

BRAUN

Multiquick Minipimer

MR 6550 M FP





Braun Infolines

Deutsch	6, 28
English	7, 28
Français	9, 28
Español	11, 29
Português	13, 29
Italiano	15, 29
Nederlands	17, 29
Dansk	19, 30
Norsk	21, 30
Svenska	22, 30
Suomi	24, 30
Ελληνικά	26, 30

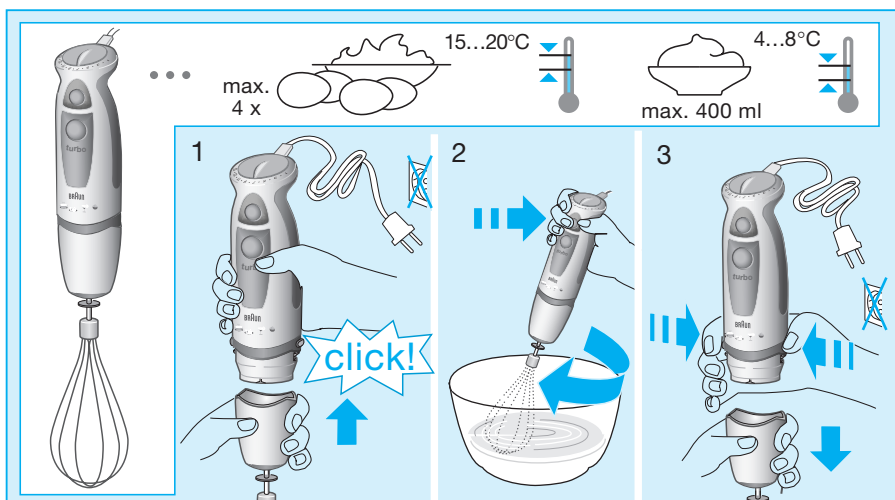
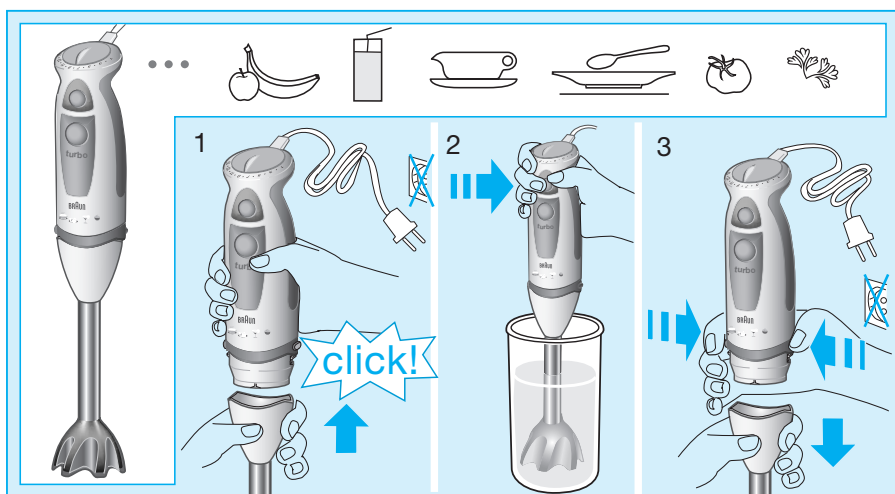
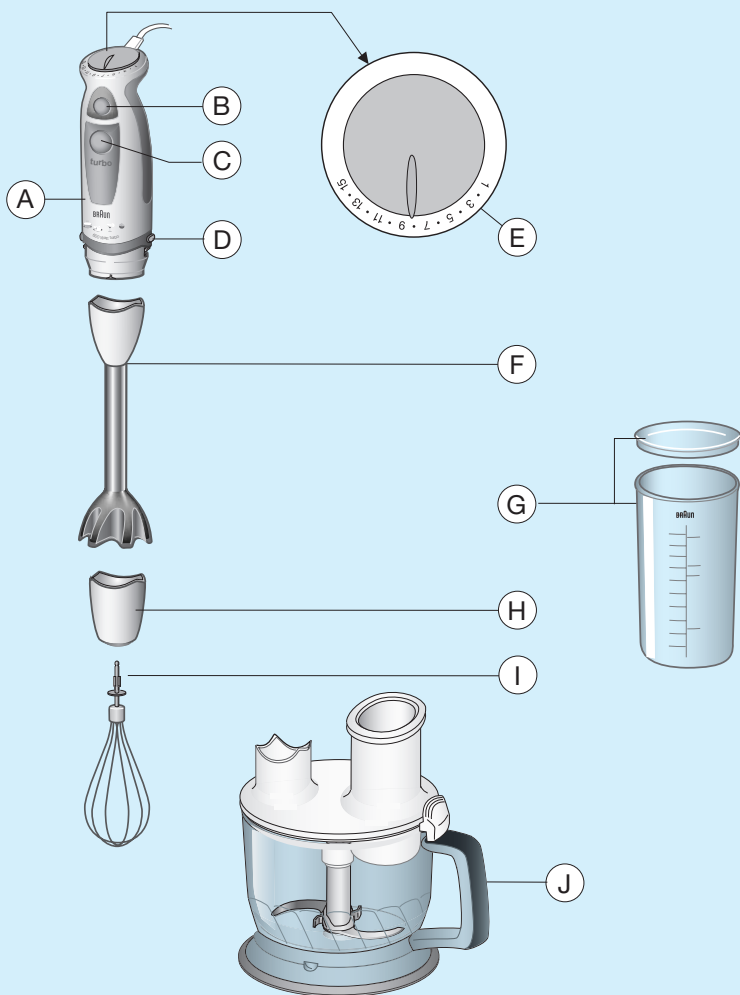
(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 810 309 780
(B)		0 800 14 592
(E)		901 11 61 84
(P)		808 20 00 33
(I)		(02) 6 67 86 23
(NL)		0 800-445 53 88
(DK)		70 15 00 13
(N)		22 63 00 93
(S)		020 - 21 33 21
(FIN)		020 377 877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

