

BRAUN

MultiQuick 3



Type 4192

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

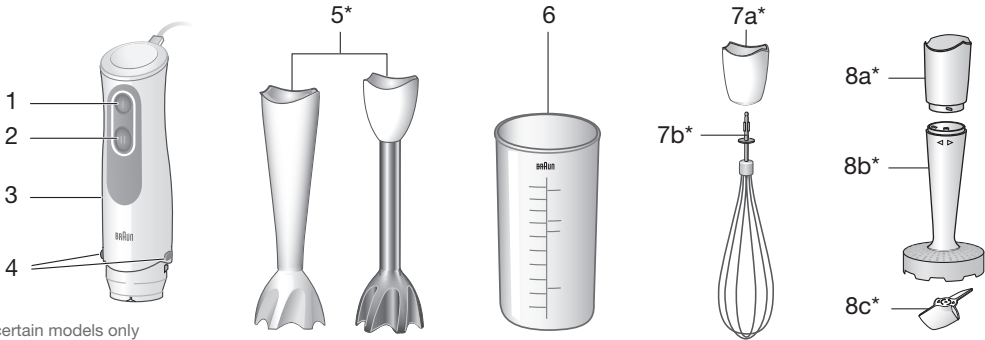
Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	38
Svenska	42
Suomi	46
Polski	50
Český	54
Slovenský	58
Magyar	62
Hrvatski	66
Slovenski	70
Türkçe	74
Română (RO/MD)	78
Ελληνικά	82
Қазақша	86
Русский	91
Українська	96
عربي	102

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

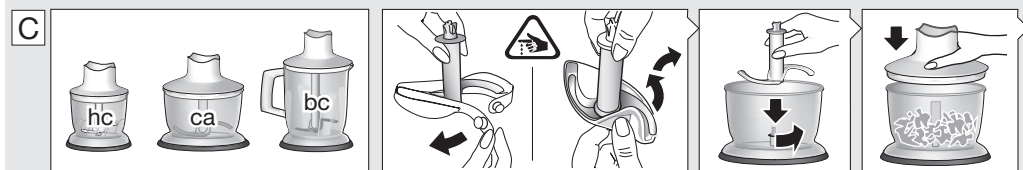
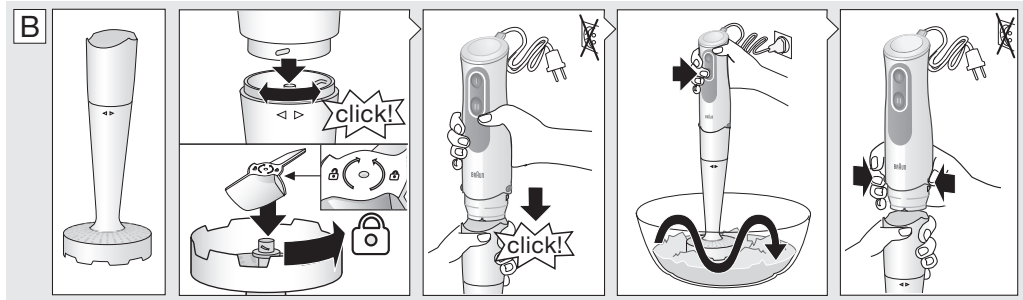
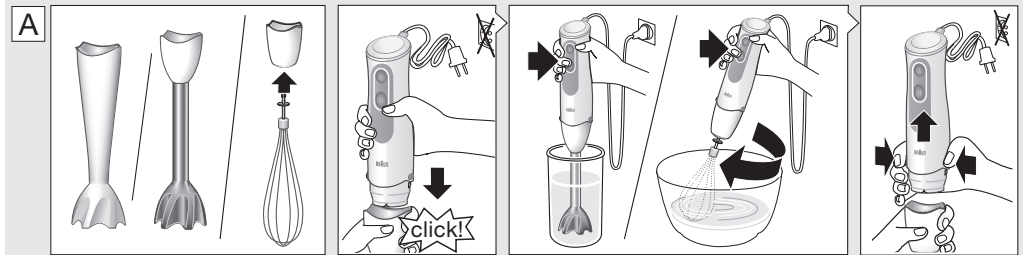
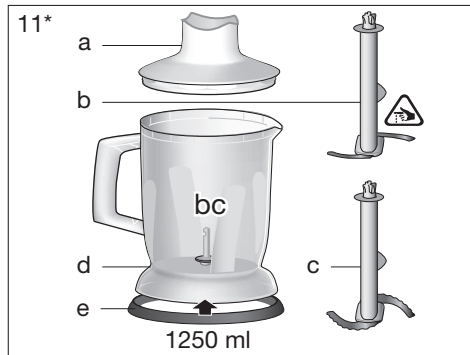
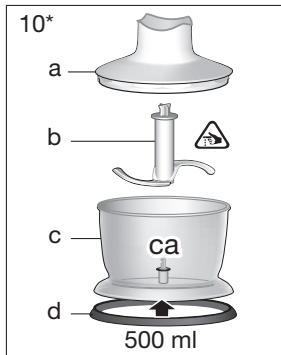
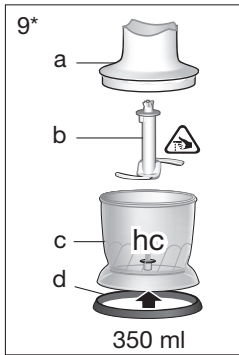
5722112924/08.17

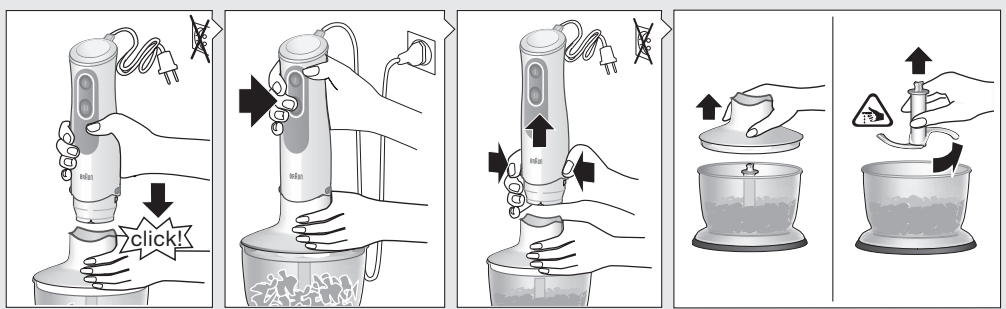
MQ 3000-3027-3045 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





*certain models only

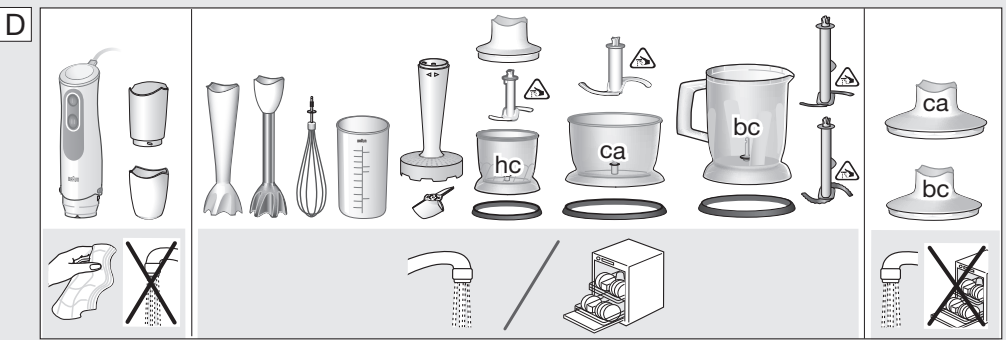




 350 ml	 1cm 1cm	 10g	 100g	 80g	 50g	 7	 80g	 90g+	 + milk		
	max.	100g	100g	10g	100g	80g	50g	7	80g	90g+	
	speed	II			I 5 s	I 5 s	I			II	
⌚ sec.	10	20	5	II 5 s	II 5 s	5	5	10	45		

 500 ml	max.	300g	200g	30g	350g	300g	200g	20	200g		
	speed	II			I 30 s	I	I				
	⌚ sec.	15-30	30	20	II 5 s	25	10x1	5	15		

 1250 ml	max.	400g	200g	30g	400g	350g	250g	30	250g		150 g + 700 ml
	speed	II			I 15 s	I 15 s	I				II
	⌚ sec.	30	20-30	15	II 5 s	II 10 s	15x1	10	15		60 + 15




Deutsch

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

Vor dem Gebrauch

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

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich

qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

Teile und Zubehör

- 1 Einschalter: Geschwindigkeit «I»
- 2 Einschalter: Geschwindigkeit «II»
- 3 Motorteil
- 4 EasyClick Entriegelungstasten
- 5 Pürierstab
- 6 Becher
- 7 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 8 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 9 350-ml-Zerkleinerer «hc»
 - a Deckel
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 10 500-ml-Zerkleinerer «ca»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring
- 11 1250-ml-Zerkleinerer «bc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Eismesser
 - d Zerkleinerer-Topf
 - e Anti-Rutsch-Ring

Auspacken

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton. Entfernen Sie alle Verpackungsteile. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Gebrauch des Gerätes

Pürierstab (A)

Der Stabmixer eignet sich auch ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung sowie Getränken, Smoothies und Milchshakes. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung

- Klicken Sie den Pürierstab (5) auf das Motorteil, bis er hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und-Abbewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten (4), um den Pürierstab zu entfernen.

Vorsicht

- Wenn Sie das Gerät zum pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.
 - Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit maximaler Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.
 - Bewegen Sie den Pürierstab langsam nach oben und wieder nach unten, um das restliche Öl einzuarbeiten.
- HINWEIS: Verarbeitungszeit: 1 Minute für Salate und bis zu 2 Minuten für eine dickere Mayonnaise (z.B. für Dips).

Schlagbesen (A)

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

Zusammenbau und Bedienung

- Stecken Sie den Schlagbesen (7b) in das Getriebeteil (7a).

- Richten Sie das Motorteil und den montierten Schlagbesen aneinander aus und drücken Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten, um das Motorteil zu entfernen. Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.

Tipps für optimale Ergebnisse

- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Beginnen Sie mit Geschwindigkeit «I» um ein Herausspritzen zu vermeiden und verwenden Sie den Schlagbesen in tiefen Behältern oder Töpfen.
- Halten Sie den Schlagbesen in eine Schüssel und schalten Sie das Gerät erst dann ein.
- Achten Sie vor dem Schlagen von Eiweiß immer darauf, dass Schlagbesen und Becher vollständig sauber sind und keine Fettrückstände aufweisen. Schlagen Sie jeweils maximal 4 Eiweiß.

Beispielrezept: Schlagsahne

400 ml gekühlte Sahne (Fettgehalt von mind. 30 %, 4 bis 8 °C)

- Den Schlagbesen nur auf Stufe «I» verwenden.
- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

Stampfer (B)

Mit dem Stampfer können Sie gekochtes Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfel stampfen.

Vor dem Gebrauch

- Verarbeiten Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Entfernen Sie Schale, Kerne, Steine und andere harte Teile. Kochen Sie die Lebensmittel, gießen Sie ab und stampfen Sie erst dann.

Zusammenbau und Bedienung

- Befestigen Sie das Getriebeteil (8a) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (8b), bis es hörbar einrastet.
- Drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Stampfereinsatz (8c) auf den Zapfen in der Mitte und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn fest. (Wenn das Getriebeteil nicht korrekt montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- Richten Sie den montierten Stampfer und das Motorteil aneinander aus und drücken Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in die Zutaten und schalten Sie das Gerät mit Geschwindigkeit «II» ein.
- Bewegen Sie den Stampfer mit einer leichten Auf- und-Abbewegung durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- Lassen Sie die variable Geschwindigkeitstaste los und achten Sie darauf, dass sich der Stampfer nicht mehr dreht, bevor Sie ihn aus dem Mixbehälter entfernen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Durch drehen im Uhrzeigersinn nehmen Sie den Stampferaufsatz (8c) ab.
- Drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Stampfer vom Motorteil zu entfernen. Trennen Sie das Getriebeteil vom Stab, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Vorsicht

- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte.
- Nehmen Sie den Topf immer von der Herdplatte und lassen Sie ihn etwas abkühlen.
- Stellen Sie den Topf auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach der Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes ab. Entfernen Sie mit einem Spatel die Lebensmittelreste.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Kartoffelpüree

1 kg gekochte Kartoffeln

200 ml warme Milch

- Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und stampfen Sie 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit «II».
- Geben Sie die Milch hinzu. Stampfen Sie 30 Sekunden weiter.

Zerkleinerer (C)

Die Zerkleinerer (9/10/11) eignen sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «hc» (9) für feine Ergebnisse.

Verwenden Sie die Zerkleinerer «ca» und «bc» (10/11) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Der Zerkleinerer «bc» bietet zudem weitere Funktionen, etwa zum Herstellen von Shakes, Getränken, Pürees, Teig oder gehacktem Eis.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle C.

Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»:
2 Minuten für große Mengen nasser Zutaten,

8

30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten oder Mengen < 100 g. Beenden Sie die Verarbeitung sofort, wenn der Motor langsamer wird und/oder das Gerät stark vibriert.

Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (9d/10d/11e) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

- Nehmen Sie vorsichtig den Messerschutz ab.
- Die Schneiden der Messer (9b/10b/11b/11c) sind sehr scharf! Halten Sie sie stets am Kunststoffschutz fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (9c/10c/11d). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (9a/10a/11a).
- Verwenden Sie zum Zerkleinern von Eis das Eismesser (11c) und füllen Sie maximal 7 Eiskwürfel in den Zerkleinerungs-Topf (11d).
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil (3) aneinander aus und lassen Sie sie einrasten.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z.B. Parmesankäse) immer mit höchster Geschwindigkeit.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drücken Sie die Entriegelungstasten (4), um das Motorteil zu entfernen.
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.

Vorsicht

- Verwenden Sie die Zerkleinerer (9/10/11) nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiskwürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Eiskwürfel dürfen nur mit dem Zerkleinerer «bc» mit speziellem Eismesser zerkleinert werden.
- Stellen Sie die Zerkleinerungs-Töpfe niemals in die Mikrowelle.

Beispielrezept für «bc»: Pfannkuchenteig

375 ml Milch

250 g Mehl

2 Eier

- Geben Sie die Milch in den Zerkleinerer «bc», geben Sie Mehl und zum Schluss die Eier hinzu.
- Verarbeiten Sie die Zutaten mit Geschwindigkeit «ll», zu einem glatten Teig.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich):

50 g Pflaumen

70 g cremiger Honig

10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Pflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter.

Pflege und Reinigung (D)

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (3) und die Getriebeteile (7a/8a) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Die Deckel (10a/11a) können unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie die Anti-Rutsch-Ringe von der Unterseite der Zerkleinerer-Töpfe entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Die Gerätespezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll. Die Entsorgung kann über ein Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.




English

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

Before use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug and switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.

- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

- On switch: speed «I»
- On switch: speed «II»
- Motor part
- EasyClick Release buttons
- Blender shaft
- Beaker
- Whisk accessory
 - Gearbox
 - Whisk
- Puree accessory
 - Gearbox
 - Puree shaft
 - Paddle
- 350 ml chopper accessory «hc»
 - Lid
 - Chopping blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- 500 ml chopper accessory «ca»
 - Lid (with gear)
 - Chopping blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring
- 1250 ml chopper accessory «bc»
 - Lid (with gear)
 - Chopping blade
 - Ice blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip rubber ring

Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

How to Use the Appliance

Blending Shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes. For best results, use the highest speed.

Assembly and Operation

- Attach the blending shaft (5) to the motor part until it clicks.

- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug the hand blender and press the release buttons (4) to detach the blending shaft.

Caution

- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.

Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

Assembly and Operation

- Attach the whisk (7b) to the gearbox (7a).
- Align the motor part with the assembled whisk attachment and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.

Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start with speed «I» and use the whisk attachment in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

Recipe Example: Whipped Cream

400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C)

- Only use speed «I» to operate the whisk
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before Use

- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then mash the food.

Assembly and Operation

- Fit the gearbox (8a) to the shaft (8b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (8c) over the central hub and turn counter-clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place).
- Align the assembled puree accessory with the motor part and click the two parts together. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance at speed «II».
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the variable speed button and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug the appliance. Remove the paddle (8c) by turning clockwise.
- Press the release buttons to detach the puree accessory from the motor part. Separate the gearbox from the shaft by turning counter-clockwise.

Caution

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not process more than one batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 30 seconds with speed «II».
- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

Chopper Accessory (C)

The choppers (9/10/11) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «hc» chopper (9) for fine results.

Use the «ca» (10) and «bc» chopper (11) for larger quantities and for hard foods.

Furthermore, the «bc» chopper offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter or crushed ice.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

Maximum operation time for the «hc» chopper: 20 minutes for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients or amounts < 100 g. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (9d/10d/11e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (9b/10b/11b/11c) are very sharp! Always hold them by the upper plastic part and handle them carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (9c/10c/11d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (9a/10a/11a).
- For ice crushing, fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (11d) and use the special ice blade (11c).
- Align the chopper with the motor part (3) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the release buttons (4) to detach the motor part.

- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Caution

- Do not use the chopper accessories (9/10/11) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Only the «bc» chopper accessory with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- Never place the chopper bowl in the microwave oven.

«bc» Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk

250 g plain flour

2 eggs

- Pour milk into the «bc» bowl, then add flour and finally the eggs.
- Using speed «II», mix the batter until smooth.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

50 g prunes

70 g creamy honey

10 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds.

Care and Cleaning (D)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (3) or gearbox (7a/8a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (10a/11a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Do not dispose of the product in household waste at the end of its useful life.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at www.braunhousehold.co.uk
By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

Français

Nos produits sont conçus pour répondre aux normes de qualité, de fonctionnalité et de conception les plus élevées. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne

dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

Pièces et accessoires

- 1 Interrupteur: vitesse «I»
- 2 Interrupteur: vitesse «II»
- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Boutons de dégagement facile EasyClick
- 5 Pied mixeur
- 6 Bol gradué
- 7 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 8 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette
- 9 Accessoire de hacheur 350 ml «hc»
 - a Couvercle
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 10 Accessoire de hacheur 500 ml «ca»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc
- 11 1250 ml hacheur accessory «bc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Broyeur à glace
 - d Bol hachoir
 - e Socle antidérapant en caoutchouc

Déballage

Sortez l'appareil du carton.

Retirez tous les morceaux d'emballage. Retirez les étiquettes restantes de l'appareil (ne retirez pas la plaque signalétique).

Utilisation de l'appareil

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes. Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le manche de mixage (5) à la partie moteur jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut.
- Après utilisation, débrancher le mixeur à main et appuyer sur les boutons de déverrouillage (4) pour retirer le manche de mixage.

Avertissement

- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.

Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au goût

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol gradué. Mélanger les ingrédients à vitesse maximale jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.

REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

Accessoire fouet (A)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (7b) à l'entraîneur du fouet (7a).
- Aligner le boîtier du bloc-moteur et le fouet assemblé, puis pousser sur les pièces pour qu'elles s'emboîtent en faisant un déclic.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le boîtier du bloc-moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur du fouet.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer avec la vitesse «1» et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts de matière grasse avant de fouetter des blancs d'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf à la fois.

Exemple de recette: Crème fouettée

400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C)

- Utilisez uniquement la vitesse «1» pour faire fonctionner le fouet.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

Presse-purée (B)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que les pommes de terre, les patates douces, les tomates, les prunes et les pommes.

Avant l'utilisation

- Ne pas essayer de réduire en purée des aliments durs ou crus, étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Retirer la peau et les noyaux ou parties dures le cas échéant ; faire cuire et égoutter puis écraser.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher l'entraîneur (8a) au pied (8b) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Mettre le presse-purée à l'envers, puis fixer la palette (8c) sur le pivot central, puis la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la repérer (si l'entraîneur n'est pas fixée correctement, alors la palette ne restera pas en place).
- Aligner le presse-purée assemblé et le boîtier du bloc-moteur, puis emboîter les deux pièces ensemble. Brancher l'appareil.

- Placer l'accessoire à purée dans la préparation et mettre l'appareil en marche à la vitesse «II».
- En remuant doucement l'appareil de haut en bas, déplacer le presse-purée dans les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée.
- Relâcher le bouton de vitesse variable et s'assurer que l'accessoire à purée est complètement arrêté avant de le retirer de la préparation.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil. Ôter la palette (8c) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur les boutons de dégagement facile EasyClick pour détacher le presse-purée du boîtier du bloc-moteur. Séparer l'entraîneur du pied en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.,

Avertissement

- Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole sur un feu direct.,
- Toujours enlever la casserole du feu et laisser son contenu refroidir légèrement.
- Poser le récipient sur une surface stable et plane et le soutenir avec la main libre.
- Ne pas cogner le presse-purée sur le côté du récipient de cuisson pendant l'utilisation ou après. Utiliser une spatula pour racler l'excédent d'aliments.,
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Après avoir réduit en purée les aliments versés dans le récipient, attendre avant de réduire d'autres aliments en purée.
- Laisser l'appareil refroidir pendant quatre minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée

1 kg de pommes de terre cuites

200 ml de lait chaud

- Placer les pommes de terre dans un bol et les écraser pendant 30 secondes à la vitesse «II».
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 30 secondes.

Accessoire de hacheur (C)

Les hacheurs (9/10/11) sont parfaitement adaptés pour hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les légumes, le pain, les biscuits et les noix.

Utiliser le hacheur «hc» (9) pour des résultats fins.

Utiliser le hacheur «ca» et «bc» (10/11) pour des quantités plus importantes et pour la nourriture dure.

De plus, le hacheur «bc» offre une variété d'autres applications telles que les milkshakes, les boissons, les purées, les pâtes ou la glace pilée.

16

Consulter le guide C – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Temps d'utilisation maximum pour le «hc» hacheur: 2 minutes pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs ou les quantités < 100g. Arrêter immédiatement l'opération quand la vitesse du moteur diminue et/ou de fortes vibrations se font ressentir.

Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (9d/10d/11e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le protège-lame en plastique.
- Les lames (9b/10b/11b/11c) sont très aiguisées! Les tenir toujours au niveau de la partie supérieure en plastique et les manier avec prudence.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (9c/10c/11d). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (9a/10a/11a).
- Pour piler de la glace, utiliser le broyeur à glace spécial (11c) et mettre jusqu'à 7 glaçons dans le bol du hacheur (11d).
- Aligner le hachoir et le boîtier du bloc-moteur (3), puis emboîter les deux pièces ensemble.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Quand le hachage est terminé, débrancher l'appareil, puis appuyer sur les boutons de dégagement facile (4) pour détacher le boîtier du bloc-moteur.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

Attention

- Ne pas utiliser les accessoires de hacheur (9/10/11) avec les lames de hacheur sur des aliments extrêmement durs tels que des noix non décortiquées, des glaçons, des grains de café, des graines ou des condiments durs comme la muscade. Ces aliments pourraient endommager les lames.

- Seul l'accessoire de hacheur «bc» avec le broyeur à glace spécial peut être utilisé pour piler de la glace.
- Ne jamais placer le bol du hachoir au micro-ondes.

«bc» Exemple de recette: Pâte à crêpe

375 ml de lait
250 g de farine ordinaire
2 oeufs

- Verser du lait dans le bol «bc» puis ajouter la farine et enfin les œufs.
- À l'aide de la vitesse «II», mixer la pâte jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner):

50 g de pruneaux
70 g de miel crémeux
10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Hachez pendant 4 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 1,5 seconde supplémentaire

appropriées conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.



Entretien et nettoyage (D)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (3) ni les entraîneurs (7a/8a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (10a/11a) peuvent être rincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Il est possible de retirer le socle antidérapant en caoutchouc sous chaque bol pour un nettoyage en profondeur.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération




Español

Nuestros productos están fabricados para cumplir los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nuevo aparato Braun.

Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar el producto.

Cuidado

-  «Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.»
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.

- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

Piezas y accesorios

- Interruptor: velocidad «I»
- Interruptor: velocidad «II»
- Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- Botones de liberación EasyClick
- Pie de la batidora
- Vaso
- Accesorio batidor
 - Caja de engranajes
 - Batidor
- Accesorio del pasapurés
 - Caja de engranajes
 - Varilla del pasapurés
 - Pala
- Accesorio picador de 350 ml «hc»
 - Tapa
 - Hoja picadora
 - Recipiente picador
 - Anillo de goma antideslizante
- Accesorio picador de 500 ml «ca»
 - Tapa (con engranaje)
 - Hoja picadora
 - Recipiente picador
 - Anillo de goma antideslizante
- Accesorio picador de 1250 ml «bc»
 - Tapa (con engranaje)
 - Hoja picadora
 - Cuchilla para hielo
 - Recipiente picador
 - Anillo de goma antideslizante

Desembalaje

Extraiga la unidad de la caja.

Retire todas las piezas del embalaje. Retire cualquier etiqueta que encuentre en la unidad (no retire la placa de características).

Cómo usar el aparato

Brazo de batir (A)

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos. Utilice la velocidad máxima para obtener un resultado óptimo.

Ensamblado y funcionamiento

- Acople el brazo de batir (5) en el cuerpo motor hasta que haga clic.
- Coloque el brazo de batir en la mezcla que se quiere batir. Encienda entonces el dispositivo.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente.
- Cuando termine de usarlo, desenchufe la batidora de mano y presione los botones de extracción (4) para desacoplar el brazo de batir.

Precaución

- Si utiliza el aparato para hacer puré con comida caliente en un cazo o una olla, retire el cazo u olla de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfríe ligeramente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No deje que la batidora de mano se quede en una sartén caliente sobre la estufa cuando no esté usándose.

