite,
 - zeliščem odstranite stebila, orehom odstranite lupino,
 - mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.
- a) Z rezila (20) previdno odstranite plastično zaščito. Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na os posode (18) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto. Posodo vedno postavite na nedrseč podstavek (19).
 - b) V posodo sekljalnika dajte živilo.
 - c) Pokrov (17) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (17c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
 - d) V pogonski nastavek (17a) vstavite enoto z motorjem (1), tako da se zaskoči. Prepričajte se, da je potisni nastavek na svojem mestu.
 - e) Za uporabo pritisnite stikalo (3) ali (4) na enoti z motorjem in z drugo roko primite ročaj posode.
 - f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki (5), da odstranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
 - g) Pokrov lahko sprostite in odprete tako, da istočasno pritisnete zaskočko pokrova (17c) in zavrtite pokrov (17) v nasprotni smeri urinega kazalca.
 - h) Preden iz posode vzamete sesekljana živila, morate iz nje previdno vzeti rezilo. To storite tako, da ga zavrtite in izvlečete.

Priprava rahlega testa

Z rezilom (20) lahko pripravljate tudi rahlo testo, kot sta na primer masa za palačinke ali mešanica testa za pecivo, ki je narejena iz do 250 g moke.

Za pripravo mase za palačinke, na primer, najprej v vrč nalijte vso tekočino, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Pritisnite na stikalo turbo (4) in zamešajte gladko testo.

Gnetenje testa

(Slika pri sekciji © se nanaša tudi na uporabo nastavka za gnetenje)

Nastavek za gnetenje (21) je idealen za gnetenje različnih tipov testa, kot je kvašeno ali listnato testo (na osnovi 250 g moke).

- Položite nastavek za gnetenje v posodo (18).
- V posodo vstavite najprej suhe sestavine.
- Tekočine dodajte le skozi cev za polnjenje medtem, ko motor deluje.
- Po 1 minuti gnetenja, naj se motor aparata ohlaja 10 minut.

Kvašeno testo (za pico, kruh, pecivo)
Max. 250 g moke s primesmi. Hitrost «15», maksimalni čas gnetenja: 1 minuta.
V posodo aparata za predelavo živil vstavite najprej moko, nato dodajte druge sestavine razen tekočin. Tekočine dodajte skozi cev za polnjenje medtem, ko motor deluje.

Listnato testo (za pecivo)
Max. 250 g moke s primesmi. Hitrost «15», maksimalni čas gnetenja: 1 minuta.
V posodo aparata za predelavo živil vstavite najprej moko, nato dodajte še druge sestavine. Uporabite maslo sobne temperature.
Z gnetenjem prenehajte kmalu po tem, ko testo naredi kroglo. Zaradi prekomernega gnetenja lahko testo postane premeško.

Rezanje / strganje (glejte sliko pri sekciji ⑤)
S pomočjo nastavka za rezanje (22a) lahko razrežete na primer kumarice, čebulo, gobice, jabolka, korenje, redkvice, surov krompir, bučke, zelje.
S pomočjo nastavka za strganje (22b, 22c) lahko drobite na primer jabolka, korenje, surovi krompir, peso, zelje, sir (mehak ali srednje mehak).

- Nastavek (22a–c) namestite v držalo za nastavke (22) in poskrbite, da se zaskoči. Držalo za nastavke namestite na os posode in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
- Pokrov (17) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (17c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
- V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem, tako da se zaskoči. Hitrost delovanja nastavite v skladu s priporočenimi vrednostmi na sliki (j).
- V posodo skozi polnilno cev vstavite živila, ki jih želite obdelati. Kadar je aparat vklopljen, nikoli ne smete posegati v potisno cev. Za potiskanje živil v polnilno cev lahko uporabljate samo potisni nastavek (16).
- S pritiskom na stikalo (3) ali (4) lahko vklopite enoto z motorjem.
- Po koncu uporabe pritisnite na tipki (5), da odstranite enoto z motorjem.
- Pokrov lahko sprostite in odprete, tako da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (17c) in zavrtite pokrov (17) v nasprotni smeri urinega kazalca.
- Preden iz posode vzamete obdelana živila, morate iz nje vzeti držalo za nastavke. Nastavek odstranite tako, da ga potisnete navzgor na tistem delu, ki izstopa na spodnjem koncu držala za nastavke.

Čiščenje aparata

Enoto z motorjem (1) in pogonski nastavek metlice (7) lahko očistite samo z vlažno krpo. Pokrov (17) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpico, na katero ste nanесли malo rastlinskega olja.

Dodatni nastavki

(na voljo v Braunovih servisnih centrih, odvisno od države)

- BC: Nastavek za sekljanje, ki je nadvse primeren za sekljanje večjih količin kot tudi

za pripravo mešanih napitkov, rahlega testa in drobljenja ledenih kock.

- Stenski obešalnik

Pridržujemo 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 gospodinjskimi odpadki. Odnosite jo v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.



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.

Română

Produsele Braun sunt proiectate să întrunească cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul d-voastră aparat Braun.

Atenție!

Înainte de a folosi acest produs, vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile.

-  Cuțitele și accesoriile (22a-c) sunt foarte ascuțite! Pentru a evita producerea de accidente recomandăm manipularea cu multă atenție a cuțitelor.
- A nu se utiliza de copii sau persoane cu deficiențe mentale sau fizice decât sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor.
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, spălare sau atunci când nu îl folosiți.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, verificați dacă voltajul prizei este același cu cel înscris pe aparat.
- Când folosiți mixerul în lichide fierbinți, aveți grijă să îl opriți în momentul introducerii sau scoaterii aparatului din vas, pentru a evita stropirea.
- Nu țineți sub jet de apă motorul (1) sau mecanismul de fixare a telului (7) și nici nu le scufundați în apă.
- Vasul gradat (9) nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Înainte de a utiliza accesoriu pentru prepararea alimentelor (15), asigurați-vă că este închis corespunzător și că dispozitivul de împingere a alimentelor (16) este bine fixat.
- Nu introduceți în tubul din capacul pentru prepararea alimentelor alte obiecte decât dispozitivul de împingere a alimentelor (16)
- Opriți aparatul înainte de ridicarea capacului (17).
- Capacul (17) se poate spăla sub jet de apă, însă nu trebuie scufundat în apă sau introdus în mașina de spălat vase.
- Recipientul (18) nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Aparatele electrice Braun întrunesc standardele corespunzătoare de siguranță în utilizare. Reparațiile sau înlocuirea cablului electric trebuie efectuate numai de către personalul autorizat. Reparațiile efectuate de persoane necalificate pot expune utilizatorul unor riscuri majore.

Descriere

- 1 Motor
 - 2 Selector viteză
 - 3 Comutator pornit/oprit pentru diferite viteze
 - 4 Comutator pentru viteza turbo
 - 5 Butoane pentru demontare
 - 6 Axul mixerului
 - 7 Mecanism pentru fixarea telului
 - 8 Tel
 - 9 Vas gradat cu capac
-
- 10 Accesorii pentru tocat
 - 11 Parte superioară
 - 12 Cuțit
 - 13 Recipient/vas
 - 14 Suport împotriva alunecării (poate fi folosit și în loc de capac)

- 15 Accesorii pentru prepararea alimentelor (FP)
- 16 Dispozitiv de împingere
- 17 Capac
- 17a Cuplaj pentru motor
- 17b Tub de umplere
- 17c Închidere de siguranță
- 18 Recipient (vas)
- 19 Suport împotriva alunecării (poate fi folosit și în loc de capac)
- 20 Cuțit
- 21 Accesoriu pentru aluat
- 22 Suport pentru cuțite
- 22a Accesoriu pentru tăiat rotonde
- 22b Răzătoare (aspră)
- 22c Răzătoare (ascuțită)

Selectarea vitezei

Când acționați comutatorul (3) în poziția pornit, viteza de procesare corespunde celei fixate cu selectorul de viteză (2). Cu cât viteza selectată este mai mare, cu atât procesul de maruntire va fi mai rapid.

Pentru a obține viteza maximă de rocesare, acționați butonul pentru viteza turbo (4). De asemenea, butonul turbo se poate acționa pentru impulsuri puternice, de moment, fără a acționa selectorul de viteză. În funcție de utilizare, se recomandă următoarele viteze:

Mixer	1...turbo
Tel	3...15

Accesorii pentru tocat –

consultati tabelele din imaginile ©.

Accesorii pentru prepararea alimentelor –
consultati tabelele din imaginile ©, ©.

A Cum funcționează mixerul

Mixerul este destinat preparării sosurilor, supelor, maionezelor și preparatelor pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a milkshake-urilor:

- a) Introduceți unitatea motorului (1) în axului mixerului (6) până la fixare.
- b) Introduceți mixerul în vas apoi apăsați butonul pornit/oprit (3) sau butonul turbo (4).
- c) Pentru a demonta mixerul, apăsați butoanele (5) și trageți în afară.

Puteți utiliza mixerul în vasul gradat (9) și de asemenea în orice alt tip de vas. Când amestecați direct în vasul în care gătiți, mai întâi îndepărtați vasul de pe aragaz, pentru a proteja produsul de supraîncălzire.

Exemple de rețete: Maioneză

200–250 ml ulei

1 ou (gălbenuș și albuș)

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

Introduceți toate ingredientele în paharul gradat, în ordinea de mai sus. Introduceți mixerul în vas. Țineți apăsat pe viteza turbo (4) până la emulsionarea uleiului, apoi, fără să opriți motorul, efectuați mișcări repetate sus-jos până când maioneza este bine omogenizată.

B Cum funcționează telul

Folosiți telul numai pentru a bate frisca și albușurile de ouă sau pentru amestecarea cremelor moi și a deserturilor semi-preparate.

- a) Introduceți telul (8) în mecanismul pentru fixarea telului (7), apoi introduceți motorul (1) în mecanismul pentru fixarea telului până la fixare.