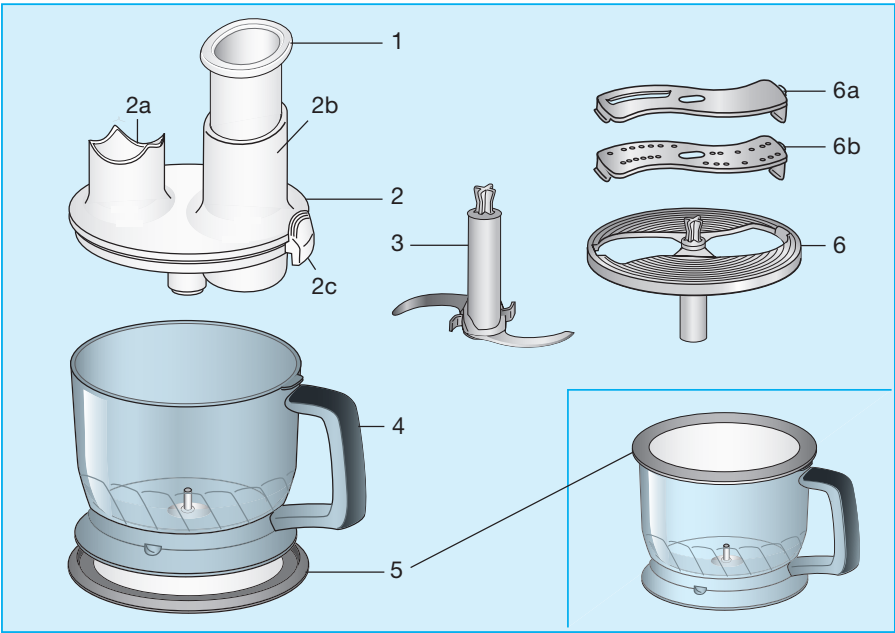
Internet:

www.braun.com

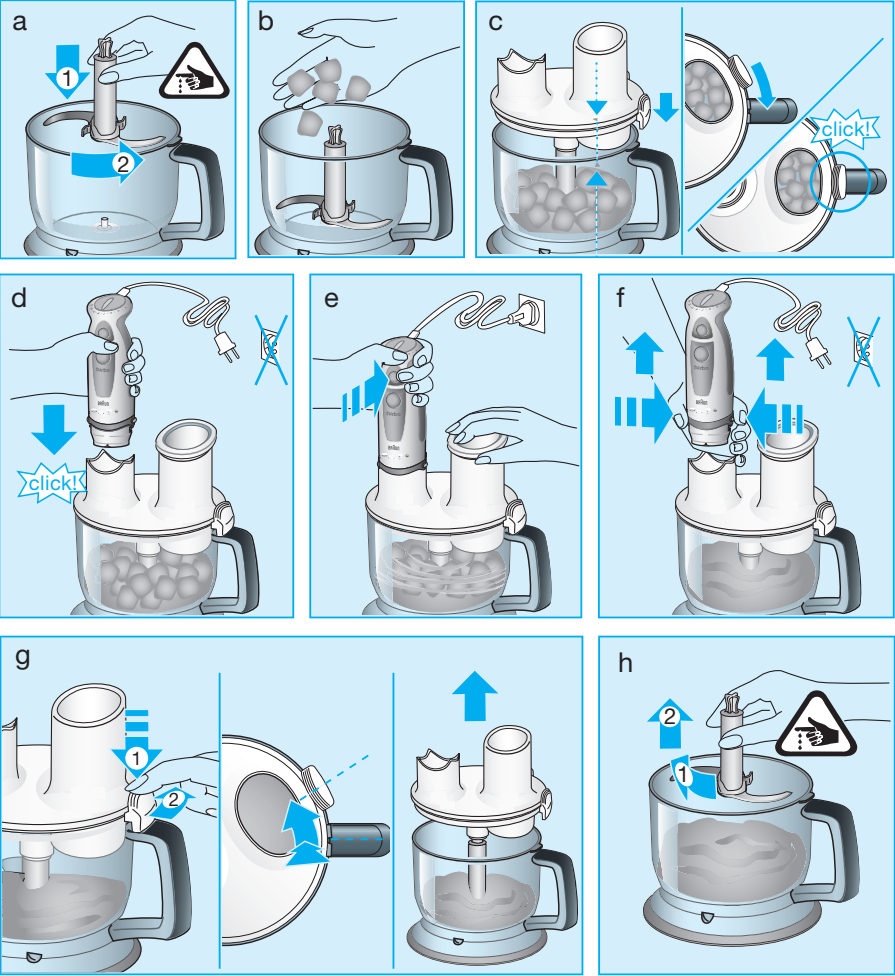
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany





A



i												
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	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	

a **b**

c **d** **e** **f**

g **h**

i

	1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
	1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	

Deutsch

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

Vorsicht

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

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

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
- (C) Turbo-Schalter
- (D) Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- (E) Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- (F) Pürierstab
- (G) Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- (H) Getriebeteil für Schlagbesen
- (I) Schlagbesen
- (J) Multifunktions-Zubehör

Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

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

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

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

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

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

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

Für beste Ergebnisse ...

