

# BRAUN

## Multiquick Minipimer

MR 6500 M

MR 6500 M CA

MR 6550 M CA



Type 4191

[www.braun.com/register](http://www.braun.com/register)



## Braun Infolines

|            |    |
|------------|----|
| Deutsch    | 6  |
| English    | 8  |
| Français   | 11 |
| Polski     | 14 |
| Český      | 17 |
| Slovenský  | 20 |
| Magyar     | 22 |
| Hrvatski   | 25 |
| Slovenski  | 27 |
| Türkçe     | 30 |
| Русский    | 32 |
| Українська | 36 |
| عربي       | 43 |

(D) (A) 00 800 27 28 64 63  
00 800 BRAUNINFOLINE

(CH) 08 44 - 88 40 10

(GB) 0800 783 70 10

(IRL) 1 800 509 448

(F) 0 800 944 802

(B) 0 800 14 592

(PL) 0 801 127 286  
0 801 1 BRAUN

(CZ) 221 804 335

(SK) 02/5710 1135

(H) (06-1) 451-1256

(TR) 0 212 473 75 85

(RUS) 8 800 200 20 20

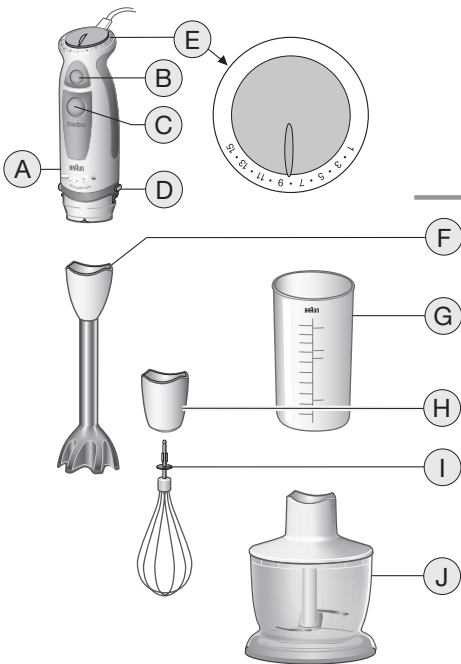
(UA) +38 044 428 65 05

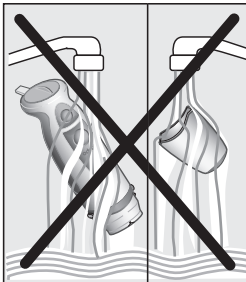
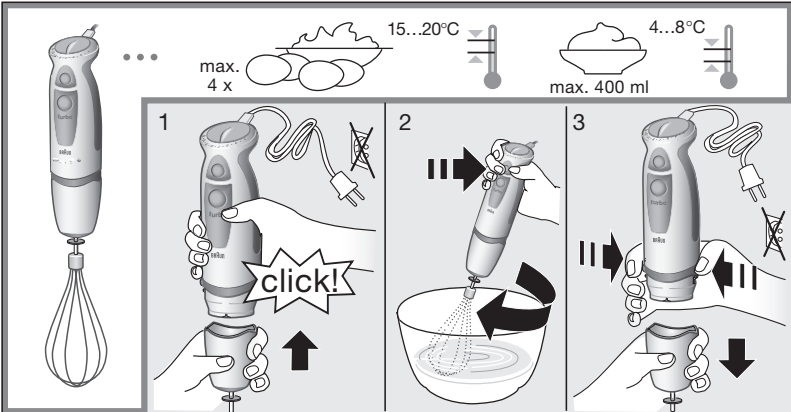
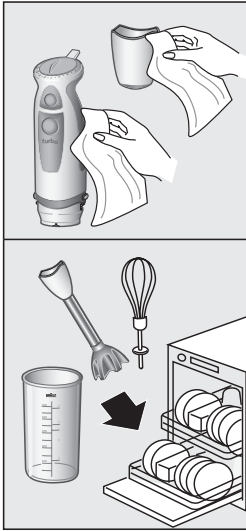
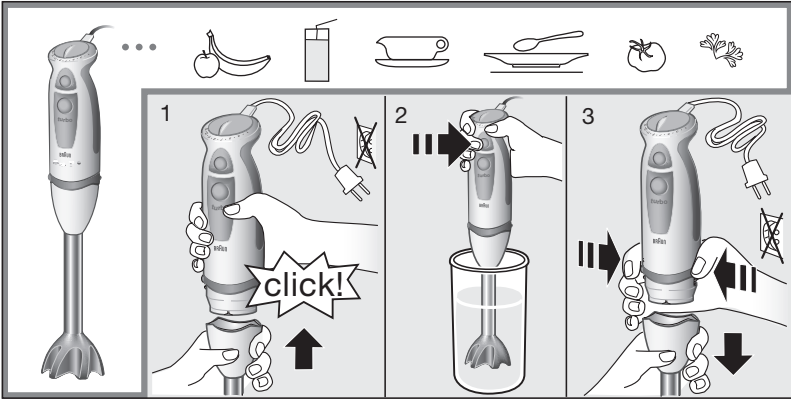
(HK) 852-25249377  
(Audio Supplies Company Ltd.)

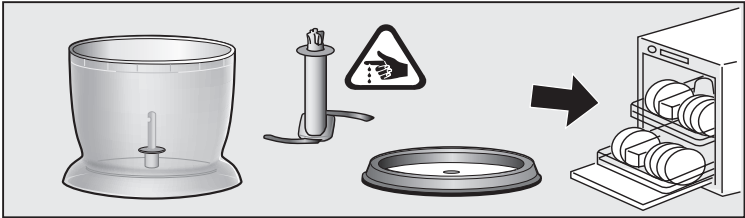
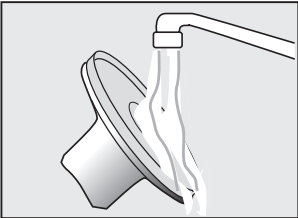
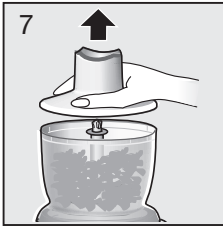
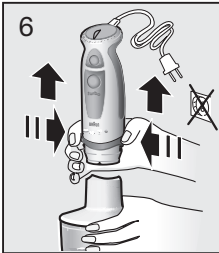
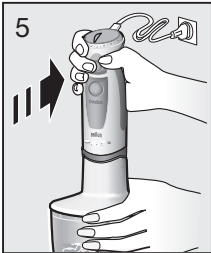
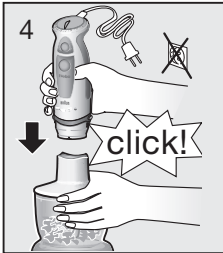
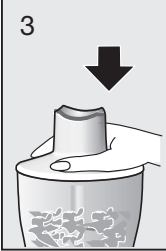
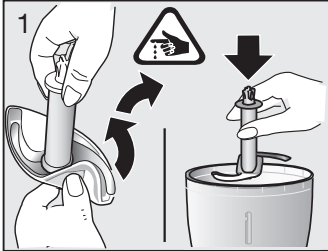
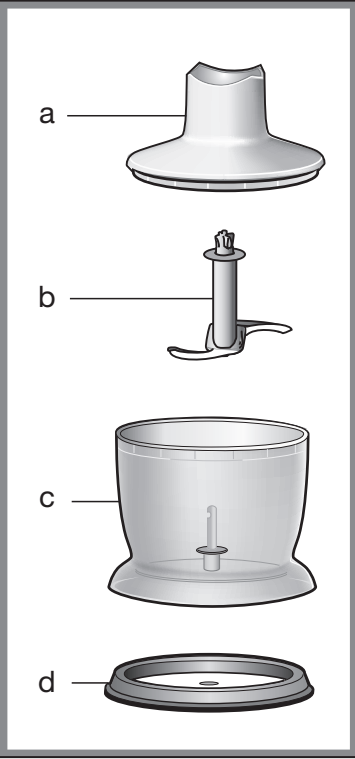
### Internet:

[www.braun.com](http://www.braun.com)  
[www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)

Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany

|  | MR 6500 M                                                      | MR 6500 MCA                                                               | MR 6550 MCA                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> |





|                                                                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|       |  |  |  |                                                                                     |  |  |                                                                                     |                                                                                       |
| max.                                                                                     | 300 g                                                                               | 200 g                                                                               | 200 g                                                                               | 30 g                                                                                | 20                                                                                  | 200 g                                                                               | 300 g                                                                               | 350 g                                                                                 |
|  sec. | 15-30                                                                               | 30                                                                                  | 10                                                                                  | 20                                                                                  | 20                                                                                  | 15                                                                                  | 25                                                                                  | 30                                                                                    |
|        |                                                                                     |                                                                                     | 1 - 4                                                                               |                                                                                     | 1 - 15                                                                              | 1 - 15                                                                              | 8 - 15                                                                              | 8 - 15                                                                                |
|       | turbo                                                                               | turbo                                                                               |                                                                                     | turbo                                                                               |                                                                                     |                                                                                     | +5 sec turbo                                                                        | +5 sec turbo                                                                          |

# Deutsch

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

## Vorsicht

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

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

## Gerätebeschreibung

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

## Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer 1...turbo  
Zerkleinerer 1...turbo  
Schlagbesen 1...15

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

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

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

## So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

1. Schlagbesen (I) in das Getriebeteil (H) stecken und anschließend 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 Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

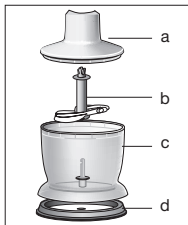
## Eischnee

Maximal 4 Eiweiß schlagen.