- b) Introduceți telul în vas și numai după aceea acționați comutatorul (3) pentru a-l pune în funcțiune.
- c) Pentru demontare, apăsați butoanele (5) și scoateți mecanismul de fixare a telului. Scoateți apoi telul.

Pentru rezultate optime ...

- folosiți un vas cu deschidere mai largă decât vasul gradat,
- mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.

Frișcă:

Amestecați maxim 400 ml cremă rece (frișcă) (min. 30% grăsime, 4–8 °C). Începeți cu viteza minimă «1» și apoi creșteți treptat până la cea maximă «15».

Albuș bătut spumă:

Amestecați maxim 4 albușuri de ou. Începeți cu o viteză medie «7» și apoi creșteți treptat până la cea maximă «15».

C Cum funcționează accesoriul pentru tocat

Accesoriul pentru tocat (10) este potrivit pentru a toca carne, bânză, ceapă, verdeață, usturoi, chili, morcovi, arahide, alune, migdale, prune uscate etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizați butonul turbo (4).

Notă: Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea și boabe de cereale.

Înainte de a toca...

- tăiați în bucăți mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii, chili,
- îndepărtați tulpinile verdețurilor, decojiți arahidele,
- îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile de la carne.

Pentru a obține rezultate optime, țineți cont de recomandările pentru selectarea vitezei din tabel (j).

Tocarea (a se vedea imagine secțiunea ©)

- a) Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (12). Atenție! Cuțitul este foarte ascuțit. Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasați cuțitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (13) și rotiți-l până la fixare. Așezați întotdeauna vasul pe suportul împotriva alunecării (14).
- b) Introduceți alimentele în vas.
- c) Așezați partea superioară (11) deasupra vasului.
- d) Introduceți unitatea motorului (1) în partea superioară (11) și apăsați până la fixare.
- e) Pentru pornire, acționați comutatorul (3) sau butonul (4). În timpul utilizării, susțineți motorul cu o mână iar cu cealaltă mână susțineți vasul. Nu utilizați accesoriul pentru tocat mai mult de 2 minute.
- f) După utilizare, apăsați butoanele (5) pentru a demonta unitatea motorului (1).
- g) Îndepărtați partea superioară.
- h) Îndepărtați cu atenție cuțitul.
- i) Scoateți alimentele tocate din vas. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit și în loc de capac.

Exemple de rețete: Cremă cu vanilie, miere și prune

(folosiți accesoriul (10), viteza: «turbo»)
Introduceți 60 g miere și 50 g prune în vasul mixerului și amestecați timp de 10 secunde, apoi adaugați 30 ml apă (cu aromă de vanilie) și amestecați din nou timp de 3 secunde.

D/E Cum funcționează accesoriul pentru prepararea alimentelor

Puteți folosi accesoriul destinat preparării alimentelor (15) pentru:

- Tăiere și amestecare (a se vedea imaginea din secțiunea ⑤)
- Frământare (pornind de la maxim 250 g făină)
- Tranșare pește (a se vedea imagine secțiunea ⑥)

Dispozitivul pentru tăiat (a se vedea imagine secțiunea ⑤)

Cuțitul (20) este perfect potrivit pentru a tăia în bucăți carne, brânză, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, arahide, alune, migdale etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizați butonul turbo (4).

Notă: Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea și boabe de cereale.

Înainte de a tăia ...

- tăiați în bucăți mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii,
- îndepărtați tulpinile verdețurilor, decojiți arahidele,
- îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile de la carne.

- a) Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (20). Atenție! Cuțitul este foarte ascuțit. Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasați cuțitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (18) și rotiți-l până la fixare. Așezați întotdeauna vasul pe suportul împotriva alunecării (19).
- b) Introduceți alimentele în vas.
- c) Așezați capacul (17) deasupra vasului folosind sistemul de închidere (17c), care se află chiar lângă mânerul vasului. Pentru a închide capacul, învârtiți-l în sensul acelor de ceasornic, până când se va auzi un clic.
- d) Introduceți unitatea motorului (1) în cuplaj (17a) și apăsați până la fixare. Asigurați-vă ca dispozitivul de împingere (16) se află la locul său.
- e) Pentru pornire, acționați cu o mână comutatorul (3) sau butonul (4), iar cu cealaltă mână susțineți vasul.
- f) După utilizare, apăsați butoanele (5) pentru a demonta unitatea motorului. Îndepărtați dispozitivul de împingere.
- g) Apăsați sistemul de închidere (17c) și rotiți capacul (17) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l putea îndepărta.
- h) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtați cu atenție cuțitul.

Amestecarea cremelor moi

Folosind cuțitul (20), se pot amesteca de asemenea creme ușoare ca cele pentru clătite sau prăjituri, care conțin maxim 250 g de făină. Amestecul pentru clătite: introduceți întâi lichidele în vas, apoi adaugați făina și la final ouăle. Apăsați butonul turbo (4) și amestecați până se obține o compoziție cremoasă.

Frământare aluat

(Imaginea din secțiunea ⑤ este valabilă și pentru utilizarea accesoriului pentru frământarea aluatului)

- Accesoriu (21) este ideal pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat, precum aluatul cu drojdie sau cel pentru produse de patiserie (pornind de la maxim 250 g făină)
- Plasați accesoriul pentru aluat în axul din centrul vasului (18).
 - Introduceți alimentele în vas.
 - Introduceți lichidele doar prin tubul de umplere, atunci când motorul este pornit.

- După 1 minut timp de frământare, așteptați 10 minute pentru a se răci motorul.

Aluat cu drojdie (pentru pizza, pâine, chec)

Maxim 250 g făină plus ingrediente.

Viteza: «15»; timp maxim de frământare:

1 minut.

Introduceți mai întâi făina în vas, apoi adăugați celelalte ingrediente cu excepția lichidelor.

Ulterior, adăugați lichidele prin tubul de umplere în timp ce motorul este pornit.

Aluat (pentru produse de patiserie)

Maxim 250 g făină plus ingrediente.

Viteza: «15»; timp maxim de frământare:

1 minut.

Introduceți mai întâi făina în vas, apoi adăugați celelalte ingrediente. Utilizați unt la temperatura camerei. Opriți frământarea aluatului la scurt timp după ce acesta a luat forma unei mingii. Aluatul va deveni prea moale după o frământare excesivă.

Tăierea în runde/răzuire (a se vedea imagine secțiunea ⑤)

Accesorii pentru tăiat runde (22a) este potrivit pentru a tăia runde castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, cartofi cruzi, dovlecei, varză. Cuțitul pentru răzuire (22b, 22c) poate fi folosit pentru a răzui mere, morcovi, cartofi cruzi, sfeclă, varză, brânză.

- a) Atașați accesoriul (22a–c) în dispozitivul (22). Așezați suportul pentru cuțit în centrul vasului și rotiți până la fixare.
- b) Atașați capacul (17) la vas utilizând închiderea de siguranță (17c). Pentru a închide capacul, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, până când se aude un clic.
- c) Introduceți unitatea motorului în mecanismul pentru tăiat și apăsați până la fixare. Selectați viteza conform recomandărilor din tabelul (j).
- d) Introduceți alimentele în tub. Nu puneți niciodată mâna în tub dacă aparatul se află în funcțiune. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere (16).
- e) Pentru pornire, acționați butonul (3) sau (4).
- f) După utilizare, apăsați butonul (5), pentru a înlătura unitatea motorului.
- g) Apăsați închiderea de siguranță (17c) și rotiți capacul (17) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l înlătura.
- h) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtați suportul de cuțit.

Curățarea

Curățați unitatea motorului (1) și mecanismul de fixare a telului (7) numai cu o cârpă umedă. Capacul (17) poate fi clătit sub jet de apă; nu-l scufundați în apă.

Dacă se procesează alimente colorate (de ex. morcovii), componentele din plastic se pot păta. Se recomandă ca aceste componente să se ștergă cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

Accesorii

(disponibile la Centrele Service Braun de Asistență pentru Clienți).

- BC: Accesoriu pentru tăiere, destinat unor cantități mari sau pentru a prepara milkshakeuri și pentru a tăia cuburi de gheață
- Dispozit pentru montare pe perete

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea

de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 63 dB(A).

Pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Acest produs respectă Directivele Europene relevante EMC 2004/108/EC și 2006/95/EC (pentru echipamente de joasă tensiune).



A nu se arunca produsul împreună cu deșeurile menajere; a se preda la centrele de colectare specializate.



Garanție

Acordăm produsului o garanție de doi ani începând cu data cumpărării. În perioada de garanție eliminăm, gratuit, orice defect al produsului rezultat dintr-un viciu al materialelor sau datorită execuției, putem alege fie pentru repararea fie pentru înlocuirea completă a aparatului.

Această garanție se extinde în fiecare țară unde aparatul este furnizat de compania Braun sau de distribuitorii săi.

Această garanție nu acoperă situațiile următoare: defectările datorate utilizării necorespunzătoare, uzura normală sau defectele care au un efect neglijabil asupra valorii sau utilizării aparatului și permit utilizarea acestuia așa cum este. Garanția devine nulă dacă reparația este realizată de persoane neautorizate și dacă nu sunt utilizate piese originale Braun pentru reparație.

Pentru reparații în perioada de garanție, predați sau trimiteți unui centru de reparații autorizat Braun, aparatul complet și chitanța de vânzare.

Türkçe

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

Uyarı

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

-  Bıçaklar ve ataçmanlar(22a-c) çok keskindirler! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutunuz.
- Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke ceryan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- El blenderı ataçmanını özellikle sıcak sıvıların içinde kullanacağınız zaman cihaz açıkken blender şaftını sıvının içine batırmayınız ya da sıvıdan çıkarmayınız.
- Motor kısmını (1) ve çırpıcı dişli kutusunu (7) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Ölçüm kabı (9) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.
- Yemek hazırlama ataçmanını (15) çalıştırmadan önce, kapak kilidinin (17c) doğru şekilde takılmış olduğundan ve iticinin (16) yerine yerleştiğinden emin olunuz.
- İşlem sırasında doldurma tübüne iticiden başka bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce her zaman cihazı kapatınız.
- Kapak (17) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
- İşlem kabı (18) mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.