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

Schlagsahne:

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

Eischnee:

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

So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör (J)

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

Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt A mit Verarbeitungs-tabelle I)

Das Messer (3) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse,

Kräuteln, Karotten, Knoblauch, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc.

Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter ©. Bitte beachten: Dieses Gerät ist nicht für das Zerkleinern von extrem hartem Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) geeignet.

Vor dem Zerkleinern ...

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

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

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

Mixen leichter Teige

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

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

Schneid- / Raspelzubehör

(siehe Bildteil B mit Verarbeitungstabelle i)

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

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

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

- in den Stopfer (1) verwenden.
- Zum Einschalten des Motorteils Schalter ② oder © betätigen.
 - Nach Gebrauch die Drucktasten ③ betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
 - Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
 - Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (6a) oder (6b) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung

(siehe Bildabschnitt C)

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

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

Zubehör

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

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

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

Rezept-Beispiel

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200–250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

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

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

Änderungen vorbehalten.

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



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



English

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

Caution

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

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

Description

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

Setting the speed

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

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

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

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

How to operate your handblender

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

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

You can operate the handblender in the measuring beaker (G), and just as well in any

other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

How to operate your whisk

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

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

For best results ...

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

Whipped cream:

Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).

Start with a low speed setting «1» and while whipping, increase the speed to setting «15».

Egg snow:

Only whip up to 4 egg whites.

Start with a medium speed setting «7» and while beating, increase the speed to setting «15».

How to operate your food preparation (FP) attachment (J)

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

Chopping

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

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

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

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

Before chopping ...

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

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

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

- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

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

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

Slicing / shredding

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

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

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

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

Cleaning the appliance

(see picture section **C**)

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

All other parts can be cleaned in the dishwasher.

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

Accessories

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

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

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

Recipe example

Mayonnaise (use handblender)

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

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch ©, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Subject to change without notice.

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



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



Français

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

Attention

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

- Les lames sont très tranchantes !
- 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 Ⓐ ni le système d'entraînement du fouet Ⓜ sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur © ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation Ⓜ, vérifier que le couvercle (2c) et le poussoir (1) sont bien en place
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (1) et le tube de remplissage du bol (2b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le bol (4) 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

- Ⓐ Bloc moteur
- Ⓑ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
- Ⓒ Touche turbo
- Ⓓ Bouton de déverrouillage des accessoires
- Ⓔ Variateur de vitesses électronique
- Ⓕ Pied mixeur
- Ⓖ Bol mesureur avec couvercle hermétique
- Ⓗ Système d'entraînement du fouet
- Ⓘ Fouet métal
- Ⓚ Kit d'accessoires de préparation

Utilisation des vitesses

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

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

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

Comment utiliser votre mixeur

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

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

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

Comment utiliser le fouet métal

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

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

Pour de meilleurs résultats ...

- ne pas utiliser le 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».

Comment utiliser le kit d'accessoires de préparation Ⓚ

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

Hacher

(Voir image partie A dans la notice i)

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

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

Avant de hacher ...

- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments,
 - enlever les tiges et dénoyauter les aliments,
 - enlever les os, tendons et nerfs de la viande.
- Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation.

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

Mixer des pâtes légères

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

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

Émincer / Râper

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

En utilisant l'accessoire pour émincer (6a), vous pouvez couper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.

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

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

Nettoyage

(Voir image partie **C**)

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

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

Accessoires

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

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

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

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200-250 ml d'huile,

1 oeuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utiliser la touche turbo **C**), tenir le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

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

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 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.



Español

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

Atención

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

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

Descripción

- Ⓐ Cuerpo del motor
- Ⓑ Interruptor para velocidad variable
- Ⓒ Botón de turbo
- Ⓓ Botones de expulsión de los accesorios
- Ⓔ Selector de velocidades
- Ⓕ Varilla batidora
- Ⓖ Vaso medidor con tapa hermética
- Ⓗ Caja de engranajes del batidor metálico
- Ⓛ Accesorio batidor metálico
- Ⓜ Accesorio de preparación de alimentos (FP)

Selector de velocidad

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

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

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes velocidades:

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

Funcionamiento de la batidora

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

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

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

Funcionamiento del accesorio batidor

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

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

Para unos resultados óptimos ...

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

Nata montada:

Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30%, 4–8 °C) Comenzar con un nivel de velocidad bajo «1» y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel «15».

Claros montados:

Batir hasta 4 claras de huevo. Comenzar con un nivel de velocidad medio

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

Funcionamiento del accesorio de preparación de alimentos Ⓜ

- 1 Cilindro empujador
- 2 Tapa
- 2a Acoplador de motor
- 2b Tubo empujador
- 2c Cierre de seguridad
- 3 Cuchilla
- 4 Recipiente
- 5 Base anti-deslizante (puede también servir de tapa)
- 6 Porta cuchillas
- 6a Accesorio corta rodajas
- 6b Cuchilla para rallar

Como utilizar el accesorio picador (ver dibujo A con tabla i)

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

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

Antes de empezar a picar ...