Ejemplo de receta: Mayonesa

250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)

1 huevo y 1 yema de huevo adicional

1-2 cucharadas de vinagre

Sal y pimienta al gusto

- Coloque todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso. Mezcle a la máxima velocidad hasta que el aceite empiece a emulsionarse.
- Con la batidora de mano aún funcionando, suba lentamente la varilla a la parte superior de la mezcla y nuevamente hacia abajo para incorporar el resto del aceite.

NOTA: Tiempo de procesado: aprox. 1 minuto para ensaladas y hasta 2 minutos para una mayonesa más espesa (por ej., para un dip).

Accesorio batidor (A)

Utilice el accesorio batidor sólo para montar nata, batir claras de huevo, hacer bizcochos y postres premezclados.

Ensamblado y funcionamiento

- Instale el batidor (7b) en la caja de engranajes (7a).

- Alinee el cuerpo del motor con el accesorio batidor montado y junte las piezas hasta que encajen.
- Después de usarla, desconecte y presione los botones de liberación EasyClick para separar el cuerpo del motor. Luego saque el batidor de la caja de engranajes.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Mueva el batidor en sentido horario mientras lo sostiene con una leve inclinación.
- Para evitar salpicaduras, empiece con la velocidad «I» y use el accesorio de batir en cazuelas o recipientes profundos.
- Coloque el batidor en un recipiente y sólo entonces encienda el aparato.
- Siempre asegúrese de que el batidor y el recipiente de mezclado estén completamente limpios y libres de grasa antes de batir las claras de huevo. Sólo bata hasta 4 claras de huevo.

Ejemplo de receta: Nata montada

400 ml de nata fría (min. 30% contenido en grasas, 4 - 8 °C)

- Utilice solo velocidad «I» para operar la varilla.
- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

Accesorio de pasapurés (B)

El accesorio para puré puede usarse para triturar frutas y verduras cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Antes de usarlo

- No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar la unidad.
- Pele y retire las piedrecitas o partes duras; cocine y escurra los alimentos, y mézclelos después.

Ensamblado y funcionamiento

- Ajuste la caja de engranajes (8a) a la varilla (8b) girando en sentido horario hasta que se bloquee en su sitio.
- Gire de cabeza el accesorio de pasapurés y coloque la paleta (8c) sobre el eje central y gírela en sentido antihorario para ubicarla. (Si la caja de engranajes no está ajustada correctamente, la pala no se fijará en su lugar).
- Alinee el accesorio de pasapurés ensamblado con el cuerpo del motor y una las dos piezas hasta que encajen. Enchúfelo.
- Meta el accesorio para puré en los ingredientes y encienda el aparato a la velocidad «II».
- Con un suave movimiento hacia arriba y hacia abajo, mueva el accesorio de pasapurés a través de los ingredientes hasta lograr la textura deseada.
- Suelte el botón de velocidad variable y asegúrese de que el accesorio para puré ha dejado de girar completamente antes de retirarlo de los alimentos.

- Después de usarlo, desconecte el aparato. Quite la pala (8c) girándolo en sentido horario.
- Pulse los botones de liberación EasyClick para separar el accesorio de pasapurés del cuerpo del motor. Separe la caja de engranajes del eje girando en sentido antihorario.

Precaución

- Nunca use el accesorio de pasapurés en un cazo sobre el fuego directo.
- Siempre retire el cazo del fuego y deje que se enfríe un poco.
- Asiente el cazo o recipiente en una superficie estable y plana, y sosténgalo con su mano libre.
- No golpee el accesorio de pasapurés en el lado del recipiente de cocción durante el uso o después de él. Use una espátula para quitar el exceso de comida raspando.
- Para obtener mejores resultados al hacer puré, nunca llene con alimentos más de la mitad un cazo o recipiente.
- No procese más de un lote sin interrupción.
- Deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos antes de continuar el procesamiento.

Ejemplo de receta: Puré de patatas

1 kg patatas cocidas

200 ml leche tibia

- Ponga las patatas en un recipiente y mezcle durante 30 segundos a la velocidad «II».
- Añada la leche. Siga haciendo puré durante otros 30 segundos.

Accesorio picador (C)

Las picadoras (9/10/11) están perfectamente indicadas para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y nueces.

Use la picadora «hc» (9) para el picado fino.

Use las picadoras «ca» y «bc» (10/11) para grandes cantidades y alimentos duros.

Además, la picadora «bc» permite muchas otras aplicaciones, como batidos, bebidas, purés, masas o hielo picado.

Consulte la Guía de Procesamiento C para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Tiempo de operación máximo de la picadora «hc»: 2 minutos para grandes cantidades o ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes secos o duros o cantidades < 100 g. Interrumpa inmediatamente el procesamiento si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones.

Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.

20

- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma anti-deslizante (9d/10d/11e) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- Quite con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla.
- Las cuchillas (9b/10b/11b/11c) son muy afiladas! Sujételas siempre por la pieza superior de plástico y sea cuidadoso al manejarlas.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (9c/10c/11d). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (9a/10a/11a).
- Para picar hielo, utilice la cuchilla especial para hielo (11c) y coloque hasta 7 cubitos de hielo en el recipiente de la picadora (11d).
- Alinee la picadora con el cuerpo del motor (3) y encájelos.
- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesamiento, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Cuando termine de picar, desenchufe y pulse los botones de liberación EasyClick (4) para separar el cuerpo del motor.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Precaución

- No utilice los accesorios de picadora (9/10/11) con cuchillas de picar para procesar alimentos extremadamente duros, como nueces con cáscara, cubitos de hielo, granos de café y otros granos o especias duras como la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos podría dañar las cuchillas.
- Para picar cubitos de hielo solo es apto el accesorio de picadora con la cuchilla especial para hielo.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

«bc» Ejemplo de receta: Masa para tortitas

375 ml de leche

250 g harina común

2 huevos

- Vierta la leche en el recipiente «bc» y añada primero la harina y después los huevos.
- Use la velocidad «II» para mezclar la masa hasta que quede homogénea.

«hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas):

50 g de ciruelas pasas

70 g de miel cremosa

10 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Triture durante 4 segundos a máxima velocidad.
- Añada 10 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante otros 1,5 segundos.

Cuidado y limpieza (D)

- Siempre limpie bien la batidora de mano después de usarla.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (3) o las cajas de engranajes (7a/8a) en agua u otro líquido. Límpiela sólo con un paño seco.
- Las tapas (10a/11a) se pueden enjuagar bajo el chorro de agua. No las sumerja en agua ni las coloque en el lavavajillas.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Puede quitar los anillos de goma antideslizantes de la parte inferior de los recipientes para una limpieza extra exhaustiva.
- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.




Português

Os nossos produtos são concebidos de forma a cumprir os padrões mais elevados de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.

- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

Peças e acessórios

- Interruptor Ligar: velocidade «I»
- Interruptor Ligar: velocidade «II»
- Peça do motor
- Botões de libertação EasyClick
- Pé da varinha
- Copo
- Acessório para bater
 - Caixa de engrenagens
 - Batedor
- Acessório para puré
 - Caixa de engrenagens
 - Eixo para puré
 - Palheta
- Acessório picador de 350 ml «hc»
 - Tampa
 - Lâmina picadora
 - Recipiente picador
 - Anel de borracha antiderrapante
- Acessório picador de 500 ml «ca»
 - Tampa (com engrenagem)
 - Lâmina picadora
 - Recipiente picador
 - Anel de borracha antiderrapante
- Acessório picador de 1250 ml «bc»
 - Tampa (com engrenagem)
 - Lâmina picadora
 - Lâmina para gelo
 - Recipiente picador
 - Anel de borracha antiderrapante

Desembalar

Retire a unidade para fora da caixa. Retire todas as peças da embalagem.

Remova as etiquetas que possam existir na unidade (não remova a placa identificativa).

Como utilizar o aparelho

Eixo de mistura (A)

A varinha mágica adequa-se perfeitamente à preparação de pastas, molhos, molhos para salada, sopas, alimentos para bebês, assim como bebidas, smoothies e batidos de leite. Para obter os melhores resultados, use a velocidade mais alta.

Montagem e operação

- Encaixe o eixo de mistura (5) na peça do motor até fazer clique.
- Coloque o eixo de mistura na mistura a misturar. Então, ligue o aparelho.
- Misture os ingredientes até obter a consistência pretendida com um suave movimento ascendente e descendente.
- Após a utilização, desconecte a varinha mágica da tomada e pressione os botões de libertação (4) para desencaixar o eixo de mistura.

Atenção

- Se usar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes num tacho ou panela, retire-o da fonte de calor e certifique-se de que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Não deixe a varinha mágica pousada numa caçarola quente na placa quando não estiver a ser usada.

Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (p. ex. óleo de girassol)

1 ovo e 1 gema de ovo extra

1-2 c. s. de vinagre

Sal e pimenta a gosto

- Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture à velocidade máxima até o óleo começar a emulsionar.
- Com a varinha mágica ainda em funcionamento, levante lentamente o eixo até ao topo da mistura e volte a baixar para incorporar o resto do óleo.
NOTA: Tempo de processamento: aprox. 1 minuto para saladas e até 2 minutos para uma maionese mais espessa (p. ex. para uma pasta).

Acessório para bater (A)

Use o batedor apenas para preparar chantilly, bater claras de ovo, preparar pão-de-ló e sobremesas pré-preparadas.

Montagem e operação

- Encaixe o batedor (7b) na caixa de engrenagens (7a).
- Alinhe o corpo do motor com o acessório para

bater montado e pressione as peças uma contra a outra até fazerem clique.

- Após a utilização, desconecte da tomada e prima os botões de libertação para desencaixar o corpo do motor. Então, retire o batedor da caixa de engrenagens.

Dicas para os melhores resultados

- Mova o batedor no sentido horário, segurando-o com uma ligeira inclinação.
- Para evitar salpicos, comece com a velocidade «I» e use o acessório para bater em caçarolas ou recipientes fundos.
- Coloque o batedor num recipiente e só então ligue o aparelho.
- Certifique-se sempre de que o batedor e o recipiente de mistura estão totalmente limpos e livres de gordura antes de bater claras de ovo. Bata apenas até 4 claras de ovo.

Exemplo de receita: Chantilly

400 ml de natas refrigeradas (mín. 30% de teor de gordura, 4 - 8 °C)

- Utilize apenas a velocidade «I» para funcionar com o batedor.
- Use sempre natas frescas refrigeradas para obter um volume maior e mais estável ao bater.

Acessório para puré (B)

O acessório para puré pode ser usado para triturar frutas e legumes cozinhados, tais como batatas, batatas-doces, tomates, ameixas e maçãs.

Antes da utilização

- Não triture alimentos duros ou não cozinhados, pois tal pode danificar a unidade.
- Descasque e remova quaisquer caroços ou partes duras; cozinhe e escoe, e depois triture os alimentos.

Montagem e operação

- Encaixe a caixa de engrenagens (8a) no eixo (8b), rodando no sentido horário, até engatar.
- Vire o acessório para puré ao contrário, encaixe a palheta (8c) sobre o ponto central e rode no sentido anti-horário para posicionar. (Se a caixa de engrenagens não estiver devidamente encaixada, a palheta não irá engatar no devido lugar.)
- Alinhe o acessório para puré montado com o corpo do motor e encaixe as duas peças uma na outra. Ligue a ficha à eletricidade.
- Mergulhe o acessório para puré nos ingredientes e ligue o aparelho na velocidade «II».
- Usando um suave movimento ascendente e descendente, movimente o acessório triturador por entre os ingredientes até obter a textura pretendida.
- Solte o botão de velocidade variável e assegure que o acessório para puré parou completamente de girar antes de o retirar dos alimentos.

- Após a utilização, desconecte o aparelho da tomada. Remova a palheta (8c), rodando no sentido horário.
- Prima os botões de libertação para desencaixar o acessório para puré do corpo do motor. Separe a caixa de engrenagens do eixo, rodando no sentido anti-horário.

Atenção

- Nunca utilize o acessório para puré num tacho sobre calor direto.
- Retire sempre o tacho do calor e deixe arrefecer ligeiramente.
- Pouse o tacho ou recipiente numa superfície plana e estável e segure-o com a sua mão livre.
- Não bata com o acessório para puré no lado do recipiente de cozedura durante ou após a utilização. Use uma espátula para raspar os alimentos excedentes.
- Para melhores resultados ao triturar, nunca ocupe mais de metade de um tacho ou recipiente com alimentos.
- Não processe mais do que uma dose sem interrupção.
- Deixe o aparelho arrefecer por 4 minutos antes de continuar a processar.

Exemplo de receita: Puré de batata

1 kg de batatas cozidas

200 ml de leite morno

- Coloque as batatas num recipiente e triture por 30 segundos com a velocidade «II».
- Adicione o leite. Volte a triturar por mais 30 segundos.

Acessório picador (C)

Os picadores (9/10/11) são perfeitamente adequados para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Use o picador «hc» (9) para resultados finos.

Use os picadores «ca» e «bc» (10/11) para quantidades maiores e para alimentos duros. Além disso, o picador «bc» permite muitas outras aplicações, como batidos, bebidas, purés, massa ou gelo picado.

Consulte no Guia de processamento C as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Tempo de operação máximo para o picador «hc»: 2 minutos para grandes quantidades de ingredientes húmidos, 30 segundos para ingredientes secos ou duros ou quantidades < 100 g. Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

Antes da utilização

- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.

24

- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (9d/10d/11e) está encaixado no fundo do recipiente picador.

Montagem e operação

- Remova cuidadosamente a cobertura de plástico da lâmina.
- As lâminas (9b/10b/11b/11c) são muito afiadas! Segure-as sempre pela parte superior de plástico e manuseie-as com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador (9c/910c/11d). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (9a/10a/11a).
- Para picar gelo, use a lâmina para gelo especial (11c) e coloque até 7 cubos de gelo no recipiente picador (11d).
- Alinhe o picador com a peça do motor (3) e encaixe-os.
- Para operar o picador, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente picador com a outra.
- Pique sempre os alimentos mais duros (p. ex. queijo parmesão) à velocidade máxima.
- Quando tiver terminado de picar, desconecte da tomada e prima os botões de libertação (4) para desencaixar a peça do motor.
- Levante a tampa. Retire cuidadosamente a lâmina antes de vazar o conteúdo do recipiente. Para retirar a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

Atenção

- Não use os acessórios picadores (9/10/11) com lâminas picadoras para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rija com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- Apenas o acessório picador «bc» com a lâmina especial para gelo pode picar cubos de gelo.
- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

Exemplo de receita para «bc»: Massa de panquecas

375 ml de leite

250 g de farinha sem fermento

2 ovos

- Verta o leite para o recipiente «bc», depois adicione a farinha e, por fim, os ovos.
- Usando a velocidade «II», misture a massa até ficar macia.

Exemplo de receita para «hc»: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas):

50 g de ameixas secas

70 g de mel cremoso

10 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Pique durante 4 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 10 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos.

Cuidados e limpeza (D)

- Limpe sempre minuciosamente a varinha mágica após a utilização.
- Desconecte a varinha mágica da tomada antes de a limpar.
- Não submerja a peça do motor (3) ou as caixas de engrenagens (7a/8a) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- A tampa (10a/11a) pode ser lavada sob água corrente. Não submerja em água nem coloque numa máquina de lavar loiça.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Pode remover os anéis de borracha antiderrapantes do fundo dos recipientes para uma limpeza rigorosa adicional.
- Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (p. ex. cenouras), os acessórios podem ficar manchados. Passe óleo vegetal nessas peças antes de limpá-las por completo.

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Braun ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.




Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il Vostro nuovo apparecchio Braun risponda pienamente alle Vostre aspettative.

Prima dell'utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cura le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento della ciotola e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.

- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

Parti e accessori

- Tasto acceso velocità «I»
- Tasto acceso velocità «II»
- Corpo motore
- Tasti di rilascio EasyClick
- Gambo frullatore
- Bicchiere graduato
- Frusta
 - Attacco
 - Frusta
- Accessorio per pure
 - Attacco
 - Asta per pure
 - Paletta
- Tritatutto da 350 ml «hc»
 - Coperchio
 - Lama tritatutto
 - Recipiente tritatutto
 - Anello in gomma anti-scivolo
- Tritatutto da 500 ml «ca»
 - Coperchio (con attacco)
 - Lama tritatutto
 - Recipiente tritatutto
 - Anello in gomma anti-scivolo
- Tritatutto da 1250 ml «bc»
 - Coperchio (con attacco)
 - Lama tritatutto
 - Lama per ghiaccio
 - Recipiente tritatutto
 - Anello in gomma anti-scivolo

Disimballaggio

Prelevare l'unità dalla confezione. Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio. Rimuovere eventuali etichette presenti sull'unità (non rimuovere la targhetta dati).

Come utilizzare l'apparecchio

Asta di miscelazione (A)

Il frullatore a immersione è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati. Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità massima.

Montaggio e funzionamento

- Fissare l'asta di miscelazione (5) al corpo motore fino allo scatto.
- Posizionare l'asta di miscelazione nell'impasto da miscelare. Accendere quindi l'apparecchio.
- Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata con un leggero movimento dall'alto al basso.
- Dopo l'utilizzo, scollegare il frullatore a immersione e premere i tasti di rilascio (4) per staccare l'asta di miscelazione.

Attenzione

- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi in una padella o in una pentola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda sul piano di cottura quando non in uso.

Esempio di ricetta: maionese

250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Miscelare alla massima velocità fino a che l'olio comincia ad emulsionare.
- Con il frullatore a immersione ancora in funzione, sollevare lentamente l'asta fino alla cima dell'impasto e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio.

ATTENZIONE: tempo di lavorazione: circa 1 minuto per insalate e fino a 2 minuti per consistenze maggiori (p.e. per salse).

Frusta (A)

Usare la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi, preparare il pan di Spagna e dessert già miscelati.

Montaggio e funzionamento

- Fissare la frusta (7b) all'attacco (7a).

- Allineare il corpo motore con la frusta montata e spingere i pezzi uno contro l'altro fino allo scatto.
- Dopo l'utilizzo, scollegare e premere i tasti di rilascio per staccare il corpo motore. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Suggerimenti per risultati ottimali

- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Per evitare schizzi, iniziare alla velocità «I» e utilizzare la frusta in pentole o contenitori profondi.
- Posizionare la frusta in un recipiente prima di accendere l'apparecchio.
- Accertarsi che la frusta e il recipiente di miscelazione siano completamente puliti e privi di grasso prima di sbattere gli albumi. Montare solo 4 albumi alla volta.

Esempio di ricetta: panna montata

400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4 - 8 °C)

- Utilizzate soltanto il tasto acceso velocità «I» per lavorare con la frusta.
- Utilizzare sempre panna fresca raffreddata per raggiungere volumi maggiori e più solidi durante la lavorazione.

Accessorio per purè (B)

L'accessorio per purè può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Prima dell'utilizzo

- Non schiacciare cibi solidi o crudi poiché ciò potrebbe danneggiare l'unità.
- Sbucciare e rimuovere i semi o le parti dure; quindi cuocere, scolare e schiacciare la frutta o la verdura.

Montaggio e funzionamento

- Inserire l'attacco (8a) nell'asta (8b) ruotandolo in senso orario finché non scatta in posizione.
- Capovolgere l'accessorio per purè e inserire la paletta (8c) nel perno centrale, quindi ruotare in senso antiorario per fissarla. (Se l'attacco non è inserito correttamente non è possibile bloccare la paletta in posizione).
- Allineare l'accessorio per purè montato con il corpo motore e agganciare le due parti fino allo scatto. Collegare la presa di alimentazione.
- Immergere l'accessorio per purè negli ingredienti e accendere l'apparecchio a velocità «II».
- Spostare lo schiacciapatate tra gli ingredienti con un leggero movimento dall'alto verso il basso fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Rilasciare il tasto per la velocità variabile e accertarsi che l'accessorio per purè abbia completamente smesso di ruotare prima di rimuoverlo dal cibo.

- Dopo l'utilizzo, scollegare l'apparecchio. Rimuovere la paletta (8c) ruotandola in senso orario.
- Premere i tasti di rilascio per staccare l'accessorio per purè dal corpo motore. Separare l'attacco dall'asta ruotandolo in senso antiorario.

Attenzione

- Non utilizzare l'accessorio per purè in una padella a contatto con la fonte di calore.
- Rimuovere sempre la padella dalla fonte di calore e lasciare raffreddare brevemente.
- Posizionare la padella o il recipiente su una superficie stabile e piana e sostenere con la mano libera.
- Non battere l'accessorio per purè sul lato del recipiente di cottura durante o dopo l'utilizzo. Utilizzare una spatola per raccogliere il cibo in eccesso.
- Per ottenere un risultato ottimale nello schiacciamento, non riempire la padella o il recipiente per più della metà di cibo.
- Non lavorare più di una dose senza interruzioni.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Esempio di ricetta: purè di patate

1 kg di patate cotte

200 ml di latte caldo

- Mettere le patate in un recipiente e schiacciarle per 30 secondi a velocità «II».
- Aggiungere il latte. Schiacciare per altri 30 secondi.

Tritatutto (C)

I tritatutto (9/10/11) sono ideali per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Utilizzare il tritatutto «hc» (9) per ottenere risultati migliori.

Utilizzare i tritatutto «ca» e «bc» (10/11) per quantità maggiori e cibi solidi.

Inoltre il tritatutto «bc» offre una varietà di altre applicazioni, come frullati, cocktail, purè, ghiaccio in scaglie o tritato.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione C per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Massima durata di funzionamento per il tritatutto «hc»: 2 minuti per grandi quantità di ingredienti liquidi, 30 secondi per ingredienti secchi o solidi o quantità < 100g. Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano forti vibrazioni.

Prima dell'utilizzo

- Innanzitutto tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.

28

- Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti-scivolo (9d/10d/11e) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con cautela la copertura di plastica dalla lama.
- Le lame (9b/10b/11b/11c) sono molto affilate! Maneggiarle sempre con cautela tenendole dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto (9c/10c/11d). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (9a/10a/11a).
- Per tritare il ghiaccio utilizzare la speciale lama per ghiaccio (11c) e riempire il recipiente tritatutto (11d) con non più di 7 cubetti di ghiaccio.
- Allineare il tritatutto con il corpo motore (3) e agganciare le due parti fino allo scatto.
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente tritatutto con l'altra mano.
- Tritare sempre i cibi solidi (p.e. il parmigiano) alla massima velocità.
- Quando si è finito di tritare, scollegare e premere i tasti di rilascio (4) per staccare il corpo motore.
- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

Attenzione

- Non usare i tritatutto (9/10/11) con le lame tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può danneggiare le lame.
- Solo il tritatutto «bc» con la speciale lama per ghiaccio consente di tritare i cubetti di ghiaccio.
- Non mettere mai i recipienti tritatutto nel forno a microonde.

Esempio di ricetta con «bc»: pastella per pancake

375 ml di latte

250 g di farina

2 uova

- Versare il latte nel recipiente «bc», aggiungere la farina e infine le uova.
- Mescolare alla velocità «II» fino a ottenere una massa liscia.

Esempio di ricetta con «hc»: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare):

50 g di prugne secche

70 g di miele cremoso

10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Tritare per 4 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per altri 1,5 secondi.

Cura e pulizia (D)

- Dopo l'uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione.
- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (3) o gli attacchi (7a/8a) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Il coperchio (10a/11a) può essere sciacquato sotto l'acqua corrente. Non immergere nell'acqua e non usare in lavastoviglie.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere l'anello in gomma antiscivolo dal fondo del recipiente.
- Durante la lavorazione di cibi ad alta concentrazione di pigmento (ad es. carote), gli accessori possono cambiare colore. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.




Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de strengste normen inzake kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuw Braun-toestel.

Vóór gebruik

Lees de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt in zijn geheel zorgvuldig door.

Waarschuwing

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met

vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».

Onderdelen en accessoires

- Aanknop: snelheid «I»
- Aanknop: snelheid «II»
- Motordeel
- EasyClick-vrijgaveknoppen
- Blendervoet
- Beker
- Garde
 - Aandrijving
 - Klopper
- Accessoire voor puree
 - Aandrijving
 - Puree-as
 - Spatel
- 350 ml hakaccessoire «hc»
 - Deksel
 - Hakmes
 - Hakkom
 - Slipvrije rubberring
- 500 ml hakmolen «ca»
 - Deksel (met uitrusting)
 - Hakmes
 - Hakkom
 - Slipvrije rubberring
- 1250 ml hakmolen «bc»
 - Deksel (met uitrusting)
 - Hakmes
 - IJsmes
 - Hakkom
 - Slipvrije rubberring

Uitpakken

Neem de eenheid uit de doos. Verwijder alle stukken van de verpakking.

Verwijder eventuele etiketten op de eenheid (zonder het typeplaatje weg te halen).

Hoe gebruikt u het toestel

Staafmixervoet (A)

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, babyvoeding, drankjes, smoothies en milkshakes. Voor optimale resultaten gebruikt u de hoogste snelheid.

Montage en bediening

- Maak de staafmixervoet (5) vast aan de motor tot hij vastklikt.
- Zet de staafmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de vrijgaveknoppen (4) om de staafmixervoet los te maken.

Opgelet

- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan of pot, haal de pan of pot dan van het vuur en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de staafmixer niet in een warme pan op het vuur zitten wanneer u hem niet gebruikt.

Voorbeeld van een recept: Mayonaise

250 g olie (bijv. zonnebloemolie)

1 ei en 1 extra eidooier

1-2 eetlepel azijn

Zout en peper naar smaak

- Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de beker, in de bovenstaande volgorde.
- Plaats de staafmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij maximale snelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
- Blijf mixen en breng de schacht dan langzaam omhoog tot de bovenzijde van het mengsel en weer omlaag om de rest van de olie op te nemen. **OPMERKING:** Bereidingstijd: ca. 1 minuut voor salades en tot 2 minuten voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dipsaus).

Garde (A)

Gebruik de garde enkel voor het kloppen van room, stijf kloppen van eiwitten, maken van biscuitgebak en kant-en-klare desserts.

Montage en bediening

- Maak de klopper (7b) vast aan de aandrijving (7a).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde garde duw de stukken samen tot ze vastklikken.

- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de vrijgaveknoppen om het motordeel los te maken. Trek dan de garde uit de aandrijving.

Tips voor de beste resultaten

- Beweeg de garde rechtsom terwijl u hem licht geheld vasthoudt.
- Om spetteren te voorkomen, begint u bij snelheid «I» en gebruikt u het klophulpstuk in diepe houders of pannen.
- Zet de garde in een kom en schakel dan pas het toestel in.
- Zorg altijd dat de garde en mengkom volledig schoon en vetvrij zijn voordat u eiwitten stijf klopt. Klop niet meer dan 4 eiwitten op.

Voorbeeld van een recept: Slagroom

400 ml gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4 - 8 °C)

- Gebruik uitsluitend snelheid «I» voor het kloppen.
- Gebruik altijd vers gekoelde room voor een hoger en stabielere volume bij het kloppen.

Accessoire voor puree (B)

Het accessoire voor puree kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, bataten, tomaten, pruimen en appels fijn te stampen.

Voor gebruik

- Stamp geen hard of ongekookt voedsel fijn, dit kan het toestel beschadigen.
- Verwijder de schil en pitten of harde delen; kook de groenten of fruit, giet het water weg en stamp dan fijn.

Montage en bediening

- Maak de aandrijving (8a) vast aan de as (8b) door rechtsom te draaien tot ze vastzit.
- Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (8c) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de aandrijving niet juist geplaatst is, zal de spatel niet goed vastzitten).
- Breng het gemonteerde accessoire voor puree op één lijn met het motordeel en klik de twee stukken samen. Steek de stekker in.
- Dompel het accessoire voor puree onder in de ingrediënten en zet het toestel aan op snelheid «II».
- Beweeg de stamper voorzichtig omhoog en omlaag door de ingrediënten tot de gewenste textuur is bereikt.
- Laat de variabele snelheidsknop los en controleer of het accessoire voor puree volledig is gestopt voordat u het uit het voedsel haalt.
- Trek na gebruik de stekker uit. Verwijder de spatel (8c) door rechtsom te draaien.
- Druk op de vrijgaveknoppen om het accessoire voor puree los te maken van het motordeel.

Scheid de aandrijving van de as door linksom te draaien.

Opgelet

- Gebruik het accessoire voor puree nooit in een pan over een directe warmtebron.
- Haal de pan altijd weg van de warmte en laat licht afkoelen.
- Zet de pan of kom op een stabiel, effen oppervlak en ondersteun met uw vrije hand.
- Tik het accessoire voor puree niet tegen de zijkant van de kookpot tijdens of na gebruik. Gebruik een spatel om het overtollige voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het fijnstampen mag u een pan of kom niet voor meer dan de helft vullen met voedsel.
- Bereid niet meer dan één partij zonder onderbreking.
- Laat het toestel gedurende 4 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Aardappelpuree

1 kg gekookte aardappelen
200 ml warme melk

- Doe de aardappelen in een kom en stamp fijn gedurende 30 seconden op snelheid «II».
- Voeg de melk toe. Stamp opnieuw fijn gedurende 30 seconden.

Hakmolen (C)

De hakmolens (9/10/11) zijn ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de «hc» hakker (9) voor fijne resultaten.

Gebruik de «ca» en «bc» hakker (10/11) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Bovendien kan de «bc» hakker voor tal van toepassingen gebruikt worden zoals shakes, drankjes, purees, beslag of gemalen ijs.

Raadpleeg bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Maximale werkingstijd voor de «hc» hakmolen: 2 minuten voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten of hoeveelheden < 100 g. Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Voor gebruik

- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Controleer of de slipvrije rubbering (9d/10d/11e) is vastgemaakt aan de onderzijde van de hakkom.

Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes.
- De messen (9b/10b/11b/11c) zijn zeer scherp! Houd ze altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer ze voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom (9c/10c/11d). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (9a/10a/11a) erop.
- Voor het malen van ijs gebruikt u het speciale ijsmes (11c) en doet u maximaal 7 ijsblokjes in de hakkom (11d).
- Breng de hakmolen op één lijn met het motordeel (3) en klik samen.
- Om de hakmolen te bedienen zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de hakkom met de andere hand.
- Hak harder voedsel (bijv. Parmezaanse kaas) altijd met maximale snelheid.
- Trek na het hakken de stekker uit en druk op de vrijgaveknoppen (4) om het motordeel los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

Opgelet

- Gebruik de hakmolens (9/10/11) met hakmessen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.
- Enkel het «bc» hakaccessoire met het speciale ijsmes mag worden gebruikt om ijsblokjes te malen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetronoven.

«bc» Voorbeeld van een recept: Pannenkoekbeslag

375 ml melk
250 g bloem
2 eieren

- Giet melk in de «bc» kom, voeg dan de bloem en ten slotte de eieren toe.
- Meng het beslag bij snelheid «II» tot het glad is.

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

50 g pruimen
70 g romige honing
10 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak opnieuw gedurende 1,5 seconde.

Verzorging en reiniging (D)

- Reinig de staafmixer altijd grondig na gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (3) of de aandrijvingen (7a/8a) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Het deksel (10a/11a) kan gespoeld worden onder stromend water. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- U kunt de slipvrije rubberringen verwijderen van de onderzijde van de kommen voor een extra grondige reiniging.
- Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels), kunnen de accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze reinigt.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.



De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.




Dansk

Vores produkter er udviklet til at opfylde de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, at du rigtigt vil nyde din nye Braun-enhed.

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Var forsigtig når du hanterer de vassa knivarna, når du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.

- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

Dele og tilbehør

- Tænd-knap: hastighed «I»
- Tænd-knap: hastighed «II»
- Motordel
- EasyClick frigørelsesknapper
- Blenderskaft
- Bægerglas
- Pisketilbehør
 - Gear
 - Pisker
- Purétilbehør
 - Gear
 - Puréaksel
 - Ske
- 350 ml hakketilbehør «hc»
 - Låg
 - Hakkeknive
 - Hakkeskål
 - Anti-slip gummiring
- 500 ml hakketilbehør «ca»
 - Låg (med gear)
 - Hakkeknive
 - Hakkeskål
 - Anti-slip gummiring
- 1250 ml hakketilbehør «bc»
 - Låg (med gear)
 - Hakkeknive
 - Iskniv
 - Hakkeskål
 - Anti-slip gummiring

Udpakning

Tag enheden ud af kartonen. Fjern alle emballagestykker. Fjern eventuelt resterende etiketter på enheden (fjern ikke typeskiltet).

Sådan bruges apparatet

Blenderskaft (A)

Stavblenderen er perfekt egnet til tilberedning af dips, saucer, salatdressinger, supper, babymad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes. For de bedste resultater bruges højeste hastighed.

Samling og betjening

- Sæt blenderakslen (5) på motordelen, indtil den klikker på plads.

- Sæt blenderakslen i den blanding, der skal blendes. Tænd så for apparatet.
- Ingredienserne blendes til den ønskede konsistens ved at lave en forsigtig bevægelse op og ned.
- Efter brug slukkes der for håndblenderen og trykkes på oplåsningsknapperne (4) for at frigøre blenderakslen.

Forsigtig

- Hvis apparatet bruges til at purere varm mad i en saucegryde eller gryde, tag saucegryden eller gryden fra varmekilden og sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule for at undgå risiko for skoldning.
- Lad ikke håndblenderen stå i en varm gryde på kogepladen, når den ikke er i brug.

Opskriftseksempel: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie)

1 æg og 1 ekstra æggeblomme

1–2 spsk. eddike

Smages til med salt og peber

- Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i bægeret i den rækkefølge som ovenfor.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved maksimal hastighed, indtil olien begynder at emulgere.
- Mens håndblenderen stadig kører, hæves akslen langsomt til toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien rørt ind.
BEMÆRK: Tilberedningstid: ca. 1 minut for salater og op til 2 minutter for en tykkere mayonnaise (f.eks. dips).

Pisketilbehør (A)

Brug kun piskeriset til at piske fløde, slå æggeghvider, lave tærtedej og klar-mix desserter.

Samling og betjening

- Fastgør piskeriset (7b) til gearet (7a).
- Justér motorlegemet med den samlede piskerisenhed og skub stykkerne sammen, indtil de klikker.
- Efter brugen tages stikket ud og der trykkes på oplåsningsknapperne for at løsne motorlegemet. Træk så piskeriset ud af gearet.

Tips for bedste resultater

- Flyt piskeriset med uret, mens det holdes med en lille hældning.
- For at undgå sprøjt startes der med hastighed «1» og brug piskeriset i dybe beholdere eller pander.
- Sæt piskeriset i en skål, og tænd først da for apparatet.
- Sørg altid for, at piskeris og røreskål er helt rene og fri for fedt, før der piskes æggeghvider. Pisk kun op til 4 æggeghvider.

Opskriftseksempel: Flødeskum

400 ml afkølet fløde (min. 30 % fedtindhold, 4-8 °C)

- Brug kun hastighed «1» til betjening af piskeriset.
- Brug altid frisk afkølet fløde for at få en større og mere stabil mængde, når der piskes.

Purétilbehør (B)

Purétilbehøret kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugter, såsom kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

Før brugen

- Undgå at mose hårde eller utilberedte madvarer, da enheden kan tage skade.
- Skræl og fjern eventuelle sten eller hårde dele. Tilbered og dræn, mos så fødevareren.

Samling og betjening

- Monter gearenheden (8a) på aksel (8b) ved at dreje med uret, indtil den låser på plads.
- Vend purétilbehøret på hovedet og monter skeen (8c) over navet og drej det mod uret for at låse det. (Hvis gearet ikke er monteret korrekt, så vil skeen ikke sidde sikkert på plads).
- Justér det samlede purétilbehør med motorlegemet og klik de to dele sammen. Tilslut til stikkontakt.
- Dyp purétilbehøret i ingredienserne og tænd for apparatet ved hastighed «1».
- Lav en blid bevægelse op og ned, bevæg moseenheden gennem ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Frigør knappen til variabel hastighed og vær sikker på, at purétilbehøret er holdt helt op med dreje, før det tages op fra maden.
- Efter brugen tages stikket ud. Fjern skeen (8c) ved at dreje den med uret.
- Tryk på frigørelsesknapperne for at frigøre purétilbehøret fra motorlegemet. Adskil gearenheden fra akslen ved at dreje den mod uret.

Forsigtig

- Benyt aldrig purétilbehøret i en saucegryde over direkte varme.
- Fjern altid saucegryden fra varmen og lad den køle lidt af.
- Sæt saucegryden eller skålen på en stabil, plan overflade, og støt den med den frie hånd.
- Bank ikke purétilbehøret mod siden af kogekarret under eller efter brugen. Benyt en paletkniv til at fjerne madrester.
- For at få de bedste resultater ved mosning, fyld aldrig en saucegryde eller skål mere end halvt fuldt med mad.
- Lad være med at tilberede mere end én portion uden afbrydelse.
- Lad apparatet køle af i 4 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Opskriftseksempel: Kartoffelmos

1 kg kogte kartofler

200 ml varm mælk

- Læg kartoflerne i en skål og mos dem i 30 sekunder ved hastighed «II».
- Tilsæt mælken. Gentag mosningen i yderligere 30 sekunder.

Hakketilbehør (C)

Hakkerne (9/10/11) er perfekt egnede til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Brug «hc» hakkeren (9) for fine resultater.

Brug «ca» og «bc» hakkeren (10/11) til større mængder og til hårde fødevarer.

Endvidere byder «bc» hakkeren på en række andre anvendelser såsom shakes, drinks, puré, dej eller knust is.

Der henvises til tilberedningsguide C for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Maksimal køretid for «hc» hakkeren: 2 minutter for store mængder våde ingredienser, 30 sekunder for tørre eller hårde ingredienser og mængder < 100 g. Hold op med at tilberede, når motorens omdrejningstal falder, og/eller der opstår kraftige vibrationer.

Før brugen

- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, sener og brusk fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (9d/10d/11e) er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

Samling og betjening

- Fjern forsigtigt plastikcoveret fra kniven.
- Knivene (9b/10b/11b/11c) er meget skarpe! Hold altid i dem i den øverste plastikdel og håndtér dem med forsigtighed.
- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift (9c/10c/11d). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (9a/10a/11a).
- Til at knuse is bruges den specielle iskniv (11c) og der fyldes op til 7 isterninger i hakkeskålen (11d).
- Justér hakkeren ind med motordelen (3) og klik dem sammen.
- For at køre med hakkeren tændes der for apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden.
- Hak altid hårdere fødevarer (f.eks. parmesanost) ved fuld hastighed.

- Når hakningen er fuldført, trækkes stikket ud og der trykkes på frigørelsesknapperne (4) for at løsne motordelen.
- Løft låget op. Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne kniven, drej den lidt, træk den så af.

Forsigtig

- Brug ikke hakketilbehøret (9/10/11) med hakkeknivene til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.
- Det er kun «bc» hakketilbehøret med den specielle iskniv, der må bruges til at knuse isterninger.
- Sæt aldrig hakkeskålene i mikrobølgeovnen.

«bc» Opskriftseksempel: Pandekagedej

375 ml mælk

250 g hvedemel

2 æg

- Hæld mælken i «bc» skålen, tilsæt så mel og til sidst æggene.
- Ælt dejen, indtil den er homogen ved brug af hastighed «II».

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg):

50 g svesker

70 g cremet honning

10 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Hak i 4 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 10 ml vand (med vanillesmag).
- Gentag hakning i 1,5 sekunder.

Pleje og rengøring (D)

- Rengør altid håndblenderen grundigt efter brugen.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Sænk ikke motordelen (3) eller gearhederne (7a/8a) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.
- Låget (10a/11a) kan skylles af under rindende vand. Må ikke nedsænkes i vand eller sættes i en opvaskemaskine.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen.
- Anti-slip gummiringene kan fjernes fra bunden af skålene for en ekstra grundig rengøring.
- Ved tilberedning af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Aftør disse dele med vegetabilsk olie, før de rengøres.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid. Bortskaffelse kan ske på Braun Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.



Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.




Norsk

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

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

-  Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.

- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.

Deler og tilbehør

- På-knapp: hastighet «I»
- På-knapp: hastighet «II»
- Motordel
- EasyClick utløserknapper
- Blandestav
- Beger
- Vispetilbehør
 - Girkasse
 - Visp
- Purétilbehør
 - Girkasse
 - Puréskaft
 - Skovl
- 350 ml hakketilbehør «hc»
 - Lokk
 - Hakkekniv
 - Hakkebolle
 - Antiskli gummiring
- 500 ml hakketilbehør «ca»
 - Lokk (med gir)
 - Hakkekniv
 - Hakkebolle
 - Antiskli gummiring
- 1250 ml hakketilbehør «bc»
 - Lokk (med gir)
 - Hakkekniv
 - Iskniv
 - Hakkebolle
 - Antiskli gummiring

Utpakning

Ta enheten ut av esken.

Fjern all emballasjen. Fjern eventuelle gjenværende etiketter på enheten (ikke fjern typeskiltet).

Slik brukes apparatet

Miksekanal (A)

Håndmikseren egner seg også til å lage dipp, saus, salatdressing, suppe, babymat, samt drikke, smoothies og milkshake. For best resultat brukes den høyeste hastigheten.

Montering og betjening

- Fest miksekanalen (5) til motordelen inntil den klikker på plass.
- Plasser miksekanalen inn i blandingen som skal mikses. Slå deretter på apparatet.
- Ingrediensene blandes til de får ønsket konsistens med myke opp-og-ned bevegelser.
- Etter bruk kobler du fra håndmikseren og trykker på utløserknappene (4) for å koble fra miksekanalen.

Forsiktig

- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat i en kasserolle eller kanne, så skal du fjerne kasserollen eller kannen fra varmekilden og påse at væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Ikke la håndmikseren forbli i en glovarm panne eller på kokeplaten når den ikke er i bruk.

Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f.eks. solsikkeolje)

1 egg og 1 ekstra eggehvite

1-2 spiseskjeer eddik

Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene (ved romtemperatur) inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved maksimum hastighet inntil oljen begynner å emulgere.
- Mens håndmikseren fremdeles er i gang heves kanalen langsomt til toppen av blandingen, og tilbake ned igjen for å få med resten av oljen.
MERK: Behandlingstid: omtrent 1 minutt for salater og opptil 2 minutter for tykkere majones (f.eks. for dipp).

Vispetilbehør (A)

Bruk vispen kun til å vispe krem, slå eggehvite, lage småkaker og dessertblandinger.

Montering og betjening

- Fest vispen (7b) til girkassen (7a).
- Motoren synkroniseres med det monterte vispetilbehøret, før delene trykkes sammen til de klikker på plass.
- Etter bruk drar du ut kabelen og trykker på utløserknappene for å fjerne motoren. Deretter skal vispen dras ut av girkassen.

For best mulige resultater

- Flytt vispen med urviseren, mens du holder den litt på skrå.
- For å unngå sprut begynner du langsomt og bruker vispetilbehøret i dype beholdere eller panner.
- Plasser vispen i bollen og først da skal apparatet slås på.
- Påse alltid at vispen og mikserbollen er helt rene

og uten noe fett før du visper eggehviter. Det skal kun vispes opptil 4 eggehviter.

Eksempel på oppskrift: Pisket krem

400 ml avkjølt fløte (min. 30 % fett, 4-8 °C)

- Bruk kun hastighet «I» når du bruker vispen.
- Bruk alltid fersk, avkjølt fløte for å oppnå større og mer stabilt volum når du visper.

Purétilbehør (B)

Purétilbehør kan benyttes til å mose kokte grønnsaker og frukt, slik som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

Før bruk

- Ikke mos hard eller ukokt mat, for det kan skade enheten.
- Skrell og fjern alle steiner eller harde deler; kok og la det renne av og mos så maten.

Montering og betjening

- Monter girkassen (8a) på kanalen (8b) ved å dreie den med urviseren inntil den raster på plass i låsen.
- Snu purétilbehøret på hodet og monter skovlen (8c) over det sentrale midtpunktet og skru mot urviserens retning for å finne det. (Dersom girkassen ikke er montert riktig, vil skovlen ikke feste seg).
- Det monterte purétilbehøret synkroniseres med motoren og de to delene klikkes på plass. Plugg inn.
- Purétilbehøret dyppes ned i ingrediensene og apparatet slås på med hastigheten «II».
- Ved å bevege det forsiktig opp og ned beveges mosetilbehøret gjennom ingrediensene inntil ønsket konsistens oppnås.
- Slipp fri den variable hastighetsknappen og påse at purétilbehøret har sluttet helt å rotere før du fjerner det fra maten.
- Etter bruk skal du trekke ut apparatets kabel. Fjern skovlen (8c) ved å dreie den med urviseren.
- Trykk på utløserknappene for å fjerne purétilbehøret fra motoren. Girkassen kobles fra kanalen ved å dreie mot urviseren.

Forsiktig

- Bruk aldri purétilbehør i en kasserolle over direkte varme.
- Ta alltid kasserollen av fra varmen og la den avkjøles litt.
- Plasser kasserollen eller bollen på et stabilt, flatt underlag, og støtt den med den ledige hånden din.
- Ikke trykk på purétilbehøret på siden av kokebeholderen under eller etter bruk. Bruk en slikkepotte til å skrape bort overflødig mat.
- For best mulige resultater må du aldri fylle en kasserolle eller bolle mer enn halvfull med mat når du skal mose.

- Det skal ikke behandles mer enn en gang uten avbrudd.
- La apparatet kjøles ned i 4 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: Potetmos

1 kg kokte poteter

200 ml varm melk

- Legg potetene i bollen og mos i 30 sekunder med hastigheten «II».
- Melken tilføres. Fortsett å mose i 30 sekunder.

Hakketilbehør (C)

Hakkene (9/10/11) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Bruk «hc» hakken (9) for fint resultat.

Bruk «ca» og «bc» hakkene (10/11) for større mengder og for hard mat.

Dessuten tilbyr «bc» hakken en rekke andre anvendelser, som shakes, drikke, puré, deig eller knust is.

Se Behandlingsmanual C for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

Maksimum driftstid «hc» hakke: 2 minutter for større mengder av våte ingredienser, 30 sekunder for tørre eller harde ingredienser eller mengder < 100 g. Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

Før bruk

- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre hakking.
- Fjern alle bein, sener og brus fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Påse at antiskli gummiringen (9d/10d/11e) festes på bunnen av hakkebollen.

Montering og betjening

- Ta plastikkdekslet forsiktig vekk fra bladene.
- Knivbladene (9b/10b/11b/11c) er veldig skarpe! Hold dem alltid i den øverste plastikkdelen og behandle dem varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen (9c/10c/11d). Trykk den ned og dreid den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (9a/10a/11a).
- For å knuse is benyttes den spesielle iskniven (11c), og opptil 7 isbiter helles inn i hakkebollen (11d).
- Hakken synkroniseres med motordelen (3) og klikkes sammen på plass.
- For drift av hakken slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og hakkebollen med den andre.

40

- Hard mat (f.eks. parmesanost) skal alltid hakkes ved full hastighet.
- Når du er ferdig med å hakke, drar du ut kabelen og trykker på utløserknappene (4) for å fjerne motordelen.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne knivbladet skal det vris lett, og så dras av.

Forsiktig

- Ikke bruk hakketilbehøret (9/10/11) med hakkeknivene til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder, f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.
- Kun «bc» hakketilbehør med den spesielle iskniven tillates til å knuse isbiter.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikro-bølgeovnen.

«bc» Eksempel på oppskrift: Pannekakedeig

375 ml melk

250 g hvetemel

2 egg

- Hell melken i «bc» bollen, før melet tilføres og til slutt eggene.
- På hastigheten «II» blandes deigen inntil den er myk.

«hc» Eksempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

50 g svisker

70 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Hakk i 4 sekunder med maksimal hastighet.
- Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett å hakke i 1,5 sekunder.

Pleie og rengjøring (D)

- Håndmikseren skal alltid rengjøres grundig etter bruk.
- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (3) eller girkassene (7a/8a) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.
- Lokket (10a/11a) kan skylles under rennende vann. Skal ikke dyppes i vann, ei heller plasseres i en oppvaskmaskin.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kan skrape på overflaten.
- Du kan fjerne antiskli gummiringene fra bunnen av bollene for ekstra grundig rengjøring.
- Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks., gulrøtter), kan tilbehøret bli missfarget. Tørk av delene med vegetabilisk olje før du rengjør dem.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden. Det kan avhendes på et Braun servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/elektroniske apparater.



Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.




Svenska

Våra produkter är framtagna för att motsvara de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer bli nöjd med din nya Braun-apparat.

Före användning

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

Varning

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Opptre varsomt när de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes eller ved rengjøring.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.

- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

Delar och tillbehör

- Startknapp: hastighet «I»
- Startknapp: hastighet «II»
- Motorenhet
- Frikopplingsknappar med EasyClick
- Mixerskaft
- Bågare
- Visptillbehör
 - Växellåda
 - Visp
- Puré-tillbehör
 - Växellåda
 - Puré-skaft
 - Degspade
- hacktillbehör 350 ml «hc»
 - Lock
 - Hackkniv
 - Hackskål
 - Gummiring för halkskydd
- hacktillbehör 500 ml «ca»
 - Lock (med kughjul)
 - Hackkniv
 - Hackskål
 - Gummiring för halkskydd
- hacktillbehör 1250 ml «bc»
 - Lock (med kughjul)
 - Hackkniv
 - Iskniv
 - Hackskål
 - Gummiring för halkskydd

Uppackning

Lyft upp apparaten ur kartongen. Ta bort allt emballage. Ta bort eventuella kvarsittande etiketter från apparaten (ta inte bort märkskylden).

Så använder du apparaten

Mixerskaft (A)

Handmixern är perfekt att använda vid tillredning av dippar, såser, sallads dressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes. Använd den högsta hastigheten för bästa resultat.

Montering och hantering

- Skruva fast mixerskaftet (5) i motorenheten tills du hör ett klickande ljud.
- Placera mixerskaftet i de ingredienser som du vill blanda. Sätt igång apparaten.
- Mixa ingredienserna till önskad konsistens med en mjuk rörelse upp och ner.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner frikopplingsknapparna (4) för att lossa mixerskaftet.

Varning

- Om du använder apparaten för att mosa varm mat i en kastrull eller gryta ska du ta bort kastrullen eller grytan från värmekällan och se till att vätskan inte kokar. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Låt inte stavmixern vara kvar i en varm kastrull på spisen när den inte används.

Exempel på recept: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),
1 ägg och 1 extra äggula,
1-2 msk vinäger,
Salt och peppar

- Håll alla ingredienser (vid rumtemperatur) i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa på högsta hastighet tills oljan börjar tjockna.
- Låt stavmixern vara igång, lyft skaftet långsamt till blandningens yta och sänk ner skaftet i blandningen för att blanda in resten av oljan. OBSERVERA: Tillagningstid: cirka 1 minut för sallader och upp till 2 minuter för tjockare majonnäs (t.ex. till dip).

Visptillbehör (A)

Använd endast vispen för att vispa grädde, äggvitor, sockerkakor och färdiga desserter.

Montering och hantering

- Fäst vispen (7b) i växellådan (7a).
- Rikta in motorenheten mot det monterade visptillbehöret och tryck ihop delarna tills det hörs ett klickande ljud.
- När du är klar ska du dra ut nätsladden och trycka ner frikopplingsknapparna för att koppla loss motorenheten. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

Tips för bästa resultat

- Luta vispen en aning och rör den medurs.
- Om du vill undvika stänk ska du börja blanda i hastighet «I» och använda visptillbehöret i en djup bunke eller kastrull.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter igång apparaten.
- Se alltid till att vispen och blandningsskålen är ordentligt rengjorda och fria från fett innan du vispar äggvitor. Vispa inte fler än 4 äggvitor åt gången.