Tanımlama

- Motor Kısmı
 - Değişken hız ayarlayıcı
 - Değişebilir hız ayarı için açma/kapama düğmesi
 - Turbo hız düğmesi
 - Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
 - Blender Şaftı
 - Çırpıcı dişli kutusu
 - Çırpıcı
 - Ölçüm kabı
- Doğrayıcı
 - Üst bölüm
 - Bıçak
 - Doğrayıcı kasesi
 - Kaymayı önleyen taban/kapak
- Yemek hazırlama (FP) ataçmanı
 - İtici
 - Kapak
 - Motor için bağlantı parçası
 - Doldurma tübü
 - Kapak kilidi

- İşlem kabı
- Kaymaz taban (kapak olarak da görev görür)
- Bıçak
- Yoğurma ataçmanı
- Ataçman tutucu
- 22a Dilimleme bıçağı
- 22b Kıyma bıçağı (kaba)
- 22c Kıyma bıçağı (ince)

Hız Ayarı

Açma/kapama düğmelerini (3), aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (2) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe doğrayıcı daha hızlı ve daha iyi sonuç verir.

Maksimum hız ayarı için turbo düğmesine (4) basınız. Ayrıca, turbo düğmesini değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamanıza göre tavsiye edilen hız ayarları:

El Blenderı	1... turbo
Çırpıcı	3... 15
Doğrayıcı	© bölümlerindeki hız tablolarına bakınız
Yemek hazırlama ataçmanı	ⓓ, ⓔ bölümlerindeki hız tablolarına bakınız

A El Blenderınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

- Motor kısmını (1) blender şaftına (6) kilitlemeye kadar oturtunuz.
- El blenderınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak koyunuz, daha sonra açma/kapama düğmesine (3) ya da turbo düğmesine (4) basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra blender şaftını çıkarmak için düğmelere (5) basınız ve çekiniz.

El blenderınızı ölçme kabında (9) veya diğer herhangi bir kapta kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderınızın ısıdan etkilanmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif Örnekleri: Mayonez

200-250 ml yağ,
1 yumurta,
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,
Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blenderınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. Turbo düğmesine (4) basarak, yağ tam olarak karışana kadar el blenderınızı bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana kadar el blenderınızı kapamadan yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

B Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

- Çırpıcıyı (8), çırpıcı dişli kutusu (7) içine yerleştiriniz ve motor kısmını (1), dişli kutusu kilitlemeye kadar oturtunuz.
- Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için düğmesine (3) basınız.
- Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere (5) basınız ve dişli kutusunu çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için ...

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

Çırpılmış Krema

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

Yumurta karışımı

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

C Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

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

Sert gıdaları (sert peynirler gibi) parçalarken turbo düğmesini (4) kullanın.

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

Doğramadan önce ...

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

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

Doğrama işlemi (bakınız resim ©)

- a) Plastik kılıfı (12) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Uyarı: Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (13). Kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp 90° döndürünüz. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (14) üzerine koyunuz.
- b) Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.
- c) Üst bölümü (11) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
- d) Motor bölümünü (1) üst bölümün içine kilitlemeye kadar yerleştiriniz.
- e) Doğrayıcıyı çalıştırmak için (3) veya (4) düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünün diğer elinizle doğrayıcı kasesini tutunuz. Doğrayıcıyı 2 dakikadan fazla kullanmayınız.
- f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine (5) basınız ve iticiyi çıkarınız.
- g) Daha sonra üst bölümü çıkarınız.
- h) Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
- i) İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

Örnek Tarif: Vanilya-Bal-Siyah Erik

(krep olarak)

(küçük doğrayıcı kabını(10) kullanın, hız ayarı: «turbo»)

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

D/E Yemek hazırlama ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

Yemek hazırlama ataçmanını(15) aşağıdaki işler için kullanabilirsiniz:

- doğrama ve karıştırma (bakınız resim ©)
- yoğurma (maksimum 250g undan hazırlanmış hamur)
- dilimleme ve rendeleme (bakınız resim ©)

Doğrama (bakınız resim ©)

Bıçak (20) et, peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, havuç, ceviz, fındık ve badem gibi yiyecekleri doğramak için son derece uygundur. Sert yiyecekleri doğrarken, turbo hız düğmesini (4) kullanınız.

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

Doğramadan önce ...

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

- a) Bıçağınızın (20) üzerindeki plastik koruyucuyu dikkatlice çıkartınız. Dikkat: Bıçak çok keskindir ! bıçağı her zaman üzerindeki plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı, işlem kabının (18) ortasındaki mile yerleştiriniz ve yerine kilitletmesini sağlamak için döndürünüz. İşlem kabını her zaman kaymaz tabanın (19) üzerine yerleştiriniz.
- b) Yiyeceği doğrama kabının içine koyunuz.
- c) Kapağı (17) ölçü kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (17c) birbirine kenetleyiniz. Kapağı kilitlemek için, kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- d) Motor kısmını (1) motor bağlantı parçasının (17a) içine kilitlemeye kadar yerleştirin. İticiyi yerine oturduğundan emin olunuz.
- e) Çalıştırmak için motor kısmının üzerindeki açma/kapama düğmesine (3) ya da (4) basınız; diğer elinizle de kabı tutunuz.
- f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine (5) basınız ve iticiyi çıkarınız.
- g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (17c) basarak, kapağı (17) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
- h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce bıçağı çevirip çekerek dikkatlice çıkarınız.

Yumuşak Hamuru karıştırmak

Bıçağı (20) kullanarak, 250 grama kadar unla yapılmış kek karışımını ya da pancake hamuru gibi hamurları karıştırabilirsiniz.

Örneğin, pancake hamuru için işlem kabının içerisine önce sıvıları dökün, daha sonra un ve son olarak da yumurtaları ekleyin. Turbo düğmesine (4) basarak hamuru, kıvamına gelene kadar karıştırınız.

Hamur yoğurma

(Resim ©) yoğurma ataçmanı kullanımını için de uygundur)

Yoğurma ataçmanı(21) mayalı hamur veya pasta hamuru gibi farklı hamur tiplerinin yoğrulması için (250g undan hazırlanmış hamurlar için) uygundur.

- Yoğurma ataçmanını yoğurma haznesine (18) yerleştirin.
- Önce kuru malzemeleri hazneye yerleştirin.
- Sıvı maddeleri sadece motor çalışırken doldurma tüpünden ekleyiniz.
- 1 dakikalık yoğurma süresinden sonra, motor bölümünün soğuması için 10 dakika bekleyiniz.

Mayalı hamur (pizza, ekmek, kek için)
Maksimum 250 g un + diğer malzemeler.
Hız ayarı «15», maksimum yoğurma süresi:
1 dakika.

Önce unu yoğurma haznesine yerleştirin,
sonra sıvılar hariç diğer tüm malzemeleri
ekleyiniz. Sıvıları doldurma tüpünden motor
çalışırken ekleyiniz.

Pasta hamuru (Kiş bir çeşit sebzelili İtalyan
omleti, kek için)

Maksimum 250 g un + diğer malzemeler.
Hız ayarı «15», maksimum yoğurma süresi:
1 dakika. Önce unu yoğurma haznesine
yerleştirin, sonra diğer tüm malzemeleri
ekleyiniz.
Tereyağını oda sıcaklığında kullanın. Hamur
top şekline geldikten kısa bir süre sonra
yoğurma işlemini durdurun. Aşırı yoğurmadan
dolayı hamur çok yumuşak hale gelecektir.

Dilimlemek / Rendeleme (bakınız resim ⑤)
Dilimleme ataçmanını (22a) kullanarak
salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp,
çiğ patates, kabak ve lahanaya gibi yiyecekleri
dilimleyebilirsiniz. Rendeleme ataçmanı
(22b, 22c) kullanarak da elma, havuç, çiğ
patates, pancar, lahanaya ve peynir (yumuşak
ya da orta) gibi yiyecekleri parçalayabilirsiniz.

- Ataçman tutucusunun (22) içine (22a–c)
ataçmanlarından birini yerleştiriniz.
Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasına-
daki mile yerleştirin ve yerine oturması için
çeviriniz.
- Kapağı (17) işlem kabının üzerine koyup,
kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak
kilidi ile (17c) birbirine kenetleyin. Kapağı
kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip
«klik» sesini duyunuz.
- Motor kısmını motor bağlantı parçasının
içine kilitlemeye kadar yerleştirin. Hız ayarını
(j) resmindeki önerilere göre seçiniz.
- İşlemden geçecek olan yiyeceği doldurma
tübünün içine yerleştiriniz. Cihaz
açıkken asla doldurma tübünün içine
dokunmayın. Yiyecekleri koymak için her
zaman iticiyi (16) kullanınız.
- Çalıştırmak için motor kısmındaki açma/
kapama düğmesine ((3) ya da (4)) basınız.
- Kullanım bittikten sonra, motor kısmını
çıkarmak için düğmeye basınız (5).
- Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (17c)
basarak, kapağı (17) saat yönünün tersine
çeviriniz ve kaldırınız.
- İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan
önce ataçman tutucusunu çıkarın.
Ataçmanı çıkarmak için yukarı itiniz.

Cihazı nasıl temizleyeceksiniz

Motor kısmını (1) ve çırpıcı dişli kutusunu (7)
sadece nemli bir bezle silin. Kapak (17) akan
suda yıkanabilir, ancak suyun içine daldır-
mayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik
parçaların renklerini değiştirebilirler.
Bu parçaları, temizlemeden önce bitkisel yağ
ile siliniz.