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

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

- a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (3). ¡Atención, la cuchilla está muy afilada! Coger siempre con la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del accesorio picador en el centro del recipiente (4) y gírela hasta que se quede fija. Nunca utilice el recipiente sin la tapa anti-deslizante (5).
- b) Introduzca los alimentos en el recipiente.
- c) Coloque la tapa (2) encima del recipiente con el cierre de seguridad (2c) posicionado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
- d) Insertar el cuerpo del motor Ⓐ en el acoplador de motor (2a) hasta que encaje. Asegúrese que el cilindro empujador (1) este colocado.
- e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón Ⓑ o Ⓒ del mango de la batidora y con la otra mano, sujete el recipiente.
- f) Cuando haya finalizado, presione el botón Ⓓ para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
- g) Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
- h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar con precaución las cuchillas girándolas y tirando.

Mezclar masas cremosas

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

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

Cortar rodajas / rallar

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

Utilice el accesorio para cortar rodajas (6a), puede cortar en rodajas pepinillos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, col. Utilizando la cuchilla para rallar (6b), puede rallar manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, col, queso (blando o medio).

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

Limpieza

(ver figura en sección **C**)

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

Todas las otras partes se pueden lavar en el lavavajillas.

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

Accesorios

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

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

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

Ejemplos de recetas

Mayonesa (utilización de la varilla de la batidora)

200-250 ml de aceite,

1 huevo,

1 cucharada sopera de zumo de limón o

vinagre,

Sal, pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en este orden en el vaso mezclador. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Pulsar el botón turbo **C**, mantenga la batidora en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la

batidora en marcha, muévela lentamente hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Subject to change without notice.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).



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



Português

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

Precaução

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

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

Descrição

- Ⓐ Motor
- Ⓑ Interruptor de velocidade variável
- Ⓒ Interruptor turbo
- Ⓓ Botões de libertação dos vários elementos
- Ⓔ Selector de velocidade variável
- Ⓕ Pé misturador
- Ⓖ Copo medidor com tampa vedante
- Ⓗ Engrenagem do batedor metálico
- Ⓘ Batedor metálico
- Ⓢ Acessório preparação de alimentos (FP)

Determinação da velocidade

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

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

Dependendo da aplicação, recomendamos as seguintes velocidades:

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

Como utilizar a varinha

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

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

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

Como utilizar o batedor metálico

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

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

Para melhores resultados ...

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

Natas batidas:

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

Claras em castelo:

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

Como utilizar o acessório de preparação de alimentos (FP) Ⓢ

- 1 Cilindro de empurrar alimentos
- 2 Tampa
- 2a Encaixe para o motor
- 2b Tubo de enchimento
- 2c Fecho da tampa
- 3 Lâmina
- 4 Taça
- 5 Base anti-deslizante (serve também como tampa)
- 6 Suporte de peças
- 6a Peça para laminar
- 6b Peça para ralar

Picar

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

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

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

Antes de picar...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, chilis,
 - retire os talos das ervas e descasque as nozes, avelãs e amendoas,
 - retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Para melhores resultados, por favor consulte o quadro de velocidades recomendadas.

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

Misturar massas ligeiras

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

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

Laminar / ralar

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

Utilizando a peça para laminar (6a), pode laminar pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas cruas,

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

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

Limpar o aparelho

(ver imagem na secção C)

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

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

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

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

Exemplos de receitas

Maionese (use o pé misturador)

200-250 ml de óleo

1 ovo (gema e clara)

1 c.sopa de sumo de limão ou vinagre

Sal e pimenta a gosto

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



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



Italiano

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

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

Attenzione

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni

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

Descrizione

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

Regolazione della velocità

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

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

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Frullatore 1...turbo

Frusta 3...15

Per l'accessorio

multifunzione vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni **A** e **B**

Come utilizzare il vostro frullatore

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

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

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

Come usare la frusta

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

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

Per ottenere i risultati migliori ...

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

Panna montata

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

Albumi a neve

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

Come utilizzare l'accessorio multifunzione **J**

- 1 Pestello
- 2 Interruttore
- 2a Innesto per corpo motore
- 2b Tubo di inserimento
- 2c Aggancio del dispositivo di blocco
- 3 Lama
- 4 Ciotola
- 5 Base anti-scivolo / coperchio
- 6 Aggancio degli accessori
- 6a Accessorio per affettare
- 6b Accessorio per sminuzzare

Tritare

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

Le lame (3) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo **C**.
Nota: Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...

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

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

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

Preparare impasti leggeri

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

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

Affettare / Sminuzzare

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

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

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

- cesso. Utilizzare sempre il pestello (1) per inserire il cibo.
- e) Premere il tasto **B** o **C** sul corpo motore per azionare l'apparecchio.
 - f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto **D** per rimuovere il corpo motore.
 - g) Premendo l'aggancio del coperchio (2c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
 - h) Rimuovere l'accessorio dall'aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l'aggancio, spingerlo verso l'alto fino a quando sporge dall'aggancio.

Pulire l'apparecchio

(vedi immagine sezione **C**)

Pulire il corpo motore **A** e l'attacco per la frusta **H** solo con un panno umido.

Il coperchio (2) può essere risciacquato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua né lavato nella lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario.

Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Accessori

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

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

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

Esempio di ricetta

Maionese (usare il frullatore)

200-250 ml di olio
1 uovo (tuorlo e albume)
1 cucchiaino da tavola
di succo di limone o aceto
Sale e Pepe qb

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

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



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



Nederlands

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

Waarschuwing:

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

- De messen zijn erg scherp!
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde

fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.