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

## So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

- (a) Getriebeteil für Zerkleinerer
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel



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

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

### Bitte beachten:

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

### Vor dem Zerkleinern ...

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

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf!

Nur am Kunststoffschacht anfassend und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, dann herunterdrücken, bis es einrastet.

Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.

2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil ① auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.
5. Motorteil mit Schalter ② oder © einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach dem Gebrauch Drucktasten ③ drücken und das Motorteil abnehmen.
7. Getriebe abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

## Reinigung

Das Motorteil ① und das Getriebeteil für den Schlagbesen ④ nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Das Getriebe (a) jedoch nicht ins Wasser tauchen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

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

## Zubehör

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

- BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eismwürfeln.
- HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
- Wandhalter

## Rezept-Beispiele

### Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter © 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.

### Eiscreme (Zerkleinerer verwenden)

100 g tiefgekühlte Himbeeren

10 g Puderzucker

80 g Sahne

Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter © drücken und ca. 30 Sekunden pürieren. Sofort servieren.

## English

### Anchovis Dip (Zerkleinerer verwenden)

30 g abgetropfte Anchovis-Filets  
200 g «Philadelphia» Frischkäse  
2 TL Olivenöl

Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Stellen Sie eine niedrige Geschwindigkeit ein, drücken Sie den Schalter ③ und pürieren Sie, bis eine geschmeidige Paste entstanden ist. Schlagen Sie den Dip dann kurz mit dem Turbo-Schalter ⑤ auf. Sie können dieses Rezept variieren, indem Sie anstelle der Anchovis Lachs, Roquefort- oder Schimmelkäse verwenden.

Änderungen vorbehalten.

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



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



### Garantie

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

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

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

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

### Caution

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

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part ④ nor the whisk gear box ⑧ under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker ③, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

### Description

- ④ Motor part
- ③ On/off switch for variable speed
- ⑤ Turbo switch
- ⑥ Buttons for releasing the working parts
- ⑦ Variable speed regulator
- ⑧ Blender shaft
- ⑨ Measuring beaker
- ⑩ Whisk gear box
- ⑪ Whisk
- ⑫ Chopper

### Setting the speed

When activating switch ③, the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator ⑦. The higher the setting, the faster the chopping results.

However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch ⑤. You may

also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

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

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

## How to operate your handblender

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

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (F) until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch (B) or the 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 your handblender 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 gear box (H), then insert the motor part (A) into the gear box 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 gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

### For best results:

- Do not use the beaker (G), but a wider bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

### Whipped cream

Only whip up to 400 ml chilled cream

(min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).

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

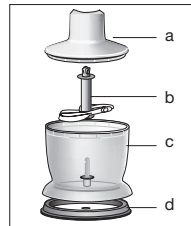
### Egg snow

Only whip up to 4 egg whites.

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

## How to operate your chopper attachment

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base/lid



The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the on/off turbo switch (C).

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

### **Before chopping ...**

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

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks.  
Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part (A) into gear box (a) until it locks.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press buttons (D) to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

## Cleaning

Clean the motor part (A) and the whisk gear box (H) with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water.

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



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

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



## 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.
- Wall mount

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.



## Recipe examples

### 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.

### Ice cream (use chopper)

100 g raspberries (deep-frozen)

10 g powdered sugar

80 g cream

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

### Anchovy dip (use chopper)

30 g drained anchovy filets

200 g cream cheese «Philadelphia»

2 tbsp. olive oil

Put all ingredients in the chopper bowl. Adjust the variable speed setting to the minimum. Press the on/off switch ® until the paste becomes homogeneous. Finish the dip by pressing the turbo switch ©. Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

## Guarantee

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

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

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

## For UK only:

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

Subject to change without notice.

# Français

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

## Attention

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

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

## Description

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

## Utilisation des vitesses

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

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

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

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

## Comment utiliser votre mixeur

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

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

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur (C), aussi bien que dans d'autres récipients.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

## Comment utiliser le fouet métal

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

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

Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas utiliser le verre-doseur ⑥, 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.

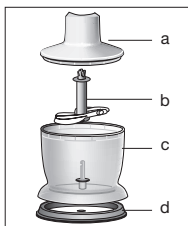
#### Oeufs en neige

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 l'accessoire bol hachoir

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Couteau
- (c) Bol hachoir
- (d) Socle anti-dérapant



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

Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utilisez la touche turbo ③.

#### Remarque :

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

#### **Avant de hacher ...**

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir tableau page 5).
- Enlevez les tiges et dénayautez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Attention : Retirer avec précaution la protection plastique du couteau (b).  
Le couteau est très affûté ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).

2. Mettez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur ① dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton ② ou ③ pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons ④ pour enlever le bloc moteur.
7. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution.
9. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir.  
Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le bol hachoir.

## Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur ① et le système d'entraînement du fouet ② avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement du bol hachoir (a) peut être rincé sous l'eau du robinet.

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

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

## Accessoires

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

- 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 ...
- Support mural

## Exemple de recette

### Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200 – 250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre

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 (utilisez la touche turbo ©) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

### Crème glacée (utilisez le bol hachoir)

100 g de framboises (congelées)

10 g de sucre en poudre

80 g de crème liquide

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

### Crème d'anchois (le bol hachoir)

30 g de filets d'anchois vidés

200 g de fromage à tartiner type « Saint Morêt »

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur. Ajustez la vitesse du mixeur sur le minimum. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt © jusqu'à ce que la préparation devienne homogène. Terminez en appuyant sur la touche turbo ©. Vous pouvez varier cette recette en utilisant des ingrédients tels que le saumon, le Roquefort, le fromage bleu à la place des filets d'anchois.

Sujet à modification sans préavis.

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



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



## Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.

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

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

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

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

## Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

# Polski

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

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

## Uwaga

**Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.**

-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nim uważnie.
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Bloku silnika (A)/przekładnia ubijaka (H) nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenie elektryczne Braun spełniają wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania (G) /miska do siekania (C) nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

## Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik do różnych prędkości
- (C) Przycisk turbo
- (D) Przyciski zwalniające część roboczą
- (E) Regulator prędkości
- (F) Obudowa z nasadką miksującą
- (G) Pojemnik do miksowania
- (H) Przekładnia ubijaka
- (I) Ubijak
- (J) Nasadka do siekania

## Ustawianie prędkości

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

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

Zależnie od użycia zalecamy następujące prędkości:

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

## Obsługa miksera

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

- Obudowę z nasadką miksującą (F) połączyć z blokiem silnika (A) i dokręcić, aż do zablokowania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając wyłącznik (B) lub wyłącznik turbo (C). Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
- Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające (D).

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

## Obsługa ubijaka

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

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

Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

- Nie używać naczynia (G), tylko szerszej miski.
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

## Ubijanie kremu

Ubijać max. 400 ml schłodzonego kremu (o zawartości tłuszczu min. 30%, temp. 4 – 8 °C).

Rozpocząć ubijanie od niskiego ustawienia prędkości pracy (1) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

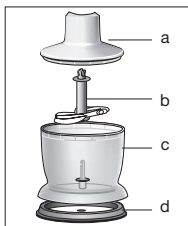
#### **Bitą śmietana**

Ubić max. 4 białka.

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

## **Obsługa nasadki do siekania**

- (a) Przekładnia nasadki do siekania
- (b) Nóż
- (c) Miska do siekania
- (d) Podkładka antypoślizgowa



Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd.

