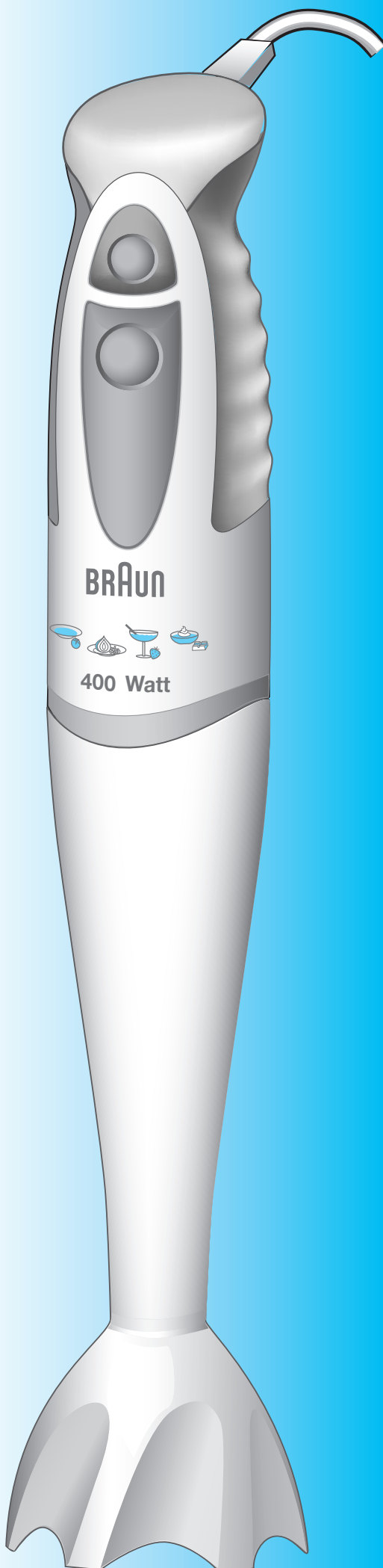


BRAUN

MR 4050 BC



Multiquick/Minipimer

Type 4193



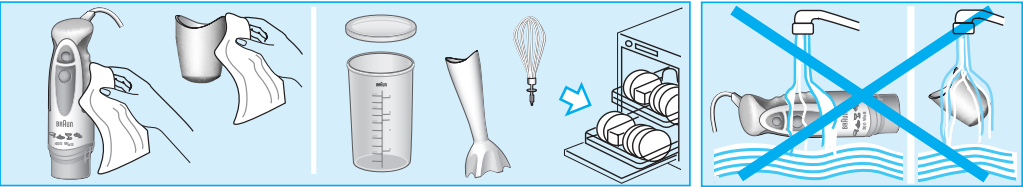
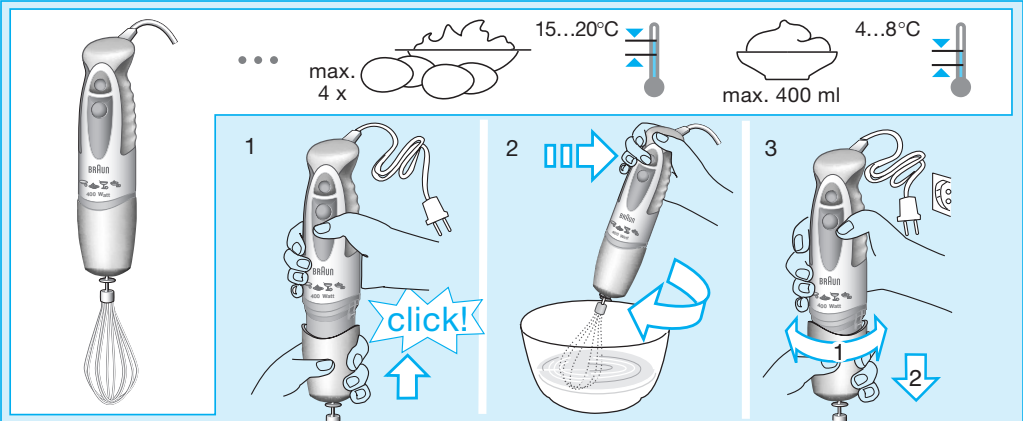
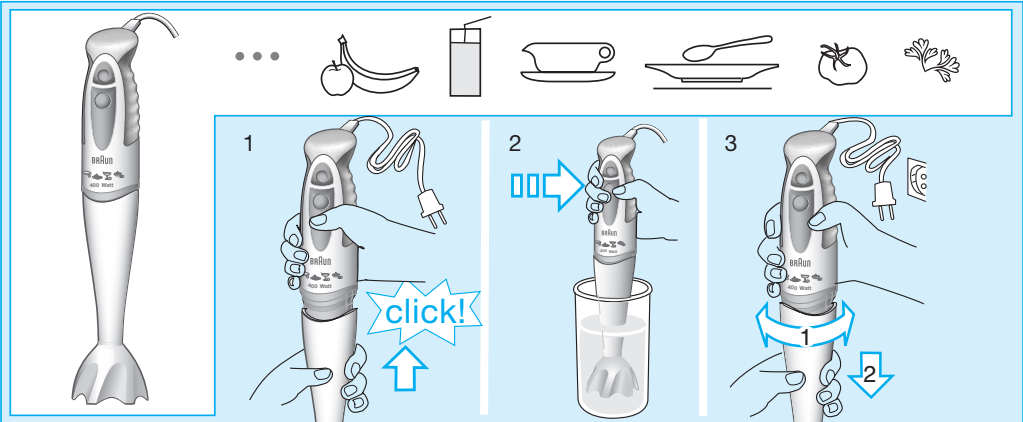
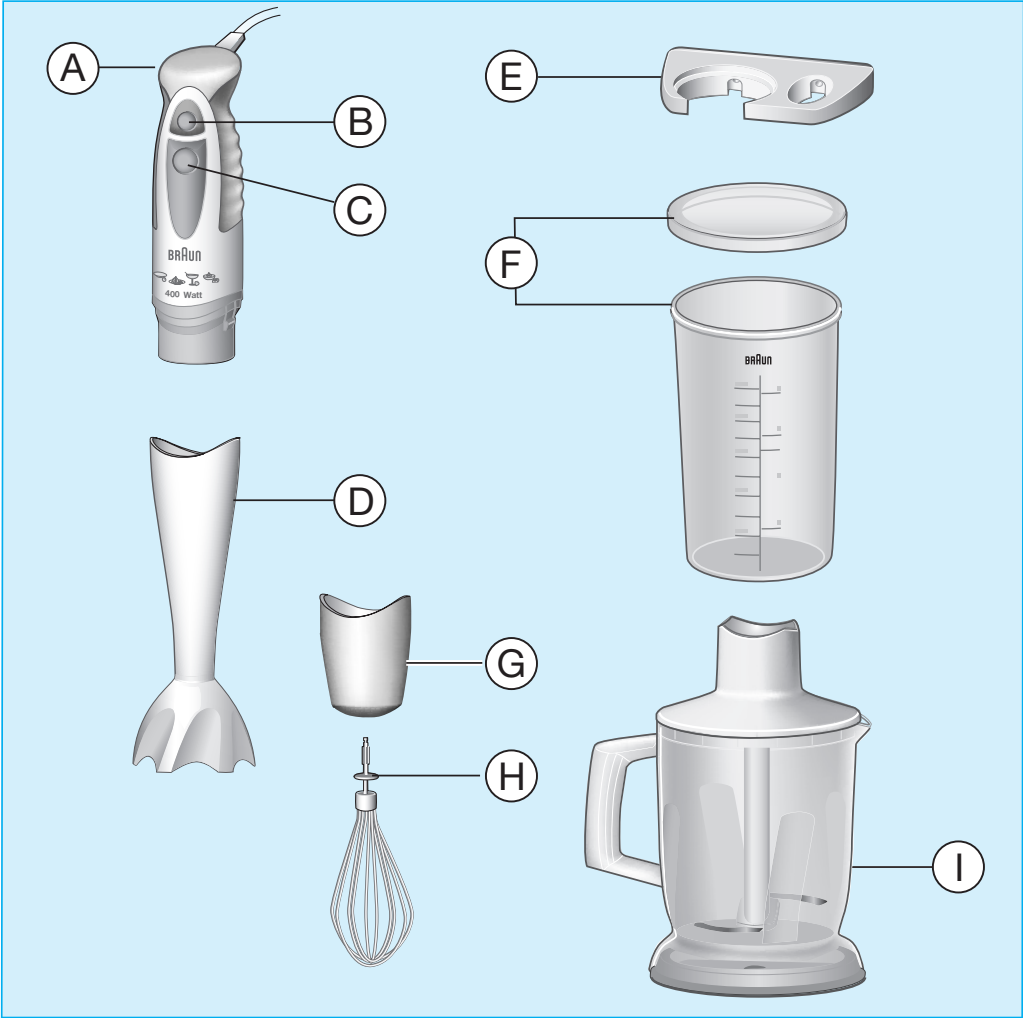
Braun Infoline

Deutsch	6, 7, 39
English	7, 8, 39
Français	9, 10, 39
Español	10, 11, 39
Português	12, 13, 39
Italiano	13, 14, 39
Nederlands	15, 16, 39
Dansk	16, 17, 39
Norsk	18, 19, 39
Svenska	19, 20, 39
Suomi	21, 22, 39
Polski	22, 23, 39
Český	24, 25, 39
Slovenský	26, 27, 39
Magyar	28, 29, 39
Türkçe	30, 39
Ελληνικά	31, 32, 39
Русский	33, 34, 39
Українська	35, 36, 39
عربي	38, 37, 39

- (D)** Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?
- (A)** Rufen Sie an (gebührenfrei):
00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE
- (CH)** **08 44 - 88 40 10**
- (GB)** **Helpline**
Should you require any further assistance please call Braun (UK) Consumer Relations on **0800 783 70 10**
- (IRL)** **Helpline**
1 800 509 448
- (E)** Servicio al consumidor para España:
901 11 61 84
- (P)** Serviço ao Consumidor para Portugal:
808 20 00 33
- (I)** Servizio consumatori:
(02) 6 67 86 23
- (NL)** Heeft u vragen over dit produkt? Bel Braun Consumenten-infolijn:
0 800-445 53 88
- (B)** Vous avez des questions sur ce produit ? Appelez Braun Belgique
(02) 711 92 11
- (DK)** Har du spørgsmål om produktet? Så ring
70 15 00 13
- (N)** Spørsmål om dette produktet? Ring
22 63 00 93
- (S)** Frågor om apparaten? Ring Kundservice
020 - 21 33 21
- (FIN)** Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita
0203 77877
- (TR)** Müşteri Hizmetleri Merkezi:
0212 - 473 75 85
- (RUS)** Если у Вас есть вопросы по поводу данного продукта, звоните
(095) 258 62 70

Internet:

www.braun.com





	max.	+/-	
(1cm)	400 g	30 sec	•
(1cm)	200 g	20-30 sec	•
()	250 g	15 sec	•
	40 g	15 sec	•
()	30	15 sec	•
	250 g	15 sec	•
	350 g	15 sec	•
	400 g	15 sec	•
	150 g	60 sec	•
	+ 700 ml	15 sec	

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!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Weder das Motorteil, noch das Getriebeteil für den Schneebesens unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur durch autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden. 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 noch der Arbeitsbehälter des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

- Ⓐ Motorteil
- Ⓑ Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 1)
- Ⓒ Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 2)
- Ⓓ Pürierstab
- Ⓔ Wandhalter
- Ⓕ Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- Ⓖ Getriebeteil für Schneebesens
- Ⓗ Schneebesens
- Ⓘ Zerkleinerer

So bedienen Sie den Stabmixer

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

1. Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓓ setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und Schalter Ⓑ oder Ⓒ drücken.
3. Nach Gebrauch den Pürierstab drehen, um ihn vom Motorteil abzunehmen.

Sie können den Stabmixer im Messbecher Ⓕ verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf pürieren möchten, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie den Schneebesens

Benutzen Sie den Schneebesens ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertigdesserts.

1. Schneebesens Ⓗ in das Getriebeteil Ⓖ stecken, anschließend Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schneebesens in das Gut eintauchen, erst dann Schalter Ⓑ (Geschwindigkeit 1) drücken.
3. Nach Gebrauch das Getriebeteil drehen, um es vom Motorteil abzunehmen. Dann den Schneebesens aus dem Getriebeteil ziehen.

Für beste Ergebnisse:

- Benutzen Sie nicht den mitgelieferten Messbecher Ⓕ, sondern eine breitere Schüssel.
- Benutzen Sie nur den Ein-/Ausschalter für Geschwindigkeit 1 Ⓑ, wenn Sie mit dem Schneebesens arbeiten.
- Schneebesens leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

- Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C).
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

So bedienen Sie den Zerkleinerer

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

Mit dem Zerkleinerer können Sie mühelos Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen hacken und sogar hartes Gut wie Parmesan oder Schokolade zerkleinern. Er bietet außerdem noch eine Vielzahl anderer Anwendungsmöglichkeiten wie das Zubereiten von Milchshakes, Mixgetränken, Pürees und leichtem Teig.

Bitte beachten:

Benutzen Sie den Schalter Ⓒ beim Zerkleinern von hartem Gut (z.B. Hartkäse). Der Zerkleinerer eignet sich nicht zur Verarbeitung extrem harter Güter (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide).

Vor dem Zerkleinern ...

- Güter wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten oder Chilis in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle auf Seite 5)
- Stiele und Nusschalen entfernen
- Knochen, Sehnen und Knorpelstücke bei Fleisch entfernen

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

Hacken und Zerkleinern

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Daher immer oben am Kunststoffschaft anfassen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, bis es einrastet. Den Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Das Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
5. Drücken Sie Schalter Ⓑ oder Ⓒ, um den Zerkleinerer einzuschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Getriebeteil abzunehmen.
7. Dann das Getriebeteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Zusätzliche Anwendungen für den Zerkleinerer

Milchshakes, Mixgetränke, Pürees

Wenn Pürees besonders fein sein sollen, können Sie auch den Stabmixer im Arbeitsbehälter verwenden.

Leichter Teig (Pfannkuchenteig)

Zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Schalter Ⓒ drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

Reinigung

Das Motorteil und das Getriebeteil für den Schneebesens nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil für den Zerkleinerer (a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf jedoch nicht in Wasser getaucht werden.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine

English

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 stellen.

Rezeptbeispiele

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 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.

Avocado-Dip (Zerkleinerer verwenden)

1 Knoblauchzehe zerkleinern

2 reife Avocados (geviertelt, entsteint) hinzufügen

1 EL Zitronensaft

1 EL Olivenöl

150 ml Joghurt

1/2 TL Zucker und

Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben, Schalter © drücken und ca. 1 Minute pürieren.

Eiscreme (Zerkleinerer verwenden)

100 g tiefgekühlte Himbeeren

10 g Puderzucker

80 g Sahne

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

Änderungen vorbehalten.

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



Bitte führen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer den zur Verfügung stehenden Rückgabe- und Sammelsystemen zu.



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!
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part nor the whisk gear box 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 indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker, nor the jug is microwave-proof.

Description

- Ⓐ Motor part
- Ⓑ On/off switch (speed 1)
- Ⓒ On/off switch (speed 2)
- Ⓓ Blender shaft
- Ⓔ Wall mount
- Ⓕ Measuring beaker with airtight lid
- Ⓖ Whisk gear box
- Ⓗ Whisk
- Ⓘ Chopper

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 milk shakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓓ until it locks into place.
2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch Ⓑ or Ⓒ.
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker Ⓕ, or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove 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 Ⓗ into the whisk gear box Ⓖ, then insert the motor part Ⓐ into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch Ⓑ (speed 1) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Do not use the beaker Ⓕ, but a wider bowl.
- Only use switch Ⓑ (speed 1) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

How to operate your chopper attachment

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

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes and even hard goods like parmesan or chocolate. Furthermore, it is suitable for a variety of other applications like shakes, drinks, purées and light doughs.

N.B.:

When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use switch ©. Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

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

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

Chopping

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

Additional applications for the chopper

Shakes, drinks, purées

For purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft in the jug.

Light dough (pancake batter)

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

Cleaning

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

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

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

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 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.

Avocado dip (use chopper)

Chop 1 clove garlic,
add 2 ripe avocados (quartered, without stone)
1 tbsp. lemon juice
1 tbsp. olive oil
150 ml yoghurt
1/2 tsp. sugar, salt and pepper
Using switch ©, blend for about 1 minute.

Ice cream (use chopper)

100 g raspberries (deep-frozen)
10 g powdered sugar
80 g cream
Put all ingredients into the jar, press switch © and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Subject to change without notice.

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



At the end of the product's useful life, please dispose of it at appropriate collection points provided in your country.



Guarantee

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

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

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

For UK only:

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

Français

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 la plus entière satisfaction.

Précautions d'emploi :

- Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.
- Les lames sont très tranchantes !
- 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 doit rester hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur ni le système d'entraînement du fouet 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 ni le bol du hachoir ne peuvent être utilisés au four à micro-ondes.