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

Beschrijving:

- A** Motorgedeelte
- B** Aan/uit schakelaar voor variabele snelheid
- C** Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
- D** Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- E** Snelheidsregelaar
- F** Steel van staafmixer
- G** Maatbeker met luchtdicht deksel
- H** Tandwielgedeelte voor garde
- I** Garde
- J** Grote kom om voedsel in te bereiden (FP)

De snelheid instellen

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

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

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

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

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise

babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes:

1. Steek het motorgedeelte **A** in de steel van de mixer **F** totdat deze vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar **B** of de turboschakelaar **C**.
3. Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen **D** ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

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

De bediening van de garde

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

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

Voor het beste resultaat is het raadzaam ...

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

Slagroom:

Klop niet meer dan 400 ml gekoelde room (minimaal 30 % vet, 4 – 8 °C). Begin met een lage snelheid «1» en voer dit op naar stand «15».

Geklopt eiwit:

Niet meer dan 4 eieren tegelijk te kloppen. Begin met een matige snelheid «7» en voer dit al kloppend op naar stand «15».

Het bedienen van het hulpstuk voor voedselbereiding (FP) **1**

- 1 Vulstop
- 2 Deksel
- 2a Aandrijfdeel
- 2b Vulschacht
- 2c Bevestigingsmechanisme
- 3 Mes
- 4 Kom
- 5 Anti-slip bodem/deksel
- 6 Snijplaathouder
- 6a Snijplaat
- 6b Rasplaat

Hakken

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

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

Voordat u de hakmolen gebruikt ...

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

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

- a) Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (3). Voorzichtig: het mes

- b) Doe de ingrediënten in de kom.
- c) Plaats het deksel (2) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (2c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
- d) Bevestig het motorgedeelte **A** op het aandrijfdeel (2a) tot dit vastklikt. Zorg dat de vulstop (1) op zijn plek is.
- e) Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit schakelaar **B** of **C**. Hou met uw andere hand de kom vast.
- f) Druk na gebruik op de knoppen **D** om het motorgedeelte te verwijderen. Verwijder de vulstop.
- g) Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
- h) Verwijder voorzichtig het mes door het te draaien en op te tillen voor u het verwerkte voedsel uit de kom haalt.

Dun beslag mixen

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

Snijden/raspen

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

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

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

Schoonmaken

(zie afbeelding sectie **C**)

Het motorgedeelte **A** en tandwielgedeelte **H** van de garde mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het deksel (2) kan gereinigd worden onder stromend water.

ompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Wanneer sterk gekleurd voedsel (bijv. wortel) wordt bereid kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Deze kleur kunt u verwijderen met plantaardige olie voordat u het schoonmaakt.

Accessoires

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

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

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

Voorbeeldrecept

Mayonaise (met staafmixervoet)

200 – 250 ml. olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

Zout en peper naar smaak

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

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 2004/108 en aan de EG laagspanningsrichtlijn 2006/95.



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



Dansk

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

Advarsel

Læs hele brugsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

- Bladene er meget skarpe!
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Før brug kontrolleres det, om netspændingen svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Især når håndblenderens tilbehør anvendes i varm væske, må blenderskafte ikke føres ned i eller fjernes fra væsken, mens apparatet er tændt.
- Motordelen (A) og piskerisets gearkasse (H) må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Kanden (G) kan ikke gå i mikroovnen.
- Før der tændes for blenderglastilbehøret (J),

- skal du kontrollere, at lågets låsemekanisme (2c) er klikket korrekt ind, og at skubberen (1) er på plads.
- Der må ikke indføres andre værktøjer i påfyldningsrøret (2b) end skubberen (1) under driften.
- Sluk altid for apparatet, før låget (2) fjernes.
- Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Skålen (4) kan ikke gå i mikroovnen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan udsætte brugeren for stor risiko.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Tænd/sluk-knap til variabel hastighed
- (C) Turboknap
- (D) Knapper til frigørelse af de bevægelige dele
- (E) Regulator til variabel hastighed
- (F) Blenderskafte
- (G) Målebæger med lufttæt låg
- (H) Piskerisets gearkasse
- (I) Piskeris
- (J) Blenderglastilbehør

Indstilling af hastighed

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

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

Afhængig af model anbefaler vi følgende hastighedsindstillinger:

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

Sådan bruges din håndblender

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

1. Sæt motordelen (A) fast på blenderskafte (F), indtil den låser.
2. Før håndblenderen ned i beholderen, og tryk på knappen (B) eller turboknappen (C).
3. Tryk på knapperne (D), og træk i blenderskafte for at frigøre det efter brug.

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

Sådan bruges piskeriset

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

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

For at opnå de bedste resultater ...

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

Brug af blenderskum:

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

Æggesne:

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

Sådan bruges blenderglastilbehøret ①

- 1 Skubber
- 2 Låg
- 2a Kobling til motordel
- 2b Påfyldningsrør
- 2c Låsemekanisme til låg
- 3 Blad
- 4 Skål
- 5 Skridsikkert underlag (fungerer også som låg)
- 6 Tilbehørsholder
- 6a Snittetilbehør
- 6b Rivetilbehør

Hakke

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

Før du hakker ...

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker,
- fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne,
- fjern ben, sener og brusk fra kød.

Se de anbefalede hastighedsindstillinger i brugsvejledningen for at få de bedste resultater.