Exempel på recept: Vispad grädde

400 ml kall vispgrädde (minst 30 % fett, 4 - 8 °C)

- Använd endast hastighet «I» för att använda vispen.
- Använd alltid färsk, kall grädde för att uppnå större och stabilare volym när du vispar.

Puré-tillbehör (B)

Puré-tillbehöret kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukter som potatis, sötpotatis, tomat, plommon och äppel.

Före användning

- Försök inte att mosa hårda eller okokta matvaror, eftersom det kan skada apparaten.
- Ta bort skal och eventuella kärnor eller andra hårda delar från frukterna/grönsakerna innan du kokar och mosar matvarorna.

Montering och hantering

- Montera växellådan (8a) på skaftet (8b) genom att vrida den medurs tills den låser fast.
- Vrid puré-tillbehöret upp och ner, fäst degspaden (8c) på navet i mitten och vrid den moturs så att den sitter fast. (Om växellådan inte är monterad på rätt sätt går det inte att fästa degspaden).
- Rikta in det ihopmonterade puré-tillbehöret mot motorenheten och tryck ihop delarna tills du hör ett klickande ljud. Sätt i nätsladden.
- Sänk ner puré-tillbehöret i ingredienserna och sätt igång apparaten i hastighet «II».
- Lyft och sänk puré-tillbehöret med en mjuk rörelse i ingredienserna tills de har uppnått önskad konsistens.
- Släpp den variabla hastighetsknappen och se till att puré-tillbehöret har stannat helt innan du lyfter upp det från matvarorna.
- Dra ut apparatens nätsladd när du är klar. Ta bort degspaden (8c) genom att vrida den medurs.
- Tryck ner frikopplingsknapparna för att lossa puré-tillbehöret från motorenheten. Ta bort växellådan från skaftet genom att vrida den moturs.

Varning

- Använd aldrig puré-tillbehöret i en kastrull över direkt värme.
- Ta alltid bort kastrullen från värmen och låt den svalna.
- Ställ kastrullen eller skålen på en stabil, plan yta och håll den stadigt med din lediga hand.
- Slå inte med puré-tillbehöret på sidan av kokkärlet under eller efter användning. Använd en degskrapa för att skrapa bort kvarvarande mat.
- För att uppnå bästa resultat när du mosar ska du aldrig fylla kastrullen eller skålen mer än till hälften med matvaror.
- Bearbeta inte mer än en sats åt gången utan avbrott.
- Låt apparaten svalna under 4 minuter innan du fortsätter att använda den.

Exempel på recept: Potatismos

1 kg kokt potatis

200 ml varm mjölk

- Lägg potatisarna i en skål och mosa i 30 sekunder i hastighet «II».
- Håll i mjölken. Fortsätt att mosa i 30 sekunder.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehören (9/10/11) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd «hc»-hackaren (9) för finhackning.

Använd «ca»- och «bc»-hackaren (10/11) för större kvantiteter och hårda matvaror.

Du kan även använda «bc»-hackaren till ett brett urval av livsmedel, som t.ex. milkshakes, drinkar, puréer, kaksmet eller krossad is.

Se bearbetningsguide C för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

Maximal användningstid för «hc»-hackaren:

2 minuter för stora mängder av våra ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser eller mängder < 100 g. Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller starka vibrationer uppstår.

Före användning

- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.
- Se till att gummiringen för halkskydd (9d/10d/11e) sitter fast på undersidan av hackskålen.

Montering och hantering

- Ta försiktigt bort plastsyddet från kniven.
- Knivarna (9b/10b/11b/11c) är mycket vassa! Håll dem alltid i den övre delen av plast och hantera dem varsamt.
- Placera kniven på tappan i mitten av hackskålen (9c/10c/11d). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (9a/10a/11a).
- Om du vill krossa is kan du använda den särskilda iskniven (11c) och lägga i upp till 7 isbitar i hackskålen (11d).
- Rikta in hacktillbehöret mot motorenheten (3) och tryck tills du hör ett klick.
- Sätt igång apparaten när du vill använda hackaren. Håll motorenheten med ena handen och hackskålen med den andra under bearbetningen.
- Hacka alltid hårda matvaror (t.ex. parmesanost) på högsta hastighet.
- När du har hackat färdigt ska du dra ut

nätsladden och trycka ner frikopplingsknapparna (4) för att lossa motorenheten.

- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du håller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

Varning

- Använd inte hacktillbehören (9/10/11) med hackknivar för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- Endast «bc»-hacktillbehöret med den särskilda iskniven får användas för att krossa isbitar.
- Ställ aldrig in hackskålarna i en mikrovågsugn.

«bc» Exempel på recept: Pannkakssmet

375 ml mjölk

250 g vetemjöl

2 ägg

- Håll mjölken i «bc»-skålen, håll sedan i mjölet och tillsätt därefter äggen.
- Använd hastighet «II» och blanda smeten tills den är slät.

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor):

50 g sviskon

70 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

- Håll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

Vård och rengöring (D)

- Rengör alltid stavmixern noggrant efter användning.
- Dra ut stavmixerns nätsladd före rengöringen.
- Sänk inte ner motorenheten (3) eller växellådorna (7a/8a) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Locket (10a/11a) kan sköljas under rinnande vatten. Sänk inte ner det i vatten och diska det inte i maskin.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kan repa ytan.
- Du kan ta bort gummiringarna för halkskydd från undersidan av skålarna om du vill rengöra apparaten extra noggrant.
- Om du bearbetar matvaror med hög pigmenthalt (t.ex. morötter) kan tillbehören bli missfärgade. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

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



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.




Suomi

Tuotteemme täyttävät korkeimmat laatu-, toiminnallisuus- ja suunnittelustandardit. Toivottavasti nautit täysin sydämin uudesta Braun-laitteesta.

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaessasi tuotetta.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastointia.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

Osat ja lisävarusteet

- Käynnistyskytkin: nopeus «I»
- Käynnistyskytkin: nopeus «II»
- Moottoriosa
- EasyClick-vapautuspainikkeet
- Sekoitinvars
- Sekoituslasi
- Vispilälisävaruste
 - Käyttöpyörästä
 - Vispiä
- Soseutuslisävaruste
 - Käyttöpyörästä
 - Soseutusvarsi
 - Sekoitusterä
- 350 ml:n pilkkontalisävaruste «hc»
 - Kansi
 - Pilkkomisterä
 - Pilkkontakulho
 - Liukumaton kumirengas
- 500 ml:n pilkkontalisävaruste «ca»
 - Kansi (ja ratas)
 - Pilkkomisterä
 - Pilkkontakulho
 - Liukumaton kumirengas
- 1250 ml:n pilkkontalisävaruste «bc»
 - Kansi (ja ratas)
 - Pilkkomisterä
 - Jääterä
 - Pilkkontakulho
 - Liukumaton kumirengas

Purkaminen pakkauksesta

Ota laite ulos laatikosta.

Ota kaikki osat pois pakkauksesta. Irrota kaikki tarrat laitteesta (älä irrota arvokilpeä).

Laitteen käyttäminen

Sekoitusvarsi (A)

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippikastikkeiden, kastikkeiden, salaattikastikkeiden, keittojen, vauvanruokien sekä juomien, smoothien ja pirtelöiden valmistukseen. Parhaat tulokset saadaan suurimmalla nopeudella.

Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä sekoitusvarsi (5) moottoriosaan niin, että se napsahtaa paikoilleen.
- Aseta sekoitusvarsi sekoitettavien ainesten joukkoon. Kytke laite sitten päälle.

- Sekoita ainekset haluamaasi paksuuteen hitaalla pystyliikkeellä.
- Irrota sauvasekoittimen pistoke käytön jälkeen ja paina vapautuspainiketta (4) irrottaaksesi sekoitusvarren.

Varoitus

- Jos soseutat laitteella kuumaa ruokaa kasarissa tai kattilassa, nosta kasari tai kattila pois lämmönlähteen päältä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuuman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä anna sauvasekoittimen istua kuumassa kasarissa liedellä, kun sitä ei käytetä.

Esimerkkiresepti: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)
1 kananmuna ja lisäksi 1 munankeltuainen
1-2 tlk etikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Laita kaikki ainekset (huoneenlämmössä) sekoituslasiin yllä olevassa järjestyksessä.
 - Laita sauvasekoitin sekoituslasin pohjalle. Sekoita suurimmalla nopeudella, kunnes öljy alkaa emulgoitua.
 - Sauvasekoittimen yhä käydessä nosta varsi hitaasti sekoituksen päälle ja laske se takaisin, jotta kaikki öljy sekoittuu.
- HUOM: Käsittelyaika: noin 1 minuutti salaateille ja enintään 2 minuuttia paksuimmille majoneeseille (esim. dippi).

Vispilälisävaruste (A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi sekoitettavien jälkiruokien valmistukseen.

Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä vispilä (7b) käyttöpyörästäön (7a).
- Kohdista moottoriosan kootun vispilälisälaitteen kanssa ja paina osat yhteen niin, että ne napsahtavat kiinni.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan. Vedä sitten vispilä irti käyttöpyörästäöstä.

Parhaat tulokset

- Kierrä vispilää myötäpäivään samalla, kun pidät sitä hieman vinossa.
- Vältä roiskeet aloittamalla hitaasti ja käyttämällä vispilälisävarustetta syvässä astiassa tai pannussa.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sen jälkeen.
- Varmista aina, että vispilä ja sekoituskulho ovat täysin puhtaat ja rasvattomat, ennen kuin vispaat munanvalkuaisia. Vispaa kerralla enintään neljä munanvalkuaista.

Esimerkkiresepti: Kermavaahto

400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4 - 8 °C)

- Käytä vispilää ainoastaan nopeudella «I».
- Käytä aina tuoretta kylmää kermaa saadaksesi enemmän ja pysyvämpää kermavaahtoa vispatessasi.

Soseutuslisävaruste (B)

Soseutuslisävarusteella voidaan soseuttaa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenoita.

Ennen käyttöä

- Älä soseuta kovaa tai keittämätöntä ruokaa; laite saattaa vioittua.
- Kuori ainekset ja poista kivet ja kovat osat; keitä ja valuta vesi pois ja soseuta sitten hedelmä/vihannes.

Kokoaminen ja käyttö

- Sovita käyttöpyörästä (8a) varteen (8b) kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- Käännä soseutuslisävaruste ylösalaisin ja laita sekoitusterä (8c) keskinavan päälle ja kierrä vastapäivään. (Jos käyttöpyörästä ei ole kunnolla paikoillaan, sekoitusterä ei kiinnity.)
- Kohdista koottu soseutuslisävaruste moottoriosan kanssa ja napsauta osat yhteen. Kytke pistorasiaan.
- Upota soseutuslisävaruste aineksiin ja käynnistä laite nopeudella «II».
- Liikuta soseutuslisävarustetta tasaisin pystyliikkein ainesten läpi, kunnes koostumus on haluamasi.
- Vapauta nopeussäätöpainike ja varmista, että soseutuslisäosa on pysähtynyt täysin, ennen kuin nostat sen ulos ruoasta.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen. Irrota sekoitusterä (8c) kiertämällä vastapäivään.
- Irrota soseutuslisävaruste moottoriosasta painamalla vapautuspainikkeita. Irrota käyttöpyörästä varresta kiertämällä sitä vastapäivään.

Varoitus

- Älä koskaan käytä soseutuslisävarustetta kasarissa suoraan lämmönlähteen päällä.
- Ota kasari aina liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Laita kasari tai kulho vakaalle tasapinnalle ja tue sitä vapaalla kädellä.
- Älä naputa soseutuslisävarustetta keittoastian kylkeen käytön aikana tai sen jälkeen. Kaavi jäännösruoika pois lastalla.
- Parhaat soseutustulokset saadaan, kun kasaria tai kulhoa ei täytetä ruoalla yli puolenvälin.
- Älä käsittele useampaa kuin yhtä erää pitämättä välillä taukoa.
- Alla laitteen jäähtyä 4 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Esimerkkiresepti: Perunamuusi

1 kg keitettyjä perunoita

200 ml lämmintä maitoa

- Laita perunat kulhoon ja soseuta 30 sekunnin ajan nopeudella «II».
- Lisää maito. Jatka soseutusta 30 sekuntia.

Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävarusteet (9/10/11) sopivat erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

«hc»-pilkontalisävarusteella (9) saadaan hienommat tulokset.

«ca»- ja «bc»-pilkontalisävarusteella (10/11) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

«bc»-pilkontalisävaruste soveltuu lisäksi moneen muuhun käyttötarkoitukseen, kuten pirtelöiden, soseiden, juomien, taikinan ja jäämurskan valmistukseen.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

«hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 2 minuuttia suurella määrällä kosteita aineksia, 30 sekuntia kuivilla tai kovilla aineksilla tai määrällä < 100 g. Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa tärinästä voimakkaasti.

Ennen käyttöä

- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (9d/10d/11e) on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö

- Irrota muovisuoja varoen terästä.
- Terät (9b/10b/11b/11c) ovat erittäin teräviä! Pitele niitä aina muoviosasta ja käsittele niitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon (9c/10c/11d) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (9a/10a/11a) paikoilleen.
- Käytä jään murskaamiseen jäätterää (11c) laittaen enintään 7 jääkuutiota pilkontakulhoon (11d).
- Kohdistaa pilkontalisävaruste moottoriosan (3) kanssa ja napsauta ne yhteen.
- Käynnistä laite käyttäaksesi pilkontalisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja pilkontakulhoa toisella.
- Pilko kova ruoka (kuten parmesaanijuusto) aina täydellä nopeudella.
- Kun olet pilkkonut ainekset, irrota pistoke ja paina vapautuspainikkeita (4) irrottaaksesi moottoriosan.

- Nosta kansi ylös. Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

Varoitus

- Älä käsittele pilkontalisävarusteilla (9/10/11) erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyvät tai kovia mausteita, kuten muskottipähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Vain jääterällä varustetulla «bc»-pilkontalisävarusteella voi murskata jääkuutioita.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoja mikroaaltouuniin.

«bc» – esimerkkiresepti: Pannukakkutaikina

375 ml maitoa

250 g vehnäjuuhoa

2 kananmunaa

- Kaada maito «bc»-kulhoon, lisää sitten jauhot ja lopuksi kananmunat.
- Käytä nopeutta «II» ja sekoita taikinaa, kunnes se on tasaista.

«hc» – esimerkkiresepti: Hunajaluumut

(pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):

50 g kuivattuja luumuja

70 g juoksevaa hunajaa

10 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Pilko 4 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka pilkkomista 1,5 sekuntia.

Hoito ja puhdistus (D)

- Puhdista sauvasekoitin aina huolella käytön jälkeen.
- Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (3) tai käyttöpyörästöä (7a/8a) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Kansi (10a/11a) voidaan huuhdella juoksevassa vedessä. Älä upota veteen tai laita tiskikoneeseen.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Voit irrottaa liukumattoman kumirenkaan kulhon pohjasta voidaksesi puhdistaa sen erityisen hyvin.
- Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita), lisävaruste saattaa värityä. Pyyhi nämä osat vihannesöljyllä ennen puhdistamista.

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttööän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.




Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, aby spełniać najwyższe standardy w zakresie jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Mamy nadzieję, że nowy produkt firmy Braun spełni Państwa oczekiwania.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania miski i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania,

składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpięrc wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.

Części i osprzęt

- Włącznik: szybkość «I»
- Włącznik: szybkość «II»
- Silnik
- Przyciski blokady EasyClick
- Końcówka rozdrabniająca
- Wysokie naczynie
- Końcówka do trzepania
 - Przekładnia
 - Trzepaczka
- Końcówka do przecierania
 - Przekładnia
 - Nasadka do przecierania
 - Łopatk
- 350 ml końcówka do siekania «hc»
 - Pokrywa
 - Ostrze do siekania
 - Misa do siekania
 - Antypoślizgowy pierścień gumowy

- 10 500 ml końcówka do siekania «ca»
 a Pokrywa (z przekładnią)
 b Ostrze do siekania
 c Misa do siekania
 d Antypoślizgowy pierścień gumowy
- 11 1250 ml końcówka do siekania «bc»
 a Pokrywa (z przekładnią)
 b Ostrze do siekania
 c Ostrze do lodu
 d Misa do siekania
 e Antypoślizgowy pierścień gumowy

Rozpakowywanie

Wyciągnij urządzenie z opakowania. Zdemontuj wszystkie elementy opakowania. Zdemontuj wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu (nie usuwaj tabliczki znamionowej).

Jak korzystać z urządzenia

Trzonek blendera (A)

Blender doskonale sprawdza się podczas przygotowywania dipów, sosów, dressingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci, a także drinków i koktajli mlecznych. Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania urządzenie należy ustawić na najwyższe obroty.

Montaż i obsługa

- Podłącz końcówkę nasadki miksującej (5) do obudowy silnika, aż do momentu zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Umieść nasadkę miksującą do pojemnika z produktami, które mają być zmiksowane. Następnie włącz urządzenie.
- Miksuj składniki poruszając delikatnie końcówką w górę i w dół, aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.
- Po użyciu odłącz blender od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady (4), aby odłączyć nasadkę miksującą.

Uwaga

- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności w rondlu lub garnku należy w pierwszej kolejności wyłączyć palnik kuchenki i sprawdzić czy płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie należy pozostawiać nieużywanego blendera w gorącym naczyniu lub na kuchence.

Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. oleju słonecznikowego)
 1 jajko i 1 dodatkowe żółtko jajka
 1-2 łyżeczki octu
 sól i pieprz do smaku

- Umieść wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.

- Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z maksymalną prędkością do momentu rozpoczęcia się procesu emulgacji oleju.
 - Przy włączonym blenderze powoli poruszaj nasadką miksującą w górę i w dół mieszanki w celu zebrania resztek oleju.
- UWAGA: Czas przygotowania: majonez sałatkowy ok. 1 minuty, gęsty majonez około 2 minut (np. do dipów).

Końcówka do trzepania (A)

Używaj trzepaczki tylko do ubijania śmietany i jajek, przygotowania ciasta biszkoptowego oraz gotowych do miksowania deserów.

Montaż i obsługa

- Podłącz trzepaczkę (7b) do przekładni (7a).
- Ustaw w jednej linii silnik i trzepaczkę i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania i naciśnij przyciski blokady, aby odłączyć korpus silnika. Następnie wyciągnij trzepaczkę z przekładni.

Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

- Obracaj trzepaczką w prawo, trzymając ją pod niewielkim kątem.
- Aby uniknąć rozpryskiwania rozpocznij ubijanie z prędkością «I» i ubijaj produkty w głębokim naczyniu.
- W pierwszej kolejności umieść trzepaczkę w misie, a następnie włącz urządzenie.
- Przed rozpoczęciem ubijania jajek upewnij się, czy trzepaczka i misa do mieszania są czyste i pozbawione tłuszczu. Ubijaj jednocześnie nie więcej niż 4 jajka.

Przykładowy przepis: Bita śmietana

400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, temp. 4 - 8 °C)

- Używaj szybkości «I» tylko podczas korzystania z przystawki do ubijania.
- Aby uzyskać lepszy efekt ubijania zawsze używaj świeżej, schłodzonej śmietany.

Końcówka do przecierania (B)

Końcówka do przecierania może służyć do przecierania gotowanych warzyw i owoców takich jak ziemniaki, bataty, pomidory, śliwki i jabłka.

Przed użyciem

- Nie wolno przecierać twardych i nieugotowanych produktów, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed rozpoczęciem przecierania żywności usuń z niej wszelkie twarde elementy, obierz ze skóry, a następnie ugotuj i odcedź.

Montaż i obsługa

- Zamocuj przekładnię (8a) na nasadce (8b), obracając ją w prawo, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Obróć końcówkę do przecierania do góry i nałóż łopatkę (8c) na środkową piastę. Przekręć ją w lewo, aby znalazła się we właściwym miejscu. (Jeżeli przekładnia nie będzie prawidłowo zamocowana, to łopatką nie da się zablokować w odpowiedniej pozycji).
- Ustaw w jednej linii silnik i końcówkę do przecierania i przyciśnij do siebie oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia). Podłącz urządzenie do źródła zasilania.
- Umieść końcówkę do przecierania w środku składników i włącz urządzenie z ustawieniem prędkości «II».
- Delikatnie przesuwaj końcówką do przecierania w górę i w dół, aż do uzyskania pożądanej konsystencji produktu.
- Przed wyjęciem końcówki do przecierania z potrawy zwolnij przycisk zmiennej prędkości i upewnij się, że końcówka do przecierania przestała się obracać.
- Po użyciu odłącz urządzenie od źródła zasilania. Usuń łopatkę (8c) przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przyciski blokady, aby odłączyć korpus silnika od końcówki do przecierania. Odłącz przekładnię od nasadki obracając ją w lewo.

Ostrożnie

- Końcówki do przecierania nie wolno używać w rondlu stojącym na palniku kuchenki.
- Rondel należy zawsze zdjąć z ognia i lekko ostudzić.
- Rondel lub misę należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni i przytrzymać ręką.
- Podczas i po zakończeniu użycia urządzenia nie należy uderzać końcówką do przecierania o krawędź naczynia do gotowania. Resztki potrawy należy zeszkrobywać ze ścianek naczynia przeznaczoną do tego szpatułką.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, miksowana potrawa powinna zajmować najwyższą połowę objętości rondla lub misy.
- Nie należy miksować produktów jednych po drugich.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 4 minuty.

Przykładowy przepis: Puree ziemniaczane

1 kg ugotowanych ziemniaków
200 ml ciepłego mleka

- Umieść ziemniaki w misie i przecieraj przez 30 sekund z prędkością ustawioną na «II».
- Dodaj mleko. Przecieraj przez 30 sekund.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania (9/10/11) przeznaczone są w szczególności do siekania mięsa, twardego sera,

52

cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Do siekania drobnych orzechów używaj końcówki «hc» (9).

Do siekania większych ilości i twardych produktów używaj końcówki «ca» i «bc» (10/11).

Końcówka do siekania «bc» nadaje się do produkcji wielu potraw takich jak szejki, drinki, purée, masło lub kruszony lód.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki C.

Maksymalny czas pracy końcówki do siekania «hc»: 2 minuty dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych i twardych składników lub masy < 100g. Zakończ obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika, lub gdy pojawią się silne wibracje.

Przed użyciem

- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (9d/10d/11e) znajduje się na spodzie misy do siekania.

Montaż i obsługa

- Usuń ostrożnie plastikową osłonę z ostrza.
- Ostrza (9b/10b/11b/11c) są bardzo ostre! Chwytaj ostrza za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nimi ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu misy do siekania (9c/10c/11d) Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (9a/10a/11a).
- Do kruszenia lodu używaj ostrza (11c) i napełnij misę do siekania (11d) maksymalnie 7 kostkami lodu.
- Ustaw w jednej linii końcówkę do siekania i silnik (3) i przyciśnij oba elementy, aż do zaskoczenia blokady (kliknięcia).
- Aby użyć ostrza do siekania należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę do siekania.
- Produkty twarde (np. parmezan) siekaj z maksymalną prędkością.
- Po zakończeniu siekania odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie naciśnij przyciski blokady (4), aby odłączyć korpus silnika.
- Zdejmij pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę. Aby usunąć ostrze przekręć je delikatnie i wyciągnij.

Ostrożnie

- Nie używaj końcówki do siekania (9/10/11) z ostrzami do siekania w przypadku obróbki bardzo

twardych produktów takich jak niełuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twarde przypraw np. gałka muskatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.

- Do kruszenia kostek lodu należy używać wyłącznie specjalnego ostrza «bc».
- Nie wolno podgrzewać misy do siekania kuchence mikrofalowej.

«bc» Przykładowy przepis: Ciasto naleśnikowe

375 ml mleka

250 g mąki

2 jajka

- Wlej mleko do misy «bc», wsyp mąki i dodaj jajek.
- Miksuj masę z prędkością «ll» do uzyskania jednolitej konsystencji.

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

50 g suszonych śliwek

70 g kremowego miodu

10 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Siekać przez 4 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez następne 1,5 sekundy.

Konserwacja i czyszczenie (D)

- Po użyciu wyczyść dokładnie całe urządzenie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz blender od źródła zasilania.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (3) i przekładni (7a/8a) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Pokrywę (10a/11a) można myć pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj w wodzie i nie myj w zmywarce.
- Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- W celu wykonania kompletnego czyszczenia należy zdjąć antypoślizgowy pierścień gumowy.
- Podczas obróbki produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchwi) może dojść do przebarwienia osprzętu. Przed umyciem należy takie części przetrzeć olejem jadalnym.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.




Český

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost.

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přírodní šňůry.
- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přírodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.

- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

Díly a příslušenství

- Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «I»
- Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «II»
- Část motoru
- Uvolňovací tlačítka EasyClick
- Tyčový mixovací nástavec
- Pohár
- Šlehací příslušenství
 - Převodovka
 - Metla
- Příslušenství na pyré
 - Převodovka
 - Hřídel na pyré
 - Lopatka
- 350 ml příslušenství na sekání «hc»
 - Víko
 - Sekací nůž
 - Sekací nádoba
 - Protiskluzový pryžový kroužek
- 500 ml příslušenství na sekání «ca»
 - Víko (s převodem)
 - Sekací nůž
 - Sekací nádoba
 - Protiskluzový pryžový kroužek
- 1250 ml příslušenství na sekání «bc»
 - Víko (s převodem)
 - Sekací nůž
 - Nůž na led
 - Sekací nádoba
 - Protiskluzový pryžový kroužek

Vybalení

Vyjměte přístroj z kartonu. Odstraňte všechny kusy obalu. Sejměte všechny štítky na přístroji (neodstraňujte výkonový štítek).

Jak používat přístroj

Šlehací násada (A)

Ruční šlehač se skvěle hodí k přípravě dipů, omáček, salátových dresinků, polévek, kojenecké stravy a také nápojů, smoothies a mléčných koktejlů. Pro nejlepší výsledky používejte nejvyšší rychlost.

Sestavení a obsluha

- Připevněte mixovací hřídel (5) k části motoru tak, aby zaklapl.
- Umístěte mixovací hřídel do směsi, která se má mixovat. Poté zapněte přístroj.
- Rozmixujte přísady do požadované konzistence jemnými pohyby nahoru a dolů.
- Po použití odpojte ruční mixér od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka (4) pro sejmutí mixovacího hřídele.

Pozor

- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin v pánvi nebo hrnci sejměte pánev nebo hrnec z tepelného zdroje a ujistěte se, že tekutina nevě. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.

Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicový olej)

1 vejce a 1 vaječný žloutek navíc

1–2 polévková lžíce octa

sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady (při pokojové teplotě) do poháru ve výše uvedeném pořadí.
- Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte maximální rychlostí, dokud olej nezačne emulgovat.
- Se stále běžícím ručním mixérem pomalu zvedněte hřídel ke hladině směsi a zpět dolů pro zapracování zbytku oleje.
POZNÁMKA: Doba zpracování: přibl. 1 minuta pro saláty a až 2 minuty pro hustší majonézu (např. pro namáčení).

Šlehací příslušenství (A)

Používejte metlu pouze ke šlehání krému, vaječných bílků, výrobě piškotových buchet a hotových dezertů.

Sestavení a obsluha

- Připevněte metlu (7b) k převodovce (7a).
- Zarovnejte těleso motoru se sestaveným nástavcem a zatlačte díly do sebe tak, aby zaklaply.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka pro sejmutí tělesa motoru. Poté vytáhněte metlu z převodovky.

Rady pro co nejlepší výsledky

- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji v lehkém náklonu.
- Pro zabránění rozstříku začněte rychlostí «I» a používejte šlehací nástavec v hlubokých nádobách nebo hrncích.
- Vložte metlu do nádoby a teprve poté zapněte přístroj.

- Před šleháním vaječných bílků se vždy ujistěte, že jsou metla a mísicí nádoba zcela čisté a prosté tuku. Šlehejte maximálně 4 vaječné bílky.

Příklad receptu: Šlehačka

400 ml chlazené smetany (min. 30% obsah tuku, 4 - 8 °C)

- Při práci se šlehačí metlou používejte pouze rychlost «I».
- Vždy používejte čerstvou chlazenou smetanu pro dosažení většího a stabilnějšího objemu při šlehání.

Příslušenství na pyré (B)

Příslušenství na pyré lze použít k rozmačkávání vařené zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Před použitím

- Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvařené potraviny, může to poškodit přístroj.
- Oloupejte a odstraňte pecky nebo tvrdé části; pokrm uvařte a zced'te, poté rozmačkávejte.

Sestavení a obsluha

- Připevněte převodovku (8a) k hřídeli (8b) otáčením ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne na místě.
- Otočte příslušenství na pyré spodní částí nahoru a připevněte lopatku (8c) přes středový náboj a otočte jí proti směru hodinových ručiček. (Není-li převodovka správně připevněná, nelze lopatku zajistit na místě).
- Zarovnejte sestavené příslušenství na pyré s tělesem motoru a zaklapněte obě části do sebe. Zapojte zástrčku.
- Ponořte příslušenství na pyré do přísad a zapněte přístroj na rychlost «I».
- Pohybuje mačkacím nástavcem lehce nahoru a dolů skrz přísady, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Uvolněte tlačítko variabilní rychlosti a ujistěte se, že se příslušenství na pyré zcela zastavilo, než je vyjmete z pokrmu.
- Po použití odpojte přístroj od sítě. Sejměte lopatku (8c) otočením ve směru hodinových ručiček.
- Stiskněte uvolňovací tlačítka pro sejmutí příslušenství na pyré z těla motoru. Oddělte převodovku od hřídele otočením proti směru hodinových ručiček.

Pozor

- Nikdy nepoužívejte příslušenství na pyré v hrnci nad přímým teplem.
- Vždy sejměte hrnec z plotny a nechte lehce vychladnout.
- Postavte hrnec nebo nádobu na stabilní rovný povrch a volnou rukou jej přidržte.
- Nekomlejte příslušenstvím na pyré o bok nádoby na vaření během používání nebo po něm. Seškrabte zbytky potravin škrabkou.

- Pro dosažení co nejlepších výsledků neplňte hrnec nebo nádobu potravinami více než do poloviny.
- Nezpracovávejte více než jednu dávku bez přerušení.
- Před pokračováním ve zpracování nechte přístroj 4 minuty vychladnout.

Příklad receptu: Bramborová kaše

1 kg vařených brambor

200 ml teplého mléka

- Vložte brambory do nádoby a mačkejte je 30 sekund rychlostí «II».
- Přidejte mléko. Pokračujte v mačkání dalších 30 sekund.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáčky (9/10/11) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Použijte sekáček «hc» (9) pro jemné výsledky.

Použijte sekáček «ca» a «bc» (10/11) pro větší množství a tvrdé potraviny.

Navíc sekáček «bc» nabízí četná jiná použití jako koktejly, nápoje, pyré, těsto nebo drčený led.

Viz průvodce zpracováním C ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 2 minuty pro velká množství mokrých přísad, 30 sekund pro suché nebo tvrdé přísady nebo množství < 100g. Ihned zastavte zpracování, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

Před použitím

- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (9d/10d/11e) připevněný na spodku sekací nádoby.

Sestavení a obsluha

- Opatrně sejměte plastový kryt z nože.
- Nože (9b/10b/11b/11c) jsou velmi ostré! Držte je vždy za horní plastovou část a zacházejte s nimi opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby (9c/10c/11d). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (9a/10a/11a).
- K drčení ledu použijte speciální nůž na led (11c) a naplňte až 7 kostek ledu do sekací nádoby (11d).
- Zarovnejte sekáček s částí motoru (3) a zaklapněte je do sebe.

- Pro provoz sekáčku zapněte přístroj. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a sekací nádobu druhou.
- Vždy sekejte tvrdší potraviny (např. parmazán) plnou rychlostí.
- Po dokončení sekání odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka (4) pro sejmутí části motoru.
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmутí nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

Pozor

- Nepoužívejte příslušenství na sekání (8/9/10) se sekacími noži ke zpracování nadměrně tvrdých potravin, například nevyloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracování těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Pouze příslušenství na sekání «bc» se speciálním nožem na led je dovoleno pro drčení ledových kostek.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

Příklad receptu «bc»: Palačinkové těsto

375 ml mléka

250 g hladké mouky

2 vejce

- Nalijte mléko do nádoby «bc» a poté přidejte mouku a nakonec vejce.
- Použitím rychlosti «II» míchejte těsto, dokud nebude hladké.

Příklad receptu «hc»: Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):

50 g švestek

70 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy.

Péče a čištění (D)

- Po použití vždy ruční mixér důkladně vyčistěte.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte část motoru (3) ani převodovky (7a/8a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Víko (10a/11a) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte do vody ani nevkládejte do myčky na nádobí.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmut protiskluzové pryžové kroužky ze spodku nádob.

- Při zpracovávání potravin s vysokým obsahem barviva (např. mrkev) může příslušenství změnit barvu. Otřete tyto díly před čištěním rostlinným olejem.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.




Slovenský

Naše produkty sa vyrábajú tak, aby spĺňali tie najprísnejšie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Pevne veríme, že obsluha spotrebiča Braun bude pre vás príjemným zážitkom.

Pred použitím

Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte celý návod na použitie.

Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vyspaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vyťahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákazník servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.

- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Diely a príslušenstvo

- Spínač: rýchlosť «I»
- Spínač: rýchlosť «II»
- Diel motora
- Uvoľňovacie tlačidlá EasyClick
- Tyčový mixovací nastaviec
- Nádoba
- Doplňková metlička
a Prevodovka
b Metlička
- Príslušenstvo na pyrė
a Prevodovka
b Hriadel' na pyrė
c Lopatka
- 350 ml doplnkový krájač «hc»
a Veko
b Čepeľ na krájanie
c Miska krájača
d Protišmykový gumený kruh
- 500 ml doplnkový krájač «ca»
a Veko (s prevodom)
b Čepeľ na krájanie
c Miska krájača
d Protišmykový gumený kruh
- 1250 ml doplnkový krájač «bc»
a Veko (s prevodom)
b Čepeľ na krájanie
c Čepeľ na ľad
d Miska krájača
e Protišmykový gumený kruh

Rozbalenie

Vyberte spotrebič z kartóna. Odstráňte všetky prvky balenia. Zo spotrebiča odstráňte akékoľvek prípadné existujúce štítky (neodstraňujte menovité štítky).

Obsluha spotrebiča

Hriadel' mixéra (A)

Ručný miešač je ideálny na prípravu dipov, omáčok, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíllov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite maximálne otáčky.

Montáž a obsluha

- Hriadeľ mixéra (5) nasadte na diel motora tak, aby zaznelo cvaknutie.
- Hriadeľ mixéra umiestnite do zmesi, ktorá sa bude mixovať. Potom spotrebič zapnite.
- Ingrediencie zmixujte na požadovanú konzistenciu, pričom vykonávajte pohyb nahor a nadol.
- Po použití odpojte ručný mixér a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (4) odpojte hriadeľ mixéra.

Pozor

- Ak spotrebič používate na prípravu pyré z horúcich potravín v panvici alebo hrnci, panvicu alebo hrniec dajte dolu z ohňa a skontrolujte, či kvapalina nevrie. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Keď sa ručný mixér nepoužíva, nenechávajte ho položený na horúcom hrnci na varnej platni.

Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicový olej)

1 vajce a ešte 1 vaječný žltok

1 – 2 polievkové lyžice octu

soľ a korenie na ochutenie

- Všetky ingrediencie (pri izbovej teplote) dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.
 - Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri maximálnych otáčkach, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.
 - Ručný mixér nechajte spustený a hriadeľ pomaly dvíhajte k hornému okraju zmesi a späť nadol, aby ste zapracovali aj zvyšok oleja.
- POZNÁMKA: Čas prípravy: približne 1 minúta v prípade šalátov a do 2 minút pre hustejšiu majonézu (napr. na dip).

Doplňková metlička (A)

Metličku používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, prípravu bublaniny a dezertov vo forme polotovarov.

Montáž a obsluha

- Nasadte metličku (7b) na prevodovku (7a).
- Teleso motora zarovnajte so zmontovanou násadou metličky a jednotlivé diely tlačte k sebe, kým sa nezve cvaknutie.
- Po použití odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami. Potom metličku vytiahnite von z prevodovky.

Tipy pre optimálne výsledky

- Metličkou pohybujte v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne naklonenú.
- Ak chcete zabrániť vyšplechovaniu, začnite

rýchlosťou «I» a násadu metličky používajte v hlbokých nádobách alebo hrncoch.

- Metličku dajte do misky a až potom zapnite spotrebič.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa vždy uistite, že metlička a miska na mixovanie sú dokonale čisté a nie sú masťné. Nikdy nešľahajte viac ako 4 vaječné bielky.

Príklad receptu: Šľahačka

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

- S metličkou používajte len rýchlosť «I».
- Vždy používajte čerstvo vychladenú smotanu, aby ste dosiahli väčší a stálejší objem pri šľahaní.

Príslušenstvo na prípravu pyré (B)

Príslušenstvo na prípravu pyré je možné použiť na roztláčenie uvarenej zeleniny a ovocia, ako sú zemiaky, bataty, rajčiny, slivky a jablká.

Pred použitím

- Pyré nepripravujte z tvrdých alebo nevarených potravín, pretože tým môžete poškodiť spotrebič.
- Jedlo ošúpte a odstráňte kôstky a tvrdé časti. Uvarte ich, potom ich scedte a až následne z nich pripravujte pyré.

Montáž a obsluha

- Prevodovku (8a) upevnite k hriadeľu (8b) tak, že ju otočíte v smere hodinových ručičiek, kým cvaknutím nezapadne na miesto.
- Otočte príslušenstvo na prípravu pyré hore nohami a upevnite lopatku (8c) cez stredový náboj a lokalizujte ho otáčaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek. (Ak prevodovka nie je správne nasadená, lopatka sa nebude dať zaistiť na svojom mieste).
- Zmontované príslušenstvo na prípravu pyré zarovnajte s telesom motora a obidva diely nechajte zapadnúť dohromady. Pripojte.
- Násadu na prípravu pyré ponorte do ingrediencií a zapnite spotrebič pri rýchlosti «I».
- Pomocou jemných pohybů nahor a nadol pohybujte násadou na prípravu pyré ponorenou do ingrediencií, kým sa nedosiahne požadovaná textúra.
- Uvoľnite tlačidlo variabilnej rýchlosti a pred vybratím z potraviny sa uistite, že príslušenstvo na prípravu pyré sa úplne prestalo otáčať.
- Po použití spotrebič odpojte od zdroja napájania. Odstráňte lopatku (8c) otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Stlačením uvoľňovacích tlačidiel odpojte príslušenstvo na prípravu pyré od telesa motora. Oddelte prevodovku od hriadeľa otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

Pozor

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo na prípravu pyré na panvici nad priamym zdrojom tepla.
- Panvicu vždy odložte zo zdroja tepla a nechajte ju mierne vychladnúť.
- Panvicu alebo misku postavte na stabilný a plochý podklad a prichyťte ju voľnou rukou.
- Počas alebo po použití neoklepávajte príslušenstvo na pyré o bočnú stranu nádoby na varenie. Na zoškrabanie zvyškov potravín použite varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas roztláčania nikdy nenapíňajte panvicu ani misku potravinami viac ako do polovice.
- Nespracúvajte viac ako jednu dávku bez prerušenia.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 4 minúty chladnúť.

Príklad receptu: Zemiakové pyré

- 1 kg uvarených zemiakov
- 200 ml teplého mlieka
- Zemiaky dajte do misky a roztláčajte ich 30 sekúnd pri rýchlosti «II».
- Pridajte mlieko. Pokračujte v roztláčaní ďalších 30 sekúnd.

Doplnkový krájač (C)

Krájače (9/10/11) sú ideálne na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylínok, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

Na dosiahnutie jemných výsledkov použite krájač «hc» (9).

Krájač «ca» a «bc» (10/11) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

Krájač «bc» je možné použiť aj na rôzne iné účely, ako napr. na prípravu kokteíl, nápojov, pyré, cestíčka a ľadovej drte.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu C.

Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»:
2 minúty v prípade veľkého množstva ingrediencií s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých alebo tvrdých ingrediencií, prípadne množstiev < 100 g. Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikať silné vibrácie, okamžite ukončite spracovanie.

Pred použitím

- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepeľí.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh (9d/10d/11e) je nasadený na dne misky krájača.

60

Montáž a obsluha

- Opatrne odstráňte plastový kryt z čepele.
- Čepele (9b/10b/11b/11c) sú mimoriadne ostré! Vždy ich držte za hornú plastovú časť a manipulujte s nimi opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača (9c/10c/11d). Zatláčajte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasadte veko (9a/10a/11a).
- Pri drvení ľadu použite špeciálnu čepeľ na ľad (11c) a vložte max. 7 kociek ľadu do misky krájača (11d).
- Zarovnaj krájač s dielom motora (3) a zacvaknite ich dohromady.
- Ak chcete prevádzkovať krájač, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a druhou rukou misku krájača.
- Tvrdšie potraviny (napr. parmezán) vždy krájajte pri maximálnych otáčkach.
- Po dokončení krájania spotrebič odpojte od elektriny a teleso motora uvoľnite uvoľňovacími tlačidlami (4).
- Zdvihnite veko. Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

Pozor

- Doplnkové krájače (9/10/11) s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevlúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.
- Na drvenie kociek ľadu je možné používať len doplnkový krájač «bc» so špeciálnou čepeľou na ľad.
- Misky krájača nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Príklad receptu «bc»: Cestíčko na lievanec

- 375 ml mlieka
- 250 g polohrubej múky
- 2 vajcia

- Nalejte mlieko do misky «bc», potom pridajte múku a nakoniec vajcia.
- Pri rýchlosti «II» šľahajte cestíčko, kým nebude jemné.

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka):

- 50 g sliviek
- 70 g krémového medu
- 10 ml vody (s príchut'ou vanilky)
- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 10 ml vody (s príchut'ou vanilky).
- Pokračujte v sekaní ďalších 1,5 sekundy.

Starostlivosť a čistenie (D)

- Ručný mixér po použití vždy dôkladne vyčistite.
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (3) ani prevodovky (7a/8a) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Veko (10a/11a) je možné opláchnuť pod tečúcou vodou. Neponárajte do vody ani nedávajte do umývačky riadu.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Ak chcete misky dôkladne vyčistiť, môžete z nich odstrániť protišmykové gumené krúžky.
- Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farbív (napr. mrkva) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred čistením utrite tieto diely rastlinným olejom.

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.




Magyar

Termékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használja majd új Braun készülékét.

Használat előtt

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.

Figyelem

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékekkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével,

vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikro-hullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.

Alkatrészek és tartozékok

- Kapcsológomb: «I». fokozat
- Kapcsológomb: «II». fokozat
- Motorrész
- EasyClick kioldógombok
- Mixelőrúd
- Keverőedény
- Habverő tartozék
 - Forgórész-ház
 - Habverő
- Pürésítőtartozék
 - Forgórész-ház
 - Pürésítő meghajtótengelye
 - Lapát
- 350 ml-es aprítótartozék «hc»
 - Fedél
 - Aprítópenge
 - Aprítótál
 - Csúszásgátló gumigyűrű
- 500 ml-es aprítótartozék «ca»
 - Fedél (forgórésszel)
 - Aprítópenge
 - Aprítótál
 - Csúszásgátló gumigyűrű
- 1250 ml-es aprítótartozék «bc»
 - Fedél (forgórésszel)
 - Aprítópenge
 - Jéppenge
 - Aprítótál
 - Csúszásgátló gumigyűrű

Kicsomagolás

Vegye ki a készüléket a kartondobozból. A csomagolás minden részét távolítsa el. Távolítson el minden lehetséges címkét a készülékről (de hagyja ott az adattáblát).

A készülék használata

Keverőszár (A)

A botmixer tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, illetve gyümölcsös és tejes turmixok készítésére. A legjobb eredmény eléréséhez használja a legmagasabb sebességfokozatot.

Összeszerelés és működtetés

- Erősítse a keverőszárat (5) a motor részegységéhez, úgy, hogy az bekattanjon.
- Helyezze a keverőszárat az összekeverendő anyagba. Ezután kapcsolja be a készüléket.
- A hozzávalókat lágy fel-le mozgással keverje, amíg el nem érti a kívánt állagot.
- A használatot követően húzza ki a kézi mixer csatlakozódugóját és nyomja le a kioldógombot (4) a keverőszár leválasztásához.

Figyelem

- Ha a készülékkel forró ételt pürésít lábasban, a lábást távolítsa el a hőforrástól, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- A használaton kívüli botmixert ne hagyja a forró lábasban tűzhelyen.

Recept (példa): Majonéz

250 g olaj (pl. napraforgóolaj)
1 egész tojás és 1 tojássárgája
1-2 evőkanál ecet
só és bors ízlés szerint

- Valamennyi (szobahőmérsékletű) hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
 - A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Maximális sebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.
 - A bekapcsolt botmixert lassan emelje fel a keverék tetejére, majd lassan engedje vissza, hogy a maradék olaj is elkeveredjen.
- MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő kb. 1 perc a saláták esetében, és maximum 2 perc a sűrűbb majonéz (pl. mártogatáshoz) esetében.

Habverő tartozék (A)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felveréséhez, valamint piskótátészta vagy desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

Összeszerelés és működtetés

- A habverőt (7b) csatlakoztassa a forgórészhez (7a).
- A motortestet illessze az összeszerelt habverő-toldalékhoz, és a részeket nyomja össze, amíg kattánó hangot nem hall.

- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motortest eltávolításához nyomja meg a kioldógombokat. Ezután a habverőt húzza ki a forgórészből.

Tippek a legjobb eredmény eléréséhez

- A habverőt kissé megdöntve, az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
- A kifreccsenés elkerülése érdekében kezdje az «I» sebességgel és a keverést mély edényben vagy lábasban végezze.
- A habverőt helyezze az edénybe, és ezután kapcsolja be a készüléket.
- Mielőtt elkezdené felverni a tojásfehérjét, mindig győződjön meg arról, hogy a habverő és a keverőedény teljesen tiszta és zsírmentes. Egyszerre legfeljebb 4 tojásfehérjével dolgozzon.

Recept (példa): Tejszínhab

400 ml hideg tejszín (min. 30%-os zsírtartalmú, 4-8 °C-os)

- Csak az «I» fokozatot használja a habverő működtetéséhez.
- A nagyobb térfogatú, keményebb habhoz friss, hideg tejszínt használjon.

Pürésítőtartozék (B)

A pürésítőtartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva, alma) pürésítésére használható.

Használat előtt

- Ne pürésítsen kemény vagy nyers élelmiszert; kárt okozhat az eszközben.
- Hámozza meg, és távolítsa el a magokat és a kemény részeket, majd főzze meg, szűrje le, és pürésítse az ételt.

Összeszerelés és működtetés

- Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva illessze a forgórész-házat (8a) a meghajtótengelyhez (8b), amíg az a helyére nem záródik.
- Fordítsa fejjel lefelé a pürésítőtartozékot, és illessze a lapátot (8c) a központi csuklópont fölé, majd rögzítéshez forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. (Ha a forgórész-ház nem illeszkedik megfelelően, akkor a lapát nem rögzül a helyére.)
- Illessze az összeszerelt pürésítőtartozékot a motortesthez, majd a két részt illessze össze. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A pürésítőtartozékot mérítse a hozzávalókba, majd kapcsolja be a készüléket «II»-es sebességfokozaton.
- A pürésítőtoldalékot finoman mozgassa fel-le, amíg el nem éri a kívánt textúrát.
- Mielőtt a tartozékot kiemelné az ételből, engedje ki az állítható sebességgombot, és győződjön meg arról, hogy a pürésítőtartozék teljesen megállt.

- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból. A lapátot (8c) az óramutató járásával megegyező irányba történő forgatással távolítsa el.
- A kioldógomb megnyomásával távolítsa el a pürésítőtartozékot a motortestről. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva válassza le a forgórész-házat a meghajtótengelyről.

Figyelem

- Soha ne használja a pürésítőtartozékot közvetlenül a hőforrás felett elhelyezett lábasban.
- Mindig vegye le a lábást a tűzhelyről és engedje, hogy egy kissé lehűljön.
- A lábást vagy tálát stabil, sima felületen helyezze el, és fél kézzel tartsa.
- Ne ütögesse a pürésítőtartozékot a főzőedény oldalához használat közben vagy azt követően. A főzőedény ételmennyiség kiszedéséhez használjon egy szedőlapátot.
- A legjobb eredmény elérése érdekében pürésítéskor mindig félig töltsen meg étellel a lábást vagy a tálát.
- Több adag étellel megszakításokkal dolgozzon.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 4 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Recept (példa): Burgonyapüré

1 kg főtt burgonya

200 ml meleg tej

- Helyezze a burgonyát egy tálba, majd 30 másodpercig pürésítse «II»-es sebességfokozaton.
- Adja hozzá a tejet. Folytassa a pürésítést még 30 másodpercig.

Aprítótartozék (C)

Az aprítók (9/10/11) kiválóan alkalmasak hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

A «hc» jelzésű aprítót (9) használja finom aprításhoz.

A «ca» és «bc» jelzésű aprítót (10/11) használja nagyobb mennyiségek és kemény élelmiszerek esetében.

A «bc» jelzésű aprító számos egyéb célra is használható, például shake-ek, italok, pürék, híg tészták vagy zúzott jég készítésére.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a C. Elkészítési útmutatóban.

A «hc» jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 2 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz vagy kemény, vagy 100 g-nál kisebb mennyiségű hozzávaló esetén. Azonnal hagyja abba az aprítást,

64

ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

Használat előtt

- A könnyebb aprítás érdekében az élelmiszert vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, az inakat és a hártás részeket.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (9d/10d/11e) az aprítótál alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés

- Óvatosan távolítsa el a pengéről a műanyagborítást.
- A pengék (9b/10b/11b/11c) nagyon élesek! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje azokat.
- A pengét helyezze az aprítótál közepén található tüskére (9c/10c/11d). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltsen meg az aprítót élelmiszerral, és helyezze rá a fedelet (9a/10a/11a).
- Jég zúzásához használja a speciális jégpengét (11c), és maximum 7 jégkockát tegyen az aprítótálba (11d).
- Illessze az aprítót a motorrészhez (3), majd pattintsa őket össze.
- Az aprító üzemeltetéséhez kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig az aprítótálat tartsa.
- A keményebb élelmiszereket (pl. parmezán sajtot) mindig teljes sebességen aprítsa.
- Az aprítás befejezése után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrész eltávolításához nyomja meg a kioldógombokat (4).
- Emelje fel a fedelet. A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

Figyelem

- Ne használja az aprító-tartozékokat (9/10/11) rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.
- Jégkockák összezúzására kizárólag a speciális jégpengével felszerelt «bc» jelzésű aprítótartozék használható.
- Az aprítótálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

«bc» Recept (példa): Palacsintásztta

375 ml meleg tej

250 g finomliszt

2 tojás

- Öntse a tejet a «bc» jelzésű tálba, majd adja hozzá a lisztet és végül a tojást.

- A «II» sebesség használatával keverje el egyenletesen a tésztát.

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva
(palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve):

50 g aszalt szilva

70 g krémes méz

10 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 4 másodpercig.
- Adjon hozzá 10 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást még 1,5 másodpercig.

Rendbentartás és tisztítás (D)

- A botmixert használat után mindig alaposan tisztítsa meg.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- A motorrészt (3) vagy a forgórész-házat (7a/8a) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törülköhával törölje meg.
- A fedél (10a/11a) folyóvízben leöblíthető. Ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószeret, amely megkarcolhatja a felületet.
- A csúszásgátló gumigyűrűk a tálak aljáról tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Nagy pigmenttartalmú élelmiszerek (pl. sárgarépa) feldolgozásakor a tartozékok elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.