Description

- Ⓐ Bloc moteur
- Ⓑ Interrupteur marche/arrêt (pour utilisation avec la vitesse 1)
- Ⓒ Interrupteur marche/arrêt (pour utilisation avec la vitesse 2)
- Ⓓ Pied mixeur
- Ⓔ Support mural
- Ⓕ Bol mesureur avec couvercle hermétique
- Ⓖ Système d'entraînement du fouet
- Ⓗ Fouet
- Ⓘ Hachoir

Comment utiliser votre mixeur

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

1. Insérer le bloc moteur Ⓐ dans le pied mixeur Ⓓ jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ ou Ⓒ.
3. Après usage, débrancher l'appareil et tourner le pied du mixeur pour le dégager du bloc moteur.

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

Comment utiliser le fouet

Le fouet s'utilise pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mien neige, et mélanger les pâtes et les desserts réalisés à base de préparations.

1. Insérez le fouet Ⓗ dans le système d'entraînement du fouet Ⓖ, puis insérez le bloc moteur Ⓐ jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Introduisez le fouet dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ pour le faire fonctionner.
3. Après usage, débranchez l'appareil puis tournez le système d'entraînement du fouet pour le dégager du bloc moteur. Retirez ensuite le fouet du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas utiliser le verre-doseur Ⓕ mais un bol plus grand.

- Commencer à petite vitesse (Interrupteur marche/arrêt Ⓑ).
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Ne pas fouetter plus de 40 ml de crème refroidie (30% de matière grasse minimum, 4–8 °C).
- Ne pas fouetter plus de 4 blancs d'œufs.

Comment utiliser l'accessoire bol hachoir

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

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, les prunes, et même les aliments plus durs comme le parmesan ou le chocolat en utilisant la touche marche/arrêt Ⓒ. De plus, ce hachoir peut aussi être utilisé pour préparer des milk-shakes, des boissons, des purées et des pâtes légères.

NB :

Quand vous hachez des aliments durs (comme du fromage à pâte dure), utilisez la touche marche/arrêt Ⓒ. Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher ...

- découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, le piment (voir le Guide d'utilisation en page 5)
- enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher
- retirez les os, les tendons et le cartilage de la viande

Lorsque vous hachez

1. Attention : Retirez 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).
2. Placez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ 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, faites tourner le moteur Ⓐ pour l'extraire du système d'entraînement (a).
7. Débranchez l'appareil et retirez le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution.
9. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle pour le bol hachoir.

Utilisations annexes pour le hachoir

Milk-shakes, boissons, purées :

Pour les purées, si vous désirez un hachage très fin, plongez le pied mixeur dans le bol du hachoir et hachez votre purée.

Pâtes légères (pâte à crêpes) :

Versez d'abord le liquide dans le bol du hachoir, ensuite ajoutez la farine, et enfin les œufs. Puis activez le hachoir jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.

Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur et le système d'entraînement du fouet 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.

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)
200-250 ml d'huile
1oeuf (jaune et blanc)
1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre, sel et poivre
Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utiliser la touche marche/arrêt ©) 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.

Guacamole (utilisation du bol hachoir) :
Hacher une gousse d'ail
Ajouter 2 avocats bien mûrs (découpés en quartiers, sans la peau)
1 cuillère à café de jus de citron
1 cuillère à café d'huile d'olive
150 ml de yaourt
1/2 cuillère à café de sucre, de sel et de poivre
Mélanger le tout pendant environ 1 minute.

Crème glacée (utilisation du bol hachoir) :
100 g de framboises (surgelées)
10 g de sucre en poudre
80 g de crème
Mettre tous les ingrédients dans le bol, allumez le mixeur et mélangez pendant environ 30 secondes.
Servir tout de suite.

Sujet à modification sans préavis.

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



Une fois le produit en fin de vie, veuillez le déposer dans un point de recyclage approprié.



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 01.47.48.70.00 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.

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

Atención

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar este aparato.
- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Desechufe su batidora siempre que no esté en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- El aparato debe estar siempre fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo motor o la caja de engranajes del batidor metálico bajo el agua corriente, ni sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión debe ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso medidor/mezclador, y el recipiente picador no son aptos para su uso en el microondas.

Descripción

- Ⓐ Cuerpo del motor
- Ⓑ Interruptor de puesta en marcha (velocidad 1)
- Ⓒ Interruptor de puesta en marcha (velocidad 2)
- Ⓓ Varilla (pie) batidora
- Ⓔ Soporte de pared
- Ⓕ Vaso medidor/mezclador con tapa hermética
- Ⓖ Caja de engranajes del batidor metálico
- Ⓗ Accesorio batidor metálico
- Ⓘ Picador

Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Introduzca el cuerpo motor Ⓐ en la varilla batidora hasta que se encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ o Ⓒ.
3. Para retirar la varilla, gire la varilla batidora y sepárela del cuerpo motor.

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor/mezclador Ⓕ, pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobre-calentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

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

1. Inserte el batidor metálico Ⓗ en la caja de engranajes del mismo Ⓖ. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor Ⓐ hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presiones el interruptor de puesta en marcha Ⓑ (velocidad 1).
3. Para retirar el accesorio batidor, gire la caja de engranajes del batidor metálico y sepárelo del cuerpo del motor. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho, mejor que el vaso medidor/mezclador Ⓕ.
- Use el interruptor de puesta en marcha Ⓑ (velocidad 1).
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj manteniéndolo ligeramente inclinado.

- Para montar nata, use un máximo de 400 ml.de nata (mínimo 30% de grasa, 4–8°C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.

Como utilizar el accesorio picador

- (a) Parte superior
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picador
- (d) Base/tapa antideslizante

El picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahoria, frutos secos, ciruelas e incluso alimentos duros como el queso parmesano o el chocolate. Además, es apropiado para otros tipos de alimentos como batidos, bebidas, purés y masa ligera.

Nota:

Cuando pique alimentos duros (por ejemplo, queso), utilice el interruptor de puesta en marcha © (velocidad 2). No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano o cereales.

Antes de empezar a picar ...

- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias (ver guía de preparaciones en la página 5)
- corte el tallo de las hierbas, saque las cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios

Para obtener mejores resultados, elija la velocidad en la batidora que le recomienda las indicaciones.

Para picar

1. Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (b). Atención: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujetar siempre por la parte de plástico. Inserte la cuchilla en el eje del recipiente picador (c), presione hasta abajo y gire la cuchilla 90° hasta que queda fija. Nunca utilice el picador sin la tapa/base antideslizante (d) colocada.
2. Introduzca los alimentos en el recipiente del picador.
3. Coloque la parte superior (a) en la parte superior del recipiente picador.
4. Coloque el cuerpo del motor A en la caja de engranajes del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
5. Presione el botón B o © para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra.
6. Cuando haya finalizado, gire el cuerpo del motor para separarlo de la parte superior.
7. Retire la parte superior.
8. Retire la cuchilla cuidadosamente.
9. Retire los alimentos procesados del recipiente. La base antideslizante se puede usar como tapa para el recipiente.

Aplicaciones adicionales del picador

Batidos, bebidas, purés

Para hacer puré, donde necesita obtener unos resultados muy finos, puede además utilizar la varilla de la batidora dentro del recipiente.

Masa ligera (tortitas)

Primero vierta los líquidos necesarios dentro del recipiente, después añada harina y huevos. Accione el botón © y mezcla la masa hasta que quede espesa y suave.

Limpieza

Limpie le cuerpo motor A y la caja de engranajes del batidor metálico © únicamente con un paño húmedo.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida. Además tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta

pigmentación (ej. Zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Ejemplo de recetas

Mayonesa (utilización de la varilla batidora)

200–250 ml de aceite
1 huevo (clara y yema)
1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre
Sal y pimienta
Ponga todos los ingredientes en el vaso medidor/mezclador siguiendo el orden anterior.
Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso.
Presionando el interruptor de puesta en marcha ©, manténgala en esta posición hasta que el aceite emulsione. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y hacia abajo hasta que la mayonesa quede mezclada y suave.

Crema de aguacate (usar picador)

Picar 1 ajo
Añadir 2 aguacates (troceado y sin hueso)
1 cucharada sopera de zumo de limón
1 cucharada sopera de aceite de oliva
150 ml de yogurt
1/2 cucharada sopera de azúcar, sal y pimienta
Usando interruptor ©, bata la mezcla durante un minuto.

Helado (usar picador)

100 g de frambuesas (congeladas)
10 g de azúcar en polvo
80 g de crema
Poner todos los ingredientes en el recipiente, presionar el interruptor © y batir durante 30 segundos. Servir al momento.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

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

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.



Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.

Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

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

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

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

Solo para España

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

Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design.

Atenção

- Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.
- As lâminas são muito afiadas!
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Mantenha este aparelho for a do alcance das crianças.
- Não coloque o corpo do motor e a caixa de engrenagem do acessório batedor debaixo de água corrente, nem os submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo misturador/medidor e o acessório picador não está apto a ser utilizado no micro-ondas.

Descrição

- Ⓐ Corpo de motor
- Ⓑ Interruptor ligar/desligar (velocidade 1)
- Ⓒ Interruptor ligar/desligar (velocidade 2)
- Ⓓ Pé da varinha
- Ⓔ Suporte de parede
- Ⓕ Copo misturador/medidor com tampa hermética
- Ⓖ Caixa de engrenagem do acessório batedor metálico
- Ⓗ Acessório batedor metálico
- Ⓘ Acessório picador

Funcionamento da varinha mágica

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, mayoneses e comida para bebés ou para misturar bebidas e batidos.

1. Introduza o corpo do motor Ⓐ no pé das varinha Ⓓ até encaixar.
2. Introduza a varinha num recipiente e apenas nessa altura, pressione o interruptor Ⓑ ou Ⓒ.
3. Após utilizar, rode o pé da varinha para remover do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha mágica no copo misturador Ⓕ, ou em outro recipiente. Quando utilizar directamente na panela enquanto estiver a cozinhar, retire a panela de lume de forma a proteger a sua varinha de sobre aquecimento.

Funcionamento do acessório batedor metálico

Utilize o acessório batedor metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses ou sobremesas.

1. Introduz o batedor metálico Ⓗ na caixa de engrenagem Ⓖ. De seguida introduza-os no corpo do motor Ⓐ até que encaixe.
2. Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor Ⓑ (velocidade 1) para começar a funcionar.
3. Para retirar o acessório batedor, pressione no botão de expulsão, e retire-o do corpo de engrenagem. De seguida separe o batedor metálico do corpo de engrenagem.

Para obter óptimos resultados:

- Não utilize o copo misturador/medidor Ⓕ, mas sim um recipiente mais largo.
- Utilize apenas a velocidade 1 Ⓑ para o acessório batedor metálico.
- Movimente o acessório batedor metálico no

- sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Para bater natas, utilize no máximo 400 ml de natas (min. 30% de gordura, 4–8 °C).
- Para levantar claras, utilize no máximo 4 claras.

Funcionamento do acessório picador

- (a) Corpo de engrenagem
- (b) Lâmina
- (c) Recipiente picador
- (d) Tampa/base anti-deslizante

O acessório picador está desenvolvido para picar carne, queijo, cebola, especiarias, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, e até alimentos rigos como parmesão e chocolate. Para além destes alimentos, é apropriado para uma variedade de outras aplicações como batidos, bebidas, purés e massa leves.

Nota:

Não utilize o picador para picar alimentos extremamente duros como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar ...

- corte a carne, cebola, queijo, alhos, cenouras, pimentos (ver tabela na página 5)
- retire os talos das especiarias e as cascas das nozes
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne

Para melhores resultados, siga as instruções recomendadas no manual de procedimentos.

Picar

1. Cuidado: Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina. A lâmina é muito afiada! Retire-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (c). Pressione para baixo até encaixar. Coloque sempre o recipiente picador sobre a base anti-deslizante (d).
2. Coloque os alimentos no recipiente picador.
3. Feche o recipiente picador com corpo de engrenagem (a).
4. Introduza o corpo do motor Ⓐ no corpo de engrenagem até encaixar.
5. Pressione os interruptores Ⓑ ou Ⓒ para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a picagem segure o corpo do motor com uma mão enquanto a outra deverá estar a segurar o recipiente picador.
6. Quando terminar, pressione no botão para retirar o corpo do motor.
7. De seguida, retire o corpo de engrenagem.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante também se pode utilizar como tampa hermética para o recipiente picador.

Outras aplicações para o picador

Batidos, bebidas, purés

Para os purés, quando se prefere resultados mais finos, pode também ser utilizado o pé da varinha no recipiente.

Massas leves

Coloque primeiro os líquidos no recipiente, de seguida adicione farinha e finalmente os ovos. Pressione a função Ⓒ (velocidade 2), e misture a manteiga até ficar macio.

Limpeza

Limpe o motor e a caixa de engrenagens do acessório batedor metálico unicamente com um pano húmido. A caixa de engrenagem do picador (a) pode ser limpo debaixo de água, mas não imergido em água.

Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida. Contudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex. Cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

Exemplos de receitas

Mayoneses (utilizando o pé da varinha)

200-250 ml de óleo

1 ovo

1 colher de sumo de limão ou de vinagre

Sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o interruptor © (velocidade 2) e mantenha nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonesa se encontre cremosa e suave.

Creme de Abacate (use o picador)

Picar 1 dente de alho

Adicione 2 abacates (em quartos e sem caroço)

1 colher de sopa de sumo de limão

1 colher de sopa de azeite

150 ml de yogurt

1/2 colher de sopa de açúcar, sal e pimenta

Utilize a função © (velocidade 2), e bata a mistura durante 1 minuto.

Gelado (use o Picador)

100g de framboesa (congeladas)

10 g de açúcar em pó

80g de natas

Colocar todos os ingredientes na taça, pressionar o botão © e bater durante 30 segundos. Servir de imediato.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

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



No final de vida útil do produto, por favor coloque-o no ponto de recolha apropriado.



Garantia

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

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

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

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

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

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

Só para Portugal

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

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

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

Attenzione

- Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.
- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore nè l'attacco per la frusta sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato, sia le ciotole tritatutto non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione

- Ⓐ Corpo motore
- Ⓑ Tasto acc./spento (velocità 1)
- Ⓒ Tasto acc./spento (velocità 2)
- Ⓓ Gambo frullatore
- Ⓔ Supporto da parete
- Ⓕ Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- Ⓖ Attacco per frusta
- Ⓗ Frusta
- Ⓘ Tritatutto

Come utilizzare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore nel corpo motore finché non si blocca.
2. Posizionare il frullatore in profondità nella ciotola e premere il tasto Ⓑ o Ⓒ.
3. Dopo l'uso staccate il gambo frullatore ruotandolo dal corpo motore.

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato Ⓕ in dotazione, od anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Come utilizzare la frusta

Usate la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

1. Inserite la frusta Ⓗ nell'attacco Ⓖ, poi inserite il corpo motore Ⓐ nell'attacco finché non si blocca.
2. Posizionare la frusta in profondità in un recipiente e premere semplicemente il tasto Ⓑ (velocità 1) per la lavorazione.
3. Dopo l'uso rimuovete la scatola ingranaggi della frusta dal corpo motore quindi staccate la frusta dalla scatola.

Per ottenere risultati ottimali:

- Non utilizzate il bicchiere graduato Ⓕ ma un recipiente più ampio.
- Utilizzate soltanto il tasto Ⓑ (velocità 1) per lavorare con la frusta.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità inferiore 400 ml di panna raffreddata (min. 30 % di grasso, 4-8 °C).
- Non montate più di 4 uova alla volta.

Come utilizzare l'accessorio tritatutto

- (a) Parte superiore
- (b) Lame
- (c) Ciotola tritatutto
- (d) Base antiscivolo/coperchio

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle e nocciole e persino cibi molto duri come parmigiano o cioccolato. Inoltre è perfettamente adatto a preparare una vasta gamma di cibi quali frullati, drinks, puree e impasti leggeri.

N.B.:

Per tritare cibi piuttosto duri (es. formaggio grana) utilizzate sempre la funzione © (velocità 2). Evitate di tritare cibi estremamente duri quali grani di caffè, gusci di noce etc.

Prima di tritare ...

- tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote (vedere la guida a pagina 5)
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne

Per ottenere i migliori risultati, riferirsi sempre alla guida alle varie velocità di utilizzo.

Triturare

1. Attenzione: Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (b). Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (c). Premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle. Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
3. Mettere la parte superiore (a) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
4. Inserire il corpo motore Ⓐ sulla parte superiore (a) fino a quando si blocca.
5. Premere il tasto Ⓑ o © per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
6. Dopo l'utilizzo girare il corpo motore per rimuoverlo dall'attacco.
7. Quindi rimuovete la parte superiore.
8. Togliere la lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola/bicchiere.

Utilizzi alternativi del tritatutto

Frullati, drink, puree

per ottenere puree molto vellutate, è consigliabile utilizzare il gambo frullatore all'interno del bicchiere frullatore.

Impasti leggeri

per prima cosa mettere acqua nel bicchiere frullatore, poi aggiungere farina, e alla fine uova. Premere il tasto © (velocità 2), e miscelare fino ad ottenere un impasto vellutato.