- a) Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (3). Advarsel: Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastikdel. Placer bladet på tappen i midten af skålen (4), og drej den for at låse den på plads. Placer altid skålen på det skridsikre underlag (5).
- b) Placer maden i hakkeskålen.
- c) Sæt låget (2) fast på skålen med låsemekanismen (2c) placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
- d) Sæt motordelen (A) fast på koblingen (2a), indtil den låser. Kontroller, at skubberen (1) er på plads.
- e) For at betjene blenderen trykkes på kontakten © eller ® på motordelen, mens du tager fat i skålen med den anden hånd.
- f) Tryk på knapperne ① efter brug for at løsne motordelen. Fjern skubberen.
- g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget (2) mod uret for at låse det op og løfte det af.
- h) Tag forsigtigt bladet af ved at dreje og trække i det, før de behandlede madvarer fjernes.

Sådan blandes en let dej

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

Snitte / rive

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

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

Ved hjælp af rivetilbehøret (6a) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og blød til mellemhård ost.

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

Rengøring af apparatet

(se illustration afsnit **C**)

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

Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.

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

Tilbehør

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

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

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

Eksempler på opskrifter

Mayonnaise (brug håndblender)

2-2,5 dl olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike

Salt og peber

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

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 2004/108/EC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



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



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

Advarsel

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

- Knivbladene er meget skarpe!
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Når du bruker mikserredskapene i varme væsker må du ikke senke motordelen i væsken eller fjerne stavmikseren fra væsken mens apparatet er påslått.
- Motordelen Ⓐ eller girkoplingen for visp Ⓗ skal ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Målebegeret Ⓒ kan ikke brukes i mikro-bølgeovn.
- Før du bruker mattilberedningsredskapene Ⓚ, må du forsikre deg om at låsehaken (2c) er klikket på plass og at stapperen (1) er i påfyllingsrøret (2b).
- Ikke bruk andre redskaper enn stapperen (1) i påfyllingsrøret under tilberedningsprosessen.
- Slå alltid av apparatet før du tar av lokket (2).
- Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Bollen (4) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Elektriske apparater fra Braun tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

Beskrivelse

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

Regulering av hastighet

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

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

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

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

Slik bruker du stavmikseren

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

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

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

Slik bruker du vispetilbehøret

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

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

For best resultat ...

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

Pisket krem:

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

Stivpisket eggehvite:

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

Hvordan du bruker hakkeutstyret ①

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

Hakking

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

Før hakking ...

- på forhånd kuttes kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter,
- fjern stilk fra urter og skall fra nøtter,
- fjern ben, brusk og sener fra kjøtt.

For best mulig resultat, vennligst følg anbefalte hastigheter i tilberedningstabellen.

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

- Legg ingrediensene i hakkebollen.
- Sett lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) mot bollehåndtaket. Får å låse lokket, dreier det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
 - Sett motordelen (A) i girkoplingen (2a) slik at den låses på plass. Sørg for at stapperen (1) er satt i påfyllingsrøret (2b).
 - For å starte trykker du på bryter (B) eller (C) på motordelen. Hold med en hånd på bollen under tilberedningen.
 - Etter bruk trykker du på knappen (D) for å ta av motordelen. Fjern stapperen.
 - Trykk på låsesperren (2c), dreier lokket (2) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
 - Ta ut kniven forsiktig ved å dreie og dra i den før du tar ut de tilberedte ingrediensene.

Blande lette deiger

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

Kutting / rasping

(se bildeseksjon B med tilberedningstabell i)

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

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

Rengjøring av apparatet

(se bildeseksjon C)

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

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)
BC: Hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilberedning av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.

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

Oppskrifter

Majones (bruk stavmikseren)

200-250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 ss sitronsaft eller eddik

Salt og pepper etter smak

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

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 2004/108/EC og Low Voltage 2006/95/EC.



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



Svenska

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

Varning!

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

- Knivbladen är mycket vassa!
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fysisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Apparaten är utformad att hantera normala hushållsmängder.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring eller förvaring av apparaten.
- Innan du använder apparaten – kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens undersida.
- När du använder mixerstaven i het vätska måste du vara försiktig och tänka på att inte doppa mixerskaftet i den heta vätskan eller lyfta upp det medan mixerstaven är påslagen.
- Håll aldrig motordelen (A) eller växellåset (H) under rinnande vatten eller doppa ner dem i vatten.
- Bägaren (C) får inte användas i mikrovågsugn.
- Innan du använder matberedartillbehöret (D) måste du säkerställa att lockspärren (2c) har klickat i rätt läge och att pådrivaren (1) sitter på plats.
- För drivaren i några andra redskap än pådrivaren (1) i inmatningsrøret (2b) när matberedaren är i drift.
- Stäng alltid av apparaten innan du tar bort locket (2).
- Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.
- Skålen (4) får inte användas i mikrovågsugn.
- Brauns elapparater uppfyller tillämpliga säkerhetsnormer. Reparationer eller byte av

håtsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära avsevärd risk för personskador för användaren.

Beskrivning

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/av-knapp för variabel hastighet
- Ⓒ Turboknapp
- Ⓓ Knappar för frigöring av arbetsredskap
- Ⓔ Hastighetsreglage (för inställning av olika hastigheter)
- Ⓕ Mixerskaft
- Ⓖ Mätbägare med lufttätt lock
- Ⓗ Växelhus för visp
- ① Visp
- Ⓜ Matberedartillbehör (MB)

Ställa in hastigheten

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

Beroende på användningsområde, rekommenderar vi följande hastighetsinställningar:

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

Använda mixerstaven

Mixerstaven är perfekt vid tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat liksom även för att blanda till drinkar och milkshake:

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

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

Använda vispen

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

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

För bästa resultat ...

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

Vispad grädde:

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

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

Äggvita:

Vispa max fyra äggvitor.