Hrvatski

Naši proizvodi izrađeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete u potpunosti uživati u svom novom uređaju tvrtke Braun.

Prije uporabe

Pažljivo pročitajte sve upute prije uporabe uređaja.

Pozor

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Treba postupati pažljivo pri rukovanju oštrim rezačima, pražnjenju posude i čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanim na dnu uređaja.

- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

Dijelovi i pribor

- 1 Kapcsológomb: «I». fokozat
- 2 Kapcsológomb: «II». fokozat
- 3 Kućište s motorom
- 4 EasyClick gumbi za odvajanje
- 5 Osovina štapnog miksera
- 6 Posuda
- 7 Pjenjača
a Kućište
b Nastavak pjenjače
- 8 Dodatak za pripremu pirea
a Kućište
b Posuda za pire
c Lopatica
- 9 Sjeckalica zapremine 350 ml «hc»
a Poklopac
b Oštrica za sjeckanje
c Posuda za sjeckanje
d Gumeni obruč protiv klizanja
- 10 Sjeckalica zapremine 500 ml «ca»
a Poklopac (s kućištem)
b Oštrica za sjeckanje
c Posuda za sjeckanje
d Gumeni obruč protiv klizanja
- 11 Sjeckalica zapremine 1250 ml «bc»
a Poklopac (s kućištem)
b Oštrica za sjeckanje
c Sječivo za led
d Posuda za sjeckanje
e Gumeni obruč protiv klizanja

Raspakiranje

Izvucite jedinicu iz kartona. Izvucite sve dijelove iz pakiranja. Uklonite sve eventualne oznake na jedinici (ne uklanjajte nazivnu pločicu).

Kako koristiti uređaj

Nastavak za miksanje (A)

Ručni mikser također je idealan za pripremanje preljeva, umaka, preljeva za salate, juha, kašica za bebe, te pića, smoothija i frapea.

Za najbolji učinak koristite najveću brzinu.

Sklapanje i rad

- Pričvrstite nastavak za miksiranje (5) na kućište s motorom tako da škljocne.
- Postavite nastavak za miksiranje u smjesu koju treba miješati. Zatim uključite uređaj.
- Miksajte sastojke do željene konzistencije laganim pokretima gore-dolje.
- Nakon korištenja štapni mikser isključite iz struje i pritisnite gumb za odvajanje (4) kako biste odvojili nastavak za miksiranje.

Pažnja

- Ako uređajem miješate vruću hranu u posudi za kuhanje, uklonite je s izvora topline i pazite da tekućina ne ključa. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Ne ostavljajte ručni mikser u vrućoj posudi za kuhanje na štednjaku kada ga ne upotrebljavate.

Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. suncokretovog)

1 cijelo jaje i 1 žumanjak

1–2 žlice octa

sol i papar po želji

- Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu prema navedenom redoslijedu.
 - Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte maksimalnom brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
 - Uključeni štapni mikser polako podižite do vrha smjese i spuštajte ga do dna kako biste ostatak ulja sjedinili sa smjesom.
- NAPOMENA: Vrijeme izrade: otprilike 1 minuta za salate i do 2 minute za gušču majonezu (npr. za umak).

Pjenjača (A)

Koristite pjenjaču samo za pripremu šlaga od tučenog vrhnja, šlaga od bjelanjaka, izradu biskvitnog tijesta i slastica za koje treba promiješati gotove sastojke.

Sklapanje i rad

- Pričvrstite pjenjaču na (7b) kućište (7a).
- Poravnajte kućište s motorom s kućištem s pjenjačom i pričvrstite ih dok ne škljocnu.
- Nakon korištenja uređaj isključite iz struje i pritisnite gumb za odvajanje kako biste kućište s motorom odvojili od kućišta s pjenjačom. Zatim izvucite pjenjaču iz njezinog kućišta.

Savjeti za postizanje najboljih rezultata

- Okrenite pjenjaču u smjeru kazaljke na satu držeći je malo nakošenom.
- Kako biste spriječili prskanje, započnite brzinom od «I» i pritom koristite pjenjaču u dubokim posudama ili tavama.
- Uređaj uključite tek nakon što postavite pjenjaču u posudu.

- Pobrinite se da pjenjača i posuda budu uvijek besprijekorno čisti i da na njima nema masnoće prije nego što počnete tući snijeg od bjelanjaka. Tucite odjednom najviše 4 bjelanjaka.

Primjer recepta: Šlag

400 ml ohlađenog vrhnja za šlag (min. 30% udjela masnoće, 4 - 8 °C)

- Za rad mlaticom koristite samo brzinu «I».
- Uvijek koristite svježe ohlađeno vrhnje za šlag kako biste postigli bolji i stabilniji volumen tijekom tučenja.

Dodatak za pripremu pirea (B)

Sjeckalica se može koristiti za pripremu pirea od povrća i voća poput krumpira, batata, rajčica, šljiva i jabuka.

Prije uporabe

- Nemojte gnječiti tvrdu ili nekuhanu hranu jer time možete oštetiti uređaj.
- Ogulite i uklonite koštice i sve tvrde dijelove; kuhajte i ocijenite namirnice, a zatim ih gnječite.

Sklapanje i rad

- Postavite kućište (8a) na posudu (8b) tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu kako bi škljocnuli.
- Okrenite dodatak za pripremu pirea naopako i postavite lopaticu (8c) u središte te je okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je učvrstili. (Ako se kućište ispravno ne pričvrsti, lopatica neće biti učvršćena na svom mjestu).
- Poravnajte sastavljeni dodatak za pripremu pirea s kućištem motora i spojite ih tako da škljocnu. Uključite ga.
- Uronite dodatak za pripremu pirea u sastojke i uključite uređaj na brzinu «II».
- Laganim pokretima gore-dolje pomičite glavni nastavak kroz sastojke dok ne postignete željenu teksturu.
- Otpustite gumb varijabilne brzine i uvjerite se da je dodatak za pripremu pirea potpuno zaustavljen prije nego što ga uklonite.
- Nakon uporabe iskopčajte uređaj iz napajanja. Uklonite lopaticu (8c) okrećući je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Pritisnite gumb za odvajanje kako biste dodatak za pripremu pirea odvojili od kućišta s motorom. Odvojite kućište od posude okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Pažnja

- Dodatak za pripremu pirea nikad nemojte koristiti u posudi koja se nalazi na izravnom izvoru topline.
- Uvijek uklonite posudu s izvora topline i ostavite ga da se ohladi.
- Postavite posudu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte je slobodnom rukom.

- Nemojte naslanjati dodatak za pripremu pirea na stijenku posude za kuhanje tijekom ili nakon njegove uporabe. Za uklanjanje viška hrane koristite lopaticu.
- Za postizanje najboljih rezultata pri izradi pirea, nikada nemojte posudu napuniti hranom više od polovice.
- Nemojte izrađivati više od jedne smjese pirea bez prekidanja.
- Pustite uređaj da se hladi 4 minuta prije nastavka s radom.

Primjer recepta: Pire od krumpira

1 kg kuhanih krumpira

200 ml toplog mlijeka

- Stavite krumpire u posudu i gnječite ih 30 sekundi pri brzini «II».
- Dodajte mlijeko. Nastavite gnječiti još 30 sekundi.

Sjeckalica (C)

Sjeckalice (9/10/11) su idealne za sjeckanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Koristite «hc» sjeckalicu (9) za sitno sjeckanje.

Sjeckalice «ca» i «bc» (10/11) koristite za pripremu većih količina namirnica i tvrdi hranu.

Sjeckalica «bc» može se primijeniti i za izradu frapea, pića, pirea, tijesta ili za drobljenje leda. Pogledajte Vodič za obradu hrane C kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

Maksimalno vrijeme rada sjeckalice «hc»: 2 minute za veće količine mokrih sastojaka, 30 sekundi za suhe ili tvrde sastojke u količini od < 100 g. Kada se brzina rada motora smanji i/ili dođe do jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

Prije uporabe

- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, žile i hrskavicu kako se oštrice ne bi oštetile.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klizanja (9d/10d/11e) pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

Sklapanje i rad

- Pažljivo uklonite plastičnu zaštitu sa sječiva.
- Sječiva (9b/10b/11b/11c) su vrlo oštra! Uvijek ih hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njima rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje (9c/10c/11d). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (9a/10a/11a).

- Za drobljenje leda koristite posebno sječivo (11c), a posudu napunite s najviše 7 kocki leda (11d).
- Sjeckalicu stavite u ravninu s kućištem s motorom (3) i pričvrstite ih zajedno tako da škljocnu.
- Kako biste započeli rad sa sjeckalicom, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu za sjeckanje pridržavajte drugom.
- Uvijek sjeckajte tvrde namirnice (npr. sir parmezan) pri punoj brzini.
- Kada završite sa sjeckanjem, iskopčajte uređaj iz struje i pritisnite gumb za odvajanje (4) kako biste odvojili kućište s motorom.
- Uklonite poklopac. Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Kako biste uklonili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

Pažnja

- Nemojte koristiti sjeckalice (9/10/11) sa sječivima za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Za drobljenje leda koristite samo sjeckalicu «bc» sa specijalnim sječivom za led.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

«bc» Primjer recepta: Tijesto za palačinke

375 ml mlijeka

250 g višenamjenskog brašna

2 jaja

- Ulijte mlijeko u posudu «bc», a zatim dodajte brašno pa jaja.
- Pri brzini od «II», miješajte smjesu dok ne postane glatka.

«hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda:

50 g suhih šljiva

70 g kremastog meda

10 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 1,5 sekundu.

Održavanje i čišćenje (D)

- Nakon svake uporabe temeljito očistite štapni mikser.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (3) kućišta za nastavke (7a/8a) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.
- Poklopac (10a/11a) se može ispirati pod tekućom vodom. Nemojte ga uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgubiti površinu dijelova miksera.

- Gumeni obruč protiv klizanja može se ukloniti s dna posude radi temeljitog čišćenja.
- Prilikom obrade hrane bogate pigmentima (npr. mrkve), dijelovi miksera mogu promijeniti boju. Dijelove miksera koji su promijenili boju prije pranja namažite biljnim uljem.

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.




Slovenski

Naši izdelki ustrezajo najvišjim standardom na področju kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Srčno upamo, da boste uživali pri uporabi svoje nove naprave Braun.

Pred uporabo

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

Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take

količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.

- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Deli in nastavki

- Stikalo za vklop: hitrost «I»
- Stikalo za vklop: hitrost «II»
- Motorna enota
- Gumba za sprostitvev EasyClick
- Nastavek za mešanje
- Čaša
- Nastavek za stepanje
 - Menjalnik
 - Metlica
- Nastavek za tlačenje
 - Menjalnik
 - Držalo za pire
 - Lopatka
- 350-ml nastavek za sekljanje «hc»
 - Pokrov
 - Rezilo za sekljanje
 - Posoda za sekljanje
 - Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 500-ml nastavek za sekljanje «ca»
 - Pokrov (z nastavkom)
 - Rezilo za sekljanje
 - Posoda za sekljanje
 - Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja
- 1250-ml nastavek za sekljanje «bc»
 - Pokrov (z nastavkom)
 - Rezilo za sekljanje
 - Rezilo za led
 - Posoda za sekljanje
 - Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

Odstranjevanje embalaže

Enoto vzemite iz škatle. Odstranite vse dele embalaže. Z enote odstranite vse morebitne nalepke (ne odstranite tipske ploščice).

Uporaba naprave

Mešalna gred (A)

Ročni mešalnik je popolnoma primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke. Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite najvišjo hitrost.

Sestava in delovanje

- Držalo za mešanje (5) pritrdite na motorno enoto tako, da se zaskoči.
- Držalo za mešanje vstavite v zmes, ki jo želite zmešati. Nato vklopite napravo.
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol zmešajte sestavine do zelene strukture.
- Po uporabi izključite ročni mešalnik in pritisnite gumba za sprostitev (4), da odstranite držalo za mešanje.

Pozor

- Če z napravo želite pretlačiti vročo hrano v kozici ali loncu, odstranite kozico oz. lonec iz toplotnega vira ter zagotovite, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Če ročnega mešalnika ne uporabljate, ga ne pustite v vroči kozici ali kuhinjskem loncu.

Primer recepta: Majoneza

250 g olja (npr. sončnično olje)

1 jajce in 1 dodaten jajčni rumenjak

1–2 žlici kisa

Sol in poper dodajte po okusu

- Sestavine (na sobni temperaturi) dodajte v čašo v vrstnem redu, ki smo ga navedli zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri najvišji hitrosti, dokler olje ne začne emulzirati.
- Z vklapljenim ročnim mešalnikom počasi premešajte zmes do vrha in nato nazaj navzdol, da se zmeša še preostanek olja.
OPOMBA: čas priprave: pribl. 1 min za solate in 2 min za gostejšo majonezo (npr. za omake za pomakanje).

Nastavek za stepanje (A)

Metlico uporabljajte samo za stepanje smetane, mešanje beljakov, pripravo biskvitov in sladic.

Sestava in delovanje

- Metlico (7b) pritrdite na menjalnik (7a).
- Ohišje motorja poravnajte s pritrjeno metlico in potisnite dela skupaj, dokler se ne zaskočita.
- Po uporabi izključite in pritisnite gumba za sprostitev, da odstranite ohišje motorja. Nato metlico povlecite iz menjalnika.

Namigi za doseganje najboljših rezultatov

- Metlico premikajte v smeri urinega kazalca pod majhnim kotom.
- Če želite preprečiti škropljenje, začnite s hitrostjo «I» in pripomoček za stepanje uporabljajte v globokih kozicah ali posodah.
- Metlico najprej postavite v posodo in šele nato vklopite napravo.
- Preden začnete stepati beljake, vedno zagotovite, da sta metlica in posoda za mešanje v celoti čisti

in brez ostankov maščob. Hkrati lahko stepate največ 4 beljake.

Primer recepta: Stepena smetana

400 ml hladne smetane (vsebnost maščobe min. 30 %, 4–8 °C)

- Pri uporabi stepalnika uporabljajte samo hitrost «I».
- Če želite med stepanjem pridobiti večjo količino in gostejšo smetano, vedno uporabite svežo hladno smetano.

Nastavek za tlačjenje (B)

Nastavek za tlačjenje uporabljate za tlačjenje kuhane zelenjave in sadja, kot so krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Pred uporabo

- Ne tlačite trde ali surove hrane, saj lahko poškodujete enoto.
- Olupite in odstranite vse pečke ali trde dele, živila skuhajte in jih odcedite, nato pa jih pretlačite.

Sestava in delovanje

- Menjalnik (8a) namestite na držalo (8b) tako, da ga zasukate v smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.
- Nastavek za tlačjenje obrnite na glavo in namestite lopatko (8c) čez osrednji del ter zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca. (Če menjalnik ni pravilno nameščen, lopatke ne bo mogoče trdno pritrditi).
- Pritrjeni nastavek za tlačjenje poravnajte z ohišjem motorja in potisnite dela skupaj, da se zaskočita. Priključite napravo.
- Nastavek za tlačjenje postavite v sestavine in vklopite napravo na hitrost «II».
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol nastavek za mešanje premikajte po sestavinah, dokler ne dosežete zelene strukture.
- Sprostite gumb za hitrost in zagotovite, da se je nastavek za tlačjenje v celoti ustavil, preden ga odstranite iz živil.
- Ko končate, napravo izključite. Lopatko (8c) odstranite tako, da jo obrnete v smeri urinega kazalca.
- Pritisnite gumba za sprostitev, da odstranite nastavek za tlačjenje iz ohišja motorja. Menjalnik ločite od držala tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.

Pozor

- Nastavka za tlačjenje nikoli ne uporabljajte v kozici neposredno nad virom toplote.
- Kozico vedno odmaknite od vira toplote in počakajte, da se nekoliko ohladi.
- Kozico ali posodo postavite na stabilno, ravno površino in jo primite z roko.
- Med uporabo ali po njej ne trepljajte nastavka za

tlačenje ob stran posode za kuhanje. S kuhinjsko lopatico postrgajte preostalo hrano.

- Za najboljši rezultat med tlačenjem kozice ali posode nikoli ne napolnite s hrano čez polovico.
- Ne obdelujte večjih količin živil brez prekinitev.
- Počakajte 4 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Primer recepta: Pire krompir

1 kg kuhanega krompirja

200 ml toplega mleka

- Krompir dodajte v posodo in ga tlačite 30 sekund pri hitrosti «II».
- Vlijte mleko. Tlačite še nadaljnjih 30 sekund.

Nastavek za seklanje (C)

S sekjalniki (9/10/11) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Za natančno seklanje uporabite sekjalnik «hc» (9).

Če želite večje koščke in pri trdih živilih uporabite sekjalnika «ca» ter «bc» (10/11).

Sekjalnik «bc» lahko prav tako uporabite za napitke, pijače, pripravo tlačenih živilih in drobljenje ledu.

V Navodilih za pripravo C najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Največji dovoljeni čas delovanja za sekjalnik «hc»: 2 min za večje količine mokrih sestavin, 30 s za suhe ali trde sestavine oz. količine < 100g. Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte pripravljati živila.

Pred uporabo

- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje ssekjali.
- Meso očistite, da bo brez kosti, tetiv in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri seklanju.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (9d/10d/11e) pritrjen na dno posode za seklanje.

Sestava in delovanje

- Pazljivo odstranite plastični ovoj z rezila.
- Rezila (9b/10b/11b/11c) so zelo ostra! Vedno jih primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezili.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode za seklanje (9c/10c/11d). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekjalnik napolnite z živilom in ga zaprite s pokrovom (9a/10a/11a).
- Če želite zdrobiti led, uporabite posebno rezilo za led (11c) v posodo za seklanje (11d) dodajte največ 7 ledenih kock.

- Sekjalnik poravnajte z motorno enoto (3) in ju pritisnite skupaj, da se zaskoči.
- Če želite upravljati sekjalnik, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motorno enoto z eno, posodo za seklanje pa z drugo roko.
- Bolj trda živila (npr. parmezan) vedno sekajte pri najvišji hitrosti.
- Ko je seklanje zaključeno, izključite in pritisnite gumba za sprostitve (4), da odstranite ohišje motorja.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite tako, da ga narahlo obrnete in nato izvlečete.

Pozor

- Nastavkov za seklanje (9/10/11) z rezili za seklanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškadni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- Za drobljenje ledenih kock uporabljajte samo nastavek za seklanje «bc», ki ima posebno rezilo za led.
- Posod za seklanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

Primer recepta za «bc»: Testo za palačinke

375 ml mleka

250 g gladke moke

2 jajci

- Mleko dodajte v posodo «bc», nato dodajte še moko ter na koncu jajci.
- Mešajte maso pri hitrosti «II», dokler testo ne postane gladko.

Primer recepta za «hc»: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke):

50 g sliv

70 g kremastega medu

10 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za seklanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 4 sekunde sekajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje).
- Sekljajte še 1,5 sekunde.

Vzdrževanje in čiščenje (D)

- Po vsaki uporabi ročni mešalnik temeljito očistite.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Motorne enote (3) ali menjalnikov (7a/8a) ne potaplajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Pokrov (10a/11a) lahko sperete s tekočo vodo. Ne potopite ga v vodo in ga ne perite v pomivalnem stroju.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.

- Če želite napravo dodatno temeljito očistiti, lahko z dna naprave odstranite gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja.
- Pri pripravi hrane, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred čiščenjem obrišite z rastlinskim oljem.

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavržite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živili, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.




Türkçe

Ürünlerimiz en üstün kalite, fonksiyonellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalmanızı umuyoruz.

Uyarı

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

Dikkat

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkartılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak temizleyin.

Parçalar ve Aksesuarlar

- Açma düğmesi: Hız «I»
- Açma düğmesi: Hız «II»
- Motor parçası
- EasyClick Çıkarma düğmeleri
- Blendir şaftı
- Kap
- Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 350 ml doğrama aksesuarı «hc»
 - a Kapak
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 500 ml doğrama aksesuarı «ca»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka
- 1250 ml doğrama aksesuarı «bc»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Buz bıçağı
 - d Doğrama kasesi
 - e Kaymaz kauçuk halka

Paketi açma

Üniteyi kartondan çıkartın. Tüm paketleme malzemelerini çıkartın. Ünite üzerinde bulunan tüm dış etiketleri çıkartın (bilgi plakasını çıkartmayın).

Cihazın Kullanılması

Karıştırma Mili (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake

hazırlamaya da çok uygundur. En iyi sonuçlar için en yüksek hızı kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Karıştırma milini (5) tık sesi duyana kadar motora bastırın.
- Karıştırma milini karıştırılacak karışımın içine koyun. Ardından cihazı çalıştırın.
- Hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek malzemeleri istenen kıvama gelene kadar karıştırın.
- Kullandıktan sonra el mikserinin fişini çekin ve karıştırma milini çıkarmak için çıkarma düğmelerine (4) basın.

Uyarı

- Cihazı bir tencere veya çanak içerisindeki sıcak yiyecekleri püre haline getirmek için kullanıyorsanız, tencereyi veya çanağı ısı kaynağından kaldırın ve sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- El mikseri kullanılmadığında pişirme yüzeyindeki sıcak bir tavanın içerisinde bırakmayın.

Tarif Örneği: Mayonez

250 g sıvı yağ (ör. ayçiçeği yağı)
1 yumurta ve ilaveten 1 yumurta sarısı
1-2 çorba kaşığı sirke

Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri (oda sıcaklığında) yukarıdaki sırada kaba koyun.
- El mikserini kabın dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar maksimum hızda karıştırın.
- Yağın geri kalanını karışıma dahil etmek için el mikseri çalışmaya devam ederken mili karışımın yüzeyine kadar kaldırın ve tekrar indirin.
NOT: İşleme süresi: salatalar için yaklaşık 1 dakika ve daha kıvamlı bir (ör. meze yapma amaçlı) mayonez için 2 dakikaya kadar.

Çırpma Aksesuarı (A)

Çırpıcıyı yalnızca krema çırpma, yumurta aklarını çırpma, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Çırpıcıyı (7b) dişli kutusuna (7a) takın.
- Motor gövdesini takılan çırpıcı ile hizalayın ve parçaları tık sesini duyana kadar birbirine doğru itin.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor gövdesini ayırmak için çıkarma düğmelerine basın. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekin.

En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.

- Sıçramayı önlemek için «I» hızında başlayın ve çırpıcıyı derin kaplarda veya tencerelerde kullanın.
- Cihazı çırpıcıyı bir kaseye yerleştirdikten sonra çalıştırın.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce her zaman çırpıcının ve karıştırma kasesinin tamamen temiz ve yağsız olmasını sağlayın. En fazla 4 yumurta akını çırpın.

Tarif Örneği: Krem Şanti

400 ml soğutulmuş krema (min. %30 yağ içeriği, 4 - 8 °C)

- Çırpıcıyı çalıştırmak için sadece Hız «I»'i kullanınız.
- Çırpma sırasında daha büyük ve daha kararlı bir hacme ulaşmak için her zaman taze soğutulmuş krema kullanın.

Püre Aksesuarı (B)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve meyveleri püre haline getirmek için kullanılabilir.

Kullanmadan Önce

- Sert veya çığ gıdaları püre haline getirmeyin; ünite zarar görebilir.
- Sert maddeleri ve kısımları ayırın ve soyun; yiyeceği pişirip süzdükten sonra püre haline getirin.

Takma ve Çalıştırma

- Dişli kutusunu (8a) yerine sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek mile (8b) oturtun.
- Püre aksesuarını ters çevirin ve paleti (8c) orta göbeğe yerleştirip sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin. (Dişli kutusu sabitlenmemişse palet yerine oturmaz).
- Takılan püre aksesuarını motor gövdesi ile hizalayın ve iki parçayı tık sesi duyana kadar birbirine bastırın. Fişi takın.
- Püre aksesuarını malzemelere daldırın ve cihazı hız seviyesi «II»'de çalıştırın.
- İstenen kıvama ulaşana kadar hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek püre haline getirme parçasını malzemelerin içinde gezdirin.
- Değişken hız düğmesini bırakın ve yiyecekten çıkarmadan önce püre aksesuarının dönüşünün tamamen durduğundan emin olun.
- Kullandıktan sonra cihazın fişini çekin. Paleti (8c) saat yönünde çevirerek çıkarın.
- Püre aksesuarını motor gövdesinden ayırmak için çıkarma düğmelerine basın. Dişli kutusunu saat yönünün tersine çevirerek milden ayırın.

Uyarı

- Püre aksesuarını asla direkt ısı kaynağı üzerindeki bir tencerede kullanmayın.
- Tencereyi daima ısı kaynağından uzaklaştırıp biraz soğumasını sağlayın.

- Tencereyi veya kaseyi sabit, düz bir yüzeye yerleştirin ve boştaki elinizle destekleyin.
- Püre aksesuarını kullanım sırasında veya sonrasında pişirme tenceresinin yan tarafına vurmuyun. Fazla gıdaları kazımak için bir spatula kullanın.
- Püre yapma esnasında en iyi sonuçları elde etmek için bir tencereyi veya kaseyi asla yarısından fazla gıdalla doldurmayın.
- Aralıksız olarak birden fazla partiyi işlemeyin.
- İşlemeye devam etmeden önce 4 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Tarif Örneği: Patates Püresi

1 kg pişmiş patates

200 ml ılık süt

- Patatesleri bir kaseye koyun ve 30 saniye hız seviyesi «II» ile ezin.
- Sütü ilave edin. Karıştırmaya 30 saniye daha devam edin.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcılar (9/10/11) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmeç, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

En iyi sonuçlar için «hc» doğrayıcıyı (9) kullanın.

Daha büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «ca» ve «bc» doğrayıcı (9/10) kullanın.

Ayrıca, «bc» doğrayıcı shake, içecek, püre, harç veya kırık buz gibi çeşitli diğerk uygulamalar için de kullanılabilir.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu C'ye başvurun.

«hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 2 dakika, kuru veya sert malzemeler ya da 100g altındaki miktarlar için 30 saniye. Motor hızı düştüğünde ve / veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

Kullanmadan Önce

- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.
- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kırırdağı ayırın.
- Kaymaz kauçuk halkanın (9d/10d/11e) doğrama kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

Takma ve Çalıştırma

- Plastik kaplamayı dikkatli bir şekilde bıçaktan çıkarın.
- Bıçaklar (9b/10b/11b/11c) çok keskindir! Bıçakları her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin (9c/10c/11d). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.

- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (9a/10a/11a).
- Buz kırma için, özel buz bıçağını (11c) kullanın ve doğrama kasesine (11d) en fazla 7 küp buz koyun.
- Doğrayıcıyı motor parçası (3) ile hizalayın ve tık sesi duyana kadar birbirine bastırın.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise doğrama kasesini tutun.
- Sert yiyecekleri (ör. parmesan peyniri) her zaman tam hızda doğrayın.
- Doğrama tamamlandığında fişini çekin ve motor parçasını (4) ayırmak için çıkarma düğmelerine basın.
- Kapağı kaldırın. Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

Uyarı

- Doğrayıcı aksesuarlarını (9/10/11) ve doğrama bıçaklarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Buz küplerini kırmak için yalnızca özel buz bıçağı bulunan «bc» doğrayıcı aksesuarı kullanılabilir.
- Doğrayıcı kaselelerini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

«bc» Tarif Örneği: Krep Hamuru

375 ml süt

250 g katkısız un

2 yumurta

- Sütü «bc» kasesine boşaltın, daha sonra un ve son olarak yumurtaları ekleyin.
- Hız ayarını «II» yapın ve hamuru yumuşayınca kadar karıştırın.

«hc» Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için):

50 g erik

70 g süzme bal

10 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- 4 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 10 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya 1,5 saniye daha devam edin.

Bakım ve Temizleme (D)

- El mikserini kullandıktan sonra her zaman tamamen temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fişini çekin.
- Motor parçasını (3) veya dişli kutularını (7a/8a) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.

- Kapak (10a/11a) musluk suyunda alkalanabilir. Suya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Diđer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Eksiksiz temizlik için kaselerin tabanındaki kaymaz kauçuk halkaları çıkarabilirsiniz.
- Pigment içeriđi yüksek yiyecekleri (ör. havuç) iřlemden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yađ ile silin.

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin deđiřtirilebilir.

Cihaz kullanım ömrünü tamamladıđında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliđinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE iřareti uygunluk deđerlendirme kuruluđu:

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Str. 4
63263 Neu-Isenburg
Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.ř. Meydan
Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr


Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

Înainte de utilizare

Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

Atenție

-  **Lamele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.

- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

Piese și accesorii

- 1 Comutator pornit: viteza «I»
- 2 Comutator pornit: viteza «II»
- 3 Motor
- 4 Butoane de deblocare EasyClick
- 5 Axul blenderului
- 6 Cupă
- 7 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 8 Accesoriu pentru piure
 - a Aparat de viteze
 - b Picior pasator pentru piure
 - c Paletă
- 9 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
 - a Capac
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 10 Accesoriu tocător de 500 ml «Ca»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesoriu tocător de 1250 ml «bc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Lamă pentru gheață
 - d Castron tocător
 - e Inel anti-alunecare din cauciuc

Dezambalare

Scoateți unitatea din cutia de carton. Îndepărtați toate bucățile de ambalaj. Îndepărtați toate etichetele existente pe unitate (nu îndepărtați plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice).

Cum se utilizează aparatul

Piciorul de amestecare (A)

Blenderul de mână este perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluși, precum și a băuturilor, a celor de tip smoothie și milkshake. Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Asamblarea și utilizarea

- Atașați piciorul de amestecare (5) la motor până când face clic.
- Puneți piciorul de amestecare în poziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul.
- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos.
- După utilizare, scoateți blenderul de mână din priză și apăsați butoanele de deblocare (4) pentru a detașa piciorul de amestecare.

Atenție

- Dacă se folosește aparatul pentru a pasa alimente fierbinți într-o cratiță sau oală, luați cratița sau oala de pe foc și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu lăsați blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiți.

Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)

1 ou și 1 gălbenuș în plus

1–2 linguri de oțet

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteză maximă până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.
- Cu blenderul de mână încă mergând, ridicați ușor piciorul pasator către partea de sus a amestecului și lăsați-l înapoi în jos pentru a încorpora și restul uleiului.

NOTĂ: Timp de procesare: aprox. 1 minut pentru salate și până la 2 minute pentru o maioneză mai groasă (ex. pentru legume pasate).

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semi-preparate.

Asamblarea și utilizarea

- Atașați dispozitivul de bătut (7b) la aparatul de viteze (7a).

- Aliniați corpul motorului cu accesoriul de bătut asamblat și împingeți piesele una în alta până când fac clic.
- După utilizare, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare pentru a detașa corpul motorului. Apoi trageți dispozitivul de bătut din aparatul de viteze.

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Mișcați dispozitivul de bătut în sensul acelor de ceasornic ținându-l ușor înclinat.
- Pentru a preveni împroșcarea, începeți cu viteza «I» și utilizați accesoriul de bătut în recipiente sau oale adânci.
- Puneți dispozitivul de bătut într-un recipient și numai apoi porniți-l.
- Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul de bătut și recipientul pentru amestecare sunt complet curate și fără grăsimi înainte de a bate albușurile de ou. Bateți numai până la 4 albușuri.

Exemplu de rețetă: Frișcă

400 ml smântână rece (conținut de grăsime min. 30%, 4 - 8 °C)

- Utilizați telul numai folosind viteza «I».
- Folosiți întotdeauna smântână proaspătă pentru a obține un volum mai mare și mai stabil atunci când bateți smântâna.

Accesorii pentru piure (B)

Accesorii pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe găsite precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Înainte de utilizare

- Nu zdrobiți alimente tari sau negătite deoarece este posibil să deteriorați aparatul.
- Cojiți și îndepărtați sămburii sau părțile tari; gătiți și scurgeți, iar apoi zdrobiți mâncarea.

Asamblarea și utilizarea

- Potrivii aparatul de viteze (8a) pe piciorul pasator (8b) rotind în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în locul respectiv.
- Întoarceți accesoriul pentru piure invers și potriviți paleta (8c) peste butucul central, rotind în sensul invers acelor de ceasornic pentru fixare. (Dacă aparatul de viteze nu este montat corespunzător, atunci paleta nu se va fixa în locul respectiv).
- Aliniați accesoriul pentru piure asamblat cu corpul motorului și îmbinați cele două piese până fac clic. Introduceți ștecărul în priză.
- Scufundați accesoriul pentru piure în ingredientele și porniți aparatul pe viteza «II».
- Utilizând o mișcare ușoară sus-jos deplasați accesoriul zdrobire prin ingrediente până obțineți textura dorită.
- Eliberați butonul de viteză variabilă și asigurați-vă că accesoriul pentru piure s-a oprit complet din învârtit înainte de a-l scoate din mâncare.

- După utilizare scoateți aparatul din priză. Îndepărtați paleta (8c) învârtind-o în sensul acelor de ceasornic.
- Apăsăți butoanele de deblocare pentru a detașa accesoriul pentru piure de corpul motorului. Separați aparatul de viteze de piciorul pasator învârtind în sens invers acelor de ceasornic.

Atenție

- Nu utilizați niciodată accesoriul pentru piure într-o cratiță direct pe o sursă de încălzire.
- Luați întotdeauna cratița de pe sursa de căldură și lăsați-o să se răcească puțin.
- Așezați cratița sau castronul pe o suprafață plană stabilă și sprijiniți-l cu mâna liberă.
- Nu loviți accesoriul pentru piure de partea laterală a vasului de gătit în timpul sau după utilizare. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele în exces.
- Pentru rezultate optime la zdrobire, nu umpleți niciodată cratița sau castronul mai mult de jumătate cu alimente.
- Nu procesați mai mult de o încărcare fără întrerupere.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 4 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de rețetă: Cartofi piure

1 kg cartofi fierți

200 ml lapte cald

- Puneți cartofii într-un castron și zdrobiți timp de 30 de secunde la viteza «II».
- Adăugați laptele. Zdrobiți din nou timp de încă 30 de secunde.

Accesoriiu tocător (C)

Tocătoarele (9/10/11) sunt perfect adecvate pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Folosiți tocătorul «hc» (9) pentru rezultate bune.

Folosiți tocătorul «ca» și «bc» (10/11) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

Mai mult, tocătorul «bc» oferă o varietate de alte aplicații precum shake-uri, băuturi, piureuri, aluat sau gheață zdrobită.

Consultați Ghidul de preparare C pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Timp maxim de funcționare pentru tocător «hc»: 2 minute pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari sau pentru cantități < 100 g. Opriti imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Înainte de utilizare

- Tăiați alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.

- Îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (9d/10d/11e) este atașat la partea de jos a castronului tocătorului.

Asamblarea și utilizarea

- Îndepărtați cu atenție protecția de plastic de pe lamă.
- Lamele (9b/10b/11b/11c) sunt foarte ascuțite! Țineți-le întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-le cu atenție.
- Puneți lama în pivotul central al castronului tocătorului (9c/10c/11d). Apăsăți-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (9a/10a/11a).
- Pentru zdrobirea gheții utilizați lama specială pentru gheață (11c) și puneți până la 7 cuburi de gheață în castronul tocătorului (11d).
- Aliniați tocătorul cu motorul (3) și îmbinați-le până fac clic.
- Pentru a utiliza tocătorul, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocați alimentele mai tari (ex. brânză parmezan) la viteza maximă.
- Când tocarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsăți butoanele de deblocare (4) pentru a detașa motorul.
- Ridicați capacul. Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

Atenție

- Nu folosiți accesoriile tocătorului (9/10/11) cu lame tocătoare la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Numai accesoriul tocător «bc», cu lamă specială pentru gheață este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.
- Nu puneți niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

«bc» Exemplu de rețetă: Aluat de clătite

375 ml lapte

250 g făină simplă

2 ouă

- Turnați lapte în castron «bc», apoi adăugați făina și în final ouăle.
- Folosind viteza «II», amestecați aluatul până când devine omogen.

«hc» Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat):

50 g prune uscate

70 g miere cremoasă

10 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.

- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați din nou timp de încă 1,5 secunde.

Îngrijire și curățare (D)

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână după folosire.
- Scoateți din priză blenderul de mână înainte de curățare.
- Nu scufundați motorul (3) sau aparatul de viteze (7a/8a) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.
- Capacul (10a/11a) poate fi clătit sub jet de apă. Nu scufundați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Puteți îndepărta inelele anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castroanelor pentru o curățare mult mai bună.
- Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia. Produsul poate fi remis la un centru de service Braun sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.




Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα απολαύσετε πλήρως τη νέα σας συσκευή Braun.

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί

από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

- Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.

Μέρη και εξαρτήματα

- Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
- Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II»
- Εξάρτημα μοτέρ
- Κουμιά απελευθέρωσης EasyClick
- Ράβδος μπλέντερ
- Δοχείο
- Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - Χτυπητήρι
- Εξάρτημα για πολτό
 - Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - Άξονας για πολτό
 - Πτερύγιο
- 350 ml εξάρτημα κόφτη «hc»
 - Καπάκι
 - Λεπίδα κοπής
 - Μπολ κόφτη
 - Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 500 ml εξάρτημα κόφτη «ca»
 - Καπάκι (με μοτέρ)
 - Λεπίδα κοπής
 - Μπολ κόφτη
 - Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ
- 1250 ml εξάρτημα κόφτη «bc»
 - Καπάκι (με μοτέρ)
 - Λεπίδα κοπής
 - Λεπίδα πάγου
 - Μπολ κόφτη
 - Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

Αποσυσκευασία

Αφαιρέστε τη μονάδα από το χαρτοκιβώτιο. Αφαιρέστε όλα τα μέρη της συσκευασίας. Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από τη μονάδα (μην αφαιρέσετε την πινακίδα τύπου).

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Άξονας ανάμειξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέσινγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μιλκσείκ. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε τον άξονα ανάμειξης (5) στο μοτέρ ώσου να ακουστεί κλικ.
- Τοποθετήστε τον άξονα ανάμειξης στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αναμίξτε τα συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα το μπλέντερ χειρός και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε τον άξονα ανάμειξης.

Προσοχή

- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατσαρολάκι ή κατσαρόλα, αφαιρέστε το κατσαρολάκι ή την κατσαρόλα από τη πηγή θερμότητας και βεβαιωθείτε ότι δεν βράζει το υγρό. Αφήστε το ζεστό τρόφιμο να κρυώσει ελαφρώς, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Μην ακουμπάτε το μπλέντερ χειρός όταν δεν χρησιμοποιείται σε ζεστή κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα

250 g λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)
1 αυγό και επιπλέον 1 κρόκο αυγού
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι

Αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου) στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
 - Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Αναμίξτε στη μέγιστη ταχύτητα μέχρι το λάδι να γαλακτωματοποιηθεί.
 - Ενώ το μπλέντερ χειρός εξακολουθεί να λειτουργεί, σηκώστε αργά τον άξονα στο πάνω μέρος του μείγματος και πάλι προς τα κάτω για να ενσωματώσετε το υπόλοιπο λάδι.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρόνος επεξεργασίας: περίπου 1 λεπτό για τις σαλάτες και 2 λεπτά για πιο πηχτή μαγιονέζα (π.χ. για ντιπ).

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι μόνο για σαντιγί, για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να να φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε το χτυπητήρι (7b) στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (7a).
- Ευθυγραμμίστε το μοτέρ με το συναρμολογημένο εξάρτημα για το χτυπητήρι και πιέστε τα κομμάτια μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε κλικ.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Κουνήστε το χτυπητήρι δεξιόστροφα μέχρι να έρθει σε ελαφριά κλίση.
- Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα, ξεκινήστε με την ταχύτητα «I» και χρησιμοποιήστε το εξάρτημα για το χτυπητήρι σε βαθιά δοχεία ή κατσαρόλες.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι σε ένα μπολ και μόνο τότε ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Πάντα να διασφαλίζετε ότι το χτυπητήρι και το μπολ ανάμειξης είναι εντελώς καθαρά και χωρίς λίπη, πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών. Χτυπάτε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Παράδειγμα συνταγής: Σαντιγί

400 ml κρύα κρέμα (ελαχ. περιεκτικότητα λιπαρών 30%, 4 - 8 °C)

- Χρησιμοποιήστε μόνο τη ταχύτητα «I» για να λειτουργήσετε τον αναδευτήρα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκια κρύα κρέμα για περισσότερο και πιο σταθερό όγκο ενώ χτυπάτε.

Εξάρτημα για πολτό (B)

Το εξάρτημα για πολτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, διαμάρσκια και μήλα.

Πριν τη χρήση

- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στη μονάδα.
- Καθαρίστε και αφαιρέστε τυχόν πετραδάκια ή σκληρά μέρη. Μαγειρέψτε και στραγγίξτε μετά πολτοποιήστε την τροφή.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρμόστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (8a) στον άξονα (8b) στρέφοντας δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση.
- Στρίψτε το εξάρτημα για τον πολτό ανάποδα και προσαρμόστε το περυγίο (8c) στο κεντρικό τμήμα και στρίψτε αριστερόστροφα για να το

εγκαταστήσετε. (Αν το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης δεν προσαρμοστεί σωστά, το πτερύγιο δεν θα ασφαλίσει στη θέση του).

- Ευθυγραμμίστε το συναρμολογημένο εξάρτημα για τον πολύτο με το μοτέρ και ενώστε με κλικ τα δύο μέρη μαζί. Βάλτε στην πρίζα.
- Βυθίστε το εξάρτημα για πουρέ μέσα στα συστατικά και λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα «II».
- Με απαλές κινήσεις πάνω κάτω, κινήστε το εξάρτημα πολτοποιητή στα συστατικά, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Αφήστε το πλήκτρο μεταβλητής ταχύτητας και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα για τον πουρέ έχει σταματήσει εντελώς να γυρίζει πριν το βγάλετε από την τροφή.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αφαιρέστε το πτερύγιο (8c) στρέφοντας δεξιόστροφα.
- Πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να αποσυνδέσετε το εξάρτημα για πολύτο από το μοτέρ. Διαχωρίστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης από τον άξονα στρέφοντας αριστερόστροφα.

Προσοχή

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για τον πολύτο σε καταρόλα που βρίσκεται πάνω στη φωτιά.
- Αφαιρείται πάντα την καταρόλα από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει ελαφρώς.
- Ακουμπήστε την καταρόλα ή το μπολ σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και στηρίξτε τη με το ελεύθερο χέρι σας.
- Μην χτυπάτε το εξάρτημα για πολύτο στα πλαίσια του μαγειρικού σκεύους κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε τα υπόλοιπα τροφίμων.
- Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πολτοποίηση ποτέ μην γεμίζετε με το τρόφιμο την καταρόλα ή το μπολ πάνω από το μισό.
- Μην επεξεργάζεστε περισσότερες από μία μερίδες χωρίς διακοπή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα συνταγής: Λιωμένες πατάτες

1 kg μαγειρεμένες πατάτες

200 ml ζεστό γάλα

- Τοποθετήστε τις πατάτες μέσα σε ένα μπολ και πολτοποιήστε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα «II».
- Προσθέστε το γάλα. Συνεχίστε την πολτοποίηση για ακόμη 30 δευτερόλεπτα.

Εξάρτημα κόφτη (C)

Οι κόφτες (9/10/11) είναι ιδανικοί για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

84

Χρησιμοποιήστε το κόφτη «hc» (9) για κοπή σε λεπτά τεμάχια.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «ca» και «bc» (10/11) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Επιπλέον, ο κόφτης «bc» παρέχει διάφορες άλλες εφαρμογές όπως χτυπημένα ροφήματα, ποτά, πολτούς, κουρκούτι ή θρυμματισμένο πάγο.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόφτη «hc»: 2 λεπτά για μεγάλες ποσότητες υγρών συστατικών, 30 δευτερόλεπτα για ξηρά ή σκληρά συστατικά ή ποσότητες < 100g. Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται ή/και προκύπτουν ισχυρές δονήσεις.

Πριν τη χρήση

- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (9d/10d/11e) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ κόφτη.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
- Οι λεπίδες (9b/10b/11b/11c) είναι πολύ κοφτερές! Να τις κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ κόφτη (9c/10c/11d). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (9a/10a/11a).
- Για θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε την ειδική λεπίδα πάγου (11c) και τοποθετήστε έως 7 παγάκια στο μπολ κόφτη (11d).
- Ευθυγραμμίστε το κόφτη με το μοτέρ (3) και κουμπώστε τα μαζί.
- Για να λειτουργήσει ο κόφτης, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κόφτη με το άλλο.
- Κόβετε πάντα τα πιο σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα) στη μέγιστη ταχύτητα.
- Αφού ολοκληρωθεί η κοπή, βγάλτε από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα κόφτη (9/10/11) με τις λεπίδες κοπής για την

επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το τσόφλι, παγάκια, κόκκοι καφέ, κόκκοι ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

- Μόνο το εξάρτημα κόφτη «bc» με την ειδική λεπίδα πάγου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το θρυμματισμό πάγου.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μπολ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

«bc» Παράδειγμα συνταγής: Κουρκούτι για τηγανίτες
375 ml γάλα

250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 αυγά

- Βάλτε το γάλα στο μπολ «bc», και στη συνέχεια προσθέστε αλεύρι και τέλος τα αυγά.
- Χρησιμοποιώντας την ταχύτητα «I», αναμίξτε το βούτυρο μέχρι να γίνει λείο.

«hc» Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα
(ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες):

50 g ξερά δαμάσκηνα

10 g αφράτο μέλι

10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Κόψτε για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για άλλο 1,5 δευτερόλεπτο.

Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Braun ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας.



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.



Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

- Καθαρίζετε πάντα καλά το μπλέντερ χειρός μετά τη χρήση.
- Βγάλτε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (3) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (7a/8a) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Το καπάκι (10a/11a) μπορεί να ξεπλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε σε νερό, ούτε να το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τους αντιολισθητικούς δακτυλίους από καουτσούκ από τον πυθμένα των μπολ για πιο σχολαστικό καθαρισμό.
- Κατά την επεξεργασία τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ. καρότα) τα εξαρτήματα ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.


Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жағынан барлық стандарттарға жауап береді. Жаңа Braun құрылғысын игілігіңізге қолданыңыз.

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Ескертпе

-  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.

- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «I»
- Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «II»
- Мотор бөлігі
- Басып-босату түймелері
- Блендер тіреуі
- Өлшеуіш ыдысы
- Араластырғыш жабдығы
 - Беріліс қорабы
 - Араластырғыш
- Пюре жабдығы
 - Беріліс қорабы
 - Пюре саптамасы
 - Қалақша
- 350 ml турау жабдығы «hc»
 - Қақпақ
 - Турау жүзі
 - Турау ыдысы
 - Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 500 ml турау жабдығы «са»
 - Қақпақ (тартпасы бар)
 - Турау жүзі
 - Турау ыдысы
 - Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 1250 ml турау жабдығы «bc»
 - Қақпақ (тартпасы бар)
 - Турау жүзі
 - Мұз жарғыш
 - Турау ыдысы
 - Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

Орауын ашу

Құрылғыны қораптан алып шығыңыз. Орауыштың барлық бөліктерін алып тастаңыз. Құрылғыда қалған жапсырмалар болса, алып тастаңыз (зауыттық затбелгіні алмаңыз).

Құрылғыны қалай қолдану керек

Араластырғыш білігі (А)

Қол араластырғыш сұйықты, тұздықты, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тағамдарын, сусындарды, жеміс қоймалжыңдарын және сүт быламықтарын әзірлеуге өте қолайлы. Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Блендер саптамасын (5) мотор бөлігіне салғанда, сырт еткен дыбыс естілуі тиіс.
- Араластыру үшін блендер саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін құрылғыны қосыңыз.
- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ингредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз.
- Қолданыстан кейін, қол блендерін қуат көзінен суырып, өшіру үшін босату түймелерін (4) басыңыз.

Сақтандыру

- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.

Рецепт мысалы: Майонез

250 g май (мысалы, күнбағыс майы)

1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы

1–2 ас қасық сірке суы

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.
 - Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша жоғарғы жылдамдықпен араластырыңыз.
 - Қол блендері жұмыс істеп тұрған уақытта, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз.
- ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

Араластырғыш жабдығы (А)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Араластырғышты (7b) беріліс қорабына (7a) бекітіңіз.
- Мотор корпусын құрастырылған араластырғыш қосымшасымен қатар қойып, сырт еткен дыбыс естілгенше екеуін қоса итеріңіз.
- Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор корпусын ажырату үшін босату түймелерін басыңыз. Содан кейін араластырғышты беріліс қорабынан тартып алыңыз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Араластырғышты сәл көлденең ұстап, сағат бағытымен қозғаңыз.
- Шашыратып алмас үшін, «I» жылдамдығымен бастаңыз және араластырғышты терең ыдыс пен терең табаның ішінде қолданыңыз.
- Араластырғышты алдымен ыдысқа салыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын, араластырғыштың және араластыру ыдысының таза болуын және майлы болмауын тексеріңіз. Жұмыртқа ақуызының мөлшерін 4-тен асырмаңыз.

Рецепт мысалы: Шайқалған кілегей

400 ml суыған кілегей (құрамы кем дегенде 30% майлы, 4-8 °C)

- Араластырғышты қолданғанда тек «I» жылдамдығын пайдаланыңыз.
- Шайқау барысында тұрақтылау көлемге қол жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суыған кілегейді қолданыңыз.

Пюре жабдығы (B)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Қолданар алдында

- Қатты немесе піспеген тағамды қолданбаңыз, себебі құрылғының бұзылуы мүмкін.
- Тастарды немесе қатты заттарды алып тастаңыз; азық-түлікті пісіріп алып, құрғатыңыз да, содан кейін езіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Беріліс қорабын (8a) саптамаға (8b) сағат тілімен бұрап орнатыңыз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (8c) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Егер беріліс қорабы дұрыс орнатылмаса, қалақша орнында нық тұрмайды).
- Құрастырылған пюре жабдығын мотор корпусымен қатарлап қойып, екі бөлшекті біріктіріңіз. Жалғаңыз.

- Езбеге арналған керек-жарақты азық-түлікке батырыңыз да, құрылғыны «II»-ші жылдамдықпен іске қосыңыз.
- Езгіш қосымшасын ақырындап жоғары-төмен қозғап, ингредиенттер қажетті консистенцияға жеткенше езіңіз.
- Жылдамдығын реттеу түймесін босатыңыз да, езбе керек-жарағын азық-түліктен алардан бұрын оның айналуын толық тоқтатқанына көз жеткізіңіз.
- Қолданыстан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Қалақшаны (8с) сағат бағытымен бұрап алыңыз.
- Пюре жабдығын мотор корпусынан ажырату үшін босату түймелерін басыңыз. Беріліс қорабын саптамадан сағат тіліне қарсы бұрап, ажыратып алыңыз.

Сақтандыру

- Пюре жабдығын кәстрөлге салып, тікелей пеш үстіне қойып қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Кәстрөлді немесе аяқты тұрақты әрі тегіс жерге орнатыңыз және оны бос қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысының шетіне соғып қақпаңыз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін, әзірлеу барысында кәстрөлге немесе ыдысқа тағамды толтырмай салыңыз.
- Әр салымнан кейін кідірген жөн, үздіксіз қолдануға болмайды.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 4 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Картоп пюреіс

1 kg пісірілген картоп

200 ml жылы сүт

- Картопты шараға салыңыз да, «II»-ші жылдамдықпен 30 секунд езіңіз.
- Сүтті қосыңыз. Тағы да 30 секунд мыжыңыз.

Турау жабдығы (С)

Турауыштар (9/10/11) ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

Жақсы нәтиже үшін «hc» турауышын (9) қолданыңыз.

Мөлшері көп тағам үшін және қатты тағамдар үшін «са» және «bc» турауыштарын (10/11) қолданыңыз.

Оған қоса «bc» турауышы коктейльдерді, сусындарды, пюрелерді, сұйық қамырды немесе ұнтақталған мұзды әзірлеу сияқты қосымша мүмкіндіктерді ұсынады.

88

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді С нұсқаулығынан қараңыз.

«hc» турауышын максималды қолдану уақыты: Мөлшері көп ылғалды ингредиенттер үшін 2 минут, ал құрғақ немесе қатты ингредиенттер үшін немесе < 100г мөлшері үшін 30 секунд. Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын-ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина (9d/10d/11e) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- Жүздері (9b/10b/11b/11c) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.
- Жүзді турау табақшасының (9c/10c/11d) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (9a/10a/11a).
- Мұзды ұнтақтау үшін мұзға арналған арнайы жүзді (11c) қолданыңыз және турау ыдысына (11d) 7 мұз шаршысынан артық салмаңыз.
- Турауыш пен мотор бөлігін (3) қатар қойып, оларды біріктіріңіз.
- Турауышты қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қаттылау тағамдарды (мысалы, пармезан ірімшігі) әрқашан жоғарғы жылдамдықпен тураңыз.
- Турап болған соң, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (4) басыңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дөңдері, дөңдер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (9/10/11) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Тек қана «bc» турау жабдығы мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.

- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

«bc» рецепт мысалы: Құймақ қамыры

375 ml сүт

250 g елген ұн

2 жұмыртқа

- Сүтті «bc» ыдысына құйыңыз, содан кейін ұнды және жұмыртқаларды қосыңыз.
- Қоспаны «II» жылдамдығымен біркелкі болғанша араластырыңыз.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде):

50 g қара өрік

70 g қою бал

10 ml су құйыңыз (ванилин қосылған)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 4 секунд айналдырыңыз.
- 10 ml су құйыңыз (ванилин қосылған).
- 1,5 секундтай қайта айналдырыңыз.

Күту және тазалау (D)

- Қол блендерін қолданғаннан кейін, оны әрқашан мұқият тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (3) немесе беріліс қораптарын (7a/8a) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (10a/11a) ағып жатқан судың астына қойып шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін, табақтардың түбіндегі сырғуға қарсы резеңке сақиналарын алып қойсаңыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), жабдықтардың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Wraup қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Үлгі	MQ 3000 - 3027- 3045
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	700 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Қытайда жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе 4
63263 Ной-Изенбург

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сушѐвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген
Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:
De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.


Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному использованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить

производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.

- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

Детали и принадлежности

- Кнопка пуска: скорость «I»
- Кнопка пуска: скорость «II»
- Моторный блок
- Кнопки фиксатора EasyClick
- Рабочая часть блендера
- Мерный стакан
- Насадка-венчик
 - Редуктор
 - Венчик
- Насадка для пюре
 - Редуктор
 - Стержень насадки для пюре
 - Лопатка
- Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
 - Крышка
 - Нож-измельчитель
 - Чаша измельчителя
 - Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
 - Крышка (с передаточным механизмом)
 - Нож-измельчитель
 - Чаша измельчителя
 - Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»
 - Крышка (с передаточным механизмом)
 - Нож-измельчитель
 - Нож для колки льда
 - Чаша измельчителя
 - Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

Распаковка

Достаньте устройство из коробки. Удалите все элементы упаковки.

Удалите с устройства все присутствующие на нем этикетки (не удалять заводскую табличку).

Использование прибора

Стержень блендера (А)

Ручной блендер – это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей. Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Сборка и эксплуатация

- Подсоедините стержень блендера (5) к моторному блоку; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Поместите стержень блендера в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор.
- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора (4), чтобы отсоединить стержень блендера.

Осторожно

- При использовании прибора для пюрирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.

Пример рецепта: Майонез

250 г растительного масла (например, подсолнечного)

1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток

1–2 ст. ложки уксуса

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанном порядке.
- Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на максимальной скорости до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
- Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растворить оставшееся масло до получения однородной смеси.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления: приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

Насадка-венчик (А)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей.

Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (7b) к редуктору (7a).
- Совместите моторный блок с собранной насадке-венчиком и сдвиньте обе части вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.

Советы для лучших результатов

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, удерживая его в слегка наклонном положении.
- В целях предотвращения разбрызгивания начинайте со скорости «I» и используйте насадку-венчик с глубокими мисками или кастрюлями.
- Поместите венчик в чашу и только затем включите прибор.
- Перед взбиванием яичных белков всегда следует убедиться в том, что венчик и чаша для смешивания находятся в чистом состоянии и не содержат масла. Взбивайте не более 4 белков за один раз.

Пример рецепта: Взбитые сливки

400 мл охлажденных сливок (мин. 30% жирности, 4 - 8 °C)

- При использовании венчика включайте только скорость «I».
- Всегда используйте свежие охлажденные сливки, чтобы при взбивании получить больший объем и более стабильную консистенцию.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можно использовать для пюрирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Перед использованием

- Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства.
- Очистите от кожуры и удалите все косточки

или твердые элементы; сварите и слейте воду, а затем приготовьте пюре.

- Добавьте молоко. Продолжайте разминать в течение еще 30 секунд.

Сборка и эксплуатация

- Установите редуктор (8a) на стержень (8b), поворачивая по часовой стрелке до тех пор, пока он не зафиксируется.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (8c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если редуктор не установлен надлежащим образом, то лопатка не фиксируется на месте.)
- Совместите собранную насадку для пюре с моторным блоком и защелкните их вместе. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в емкость с ингредиентами и включите прибор на скорости «II».
- Плавными движениями вверх-вниз перемещайте насадку для пюре в емкости с ингредиентами до тех пор, пока они не достигнут необходимой консистенции.
- Отпустите кнопку регулировки скорости и убедитесь в том, что вращение насадки для пюре полностью остановлено, перед тем как извлечь ее из продукта.
- После использования отключите прибор от электросети. Демонтируйте лопатку (8c), поворачивая ее по часовой стрелке.
- Нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить насадку для пюре от моторного блока. Отделите редуктор от стержня, поворачивая против часовой стрелки.

Осторожно

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и давайте немного остыть.
- Поместите кастрюлю или миску на стабильную плоскую поверхность и поддерживайте ее свободной рукой.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или миску) продуктами больше, чем наполовину.
- Не обрабатывайте за один раз без перерыва более одной порции.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 4 минут.

Пример рецепта: Картофельное пюре

1 кг вареного картофеля

200 мл теплого молока

- Поместите картофель в чашу и разминайте в течение 30 секунд на скорости «II».

Насадка-измельчитель (C)

Измельчители (9/10/11) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Для тонкого измельчения предназначен измельчитель «hc» (9).

Используйте измельчители «са» и «bc» (10/11) для обработки большого количества или твердых продуктов.

Кроме того, измельчитель «bc» предназначен для более широкого использования и может использоваться для приготовления, например, коктейлей, напитков, пюре, жидкого теста или для колки льда.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению C.

Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 2 минуты для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов или объемов < 100 г. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (9d/10d/11e) присоединено к дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Ножи (9b/10b/11b/11c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (9c/10c/11d). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (9a/10a/11a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (11c); в чашу измельчителя (11d) можно помещать до 7 кубиков льда.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (3) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).

- Для задействования измельчителя включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя – другой.
- Наиболее твердые продукты (например, пармезан) всегда измельчайте на полной скорости.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь нож, слегка поверните его, а затем стяните.

Осторожно

- Не используйте насадку-измельчитель (9/10/11) с ножами-измельчителями для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- Только насадка-измельчитель «bc» со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

«bc» Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов

375 г молока
250 г просеянной муки
2 яйца

- Залейте молоко в чашу «bc», затем добавьте муку и после этого - яйца.
- На скорости «II» размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.

«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков):

50 г чернослива
70 г крем-меда
10 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью).
- Продолжайте измельчать в течение еще 1,5 секунд

Уход и очистка (D)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер после использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.

- Не погружайте моторный блок (3) или редукторы (7a/8a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (10a/11a) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновые кольца, предотвращающие скольжение, с нижней части чаш.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь) аксессуары могут обесцвечиваться. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

EAC

Модель	MQ 3000 - 3027 - 3045
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	700 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Китае для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению
в соответствии с руководством по эксплуатации.
Срок службы изделия составляет 2 года с даты
продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии
потребителей: ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизировать в
соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время
транспортировки, не бросать и не подвергать
излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации
товара не установлены изготовителем, но
должны соответствовать региональным,
национальным и международным нормам и
стандартам.

Производитель:

De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.


Українська

Нашу продукцію виготовлено відповідно до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємось, вам по-справжньому сподобається ваш новий пристрій Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обходженні з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємності та під час чищення слід дотримуватися обережності.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з таким приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника,

сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.

- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

Деталі та аксесуари

- Пускова кнопка: швидкість «I»
- Пускова кнопка: швидкість «II»
- Моторний блок
- Кнопки розблокування EasyClick
- Ручка блендера
- Стакан
- Насадка-вінчик
а коробка швидкостей
b вінчик
- Насадка для пюре
а коробка швидкостей
b насадка для пюре
c лопатка бовтниця
- Насадка для нарізки 350мл «hc»
а кришка
b ніж для нарізки
c ємність для нарізки
d протиковзне гумове кільце
- Насадка для нарізки 500 мл «са»
а кришка (з коробкою швидкостей)
b ніж для нарізки
c ємність для нарізки
d протиковзне гумове кільце
- Насадка для нарізки 1250 мл «bc»
а кришка (з коробкою швидкостей)
b ніж для нарізки
c ніж для розколювання льоду
d ємність для нарізки
e протиковзне гумове кільце

Розпаковка

Витягніть пристрій з коробки. Вийміть всі частини упаковки. Відчепіть всі етикетки з пристрою (не відривайте заводську табличку).

Як використовувати пристрій

Насадка-блендер (А)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Збирання та експлуатація

- Зафіксуйте корпус блендера (5) на моторному блоці до кляцання.
- Занурте корпус блендера у суміш, що має бути перемішана. Потім увімкніть прилад.
- Змішайте інгредієнти до потрібної консистенції, обережними рухами пересуваючи пристрій вгору-вниз.
- Після використання відключіть ручний блендер від електромережі та натисніть кнопки розблокування (4), щоб від'єднати корпус блендера.

Обережно

- Використовуючи пристрій для приготування пюре з гарячих продуктів, що знаходяться у сковороді або каструлі, спочатку зніміть сковороду чи каструлю з джерела нагрівання та переконайтеся, що рідина не кипить. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Не залишайте ручний блендер у гарячому посуді на плиті, коли ви його не використовуєте.

Приклад рецепта: Майонез

250 г олії (наприклад, соняшникової)

1 яйце і 1 додатковий яєчний жовток

1–2 ст. ложки оцту

сіль та перець за смаком

- Складіть всі інгредієнти (при комнатній температурі) в стакан у вказаному вище порядку.
- Зануріть ручний блендер до дна стакану. Здійсніть перемішування на максимальній швидкості, доки олія не почне емульгувати.
- Не вимикаючи блендер, повільно підніміть стрижень у верхню частину суміші, а потім знов зануріть, щоб рівномірно розподілити залишки олії по суміші.

ПРИМІТКА: Час приготування: приблизно 1 хвилина для салатного, та до 2 хвилин для густішого майонезу (наприклад, для підлив).

Насадка-вінчик (А)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошоків.

Збирання та експлуатація

- При'єдняйте вінчик (7б) до коробки швидкостей (7а).
- Приставте моторний блок до зібраної насадки-вінчика та стисніть обидві деталі до кляцання.
- Після використання відключіть пристрій від електромережі та натисніть кнопки розблокування, щоб від'єднати моторний блок. Наприкінці витягніть вінчик з коробки швидкостей.

Поради для найкращих результатів

- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його під невеликим нахилом.
- Щоб уникнути розбризування, починайте роботу на швидкості «I» та використовуйте насадку-вінчик у глибоких ємностях або каструлях.
- Зануріть вінчик у ємність і лише після цього вмикайте пристрій.
- Перед збиванням яєчних білків завжди переконайтеся, що вінчик та змішувальна ємність абсолютно чисті та знежирені. Одночасно збивайте не більше 4 білків.

Приклад рецепта: Збиті вершки

400 мл охолоджених вершків (мін. вміст жиру - 30%, 4 - 8 °C)

- При використанні вінчика вмикайте лише швидкість «I».
- При збиванні вінчиком завжди використовуйте свіжі охолоджені вершки, щоб досягти більшого та стійкішого об'єму.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Перед використанням

- Не робіть пюре з твердих або сирих продуктів – це може пошкодити пристрій.
- Почистіть продукти від кісточок або будь-яких твердих частин, зваріть їх та відцідіть воду, і лише після цього готуйте пюре.

Збирання та експлуатація

- Приєднайте коробку швидкостей (8а) до стрижня (8б), повертаючи її за годинниковою стрілкою до її фіксації на місці.
- Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатеву бовтницю (8с) на центральну вісь та поверніть її проти годинникової стрілки для фіксації. (якщо коробка швидкостей встановлена невірною, лопатева бовтниця не зафіксується на місці).
- Приставте зібрану насадку для пюре до моторного блоку та з'єднайте обидві деталі разом до кляцання. Увімкніть в електромережу.

- Занурте насадку для пюре у інгредієнти та ввімкніть пристрій на швидкості «II».
- Плавними рухами пересувайте насадку для пюре вгору та вниз через інгредієнти до досягнення бажаної текстури.
- Відпустіть кнопку змінної швидкості та дочекайтеся, поки насадка для пюре повністю зупиниться, і лише тоді виймайте її з пюре.
- Після використання від'єднайте пристрій від електромережі. Видаліть лопатеву бовтницю (8с), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Натисніть кнопки розблокування для від'єднання насадки для пюре від моторного блоку. Відокреміть коробку швидкостей від стрижня, повернувши її проти годинникової стрілки.

Обережно

- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каstrулі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каstrулю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Встановіть каstrулю або миску на стійку, рівну поверхню та підтримуйте її вільною рукою.
- Не стукайте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каstrулю чи іншу ємність їжею більше, ніж наполовину.
- Не обробляйте більше однієї порції продуктів без перерви.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 4 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Приклад рецепта: Картопляне пюре

1 кг вареної картоплі

200 мл теплого молока

- Помістіть картоплю в миску і збивайте до стану пюре протягом 30 секунд зі швидкістю «II».
- Додайте молоко. Продовжуйте змішувати ще 30 секунд.

Насадка для нарізки (C)

Насадки для нарізки (9/10/11) ідеально пасують для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Для дрібної нарізки використовуйте насадку «hc» (9).

Для більших кількостей та твердих продуктів використовуйте насадки «са» та «bc» (10/11).

Крім того, насадка для нарізки «bc» придатна для багатьох інших способів застосування, а саме для приготування коктейлів, напоїв, пюре, рідкого тіста або подрібненого льоду.

98

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації С.

Максимальний час експлуатації для насадки «hc»: 2 хвилини для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих або твердих інгредієнтів або кількостей < 100 г. Негайно припиніть роботу, якщо швидкість мотора знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Перед використанням

- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жиля та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (9d/10d/11e) прикріплене до дна ємності для нарізки.

Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть з ножа пластиковий чохол.
- Ножі (9b/10b/11b/11c) дуже гострі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину і поведіться з ними обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки (9c/10c/11d). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (9a/10a/11a).
- Для подрібнення льоду використовуйте спеціальний ніж для розколювання льоду (11c) й кладіть у ємність не більше 7 кубиків льоду (11d).
- Приставте насадку для нарізки до моторного блоку (3) та з'єднайте їх разом до клацання.
- Щоб розпочати роботу насадки, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а ємність для нарізки - іншою.
- Завжди нарізайте тверді продукти (наприклад, сир пармезан) на повній швидкості.
- Після завершення нарізки відключіть пристрій від електромережі та натисніть кнопки розблокування (4), щоб від'єднати моторний блок.
- Підніміть кришку. Обережно вийміть ніж перед тим, як витягати вміст ємності. Щоб видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

Обережно

- Не використовуйте насадки для нарізки (9/10/11) та їх ножі для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.
- Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «bc» з її спеціальним ножем для розколювання льоду.

- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

Приклад рецепта для насадки «bc»: Тісто для млинців

375 мл молока
250 г пшеничного борошна
2 яйця

- Налийте молоко у ємність «bc», додайте борошно, а потім яйця.
- На швидкості «II» змішайте тісто до однорідної маси.

Приклад рецепта для насадки «hc»: Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів):

50 г чорносливу
70 г кремopodobного меду
10 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремopodobний мед у змішувальну ємність «hc».
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 4 секунд.
- Додайте 10 мл води (зі смаком ванілі).
- Змішуйте ще 1,5 секунди.

Догляд та чищення (D)

- Завжди ретельно очищуйте ручний блендер після використання.
- Перед очищенням від'єднайте пристрій від мережі.
- Не занурюйте моторний блок (3) або коробки швидкостей (7a/8a) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Кришку (10a/11a) можна ополіскувати під проточною водою. Не занурюйте її у воду і не кладіть у посудомийну машину.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протикивзні гумові кільця з днищ ємностей.
- Під час обробки продуктів з високим вмістом пігменту (наприклад, морква) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинним маслом перед миттям.

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو الثلج بعد تسكيره.

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية المُوصى بها والسرعات.

أقصى زمن تشغيل للمفرمة «hc» هو: دقيقتين للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة أو الكميات > 100 جرام. الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة المحرك و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (11e/10d/9d) أسفل وعاء المفreme.

التجميع والتشغيل

- أزل الغطاء الوافي من الشفرة بحرص.
- تُعتبر الشفرات (1c/11b/10b/9b) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة دائمًا إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمهم بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفreme (11d/10c/9c). اضغط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املاً المفreme بالطعام وضع عليه الغطاء (11a/10a/9a).
- لتكسير الثلج، استخدم شفرة الثلج الخاصة (11c) واملأ الوعاء بسبعة أكواب من الثلج داخل وعاء المفreme (11d).
- قم بحاذاة المفreme مع جزء الموتور (3) واضغطهما معًا.
- لتشغيل المفreme، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفreme باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائمًا بالسرعة الكاملة (مثل جينة البارميزان).
- عند اكتمال الفرغ، افضل الطاقة واضغط على أزرار التحرير (4) لفصل جزء الموتور.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. إزالة الشفرة، لنها قليلًا ثم اسحبها.

تحذير

- لا تستخدم ملحق المفreme (11/10/9) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو حبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوْز الطَّيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- يُسمح فقط لملحق المفreme «bc» ذو شفرة الثلج الخاصة بتكسير مكعبات الثلج.
- لا تضع أوعية المفreme أبدًا في فرن الميكروويف.

«bc» مثال لوصفة: عجينة البان كيك

375 مللي حليب

250 جرام دقيق عادي

بيضتان

- اسكب الحليب «cb» في الوعاء، ثم أضف الدقيق وأخيرًا البيضتان.
- واستخدام السرعة «II»، لخلط العجينة حتى تصبح لينة.

«hc» مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو

مفرودة)

50 جرام أراسية

70 جرام العسل الكريمي

10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املاً وعاء المفreme «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- استمر في الخلط لمدة 15 ثانية آخرين.

الرعاية والتنظيف (D)

- قم بتنظيف الخلاط اليدوي دائمًا جيدًا بعد الاستعمال.
 - افضل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
 - لا تغمر جزء الموتور (3) أو علب تروس السرعة (8a/7a) في الماء أو أي في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
 - يمكن شطف الغطاء (11a/10a) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
 - يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
 - يمكن إزالة الحلقات المطاطية المنزلقة من أسفل الأوعية لتنظيفها بطريقة أفضل.
 - عند تحضير الطعام باستخدام كمية كبيرة من الصبغة (على سبيل المثال: الجزر)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.
- تضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من الجهاز في مركز خدمات Braun أو في نقاط التجميع المناسبة التي توفرها دولتك.

تحذير

- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.

مثال لوصفة: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)،
بيضة وصفار بيضة أخرى،
1-2 ملعقة طعام خل.

ملح وفلفل للطعم

- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
 - ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بأقصى سرعة حتى يبدأ بالتحول إلى لون الحليب.
 - أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريباً 1 دقيقة للسلطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أثنى (مثل المغسّمات).
- ### ملحق الخفق (A)
- استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعادة الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة.

التجميع والتشغيل

- ثبت الخفاق (7b) بعلبة تروس السرعة (7a).
- قم بمحاذاة جسم الموتور بملحق الخفق المجمّع وادفع القطع معاً حتى تسمع صوت نقرة.
- وبعد الاستخدام، افصل الطاقة واضغط على أزرار التحرير لفصل جسم الموتور. ثم اسحب الخفاق خارج علبة تروس السرعة.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- حرك الخفاق في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه بميل طفيف.
- لتفادي تطاير المكونات، قم بالتشغيل بالسرعة «I» واستخدم ملحق الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز فقط.
- تأكد دائماً من نظافة الخفاق ووعاء الخلط وخلوهما من الدهون قبل خفق بياض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بياض بيض.

مثال لوصفة: القشدة المخفوقة

- 400 مللي كريمة مبردة (تحتوي بحد أدنى على 30% من الدهون، 4 - 8 درجة سليزيوس)
- استعمل السرعة (I) فقط لتشغيل المضرب.
 - استخدم دائماً كريمة مبردة نقية لتحقيق حجم أكبر والحصول على مزيد من الاستقرار عند الخفق.

ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

قبل الاستخدام

- لا تهرس الطعام الصلب أو غير المطهوه، لأن هذا قد يتسبب في تلف الوحدة.
- قم بتشهير وإزالة أية نوايا أو أجزاء صلبة؛ قم بطهي وتجفيف الطعام ثم هرسه.

التجميع والتشغيل

- ثبت علبة تروس السرعة (8a) في العمود (8b) من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تأمينه في مكانه.
- اقلب ملحق الهرس من أعلى إلى أسفل وقم بتركيب المقلب (8c) في الفتحة المركزية ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة تروس السرعة بشكل صحيح، فإن المقلب لن يكون مستقرًا بآمان في مكانه).
- قم بمحاذاة ملحق الهرس المجمع مع جسم الموتور واضغط على الجزئين معاً. وصل الجهاز بالقابس.
- قم بغمر ملحق الهرس داخل المكونات وقم بتشغيل الجهاز على السرعة «II».
- من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل، قم بتحريك ملحق الهرس خلال المكونات حتى تصل إلى الخليط المطلوب.
- قم بتحريك زر السرعة المتغيرة وتأكد من أن ملحق الهرس توقف تماماً عن الدوران قبل إزالته من الطعام.
- بعد الاستخدام، قم بفصل الجهاز. قم بفك المقلب (8c) عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- اضغط على أزرار التحرير لفصل ملحق الهرس من جسم الموتور. افصل علبة تروس السرعة من العمود عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

تحذير

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائماً من على النار واتركها لتبرد قليلاً.
- ضع الطنجرة أو الوعاء على مكان مستقر وسطح مسطح وقم بدعمه من خلال مسكه بيدك الحرة.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده.
- استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس، لا تملأ الطنجرة أو الوعاء لأكثر من نصفها بالطعام.
- لا تقم بتحضير أكثر من دفعة واحدة بدون توقف.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 4 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: بطاطا مهروسة

- 1 كجم بطاطا مطبوخة
200 مللي حليب دافئ
- ضع البطاطا في وعاء وقم بالهرس لمدة 30 ثانية على السرعة «I».
 - أضف الحليب. تابع الهرس لمدة 30 ثانية أخرى.

ملحق المفرمة (C)

تُعد المفارم (11/10/9) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبنديق.

استخدم المفرمة (9) «hc» للحصول على نتائج جيدة.

استخدم مفرمة «ca» و«bc» (11/10) «bc» لأكبر الكميات وللأطعمة الصلبة. وعلاوة على ذلك، تقدم المفرمة «bc» مجموعة متنوعة من الاستخدامات

عربي

الأجزاء والملحقات

- 1 مفتاح التشغيل: سرعة (I)
- 2 مفتاح التشغيل: سرعة (II)
- 3 جزء موتور
- 4 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 5 عمود الخلاط
- 6 دورق خلاط
- 7 ملحق خفق
- a علبة تروس السرعة
- b خفاق
- 8 ملحق هرس
- a علبة تروس السرعة
- b عمود هرس
- c مقلب
- 9 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
- a غطاء
- b شفرة تقطيع
- c وعاء مفرمة
- d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 10 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
- a غطاء (مزود بترس)
- b شفرة تقطيع
- c وعاء مفرمة
- d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 11 ملحق مفرمة 1250 مللي «bc»
- a غطاء (مزود بترس)
- b شفرة تقطيع
- c شفرة تكسير الثلج
- d وعاء مفرمة
- e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

الفتح

- أخرج الوحدة من الكرتونة.
أزل كل القطع من العبوة.
أزل أية تسميات من الممكن وجودها على الوحدة (لا تقم بإزالة لوحة التقييم).

طريقة استخدام الجهاز

محور الخلط (A)

الخلط اليدوي مناسب جداً لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى سرعة.

التجميع والتشغيل

- ثبت عمود الخلط (5) بجزء موتور حتى تسمع صوت نقرة.
- ضع عمود الخلط داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل.
- وبعد الاستخدام، افصل الخلاط اليدوي واضغط على أزرار التحرير (4) لفصل عمود الخلط.

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن تستمتع بجهاز Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة التعليمات كاملة بعناية قبل استخدام الجهاز.

تنبيه



الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.

يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.

يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به. يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم. قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين. إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.

قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية. لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف. يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