Pulizia

Pulire il corpo motore e l'attacco per la frusta solo con un panno umido. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato, risciacquate immediatamente le lame. Inoltre, non utilizzare un sovradosaggio di detergente o di decalcificatore nella lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulite queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Esempio di ricetta

Mayonnaise (usare il gambo frullatore)

200–250 ml di olio,

1 uovo (sia il bianco che il rosso),

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto, sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto © (velocità 2) e mantenere in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Tuffo di avocado (usare il tritatutto)

tritare uno spicchio d'aglio

aggiungere 2 avocado maturi (tagliati in 4 e privi di noccioli)

aggiungere succo di limone e olio di oliva q.b

150 grammi di yogurt

zucchero, sale e pepe

Utilizzare la funzione © (velocità 2) per circa un minuto.

Gelato (usare il tritatutto)

100 g di lamponi surgelati

10 g di zucchero in polvere

80 g di panna

mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore, premere il tasto © e frullare per almeno 30 secondi. Servire subito.

Salvo cambiamenti.

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



Onde tutelare l'ambiente, non buttate l'apparecchio tra i normali rifiuti al termine della sua vita utile, ma portatelo presso i punti di raccolta specifici per questi rifiuti previsti dalla normativa vigente.



Garanzia

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

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

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

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

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

Nederlands

Onze producten zijn gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

Let op

- Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing door voordat u dit apparaat gaat gebruiken.
- De messen zijn zeer scherp!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt of opbergt.
- Het apparaat dient buiten bereik van kinderen bewaard te worden.
- Het motorgedeelte en het tandwielgedeelte van de garde niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage op het lichtnet overeenkomt met het voltage dat op het apparaat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor normaal huishoudelijk gebruik.
- Noch de maatbeker, noch de hakmolen zijn geschikt voor gebruik in de magnetron.

Beschrijving

- Ⓐ Motorgedeelte
- Ⓑ Aan/uit schakelaar (snelheid 1)
- Ⓒ Aan/uit schakelaar (snelheid 2)
- Ⓓ Staafmixervoet
- Ⓔ Wandhouder
- Ⓕ Maatbeker met luchtdichte deksel
- Ⓖ Tandwielgedeelte van de garde
- Ⓗ Garde
- Ⓛ Hakmolen

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soepen, mayonaisse en babyvoeding, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte Ⓐ in de staafmixervoet Ⓓ tot deze vastklikt.
2. Plaats de staafmixer zo diep mogelijk in een schaal en druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ.
3. Draai de staafmixervoet na gebruik los en verwijder deze van het motorgedeelte.

De staafmixer kan gebruikt worden in de maatbeker of in iedere andere kom/schaal etc. Indien u tijdens het koken de staafmixer direct in de pan wilt gebruiken, de pan eerst van het vuur halen om te voorkomen dat de staafmixer oververhit raakt.

De bediening van de garde

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

1. Plaats de garde Ⓗ in het tandwielgedeelte Ⓖ en plaats vervolgens het motorgedeelte Ⓐ in de garde tot deze vastklikt.
2. Plaats de garde zo diep mogelijk in een schaal en druk dan pas op schakelaar Ⓑ (snelheid 1) om het apparaat aan te zetten.
3. Draai na gebruik het tandwielgedeelte los en verwijder deze van het motorgedeelte. Trek hierna de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor de beste resultaten

- Gebruik niet de maatbeker Ⓕ, maar een brede kom of schaal.
- Gebruik alleen schakelaar Ⓑ (snelheid 1) bij gebruik van de garde.
- Houdt de garde enigszins schuin en beweeg deze met de klok mee.

- Niet meer dan 400 ml gekoelde room kloppen (min. 30 % vet, 4–8 °C).
- Niet meer dan 4 eiwitten tegelijk kloppen.

De bediening van de hakmolen

- (a) Tandwielgedeelte voor hakmolen
- (b) Mes
- (c) Hakmolen
- (d) Anti-slip bodem/deksel

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, amandelen, pruimen en zelfs harde ingrediënten zoals parmezaanse kaas en chocolade. Bovendien zijn met de hakmolen verschillende andere toepassingen mogelijk, zoals het bereiden van shakes, drankjes, purees en licht deeg.

N.B.:

Gebruik bij het hakken van harde ingrediënten (bijvoorbeeld harde kazen) de schakelaar Ⓑ. Gebruik de hakmolen niet voor zeer harde ingrediënten zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u gaat snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortels alvast in kleine stukken (zie de bereidingstabel op pagina 5)
- verwijder steeltjes van kruiden en haal noten uit hun schaal
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen van het vlees

Voor de beste resultaten gebruikt u de snelheidsinstellingen zoals deze vermeld staan in de bereidingstabel.

Hakken

1. Verwijder voorzichtig het plastic kapje van het mes (b). Let op: Het mes is zeer scherp! Pak het mes altijd vast aan de plastic bovenkant. Druk het mes over de pin in het midden van de hakmolen (c) tot het vastklikt. Plaats de hakmolen altijd op de anti-slip bodem (d).
2. Doe de ingrediënten in de hakmolen.
3. Plaats het tandwielgedeelte (a) op de hakmolen.
4. Schuif het motorgedeelte in het tandwielgedeelte tot deze vastklikt.
5. Druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ om de hakmolen aan te zetten. Houdt tijdens het snijden het motorhuis met de ene hand vast en de hakmolen met de andere.
6. Draai na gebruik het motorgedeelte los en verwijder deze van het tandwielgedeelte.
7. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte.
8. Verwijder voorzichtig het mes uit de hakmolen.
9. Verwijder het fijngehakte voedsel uit de hakmolen. De anti-slip bodem dient tevens als luchtdichte deksel voor de hakmolen.

Extra toepassingen van de hakmolen

Shakes, drankjes, purees

Voor purees, en wanneer zeer fijne resultaten gewenst zijn, kunt u tevens de staafmixer gebruiken.

Licht deeg (pannenkoeken beslag)

Schenk eerst de vloeibare ingrediënten in de hakmolen, voeg vervolgens de bloem toe en tenslotte de eieren. Druk op de schakelaar Ⓒ en mix het beslag tot het zacht is.

Schoonmaken

Het motorgedeelte en het tandwielgedeelte van de garde mogen alleen met een vochtige doek worden gereinigd. Het tandwielgedeelte van de hakmolen (a) kan onder de kraan worden afgespoeld, maar niet worden ondergedompeld in water.

Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Na het snijden van erg zout voedsel is het aan te raden de messen meteen af te spoelen. Zorg er ook voor dat u niet teveel afwas- of ontkalkingsmiddel in de vaatwasser doet.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijv. wortelen), kunnen de kunststof onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Voorbeelden van recepten

Mayonnaise (gebruik de staafmixer)

200–250 ml olie,
1 ei (zowel de dooier als het eiwit),
1 theelepel citroensap of azijn,
zout en peper naar smaak
Doe alle ingrediënten in de maatbeker in bovenstaande volgorde. Zet de staafmixer op de bodem van de maatbeker. Druk op de schakelaar ③, en houd de staafmixer in dezelfde positie tot de olie goed vermengd is. Beweeg vervolgens, zonder het apparaat uit te zetten, de staafmixer langzaam van boven naar beneden tot een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Avocado dip (gebruik de hakmolen)

Hak 1 teentje knoflook,
voeg 2 rijpe avocados toe (in vieren gesneden, zonder pit),
1 theelepel citroensap
1 theelepel olijfolie
150 ml yoghurt
1/2 theelepel suiker, zout en peper.
Gebruik de schakelaar ③, en mix het geheel gedurende ongeveer 1 minuut.

Ijs (gebruik de hakmolen)

100 gr frambozen (diepgevroren)
10 gr poedersuiker
80 gr slagroom
Doe alle ingrediënten in de hakmolen, druk op de schakelaar ③ en mix gedurende ongeveer 30 seconden. Direct serveren.

Wijzigingen voorbehouden.

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



Wij raden u aan het apparaat aan het einde van zijn nuttige levensduur, niet bij het gewone huisafval te deponeren, maar op de daarvoor bestemde adressen.



Garantie

Op dit product verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

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

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

Bel 0800-gillette voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Vores produkter er skabt til at opfylde de højeste krav hvad angår kvalitet, funktionalitet og design.

Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

NB!

- Læs hele brugsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.
- Bladene er meget skarpe!
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Apparatet skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Motordelen og piskerisets gearkasse må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan udsætte brugeren for stor risiko.
- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Hverken målebæger eller hakkeskål kan gå i mikrobølgeovnen.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ Tænd/sluk-knap (hastighed 1)
- Ⓒ Tænd/sluk-knap (hastighed 2)
- Ⓓ Blenderskaft
- Ⓔ Vægholder
- Ⓕ Målebæger med lufttæt låg
- Ⓖ Piskerisets gearkasse
- Ⓗ Piskeris
- Ⓘ Hakker

Sådan bruges din håndblender

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

1. Sæt motordelen Ⓐ fast på blenderskaftet Ⓓ, indtil den låser fast.
2. Placer håndblenderen langt nede i skålen, og tryk på knappen Ⓑ eller Ⓒ.
3. Drej blenderskaftet efter brug for at løsne det fra motordelen.

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

Sådan bruges piskeriset

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

1. Sæt piskeriset Ⓗ i gearboksen Ⓖ, og sæt derpå motordelen Ⓐ fast på gearboksen, til den låses på plads.
2. Placer piskeriset langt nede i en skål. Først da trykkes på Ⓑ (hastighed 1) for at starte det.
3. Efter brug drejes først piskerisets gearkasse for at løsne den fra motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

For at opnå de bedste resultater:

- Brug ikke målebægeret Ⓕ, men en bredere skål.
- Brug kun knappen Ⓑ (hastighed 1) til betjening af piskeriset.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen.

Sådan bruges hakketilbehøret

- (a) Hakkerens gearkasse
- (b) Blad
- (c) Kande
- (d) Skridsikkert underlag/låg

Hakkeren er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, svesker samt hårde ting som parmesanost eller chokolade. Den er også velegnet til mange andre ting som shakes, drinks, pureer og let dej.

N.B.:

Brug knappen © (hastighed 2), når du hakker hårde ting (f.eks. hård ost). Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker (se brugervejledningens side 5)
- fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- fjern ben, sener og brusk fra kød

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

Hakke

1. Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (b).
Advarsel: bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastikdel. Pres bladet fast på kandsens centrale pind (c), til det låser fast. Placer altid kanden på det skridsikre underlag (d).
2. Placer maden i kanden.
3. Sæt gearkassen (a) på kanden.
4. Sæt motordelen fast på gearkassen, indtil den låser fast.
5. Tryk på knappen Ⓑ eller © for at håndtere hakkeren. Under tilberedningen, hold motordelen med den ene hånd og kanden med den anden, mens der hakkes.
6. Efter brug drejes motordelen for at løsne den fra gearkassen.
7. Derefter fjernes gearkassen.
8. Tag bladet forsigtigt ud.
9. Hæld de hakkede madvarer ud af kanden. Det skridsikre underlag fungerer også som låg til kanden.

Yderligere anvendelse for hakkeren

Shakes, drinks, pureer

Hvis der skal bruges meget finthakkede ting til pureer, kan håndblenderen også anvendes i kanden.

Let dej (pandekagedej)

Hæld først de flydende ingredienser i kanden, tilsæt derefter mel og til sidst æg. Bland dejen, til den er glat, ved at trykke på knappen ©.

Rengøring

Motordelen og piskerisets gearkasse må kun rengøres med en fugtig klud. Hakkerens gearkasse (a) kan skylles under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand.

Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen. Efter behandling af meget saltholdige varer bør bladene skylles straks. Sørg også for ikke at bruge for store mængder opvaskemiddel eller kalkfjerner i opvaskemaskinen.

Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (f.eks. gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de placeres i opvaskemaskinen.

Eksempler på opskrifter

Mayonnaise (brug håndblender)

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

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

Avocado-dip (brug hakker)

- Hak 1 fed hvidløg,
 - tilsæt 2 modne avocadoer (i kvarte, uden sten)
 - 1 spsk citronsaft
 - 1 spsk olivenolie
 - 150 ml yoghurt
 - 1/2 tsk sukker, salt og peber
- Blend i ca. 1 minut ved at trykke på knappen ©.

Is (brug hakker)

- 100 g hindbær (frosne)
 - 10 g flormelis
 - 80 g fløde
- Hæld alle ingredienser i skålen, tryk på knappen © og blend i ca. 30 sekunder. Serveres straks.

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

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



Når produktet er udtjent, bør det bortskaffes via de særlige indsamlingssteder i landet.



Garanti

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

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

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

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Våre produkter tilfredsstiller de høyeste standarder for kvalitet, funksjon og design. Vi håper at du får glede av ditt nye Braun-produkt.

Advarsel

- Les hele bruksanvisningen grundig før du tar apparatet i bruk.
- Knivbladene er svært skarpe!
- Trekk ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet må plasseres utenfor rekkevidde for barn.
- Hold ikke motordelen eller vispergiret under rennende vann, og dypp dem ikke ned i vann.
- Elektriske apparater fra Braun tilfredsstiller gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjon eller utskifting av strømledningen må bare utføres av autorisert servicepersonale. Mangelfulle reparasjoner, utført av ukvalifisert personale, kan utsette brukeren for alvorlig fare.
- Før du setter i strømkontakten, må du forsikre deg om at spenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for mengder som er vanlig i privathusholdning.
- Verken målebegeret eller hakkebollen er mikrobølgesikker.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/av-bryter (hastighet 1)
- Ⓒ På/av-bryter (hastighet 2)
- Ⓓ Blandestav
- Ⓔ Veggfeste
- Ⓕ Målebeger med lufttett lokk
- Ⓖ Vispergir
- Ⓗ Visp
- Ⓘ Hakker

Slik bruker du stavmikseren

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og babyamat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker.

1. Press motordelen Ⓐ ned på blandestaven Ⓓ til den låses fast.
2. Sett stavmikseren godt ned i bollen, og trykk på bryteren Ⓑ eller Ⓒ.
3. Vri på blandestaven når du skal ta den av motordelen etter bruk.

Du kan bruke stavmikseren i målebegeret Ⓕ eller i en annen beholder. Når du skal bruke stavmikseren direkte i kasserollen under koking, må du trekke kasserollen bort fra varmeplaten først, slik at stavmikseren ikke blir for varm.

Slik bruker du vispen

Bruk vispen kun til å vispe krem, piske eggehvite og til å blande sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

1. Sett vispen Ⓗ i vispergiret Ⓖ, og press motordelen Ⓐ ned på vispergiret til den låses på plass.
2. Sett vispen godt ned i bollen, og først nå trykker du på bryteren Ⓑ (hastighet 1).
3. Vri på vispergiret når du skal ta det av motordelen etter bruk. Deretter trekker du vispen ut av vispergiret.

Slik får du best resultat:

- Ikke bruk målebegeret Ⓕ, bruk en bredere bolle.
- Bruk bare bryter Ⓑ (hastighet 1) når du skal bruke vispen.
- Beveg vispen med urviseren mens du holder den litt på skrå.
- Ikke visp mer enn 400 ml kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4–8 °C).
- Ikke pisk mer enn fire eggehviter.

Slik bruker du hakkeren

- (a) Hakkergir
- (b) Kniv
- (c) Hakkebolle
- (d) Sklisikker bunn og lokk

Hakkeren passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, mandler, svsker og til og med hardere matvarer som parmesan og sjokolade. Den passer også når du skal lage andre retter, som for eksempel milkshake, drikker, purée og lette deiger.

NB:

Bruk bryteren Ⓒ når du hakker harde matvarer (for eksempel hard ost). Ikke hakk svært harde matvarer, som for eksempel muskatnøtt, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...

- skjær på forhånd opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter og chili (se tabellen på side 5)
- ta bort stikken fra urter og ta skallet av nøtter
- fjern ben, brusk og sener fra kjøtt

Du får best resultat hvis du bruker de hastighetene som står i tabellen.

Hakking

1. Ta forsiktig av plastbeskyttelsen på kniven (b). Advarsel: kniven er svært skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen Press kniven ned på midtstangen i hakkebollen (c) til den låses på plass. Sett alltid hakkebollen på den sklisikre bunnen (d).
2. Legg maten i hakkebollen.
3. Sett hakkergiret (lokket) (a) på hakkebollen.
4. Press motordelen Ⓐ ned på giret til den låses fast.
5. Trykk på bryter Ⓑ eller Ⓒ når du skal starte hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebollen med den andre.
6. Vri på motordelen når du skal ta den av hakkergiret etter bruk.
7. Ta deretter av hakkergiret (lokket).
8. Ta forsiktig ut kniven.
9. Ta den bearbejdede maten ut av hakkebollen. Den sklisikre bunnen kan også brukes som lokk på hakkebollen.

Andre bruksområder for hakkeren

Shake, drikker, purée

Når du vil ha ekstra fin puré, kan du bruke stavmikserens blandestav i hakkebollen.

Lette deiger (pannekakerøre)

Hell først væsken i hakkebollen, deretter mel og til slutt egg. Bruk bryteren Ⓒ og bland røren til den er glatt.

Rengjøring

Bruk kun en fuktig klut når du skal rengjøre motordelen og vispergiret. Hakkergiret (lokket) (a) kan skylles under springen, men ikke dypp det i vann.

Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Når du har bearbejdet svært salt mat, bør du skylle knivene med en gang. Forsikre deg også om at du ikke bruker for mye oppvaskmiddel eller avkalkingsmiddel i oppvaskmaskinen.

Hvis du bearbejder mat med farge (for eksempel gulrot), kan plastdelene på apparatet misfarges. Smør disse delene med vegetabilsk olje før du setter dem i oppvaskmaskinen.

Oppskrifter

Majones (bruk stavmikseren)
200–250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 spiseskje presset sitron eller edikk
Smak til med salt og pepper

Fyll ingrediensene i bollen i angitt rekkefølge. Sett stavmikseren helt i bunnen av bollen. Trykk på bryteren © og hold stavmikseren i denne stillingen til oljen emulgerer. Deretter beveger du stavmikseren sakte opp og ned til majonesen får god konsistens.

Avokado-dip (bruk hakkeren)

Hakk 1 hvitløkfedd og legg i 2 modne avokadoer (delt i fire, uten sten).

1 spiseskje presset sitron

1 spiseskje olivenolje

150 ml yoghurt

1/2 teskje sukker, salt og pepper

Bruk bryteren © og bland i omtrent 1 minutt.

Iskrem (bruk hakkeren)

100 g bringebær (dypfrosne)

10 g melis

80 g kremfløte

Fyll alle ingrediensene i bollen, trykk på bryteren © og bland i omtrent 30 sekunder. Server med en gang.

Med forbehold om endringer.

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



Ved slutten av produktets levetid bør det avhendes på en kommunal miljøstasjon eller leveres til en elektroforhandler.



Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.

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

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

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

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

NB

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

Våre produkter er utformet for å oppfylle de høyeste standarder vad gjelder kvalitet, funksjonalitet og formgivning. Vi hoppas at du kommer å ha meget nytta av din nye apparat frå Braun.

Varning

- Läs bruksanvisningen noga och i sin helhet innan apparaten används.
- Bladen är mycket vassa!
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget när du lämnar den obevakad, samt före montering, demontering, rengöring och förvaring.
- Se till att apparaten hålls utom räckhåll för barn.
- Håll inte motordelen eller vispens växelhus under rinnande vatten och nedsänk dem aldrig i vatten.
- Brauns elapparater uppfyller tillämpliga säkerhetsnormer. Reparationer eller sladdbyten får endast utföras av auktoriserad servicepersonal. Felaktiga, okvalificerade reparationsarbeten kan innebära allvarliga risker för användaren.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett vägguttag.
- Apparaten är utformad för att hantera normala hushållsmängder.
- Varken bägaren eller hackskålen tål mikrovågsugn.

Beskrivning

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/Av-knapp (hastighet 1)
- Ⓒ På/Av-knapp (hastighet 2)
- Ⓓ Mixerskaft
- Ⓔ Vägghållare
- Ⓕ Måttbägare med lufttätt lock
- Ⓖ Växelhus till visp
- Ⓗ Visp
- Ⓘ Hackskål

Så här använder du din stavmixer

Stavmixern passar perfekt når du tillreder dipper, såser, soppor, majonnäs och barnmat, eller når du blandar drinkar och milkshakes.

1. För in motordelen Ⓐ i mixerskaftet Ⓓ och se till att det klickar på plats.
2. Placera stavmixern djupt nere i skålen och tryck på Ⓑ eller Ⓒ.
3. Efter användning vrider du loss mixerstaven från motordelen.

Du kan använda stavmixern i måttbägaren Ⓕ eller i något annat kärl. Om du mixer direkt i kastrullen vid matlagning är det viktigt att du först drar av kastrullen från spispattan så att inte stavmixern blir överhettad.

Så här använder du din visp

Använd bara vispen när du vispar grädde, äggvitor, kaksmet och färdiga dessertmixer.

1. Sätt i vispen Ⓗ i vispens växelhus Ⓖ. Sätt sedan i motordelen Ⓐ i växelhuset och se till att den klickar fast.
2. Se till att hålla vispen djupt i en skål och tryck sedan på Ⓑ (hastighet 1) för att starta den.
3. Efter användning vrider du loss vispens växelhus från motordelen. Dra sedan loss vispen från växelhuset.

För bästa resultat:

- Använd en vid skål istället för bägaren Ⓕ.
- Använd endast hastighet 1 Ⓑ när du använder vispen.
- För vispen medsols och håll den något lutad.
- Vispa högst 4 dl kyld grädde (min. 30 % fett, 4–8°C) åt gången.
- Vispa högst 4 äggvitor åt gången.

Så här använder du hackkniven

- (a) Växelhus till hackkniv
- (b) Kniv
- (c) Hackkärl
- (d) Halkfri fot/Lock

Hackkniven passar utmärkt till att hacka upp kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, mandlar, katrin-plommon och även hårda livsmedel som parmesanost och choklad. Den lämpar sig även för en rad andra ändamål som milksakes, drinkar, puréer och lätta degar eller smeter.

OBS:
Använd knappen © (hastighet 2) när du hackar hårda livsmedel (t. ex. hårdost). Hacka inte extremt hårda livsmedel som muskot, kaffebönor eller sädeskorn.

Innan du börjar hacka ...

- Skär kött, ost, lök, vitlök, morötter och chili i bitar (se beredningsinstruktioner på sidan 5)
- Ta bort stjälkarna från örter och skala nötter
- Ta bort ben, senor och brosk från kött

Följ hastighetsrekommendationerna i beredningsinstruktionerna för bästa resultat.

Hackning

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från skärbladet (b). Varning! Bladet är mycket vasst! Håll alltid i den övre plastdelen. Tryck fast kniven på centrumtappen mitt i kärlet (c) så att det klickar fast. Placera alltid kannan på den halkfria foten (d).
2. Lägg livsmedlet i kärlet.
3. Placera växelhuset (a) på kärlet.
4. Sätt i motordelen A i växelhuset så att den klickar fast.
5. Tryck på B eller © för att starta hackkniven. Håll i motordelen med ena handen och kannan med den andra under hackningen.
6. Efter användning vrider du loss motordelen från växelhuset.
7. Ta sedan bort växelhuset.
8. Ta försiktigt ur skärbladet.
9. Håll ut det bearbetade livsmedlet ur kannan. Den halkfria foten fungerar också som lock till kannan.

Andra användningsområden för hackkniven

Shaker, drinkar, puréer

Om du vill finhacka ingredienserna till en puré kan du istället använda stavmixern i kannan.

Lätt deg (pannkakssmet)

Håll först vätskan i kannan, tillsätt därefter mjöl och sist ägg. Tryck på knappen © och mixa tills smeten är slät.

Rengöring

Använd endast en fuktad trasa när du rengör motordelen och vispens växelhús. Hackknivens växelhús (a) kan sköljas under kranen men får inte nersänkas i vatten.

Alla andra delar kan rengöras i diskmaskinen. När du hackat mycket salta livsmedel bör du dock skölja skärbladen genast. Se också till att inte använda för mycket diskmedel eller avkalkningsmedel i diskmaskinen.

När du hackar livsmedel med stark färg (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar bli missfärgade. Torka av delarna med vegetabilisk olja innan du ställer dem i diskmaskinen.

Receptförslag

Majonnäs (använd stavmixern)

- 2–2,5 dl olja
 - 1 ägg (gulan och vitan)
 - 1 msk citronsaft eller ättika
 - Salt och peppar
- Lägg alla ingredienser i kannan i ovan nämnd ordning. Håll stavmixern så djupt ner i kannan det går. Tryck på knappen © och håll kvar stavmixern i samma läge tills oljan emulgerar. Utan att stänga av för du sedan mixern upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Avokadodipp (använd hackkniven)

- Hacka en vitlöksklyfta,
 - Tillsätt 2 mogna avokadon (i klyftor, utan kärna)
 - 1 msk citronsaft
 - 1 msk olivolja
 - 1,5 dl yoghurt
 - 1/2 tsk socker, salt och peppar
- Använd knappen © och mixa i ungefär 1 minut.

Glass (använd hackkniven)

- 100 g hallon (djupfrysta)
 - 10 g florsocker
 - 80 g grädde
- Lägg alla ingredienser i skålen, tryck på knappen © och mixa i ungefär 30 sekunder. Servera genast.

Kan ändras utan föregående meddelande.

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

Lämna vänligen in produkten på lämplig återvinningsstation när den är förbrukad.

Garanti

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

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

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

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



Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laatu-, toimivuus- ja muotoiluvaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Varoitus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
- Terät ovat erittäin teräviä!
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsäi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Säilytä laite pois lasten ulottuvilta.
- Älä pidä moottoriosaa tai vispilän vaihdelaatikkoo juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Ainoastaan valtuutettu huoltoliike saa korjata tai vaihtaa verkkojohdon. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.
- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalous-käyttöön.
- Mittakulho ja leikkurikulho eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

Kuvaus

- Ⓐ Moottoriosia
- Ⓑ Virtakytkin (nopeus 1)
- Ⓒ Virtakytkin (nopeus 2)
- Ⓓ Sekoitinvarsi
- Ⓔ Seinäteline
- Ⓕ Mittakulho ja ilmatiivis kansi
- Ⓖ Vispilän vaihdelaatikko
- Ⓗ Vispilä
- Ⓛ Leikkuri

Pikasekoittimen käyttö

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

1. Aseta moottoriosia Ⓐ sekoitinvarteen Ⓓ, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
2. Laita pikasekoitin syvälle kulhoon ja paina Ⓑ- tai Ⓒ-virtakytkintä.
3. Irrota sekoitinvarsi moottoriosasta käytön jälkeen vartta kiertämällä.

Voit käyttää pikasekoitinta mittakulhossa Ⓕ tai missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyiltä suojataksesi pikasekoitinta ylikuumenemiselta.

Vispilän käyttö

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

1. Aseta vispilä Ⓗ vispilän vaihdelaatikkoon Ⓖ. Aseta sen jälkeen moottoriosia Ⓐ vaihdelaatikkoon, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
2. Laita vispilä syvälle kulhoon ja käynnistä virtakytkin Ⓑ (nopeus 1) vasta sen jälkeen.
3. Irrota käytön jälkeen ensin vispilän vaihdelaatikko moottoriosasta kiertämällä vaihdelaatikkoo. Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihdelaatikosta.

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi:

- Älä käytä mittakulhoa Ⓕ. Käytä leveämpää kulhoa.
- Käytä vispilälle ainoastaan virtakytkintä Ⓑ (nopeus 1).
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja kallista sitä hieman.
- Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermää (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C) kerralla.
- Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerralla.

Leikkurin käyttö

- (a) Leikkurin vaihdelaatikko
- (b) Terä
- (c) Kannu
- (d) Liukumaton pohja/kansi

Leikkuri soveltuu erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, manteleiden, kuivattujen luumujen sekä kovien ruoka-aineiden, kuten parmesaanin ja suklaan hienontamiseen. Lisäksi se soveltuu useisiin muihin käyttötarkoituksiin, kuten pirtelöiden, juomien, soseiden ja kevyiden taikinoiden valmistamiseen.

HUOM.:

Käytä virtakytkintä © kovien ruoka-aineiden (esim. kovan juuston) hienontamiseen. Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyvii.

Ennen hienontamista ...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit (katso ohjeavrot sivulta 5)
- poista yrteistä varret, kuori pähkinät
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot

Parhaan lopputuloksen saavutat noudattamalla suositeltuja nopeusasetuksia.

Hienontaminen

1. Poista varovasti terän (b) muovisuojaus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta. Paina terä kannun (c) keskitappiin, kunnes se lukkiutuu. Aseta kannu aina liukumattomalle pohjalle (d).
2. Laita ruoka-aine kannuun.
3. Aseta vaihdelaatikko (a) kannuun.
4. Työnnä moottoriosia vaihdelaatikkoon, kunnes se lukkiutuu.
5. Käynnistä leikkuri painamalla virtakytkintä Ⓑ tai Ⓒ. Pidä käytön aikana kiinni toisella kädellä moottoriosasta ja toisella kannusta.
6. Irrota käytön jälkeen moottoriosia vaihdelaatikosta kiertämällä moottoriosaa.
7. Irrota sen jälkeen vaihdelaatikko.
8. Ota terä varovasti ulos.
9. Poista hienonnettu ruoka kannusta. Liukumaton pohja toimii myös kannun kantena.

Leikkurin muut käyttötarkoitukset

Pirtelöt, juomat, soseet

Jos haluat erittäin hienojakoista sosetta, voit käyttää kannussa myös pikasekoitinta.

Kevyet taikinat (ohukaistaikina)

Kaada kannuun ensin nesteet, lisää sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat. Sekoita taikina kuohkeaksi virtakytkimellä ©.

Puhdistaminen

Puhdista moottoriosia ja vispilän vaihdelaatikko ainoastaan kostealla liinalla. Leikkurin vaihdelaatikko (a) voidaan huuhdella juoksevalle vedellä. Älä kuitenkaan upota sitä veteen.

Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisen ruoan käsittelyn jälkeen terät tulisi huuhtoa välittömästi. Älä annostele liikaa pesuainetta tai kalkinpoistoaainetta astianpesukoneeseen.

Laitteen muoviosat voivat värjäytyä värillisiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi muoviosat kasviöljyllä ennen astianpesukoneeseen laittamista.

Reseptejä

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)
200–250 ml öljyä
1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sitruunanmehua tai viinietikkaa
suolaa ja pippuria maun mukaan
Lisää kaikki aineet mittakulhoon yllä mainitussa järjestyksessä. Aseta pikasekoitin mittakulhon pohjalle. Paina virtakytkintä © ja pidä pikasekoitinta tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Liikuta sen jälkeen pikasekoitinta hitaasti ylös ja alas laitetta sammuttamatta, kunnes majoneesi on sekoittunut kunnolla.

Avokadodippi (käytä leikkuria)
Hienonna 1 valkosipulinkynsi,
lisää 2 kypsää avokadoa (neljään osaan paloitteltuna, ilman kiveä)
1 rkl sitruunanmehua
1 rkl oliiviöljyä
150 ml jogurtia
1/2 tl sokeria, suolaa ja pippuria
Sekoita noin 1 minuutin ajan virtakytkimellä ©.

Jäätelö (käytä leikkuria)
100 g vadelmia (jäisiä)
10 g tomusokeria
80 g kermaa
Lisää kaikki aineet astiaan, paina virtakytkintä © ja sekoita noin 30 sekunnin ajan. Tarjoile välittömästi.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

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



Hävitä tuote käyttöiän päättyessä viemällä se asianmukaiseen keräyspisteeseen.



Takuu

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

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

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

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

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, aby spełniały najwyższe standardy jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Mamy nadzieję, że będą Państwo w pełni zadowoleni z nowego urządzenia marki Braun.

Uwaga

- Przed użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi.
- Nożyki są bardzo ostre!
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć z sieci przed pozostawieniem go w kuchni, a także przed jego złożeniem, rozłożeniem, oczyszczeniem i schowaniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Obudowy silnika ani nasadki mocującej końcówkę do ubijania nie należy czyścić pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne marki Braun spełniają wymogi stosownych norm bezpieczeństwa. Naprawy lub wymiany przewodu zasilającego powinny być wykonywane wyłącznie przez personel autoryzowanych punktów serwisowych. Niewykwalifikowane osoby mogą spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- Urządzenie zaprojektowano do przyrządzania potraw w warunkach domowych.
- Ani dozownik ani przystawka do siekania nie jest przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej.

Opis

- Ⓐ Obudowa silnika
- Ⓑ Przycisk włącznik/wyłącznik (prędkość 1)
- Ⓒ Przycisk włącznik/wyłącznik (prędkość 2)
- Ⓓ Końcówka do miksowania
- Ⓔ Uchwyt ścienny
- Ⓕ Dozownik ze szczelną pokrywką
- Ⓖ Nasadka mocująca końcówkę do ubijania
- Ⓗ Końcówka do ubijania
- Ⓘ Przystawka do siekania

Obsługa ręcznego miksera

Ręczny mikser doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla niemowląt a także miksowania napojów i mlecznych koktajli.

1. Wsuń obudowę silnika Ⓐ w końcówkę do miksowania Ⓓ, aż do zablokowania.
2. Wstaw ręczny mikser głęboko do naczynia i wciśnij przycisk Ⓑ lub Ⓒ.
3. Po użyciu obróć końcówkę do miksowania, aby zdjąć ją z obudowy silnika.

Ręcznego miksera można używać w dozowniku lub jakimkolwiek innym naczyniu. Miksując bezpośrednio w garnku podczas gotowania, najpierw zdejmij garnek z kuchenki, aby zapobiec przegrzaniu się miksera.

Obsługa końcówki do ubijania

Końcówki do ubijania używaj wyłącznie do ubijania śmietany, białek oraz mieszania ciasta biszkoptowego i deserów do szybkiego przygotowania.

1. Włóż końcówkę do ubijania Ⓗ do nasadki mocującej Ⓖ, a następnie wsuń obudowę silnika Ⓐ w nasadkę mocującą końcówkę do ubijania, aż do zablokowania.
2. Włóż końcówkę do ubijania głęboko do miski i dopiero wtedy wciśnij przycisk Ⓑ (prędkość 1), aby zacząć ubijać.
3. Po użyciu najpierw obróć nasadkę mocującą, aby odłączyć ją od obudowy silnika, a następnie wyciąg końcówkę do ubijania z nasadki.