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

Använda matberedartillbehöret (MB) Ⓜ

- 1 Pådrivare
- 2 Lock
- 2a Anslutning för motordel
- 2b Inmatningsrör
- 2c Lockspärr
- 3 Knivblad
- 4 Skål
- 5 Antihalkplatta (fungerar även som lock)
- 6 Skivhållare
- 6a Skärskiva
- 6b Rivskiva

Hacka

(se bildavsnitt A med tabell i)

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

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

Före hackning ...

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

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

- a) Ta försiktigt bort plastsyddet från knivbladen (3). Varning! Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och inte i själva knivbladen. Placera knivbladen på skålens (4) mittapp och vrid dem för att spärra dem i rätt läge. Ställ alltid skålen på antihalkplattan (5).
- b) Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
- c) Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
- d) Sätt in motordelen Ⓐ i anslutningen (2a) tills den spärras i rätt läge. Kontrollera att pådrivaren (1) sitter i inmatningsröret (2b).
- e) För att starta hackningsprocessen trycker du på Ⓑ eller Ⓒ på motordelen samtidigt som du håller fast skålen med den andra handen.
- f) När du är klar trycker du på knapparna Ⓓ för att ta bort motordelen. Ta bort pådrivaren.
- g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket (2) moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
- h) Innan du kan tömma skålen, måste du först försiktigt ta bort knivbladen genom att vrida och dra i plastdelen.

Blanda till smet

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

Skiva / riva

(se bildavsnitt B med tabell i)

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

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

Rengöra apparaten

(se bildavsnitt **C**)

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

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

Tillbehör

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

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

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

Receptexempel

Majonnäs (använd mixerstav)

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

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

Kan ändras utan föregående meddelande.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.



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



Suomi

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

Varoitus

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

- Terät ovat erittäin teräviä!
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tarkista ennen käyttöä, että jännite vastaa laitteen pohjassa näkyvää merkintää.
- Erityisesti käytettäessä pikasekoitinta kuumissa nesteissä sekoitinvarsta ei saa upottaa nesteeseen tai poistaa nesteestä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä pidä moottoriosaa **A** tai vispilän vaihteisto-osaa **H** juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Mittakulho **C** ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Varmista ennen ruoanvalmistusosan **D** käyttämistä, että kannen lukitus (2c) on napsahtanut kunnolla ja syöttöpainin (1) on paikallaan.
- Älä aseta syöttösuppilon käytön aikana muita osia kuin syöttöpainin (1).
- Sammuta laite aina ennen kannen (2) irrottamista.
- Kansi (2) voidaan pestä juoksevalle vedelle, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Kulho (4) ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

Laitteen osat

- A** Moottoriosaa
- B** Virtakytkin, jossa säädettävä nopeus
- C** Turbokytkin
- D** Vapautuspainikkeet osien irrottamiseen
- E** Nopeudensäätö
- F** Sekoitinvarsi
- G** Mittakulho ilmatiiviillä kannella
- H** Vispilän vaihteisto-osa
- I** Vispilä
- J** Ruoanvalmistusosa

Nopeuden säätäminen

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

Suosittelemme seuraavia nopeusasetuksia käytöstä riippuen:

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

Pikasekoittimen käyttö

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

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

Voit käyttää pikasekoitinta mittakulhossa **G** sekä missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyiltä suojataksesi laitetta ylikuumenemiselta.

Vispilän käyttö

Käytä vispiä ainoastaan kerman ja munan- valkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen:

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

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ...

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

Kermavaahto:

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

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

Valkuaisvahto:

Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerrallaan. Aloita keskinopeudella «7» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

Ruoanvalmistusosan käyttö ①

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

Hienontaminen

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

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

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

Ennen hienontamista ...

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

- a) Poista varovasti terän (3) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina

kiinni terän muovisesta yläosasta. Aseta terä kulhon (4) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä. Aseta kulho aina liukumattomalle pohjalle (5).

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

Ohuen taikinan sekoittaminen

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

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

Viipalointi/silppuaminen

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

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

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

Laitteen puhdistaminen

(katso kuvasarja **C**)

Puhdista moottoriosi **A** ja vispilän vaihteisto-osa **H** ainoastaan kostealla liinalla.

Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.

Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitteen muoviosat voivat värjäytyä värillisiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Λισάναστέες

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

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

HC: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttini, sipulini, valkosipulini, chilipippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

Reseptejä

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)

200–250 ml öljyä

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sitruunanmehua tai viinietikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

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

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoi ilmoitusta.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 2004/108/EC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).



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



Ελληνικά

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

Προσοχή

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

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε ζεστό υγρό, μην βάζετε ή αφαιρείτε τη ράβδο ανάμειξης από το υγρό ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Το τμήμα του μοτέρ (Α) και ο μηχανισμός του αναδευτήρα (Η) δεν πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.

- Το δοχείο μέτρησης © δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων ①, βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) είναι καλά κλειστή και ότι το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) είναι στη θέση του.
- Μην βάζετε άλλα εργαλεία εκτός από το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας πριν αφαιρέσετε το καπάκι (2)
- Το καπάκι (2) μπορεί να καθарιστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να το βυθίζετε σε νερό, ούτε να τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Το δοχείο (4) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

- Α Μοτέρ
- Β Διακόπτης λειτουργίας για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
- © Διακόπτης turbo
- ① Κομπιά για την απελευθέρωση των εξαρτημάτων
- Ε Ρυθμιστής ταχύτητας
- Ε Ράβδος ανάμειξης
- © Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
- Η Μηχανισμός αναδευτήρα
- ① Αναδευτήρας
- ① Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (FP)

Καθαρισμός της ταχύτητας

Κατά την ενεργοποίηση του διακόπτη Β, η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη θέση που έχει ο ρυθμιστής ταχύτητας Ε. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα και λεπτότερα είναι τα αποτελέσματα τεμαχισμού.