Aksesuarlar

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

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

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım
ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk
değerlendirme kuruluşu:

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
☎ (49) 6173 30 0
Fax (49) 6173 30 28 75

P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.
Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri
0 212 473 75 85,
trconsumers@custhelp.com



Русский

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

Внимание

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

-  Лезвия и детали (22a–с) очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- 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.
- Не разрешается погружать моторную часть (1), зубчатую часть венчика (7) для возбуждения под струю воды, а также погружать их в воду.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан (9) нельзя использовать в микроволновой печи.
- Перед началом работы с использованием чаши-измельчителя, убедитесь, что крышка чаши надежно закреплена и проталкиватель на месте.
- Для погружения продуктов в чашу используйте только проталкиватель.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как снять крышку (17).
- Крышку (17) чаши измельчителя нужно промывать под проточной водой, не рекомендуется погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.
- Чашу-измельчитель (18) нельзя использовать в микроволновой печи.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.

Описание прибора

- 1 Моторная часть
 - 2 Регулятор скорости вращения
 - 3 Переключатель режимов вкл./выкл.
 - 4 Кнопка включения «turbo»-режима
 - 5 Кнопки высвобождения рабочих частей
 - 6 Насадка-блендер
 - 7 Зубчатая часть венчика
 - 8 Венчик
 - 9 Мерный стакан
-
- 10 Измельчитель
 - 11 Верхняя часть
 - 12 Нож

- 13 Чаша измельчителя
- 14 Противоскользющее основание/крышка

- 15 Насадка для нарезки и шинковки (FP)
- 16 Толкатель
- 17 Крышка
- 17a Сцепление моторной части
- 17b Трубка для продуктов
- 17c Фиксатор крышки
- 18 Чаша
- 19 Подставка для чаши (также может использоваться в качестве крышки)
- 20 Нож
- 21 Насадка для приготовления теста
- 22 Держатель лезвия
- 22a Лезвие для нарезки
- 22b Лезвие для крупной шинковки
- 22c Лезвие для мелкой шинковки

Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов (3) в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора (2). Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя. Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя «turbo» (4), которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

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

Блендер	1...turbo
Венчик	3...15
Измельчитель	см. таблицы на рисунках ©

Насадка для нарезки и шинковки см. таблицы на рисунках ©, ©

А Порядок работы со блендером

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

- a) Вставьте моторную часть (1) в насадку-блендер (6) до фиксации.
- b) Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель (3) или ускоритель «turbo» (4).
- c) По окончании работы нажмите кнопку (5) для высвобождения насадки-блендера и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане (9) и любой другой глубокой посуде.

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

Рецепты: Майонез

200-250 мг растительного масла
одно яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем (4) 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.

В Порядок работы с венчиком

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

- Вставьте последовательно венчик (8) в моторную часть (1) до фиксации.
- Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель (3).
- Для высвобождения венчика нажмите кнопки (5), затем выньте из моторной части венчик.

Для получения наилучших результатов работы ...

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

Взбитые сливки

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

Взбитые яичные белки

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

С Как использовать насадку для измельчения

Измельчитель (10) превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.

Для измельчения твердых продуктов, например, сыра, используйте режим «turbo» (4).

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

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
- удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
- удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

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

Измельчение (см. рисунок секции ©)

- Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (12). Предостережение: Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (13). Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (14).
- Положите продукты в чашу измельчителя.
- Установите верхнюю часть (11) на чашу измельчителя.

- Вставьте моторную часть (1) в верхнюю часть (11) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
- Нажмите выключатель в или (4), чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
- После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (5), снимите моторную часть и толкатель.
- После этого удалите верхнюю часть.
- Аккуратно выньте нож.
- Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Пример рецепта: Чернослив с медом и ванилью

(для начинки или топпинга к блинам) Используйте насадку-измельчитель (10), 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.

D/E Порядок работы с насадкой для нарезки и шинковки

Насадку для приготовления пищи (15) можно использовать для:

- измельчения и смешивания (см. рисунок секции Ⓓ)
- замеса теста (до 250 г муки на одну порцию)
- нарезки и шинковки (см. рисунок секции Ⓔ)

Порядок работы с насадкой-измельчителем (см. рисунок секции Ⓓ)

Нож (20) измельчителя идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр.

Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим «turbo» (4).

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

Перед операцией измельчения следует ...

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

- Осторожно снимите нож с пластикового стержня. Внимание: лезвие ножа очень острое! Всегда держите нож за пластиковый стержень. Поместите нож в центр чаши-измельчителя и нажмите, чтобы зафиксировать его. Всегда ставьте чашу на подставку (19).
- Продукты для измельчения помещайте в чашу (18).
- Наденьте крышку (17) на чашу, чтобы фиксатор крышки (17с) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
- Вставьте моторную часть (1) в сцепление для моторной части (17а) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.

- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (3) или кнопку «turbo»-режима (4) на моторной части и удерживайте чашу.
- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (5), снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (17с), поверните крышку (17) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Осторожно снимите нож перед тем, как вынуть нарезанные продукты.

Смешивание жидкого теста

Используя чашу измельчитель и нож (20) вы можете приготовить жидкое тесто для блинов или пирогов (не более 250 гр.). Чтобы сделать тесто для блинов, сначала влейте жидкость, потом добавьте муку и затем яйца. Используйте кнопку «turbo»-режима (4), смешайте тесто до образования однородной массы.

Приготовление теста

(Узнать, как работает насадка для приготовления теста, можно по рисунку секции ⑨)

Насадка для приготовления теста (21) идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или сдобного (250 г муки на порцию).

- Поместите насадку для приготовления теста в чашу (18).
- Вначале наполните чашу сухими ингредиентами.
- Жидкие ингредиенты добавляйте только через наливной патрубок и при работающем двигателе.
- После одной минуты замешивания теста необходимо охладить двигатель в течение 10 минут.

Дрожжевое тесто (для пиццы, хлеба, торта)

До 250 г муки, плюс ингредиенты.
Скорость – «15», время замеса – не более 1 минуты.

Вначале наполните мукой чашу, затем добавьте другие ингредиенты (кроме жидких). Добавляйте жидкие ингредиенты через наливной патрубок при работающем двигателе.

Сдобное тесто (для пирога, торта)

До 250 г муки, плюс ингредиенты.
Скорость – «15», время замеса – не более 1 минуты.

Вначале наполните мукой чашу, затем добавьте другие ингредиенты. Используйте масло комнатной температуры. Прекращайте замешивание, как только тесто приобретет форму шара. Из-за чрезмерного замешивания тесто становится слишком мягким.

Порядок работы с насадкой для резки и шинковки

(см. рисунок секции ⑤)
Используя насадку для нарезки и шинковки (22а), вы можете нарезать огурцы, лук, яблоки, морковь, редьку, картофель, кабачки, капусту. Лезвия для шинковки (22b, 22с) в большей степени подходит для шинковки яблок, моркови, картофеля, свеклы, капусты, сыра.

- a) Поместите лезвие для нарезки (22а–с) в держатель лезвий (22) и поверните до упора.
- b) Наденьте крышку (17) на чашу, чтобы фиксатор крышки (17с) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.

- c) Вставьте моторную часть (1) в сцепление для моторной части (17а) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в инструкции (j).
- d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.
- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (3) или кнопку «turbo»-режима (4) на моторной части и удерживайте чашу.
- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (5), снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (17с), поверните крышку (17) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Сначала выньте держатель лезвий, а потом уже нарезанные продукты. Чтобы снять лезвие с держателя, осторожно подтолкните его снизу вверх.

Чистка прибора

Протирайте моторную часть (1) и зубчатую часть венчика (7) только влажной тканью. Крышку (17) можно промывать под проточной водой, не погружая ее в воду. При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковь, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

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

- ВС: дополнительная насадкаизмельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.
- Скоба настенного крепления блендера

Возможные модификации без предварительного уведомления.



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

Блендер, 500–600 Ватт
Сделано в Польше

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

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

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

Заходи застереження

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

-  Леза та деталі (22a-с) дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з лезами дуже обережно.
- 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 подаль від дітей.
- Пристрій розроблений для приготування звичайних побутових кількостей.
- Завжди вимикайте пристрій, коли він не застосовується та перед установкою, складанням, розбиранням, очищенням та зберіганням.
- Перед роботою, перевірте чи відповідає ваша напруга, напрузі, що вказана внизу пристрою.
- Особливо при роботі з додатковим пристроєм, ручним блендером з гарячими рідиними, не занурюйте вал блендера в рідину/або вийміть її з рідини, коли пристрій буде увімкнено.
- Не занурюйте електромотор (1), редуктор збивалки (7) під проточну воду, не занурюйте їх у воду.
- Мірний стакан (9) не придатний для використання у мікрохвильовій печі.
- Перед роботою з насадкою для приготування їжі (15), переконайтеся, що кришка блокіратора (17с) належно клацнула та виштовхувач (16) зафіксовано.
- Не вставляйте інші засоби крім виштовхувача (16) в заправну трубку під час приготування.
- Завжди вимикайте пристрій перед зняттям кришки (17).
- Кришку (17) можна мити під проточною водою, але не занурювати в воду, не мийте її в посудомийній машині.
- Місткість (18) не є придатною для використання у мікрохвильовій печі.
- Електричний пристрій Braun відповідає стандартам безпеки, що застосовуються. Ремонт або заміна мережевого шнура мають бути виконані тільки уповноваженим сервіс-персоналом. Дефектний, некваліфікований ремонт може спричинити значну загрозу користувачу.