Do siekania twardych produktów używaj wyłącznika turbo ©.

#### **Ważne:**

Nie należy siekać bardzo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, łupiny orzechów, ziarna kawy, czy kaszy.

#### **Przed siekaniem ...**

- pokrój mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 5)
- usuń nieobrane orzechy, łodygi ziół
- usuń kości, chrząstki z mięsa

1. Uwaga: Ostrożnie zdjąć plastikową osłonę z noża (b). Nóż jest bardzo ostry!

Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij aż się zablokuje.

Zawsze trzymaj miskę na podkładce antypoślizgowej (d).

2. Produkty włóż do miski.

3. Nałóż przekładnię (a) na miskę do siekania.

4. Nałóż blok silnika (A) na przekładnię (a) aż do zablokowania.

5. Wciśnij wyłącznik © lub © by uruchomić urządzenie.

6. Po użyciu wciśnij przyciski zwalniające © aby odłączyć przekładnię od bloku silnika.

7. Zdejmij przekładnię (a) z miski do siekania.

8. Ostrożnie usuń nóż.

9. Usuń przygotowane produkty z miski. Podkładka antypoślizgowa służy również jako szczelna pokrywka na miskę do siekania.

## **Czyszczenie**

Wyczyść blok silnika (A)/przekładnię ubijaka (H) wilgotną ściereczką. Przekładnię nasadki do siekania (a) może być płukana pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj przekładni (a) w wodzie.

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

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

## **Akcesoria**

(dostępne w serwisowych Braun)

- BC: Urządzenie siekające, idealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.
- HC: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.
- Uchwyt ścienny

## **Przykładowy przepis**

#### Majonez (przy użyciu noży miksujących)

200 – 250 ml oleju

1 jajko (żółtko i białko)

1 soku cytrynowego lub vinegre

Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością.

Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika.

Naciskając wyłącznik turbo ©, trzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

#### Lody (używać rozdrabniacza)

100 g malin (zamrożonych)

10 g cukru pudru

80 g śmietany

Umieścić wszystkie składniki w naczyniu, wcisnąć przycisk turbo © i mieszać około 30 sekund.

Podawać zaraz po przygotowaniu.

#### Dip z sardeli (używać rozdrabniacza)

30 g odsączonych fileтів z sardeli

200 g sera kremowego «Philadelphia»

2 łyżki oliwy z oliwek

Umieścić wszystkie składniki w pojemniku rozdrabniacza.

Ustawić zmienną prędkość w poz. minimum.

Wcisnąć przycisk , do momentu uzyskania jednородnej masy.

Na zakończenie przygotowywania dipu wcisnąć przycisk turbo .

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

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

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



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



### Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższego znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.

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



# Česky

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

## Upozornění

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

-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (H) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (G) ani pracovní nádobku řezacího stroje (C) nekládejte do mikrovlnné trouby.

## Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- (C) Spínač turbo
- (D) Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- (E) Regulátor rychlosti
- (F) Nástavec s nožem
- (G) Odměrná nádoba
- (H) Převodovka pro šlehací metlu
- (I) Metla
- (J) Řezací strojček

## Nastavení rychlosti

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

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

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér 1...turbo  
Řezací strojček 1...turbo  
Šlehání 1...15

## Použití ponorného mixéru

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

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

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

## Použití šlehací metly

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

- Nasadte šlehací metlu (I) do převodovky (H) a pak nasadte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zaaretuje.
- Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B).
- Chcete-li metlu po ukončení práce opět uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků:

- Nepoužívejte nádobku (G), ale širší mísu.
- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji mírně nakloněnou.

### Šlehačka:

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

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



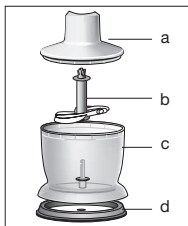
### **Sníh z bílků:**

Šlehejte maximálně 4 bílky.

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

## **Použití nástavce s řezacím strojkem**

- (a) Převodovka řezacího stroju
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádoba řezacího stroju
- (d) Protiskluzná podložka/víčko



Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač turbo ©.

### **Pozor:**

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

### **Před použitím řezacího stroju ...**

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

1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (c) Zatlačte jej dolů, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
2. Do pracovní nádoby vložte potraviny.
3. Nasadte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího stroju.
4. Nasuňte motorovou ① jednotku do převodovky (a), až se zaaretuje.
5. Stiskněte spínač ② nebo ©, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího stroju druhou rukou.
6. Po použití stiskněte tlačítka ③, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
7. Pak sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

## **Čištění**

Motorovou jednotku ① a převodovku pro šlehací metlu ② pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího stroju (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou podle obrázku. Neponořujte však převodovku (a) do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrm, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávkovali čistící nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

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

## **Příslušenství**

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

- BC: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.
- HC: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.
- Nástěnný držák

## **Příklad receptu**

### Majonéza (použijte ponorný mixér)

200–250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžíce citrónové šťávy nebo octa

Sůl a pepř podle chuti

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

### Zmrzlina (použijte řezací strojek)

100 g malin (hluboko zmražených)

10 g moučkového cukru

80 g šlehačky

Dejte všechny přísady do nádoby, zmáčknete tlačítko turbo a míchejte 30 sekund. Podávejte okamžitě.

### Ančovičkový dip (použijte řezací strojek)

30 g okapaných filetů z ančoviček  
200 g krémového sýru «Philadelphia»  
2 lžice olivového oleje

Vložte všechny přísady do pracovní nádoby řezacího strojek. Nastavte regulátor rychlosti na minimum.

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

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

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

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

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



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



### **Záruka**

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

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodáváče) a je-li současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun. Volejte zákaznickou infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a nejbližším servisním středisku Braun.

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

# Slovenský

Naše produkty sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Veríme že s novým prístrojom Braun budete bez výhrad spokojný.

## Upozornenie

**Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na používanie.**

-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Prístroj odpojte zo zásuvky **vždy**, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, čistením a ukladaním.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí.
- Pohonnú časť **(A)** a prevodnú jednotku šľahača **(H)** neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je dimenzovaný pre bežné množstvá potravín spracúvaných v domácnosti.
- Tak nádobka s odmerkou **(C)**, ako aj nádobka na sekanie **(C)**, nie sú určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

## Popis prístroja

- (A)** Pohonná jednotka
- (B)** Prepínač zap./vyp. pre rôznu rýchlosť
- (C)** Ovládač turbo
- (D)** Tlačidlo uvoľňujúce pracovné diely
- (E)** Regulátor rýchlosti
- (F)** Nástavec s nožom
- (G)** Nádobka s odmerkou
- (H)** Nástavec s prevodom na šľahač
- (I)** Šľahač
- (J)** Sekací mixér

## Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete prepínač **(B)**, prevádzková rýchlosť korešponduje s nastavením regulátora rýchlosti **(E)**. Vyššie nastavenie, rýchlejšie sú výsledky sekania. Avšak, maximálnu prevádzkovú rýchlosť môžete

dosiahnuť, keď stlačíte prepínač turbo **(C)**. Tento prepínač môžete použiť aj pre krátke výkonné sekanie bez potreby manipulovať s regulátorom rýchlosti.

V závislosti na konkrétnom použití Vám doporučujeme nasledovné rýchlosti:

- 1. Rýchlosť 1...turbo na ručné miešanie
- 2. Rýchlosť 1...turbo na sekanie
- 3. Rýchlosť 1...15 na šľahanie

## Ako používať ručný mixér

Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz, diétnych a dojčenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych koktailov.

- 1. Na pohonnú jednotku **(A)** nasadte nástavec s nožom **(F)**, tak aby zapadol.
- 2. Aby ste zabránili vystrekovaniu potravín z nádobky, najprv vložte nôž ručného mixéra do nádobky a až potom stlačte prepínač turbo **(B)** alebo prepínač **(C)**.
- 3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo **(D)** a demontujte nástavec s nožom.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou **(G)**, ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení zložte hrniec zo sporáka, aby ste predišli prehriatiu ručného mixéra.

## Ako používať šľahač

Šľahačom **(I)** používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazániek

- 1. Vložte šľahač **(H)** do prevodnej jednotky šľahača **(I)** tak, aby tento zapadol.
- 2. Potom nasadte prevodnú jednotku šľahača do pohonnej jednotky **(A)**. Vložte šľahač do pokrytu a až potom mixér pustite stlačením tlačidla **(B)**.
- 3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo **(D)** a demontujte prevodnú jednotku so šľahačom.