Aby efekty ubijania były jak najlepsze:

- Zamiast dozownika Ⓕ używaj szerszej miski.

- W czasie ubijania używaj wyłącznie przycisku ⑥ (prędkość 1).
- Wykonuj lekko pochyloną końcówką do ubijania koliste ruchy w prawą stronę.
- Nie ubijaj naraz więcej niż 400ml schłodzonej śmietany (min. 30 proc. tłuszczu, 4–8 °C).
- Ubijaj białka z maksymalnie 4 jajek.

Obsługa przystawki do siekania

- (a) Nasadka przystawki do siekania
- (b) Nożyk
- (c) Pojemnik
- (d) Podkładka/pokrywka antypoślizgowa

Przystawka do siekania nadaje się doskonale do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek, a nawet twardych produktów takich, jak parmezan czy czekolada. Ponadto można jej używać do przyrządzania różnych innych potraw takich, jak koktajle, napoje, puree czy lekkie ciasto.

Uwaga

Siekając twarde produkty (np. twarde ser), używaj przycisku ③. Nie siekaj w przystawce bardzo twardych produktów takich, jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed siekaniem ...

- wstępnie pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, paprykę chili (patrz przewodnik na stronie 5)
- usuń łodygi z ziół, wyłuskaj orzechy
- usuń z mięsa kostki, ścięgna i chrząstki

Aby efekty siekania były jak najlepsze, używaj prędkości zalecanych w przewodniku.

Siekanie

1. Ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z nożyka (b).
Uwaga: nożyk jest bardzo ostry! Zawsze chwytaj za plastikową część. Wciśnij nożyk na bolec znajdujący się po środku pojemnika (c), aż do zablokowania. Pojemnik stawiaj zawsze na podkładce antypoślizgowej (d).
2. Umieść składniki w pojemniku.
3. Natóż na pojemnik nasadkę (a).
4. Wsuń w nasadkę obudowę silnika ④, aż do zablokowania.
5. Naciśnij przycisk ⑥ lub ③, aby włączyć urządzenie. W czasie siekania, jedną ręką trzymaj obudowę silnika a drugą przystawkę.
6. Po użyciu obróć obudowę silnika, aby wyjąć ją z nasadki.
7. Następnie zdejmij nasadkę.
8. Ostrożnie wyjmij nożyk.
9. Wybierz posiekane składniki z pojemnika.
Podkładki antypoślizgowej można także używać jako pokrywki pojemnika.

Dodatkowe zastosowania przystawki do siekania

Koktajle, napoje, puree

Aby przygotować puree z bardzo drobno posiekanych składników, możesz użyć w pojemniku również końcówki do miksowania.

Lekkie ciasto (ciasto naleśnikowe)

Najpierw wlej płynne składniki do pojemnika, a następnie dodaj mąkę i na końcu jajka. Włącz urządzenie przyciskiem ③ i wymieszaj wszystkie składniki, aż uzyskasz płynne ciasto.

Czyszczenie

Obudowę silnika i nasadkę mocującą końcówkę do ubijania można czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Nasadkę i przystawki do siekania (a) można opłukać pod bieżącą wodą, ale nie należy zanurzać jej w wodzie.

Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Jednakże, po miksowaniu lub siekaniu bardzo słonych produktów, należy od razu opłukać nożyki.

Pamiętaj, aby nie używać zbyt dużej ilości środka do zmywania lub odkamieniania.

W przypadku niektórych produktów żywnościowych o intensywnym kolorze (np.: marchew), plastikowe części urządzenie mogą ulec odbarwieniu. Przed włożeniem takich części do zmywarki, natrzyj je olejem roślinnym.

Przykładowe przepisy

Majonez (z użyciem ręcznego miksera)

200–250 ml oleju
1 jajko (żółtko i białko)
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu
Sól i pieprz do smaku
Włóż wszystkie składniki do dozownika w powyższej kolejności. Umieść końcówkę do miksowania na dnie dozownika. Włącz urządzenie przyciskiem ③ i zacznij miksować, przytrzymując mikser w tym położeniu, aż masa zgęstnieje. Następnie, nie wyłączając urządzenia, miksuj poruszając mikserem w górę i w dół, aż majonez zostanie dobrze wymieszany.

Dip z avocado (z użyciem przystawki do siekania)

Posiekaj 1 ząbek czosnku
dodaj 2 dojrzałe avocado (pokrojone na ćwiartki, bez pestek)
1 łyżeczkę soku z cytryny
1 łyżeczkę oliwy z oliwek
150 ml jogurtu
1/2 łyżeczki cukru, soli i pieprzu
Korzystając z przycisku ③, miksuj przez ok. minutę.

Lody (przy użyciu przystawki do siekania)

100 g malin (dobrze zmrożonych)
10 g cukru pudru
80 g śmietany
Włóż wszystkie składniki do pojemnika, naciśnij przycisk ③ i miksuj przez ok. pół minuty. Podawać od razu po przygotowaniu.

Wartość emisji hałasu 71dB (A).

Powyższe informacje mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

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



Gdy produkt nie nadaje się już do dalszego użytku, należy zostawić go w jednym ze specjalnych punktów zajmujących się zbiorcą zużytych produktów w wybranych miejscach na terenie kraju.



Warunki gwarancji

1. Gillette Group Poland 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 wymienioną przez firmę Gillette Group Poland 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 najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Gillette Group Poland 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 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 pieczętą 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.

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Doufáme, že budete se svým novým přístrojem značky Braun plně spokojeni.

Upozornění

- Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.
- Nože jsou velmi ostré!
- Vždy odpojte přístroj od sítě předtím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Přístroj musí být držen z dosahu dětí.
- Motorovou jednotku ani převodovku pro šlehací metlu 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 ani pracovní nádobku řezacího strojek nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Důležité

Před prvním použitím je nutné všechny části přístroje a příslušenství, přicházející do styku potravinami, důkladně omýt horkou vodou s kuchyňským saponátem a opláchnout pitnou vodou.

Popis přístroje

- Ⓐ Motorová jednotka
- Ⓑ Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 1)
- Ⓒ Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 2)
- Ⓓ Nástavec s nožem
- Ⓔ Nástěnný držák
- Ⓕ Odměrná nádoba se vzduchotěsným víčkem
- Ⓖ Převodovka pro šlehací metlu
- Ⓗ Metla
- Ⓛ Řezací strojek

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.

1. Nasaďte motorový Ⓐ díl na nástavec s nožem Ⓓ tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač zapnutí/vypnutí Ⓑ nebo Ⓒ.
3. Po použití nástavcem s nožem otočte, abyste jej z motorové části sejmul.

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

Použití šlehací metly

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

1. Nasaďte šlehací metlu Ⓗ do převodovky Ⓖ a pak nasaďte motorový díl Ⓐ na převodovku tak, až se zajistí.
2. Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí Ⓑ (rychlost 1).
3. Po použití nejprve otočte převodovkou, abyste ji sejmul z motorové části. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků:

- Nepoužívejte odměrnou nádobku Ⓕ, ale širší mísu.
- Při používání metly zapínejte pouze spínač Ⓑ (rychlost 1).

- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji mírně našikmo.
- Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
- Šlehejte maximálně 4 bílky.

Použití nástavce s řezacím strojkem

- (a) Převodovka řezacího strojku
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádobka
- (d) Protiskluzná podložka/víčko

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, ořechů, mandlí, sušených švestek a dokonce i tvrdých potravin, jako parmezán nebo čokoláda. Navíc je vhodný i pro přípravu mnoha dalších pokrmů, koktejlů, nápojů, pyré a lýtých těst.

POZOR:

Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač © (rychlost 2). Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Před použitím řezacího strojku...

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

Pro dosažení optimálních výsledků se prosím podívejte na doporučené nastavení rychlosti v tabulce.

Použití řezacího strojku

1. Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b).
Pozor: nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (c) a zatlačte jej dolů, až se zajistí. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
2. Do pracovní nádobky vložte potraviny.
3. Nasadte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího strojku.
4. Nasuňte motorovou Ⓐ jednotku do převodovky, až se zajistí.
5. Stiskněte spínač Ⓑ nebo ©, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržíte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojku druhou rukou.
6. Po použití otočte motorovou jednotkou, chcete-li ji sejmout z převodovky řezacího strojku.
7. Pak převodovku řezacího strojku sejměte.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Další použití řezacího strojku

Koktejly, nápoje, pyré

Nástavec s nožem a pracovní nádobku můžete také použít k přípravě velmi jemného pyré.

Lité těsto (na palačinky)

Nejprve vlijte mléko do pracovní nádobky, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Stiskněte tlačítko © a mixujte těsto, až je hladké.

Čištění

Motorovou jednotku a převodovku pro šlehací metlu pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojku (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou, ale nepoužívejte ji do vody.

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

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

Příklady receptů

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 © a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Avokádový dip (použijte řezací strojek)

Rozsekejte 1 stroužek česneku,
přidejte 2 zralá avokáda (na čtvrtky, bez pecky)
1 lžíce citrónové šťávy
1 lžíce olivového oleje
150 ml jogurtu
1/2 lžičky cukru, soli a pepře
Použijte © spínač, mixujte asi 1 minutu.

Zmrzlina (použijte řezací strojek)

100 g malin (zmrazených)
10 g práškového cukru
80 g smetany
Vložte všechny přísady do nádoby, stiskněte © spínač a mixujte asi 30 sekund. Ihned servírujte.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 71 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

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



Po skončení jeho životnosti odložte prosím výrobek na příslušném sběrném místě zřízeném dle předpisů ve vaší zemi.



Gillette Czech, s.r.o., jako dovozce tohoto výrobku, vydal Prohlášení o shodě v souladu s příslušnými ustanoveními zákona č. 22/1997 Sb.

Obaly uchovejte po dobu trvání záruční lhůty výrobku. Použité obaly a baterie/akumulátory odevzdávejte do sběrných surovin nebo na místa k tomu určená. Baterie nevhazujte do ohně. Při likvidaci obalů a baterií postupujte způsobem, stanoveným příslušnými obecně závaznými právními předpisy, zejména zákonem č. 338/1997 Sb. a nařízením vlády č. 31/1999 Sb.

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 prodejních výrobků Braun. Volejte bezplatnou infolinku 0800 11 33 22 pro informaci o nejbližším servisním středisku Braun.

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

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby vyhovovali aj najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Dúfame, že budete so svojím novým zariadením značky Braun dokonale spokojní.

Upozornenie

- Pred tým, než uvediete zariadenie do prevádzky, prečítajte si prosím pozorne celý návod na použitie.
- Nože sú veľmi ostré!
- Vždy odpojte zariadenie od siete pred tým, ako ho budete skladať, rozoberať, čistiť alebo ukladať.
- Zariadenie držte mimo dosahu detí.
- Motorovú jednotku ani prevodovku pre šľahaciu metličku neumývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Elektrické zariadenia značky Braun vyhovujú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťovej šnúry smú vykonať iba odborníci v autorizovanom servise. Neodbornou opravou môžu vzniknúť vážne škody.
- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či sieťové napätie, uvedené na štítku zariadenia, súhlasí s napätím vo vašej elektrickej sieti.
- Zariadenie je skonštruované pre spracovanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Nádobku ani pracovnú nádobku rezacieho strojčeka nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

Dôležité:

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

Popis zariadenia

- Ⓐ Motorová jednotka
- Ⓑ Ovládač zapnutia/vypnutia (rýchlosť 1)
- Ⓒ Ovládač zapnutia/vypnutia (rýchlosť 2)
- Ⓓ Nástavec s nožom
- Ⓔ Nástenný držiak
- Ⓕ Odmerná nádobka so vzduchotesným viečkom
- Ⓖ Prevodovka pre šľahací nástavec - metličku
- Ⓗ Metlička
- Ⓘ Rezací strojček

Použitie ponorného mixéra

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

1. Nasadte motorový Ⓐ diel na nástavec s nožom Ⓓ tak, aby zacvakol.
2. Ponorte mixér do nádoby a následne stlačte ovládač zapnutia/vypnutia Ⓑ alebo Ⓒ.
3. Po použití pootočte nástavec s nožom, aby ste ho z motorovej časti odobrali.

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

Použitie šľahacej metličky

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

1. Nasadte šľahaciu metličku Ⓗ do prevodovky Ⓖ a následne nasadte motorový diel Ⓐ na prevodovku tak, aby sa zaistila.
2. Ponorte metličku do nádoby a až následne stlačte ovládač zapnutia/vypnutia Ⓑ (rýchlosť 1).
3. Po použití najprv otočte prevodovkou, aby ste ju mohli odobrať z motorovej časti. Následne vytiahnite metličku z prevodovky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov:

- Nepoužívajte odmernú nádobku Ⓕ, ale širšiu misu.
- Pri používaní metličky zapínajte iba ovládač Ⓑ (rýchlosť 1).

- Pohybujte metličkou v smere hodinových ručičiek, držte ju mierne našikmo.
- Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
- Šľahajte maximálne 4 bielka.

Použitie nástavca s rezacím strojíčekom

- (a) Prevodovka rezacieho strojíčeka
- (b) Nôž
- (c) Pracovná nádobka
- (d) Protisklzová podložka/viečko

Rezací strojíček je vynikajúci pre sekanie mäsa, syrov, cibule, bylíniek, cesnaku, karotky, orechov, mandlí, sušených sliviek a dokonca aj tvrdých potravín, ako napr. parmezán alebo čokoláda. Naviac je vhodný aj pre prípravu mnohých ďalších pokrmov, kokteílův, nápojův, pyrů a liateho cesta.

POZOR:

Pre rozdrobenie tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) použite ovládač © (rýchlosť 2). Nepokúšajte sa spracovať extrémne tvrdé potraviny, ako napr. muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred použitím rezacieho strojíčeka ...

- rozkrájajte mäso, syr, cibufu, cesnak, karotku, čili (viď tabuľka strana 5)
- z bylíniek odstráňte silné stonky, orechy vylúpajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa prosím podívajte na odporúčané nastavenia rýchlosti v tabuľke.

Použitie rezacieho strojíčeka

1. Opatrne snímte umelohmotný kryt noža (b). Pozor: nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadte na osku v pracovnej nádobke (c) a zatlačte ho nadol, až sa zaistí. Vždy postavte pracovnú nádobku na protisklzovú podložku (d).
2. Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
3. Nasadte prevodovku (a) na pracovnú nádobku rezacieho strojíčeka.
4. Nasuňte motorovú A jednotku do prevodovky, až sa zaistí.
5. Stlačte ovládač B alebo ©, aby ste rezací strojíček zapli. Počas spracovávanía pokrmu pridržujte motorovú časť jednou rukou a nádobku rezacieho strojíčeka druhou rukou.
6. Po použití otočte motorovú jednotku, ak ju chcete odobrať z prevodovky rezacieho strojíčeka.
7. Následne prevodovku rezacieho strojíčeka odoberte.
8. Opatrne vyberte nôž.
9. Potom vyberte spracovaný pokrm z pracovnej nádobky. Protisklzová podložka slúži tiež ako vzdychotesné viečko na pracovnú nádobku.

Ďalšie použitie rezacieho strojíčeka

Kokteily, nápoje, pyrů

Nástavec s nožom a pracovnú nádobku môžete taktiež použiť k príprave veľmi jemného pyrů.

Liate cesto (na palacinky)

Najprv vlejte mlieko do pracovnej nádobky, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Stlačte ovládač © a mixujte cesto, až je hladké.

Čistenie

Motorovú jednotku a prevodovku pre šľahaciu metličku oprite vlhkou handričkou. Prevodovku rezacieho strojíčeka (a) je možné opláchnuť pod tečúcou vodou, ale neponárajte ju do vody.

Všetky ostatné diely môžete umývať v umývačke riadu. Ak ste však spracovávali veľmi slané pokrmy, odporúčame nôž opláchnuť ihneď. Dbajte tiež na to, aby ste nepredávkovali čistiaci alebo odvápnňovací prostriedok vo vašej umývačke riadu.

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

Príklady receptov

Majonéza (použite ponorný mixér)

200-250 ml oleja
1 vajce (žltok a bielok)
1 polievková lyžica citrónovej šľavy alebo octu
Soľ a korenie podľa chuti
Všetky prísady vložte vo vyššie uvedenom poradí do odmernej nádobky. Mixér ponorte až na dno nádobky. Stlačte ovládač © a podržte mixér vo zvislej polohe, až olej vytvorí emulziu. Potom s ním pohybujte pomaly hore a dolu bez toho aby ste ho vypínali – a to tak dlho, pokiaľ nie je majonéza hotová.

Avokádový díp (použite rezací strojíček)

Rozsekaťte 1 strúčok cesnaku, pridajte 2 zrelé avokáda (na štvrtiny, bez kôstky)
1 lyžicu citrónovej šľavy
1 lyžicu olivového oleja
150 ml jogurtu
1/2 lyžičky cukru, soli a korenia
Použite ovládač ©, mixujte asi 1 minútu.