Για τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας, πιέστε το διακόπτη turbo ©. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση, συστήνουμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις ταχύτητας:

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

Λειτουργία του μίξερ χειρός

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

1. Τοποθετήστε το μοτέρ Α στη ράβδο ανάμειξης Ε για να κουμπώσετε.
2. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός κάθετα στο δοχείο, μετά πιέστε τον διακόπτη Β ή τον διακόπτη turbo ©.
3. Για να απελευθερώσετε τη ράβδο μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά ① και τραβήξτε τη.

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

Λειτουργία του αναδευτήρα

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

1. Βάλτε τον αναδευτήρα ① μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα ④ και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ ⑤ μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντας το μέχρι να κλειδώσει.
2. Τοποθετείστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ και μόνο τότε πιέστε τον διακόπτη ③ για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
3. Για να βγάλετε τον αναδευτήρα, πιέστε τους διακόπτες ③ και τραβήξτε το μηχανισμό. Κατόπιν τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον μηχανισμό.

Για καλύτερα αποτελέσματα ...

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

Σαντιγί:

Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4 – 8 °C).

Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα «1» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

Μαρέγκα:

Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Αρχίστε με μεσαία ταχύτητα «7» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

Λειτουργία εξαρτήματος προετοιμασίας τροφίμων (FP) ④

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

Κόψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **A** και **i**)

Η λεπίδα (3) είναι κατάλληλη για να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λ.π. ... Για το κόψιμο σκληρών υλικών, χρησιμοποιήστε το διακόπτη turbo ⑤.

Σημείωση : Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

Πριν το κόψιμο ...

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

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

- a) Προσεκτικά αφαιρέστε την πλαστική κάλυψη από τη λεπίδα (3). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής (4) και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει. Το δοχείο κοπής θα πρέπει πάντα να τοποθετείται στην αντιολισθητική βάση (5).
- b) Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
- c) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο κοπής με την ασφάλεια

κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.

- d) Τοποθετήστε το μοτέρ ⑤ στην υποδοχή (2a) να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα προώθησης (1) είναι στη θέση του.
- e) Πιέστε το διακόπτη ③ ή ④ στο μοτέρ και κρατήστε το δοχείο με το άλλο σας χέρι.
- f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά ④ για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε το εξάρτημα προώθησης.
- g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη λεπίδα γυρώνοντας και τραβώντας τον άξονα, πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα.

Μίξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (3), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για κρέπες ή ένα μίγμα κέικ μέχρι 250 γρ. αλεύρι.

Για ένα μίγμα για κρέπες, για παράδειγμα, βάλτε τα υγρά στο δοχείο, μετά προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Πιέστε το διακόπτη turbo ⑤ για να αναμείξετε το μίγμα.

Κόψιμο / τρίψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **B** και **i**)

Χρησιμοποιώντας τα εργαλεία κοπής (6a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγουράκια, κρεμμύδια,μανιτάρια, μήλα, καρότα, πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.

Χρησιμοποιώντας το εργαλείο τριψίματος (6b), μπορείτε να τρίψετε π.χ. μήλα, καρότα, πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό με μέτριο).

- a) Τοποθετήστε ένα εργαλείο (6a ή 6b) στη θήκη εργαλείων (6). Τοποθετήστε τη θήκη εργαλείων στον κεντρικό άξονα του δοχείου και περιστρέψτε τη λίγο για να ασφαλίσει.
- b) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
- c) Τοποθετήστε το μοτέρ στην υποδοχή (2a) να ασφαλίσει. Επιλέξτε τη κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις οδηγίες στην εικόνα **i**.
- d) Βάλτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο στόμιο τροφοδοσίας. Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Πάντα χρησιμοποιείτε το εξάρτημα προώθησης (1) για να ωθήσετε τα τρόφιμα.
- e) Πιέστε το διακόπτη ③ ή ④ στο μοτέρ.
- f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά ④ για να αφαιρέσετε το μοτέρ.
- g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη θήκη εργαλείων πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα. Για να αφαιρέσετε το εργαλείο, σπρώξτε το προς τα πάνω στο σημείο που προεξέχει στο κάτω μέρος της θήκης εργαλείων.

Καθαρισμός της συσκευής

(βλ. το τμήμα εικόνων **C**)

Καθαρίστε το μοτέρ ⑤ και το μηχανισμό του αναδευτήρα ④ με ένα υγρό πανί μόνο. Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό, ούτε να τοποθετηθεί σε πλυντήριο πιάτων.

Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

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

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

BC: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ιδανικός για να κόψετε μεγάλες ποσότητες, για να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.

HC: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

Παραδείγματα συνταγής

Μαγιονέζα (χρήση μίξερ χειρός)

200-250 ml λάδι,

1 αυγό (κρόκος και ασπράδι),

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

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

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.



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



Deutsch

Garantie

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

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

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

English

Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

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

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

For UK only:

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

Français

Garantie

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

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

our toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se réferez 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.

Español

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto. La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España

Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio. La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat. Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

NB
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande. Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheistä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojaan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Ελληνικά

Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.

Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01-9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.