### Abyste dosiahli najlepšie výsledky

- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku **(G)**.
- Pohybujte šľahačom vo smeru hodinových ručičiek, držte jej čiastočne naklonený.

### Šľahačka:

Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).

Začnite s nastavením na menšiu rýchlosť **(1)** a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

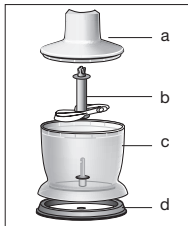
### Sneh z bielkov:

Šľahajte maximálne 4 bielka.

Začnite s nastavením na strednú rýchlosť **(7)** a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

## Ako používať prídavná sekáč

- (a) Prevodná jednotka sekáča
- (b) Nôž
- (c) Nádoba na sekanie
- (d) Protišmyková podložka/vrchnák



Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, oreškov, mandlí atď.

### Upozornenie

V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako turecký med, kávové zrnká, čokoládu atď.

### Pred sekaním ...

- mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu pred sekaním pokrájajte (viď tabuľku na strane 5)
  - vylúskajte orechy a odstráňte z byliniek stebľa
  - mäso vykostite a odstráňte z neho šľachy a chrupavky.
1. Opatrne odstráňte plastický kryt z noža (b). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastickú časť. Vložte nôž hrot s stredie nádoby na sekanie, stlačte ho dolu a otočte ním, kým nezapadne. Nádoby na sekanie (c) vždy položte na protišmykovú podložku (d).
  2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
  3. Nasadte prevodnú jednotku sekáča (a) na nádoby na sekanie.
  4. Nasadte pohonnú jednotku (A) na prevodnú jednotku (a), kým nezapadne.
  5. Stlačte tlačidlo (B) alebo (C), čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte pohonnú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
  6. Po použití najprv demontujte pohonnú jednotku (A).
  7. Potom prevodnú jednotku sekáča (a).
  8. Opatrne vyberte nôž (b).
  9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Proti šmyková podložka sa používa aj ako vzdychotesný kryt na nádobu na sekanie.

## Čistenie

Po každom použití prístroj rozoberte a vyčistíte. Pred tým ho však odpojte zo siete. Pohonnú jednotku odpojte od nástavca s nožom alebo od prevodnej jednotky šľahača. Pohonnú jednotku (A) a prevodovú jednotku šľahača (H) čistite výlučne len vlhkou handrou. Neponárajte ich pod vodu. Ostatné časti môžete umývať v myčke riadu. Ak však spracúvate veľmi slané jedlo, musíte nôž a sekáč hneď opláchnuť.

Keď spracováвате farebné potraviny (napr. mrkvu) časti mixéru za plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým ako ich vložíte do myčky riadu.

## Príslušenstvo

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

- BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteílů, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.
- HC: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre bylinky, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.
- Držiak na stenu

## Recept

### Majonéza

200 - 250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu

Soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do nádoby. Vložte do nádoby ručný mixér, zapnite ho a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hora a dole kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej podoby.

### Zmrzlina (použi sekáč)

100 g malín (hlboko zamrazených)

10 g práškového cukru

80 g šľahačky

Dajte všetky prísady do nádoby, stlačte tlačidlo turbo a miešajte 30 sekúnd. Podávajte okamžite.

### Ančovičkový dip (použi sekáč)

30 g odkvapkaných filetov z ančovičiek

200 g krémového syra «Philadelphia»

2 lyžice olivového oleja

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

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

Nakoniec stlačte ovládač turbo (C).

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

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

Zmeny prístroja sú vyhradené.

## Magyar

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



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



### Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť.

Poskytnutím záruky nie sú ovplyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov.

Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

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

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

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

### Figyelem!

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

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

### Leírás

- (A) Motor
- (B) Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
- (C) Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
- (D) Kioldó gomb
- (E) Sebesség szabályzó
- (F) Mixelőrúd
- (G) Mérőpohár
- (H) Habverő meghajtó
- (I) Habverő
- (J) Kis aprítóegység

### Sebesség beállítás

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

A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot ③. Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzálásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

|              |           |
|--------------|-----------|
| Botmixer     | 1...turbó |
| Aprítóegység | 1...turbó |
| Habverő      | 1...15    |

## A botmixer használata

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

1. Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra ① a mixelőrudat ②, amíg az a helyére nem kattán.
2. Helyezze a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az gombot ④ vagy az turbó gombot ③.
3. Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a ⑤ kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban ⑥, vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

## A habverő használata

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

1. Összeszereléskor helyezze a habverőt ① a habverő meghajtóba ②, azután a motorra ③ amíg az be nem kattán a helyére.
2. A kispirccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be.
3. Szét szereléskor nyomja meg a ④ kioldó gombot és húzza le a habverő meghajtót a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

### A legjobb eredmény eléréséhez:

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

### Tejszín felverése:

Egyszerre csak 400 ml (min. 30 % zsírtartalmú, 4 – 8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel.

Alacsony sebesség fokozattal kezdje (1) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

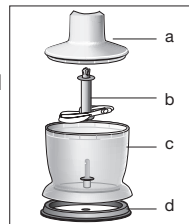
### Tojásfehérje felverése:

Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel.

Közepes sebesség fokozattal kezdje (7) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

## Az aprítóegység használata

- (a) Aprítóegység meghajtó fedél  
(b) Kés  
(c) Munkatartály  
(d) Csúszásgátló alj/fedél



Mindkettő aprítóegység segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb...

Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a turbó gombot ③.

### Figyelem:

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

### Aprítás előtt ...

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

Figyelmeztetés: a kés (b) nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.

1. Helyezze a kést a munkatartály (c) közepén lévő tengelyre.
2. Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
3. Helyezze az aprítóegység meghajtót (a) a munkatartályra.
4. Helyezze a motort ④ az aprítóegység meghajtóra, amíg az be nem kattán.
5. Nyomja meg a ⑤ vagy ③ gombokat a készülék elindításához. A művelet ideje alatt egyik kezünkkel tartsuk az aprítóegységet, a másikkal pedig a motort.
6. Használat után nyomja meg a ④ gombot, hogy le tudja venni a motorrészt az aprítóegységről.



7. Ezután vegye le az aprítóegység meghajtó fedelet az aprítóegységről.
8. Óvatosan, nehogy megvágja magát, vegye ki a kést.
9. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A csúszásgátló alj egyben használható légmentesen záró fedélként is.

## Tisztítás

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

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

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

Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl. sárgarépa), a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

## Recept ajánlatok

Majonéz (botmixerrel készítve)

200–250 ml olaj

1 egész tojás

1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors

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

Málna hab (aprítóegységgel készítve)

100 g fagyaszott málna

10 g porcukor

80 g tejszín

Tegye az alapanyagokat az aprítóegységbe, nyomja meg a turbó gombot © és keverje kb. 30 másodpercig. Elkészítés után azonnal tálalja.

Szardellamártás (aprítóegységgel készítve)

30 g szardella paszta

200 g krémsajt («Philadelphia»)

2 evőkanál olíva olaj

Tegye az összetevőket az aprítóegység tartályába. Állítsa a sebességfokozat minimumra. Nyomja meg

a be/ki kapcsoló gombot (B) amíg az összetevők teljesen el nem keverednek. Fejezze be a mártást a turbó gomb © megnyomásával. A fenti receptet elkészítheti lazac, rokfort- vagy kéksajtot használva szardella paszta helyett.

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

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



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



## Garancia

A Braun – ismerve termékei megbízhatóságát, készülékeire két év garanciát vállal, azzal a megkötéssel, hogy a jótállási igényt a készülék csomagolásában található Jótállási Nyilatkozatban feltüntetett Braun márkaszervizekben lehet érvényesíteni.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen, vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét, vagy használhatóságát nem befolyásolják.

A garancia nem vonatkozik a gyorsan kopó, rendszeresen cserélendő tartozékokra (pl. Borotvaszita, kés, stb.)

A jótállási igény érvényesítésére vonatkozó részletes tájékoztató a készülék csomagolásában található.



# Hrvatski

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

## Upozorenje

**Prije korištenja aparata, molimo pomno i u potpunosti pročitajte uputstva za korištenje.**

-  Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- **Uvijek** isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučamo da uređaj držite daleko od doseg djece.
- Nikada nemojte motorni dio (A) ili mjenjačku kutiju (H) uranjati u vodu ili ih držati pod tekućom vodom.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može biti opasno za korisnika.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Mjerna posuda (G) i zdjela za usitnjavanje (C) ne mogu se koristiti u mikrovalnim pećnicama.