Zmrzlina (použite rezací strojíček)

100 g malín (zmrazených)
10 g práškového cukru
80 g smotany
Vložte všetky prísady do nádoby, stlačte © ovládač a mixujte asi 30 sekúnd. Ihneď servírujte.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotřebiča je 71 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Právo na zmeny vyhradené aj bez predchádzajúceho upozornenia.

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



Po skončení jeho životnosti odovzdajte prosím zariadenie na príslušnom zbernom mieste podľa platných miestnych predpisův a noriem.



Gillette Slovakia s. r. o., ako dovozca tohoto výrobku, vydal prehlásenie o zhode v súlade s príslušnými ustanoveniami zákona.

Obaly uchovajte po dobu trvania záručnej lehoty výrobku. Použitó obaly a batérie/akumulátory odovzdávajte do zberných surovín alebo na miesta k tomu určené. Batérie nevhadzujte do ohňa. Pri likvidácii obalův a batérií postupujte spôsobom, stanoveným príslušnými všeobecne záväznými právnymi predpismi.

Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotřebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime základy 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.

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

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

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

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

Termékeink minősége, működése és formája a legmagasabb igényeket is maradéktalanul kielégítik. Sok örömet kívánunk Önnek új Braun készülékéhez.

Figyelem !

- Kérjük, szíveskedjék ezt a használati utasítást gondosan végigtanulmányozni, mielőtt a készülékét üzembe helyezni.
- A kés nagyon éles, ne fogja meg.
- Mindig húzza ki a vezetékét a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket gyermekek elől zárja el.
- A motorrészt és a habverő meghajtót folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A szakszerűtlen javítás a garancia elvesztése mellett, esetleges sérülések lehetőségét rejti magában.
- Használatba vétel előtt vizsgálja meg, hogy a készüléken feltüntetett feszültségadatok a tényleges feszültséggel megegyeznek-e.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár és a műanyag aprítótartály mikrohullámú sütőben nem használható.

A készülék leírása

- Ⓐ Motor
- Ⓑ Be/Kikapcsoló (1. sebesség)
- Ⓒ Be/Kikapcsoló (2. sebesség)
- Ⓓ Mixelőrud készel
- Ⓔ Falitartó
- Ⓕ Mérőpohár légmentesen záródó fedéllel
- Ⓖ Meghajtóegység
- Ⓗ Habverő
- Ⓘ Aprítóegység

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 a botmixert amíg az a helyére nem kattant.
2. Helyezze a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be a Ⓑ vagy Ⓒ gombot.
3. Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a botmixert a motorról, először forgassa el majd húzza le a mixelőrudat.

A mixert használhatja a mérőpohárban Ⓔ is vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben akarja 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 Ⓗ a habverő meghajtóba Ⓖ, azután a motorra Ⓐ amíg az be nem kattant a helyére.
2. A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe és csak ezután kapcsolja be Ⓑ (1. sebesség).
3. Szétszereléskor habverő meghajtót először forgassa el majd húzza le a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- Használjon széles szájú tálat.
- Csak a Ⓑ gombot (1. sebesség) használja habveréshez.
- A bekapcsolt mixert körkörösén, az óramutató járásával megegyező irányba mozgassa.

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

Az aprítóegységek használata

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

Az aprítóegység segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogoró, mandula, aszalt szilva és keményebb élelmiszerek pl. parmezán vagy egyéb kemény sajtok, vagy csokoládé. Továbbiakban használható még különböző turmixok, italok, pürék és lágy tészták elkészítéséhez.

Figyelem:

Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a © gombot. Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerezsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt ...

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

A legjobb eredmény eléréséhez kérjük vegye figyelembe az ajánlott sebességfokozatot a mellékelt táblázat szerint.

Aprítás

1. Óvatosan távolítsa el a késről a műanyag védőborítást (b). Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa. Helyezze a kést a munkatartály (c) közepén lévő tengelyre. Addig nyomja, amíg az a helyére nem kattan. A munkatartályt mindig a csúszás-gátló aljra (d) helyezve használja.
2. Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
3. Helyezze az aprítóegység meghajtót (a) a munkatartályra.
4. Helyezze a motort (A) az aprítóegység meghajtóra amíg az be nem kattan.
5. Nyomja meg a (B) vagy © gombokat a készülék elindításához. A művelet ideje alatt egyik kezünkkel tartjuk az aprítóegységet, a másikkal pedig a motort.
6. Használat után forgassa el a motorrészt, hogy le tudja venni az aprítórész meghajtóegységéről.
7. Ezután vegye le az aprítóegység meghajtó fedelét az aprítóegységről.
8. Óvatosan, nehogy megvágja magát, vegye le a kést.
9. Ezután kisedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A csúszásgátló alj egyben használható légmentesen záró fedélként is.

Az aprítóegység kiegészítő alkalmazása

Turmixok, italok, pürék

Püréknél, finomabb állag eléréséhez használhatja a mixelőrudat a tartályban.

Palacsinta

Először tölts be a folyadékot a tartályba, majd adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat. Nyomja be a © kapcsoló gombot és keverje a megfelelő állagig.

Tisztítás

A motort 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 tisztítószerrel 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 © 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.

Avocado mártás (aprítóegységgel készítve)

Aprítson finomra 1 gerezd fokhagymát 1-es fokozatban az aprítóegységben, aztán adjon hozzá 2 érett avocadót (negyedelve, mag nélkül), 1 evőkanál citromlé, 1 evőkanál olíva olajat, 150 ml joghurtot, 1/2 teáskanálnyi cukrot, sót és borsot. Használja a © fokozatot, kb. 1 percig.

Málna hab (aprítóegységgel készítve)

100 g fagyaszott málna
10 g porcukor
80 g tejszín
Tegye az alapanyagokat az aprítóegységbe, nyomja meg a gombot © és keverje kb. 30 másodpercig. Elkészítés után azonnal tálalja.

A változtatás jogát fenntartjuk.

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



A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervízközpontban, illetve a veszélyes hulladékok gyűjtésére kijelölt telepeken.



Garancia

A termékre 2 év garanciát vállalunk. 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 jelentősen nem befolyásolják.

A garancia érvényét veszti, ha a készülék a Braun által kijelölt szervizeken kívül kerül javításra.

Részletes tájékoztató és a Braun által kijelölt szervizek címjegyzéke a készülékhez mellékelt garancia-levélben található.

Gillette Group Hungary Kereskedelmi Kft.,
1037 Budapest,
Szépvölgyi út 35-37
06-1/801-3800

Türkçe

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

Dikkat

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.
- Bıçaklar çok keskindir!
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihaz çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutulmalıdır.
- Motor kısmını ve çırpıcı dişli kutusunu akan suyun altına tutmayınız ve suyun içinde bırakmayınız.
- Braun elektrikli ev aletleri gerekli güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Ana kablounun tamirâtı ve değişimi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kullanıcılar için risk yaratır.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın üzerinde yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- Ölçüm kabı ve doğrayıcı kâsesi mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- Ⓐ Motor bölümü
- Ⓑ Açma/kapama düğmesi (hız 1)
- Ⓒ Açma/kapama düğmesi (hız 2)
- Ⓓ Blender shaftı
- Ⓔ Duvar askısı
- Ⓕ Hava geçirmeyen kapaklı ölçüm kabı
- Ⓖ Çırpıcı dişli kutusu
- Ⓗ Çırpıcı
- Ⓘ Doğrayıcı

El Blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz sos, çorba, mayonez ve bebek maması gibi yiyeceklerin hazırlanması, milkshake gibi içeceklerin karıştırılması için son derece uygundur.

1. Motor bölümünü Ⓐ, blender shaftına Ⓓ kilitlenene kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi işlem yapacağınız kabın dibine gelecek şekilde yerleştiriniz, daha sonra açma/kapama anahtarına (Ⓑ veya Ⓒ) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender shaftını motor bölümünden döndürerek çıkartınız.

El blenderinizi ölçüm kabında veya başka herhangi bir kabın içinde de çalıştırabilirsiniz. Pişirme esnasında karıştırma yapmak isterseniz el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için tencereyi ocaktan indiriniz.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema ve yumurta çırpma ya da az unlu kekleri ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.

1. Çırpıcıyı Ⓗ çırpıcı dişli kutusunun Ⓖ içine yerleştiriniz. Sonra motor kısmını Ⓐ dişli kutusunun içine kilitlenene kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı dibine gelecek şekilde kabın içine yerleştiriniz ve ancak bundan sonra Ⓑ düğmesine basarak (hız 1) çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra, ilk önce çırpıcı dişli kutusunu döndürerek motor bölümünden çıkarınız. Daha sonra çırpıcıyı çekerek dişli kutusundan ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için

- Ölçüm kabı yerine Ⓔ daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı çalıştırmak için yalnız Ⓑ düğmesini (hız 1) kullanınız.
- Çırpıcıyı hafif eğik şekilde saat yönünde hareket ettiriniz.
- En fazla 400 ml.ye kadar soğutulmuş krema çırpınız. (minimum %30 yağ içeren, 4-8 °C).

Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Doğrayıcı kâsesi
- (d) Kaymayı önleyen taban/kapak

Doğrayıcı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem ve hatta parmesan peyniri ve çikolata gibi sert gıdaları bile doğramak ya da parçalamak için çok uygundur. Bunun yanı sıra shakeler, püreler, çeşitli içecekler ve hafif hamurlar için de kullanılabilir.

Not:

Sert gıdaları (örn. sert peynir) parçalarken Ⓒ düğmesini kullanın. Kabuklu küçük hindistan cevizi, kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (kullanma kılavuzundaki 5 nolu sayfaya bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız

En iyi sonuçları elde etmek için, kullanma kılavuzunda tavsiye edilen hız ayarlarına uyunuz.

Doğrama işlemi

1. Plastik kılıfı (b) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Dikkat! Doğrayıcının bıçağı çok keskindir. Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c) ve kilitlenene kadar bastırınız. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kâsesinin içine yerleştiriniz.
3. Dişli kutusunu (a) doğrama kâsesinin üzerine koyunuz.
4. Motor bölümünü Ⓐ dişli kutusunun (a) içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için Ⓑ veya Ⓒ düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kâsesini tutunuz.
6. Kullandıktan sonra motor bölümünü döndürerek dişli kutusundan ayırınız.
7. Daha sonra dişli kutusunu çıkarınız.
8. Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kâsesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kâsesi için hava geçirmez kapak olarak kullanılabilir.

Doğrayıcı için ek kullanım alanları

Shakeler, içecekler ve püreler

Pürelerde en iyi sonucu elde etmek için el blenderini de kullanabilirsiniz.

Hafif hamurlar (Krep, pankek hamurları)

Sıvıları kabın içine dökün. Un ve yumurtaları ekleyin. Ⓒ düğmesine basarak karışımı pürüssüz hale gelene kadar karıştırın.

Temizleme

Motor bölümünü Ⓐ ve dişli kutusunu Ⓖ sadece nemli bez ile temizleyin. Doğrayıcı dişli kutusu (a) musluk altında durulandırılabilir. Yine de 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.

Yemek tarifi örnekleri:

Mayonez (Blender şaftınızı kullanınız)

200-250 ml yağ,

1 yumurta (sarısı ve beyazı)

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri ölçüm

kabına koyunuz. El blenderinizi ölçüm kabının

tabanına yaklaştırın. © düğmesine basarak yağ tam

olarak karışana kadar çalıştırın. Daha sonra cihazı

düşük ayara geçirin ve yavaşça aşağı-yukarı hareket

ettirerek mayonezin iyi karışmasını sağlayın.

Avokado Dip (doğrayıcıyı kullanınız)

Bir diş doğranmış sarımsak

2 adet olgunlaşmış avokado (dörde bölünmüş ve

çekirdeksiz olarak)

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı zeytinyağı

150 ml. Yoğurt

1/2 çay kaşığı şeker, tuz ve karabiber

© düğmesine basarak 1 dakika kadar karıştırınız.

Dondurma (doğrayıcıyı kullanınız)

100 gr dondurulmuş frambuaz

10 gr pudra şekeri

80 gr çiğ krema

Tüm malzemeleri kabın içine koyunuz. © düğmesine

basarak 30 sn karıştırınız. Hemen servis ediniz.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

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

Braun_infoline@Gillette.com

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

Προσοχή

- Μελετήστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- CEI λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- Το τμήμα του μοτέρ και ο μηχανισμός του αναδευτήρα δεν πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στη πρίζα, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που αναγράφεται στη βάση της συσκευής.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για την επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας υλικών.
- Ούτε το δοχείο/μεζούρα, ούτε το μπόλ κοπής (c) είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- Ⓐ Μοτέρ
- Ⓑ Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα 1)
- Ⓒ Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα 2)
- Ⓓ Ράβδος ανάμειξης
- Ⓔ Στήριγμα τοίχου
- Ⓕ Δοχείο/μεζούρα με αεροστεγές καπάκι
- Ⓖ Μηχανισμός αναδευτήρα
- Ⓗ Αναδευτήρας
- Ⓛ Κόφτης

Λειτουργία του μίξερ χειρός

Το μίξερ χειρός είναι ιδανικό για την προετοιμασία σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, παιδικού φαγητού, καθώς και για την ανάμειξη ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε το μοτέρ Ⓐ στη ράβδο ανάμειξης Ⓓ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός μέσα στο μπολ ανάμειξης και μόνο τότε πιέστε το διακόπτη λειτουργίας Ⓑ ή Ⓒ.
3. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε τη ράβδο ανάμειξης για να τη βγάλετε από το μοτέρ.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάμειξης στο δοχείο/μεζούρα, ή σε οποιοδήποτε άλλο σκεύος. Εάν θέλετε να αναμείξετε υλικά κατευθείαν μέσα στο σκεύος στο οποίο μαγειρεύετε, θα πρέπει πρώτα να το απομακρύνετε από την εστία θερμότητας, για να προστατέψετε τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Λειτουργία του αναδευτήρα

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

1. Βάλτε τον αναδευτήρα Ⓜ μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα Ⓖ και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ Ⓐ μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντας το μέχρι να κλειδώσει.
2. Τοποθετείστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ και μόνο τότε πιέστε τον διακόπτη Ⓑ (ταχύτητα 1) για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
3. Μετά τη χρήση, πρώτα περιστρέψτε τον μηχανισμό για να τον βγάλετε από το μοτέρ και στη συνέχεια βγάλετε τον αναδευτήρα.

Χρήσιμες συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα:

- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα Ⓕ, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.

- Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα μόνο με τον διακόπτη λειτουργίας  (ταχύτητα 1).
- Βγάλτε τον αναδευτήρα γυρίζοντας τον δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.
- Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C).
- Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Χρήση του κόφτη

- (a) Μηχανισμός κοπής
- (b) Άξονας με λεπίδες
- (c) Μπολ κοπής
- (d) Αντιολισθητική βάση/καπάκι

Ο κόφτης είναι ιδανικός για να ψιλοκόβει κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς, ξερά δαμάσκηνα ακόμη και σκληρές τροφές όπως παρμεζάνα και σοκολάτα. Επίσης, ο κόφτης είναι κατάλληλος για μια ποικιλία άλλων χρήσεων όπως ποτά, πουρέ και ελαφριές ζύμες.

Σημείωση:
Όταν χρησιμοποιείτε τον κόφτη για την επεξεργασία σκληρών τροφών (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιήστε μόνο τον διακόπτη  (ταχύτητα 2). Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για πολύ σκληρές τροφές όπως μοσχοκάρυδο, περικάρπια ξηρών καρπών, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Πριν από το κόψιμο ...

- κόψτε το κρέας, το τυρί τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα σε μικρότερα κομμάτια (βλ. πίνακα στη σελ. 5)
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς
- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας

Κόψιμο

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τις λεπίδες (b). Προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Θα πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (c) και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Το μπολ κοπής θα πρέπει πάντα να τοποθετείται στην αντιολισθητική βάση (d).
2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοπής.
3. Τοποθετήστε τον μηχανισμό κοπής (a) πάνω στο μπολ.
4. Βάλτε το μοτέρ  μέσα στο μηχανισμό κοπής μέχρι να ασφαλίσει.
5. Πιέστε τον διακόπτη  ή  για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών θα πρέπει να κρατάτε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κοπής με το άλλο.
6. Αφού τελειώσετε, περιστρέψτε ελαφρά το μοτέρ για να το βγάλετε από τον μηχανισμό κοπής.
7. Μετά αφαιρέστε το μηχανισμό κοπής.
8. Προσεκτικά αφαιρέστε τον άξονα με τις λεπίδες.
9. Αδειάστε τα επεξεργασμένα υλικά από το μπολ κοπής. Η αντιολισθητική βάση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν καπάκι για το μπολ κοπής.

Άλλες χρήσεις του κόφτη

Shakes – ποτά – πουρέ

Για πουρέ, για πολύ λεία αποτελέσματα, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και τον κόφτη.

Ελαφριά ζύμη (ζύμη για κρέπες)

Πρώτα βάλτε τα υγρά υλικά στο μπολ κοπής, μετά προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Πιέστε τον διακόπτη  για να αναμείξετε το μίγμα.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ και τον μηχανισμό του αναδευτήρα με ένα νωπό πανί. Ο μηχανισμός κοπής (a) μπορεί να πλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά όχι να βυθιστεί μέσα σε νερό.

Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Παρόλα αυτά, μετά την επεξεργασία πολύ αλατισμένων τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε τις λεπίδες αμέσως. Επίσης, θα πρέπει να αποφεύγετε την υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού ή αποσκληρυντικού όταν πλένεται τα εξαρτήματα της συσκευής στο πλυντήριο των πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Πριν τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων, περάστε τα με φυτικό λάδι.

Συνταγή

Μαγιονέζα (χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός)
200-250 ml ελαιόλαδο
1 αβγό (κρόκο και ασπράδι)
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι
αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο/μεζούρα με την παραπάνω σειρά.
Τοποθετήστε το μίξερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πιέζοντας τον διακόπτη , κρατήστε το μίξερ χειρός σε αυτή τη θέση μέχρι να απορροφηθεί το λάδι. Στη συνέχεια χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, το μετακινείτε αργά πάνω-κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

Αβोकάντο (χρησιμοποιείτε τον κόφτη)
Κόψτε 1 σκελίδα σκόρδο
Προσθέστε 2 ώριμα αβोकάντο (κομμένα σε 4 τεμάχια, χωρίς τα κουκούσι)
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
150 ml γιαούρτι
1/2 κουταλιά της σούπας ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι
Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη  και αναμείξτε για 1 λεπτό περίπου.

Παγωτό (χρησιμοποιείτε τον κόφτη)
100 γρ. παγωμένα βατόμουρα
10γρ. ζάχαρη άχνη
80 γρ κρέμα γάλακτος
Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ κοπής, χρησιμοποιήστε τον διακόπτη  και αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα περίπου. Σερβίρετε αμέσως.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

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



Στο τέλος της λειτουργικής ζωής του προϊόντος, παρακαλώ πετάξτε το στα ειδικά σημεία που παρέχονται στη χώρα σας.



Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun. Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun. Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun. Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Внимание

- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
- Ножи очень острые!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- Не разрешается подставлять моторную часть, зубчатую часть венчика для взбивания под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан, и чаша для сбивания непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 1)
- Ⓒ Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 2)
- Ⓓ Вал с ножом
- Ⓔ Настенное крепление
- Ⓕ Мерный стакан
- Ⓖ Зубчатая передача венчика
- Ⓗ Венчик
- Ⓛ Измельчитель

Как пользоваться ручным блендером

Ручной блендер превосходно подходит для приготовления подливок, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть Ⓐ в вал с ножом Ⓓ, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажимайте переключатель Ⓑ или Ⓒ.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегрева.

Как пользоваться насадкой венчика

Как пользоваться насадкой венчика Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

1. Вставьте венчик Ⓗ в зубчатую передачу Ⓖ, затем вставьте моторную часть в венчики Ⓐ и зафиксируйте.
2. Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте Ⓑ прибор (скорость 1).
3. После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

Для получения наилучших результатов:

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только выключатель Ⓑ (скорость 1).
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4–8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.

Как использовать насадку для измельчения

- (a) Насадка для измельчения
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользящее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля и т.д. При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель «вкл./выкл.».

N.B.:

Не измельчайте очень жесткие продукты, такие, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке на странице 5)
- удалите стебли трав, скорлупу орехов
- удалите кости, сухожилия и хрящи из мяса

Для достижения наилучшего результата, пожалуйста, используйте скорость, рекомендуемую в гиде обработки.

Измельчение

1. Предостережение: Аккуратно снимайте пластмассовую крышку с ножа (b). Он очень острый! Всегда держите нож за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт с чаши измельчителя (c). Нажмите на него так, чтобы нож встал на место. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (d).
2. Положите продукты в чашу измельчителя.
3. Установите насадку для измельчения на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть Ⓐ в верхнюю часть измельчителя так, чтобы он зафиксировался на месте.
5. Нажмите выключатель Ⓑ или Ⓒ, чтобы начать процесс измельчения. Во время измельчения, держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой.
6. После использования, поверните моторную часть, чтобы снять ее с измельчителя.
7. После этого снимите верхнюю часть измельчителя.
8. Аккуратно выньте нож.
9. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Применение измельчителя для дополнительных операций

Фруктово-овощные и алкогольные напитки, пюре

(для приготовления пюре, особенно когда желательна высокая степень измельчения, можно также использовать измельчитель).

Жидкое тесто (болтушка для блинчиков)

Сначала налейте жидкости в чашу, затем добавьте муку и после всего – яйца. Нажмите кнопку Ⓒ (скорость 2) и смешивайте, пока не получится однородная масса.

Чистка

Очищайте моторную чашу и верхнюю часть измельчителя только влажной тканью. Верхнюю часть измельчителя можно промывать под краном. Однако не следует погружать его в воду.

Все другие части могут мыться в посудомоечной машине. Однако, после обработки очень соленых продуктов, необходимо сразу же прополоскать нож. Будьте также внимательны, чтобы не использовать большие дозы очистителя или декальцинатора в своей посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например, моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)
200-250 мл растительного масла,
1 яйцо (желток и белок),
1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль и перец, по вкусу
Поместите все компоненты в мерный стакан в указанном порядке. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель ©, держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Соус Авокадо (используйте измельчитель)
Измельчите 1 зубчик чеснока,
Добавьте 2 зрелых авокадо (разрезанные на 4 части, без косточки),
1 ст. ложка лимонного сока,
1 ст. ложка оливкового масла,
150 мл. йогурта.
1/2 чайной ложки сахара, соль и перец.
Используя выключатель ©, смешивайте приблизительно 1 минуту.

Мороженное (используйте измельчитель)
100 гр. свежезамороженной малины,
10 гр. сахарной пудры,
80 гр. сливок
Поместите все компоненты в мерный стакан в указанном порядке, нажмите выключатель © и держите 30 сек. Подается сразу.

Содержание может быть изменено без уведомления.



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

Блендер, 400 Ватт
Сделано в Испании, BRAUN Испания,
Braun Española S.A., 08950 Esplugues de Llobregat,
Enrique Granados 46, Spain

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN
Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.
В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.
В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.
Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.
Эта гарантия действительна в *любой* стране в

которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.
Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии.
Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.
Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.
Эта гарантия теряет силу если ремонт произведен не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.
В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.
Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.
Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.
В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.
Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

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

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.
В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону (095) 258 62 70.

Українська

Продукція нашої компанії відповідає найвищим стандартам якості, функціональності, має чудовий дизайн. Сподіваємося, Вам сподобається користуватися новим пристроєм від Braun.

Увага!

- Перш ніж почнете користуватися пристроєм, повністю та уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Пам'ятайте, що ножі дуже гострі!
- Вимикайте пристрій з мережі кожного разу, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та коли Ви ним не користуєтесь.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Не тримайте блок двигуна та редуктор насадки-вінчика під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої фірми Braun відповідають усім вимогам відповідних стандартів. Ремонт або заміна шнура живлення може виконуватися лише співробітниками спеціалізованих служб. Недоброякісний або некваліфікований ремонт пристрою може призвести до нещасного випадку.
- Перш ніж вставити вилку в розетку перевірте, чи відповідає електрична напруга в мережі значенню напруги, вказаному на пристрої.
- Пристрій призначений для використання у домашньому господарстві.
- Ні мірний стакан, ні чаша для подрібнення не призначені для використання у мікрохвильовій печі.

Опис

- Ⓐ Блок двигуна
- Ⓑ Вимикач (ввімкн./вимкн.) – I швидкість
- Ⓒ Вимикач (ввімкн./вимкн.) – II швидкість
- Ⓓ Вал блендера
- Ⓔ Настінний тримач
- Ⓕ Мірний стакан з герметичною кришкою
- Ⓖ Редуктор насадки-вінчика
- Ⓗ Насадка-вінчик
- Ⓛ Подрібнювач

Як працювати з ручним блендером

- Ручний блендер – ідеальне знаряддя для приготування підлив, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування напоїв та приготування молочних коктейлів.
- Встановіть двигун Ⓐ на валу блендера Ⓓ так, щоб він зафіксувався на місці.
 - Опустіть ручний блендер глибоко у чашу, а потім натисніть вимикач Ⓑ або Ⓒ.
 - Після закінчення роботи поверніть блендер так, щоб він вивільнився з блоку двигуна.

Ви можете обробляти продукти ручним блендером як у мірному стакані, так і в будь-якій іншій посудині. Якщо робитимете це прямо у каструлі під час приготування страви, зніміть її з вогню, щоб не допустити перегріву ручного блендера.

Як працювати з насадкою-вінчиком

Користуйтеся вінчиком лише для збивання вершків, яєчних білків та замішування тіста і приготування десертних блюд, що потребують лише змішування.

- Встановіть насадку-вінчик Ⓗ на редуктор Ⓖ, потім встановіть блок двигуна Ⓐ на редукторі так, щоб він зафіксувався на місці.
- Опустіть насадку-вінчик глибоко у посудину і лише після цього натисніть вимикач Ⓑ – I швидкість – щоб він почав працювати.
- Після закінчення роботи спочатку поверніть редуктор насадки-вінчика так, щоб від'єднати його від блока двигуна. Потім від'єднайте насадку-вінчик від редуктора.

Для отримання найкращих результатів:

- Користуйтеся не мірним стаканом Ⓕ, а більш широкою чашею.

- Для роботи з вінчиком користуйтеся лише вимикачем Ⓑ – I швидкість.
- Переміщайте насадку-вінчик у напрямку проти руху годинникової стрілки, тримаючи його трохи під кутом.
- Не збивайте більше 400 мл охолоджених вершків (мін. 30 % жирності, 4–8 °C).
- Не збивайте більше 4 яєчних білків.

Як працювати з навісним подрібнювачем

- (a) Редуктор подрібнювача
- (b) Ніж
- (c) Стакан
- (d) Протиковзна основа / кришка

Подрібнювач – ідеальне знаряддя для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу і навіть таких твердих продуктів як сир пармезан або шоколад. Його також можна використовувати для приготування різноманітних страв, наприклад коктейлів, напоїв, пюре, легких видів тіста.

Пам'ятайте:

Коли Ви подрібнюєте тверді продукти (наприклад тверді сорти сиру), користуйтеся перемикачем Ⓒ. Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупи.

Перш ніж подрібнювати ...

- поріжте м'ясо, твердий сир, цибулю, часник, моркву, стручковий перець (див. Правила переробки продуктів на стор. 5)
- видаліть стебла трав, полущить горіхи
- видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі з м'яса

Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.

Подрібнення

- Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (b). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральний стрижень стакану (c) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Обов'язково ставте стакан на протиковзну основу (d).
- Покладіть продукти в стакан.
- Встановіть редуктор (a) на стакан.
- Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
- Натисніть вимикач Ⓑ або Ⓒ щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.
- Після використання, поверніть моторний блок, щоб від'єднати його від редуктора.
- Потім зніміть редуктор.
- Обережно вийміть ніж.
- Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакану.

Що ще можна приготувати за допомогою подрібнювача?

Коктейлі, напої, пюре

Для приготування пюре, коли бажано отримати дуже однорідну масу, Ви також можете користуватися віско для ручного блендера в стакані.

Легке тісто (тісто для млинців)

Спочатку налийте в стакан рідкі інгредієнти, потім насипте муку, а на сам кінець – яйця. Натиснувши перемикач Ⓒ, вимішуйте тісто до однорідної консистенції.

Чистка

Блок двигуна та редуктор насадки-вінчика можна чистити лише вогкою ганчіркою. Редуктор подрібнювача (a) можна споліскувати під краном, але не занурювати його у воду.

Всі інші деталі можна мити у посудомийній машині. Однак, якщо Ви переробляли дуже солоний продукт, необхідно обмити ніж відразу ж. Також не додавайте надто багато миючої речовини або пом'якшувача води у Вашу посудомийну машину.

Якщо Ви переробляєте інтенсивно забарвлені продукти, наприклад моркву, пластмасові частини пристрою можуть змінити свій колір. Протріть ці деталі рослинною олією, перш ніж класти їх до посудомийної машини.

Рецепти

Майонез (користуйтеся ручним блендером)
200 – 250 мл олії
1 яйце (жовток і білок)
1 ст.л. лимонного соку або оцту
Сіль та перець – за смаком
Покладіть усі інгредієнти в каструлю в тому порядку, в якому вони згадані. Занурте ручний блендер до дна каструлі. Натиснувши перемикач ©, тримайте його в такому положенні доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи пристрій, повільно рухайте його вгору та вниз доки майонез не буде готовий.

Підлива з авокадо (користуйтеся подрібнювачем)
Подрібніть 1 зубок часнику
додайте 2 стиглих авокадо (порізаних на чотири частини, без кісточок)
1 ст.л. лимонного соку
1 ст.л. оливкової олії
150 мл йогурту
1/2 ч.л. цукру, солі та перцю
Натиснувши перемикач ©, змішуйте протягом 1 хвилини.

Морозиво (користуйтеся подрібнювачем)
100 г малини (замороженої)
10 г цукрової пудри
80 г вершків
Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач © та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.

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

Електричний Ручний Блендер Braun Multiquick / Minipimer MR 4000 CA, MR 4050 CA

Країна виробництва:
«Браун Еспаньола С.А.», Енріке Гранадос 46,
08950 Есплугес де Лобрегат, Барселона, Іспанія

Виріб відповідає вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, IEC 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1, а також - санітарним нормам СанПІН 001-96, ДСН 239-96

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

У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтеся за інформацією до Головного Офісу Сервісного Центру фірми Braun в Україні: Компанія «Імпортбітсервіс-Україна», м. Київ, вул. Глибочицька 53. Тел. (044) 417-24-15. Тел / факс (044) 417-24-26

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 дистрибутором, 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) нормальним зносом 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 рекламції 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.

Товар Сертифіковано



УкрТЕСТ - 005

المسمار الموجود في مركز الإبريق (c) حتى يثقل . ضع الإبريق دائماً فوق القاعدة المقاومة للارتزلاق (d).

٢ - ضع الطعام في وعاء التقطيع .

٣ - ضع صندوق التروس (a) فوق الوعاء .

٤ - قم بتركيب جزء الموتور في صندوق التروس حتى يعلق .

٥ - اضغط المفتاح لتشغيل المقطعة (B) أو (C) . أمسك جزء الموتور بإحدى اليدين والوعاء باليد الأخرى أثناء عملية التقطيع .

٦ - بعد الاستخدام أدر جزء الموتور لتفصله عن صندوق التروس .

٧ - ثم افصل صندوق التروس .

٨ - أخلع الشفرة بحذر .

٩ - أخرج الطعام المفروم من الإبريق . تعمل القاعدة المقاومة للارتزلاق أيضاً كغطاء للوعاء .

استخدامات إضافية للمقطعة

المخفوقات اللبنية، المشروبات، الأطعمة المهروسة
(عندما ترغب في تحضير الأطعمة المهروسة بشكل رائع، يمكنك أيضاً استخدام عامود الخلاط اليدوي بوضعه داخل الوعاء.)

العجينة الخفيفة (خليط البانكيك)

ضع السوائل أولاً داخل الإبريق، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. اضغط المفتاح التوربيني لتخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

التنظيف

نظف جزء الموتور وصندوق تروس المضرب بقطعة قماش مبللة. يمكن غسل صندوق تروس المقرفة (a) تحت الصنبور، ولكن لا تقمعه بالماء.

يمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى داخل غسالة الأطباق. ولكن يجب غسل الشفرات فوراً بعد معالجة الأطعمة شديدة الملوحة. ويجب أيضاً مراعاة عدم استخدام كيات زائدة من المنظف أو الملح الخاص بغسالات الأطباق.

يمكن أن يتغير لون الأجزاء البلاستيكية بالجهاز عند استخدامها في معالجة الأطعمة الملونة (كالجزر مثلاً). امسح تلك الأجزاء بالزيت النبق قبل وضعها في غسالة الأطباق.

أمثلة لبعض الوصفات

المايونيز (استخدم الخلاط اليدوي)

٢٠٠ - ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (الصفار والزلال)

١ ملعقة طعام عصير ليمون أو خل

ملح وفلفل حسب الرغبة

ضع كل المقادير داخل الدورق حسب الترتيب المذكور سابقاً.

ضع الخلاط اليدوي على قاعدة الدورق. اضغط المفتاح التوربيني واحرص على أن يبقى الخلاط اليدوي في هذا الوضع حتى يتحول الزيت إلى مستحلب. وبعد ذلك وبدون غلق الجهاز قم بتحريك الخلاط اليدوي لأعلى وأسفل حتى يصل المايونيز إلى القوام المطلوب.

سائل الأفوكادو (استخدم المقطعة)

قطّع فص واحد من الثوم

أضف ٢ ثمرة أفوكادو ناضجتين (مقسمتين إلى أرباع وبدون البذرة)

١ ملعقة طعام عصير ليمون

١ ملعقة طعام زيت زيتون

١٥٠ مل زبادي

¼ ملعقة شاي من السكر والملح والفلفل

إخلط بالخلاط لمدة ١ دقيقة، باستخدام المفتاح التوربيني.