Опис

- Електромотор
- Регулятор швидкості
- Перемикач вкл./викл. для регулювання швидкості
- Перемикач turbo режиму
- Кнопки для зняття робочих частин
- Вал блендера
- Редуктор збивання
- Збивач
- Мірний стакан
- Подрібнювач
- Редуктор подрібнювача
- Ніж
- Стакан
- Протиковзна основа / кришка

- Насадка для приготування продукту (FP)
- Виштовхувач
- Кришка
- З'єднувач для електромотору
- Заправна трубка
- Кришка-блокіратор
- Ємність
- Поверхня з покриттям проти ковзання (також служить як кришка)
- Лезо
- Насадка для приготування тіста
- Футляр з інструментами
- Для нарізки шматочками
- Для шинкування (крупного)
- Для шинкування (дрібного)

Установка швидкості

При активації перемикача (3), швидкість приготування відповідає установкам регулятора швидкості (2). Чим вище швидкість установки, тим швидше та дрібніше буде нарізний продукт. Для максимальної швидкості приготування, натисніть перемикач turbo режиму (4). Ви можете також користуватися перемикачем turbo режиму для миттєвого, ефективного тиску без маніпулювання регулятором швидкості.

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

Ручний блендер	1... turbo
Збивач	3... 15
Подрібнювач	див. таблиці швидкості на мал. ©

Насадка для приготування їжі	див. таблиці швидкості на мал. ①, ②
------------------------------	-------------------------------------

А Користування ручним блендером

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

- Вставте електромотор (1) в вал блендера (6) та зафіксуйте.
- Вставте ручний блендер вертикально в посуд, тоді натисніть перемикач (3) або перемикач turbo режиму (4).
- Натисніть кнопку (5) для зняття валу блендера після користування.

Ви можете користуватися ручним блендером в мірному стакані (9), так само як і в будь-якому іншому посуді. При змішуванні прямо в каструлі під час приготування, зніміть спочатку посуд з плити, щоб захистити пристрій від перегрівання.

Рецепт: Майонез

200-250 мл. олії,
1 яйце (жовток та білок),
1 столова ложка лимонного соку або оцту,
сіль та перець за смаком
Покладіть всі інгредієнти в мірний стакан відповідно до вищевказаного порядку. Опустіть ручний блендер до дна мірного стакану. Натисніть перемикач turbo режиму (4), тримайте ручний блендер в цій позиції доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи, повільно рухайте його вверх і вниз доки майонез добре не змішається.

В Користування збивачем

Збивач має застосовуватися тільки для збиття вершків, збиття яєчного білка та

змішування бісквіту та готових сумішей для десертів:

- Вставте збивач (8) в редуктор збивання (7), потім вставте електромотор (1) в редуктор доки він не буде зафіксований.
- Вставте збивач в посуд і тільки тоді натисніть перемикач (3) для роботи.
- Для виймання натисніть кнопку (5) та вийміть редуктор. Тоді виштовхніть збивач з редуктора.

Для найкращих результатів ...

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

Збиті вершки:

Швидко готує 400 мл охолодженого крему (мінімум 30 % вмісту жиру, 4–8 °C). Почати з низьких установок швидкості «1» та під час приготування, підвищувати установки швидкості до «15».

Збитий яєчний білок:

Швидко готує тільки 4 яєчних білка. Почати з середніх установок швидкості «7» та під час збивання, підвищувати установки швидкості до «15».

С Як працювати з навісним подрібнювачем

Подрібнювач (10) – ідеальне знаряддя для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу і навіть таких твердих продуктів як сир пармезан або шоколад.

Його також можна використовувати для приготування різноманітних страв, наприклад коктейлів, напоїв, пюре, легких видів тіста.

Для нарізки твердих продуктів (наприклад, твердого сиру) використовуйте режим turbo (4).

Пам'ятайте:

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

Перш ніж подрібнювати ...

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

Для найкращого результату просимо звернути увагу на установи швидкості, що рекомендовані в посібнику до експлуатації. (Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.)

Подрібнення (див. малюнок секції ©)

- Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (12). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральній стрижень стакану (13) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Обов'язково ставте стакан на протиковзну основу (14).
- Покладіть продукти в стакан.
- Встановіть редуктор (11) на стакан.
- Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
- Натисніть вимикач (3) або (4) щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.

- Після застосування натисніть кнопку (5), щоб вийняти електромотор.
- Потім зніміть редуктор.
- Обережно вийміть ніж.
- Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакану.

Приклад рецепта: Чорнослив із медом та ваніллю

(для начинки або топінгу до млинців)

Використовуйте насадку-подрібнювач (10), 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.

D/E Користування насадкою для приготування їжі

Насадку для приготування їжі можна використовувати для:

- подрібнення та змішування (див. малюнок секції Ⓓ)
- замішування тіста (до 250 г борошна на одну порцію)
- нарізання та шаткування (див. малюнок секції Ⓔ)

Здрібнювання (див. малюнок секції Ⓓ)

Лезо (20) ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, кухонних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісних горіхів, мигдалю та ін. Для здрібнювання твердих продуктів користуйтеся перемикачем turbo режиму (4).

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

Перед подрібненням ...

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

- Обережно зняти пластмасовий футляр з леза (20). Увага: лезо дуже гостре! Завжди тримайте його пластмасовою частиною вверху. Встановіть лезо на вал ємності (18) та поверніть, щоб воно було зафіксовано. Завжди встановлюйте ємність на поверхню з покриттям проти ковзання (19).
- Покладіть продукти в ємність для подрібнення.
- Накрийте кришкою (17) ємність з блокувальним ротором (17с), що встановлена біля ємності, що утримується в руках. Для закриття кришки, поверніть її за годинникової стрілкою так, щоб блокувальний ротор було введено в контакт «клацанням» над ручкою.
- Вставте електромотор (1) в 3'єднувач (17а) доки воно не буде зафіксоване. Переконайтеся, що виштовхувач зафіксовано.
- Для роботи натисніть перемикач (3) або (4) електромотор, та утримуйте ємність іншою рукою.
- Після застосування натисніть кнопку (5), щоб вийняти електромотор. Вийміть виштовхувач.
- Натисніть кришку блокувальника (17с), поверніть кришку (17) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вверху.

- h) Обережно вийміть лезо повертаючи, його та витягуючи, перед вийманням переробленого продукту.

Змішування легкого тіста

Користуючись лезом (20), Ви можете також замісити легке тісто, як масло для млинців або суміші для торта в основі до 250 г муки.

Для масла для млинців, наприклад, спочатку налейте рідину в ємність, потім додайте муки та наразіт яйця. Натисніть перемикач турбо режиму (4), змішайте масло до змазування.

Приготування тіста

(Дізнатися, як працює насадка для приготування тіста, можна з малюнка секції ⑤) Насадка для приготування тіста (21) ідеально підходить для змішування різних видів тіста, наприклад, дріжджового або здобного (250 г борошна на порцію).

- Розташуйте насадку для приготування тіста в чаші (18).
- Спочатку наповніть чашу сухими інгредієнтами.
- Рідкі інгредієнти додавайте лише через наливний патрубок, коли працює двигун.
- Після однієї хвилини змішування тіста необхідно охолодити двигун упродовж 10 хвилин.

Дріжджове тісто (для піци, хліба, торта)

До 250 г борошна, плюс інгредієнти.

Швидкість – «15», час змішування – не більше 1 хвилини.

Спочатку покладіть борошно в чашу, потім додайте інших інгредієнтів (окрім рідких). Додавайте рідкі інгредієнти через наливний патрубок, коли працює двигун.

Здобне тісто (для пирога, торта)

До 250 г борошна, плюс інгредієнти.

Швидкість – «15», час змішування – не більше 1 хвилини.

Спочатку наповніть борошном чашу, потім додайте інших інгредієнтів.

Використовуйте масло кімнатної температури. Припиняйте змішування, як тільки тісто набуде форми кулі. Через надмірне змішування тісто стає занадто м'яким.

Нарізка / Шатківниця (див. малюнок секції ⑥)

Користуючись інструментами для нарізання (22a), Ви можете нарізати наприклад огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редьку, тверду картоплю, кабачки, капусту. Користуючись інструментами для подрібнення (22b, 22c), Ви можете наштаткувати наприклад яблука, моркву, тверду картоплю, буряк, капусту, сир (від м'якого до середнього).

- a) Вставте інструмент (22a–22c) в футляр з інструментами (22) та зафіксуйте. Вставте футляр з інструментами в центральний вал ємності та поверніть, щоб зафіксувати.
- b) Прикріпіть кришку (17) на ємність з блокіратором (17c) біля ручки ємності. Для закриття кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою так щоб блокіратор «клацнув» над ручкою.
- c) Вставте електромотор в З'єднувач доки воно не зафіксується. Виберіть установку швидкості згідно з рекомендаціями на мал. (j).
- d) Покладіть продукт для приготування в заправну трубку. Ніколи не лізьте у заправну трубку, коли пристрій

увімкнено. Завжди користуйтеся штовхачем (16) для подачі продукту.

- e) Натисніть перемикач (3) або (4) електромотор для роботи.
- f) Після користування, натисніть кнопки (5), щоб вийняти електромотор.
- g) Натисніть кришку блокіратора (17c), поверніть кришку (17) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вгору.
- h) Вийміть футляр з інструментами перед тим як вийняти оброблений продукт. Щоб вийняти інструменти, натисніть на виступ внизу футляру з інструментами.

Очищення пристрою

Очищення електромотору (1) та редуктора збивалки (7) має бути тільки вологою ганчіркою. Кришка (17) може бути очищена під проточною водою, але не має бути занурена в воду, а також в посудомийну машину.

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

Додаткові приналежності

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

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

При внесенні змін без попередження. Компанія залишає за собою право вносити зміни в конструкцію пристрою без спеціального оголошення.

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

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

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

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Товар Сертифіковано



UKRTEC - 003

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року

виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

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

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 дилера (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 повноваженою 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.

Български

Продуктите Braun отговарят на найвисоките стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се да бъдете удовлетворени от вашия нов уред Braun.

Внимание

Прочетете внимателно инструкциите преди употреба на уреда!