## Opis

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

## Podešavanje brzine

Priskom na prekidač (B), brzina se podešava regulatorom brzine (E). Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije.

Ipak, najveća brzina rada može se postići samo pritiskom na turbo prekidač (C). Turbo prekidač možete koristiti i za trenutne jake impulse, a da ne koristite regulator brzine.

Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće brzine:

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Ručni mješač:            | 1... turbo |
| Dodatak za usitnjavanje: | 1... turbo |
| Mikser:                  | 1... 15    |

## Rad štapnim mikserom

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

1. Uložite motorni dio (A) u osovinu miksera (F) dok ne sjedne na mjesto.
2. Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač (B) ili turbo prekidač (C).
3. Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke (D) i izvucite je.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi (G) kao i u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s vatre kako se ručni mikser ne bi pregrijao.

## Rad nastavkom za mlaćenje

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

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

### Za najbolje rezultate:

- Ne rabite mjernu posudu (G) nego širu zdjelu.
- Pomicite nastavak u smjeru kazaljke na satu i držite uređaj lagano nakošenim.

### Tučeno vrhnje:

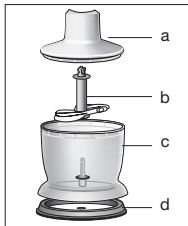
Miješajte samo do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4 – 8 °C)  
Počnite s nižom brzinom (1) i dok miješate povećavajte brzinu do 15.

### Snijeg od bjelanjka:

Miješajte samo do 4 bjelanjka.  
Počnite sa srednjom brzinom (7) i dok tučete povećavajte brzinu do 15.

## Rad dodatkom za usitnjavanje hrane

- (a) Spojka za motorni dio
- (b) Noževi
- (c) Zdjela za usitnjavanje
- (d) Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)



Dodatak za usitnjavanje je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrde hrane (npr. tvrdog sira) koristite turbo prekidač ©.

**Napomena:** Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

### Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte tablicu na strani 5)
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

1. Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (d).
2. Stavite namirnice u zdjelu.
3. Pričvrstite spojku za motorni dio (a) na zdjelu.
4. Umetnite motorni dio (a) u spojku za motorni dio (a) dok ne sjedne na svoje mjesto.
5. Za upotrebu pritisnite prekidač (b) ili (c) na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.
6. Nakon upotrebe pritisnite tipku (d) i odvojite motorni dio.
7. Zatim skinite i spojku za motorni dio.
8. Pažljivo izvadite noževe.
9. Zatim iz zdjele izvadite i hranu. Protuklizna podloga služi i kao poklopac zdjele za usitnjavanje.

## Čišćenje uređaja

Motorni dio (a) i mjenjačku kutiju (h) čistite samo vlažnom krpom. Spojku za motorni dio (a) možete čistiti pod tekućom vodom, ali je nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa. Svi drugi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa. Ipak, kad miješate ili usitnjavate iznimno slanu hranu trebali biste odmah isprati noževe. Također, pripazite da u perilicu suda ne stavite previše deterdženta ili sredstva protiv kamenca. Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom

(npr. mrkvu) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije nego ih stavite u perilicu suda.

## Dodaci

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

- BC: Nastavak za usitnjavanje, savršeno prikladan za usitnjavanje velikih količina kao i pripremanje trapea, rijetkih tijesta i mljevenje kockica leda.
- HC: Brzi nastavak za usitnjavanje, savršen za začinsko bilje, luk, češnjak, čili-papričice, orašaste plodove itd.
- Držać za zid

## Primjer recepta

### Majoneza (koristite ručni mikser)

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

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

### Sladoled (koristite nastavak za usitnjavanje)

100 g malina (smrznutih)  
10 g šećera u prahu  
80 g vrhnja

Stavite sve sastojke u zdjelu za usitnjavanje, pritisnite turbo prekidač © te miješajte otprilike 30 sekundi. Odmah poslužite.

### Umak od inćuna (koristite nastavak za usitnjavanje)

30 g ocijeđenih fileta inćuna  
200 g sira Philadelphia  
2 žlice maslinova ulja

Stavite sve sastojke u posudu za usitnjavanje. Postavite podešavanje brzine na minimum. Pritisnite prekidač za uključenje/isključenje (b) dok smjesa ne postane homogena. Dovršite umak pritiskom na turbo prekidač ©. Varijacije ovog recepta mogu se raditi uporabom lososa, sira Roquefort ili plavog sira umjesto fileta inćuna.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Ovaj proizvod prilagođen je europskim odredbama EMC 2004/108/EC i Niski napon 2006/95/EC.



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



## Jamstveni list

Jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom, normalnu istrošenost (npr. mrežice ili bloka noža) i nedostatke koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe aparata.

Ovo jamstvo vrijedi u svakoj zemlji gdje su proizvodi distribuirani od strane Brauna ili službenog distributera.

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

Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa i pravilno ispunjenog jamstvenog lista.

Braunov servis možete kontaktirati na broj telefona 00 385 1 66 01 777.

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Upamo, da boste vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

## Opozorilo

**Pred prvo uporabo natančno in v celoti preberite navodila.**

- Rezila so zelo ostra! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali popravite.
- Otroci in ljudje z zmanjšano fizično ali duševno sposobnostjo lahko uporabljajo aparat le pod nadzorstvom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok.
- Enote z motorjem in pogonskega nastavka metlice ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen servisier.
- Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite v omrežno vtičnico, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na spodnji strani naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin hrane v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda in posoda sekljalnika (c) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

## Opis

- Enota z motorjem
- Tipka za vklop/izklop za različne nastavitve hitrosti
- Tipka Turbo
- Gumbi za sprostitve delovnih nastavkov
- Regulator za nastavitve različnih hitrosti
- Nastavek za mešanje
- Mešalna posoda
- Pogonski nastavek metlice
- Metlica za stepanje
- Sekljalnik

## Nastavitev hitrosti

Ob aktiviranju stikala se hitrost obdelave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti . Višja kot je nastavitev, hitrejša je sekljanje. Vendar pa je največja hitrost obdelave lahko dosežena le s pritiskom na tipko Turbo . To tipko Turbo lahko

uporabite tudi za trenutne močne pulze, ne da bi pri tem morali spreminjati nastavev hitrosti.

Odvisno od načina uporabe vam priporočamo naslednje nastavitve hitrosti:

Palični mešalnik 1...turbo  
Sekljalnik 1...turbo  
Metlica za stepanje 1...15

## Uporaba paličnega mešalnika

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

1. Enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓔ, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik potisnite v posodo in pritisnite tipko za vklop/izklop Ⓑ ali tipko Turbo Ⓒ.
3. Da po uporabi sprostite nastavek za mešanje, pritisnite gumb Ⓓ in ga snemite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi z merico Ⓒ ali v katerikoli drugi posodi.

Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

## Uporaba metlice za stepanje

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov, za mešanje biskvitnega testa in že pripravljenih mešanic za sladice.

1. V pogonski nastavek metlice Ⓓ najprej vstavite metlico Ⓘ, nato pa še enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči.
2. Metlico za stepanje potisnite v posodo in nato pritisnite tipko Ⓑ za delovanje.
3. Po uporabi pritisnite gumb Ⓓ in snemite pogonski nastavek metlice. Nato s pogonskega nastavka odstranite še metlico.

### Nasveti za kar najboljše rezultate:

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

### Stepanje smetane

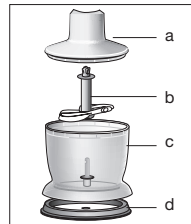
Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (s temperaturo 4–8 °C in z najmanj 30 % maščobe). Začnite pri nizki nastavitvi hitrosti (1), nato med stepanjem povečajte hitrost na nastavev 15.

### Stepanje beljakov

Hkrati stepajte največ 4 beljake. Začnite pri srednji nastavitvi hitrosti (7), nato med stepanjem povečajte hitrost na nastavev 15.

## Uporaba sekljalnika

- (a) Pogonski nastavek sekljalnika  
(b) Rezilo  
(c) Posoda sekljalnika  
(d) Nedrseč podstavek/pokrov



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

Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko Turbo Ⓒ.

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

### **Pred uporabo sekljalnika ...**

- meso, sir, čebulo, česen in korenje najprej narežite (glejte tabelo na strani 5),
- odstranite stebela rastlin in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec

1. Opozorilo: Z rezila previdno odstranite plastično zaščito. Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c) in poskrbite, da se zaskoči.

Posodo sekljalnika vedno postavite na nedrseč podstavek (d).