آيس كريم (استخدم المقرفة)

١٠٠ جم من الثوت (مجمد بشدة)

١٠ جم من سكر البودرة

٨٠ جم من الكريمة

ضع كل المقادير بالإناء. اضغط المفتاح التوربيني لتخلطهم لمدة ٣٠ ثانية. قدمه في الحال.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

الضمان

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

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

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان. لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ شراء 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 الضمان يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

صنعت في إسبانيا

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 الرقم التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: « 430 » : عام ٢٠٠٤ في الأسبوع ٣٠.

Country of origin: Spain

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: "430" – The product was manufactured in week 30 of 2004.

كيفية تشغيل المضرب

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

- ١ - قم بتركيب المضرب (H) في صندوق تروس المضرب (G) ثم قم بتركيب جزء الموتور (A) في صندوق التروس حتى يستقر في مكانه ويقل.
- ٢ - ضع المضرب في إناء عميق، ثم اضغط مفتاح (B) (السرعة ١) لتشغيله.

٣ - بعد الاستخدام: أولاً أدر صندوق تروس المضرب لفصله عن جزء الموتور، ثم افصل المضرب عن صندوق التروس.

لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاء أكبر بدلاً من الدورق (F).
- استخدم المفتاح (B) (السرعة ١) فقط لتشغيل المضرب.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.
- لا تحقق أكثر من ٤٠٠ مل من الكريمة الباردة (تحتوي على الأقل على ٣٠٪ من الدسم، ٤-٨ درجة مئوية).
- لا تحقق أكثر من زلال ٤ بيضات.

كيفية تشغيل مجموعة التقطيع الملحقة

- (a) صندوق تروس المقطعة
- (b) شفرة / سكين التقطيع
- (c) إبريق
- (d) قاعدة / غطاء مقاوم للانزلاق

المقطعة مناسبة تماماً لتقطيع اللحم، الحين، الأعشاب، البصل، الثوم، الجزر، الجوز، اللوز، القرصيا، وحتى المواد الهشة مثل الحين الجاف أو الشوكولاته. وهي أيضاً مناسبة لعمل العديد من الأشياء مثل الحفوقات البنية، المشروبات، الأطعمة المهروسة، والعجائن الخفيفة.

ملاحظة: استخدم المفتاح التوربيني لفرم المواد الصلبة (كالجين الجاف مثلاً). لا تفرم المواد الصلبة جداً مثل جوز الطيب، حبوب القهوة، والذرة وغيرها من الحبوب.

قبل التقطيع

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الحين، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل (انظر دليل الاستخدام ص 5).
 - انزع عيدان الأعشاب، وقشر المكسرات.
 - انزع العظام والأوتار والغضارييف من اللحم.
- لتحقيق أفضل النتائج، رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترح في دليل الاستخدام.

التقطيع

- ١ - انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (b) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي الأعلى. ضع وإضغط الشفرة فوق

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

إرشادات هامة

- رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.
- رجاء الاحتراس لكون الشفرات حادة جداً.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، تركيبه، فكه، تنظيفه، أو تخزينه.
- يجب حفظ الجهاز بعيداً عن أيدي الأطفال.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور أو صندوق تروس المضرب تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. اعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.
- تأكد قبل توصيل الجهاز بالكهرباء من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة عليه.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- لا يمكن وضع الدورق أو وعاء التقطيع (C) داخل الميكروويف.

وصف الجهاز

- (A) جزء الموتور
- (B) مفتاح التشغيل والغلق (السرعة ١)
- (C) مفتاح التشغيل والغلق (السرعة ٢)
- (D) عامود الخلاط
- (E) حامل تعليق الحائط
- (F) دورق القياس بغطاء محكم
- (G) صندوق تروس المضرب
- (H) المضرب
- (I) المقطعة

كيفية تشغيل الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأكلات السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، وجميع أنواع المشروبات والميلك شيك.

- ١ - قم بتركيب جزء الموتور في عامود الخلاط حتى يستقر في موضعه المحكم.
- ٢ - ضع عامود الخلاط اليدوي عميقاً داخل الوعاء ثم اضغط المفتاح (B) أو (C).
- ٣ - بعد الاستعمال أدر عامود الخلاط لفصله عن جزء الموتور.

يمكن تشغيل الخلاط اليدوي داخل دورق القياس أو أي وعاء آخر.

عند استخدام الخلاط اليدوي في وعاء الطبخ مباشرة، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لحماية الخلاط اليدوي من السخونة الزائدة.

Garantie/Kundendienststellen	Deutschland Gillette Gruppe Deutschland GmbH&Co.ohG Braun Kundendienst Bitte erfragen Sie das nächstliegende Braun Service Center unter ☎ 00800 / 27 28 64 63	Djibouti (Republique de) Ets. Nouraddine, Magasin de la Seine, 12 Place du 27 Juin, B.P. 2500, Djibouti, ☎ 35 19 91
Guarantee and Service Centers		Egypt Uni Trade, 25 Makram Ebied Street, P.O. Box 7607, Cairo, ☎ 02-2740652
Bureaux de garantie et centrales service après-vente		España Braun Española S.A., Braun Service, Enrique Granados, 46, 08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona), ☎ 901 11 61 84
Oficinas de garantía y oficinas centrales del servicio		Estonia Servesit Ltd., Raua 55, EE 10152 Tallin, ☎ 627 87 32
Entidade de garantia e centros de serviço		France Groupe Gillette France - Division Braun, 9, Place Marie Jeanne Bassot, 92693 Levallois Perret Cédex, ☎ (1) 4748 70 00, Minitel 3615 code Braun.
Uffici e sede centrale del servizio clienti		Great Britain Gillette Group UK Ltd., Braun Consumer Service, Aylesbury Road, Thame OX9 3AX Oxfordshire ☎ 1800 783 70 10
Garantiebureaux en service-centrales		Greece Berson S.A., 47, Agamemnonos, 17675 Kallithea Athens, ☎ (210)-9 47 87 00
Garantikontorer og centrale serviceafdelinger		Guadeloupe Ets. André Haan S.A., Zone Industrielle B.P. 335, 97161 Pointe-à-Pitre, ☎ 26 68 48
Garanti og servicecenter		Hong Kong Audio Supplies Company, Room 506, St. George Building, 2 ICE House Street, Hong Kong, ☎ (852) 2524 9377
Servicekontor och centrala kundtjänstplatser		Hungary Gillette Group Hungary Kereskedelmi Kft., 1037 Budapest, Szépvölgyi út 35-37 ☎ 1801 - 3800
Asiakaspalvelu ja tekninen neuvonta		Iceland Verslunin Pfaff hf., Grensasvegur 13, Box 714, 121 Reykjavik, ☎ 53 32 22
Punkty serwisowe		India Braun Division, c/o Gillette Div. Op. Pvt. Ltd., 34, Okhla Industrial Estate, New Delhi 110 020, ☎ 11 68 30 218
Pozáruční a servisní centra	Barbados Dacosta Mannings Inc., P.O. Box 176, Pier Head, Bridgetown, ☎ 431-8700	Iran Tehran Bouran Company 145 Ghaem Magham Farahani Tehran ☎ +982 18 31 27 66
Pozáručné a servisné centrá	Belarus Electro Service & Co LLC, Chernyshevskogo str. 10 A, 220015 Minsk, ☎ 2 85 69 23	Ireland (Republic of) Gavin's Electronics, 83-84, Lower Camden Street, Dublin 2, ☎ 1800 509 448
Szervíz	Belgium Gillette Group Belgium NV, J. E. Mommaertslaan 18 A, 1831 Diegem, ☎ 02-71 19 104	Israel S. Schestowitz Ltd., 8 Shacham Str., Tel-Aviv, 49517, ☎ 1 800 335 959
Garanti bürolari ve merkezi servis yerleri	Bermuda Gibbons Company 21 Reid Street P.O. Box HM 11 Hamilton ☎ 295 00 22	Italia Servizio Consumatori Braun Gillette Group Italy S.p.A., Via G.B. Pirelli, 18, 20124 Milano, ☎ 02 / 6678623
Εγγύηση και Εργαστήριο επισκευών	Brasil Fixnet Servicios & Comércio Ltda. R. Gaspar Fernandes, 377 São Paulo – SP, ☎ 0800 16 26 27	Jordan Interbrands Wadi Al-Sir, Adwiat alhekma St. Mekadabi bld. Amman ☎ +692 582 75 67
Гарантийные и сервисные центры	Bulgaria 12, Hristo Botev str. Sofia, Bulgaria ☎ + 359 2 528 988	Kenya Radbone-Clark Kenya Ltd., P.O. Box 40833, Mombasa Road, Nairobi, ☎ 2 82 12 76
Гарантійні та сервісні центри	Canada Gillette Canada Company, Braun Consumer Service 4 Robert Speck Parkway, Mississauga L4Z 4C5, Ontario, ☎ 1 800 387 6657	
مراكز الكفالات والصيانة	Česká Republika PH SERVIS sro., V Mezihori 2, 18000 Praha 8, ☎ 266 310 574	
	Chile Viseelec, Braun Service Center Chile, Av. Concha y Toro #4399, Puente Alto, Santiago, ☎ 02 288 25 18	
	China Gillette (Shanghai) Sales Co. Ltd. 550 Sanlin Road, Pudong, Shanghai 200124, ☎ 00 86 21 5849 8000	
	Colombia Gillette de Colombia S.A., Calle 100 No. 9A - 45 Piso 3. Bogotá, D.C., ☎ 01 8000 5 27286	
	Croatia Iskra elektronika d.o.o., Bozidara Magovca 63, 10020 Zagreb, ☎ 1 - 6 60 17 77	
	Cyprus Kyriakos Papavasiliou Trading 70, Kennedy Ave., 1663 Nicosia, ☎ 02 314111	
	Danmark Gillette Group Danmark A/S, Tegholm Allé 15, 2450 København SV, ☎ 70 15 00 13	

Korea
Gillette Korea Ltd.
144-27 Samsung-dong,
Kangnam-ku,
Seoul, Korea,
☎ 080-920-6000

Kuwait
Union Trading Company,
Braun Service Center,
P.O. Box 28 Safat,
Safat Code 13001, Kuwait,
☎ 04 83 32 74

Latvia
Latintertehservice Co.,
72 Bullu Street, House 2,
Riga 1067,
☎ 2 40 39 11

Lebanon
Magnet SAL - Fattal HLDG,
Sin EL Fil – Jisir EL Wati
Beirut,
☎ +961 148 52 50

Lithuania
Elektronas AB,
Kareiviu 6,
LT 2600 Vilnius,
☎ 277 76 17

Luxembourg
Sogel S.A.,
Rue de l'Industrie 7,
L-2543 Windhof,
☎ 4 00 50 51

Malaysia
Exact Quality
Lot 24 Rawang Housing
& Industrial Estate
Mukim Rawang, PO No 210
48,000 Rawang
Selangor Malaysia
☎ (603) 6091 4343

Malta
Kind's,
287, Republic Street,
Valletta VLT04,
☎ 24 71 18

Morocco
FMG
depot TMTA
Rue Chefchaouen, Oukacha
Casablanca
☎ +212 022 66 47 69

Martinique
Decius Absalon,
23 Rue du Vieux-Chemin,
97201 Fort-de-France,
☎ 73 43 15

Mauritius
J. Kalachand & Co. Ltd.,
DBM Industrial Estate, Stage 11,
P.O.B. 634
Plaine Lauzun,
☎ 2 12 84 10

Mexico
Gillette Manufactura,
S.A. de C.V./
Gillette Distribuidora,
S.A. de C.V.
Atomo No. 3
Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juarez
Estado de México,
C.P. 53370
☎ 01-800-508-58-00

Nederland
Gillette Groep Nederland BV,
Visseringlaan 22,
2288 ER Rijswijk,
☎ 0 800-445 53 88

Netherlands Antilles
Rupchand Sons n.v. (ram's),
Front Street 67, P.O. Box 79
St. Maarten, Philipsburg
☎ 052 29 31

New Zealand
Key Service Ltd.,
69 Druces Road.,
Manakau City,
☎ 09-262 58 38

Nippon
Gillette Japan Inc.,
Queens Tower, 13F
3-1, Minato Mirai 2-Chome
Nishi-Ku,
Yokohama 220-6013
Japan
☎ 045-680 37 00

Norge
Gillette Group Norge AS,
Nils Hansensvei 4,
P.O. Box 79 Bryn,
0667 Oslo,
☎ 022-72 88 10

Oman (Sultanate of)
Naranjee Hirjee & Co.,
10 Ruwi High,
P.O. Box 9, Muscat 113,
☎ 703 660

Pakistan
Gillette Pakistan Limited,
Dr. Ziauddin Ahmend Road,
Karachi 74200,
☎ 21 56 88 930

Paraguay
Paraguay Trading S.A.,
Avda. Artigas y Cacique Cara Cara,
Asunción,
☎ 21203350-48/46

Philippines
Gillette Philippines Inc.,
Corporate Corner Commerce Avenues
20/F Tower 1, 1L Corporate Centre
1770 Muntinlupa city
☎ 02-771071 02-06/-16

Poland
Gillette Group Poland
Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 41,
02-672 Warszawa,
☎ 22 548 89 74

Portugal
Grupo Gillette Portugal, Lda.,
Braun Service,
Rua Tomás da Fonseca,
Torre G-2ºA,
1600-209 Lisboa,
☎ 808 2 000 33

Réunion
Dindar Confort,
Rte du Gymnase,
Boite Postale 278,
97940 St. Clotilde,
☎ 026 92 32 03

Romania
Gillette Romania srl.
Calea Floreasca nr. 133-137
et 1, sect 1,
714011 Bucuresti
☎ 01-2319656

Russia
RTC Sovinservice,
Rusakovskaya 7,
107140 Moscow,
☎ (095) 264 41 61

Saudi Arabia
AL Naghi company
AL Madinah road
opposite to Fetihi center,
Al Forsan
P.O. Box: 269
21411 Jeddah
☎ 02- 651 8670

Schweiz/Suisse/Svizzera
Telion AG, Rütistrasse 26,
8952 Schlieren,
☎ 0844-88 40 10

Singapore (Republic of)
Beste (S) Pte. Ltd.,
No. 6 Tagore Drive,
03-04 Tagore Industrial Building,
Singapore 787623,
☎ (65) 6552 2422

Slovakia
Techno Servis Bratislava,
Bajzova 11/A,
82108 Bratislava,
☎ (02) 55 56 37 49

Slovenia
Iskra Prins d.d.
Rozna dolina c. IX/6
1000 Ljubljana,
☎ 386 01 476 98 00

South Africa (Republic of)
Fixnet After Sales Service,
159 Queen Street, Kensington South,
P.O. Box 751770,
Johannesburg 2094,
Kensington South,
☎ 11 615 6765

St. Maarten
Rupchand Sons n.v. (ram's),
P.O. Box 79,
Philipsburg,
Netherlands Antilles,
☎ 52 29 31

St. Thomas
Boolchand's Ltd.,
31 Main Street,
P.O. Box 5667,
00803 St. Thomas,
US Virgin Islands,
☎ 340 776 0302

Suomi
Gillette Group Finland Oy,
P.O. Box 9,
Niittykatu 8, PL 9, 02200 Espoo,
☎ 09-45 28 71

Sverige
Gillette Group Sverige AB,
Dept. Sweden,
Stockholm Gillette
Räsundavägen 12,
Box 702,
16927 Solna,
☎ 020-21 33 21

Syria
Ahmed Hadaya Company
Hadaya building
Ain Keresh
Unisyria, P.O. Box 35002,
Damascus,
☎ 963 011-231433

Taiwan
Audio & Electr. Supplies Ltd.,
Brothers Bldg., 10th Floor,
85 Chung Shan N Rd., Sec. 1,
Taipei (104),
☎ (886) 02 2523 3283

Thailand
Gillette Thailand Ltd.,
175 South Sathorn Road,
Tungmahamek, Sathorn,
11/1 Floor,
Sathorn City Tower
Bangkok 10520
☎ (66) 2344 9191/ Exten. 9135

Tunesie
Generale d'Equipement Industr., (G.E.I.)
34 rue du Golfe Arabe,
Tunis, 2000,
☎ 171 68 80

Turkey
Gillette Sanayi ve Ticaret A.S.,
Polaris Is Merkezi,
Ahi Evran Cad., No:1,
80870 Maslak, Istanbul,
☎ 0212-473 75 85

Ukraine
Importbytsservice-Ukraine
Hlybotchytska str.53, Kyiv
☎ 380-44-417-24-15

United Arab Emirates
The New Store LLC,
Burjman shopping mall,
Bur Dubai
Dubai,
☎ +9714 359 19 19

Uruguay
Driva S.A.,
Marcellino Sosa 2064,
11800 Montevideo,
☎ 2 924 95 76

USA
The Gillette Company
Braun Consumer Service,
1, Gillette Park 4k-16,
Boston, MA 02127-1096,
☎ 1-800-272-8611

Venezuela
Gillette de Venezuela S.A.,
Av. Blandin,
Centro San Ignacio
Torre Copérnico, Piso 5
La Castellana, Caracas
☎ 0800-4455388

Yemen (Republic of)
Saba Stores for Trading,
26th September Street,
P.O. Box 5278,
Taiz,
☎ 4-25 23 88

Yugoslavia
BG Elektronik,
Bulevar kralja Aleksandra 34,
11000 Beograd,
☎ 11 3240 030