-  Остриетата и приставките (22a–c) са много остри! За избягване на наранявания, моля боравете с остриетата изключително внимателно.
- Да се пази от достъп на деца.
- Този уред не е предназначен за употреба от деца или хора с намалени физически или умствени възможности, освен под наблюдението на човека, отговорен за тяхната сигурност и безопасност.
- Уредът е предназначен за употреба в домашни условия и обичайните за домакинството количества.
- Винаги изключвайте уреда, когато не го използвате и преди сглобяване, разглобяване, почистване или съхранение.
- Преди да включите уреда, проверете дали напрежението на мрежата съответства на написаното на уреда.
- Когато използвате пасиращата приставка в топли или горещи течности, не потапяйте и не изваждайте пасиращия накрайник от течността, докато пасаторът работи.
- Не поставяйте моторния блок (1) или задвижващия механизъм на телта за разбиване (7) под течаща вода и не ги потапяйте във вода.
- Купата за разбиване (9) не е подходяща за микровълнова фурна.
- Преди употреба на приставката за приготвяне на храна (15), уверете се, че капака (17c) е правилно поставен и че буталото (16) е на мястото си.
- Не поставяйте в отвора на капака други предмети или инструменти освен буталото (16) при употребата на приставката.
- Винаги изключвайте уреда преди да свалите капака (17).
- Капакът (17) може да се почиства под течаща вода, но не го потапяйте във вода и не го почиствайте в миялна машина.
- Купата (18) не е подходяща за микровълнова фурна.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за сигурност. Техният ремонт или смяната на храняващия кабел трябва винаги да се извършват от оторизиран сервизен техник. Неправилният ремонт може да доведе до допълнителни повреди или до нараняване на потребителя.

Описание

- Моторен блок
- Регулатор за различни скорости
- Бутон за включване/изключване на променливите скорости
- «turbo» бутон
- Бутони за освобождаване на отделните части
- Пасираща приставка с режещ нож
- Задвижващ механизъм на телта за разбиване
- Тел за разбиване
- Мерителна купа

- 10 Приставка за нарязване на продукти (резачка)
 - 11 Капак
 - 12 Нож
 - 13 Купа на резачката
 - 14 Подложка против плъзгане (може да се използва и като капак)
- 15 Приставка за приготвяне на храна (FP)
 - 16 Бутало за притискане
 - 17 Капак
 - 17a Свързване с моторния блок
 - 17b Отвор за подаване на продукти
 - 17c Затварящ механизъм на капака
 - 18 Купа
 - 19 Подложка против плъзгане (може да се използва и като капак)
 - 20 Острие
 - 21 Приставка за месене на тесто
 - 22 Държач на рендетата
 - 22a Ренде за рязане на шайби
 - 22b Ренде за настъргване (едро)
 - 22c Ренде за настъргване (фино)

Скорост

При натискане на бутон (3), скоростта отговаря на познатата на регулатора за скоростите (2). Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързо е действието на уреда и финно нарязани/пасирани са продуктите. За максимална скорост, натиснете «turbo» бутона (4). Може да използвате «turbo» бутона и за мощни моментни пулсации без да променяте регулатора на скоростта.

В зависимост от употребата препоръчваме следните скорости:

Пасатор	от 1...до turbo
Тел за разбиване	от 3... до 15
Резачка –	виж скоростите в таблиците в секцията ©.
Приставка за приготвяне на храна –	виж скоростите в таблиците в секцията ©, ©.

А Използване на пасиращия накрайник

Пасаторът е изключително подходящ за приготвяне на яхнии, сосове, майонеза, бешешка храна, както и за разбъркване на напитки и шейкове.

- Монтирайте моторния блок (1) към пасиращата приставка (6) и натиснете докато щракне.
- Поставете пасатора вертикално в купата за разбиване и след това натиснете бутона за включване/изключване (3) или бутон «turbo» (4).
- За да свалите пасиращата приставка след употреба, натиснете бутоните за освобождаване (5) и издърпайте накрайника.

Може да работите с пасиращия накрайник в купата за разбиване, както и във всеки друг съд. При пасиране докато готвите, отстранете съда от котлона, за да предпазите пасатора от прегряване.

Примерна рецепта: Майонеза

Необходими продукти:

200–250 мл олио,
1 яйце (жълтък и белтък),
1 супена лъжица лимонов сок или оцет,
сол и пипер на вкус

Приготвяне: Поставете всички продукти в купата за разбиване, по реда, в който са посочени по-горе. Вкарайте пасатора до

дъното на купата. Натиснете «turbo» бутон (4). Задръжте пасатора в тази позиция, докато продуктите се смесят, след което без да го изключвате бавно започнете да движите нагоре и надолу, докато мойонезата не получи желаната гъстота.

В Използване на телта за разбиване

Телта за разбиване трябва да се използва само за разбиване на сметана, белтъци на сняг, кремове, полуготови десерти и за приготвяне на леки теста (например за палачинки).

- Поставете телта за разбиване (8) в задвижващия механизъм (7) и след това монтирайте към моторния блок (1), натиснете докато щракне.
- Поставете телта за разбиване в съда, който ще използвате и едва след това натиснете бутон за включване (3).
- За да свалите приставката, натиснете бутоните за освобождаване (5) и издърпайте приставката. След това свалете телта за разбиване от задвижващия механизъм чрез издърпване.

За най-добри резултати ...

- използвайте по-широка купа вместо купата за разбиване
- движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като държите уреда леко под наклон

Разбиване на сметана:

Разбивайте най-много 400 мл добре изстудена сметана (мин. 30% масленост, 4–8 °C). Започнете с по-ниска скорост «1» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».

Разбиване на белтъци на сняг:

Разбивайте най-много 4 белтъка. Започнете със средна скорост «7» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».

С Приставка за нарязване (резачка)

Приставката за нарязване (10) (резачката) е подходяща за месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, люти чушлета (с вода), моркови, ядки и др. Когато нарязване по-твърди продукти (например по-твърди сирена използвайте «turbo» бутон (4).

ВНИМАНИЕ: Не се опитвайте да режете много твърди продукти като индийско орехче, кафе на зърна, зърна от житни култури, кубчета лед.

Преди рязане ...

- предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета
- отстранете стъблата на листните подправки и черупките на ядките
- отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото

За най-добри резултати може да направите справка за препоръчаната скорост в таблицата.

Нарязване (виж илюстрация в раздел ©)

- Внимателно свалете пластмасовия предпазител на ножовете (12). **ВНИМАНИЕ:** Остриетата на ножа са много остри! Винаги дръжте само за

вертикалната пластмасова част. Поставете ножовете върху оста в центъра на купата (13) и завъртете, за да се захванат на място. Винаги поставяйте купата върху подложката против плъзгане (14).

- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (11) върху купата.
- Закрепете неподвижно моторния блок (1) към капака (11), натиснете докато щракне.
- Натиснете бутон (3) или «turbo» бутон (4), за да включите. Дръжте моторния блок с една ръка и купата с другата. Не използвайте приставката за повече от 2 минути.
- След употреба, натиснете бутоните за освобождаване (5) и свалете моторния блок (1).
- Свалете капака.
- Внимателно извадете ножовете.
- Извадете нарязаните продукти от купата. Подложката против плъзгане може да се използва и като капак.

Примерна рецепта: Сливи с ванилия и мед
(като пълнеж или за мазане)

(използвайте приставка за кълцане (10), скорост: «turbo»)

Сипете 60 г мед и 50 г сливи в купата за кълцане и кълцайте в продължение на 10 секунди, а после добавете 30 мл вода (с есенция ванилия) и продължете кълцането за още 3 секунди.

D/E Приставка за приготвяне на храна

Може да използвате приставката за обработка на храна (15) за:

- рязане и смесване (виж илюстрация в раздел Ⓓ)
- месене на тесто (тесто на основата на максимално количество от 250 г брашно)
- рязане и раздробяване (виж илюстрация в раздел Ⓔ)

Нарязване (резачка) (виж илюстрация в раздел Ⓓ)

Острието (20) са напълно подходящи за рязане на месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, моркови, ядки и др. За рязане на по-твърди продукти използвайте «turbo» бутон (4).

ВНИМАНИЕ: Не се опитвайте да режете много твърди продукти като инийско орехче, кафе на зърна и зърна от житни култури.

Подготовка за рязането ...

- Предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета.
- Отстранете стъблата на листните подправки и черупките от ядките.
- Отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото.

- Внимателно свалете пластмасовия предпазител от ножовете (20). **ВНИМАНИЕ:** Остриетата са много остри! Винаги дръжте само за вертикалната пластмасова част. Поставете ножа върху оста в центъра част на купата (18) и завъртете, за да се захванат стабилно. Винаги поставяйте купата върху подложката против плъзгане (19).
- Поставете продуктите в купата.

- c) Поставете капака (17) върху купата, като затварящият механизъм (17с) да е обрнат към дръжката. За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящият механизъм не се захване с щракване над дръжката.
- d) Закрепете неподвижно моторния блок (1) в свързващия отвор (17а). Уверете се че буталото е на мястото си.
- e) За да включите, натиснете бутон (3) или «turbo» бутон (4) върху моторния блок, като държите купата с другата ръка.
- f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване (5), за да свалите моторния блок. Извадете буталото.
- g) Като натискате затварящия механизъм (17с), завъртете капака (17) по посока обрната на часовниковата стрелка, за да го откачите и отворите.
- h) Внимателно извадете ножовете като въртите и дърпате, преди да извадите нарязаните продукти.

Разбиване на леко тесто

С ножовете (20) може да разбивате леки теста, като смес за палачинки или тесто за кекс с не повече от 250 грама брашно. За сместа за палачинки, например, първо налейте в купата течността, добавете брашното и най-накрая яйцата. Натиснете «turbo» бутон (4) и разбивайте докато получите еднородна смес.

Месене на тесто

(Илюстрацията в раздел ⑤ също се прилага към употреба на приставката за месене на тесто)

Приставката за месене на тесто (21) е идеално пригодена за месене на различни видове тесто, като тесто с мая или тесто за сладки (тесто на основата на количество от 250 г брашно)

- Поставете приставката за месене на тесто в купата (18).
- Първо сипете сухите съставки в купата.
- Сипвайте течности само през отвора за пълнене, при работещ двигател.
- След 1 минута време за месене дайте на двигателя време за охлаждане от 10 минути.

Тесто с мая (за пица, хляб, кекс)

Максимум 250 г брашно плюс съставките. Скорост «15», максимално време за месене: 1 минута.

Първо сипете брашното в купата на устройството за обработка на храна, после сипете другите съставки, без течностите. Добавете течностите през отвора за пълнене при работещ двигател.

Тесто за сладки (за киш, кекс)

Максимум 250 г брашно плюс съставките. Скорост «15», максимално време за месене: 1 минута.

Първо сипете брашното в купата на устройството за обработка на храна, после сипете другите съставки. Използвайте масло на стайна температура. Спрете месенето малко след като тестото стане на топка. Тестото ще омекне твърде много при прекомерно месене.

Рязане на шайби/рендосване

(виж илюстрация в раздел ⑤)

С помощта на рендето за нарязване на шайби (22а) може да режете краставици, лук, гъби, ябълки, моркови, репички, сурови картофи, тиквички, зеле и др. С помощта на рендето за настъргване (22b, 22с), може да настъргжете ябълки,

моркови, сурови картофи, цвекло, зере, сирене (от меко до средно твърдо).

- a) Поставете избраният от вас нож (22а–с) в държача (22) и го закрепете на място. Поставете държача върху оста в центъра на купата и завъртете, за да се захване стабилно.
- b) Сложете капака (17) върху купата, като затварящият механизъм (17с) е обрнат към дръжката на купата. За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящият механизъм не се захване с щракване над дръжката.
- c) Закрепете неподвижно моторния блок (1) в свързващия отвор (17а). Настройте скоростта съобразно препоръките в илюстрация (j).
- d) Поставете продуктите в тръбата за подаване на продукти. Никога не бъркайте в тръбата за подаване на продукти, когато уредът е включен. Винаги използвайте буталото (16), за да придвижвате продуктите към рендето.
- e) За да включите натиснете бутон (3) или «turbo» бутон (4) върху моторния блок.
- f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване (5), за да освободите моторния блок.
- g) Като натискате затварящия механизъм (17с), завъртете капака (17) в посока обратна на часовниковата стрелка, за да го откачите и повдигнете.
- h) Извадете държача, преди да извадите нарязаните продукти. Ножът може да свалите, като го избутате нагоре от края, който се подава от долната страна на държача.

Почистване на уреда

Почиствайте моторния блок (1) и задвижващия механизъм на телта за разбиване (7) само с влажна кърпа.

Капакът на приставката за храна (17) и този на резачката могат да се почистват под течаща вода, но не ги потапяйте във вода, както и не се мият в съдомиялна машина.

При обработката на силно оцветяващи продукти (например моркови), пластмасовите части на уреда могат да се оцветят. Избършете ги с растителна мазнина, преди да ги почистите.

Приставки

(Може да закупите от сервизните центрове на Braun, но в някои страни това не е възможно)

- ВС: Приставка за рязане, идеална за нарязване на по-големи количества продукти, както и за приготвяне на шейкове, леки теста и натрошаване на кубчета лед.
- Стойка за стена

Промени в уреда и/или тази инструкция могат да се извършват без предизвестие.

Този уред отговаря на стандартите, посочени в Европейските Директиви EMC 2004/108/ЕС и Директивата за нисковолтови уреди 2006/95/ЕС.



След изтичане на срока на употреба на уреда

Когато приключи употребата на продукта, отпадъкът, който се образува се събира отделно.

Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци.

Изхвърляйте само в определените за това контейнери!

Потърсете информация за възможна повторна употреба.

Производител:

Виж на опаковката

Страна на произход:

Виж на опаковката

Вносител:

Кавен Орбико ООД, Булстат: 131012382, София 1592, ул. Източна Тангента № 161, тел.: 02/ 40 24 900

Гаранция

Нашите продукти са с гаранция 2 години, считано от датата на покупката. В рамките на гаранционния срок безплатно се отстраняват дефектите в материалите и производството чрез поправка, смяна на части или целия уред, по преценка на сервизния център. Тази гаранция се признава във всички страни, където Braun и неговият изключителен дистрибутор продават този уред и няма ограничение за внос или официална разпоредба не забранява да се извърши предвиденото гаранционно обслужване.

Гаранцията не покрива: повреди от неправилна употреба (работа при неподходящо напрежение, включване в неподходящ източник на електрически ток, счупване); износване и незначителни дефекти, които не пречат на нормалната работа на уреда. Гаранцията не се признава при поправка на уреда от неоторизирани лица или ако не са използвани оригинални резервни части на Braun.

Гаранцията е валидна при правилно попълнени: дата на покупката, печат и подпис в гаранционната карта.

За всички рекламации, възникнали в гаранционния срок, изпратете уреда както и гаранционната му карта в най-близкия сервиз на Braun. За справки 0800 11 003 – национален телефон на БГ сервиз без увеличение на телефонната услуга или www.bgs.bg.



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

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه. لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته. وإذا ما عيبت 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 وأكد البائع ذلك بخمته وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يبيع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد. وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندا

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the 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: "642" – The product was manufactured in week 42 of 2006.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع إلى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير إلى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان إلى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: «642» - تم صنع المنتج في الأسبوع ٤٢ من عام ٢٠٠٦.

- b ثبت الغطاء (17) على الوعاء مع وضع التعشيق (17c) أمام مقبض الوعاء. وإحكام غلق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، بحيث يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.
- c قم بتركيب جزء المحرك في الوصلة حتى يثبت في مكانه، ثم اختر ضبط السرعة وفقاً للإرشادات في الشكل (j).
- d ضع الطعام المراد معالجته داخل أنبوب التعبئة. واحذر لمس داخل أنبوب التعبئة في حالة تشغيل الجهاز، واستخدم الضاغط (16) دائماً لتعبئة الطعام.
- e اضغط المفتاح (3) أو (4) في جزء المحرك، لتشغيل الجهاز.
- f بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (5) لفصل جزء المحرك.
- g افتح الغطاء ورفعه لأعلى، اضغط تعشيق الغطاء (17c) وقم بتدوير الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- h افصل مقبض الأدوات أولاً وقبل تفريغ الطعام المقطع. لفصل الأداة المستخدمة، اضغط عليها من طرفها العلوي، حتى تبرز من أسفل مقبض الأدوات.

تنظيف الجهاز

نظف جزء المحرك (1) وصندوق تروس المضرب (7) بقطعة قماش مبللة فقط. ويمكن غسل الغطاء (17) تحت مياه الصنبور، ولكن لا تغمره بالماء أو تضعه في غسالة الأطباق. يمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى داخل غسالة الأطباق.

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

قطع إضافية

(متوفرة لدى مراكز خدمة براون في العديد من البلدان)

مفرمة ملحقة: مثالية تماماً لفرم الكميات الكبيرة فضلاً عن إعداد المخفوقات وتكسير مكعبات الثلج.

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الاتحاد الأوروبي EMC-Directive 2004/108/EC ووقوانين الفولطية المنخفضة (2006/95/EC).



المجفف داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل المفرمة لمدة 10 ثوان، ثم أضف 30 مل من الماء (بطعم الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 3 ثوان.

D/E . كيفية تشغيل أداة إعداد الطعام الملحقة

يمكنك استعمال أداة إعداد الطعام الملحقة (15) في:

- الفرغ والخلط (انظر الشمل بالقسم ⑤)
- العجن (يتكون العجن أساساً من الدقيق بحد أقصى 250 جرام)
- تقطيع الشرائح والأجزاء الصغيرة (انظر الشكل بالقسم ⑥)

الفرغ (انظر الشكل بالقسم ⑤)

الشفرة (20) مناسبة تماماً لفرغ اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، اللوز، القراصيا، الخ.

استخدم مفتاح التيربو (4) لفرغ المواد الصلبة.

لا تقوم بفرغ المواد شديدة الصلابة مثل جوز الطيب وحبوب القهوة والذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرغ....

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام و الأوتار و الغضاريف من اللحم.

a انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (20) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي العلوي. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز الوعاء (18) وقم بتدويرها حتى تستقر في مكانها. ضع الوعاء دائماً فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (19).

b ضع الطعام في وعاء الفرغ.

c ضع الغطاء (17) فوق الوعاء، مع وضع تعشيق الغطاء (17c) أمام مقبض الوعاء. ولقفل الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، حتى يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.

d قم بتركيب جزء المحرك (1) في الوصلة (17a) حتى يغلق. تأكد من وجود الضاغط في مكانه.

e للتشغيل، اضغط المفتاح (3) أو (4) في جزء المحرك وامسك الوعاء بيدك الأخرى.

f بعد الاستخدام، اضغط الأزرار (5) لفصل جزء المحرك، ثم افصل الضاغط.

g اضغط تعشيق الغطاء (17c) وقم بتدوير الغطاء (17) في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه ورفعها لأعلى.

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

خلط العجينة الخفيفة

يمكنك أن تستخدم الشفرة (20) أيضاً في خلط العجينة الخفيفة مثل خليط البانكيك أو عجينة الكيك

التي تحتوي على حوالي 250 جرام من الدقيق. على سبيل المثال، لتحضير خليط البانكيك، ضع السوائل أولاً داخل الوعاء، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. اضغط مفتاح التيربو (4) لتخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

إعداد العجين

(الشكل في القسم ⑤ a-i يوضح أيضاً استعمال أداة العجن).

أداة العجن (21) مناسبة تماماً لإعداد أنواع العجين المختلفة مثل عجينة الخميرة أو الفطائر الحلوة (يتكون العجين أساساً من الدقيق بحد أقصى 250 جرام).

- ضع أداة العجن داخل وعاء معالج الطعام.
- أولاً، ضع الدقيق داخل وعاء معالج الطعام، ثم أضف المكونات الجافة الأخرى.
- ثم أضف السوائل من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك.
- بعد العجن لمدة دقيقة واحدة، دع جزء المحرك ليبرد لمدة 10 دقائق.

عجينة الخميرة (للبيتزا والخبز والكيك)

250 جم من الدقيق كحد أقصى بالإضافة إلى المكونات الأخرى. السرعة «15»، الزمن الأقصى للعجن: دقيقة واحدة.

أولاً، ضع الدقيق داخل وعاء معالج الطعام، ثم أضف المكونات الأخرى ماعدا السوائل. أضف السوائل من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك.

العجينة الحلوة (للفطائر والكيك)

250 جم من الدقيق كحد أقصى بالإضافة إلى المكونات الأخرى. السرعة (15)، الزمن الأقصى للعجن: دقيقة واحدة.

أولاً، ضع الدقيق داخل وعاء معالج الطعام، ثم أضف المكونات الأخرى.

استعمل زبدًا لا يكون شديد الصلابة أو اللينة. أوقف العجن بعد وقت قصير من اتخاذ العجين لشكل الكرة، حيث قد يؤدي الإفراط في العجن إلى ليونة العجين بشكل زائد.

تقطيع الشرائح أو القطع الصغيرة (انظر الشكل بالقسم ⑥)

باستخدام أداة تقطيع الشرائح (22a)، يمكنك الحصول على شرائح الخيار والبصل والمشروم والتفاح والجزر والفجل والبطاطس النيئة والكرنب وغيرها. أما أدوات تقطيع الأجزاء الصغيرة (22b) و (22c)، فيمكنك استخدامها على سبيل المثال لتقطيع التفاح والجزر والبطاطس النيئة والشمندر والكرنب والجبن (من الناعم إلى المتوسط).

a قم بتركيب إحدى الأدوات من (22a) إلى (22c) في مقبض الأدوات (22) حتى تثبت في مكانها، ثم ضع مقبض الأدوات فوق المسمار المركزي للوعاء، وقم بتدويره حتى يستقر في موضعه.

A كيفية تشغيل الخلاط اليدوي

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

- قم بتركيب جزء المحرك (1) في عمود الخلاط (6) حتى يستقر في موضعه المحكم.
- ضع الخلاط اليدوي عمودياً داخل الوعاء، ثم اضغط المفتاح (3) أو مفتاح التيربو (4).
- بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (5) لفصل عمود الخلاط.

يمكن تشغيل الخلاط اليدوي داخل دورق القياس (9) أو أي وعاء آخر. وعند استخدام الخلاط في الوعاء مباشرة أثناء الطبخ، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لحماية الجهاز من السخونة الزائدة.

مثال لإحدى الوصفات: المايونيز

250 مل زيت- 200

1 بيضة (الصفار والزلال)

1 ملعقة طعام عصير ليمون أو خل

ملح وفلفل حسب الرغبة

ضع كل المقادير داخل الدورق حسب الترتيب المذكور سابقاً. ضع الخلاط اليدوي على قاعدة الدورق. اضغط مفتاح التيربو (4) واحرص على أن يبقى الخلاط اليدوي في هذا الوضع حتى يتحول الزيت إلى مستحلب. وبعد ذلك وبدون غلق الجهاز قم بتحريك الخلاط اليدوي ببطء لأعلى وأسفل حتى يصل المايونيز إلى القوام المطلوب.

B كيفية تشغيل المضرب

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخططات الحلويات سابقة التجهيز:

- قم بتركيب المضرب (8) في صندوق تروس المضرب (7)، ثم قم بتركيب جزء المحرك (1) في صندوق التروس حتى يستقر في مكانه ويقفّل.
- ضع المضرب في وعاء، ثم اضغط المفتاح (3) لتشغيله.
- لفصل المضرب، اضغط الأزرار (5) ثم اجذب صندوق التروس لفصله، ثم افصل المضرب عن صندوق التروس.

للحصول على أفضل النتائج

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

الكريمة المخفوقة:

لا تخفق أكثر من 400 مل من الكريمة الباردة (تحتوي على الأقل على 30% من الدسم، 4 - 8 درجة مئوية). ابدأ بسرعة منخفضة «1»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الخفق حتى تصل إلى «15».

ثلج البيض:

لا تخفق أكثر من زلال 4 بيضات. ابدأ بسرعة متوسطة «7»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الضرب حتى تصل إلى «15».

C كيفية تشغيل المفرمة الملحقة

المفرمة (10) مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الفلفل (مع الماء)، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، القراصيا، الخ. استخدم مفتاح التيربو (4) لفرم المواد الصلبة (كالجبن الصلب مثلاً).

ملحوظة: لا تقوم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل

مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، أو الذرة وغيرها من الحبوب.

قيل الفرم....

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

للحصول على أفضل النتائج، رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترح في جدول استخدام الجهاز مع الأطعمة المختلفة.

- انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (12) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي العلوي. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرم (13) ثم قم بتدويرها حتى تستقر في مكانها. ضع وعاء الفرم دائماً فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (14).

b ضع الطعام في وعاء الفرم.

c ضع الجزء العلوي (11) فوق وعاء الفرم.

d قم بتركيب جزء المحرك (1) في الجزء العلوي (11) حتى يغلق ويثبت في مكانه.

e اضغط المفتاح (3) أو (4) لتشغيل المفرمة. وقم أثناء الفرم بإمساك جزء المحرك بإحدى يديك بينما تمسك وعاء الفرم بيدك الأخرى. واحرص على عدم تشغيل المفرمة لأكثر من دقيقتين.

f بعد الاستخدام، قم بتدوير جزء المحرك لفصله عن الجزء العلوي.

g ثم افصل الجزء العلوي.

h اخلع الشفرة بحذر.

i أخرج الطعام المفروم من وعاء الفرم. وتقوم القاعدة المقاومة للانزلاق أيضاً بوظيفة الغطاء لوعاء الفرم.

مثال لإحدى الوصفات: البرقوق المجفف بالفانيليا

والعسل (كحشو للفطائر المحلاة أو البانكيك)

(استعمل المفرمة الملحقة (10)، السرعة: تيربو)

ضع 60 جم من العسل السميكلو 50 جم من البرقوق

وصف الجهاز

- 1 جزء المحرك
- 2 منظم السرعات المتعددة
- 3 مفتاح التشغيل/الإطفاء للسرعات المتعددة
- 4 مفتاح التيربو
- 5 أزرار الفصل
- 6 عمود الخلاط
- 7 مضرب
- 8 صندوق تروس المضرب
- 9 دورق قياس

إرشادات هامة

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.



- رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات (22a-c) حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.

- يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي في إعداد كميات الطعام المعتادة فقط.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه بدون مراقبة وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- تأكد قبل تشغيل الجهاز من أن الفولتية لديك مطابقة لتلك المدونة على قاعدة الجهاز.
- خاصةً عند استخدام الخلاط اليدوي الملحق داخل السوائل الساخنة، يجب عدم غمر عمود الخلاط في السائل أو إخراج منه أثناء تشغيل الجهاز (لتفادي تناثر السوائل الساخنة حولكم).
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالمحرك (1) أو صندوق تروس المضرب (7) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- لا يمكن وضع الدورق (9) داخل الميكروويف.
- قبل تشغيل أداة إعداد الطعام الملحق (15)، تأكد من أن تشبيك الغطاء (17c) مثبت جيداً وأن الضاغط (16) في مكانه.
- لا تضع أية أدوات سوى الضاغط (16) داخل أنبوب التعبئة أثناء استخدام الجهاز.
- يجب إطفاء الجهاز قبل نزع الغطاء (17).
- يمكن غسل الغطاء (17) تحت الماء الجاري، ولكن احرص على عدم غمره بالماء أو تنظيفه داخل غسالة الأطباق.
- لا يمكن وضع الوعاء (18) داخل الميكروويف.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. اعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.

المفرمة الملحقة

- 10 11 الجزء العلوي
- 12 شفرة
- 13 وعاء الفرغ
- 14 قاعدة/ غطاء مقاومة للانزلاق

أداة إعداد الطعام الملحقة (معالج الطعام)

- 16 ضاغط
- 17 غطاء
- 17a وصلة لجزء المحرك
- 17b أنبوب التعبئة
- 17c تشبيك الغطاء
- 18 وعاء
- 19 قاعدة مقاومة للانزلاق
- (تقوم أيضاً بوظيفة الغطاء)
- 20 شفرة
- 21 أداة العجن
- 22 مقبض الأدوات
- 22a أداة تقطيع الشرائح
- 22b أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (ناعم)
- 22c أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (خشن)

ضبط السرعة

عند تشغيل المفتاح (3)، تكون سرعة معالجة الطعام وفقاً لوضعية منظم السرعات المتعددة (2). فكلما زاد ضبط السرعة، كلما كانت عملية الفرغ أسرع والخليط أكثر نعومة. للحصول على أقصى سرعة للخلط، اضغط مفتاح التيربو (4). كما يمكنك استخدام مفتاح التيربو للحصول على ذبذبات فورية قوية بدون الحاجة لاستخدام منظم السرعات. ننصح بالضبط التالي للسرعات وفقاً لاستخدامك:

- | | |
|---------------------------|---|
| الخلاط اليدوي | 1 . . . تيربو |
| المضرب | 3 . . . 15 |
| المفرمة الملحقة | انظر جداول السرعة في الشكل بالقسم © |
| أداة إعداد الطعام الملحقة | انظر جداول السرعة في الشكل بالقسمين © و © |