2. V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
3. Pogonski nastavek (a) namestite na posodo sekljalnika.
4. V pogonski nastavek (a) vstavite enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči.
5. Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko Ⓑ ali Ⓒ. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika.
6. Po uporabi pritisnite gumb Ⓓ, da odstranite enoto z motorjem.
7. Odstranite pogonski nastavek.
8. Previdno odstranite tudi rezilo.
9. Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

## Čiščenje

Enoto z motorjem Ⓐ in pogonski nastavek metlice Ⓓ lahko čistite samo z vlažno krpo. Pogonski nastavek sekljalnika (a) lahko splaknete pod tekočo vodo, ne smete pa ga potopiti v vodo.

Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če ste mešalnik uporabili za pripravo zelo slanih jedi,

morate rezila nastavka ali sekljalnika takoj izprati. Pri pomivanju v pomivalnem stroju pazite, da ne boste uporabili prevelike količine pomivalnega sredstva ali sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanесли rastlinsko olje.

## Dodatni nastavki

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

- BC: Nastavek za sekljanje, ki je nadvse primeren za sekljanje večjih količin kot tudi za pripravo mešanih napitkov, rahlega testa in drobljenja ledenih kock.
- HC: Sekljalniki z veliko hitrostjo, primeren za zelišča, čebulo, česen, čili, oreščke in podobno.
- Stenski obešalnik

## Recepti

### Majoneza (uporabite palični mešalnik)

200–250 ml olja

1 jajce (rumenjak in beljak)

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

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Na paličnem mešalniku pritisnite tipko Turbo © in zadržite palični mešalnik v istem položaju, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

### Sladoled (uporabite sekljalnik)

100 g malin (zmrznjenih)

10 g sladkorja v prahu

80 g smetane

Vse sestavine dajte v posodo, pritisnite tipko Turbo © in mešajte približno 30 sekund. Takoj postrežite.

### Sardelna omaka (uporabite sekljalnik)

30 g filetov sardel

200 g kremnega sira «Philadelphia»

2 jedilni žlici oljčnega olja

Vse sestavine dajte v posodo sekljalnika. Nastavite na najmanjšo hitrost.

Pritisnite tipko za vklop/izklop © in sekljajte dokler zmes ne postane homogena. Omako dokončajte s pritiskom na tipko Turbo ©.

Različice tega recepta je možno narediti z uporabo lososa, Roquefort ali modrega sira namesto filetov sardel.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Izdelek je skladen z evropsko direktivo o elektromagnetni združljivosti EMC 2004/108/EC in nizkonapetostno LVD direktivo 2006/95/EC.



Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinske odpadke. Odnesejo jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.



## Garancija

Za izdelek valja dveletna garancija, ki začne veljati z datumom nakupa. V času trajanja garancije bomo brezplačno odpravili vse napake, ki so posledica slabega materiala ali izdelave, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo celega izdelka.

Ta garancija velja v vsaki državi, kjer je izdelek dobavljen od BRAUN ali njegovega pooblaščenega distributerja.

Garancija ne pokriva poškodb, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali uporabe in tudi ne napak, ki v zanemarljivi meri vplivajo na vrednost ali delovanje aparata. Garancija preneha veljati, če popravilo izvrši nepooblaščen oseba oziroma, če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi nadomestni deli.

Za popravilo v garancijskem roku izročite ali pošljite kompleten izdelek z računom pooblaščenemu Braunovemu servisu.

Za informacije pokličite pooblaščen servis ISKRA PRINS tel. + 386 1 476 98 00.

# Türkçe

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

## Uyarı

**Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.**

-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken **daima** fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz.
- Motor kısmını ① ve çırpıcı dişli kutusu ②'yi akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cırcıyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı ③ ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanın için uygun değildir.

## Tanımlama

- ① Motor kısmı
- ② Değişebilir hız ayarı için açma/kapama anahtarı
- ③ Turbo hız anahtarı
- ④ Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- ⑤ Değişken hız ayarlayıcı
- ⑥ Blender şaftı
- ⑦ Ölçüm kabı
- ⑧ Çırpıcı dişli kutusu
- ⑨ Çırpıcı
- ⑩ Doğrayıcı

## Hızı ayarı

Açma/kapama anahtarını ② aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının ⑤ durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseldikçe, doğrayıcı daha hızlanır.

Maksimum hız için turbo anahtarına ③ basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcısı

değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamaya göre, tavsiye edilen hız ayarları:

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

## El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

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

- Motor kısmını ① blender şaftına ⑥ kilitlemeye kadar oturtunuz.
- El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına ② veya turbo anahtarına ③ basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra blender şaftını çıkarmak için, düğmelere ④ basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

## Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

- Çırpıcıyı ①, çırpıcı dişli kutusu ②'ye içine yerleştiriniz ve motor kısmını ①, dişli kutusunun içine kilitlemeye kadar oturtunuz.
- Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için anahtarına ③ basınız.
- Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere ④, basınız ve çırpıcıyı dişli kutusundan çekerek çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

## En iyi sonucu ulaşmak için:

- Ölçüm kabı yerine ⑦ daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.

## Çırpılmış krema

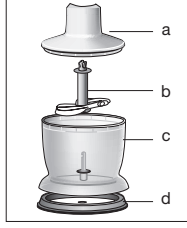
En fazla 400 ml dondurulmuş kremayı (4 – 8 °C arasında ve en az %30 yağ içeren) çırpın. En düşük hız seviyesinden (1) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) kadar çıkarın.

## Yumurta karışımı

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

## Doğrayıcı ataçmanı nasıl çalıştıracaksınız

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Doğrama kasesi
- (d) Kaymaz taban/kapak



Doğrayıcınız et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs. doğramak için tasarlanmıştır. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, turbo anahtarını © kullanınız.

**Not:** Buz parçası, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

### Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (sayfa 5'teki tabloya bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kırıkdakları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Bıçağın (b) üzerindeki plastik koruyucuyu çıkartınız. Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı her zaman üst plastik kısmından tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının (c) ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlenene kadar bastırınız. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz.
3. Dişli kutusunu (a) doğrama kabına koyunuz.
4. Motor kısmı A dişli kutusunun (a) içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için açma/kapama anahtarı B veya turbo anahtarına © basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine D basınız.
7. Daha sonra dişli kutusu çıkartınız.
8. Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı kasesinden boşaltınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kabı için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

## Temizleme

Motor kısmını A ve çırpıcı dişli kutusu H, temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Doğrayıcı dişli kutusu (a), musluk altında durulanabilir. Dişli kutusunu (a) kesinlikle suya batırmayınız.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemiden geçirdikten

sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz. Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemiden geçirdiğinizde (ör: havuç), aletinizin plastik kısımları lekelenebilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

## Aksesuarlar

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

- BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.
- HC: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpma için idealdir.
- Duvar tutucu

## Yemek tarifi örnekleri

### Mayonez (el blenderinizi kullanınız)

200 – 250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber

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

### Dondurma (doğrayıcıyı kullanınız)

100 gr dondurulmuş ahududu

10 gr pudra şekeri

80 gr sıvı krema

Tüm malzemeyi sürahiye yerleştiriniz. Turbo düğmesine © basarak 30 saniye kadar karıştırınız. Hemen servis yapınız.

### Hamsili meze (doğrayıcıyı kullanınız)

30 gr ayıklanmış fileto hamsi

200 gr krem peynir

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Bütün malzemeleri çırpma kabına koyun. Değişik hız seçeneklerinden en düşükünü seçin. Malzemeler homojen bir karışım haline gelinceye kadar, açma/kapama düğmesine B basın.



## Русский

En son olarak, turbo hız seviyesinde © karışımı çırparak sosu hazır hale getirin.  
Hamsi fileto yerine somon balığı veya rokfor peyniri kullanılarak, bu sosun değişik çeşitleri hazırlanabilir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

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



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

### Внимание

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

-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Не промывайте электромотор Ⓐ и редуктор для взбивания Ⓜ в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющее специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Мерный стакан Ⓒ и чашу измельчителя Ⓢ использовать в микроволновой печи нельзя.

## Описание прибора

- Ⓐ Электромотор
- Ⓑ Переключатель для разных скоростей
- Ⓒ Кнопка turbo-режима
- Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
- Ⓔ Регулятор скорости вращения
- Ⓕ Рабочий вал
- Ⓖ Мерный стакан
- Ⓜ Редуктор (для взбивания)
- Ⓢ Венчик
- Ⓤ Измельчитель

## Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов Ⓑ в положение вкл. скорость вращения будет

соответствовать текущей установке регулятора ⑤. Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя. Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo ③, которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

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

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

## Порядок работы со блендером

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

1. Вставьте электромотор ① в рабочий вал ② до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель ⑤ или ускоритель turbo ③.
3. По окончании работы нажмите кнопки ④ для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

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

## Порядок работы с венчиком

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

1. Вставьте венчик ① в редуктор ④, затем вставьте редуктор в моторную часть ① до фиксации.
2. Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения ⑤.
3. Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку ⑥ и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

### Для получения наилучших результатов работы:

- Не используйте мерный стакан ⑥, лучше использовать более широкую посуду.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее слегка под наклоном.

### Взбитые сливки

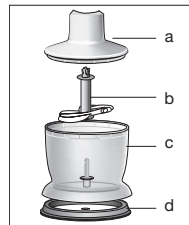
Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °C). Начните взбивать с небольшой скорости (1) и постепенно увеличивайте скорость до 15.

### Взбитые яичные белки

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

## Порядок работы с насадкой-измельчителем

- (а) Редуктор измельчителя
- (b) Лезвие
- (c) Чаша
- (d) Подложка/крышка противоскольжения



Измельчитель идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр. Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим turbo ③.

Примечание: Нельзя измельчать очень жесткие продукты такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

### Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь (см. таблицу на стр. 5)
  - удалить стебли травы и скорлупу орехов
  - удалить кости, сухожилия и щетину
1. Помните: Осторожно снимите пластиковую крышку с ножевой вставки. Ножевая вставка очень острая! Всегда удерживайте его за пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (c). Нажмите на него до замыкания. Всегда ставьте чашу на подложку чтобы предотвратить скольжение (d).
  2. Положите продукты в чашу.
  3. Насадите редуктор (a) на чашу.
  4. Вставьте электромотор ① в устройство редуктора (a) до замыкания.
  5. Нажмите кнопку ⑤ или ③ для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
  6. По окончании работы нажмите кнопки ④ для высвобождения электромотора.
  7. Снимите редуктор.
  8. Осторожно выньте лезвие.
  9. Выньте измельченные продукты из чаши. Подложка противоскольжения также используется для герметичного закрытия чаши.

## Чистка прибора

Очищайте моторную часть (A) и редуктор для взбивания (H) только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя (a) можно промыть под струей воды.

Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

## Дополнительные принадлежности

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

- ВС: дополнительная насадка-измельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.
- НС: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.
- Скоба настенного крепления блендера

## Практический пример

Майонез (используйте блендер)

200-250 мл растительного масла

1 яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соли и перца (по вкусу)

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

Мороженое (используйте измельчитель)

100 г малины (глубокая заморозка)

10 г сахарного песка

80 г сливок

Поместите все составные части в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима © и смешивайте в течение примерно 30 секунд. Подавать рекомендуется сразу же.

Соус из анчоусов (используйте измельчитель)

30 г сухих анчоусов

200 г мягкого сыра «Филадельфия»

2 чайных ложки оливкового масла

Поместите все компоненты в чашу-измельчитель. Поставьте переключатель скоростей в минимальное положение. Нажмите кнопку ® до получения однородной массы. Завершите измельчение, используя кнопку турбо-режима ©. Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Возможные модификации без предварительного уведомления.



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

Блендер, 500-600 Ватт

Сделано в Польше

## Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном. Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где

никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);  
– для бритв – смятая или порванная сетка.

**Внимание!** Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

### **Случаи, на которые гарантия не распространяется:**

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные

# Українська

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

## Увага:

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

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

## Опис приладу

- (A) Електромотор
- (B) Перемикач для різних швидкостей
- (C) Кнопка прискореного режиму (turbo)
- (D) Кнопки вивільнення робочих частин
- (E) регулятор швидкості обертання
- (F) Робочий вал
- (G) Мірна склянка
- (H) Редуктор (для збивання)
- (I) Віночок
- (J) Подрібнювач

## Регулювання швидкості обертання

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

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

Залежно від мети застосування рекомендуються такі параметри установки швидкості обертання:

|             |             |
|-------------|-------------|
| Блендер     | 1 ... turbo |
| Подрібнювач | 1 ... turbo |
| Віночок     | 1 ... 15    |

## Порядок роботи із блендером

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

- Вставте електромотор (A) у робочий вал (F) до фіксації.
- Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть перемикач (B) або прискорювач turbo (C).
- По закінченні роботи натисніть кнопку (D) для вивільнення робочого вала та вийміть його з посуду.

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

## Порядок роботи з віночком

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

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

### Для одержання найкращих результатів роботи:

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

### Збити вершки

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

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

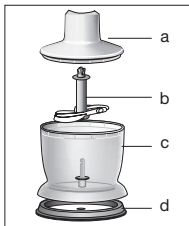
### Збити яєчні білки

Збивати не більше ніж 4 яєчних білки.

Починати з середньої швидкості (7) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

## **Порядок роботи з насадкою-подрібнювачем**

- (a) Редуктор подрібнювача
- (b) Лезо
- (c) Чаша
- (d) Підкладка/кришка проти ковзання



Подрібнювач ідеально підходить для нарізки м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалу тощо. Для нарізки твердої субстанції, наприклад, сиру, використовуйте режим turbo ©.

### Примітка:

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

### **Перед операцією подрібнення потрібно ...**

- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулини, часник, моркву (див. таблицю на стор. 5)
  - видалити стебла трави та шкарлупу горіхів
  - видалити кістки, м'які сухожилля та хрящі
1. Пам'ятайте: Обережно зніміть пластикову кришку з ножевої вставки. Ножева вставка дуже гостра! Завжди тримайте її за пластикову основу. Надягніть лезо на центральний стрижень чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього до замикаання. Завжди ставте чашу на підкладку для запобігання ковзанню (d).
  2. Покладіть продукти в чашу.
  3. Насадіть редуктор (a) на чашу.
  4. Вставте електромотор Ⓐ у пристрій редуктора (a) до замикаання.
  5. Натисніть кнопку Ⓑ або © для включення подрібнювача. В процесі роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою чашу.
  6. По закінченні роботи натисніть кнопки Ⓓ для вивільнення електромотора.
  7. Зніміть редуктор.
  8. Обережно вийміть лезо.

9. Вийміть здрібнені продукти з чаші. Підкладка проти ковзання також використовується для герметичного закриття чаші.

## **Чищення приладу**

Очищайте моторну частину Ⓐ і редуктор для збивання Ⓜ лише за допомогою вологої тканини. Редуктор подрібнювача (a) можна промити під струменем води. Всі інші деталі блендера можна промивати в посудомийній машині при температурі не вище 60 градусів. Ріжучі леза після роботи в дуже солоному середовищі потрібно прополоскати негайно. Уникайте високої концентрації очисника або засобу для зняття накипу в посудомийній машині.

При роботі з продуктами, що мають насичені кольори, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть офарблюватися, тому перед мийкою блендера в посудомийній машині протирайте деталі приладу з додаванням рослинного масла.

## **Додаткові приналежності**

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

- ВС: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та коління кубиків льоду.
- НС: високошвидкісний чоппер, який ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.
- Скоба настінного кріплення блендера

## **Практичний приклад**

### Майонез

200-250 мл рослинної олії

одне яйце (з жовтком)

1 столова ложка лимонного соку або оцту, солі та перцю (за смаком)

Помістіть всі інгредієнти в мірну склянку у вищевказаній послідовності. Занурте блендер до дна склянки, ввімкніть прилад перемикачем © та утримуйте його в цьому положенні до розчинення олії. Далі, не виключаючи блендер, повільно переміщуйте його догори та вниз до набуття майонезом однорідних кольору та консистенції.

### Морозиво (використовуйте подрібнювач)

100 г малини (замороженої)

10 г цукрової пудри

80 г вершків

Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач turbo та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.

### Анчоусний соус (використовуйте подрібнювач)

30 г сушеного філе анчоусів

200 г вершкового сиру «Філадельфія»

(«Philadelphia»)

2 столових ложки оливкової олії

Помістити усі інгредієнти у чашу подрібнювача.

Встановити мінімальний швидкісний режим.

Натискати кнопку  до одержання однорідної маси.

Закінчити приготування соусу, натиснувши кнопку прискореного режиму .

Різні варіанти соусу за цим рецептом можна готувати, використовуючи лососину, рокфор або інші голубі сири замість філе анчоусів.

### **Загальні умови зберігання**

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

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

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

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Товар Сертифіковано



UkrTEST - 003

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

Країна виробництва:

Hi-P Poland Sp. z o.o.

Ul. Magazynowa 8

Bielany Wrocławskie

55-040 Kobierzyce

Poland

### **Гарантійні зобов'язання фірми Braun**

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом ділера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред'явлення рекламачії за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.



Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будьякі пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.

## Country of origin: Poland

## صنع في بولاندة

### Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture. Example: "537" – The product was manufactured in week 37 of 2005.

### عام الصنع

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

مغموس الأنشوجة (استخدمي وعاء الفرم)

٣٠ جم من شرائح الأنشوجة المصفاة

٢٠٠ جم من حين الكريم «فلادلفيا»

ملعقتي شاي من زيت الزيتون

ضعي جميع المكونات في وعاء الفرم العميق.

قومي بضبط السرعة المتغيرة على الدرجة الأدنى.

اضغطي زر التشغيل/الإيقاف (B) حتى يصبح

المعجون متجانساً.

اضغط المفتاح التفات (C) حتى تنتهي من صنع

المغموس.

يمكن التبديل في هذه الوصفة باستخدام السامون

والحين الركفورت أو الأزرق بدلاً من شرائح

الأنشوجة.

خاضع للتغيير بدون اشعار.

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الاتحاد الأوروبي

EMC-Directive 2004/108/EC

وقوانين الفولطية المنخفضة

2006/95/EC.



المواصفات الفنية/الكهربية مطبوعة على مجسم

الجهاز.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي

له، ترجو التخلص منه في مواقع التجميع

المخصصة لذلك.

## الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً

من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات

التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه

المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز

والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى

سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو

تقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.

لا يشمل ضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء

الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل

الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)،

التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً

كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير

مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير

قطع براون الأصلية، يلغى الضمان.

لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل

تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة

السجل وأكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن

الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع

فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها

التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز

كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا

التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة

لشركة براون.

## إكسسوارات

- ملحق الفرامة BC (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون): مناسبة تماماً لفرم كيات كبيرة بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشيك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج.
- CH: ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماماً لاعشاب، البصل، الفلفل الاحمر ... الخ.
- ستادة الجدار

## وصفة من الطعام

مايونيز (استعمل الخلاط اليدوي)

٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفار وبياض البيضة)

١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح وفلفل من أجل المذاق

ضع كل المكونات في الحيك حسب الترتيب الموضح

أعلاه. ضع الخلاط على قاعدة الحيك اضغط

مفتاح السرعة الفائقة ©، استمر في الخلط

حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب

ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى وإلى أسفل دون

أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

الآيس كريم (استعمل الفرامة «BC»)

١٠٠ غرام توت (مجمد)

١٠٠ غرام سكر ناعم

٨٠ غرام كريمة

ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح

السرعة الفائقة © واخلط ٣٠ ثانية.

قدّم فوراً.

- اضغطها الى أسفل حتى تقفل. دائماً
- ضع طاسة المفرفة على القاعدة الثابتة (d).
- ٢ - ضع الطعام على طاسة المفرفة.
- ٣ - ضع علية التروس (a) على طاسة المفرفة.
- ٤ - ادخل كتلة المحرك (A) في علية التروس (a) حتى تقفل.
- ٥ - اضغط المفتاح (B) أو © لتشغيل المفرفة.
- خلال اعداد الطعام امسك كتلة المحرك بيد واحدة وطاسة المفرفة بيد أخرى.
- ٦ - بعد الاستعمال اضغط الأزرار (D) لابعاد كتلة بالمحرك.
- ٧ - ثم ابعاد الجزء العلوي.
- ٨ - اخرج الشفرة بعناية.
- ٩ - ثم بعد ذلك خذ الطعام من طاسة المفرفة.
- القاعدة الثابتة تعمل كغطاء محكم الإغلاق بالنسبة لطاسة المفرفة.

## التنظيف

- نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش مبللة.
- يمكنك تنظيف الجزء الداخلي من صندوق التروس (a) برقق تحت ماسورة الماء. لا تعطس صندوق التروس داخل الماء.
- كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال، كذلك كن حذراً حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة صحنك.

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

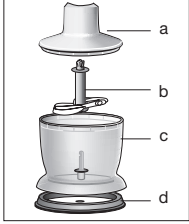
ايدئي بالدرجة 1 السرعة البطيئة، ثم قومي بزيادتها للدرجة 15 أثناء الخفق.

### ثلج البيض

اخفقي بياض ٤ بيضات فقط.

ابدأ بالسرعة المتوسطة على الدرجة،

ثم قومي بزيادتها للسرعة 15 أثناء الخفق.



### كيف تشغل

#### موصل المفرمة

(a) علبة التروس

(b) شفرة

(c) طاسة المفرمة

(d) قاعدة / غطاء ثابت

المفرمة مناسبة تماما لفرم اللحم، وبشر الجبن،

وتقطيع البصل، وطحن الأعشاب، وقرم الثوم،

وتقطيع الجزر، وتكسير الجوز، والبندق، واللوز ... الخ.

من اجل فرم وتقطيع الأشياء الصلبة (الجبنة

القوية) استعمل مفتاح السرعة الفائقة ⑤.

#### ملاحظة:

لا تقوم بفرم الأطعمة الصلبة جدا مثل مكعبات

الثلج، لبندق الكبير الصلب، البن، الحبوب.

### قبل الفر

• قطع اللحم والجبنة، والبصل، والثوم والجزر

(انظر الى الجدول في صفحة 3)

• اخرج بذور الأعشاب وقشرة الجوز والبندق

• ابعاد العظام والعصب والغضاريف من اللحم.

١ - احترس: الشفرة حادة جداً امسكها دائماً

من الجزء البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة

على المحور المركزي لطاسة المفرمة (c).

الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات واللين المحفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك ④ في اسطوانة الخلاط

⑤ حتى يقفل.

٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط

مفتاح الفتح / القفل ⑥ أو مفتاح السرعة

الفائقة ⑤.

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد

الاستعمال، اضغط الأزرار ④ ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس،

وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في

قدرة الطبخ ذات المقبض اثناء الطبخ، ابعاد

القدرة من البوتجاز اولاً لتحمي يدك من الحرارة

الزائدة.

### كيف تشغل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من اجل اعداد الكريمة،

وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية،

وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ - ادخل الخفاقة ① في ملحق الترس ④، ثم

ادخل كتلة المحرك ④ في الترس حتى يقفل.

٢ - ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم

بضغط المفتاح ⑤ للتشغيل.

٣ - من اجل الفك، اضغط الأزرار ④ واسحب

ترس الوصل ثم اسحب الخفاقة من ترس الوصل.

#### من اجل أفضل النتائج:

• لا تستعملي القدح ⑥ ولكن استعملي وعاء أوسع.

• حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع

ميلان بسيط.

### الكريمة المخفوقة

اخفقي ٤٠٠ مل فقط من الكريمة المثلجة (تحتوي

على ٣٠٪ من الدهون على الأقل، ٤-٨ درجة مئوية).

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

## تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

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



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

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

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

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

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

• تم تصميم الجهاز لتجهيز الكميات المنزلية الطبيعية.

• لا الحك (G) ولا طاسة المفزمة (C) مقاومة للمكرويف.

## وصف

- (A) كتلة المحرك
- (B) مفتاح الفتح / القفل
- (C) مفتاح السرعة الفائقة
- (D) ازرار لفك أجزاء التشغيل
- (E) منظم السرعات المختلفة
- (F) اسطوانة الخلاط
- (G) حك للقياس بغطاء محكم للقفل
- (H) موصل تروس
- (I) حفاقة بيض
- (J) مفزمة

## التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح (B) فان منظم سرعة التشغيل يتناسق مع منظم السرعات المختلفة (F) وكلما كان وضع الضبط الى أعلى تكون نتائج القرم أسرع

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول اليها إلا بضغط مفتاح السرعة الفائقة (C). ويمكنك أيضاً اعطاء دفعات قوية فورية عن طريق استعمال مفتاح التربودون الحاجة الى استعمال منظم السرعة.

وفقاً للإستعمال، ننصح بضبط السرعة كما يلي:

- خلاط يدوي 1...turbo
- مفزمة 1...turbo
- حفاقة 1...15

## كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماماً لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة