

# BRAUN

MR 5500 BC

MR 5550 BC-HC

MR 5550 M BC-HC



# Multiquick/Minipimer professional

Type 4191



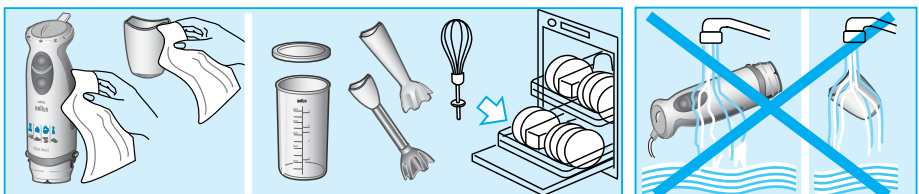
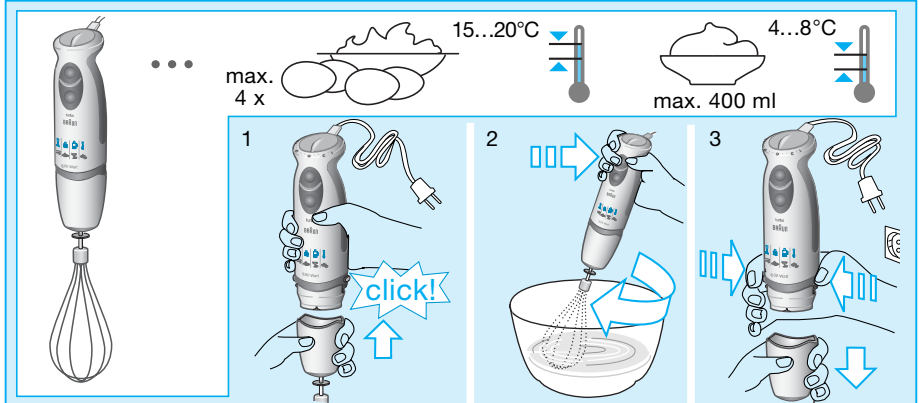
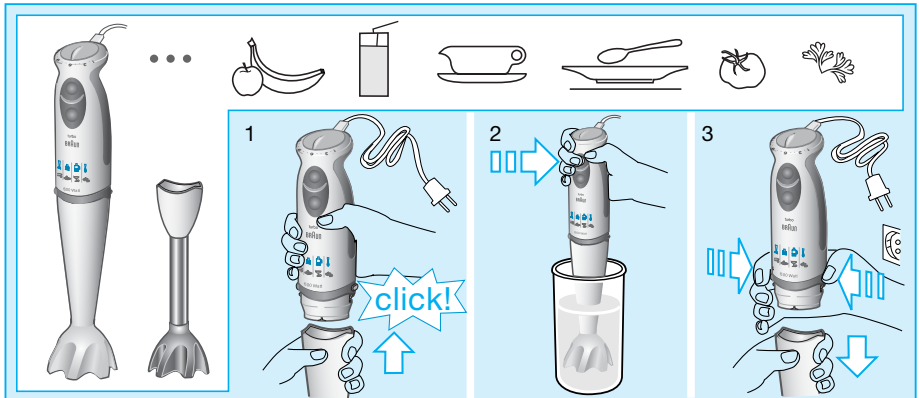
## Braun Infoline

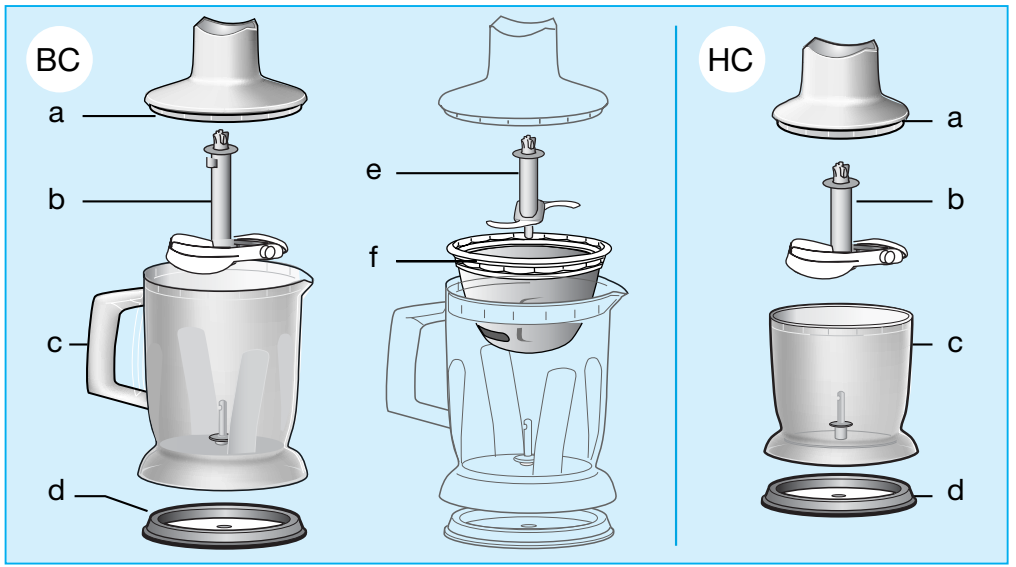
Deutsch	6, 42, 45
English	8, 42, 45
Français	10, 42, 45
Español	12, 42, 45
Português	14, 42, 45
Italiano	16, 43, 45
Nederlands	18, 43, 45
Dansk	20, 43, 45
Norsk	22, 43, 45
Svenska	24, 43, 45
Suomi	26, 43, 45
Polski	28, 43, 45
Türkçe	30, 45
Ελληνικά	32, 44, 45
Русский	34, 44, 45
Українська	36, 45
عربي	41, 36, 45

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

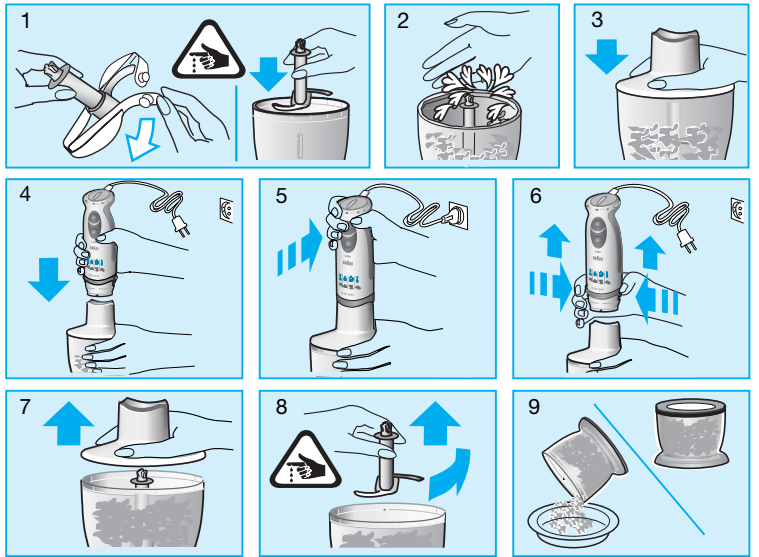
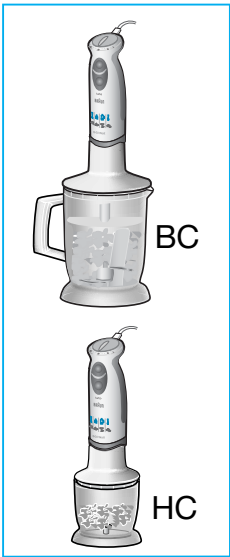
**Internet:**  
[www.braun.com](http://www.braun.com)

	MR 5500 BC	MR 5550 BC-HC	MR 5550 M BC-HC
	●	●	●
	●	●	●
	●	●	●
	●	●	●

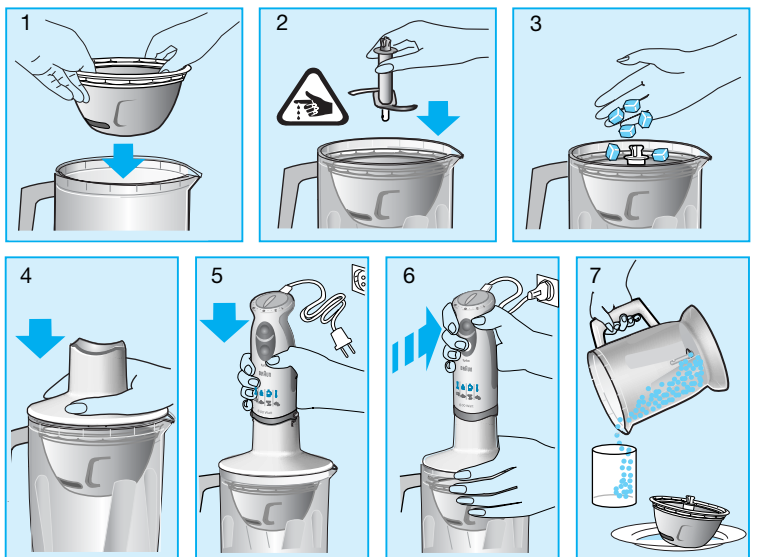
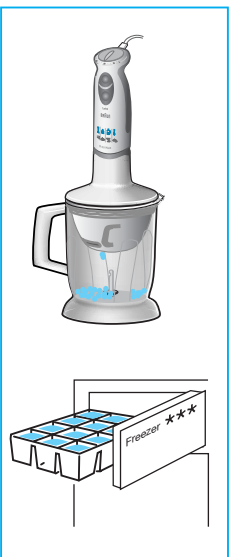




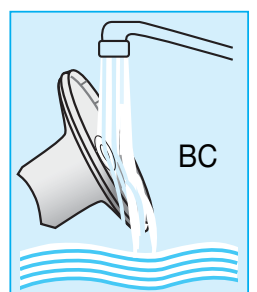
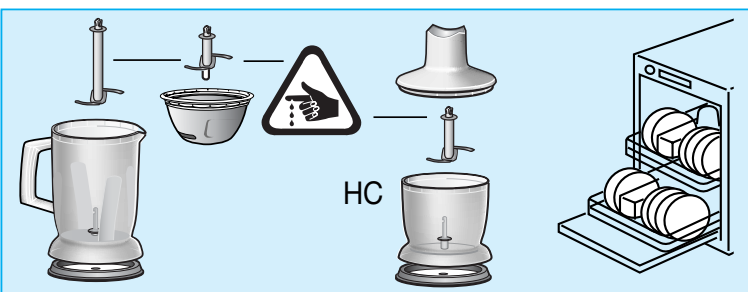
**A**







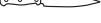























**B**



**C**



BC			speed	turbo	HC			speed	turbo
									
	max.	+/-				max.	+/-		
 (1cm)	400 g	30 sec		turbo	 (1cm)	100 g	5 sec	7...12	
 (1cm)	200 g	20-30 sec		turbo	 (1cm)	100 g	20 sec	12	
 (1)	250 g	15 sec	1...4		 (1)	50 g	6 x 1 sec	1...12	
	30 g	15 sec		turbo		10 g	6 x 1 sec		turbo
 (1)	30	15 sec	4...12		 (1)	7	5 x 1 sec	12	
	250 g	15 sec	1...7			80 g	12 x 1 sec	1...12	
	350 g	15 sec	8...12			80 g	8 x 1 sec	1	
	400 g	15 sec	8...12			100 g	12 x 1 sec	1	
 + 	150 g + 700 ml	60 sec 15 sec		turbo	 + 	150 g + 90 g	10 sec 45 sec		turbo

## Deutsch

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

### Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Weder Motorteil (A), noch das Getriebeteil (1) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher (H) noch die Arbeitsbehälter (c) der Zerkleinerer sind mikrowellengeeignet.

## Gerätebeschreibung

- Ⓐ Motorteil
- Ⓑ Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
- Ⓒ Ein-/Ausschalter für Turbo-Geschwindigkeit
- Ⓓ Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- Ⓔ Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- Ⓕ Pürierstab
- Ⓖ Wandhalter
- Ⓜ Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- ① Getriebeteil für Schlagbesen
- Ⓝ Schlagbesen
- Ⓚ «HC» Zerkleinerer
- Ⓛ «BC» Zerkleinerer
- Ⓜ Eiswürfel-Zerkleinerer (für «BC» Zerkleinerer)

## Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

- Stabmixer 1...turbo
- Zerkleinerer 1...turbo
- Schlagbesen 3...9

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

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

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

## So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

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

### Für beste Ergebnisse:

- Benutzen Sie nicht den mitgelieferten Messbecher (H), sondern eine breitere Schüssel.
- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C).
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

## So bedienen Sie Ihre(n) Braun Zerkleinerer

### «HC» Zerkleinerer

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

### «BC» Zerkleinerer

- (a) Getriebeteil für Zerkleinerer
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel
- (e) Eismesser
- (f) Eiswürfel-Zerkleinerer

Mit beiden Zerkleinerer-Modellen «HC» und «BC» können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern. Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter (C).

### Bitte beachten:

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

Verwenden Sie den «HC» Zerkleinerer für kleinere Mengen. Er eignet sich besonders für das Hacken von Kräutern und Chilis (mit Wasser).

Verwenden Sie den «BC» Zerkleinerer für größere Mengen und harte Güter wie z.B. Parmesan Käse oder Schokolade. Er bietet außerdem noch eine Vielzahl anderer Anwendungsmöglichkeiten wie das Zubereiten von Milchshakes, Mixgetränken, Pürees, leichten Teigen oder das Zerkleinern von Eiswürfeln.

### Vor dem Zerkleinern ...

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

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

## Hacken und Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt A, S. 4)

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschiff anfassend.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) drücken und einrasten lassen. (Nur bei Modell

- «HC»: Messer herunterdrücken und um 90° drehen). Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
- Das Gut einfüllen.
  - Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
  - Das Motorteil (A) in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
  - Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
    - «BC» Zerkleinerer: Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
    - «HC» Zerkleinerer: Diesen Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.
  - Nach Gebrauch Drucktasten (D) drücken, um das Motorteil abzunehmen.
  - Getriebeteil abnehmen.
  - Messer vorsichtig herausnehmen.
  - Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

## Zusätzliche Anwendungen für den «BC» Zerkleinerer

### Milchshakes, Mixgetränke, Pürees

(Wenn Pürees besonders fein sein sollen, können Sie auch den Stabmixer im «BC» Arbeitsbehälter verwenden.)

### Leichte Teige (Pfannkuchenteig)

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

### Zerkleinern von Eiswürfeln

(siehe Bildabschnitt B)

- Eiswürfel-Zerkleinerer (f) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
- Die Achse des Eismessers (e) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterdrücken.
- Eiswürfel einfüllen.
- Getriebeteil auf den Arbeitsbehälter setzen.
- Das Motorteil in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
- Turbo-Schalter (C) gedrückt halten, bis alle Eiswürfel zerkleinert sind. Nach Gebrauch Drucktasten (D) drücken und das Motorteil abnehmen. Dann nacheinander das Getriebeteil, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.
- Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen.

Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (b) im Arbeitsbehälter zerkleinern (bis max. 0,5 l). Nehmen Sie dann das Messer heraus und setzen Sie den Eiswürfel-Zerkleinerer (f) und das Eismesser (e) ein. So können Sie dann Eiswürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

## Reinigung

(siehe Bildabschnitt C)

Das Motorteil (A) und das Getriebeteil (1) für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) des «BC» Zerkleinerers kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf jedoch nicht ins Wasser getaucht werden.

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

Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

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

## Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)  
200–250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)  
1 EL Zitronensaft oder Essig  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter (C) drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Avocado-Dip («BC» Zerkleinerer verwenden)

1 Knoblauchzehe zerkleinern  
2 reife Avocados (geviertelt, entsteint)  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl  
150 ml Joghurt  
1/2 TL Zucker  
Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben, Turbo-Schalter (C) drücken und ca. 1 Minute pürieren.

Eiscreme («BC» Zerkleinerer verwenden)

100 g tiefgekühlte Himbeeren  
10 g Puderzucker  
80 g Sahne  
Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter (C) drücken und ca. 30 Sekunden pürieren. Sofort servieren.

Änderungen vorbehalten.

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



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



## English

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

### Caution

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

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (I) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (H), nor the chopper bowl/jug (C) is microwave-proof.

## Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) On/off switch for turbo speed
- (D) Buttons for releasing the working parts
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Wall mount
- (H) Measuring beaker with air-tight lid
- (I) Whisk gear box
- (J) Whisk
- (K) «HC» chopper
- (L) «BC» chopper
- (M) Ice crusher insert for «BC» chopper

## Setting the speed

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

However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

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

Handblender 1...turbo  
Chopper 1...turbo  
Whisk 3...9

## How to operate your handblender

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

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

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

## How to operate your whisk

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

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

### For best results:

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

## How to operate your chopper attachment(s)

### «HC» chopper

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

### «BC» chopper

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Jug
- (d) Anti-slip base/lid
- (e) Ice blade
- (f) Ice crusher insert

Both the «HC» and the «BC» choppers are perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the turbo switch (C).

### N.B.:

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

### Use the «HC» chopper for smaller quantities.

It is specially suited for chopping herbs and chilis (with water).

Use the «BC» chopper for larger quantities and for hard foods like parmesan cheese or chocolate. Furthermore, the «BC» chopper is suitable for a variety of other applications like shakes, drinks, purées, light doughs and ice crushing.

### Before chopping ...

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

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

## Chopping

(see picture section A on page 4)

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Press the blade onto the centre pin of the chopper bowl (c) until it locks. «HC» chopper: press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
3. Place the food in the chopper bowl/jug.
4. Put the gear box (a) on the chopper bowl/jug.
5. Insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
6. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl/jug with the other.
  - «BC» chopper: When chopping hard foods, press down the motor part.
  - «HC» chopper: Do not operate this chopper for longer than 2 minutes.
7. After use, press buttons (D) to remove the motor part.



8. Then remove the gear box.
9. Carefully take out the blade.
10. Remove the processed food from the chopper bowl/jug. The anti-slip base also serves as an airtight lid for the chopper bowl/jug.

## Additional applications for the «BC» chopper

### Shakes, drinks, purées

(for purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft in the «BC» jug).

### Light dough (pancake batter)

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

### Crushed ice

(see picture section B)

1. Place the ice crusher insert (f) into the jug. Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear box on the jug.
5. Insert the motor part into the gear box until it locks.
6. Press the turbo switch © until all ice cubes have been crushed. After use, press buttons ⊕ to remove the motor part. Then remove gear box, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.

**Alternative:** First mix fruits in the jug with the chopper blade (b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

## Cleaning

(see picture section C)

Clean the motor part (A) and the whisk gear box (1) with a damp cloth only. The «BC» chopper gear box (a) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.

Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

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

## Recipe example

### Mayonnaise (use handblender)

200–250 ml oil

1 egg (yolk and white)

1 tbsp. lemon juice or vinegar

Salt and pepper to taste

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

### Avocado dip (use «BC» chopper)

Chop 1 clove garlic,

add 2 ripe avocados (quartered, without stone)

1 tbsp. lemon juice

1 tbsp. olive oil

150 ml yoghurt

1/2 tsp. sugar, salt and pepper

Using the turbo switch ©, blend for about 1 minute.

### Ice cream (use «BC» chopper)

100 g raspberries (deep-frozen)

10 g powdered sugar

80 g cream

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

Subject to change without notice.

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



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



## Français

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

### Attention

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

- Les lames sont très tranchantes !
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur (A) ni le système d'entraînement du fouet (J) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mélangeur (H) et le (grand) bol hachoir (c) ne peuvent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes.

## Description

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
- (C) Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec la vitesse turbo
- (D) Bouton de déverrouillage des accessoires
- (E) Variateur de vitesses électronique
- (F) Pied mixeur
- (G) Support mural
- (H) Bol mesureur avec couvercle hermétique
- (I) Système d'entraînement du fouet
- (J) Fouet métal
- (K) Bol « HC »
- (L) Bol « BC »
- (M) Accessoire pour piler la glace à placer dans le bol « BC »

## Utilisation des vitesses

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

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

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

Pied mixeur 1...turbo  
Bol hachoir 1...turbo  
Fouet métal 3...9

## Comment utiliser votre mixeur

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

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

3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons (D) et retirez le pied mixeur.

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

## Comment utiliser le fouet métal

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

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

Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas utiliser le verre-doseur (H), mais un bol plus grand.
- Commencer à petite vitesse.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Fouettez la crème (maximum 30 % de matière grasse, 4 – 8 °C) en quantité maximale de 400 ml.
- Montez les blancs en neige pour une quantité maximum de 4 blancs d'œuf.

## Comment utiliser le(s) bol(s) hachoir

**Bol « HC »**

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Lame
- (c) Bol hachoir
- (d) Socle/couvercle anti-dérappant

**Bol « BC »**

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Lame
- (c) Grand bol
- (d) Socle/couvercle anti-dérappant
- (e) Couteau pour la glace
- (f) Accessoire pour piler la glace

Les bols hachoir « HC » et « BC » sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc ...

Pour hacher des aliments durs (exemple : fromage à pâte dure), utilisez la fonction Turbo (C).

Remarque :

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

Utilisez le bol « HC » pour de petites quantités. Il est particulièrement adapté pour hâcher herbes et piments (avec de l'eau).

Utilisez le bol « BC » pour de plus grandes quantités et pour des aliments durs comme le parmesan ou le chocolat.

De plus, le bol « BC » est adapté pour de nombreuses autres utilisations comme les milk-shakes, boissons, purées, pâtes légères et pour piler la glace.

**Avant de hacher ...**

- découpez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments (voir guide d'utilisation page 5)
- enlever les tiges et dénoyotez les aliments
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

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

## Hacher

(voir image partie A, page 4)

1. Enlevez avec précaution le plastique des lames du couteau (b). Attention : les lames sont très tranchantes ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique.
2. Appuyez le couteau sur l'axe central du bol hachoir (c) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Bol hachoir « HC » : appuyez sur les couteaux et tournez-les de 90° jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
3. Mettez les aliments dans le (grand) bol hachoir.
4. Placez le système d'entraînement (a) sur le (grand) bol hachoir.
5. Insérez le bloc moteur (A) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur le bouton (B) ou (C) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le (grand) bol hachoir avec l'autre.
  - Hachoir «BC» : Lorsque l'on hache des aliments dur, appuyez sur le moteur.
  - Hachoir «HC» : Ne pas faire fonctionner le hachoir pendant plus de 2 minutes.
7. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc moteur.
8. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
9. Retirez les couteaux avec précaution.
10. Enlevez ensuite les aliments du (grand) bol hachoir. Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le grand bol hachoir.

## Utilisations supplémentaires pour le bol hachoir «BC»

### Milk-shakes, boissons, purées

(pour les purées, si vous préférez un résultat très fin, vous pouvez aussi utiliser le pied mixeur dans le grand bol «BC»).

### Pâtes légères (pâte à crêpes)

versez d'abord les liquides dans le grand bol, ajoutez ensuite la farine, puis les œufs. En appuyant sur la touche Turbo (C), mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

### Glace pilée

(voir image partie B)

1. Placez l'accessoire pour piler la glace (f) dans le grand bol. Assurez-vous qu'il soit bien mis en place.
2. Placez la tige du couteau pour piler la glace (e) dans le trou central de l'accessoire pour piler la glace, et appuyez dessus.
3. Remplissez de glaçons l'accessoire pour piler la glace.
4. Placez le système d'entraînement sur le grand bol.
5. Insérez le bloc moteur sur le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur la touche Turbo (C) jusqu'à ce que tous les glaçons soient pilés. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc moteur. Enlevez ensuite le système d'entraînement, le couteau pour la glace et l'accessoire pour piler la glace.
7. Enlevez la glace pilée ou mettez simplement votre boisson dans le grand bol pour la servir à table.

**Alternative :** Mixez d'abord les fruits dans le grand bol avec les couteaux pour hacher (b), en le remplissant jusqu'à 0,5 litre maximum. Enlevez les lames et placez l'accessoire pour piler la glace dans le grand bol hachoir de façon à piler la glace directement dans la purée de fruits.

## Nettoyage

(voir image partie C)

Nettoyez le bloc moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (1) avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement (a) du bol hachoir « BC »

peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau.

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

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

## Exemple de recette

**Mayonnaise** (utilisation du pied mixeur)

200 – 250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre

Mettez tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduisez le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettez en marche (utilisez la touche turbo (C)) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

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

**Sauce à l'avocat** (utilisez le bol hachoir « BC »)

Hachez une gousse d'ail

Ajoutez 2 avocats bien mûrs (coupés en quartiers, sans le noyau)

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

150 ml de yaourt

1/2 cuillère à café de sucre, sel et poivre

En utilisant la touche Turbo (C), mélangez pendant environ 1 minute.

**Crème glacée** (utilisez le bol hachoir « BC »)

100 g de framboises (congelées)

10 g de sucre en poudre

80 g de crème liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche Turbo (C) et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

Sujet à modification sans préavis.

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



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



## Español

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

### Atención

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

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (1) bajo el agua corriente ni los sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso medidor/mezclador (H), y el recipiente picador (c) no son aptos para su uso en el microondas.

### Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor para velocidad variable
- (C) Interruptor de máxima potencia (turbo)
- (D) Botones de expulsión de los accesorios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Varilla batidora
- (G) Soporte de pared
- (H) Vaso mezclador/medidor con tapa hermética
- (1) Caja de engranajes del batidor metálico
- (J) Accesorio batidor metálico
- (K) Picador «HC»
- (L) Picador «BC»
- (M) Accesorio picador de hielo para el picador «BC»

### Selector de velocidades

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

Sin embargo, la velocidad máxima de la batidora sólo puede alcanzarse presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) (C). También puede utilizar este interruptor para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes selecciones de velocidad:

- Varilla batidora 1...turbo
- Accesorio picador 1...turbo
- Accesorio batidor 3...9

### Funcionamiento de la batidora

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

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

Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor (H), pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

### Funcionamiento del accesorio batidor metálico

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

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

Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho en vez del vaso medidor/mezclador (H).
- Comience con una velocidad baja.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.
- Para montar nata, use un máximo de 400 ml. de nata (mínimo 30% de grasa, 4–8 °C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.

### Cómo utilizar el/los accesorio/s picador/es

#### Picador «HC»

- (a) Caja de engranajes
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picador
- (d) Base/tapa antideslizante

#### Picador «BC»

- (a) Caja de engranajes
- (b) Cuchilla
- (c) Jarra picadora
- (d) Base/tapa antideslizante
- (e) Cuchilla para hielo
- (f) Accesorio picador de hielo

Tanto el picador «HC» como el «BC» están diseñados especialmente para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahoria, frutos secos, etc ... Cuando quiera picar alimentos duros (e.g. queso duro) utilice la función de turbo (C).

#### Nota:

No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano o cereales.

Utilice el picador «HC» para pequeñas cantidades. Está especialmente diseñado para picar hierbas, especias y chile (con agua).

Utilice el picador «BC» para grandes cantidades y para alimentos duros como el queso parmesano o el chocolate.

Además, el picador «BC» es apto para una gran variedad de preparaciones como batidos, bebidas, purés, masas ligeras y para picar hielo.

#### Antes de empezar a picar ...

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

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

#### Cuando use el picador

(vea las figuras de la sección A de la pág. 4)

1. Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (b). Atención: ¡la cuchilla

está muy afilada! Coger siempre por la parte de plástico.

- Coloque la cuchilla en el eje del accesorio picador (c) y presione hacia abajo hasta que encaje. Picador «HC»: presione hacia abajo y gire la cuchilla 90° hasta que quede fija. Nunca utilice el picador sin la tapa/base anti-deslizante colocada (d).
- Introduzca los alimentos en el recipiente/jarra del picador.
- Coloque la caja de engranajes (a) en la parte superior del recipiente/jarra.
- Coloque el cuerpo del motor (A) en la parte superior del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
- Presione el botón (B) o (C) para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra.
  - Cuando utilice el picador «BC» para alimentos duros, presione hacia abajo el cuerpo del motor.
  - Cuando utilice el picador «HC» no lo mantenga en funcionamiento durante más de 2 minutos.
- Cuando haya finalizado, presione los botones de expulsión (D) para separar el cuerpo del motor.
- Retire la caja de engranajes.
- Retire la cuchilla cuidadosamente.
- Retire los alimentos procesados del recipiente/jarra. La base anti-deslizante se puede usar como tapa hermética para el recipiente/jarra.

## Aplicaciones adicionales para el picador «BC»

### Batidos, bebidas, purés

(Si desea obtener resultados muy finos cuando elabore purés, utilice la varilla batidora introduciéndola en la jarra del picador «BC»).

### Masas ligeras (pasteles)

Primeramente introduzca los líquidos en la jarra, seguidamente introduzca la harina y finalmente los huevos. Presione el botón de turbo (C) para mezclar la masa.

### Hielo picado

(ver figura en sección B)

- Introduzca el accesorio picador de hielo (f) en la jarra. Asegúrese de que está bien colocado.
- Coloque el eje de la cuchilla para hielo (e) en el orificio central del accesorio picador de hielo y presione hacia abajo.
- Introduzca los cubitos de hielo en el accesorio picador de hielo.
- Coloque la caja de engranajes en la jarra.
- Inserte el cuerpo del motor en la caja de engranajes hasta que encaje.
- Presione el botón de turbo (C) hasta que los cubitos de hielo queden picados. Cuando haya terminado, presione los botones (D) para separar el cuerpo del motor. Saque la caja de engranajes, la cuchilla para hielo y el accesorio picador de hielo.
- Vierta el hielo picado en un recipiente o simplemente añada el líquido deseado en la jarra para servir directamente en la mesa.

**Alternativa:** primeramente, mezcle la fruta en la jarra con la cuchilla picadora (b), hasta un máximo de 0,5 litros. Retire la cuchilla y coloque el accesorio picador de hielo en la jarra, pique el hielo directamente sobre la mezcla de frutas.

## Limpieza

(ver figura en sección C)

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (I) únicamente con un paño húmedo. La caja de engranajes del picador «BC» (a) puede lavarse bajo el grifo, pero no lo sumerja en agua.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida.

Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

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

## Ejemplo de receta

**Mayonesa** (utilización de la varilla batidora)

200 – 250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre

Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) (C), manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela de espacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

**Salsa de aguacate** (use el picador «BC»)

Pique un diente de ajo

Añada dos aguacates maduros (troceados y sin hueso)

1 cucharada de zumo de limón

1 cucharada de aceite de oliva

150 ml de yoghurt

1/2 cucharadita de azúcar

Sal y pimienta al gusto

Mezcle los ingredientes durante aproximadamente

1 minuto, presionando el botón de turbo (C).

**Helado** (use el picador «BC»)

100 g de frambuesas (ultracongeladas)

10 g de azúcar en polvo

80 g de nata líquida

Introduzca todos los ingredientes en la jarra picadora y mézclelos durante aproximadamente 30 segundos presionando el botón de turbo (C). Sírvalo al momento.

Modificaciones reservadas.

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



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



## Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que disfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

### Atenção

**Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.**

- As lâminas encontram-se muito afiadas!
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico (I) baixo de água corrente nem os submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo (H) e a taça (c) não podem ir ao micro-ondas.

## Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor (ligar/desligar)
- (C) Interruptor de potência turbo
- (D) Botão de expulsão dos acessórios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Pé da varinha
- (G) Suporte de parede
- (H) Copo misturador/medidor com tampa hermética
- (I) Caixa de engrenajens do acessório batedor metálico
- (J) Acessório batedor metálico
- (K) Picador «HC»
- (L) Picador «BC»
- (M) Picador de gelo para juntar ao picador «BC»

## Selector de velocidades

Ao pressionar o interruptor (B), a velocidade do motor corresponderá à indicada pelo selector de velocidades (E). A maior velocidade, mais rápido a picar.

A velocidade máxima da varinha só poderá atingir o seu máximo pressionando o interruptor de potência turbo (C). Também pode utilizar este interruptor para conseguir incrementos de potência pontuais sem ter que usar o selector de velocidades.

Dependendo do tipo de preparação, recomendamos a selecção das seguintes velocidades:

Pé da varinha 1...turbo  
Acessório picador 1...turbo  
Acessório batedor 3...9

## Funcionamento da varinha mágica

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

1. Introduza o corpo do motor (A) no pé da varinha (F) até encaixar.
2. Introduza a varinha mágica num recipiente e pressione o interruptor (B) ou interruptor de potência turbo (C).
3. Para retirar o pé da varinha, pressione no botão de expulsão (D) e extraia-a do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor (H), mas também em qualquer outro recipiente ou panela. Quando utilizar a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobre-aquecimentos.

## Funcionamento do acessório batedor metálico

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

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

Para obter óptimos resultados:

- Não utilize o copo misturador/medidor (H), mas sim um recipiente mais largo.
- Inicie a operação numa velocidade mais baixa.
- Movimento o Acessório Batedor Metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Para bater natas, utilize no máximo 400 ml. de natas (mínimo 30 % de gordura, 4 – 8 °C).
- Para levantar claras, utilize no máximo 4 claras.

## Como funcionar com os acessórios do picador

### Picador «HC»

- (a) Peça de encaixe
- (b) Lâmina
- (c) Taça
- (d) Base/Tampa anti-deslizante

### Picador «BC»

- (a) Peça de encaixe
- (b) Lâmina
- (c) Taça
- (d) Base/Tampa anti-deslizante
- (e) Lâmina para picar gelo
- (f) Picador de gelo

O Picador «HC» e o «BC» servem para picar carne, queijo, cebola, ervas aromáticas, alho, cenouras, avelãs, amendoas, passas, etc...

Para cortar alimentos duros use o botão turbo (C).

### Note:

Não cortar alimentos muito duros, como por exemplo: noz-moscada, grãos de café e grãos.

Use o Picador «HC» para quantidades pequenas. É especialmente concebido para picar ervas aromáticas (especiarias) e pimenta.

Use o Picador «BC» para quantidades maiores e para alimentos mais duros como queijo parmesão ou chocolate.

O Picador «BC» serve também para outras aplicações como batidos, bebidas, purés, massas leves e picar gelo.

### Antes de picar ...

- pré cortar carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, pimenta (ver guia de funcionamento na pág. 5)
- retirar talos das ervas e cascas de nozes
- retirar ossos, tendões e cartilagens da carne.

Para melhores resultados, veja as velocidades recomendadas no guia de funcionamento.

## Picando

(ver figura na secção A na pág. 4)

1. Retirar com cuidado o plástico que cobre a lâmina (b). Atenção: a lâmina é muito afiada. Segurar sempre a lâmina pela parte superior de plástico.
2. Pôr a lâmina no pino do centro da taça do picador (c) e primir para baixo até prender. Picador «HC»:

Empurrar a lâmina para baixo e rodar 90° para trancar. Colocar sempre a taça do picador na base anti-deslizante.

- Colocar os alimentos na taça do picador.
- Colocar a peça de encaixe (a) na taça.
- Colocar o corpo da varinha (A) na peça de encaixe até prender.
- Pressionar o botão (B) ou (C) para ligar o picador. Durante o funcionamento segure o corpo da varinha (motor) com uma mão e a taça com a outra.
  - Acessório Picador «BC»: Sempre que picar alimentos mais duros pressione, para baixo, o corpo do motor.
  - Acessório Picador «HC»: Não utilize o acessório picador continuamente durante mais de 2 minutos.
- Depois de utilizar a varinha, carregar no botão (D) para remover o corpo da varinha.
- De seguida retirar a peça de encaixe.
- Retirar com cuidado a lâmina.
- Retirar o alimento picado da taça. A base anti-deslizante também serve como tampa para a taça.

## Outras aplicações para o picador «BC»

### Batidos, bebidas e purés

(Para purés quando é preciso que fique muito fino também pode utilizar o batedor metálico na taca do picador «BC».)

### Massas leves (panquecas)

Primeiro colocar os líquidos no jarro, depois adicionar a farinha e finalmente os ovos. Precionar o botão turbo (C) e bater a massa até ficar macia.

### Picar gelo

(ver figura na secção B)

- Colocar o picador de gelo (f) na taça. Assegure-se que encaixa bem.
- Coloque a lâmina do acessório picador de gelo (e) no buraco central do mesmo e pressione-o para baixo.
- Colocar os cubos de gelo no picador de gelo.
- Ajustar o picador de gelo à taça.
- Colocar a parte do motor no picador de gelo até prender.
- Primir o botão turbo (C) até os cubos de gelo estarem picados. Depois de usado primir os botões (D) para remover o corpo da varinha.
- Retirar o gelo picado ou junte a sua bebida no jarro para servir à mesa.

**Alternativa:** Primeiro pique os frutos no jarro com a lâmina (b) de picar, adicionando líquido até 0,5 l no máximo. Retire a lâmina e coloque o picador de gelo na taça para picar gelo directamente no puré de frutos.

## Limpeza

(ver figura na secção C)

Limpe o corpo do motor (A) e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico (1) unicamente com um pano húmido. A peça de encaixe (a) do picador «BC» pode ser passada por água corrente, mas não emergida em água.

Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida.

Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

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

## Exemplo de receita

### Mayonesa (utilizando o pé da varinha)

200-250 ml de óleo

1 ovo

1 colher de sumo de limão ou de vinagre

Sal, pimenta e mostarda a gosto

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

### Avocado Dip (use o Picador «BC»)

Pique 1 dente de alho

Junte 2 abacates maduros (aos quartos sem caroço)

1 colher de sopa de sumo de limão

1 colher de sopa de azeite

150 ml de iogurte

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

Usar o botão turbo (C), e picar durante 1 minuto.

### Gelado (use o Picador «BC»)

100 g de framboesa (congeladas)

10 g de açúcar em pó

80 g de natas

Colocar todos os ingredientes na taça, pressionar

o botão turbo (C) e bater durante 30 segundos.

Servir de imediato.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

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



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



## Italiano

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

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

### Attenzione

**Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.**

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

## Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto (acc./spento) per velocità variabile
- (C) Tasto (acc./spento) per turbo
- (D) Tasto di sgancio
- (E) Regolatore della velocità
- (F) Gambo frullatore
- (G) Supporto da parete
- (H) Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- (I) Attacco per frusta
- (J) Frusta
- (K) Tritatutto «HC»
- (L) Tritatutto «BC»
- (M) Accessorio rompighiaccio per tritatutto «BC»

## Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore (B) la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità (E). Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo.

Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo (C).

La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Velocità 1...turbo per funzioni base del frullatore

Velocità 1...turbo per il tritatutto

Velocità 3...9 per la frusta

## Come impiegare il vostro frullatore

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

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

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri (H) in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

## Come usare la frusta

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

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

Per ottenere i risultati migliori:

- Non utilizzate il bicchiere graduato (H), ma un contenitore più ampio.
- Incominciate con una bassa velocità.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.
- Montare fino a 400 ml di panna.
- Montare fino a 4 uova.

## Come utilizzare gli accessori tritatutto

### Tritatutto «HC»

- (a) Coperchio con ingranaggi
- (b) Lama
- (c) Ciotola tritatutto
- (d) Base antiscivolo/coperchio

### Tritatutto «BC»

- (a) Coperchio con ingranaggi
- (b) Lama
- (c) Bicchiere tritatutto
- (d) Base antiscivolo/coperchio
- (e) Lama per ghiaccio
- (f) Accessorio rompighiaccio

Sia il tritatutto «HC» che quello «BC» sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne ecc...

Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio) usare l'interruttore (C) del turbo.

Nota:

non tritare cose estremamente dure come nocimoscate, chicchi di caffè o granaglie.

Utilizzare il tritatutto «HC» per le piccole quantità di cibo. E' particolarmente adatto per tritare le erbe e gli aromi.

Utilizzare il tritatutto «BC» per grandi quantità di cibo o per cibi particolarmente duri come il parmigiano o il cioccolato.

Inoltre, l'accessorio «BC» è adatto per una serie di altre applicazioni come la preparazione di frullati, bevande, puree o impasti leggeri e per rompere il ghiaccio.

### Prima di tritare

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


Per ottenere i migliori risultati consultate la guida per l'utilizzo delle velocità raccomandate.

## Triturare

(vedere l'immagine sezione **A** alla pagina 4)

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica delle lame (b). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica.
2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (c) e premerlo verso il basso finché si blocca. Tritatutto «HC»: premere verso il basso e ruotare di 90° per bloccare le lame. Inserire sempre la ciotola nella base anti scivolo (d).
3. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi (a) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
5. Inserire il blocco motore (A) sul coperchio con ingranaggi fino a quando si blocca.
6. Premere il pulsante (B) o (C) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenete il blocco motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra.




- Tritatutto «BC»: Quando tritate del cibo molto duro, premete il corpo motore verso il basso.
  - Tritatutto «HC»: Non utilizzate il tritatutto più a lungo di 2 minuti.
7. Dopo l'utilizzo premere il tasto  per rimuovere il blocco motore.
  8. Poi rimuovere il coperchio con ingranaggi.
  9. Togliere le lame con attenzione.
  10. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo ermetico per la ciotola/bicchiere.

## Ulteriori applicazioni per l'accessorio «BC»

### Frullati, bevande, purèe



(Per la preparazione di purèe, quando si vogliono ottenere dei risultati ancora migliori, si può utilizzare direttamente il gambo frullatore all'interno del bicchiere.)

### Per impasti leggeri

Inserire per primi i liquidi, poi la farina ed infine le uova. Premere il tasto della funzione turbo , miscelare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.

### Rompere il ghiaccio



(vedere la figura nella sezione **B**)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (f) nel bicchiere.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fintanto che si blocca.
6. Tenere premuto il tasto della funzione turbo  fino a quando il ghiaccio è stato tritato. Dopo l'utilizzo premere il tasto  per rimuovere il motore. Togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Servire il ghiaccio o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola.

**In alternativa:** Frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovete le lame (e) ed inserite l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

## Pulizia

(vedere la figura nella sezione **C**)

Pulire il corpo motore  e l'attacco per frusta  solo con un panno umido. Il «BC» coperchio con gli ingranaggi (a) può essere risciaquato sotto il rubinetto ma non immerso in acqua.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore e del tritatutto.

Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

## Esempio di ricetta

**Mayonnaise** (usare il frullatore)


200 – 250 ml di olio

1 uovo

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto

Sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo.

Premere il tasto turbo  e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

**Salsa di avocado** (usare il tritatutto «BC»)

Tritare uno spicchio di aglio


Aggiungere 2 avocado maturi (tagliati a spicchi e senza nocciolo)

1 cucchiaino da tavola di succo di limone

1 cucchiaino da tavola di olio d'oliva

150 ml di yoghurt

Mezzo cucchiaino di zucchero, sale e pepe


Utilizzate il tasto turbo  e frullate per circa 1 minuto.

**Gelato** (usare il tritatutto «BC»)

100 g di lamponi (surgelati)

10 g di zucchero in polvere

80 g di panna

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo  e frullare per 30 secondi.

Servire subito.

Salvo cambiamenti.

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



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



## Nederlands

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

### Let op

**Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.**

- De messen zijn zeer scherp!
- Haal **altijd** de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achter-laait, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Het apparaat dient buiten het bereik van kinderen bewaard te worden.
- Het motorgedeelte **A** en het tandwielgedeelte van de garde **1** niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.
- 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 gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- Zowel de maatbeker **H** als de hakmolenkom (c) zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

## De verschillende onderdelen

- A** Motorgedeelte
- B** Aan/uit-schakelaar voor variabele snelheid
- C** Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
- D** Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- E** Snelheidsregelaar
- F** Steel van staafmixer
- G** Bevestiging voor aan de muur
- H** Maatbeker met luchtdicht deksel
- 1** Tandwielgedeelte voor garde
- J** Garde
- K** «HC» hakmolen
- L** «BC» hakmolen
- M** Ijs vergruizer voor in de «BC» hakmolen

## Het instellen van de snelheid

Als de schakelaar **B** wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar **E**. Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien.

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

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staaftmixer	1...turbo
Snij-hulpstuk	1...turbo
Garde	3...9

## De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte **A** in de steel van de mixer **F** totdat het vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar **B** of de turboschakelaar **C**.

3. Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen **D** ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

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

## De bediening van de garde

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

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

Voor het beste resultaat is het raadzaam:

- Gebruik niet de maatbeker **H**, maar een brede schaal/kom.
- Begin met een lage snelheid.
- Beweeg de garde met de klok mee, en houd deze enigszins schuin.
- Niet meer dan 400 ml gekoelde room te kloppen (minimaal 30 % vet, 4–8 °C).
- Niet meer dan 4 eieren tegelijk te kloppen.

## De hakmolen(s) gebruiken

### «HC» hakmolen

- (a) Aandrijfdeel
- (b) Mes
- (c) Hakmolenkom
- (d) Anti-slip bodem/deksel

### «BC» hakmolen

- (a) Aandrijfdeel
- (b) Mes
- (c) Beker
- (d) Anti-slip bodem/deksel
- (e) Ijs sikkelmes
- (f) Ijs vergruizer opzetstuk

Zowel de «HC» and the «BC» hakmolens zijn uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, gedroogde pruimen etc...

Voor het hakken van harde ingrediënten (bijv. harde kaas), de turbo knop **C** gebruiken.

### Belangrijk:

Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Gebruik de «HC» hakmolen voor kleinere hoeveelheden. Deze is bijzonder geschikt voor het hakken van kruiden en spaanse pepers (met water).

Gebruik de «BC» hakmolen voor grotere hoeveelheden en voor harde ingrediënten zoals parmezaanse kaas of chocolade. De «BC» hakmolen is tevens geschikt voor een aantal andere toepassingen zoals milkshakes, drankjes, purees, licht deeg en ijs vergruizen.

### **Voordat u de hakmolen gebruikt ...**

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, spaanse pepers voor (zie verwerkingstips op pagina 5)
- verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees.

Voor de beste resultaten hanteert u de snelheidsinstellingen uit de verwerkingstips.

## Hakken

(zie afbeelding sectie A op pagina 4)

1. Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (b). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij de plastic knop.
2. Plaats het mes op de pen in het midden van de hakmolenkom (c) en druk deze naar beneden tot dat het vastklikt. «HC» hakmolen: druk het mes naar beneden en draai het 90° tot het vastzit. Plaats de hakmolenkom altijd op de anti-slip bodem (d).
3. Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.
4. Plaats het aandrijfdeel (a) op de hakmolenkom.
5. Plaats het motordeel (A) op het aandrijfdeel tot deze vastklikt.
6. Druk op schakelaar (B) of (C) of de hakmolen te bedienen. Houd tijdens het werken van de hakmolen altijd het motordeel vast met één hand en de hakmolenkom/beker met de andere hand.
  - «BC» hakmolen: Bij het hakken van harde ingrediënten, het motorgedeelte naar beneden drukken.
  - «HC» hakmolen: Gebruik de HC hakmolen niet langer dan 2 minuten achter elkaar.
7. Druk na gebruik op de knoppen (D) om het motordeel te verwijderen.
8. Verwijder het aandrijfdeel.
9. Verwijder voorzichtig het mes.
10. Haal het verwerkte voedsel uit de hakmolenkom. De anti-slip bodem kan tevens dienen als luchtdichte deksel voor de hakmolenkom/beker.

## Overige toepassingen voor de «BC» hakmolen

### Milkshakes, drankjes, purees

(voor purees, indien zeer fijne resultaten gewenst zijn, kunt u ook de handmixer op de «BC» beker gebruiken).

### Licht deeg (pannekoekenbeslag)

Schenk de vloeistoffen in de beker, voeg daarna bloem en tenslotte eieren toe. Druk op de turbo knop (C), en mix het beslag tot het glad is.

### Ijs vergruizen

(zie afbeelding sectie B)

1. Plaats de ijs vergruizer (f) in de beker. Zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
2. Plaats het aandrijfdeel van het ijs sikkelmes (e) in de middelste opening van de ijs vergruizer en druk deze naar beneden.
3. Vul de ijs vergruizer met ijsklontjes.
4. Plaats het aandrijfdeel op de beker.
5. Plaats het motordeel op het aandrijfdeel tot deze vastklikt.
6. Druk op de turbo knop (C) tot alle ijsblokjes zijn vergruisd. Druk na gebruik knoppen (D) in om het motordeel te verwijderen. Verwijder vervolgens het aandrijfdeel, het ijs sikkelmes en de ijs vergruizer.
7. Verwijder het vergruisde ijs of schenk uw drankje in de beker om zo te serveren.

**Alternatief:** Meng eerst het fruit in de beker met het sikkelmes (b), maximaal tot 0,5 liter vullen. Verwijder het sikkelmes en plaats de ijs vergruizer in de beker om het ijs direct in het gepureerde fruit te vergruizen.

## Schoonmaken

(zie afbeelding sectie C)

Het motorgedeelte (A)/tandwielgedeelte van de garde (1) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het aandrijfdeel van de «BC» hakmolen (a) mag onder de kraan worden afgespoeld, maar niet worden ondergedompeld in water.

Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Toch is het aan te raden de messen direct af te spoelen na het snijden van erg zout voedsel. Let er ook op dat u niet te veel afwas- of ontkalkmiddel in de vaatwasser doet.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld worteltjes) kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

## Recept voorbeeld

### Mayonaise (met staafmixer)

200 – 250 ml olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

Zout en peper naar smaak

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

### Avocado dip (gebruik «BC» hakmolen)

Hak 1 teentje knoflook

Voeg 2 rijpe avocados toe (in vieren, zonder pit)

1 theelepel citroensap

1 theelepel olijfolie

150 ml yoghurt

1/2 theelepel suiker, zout en peper.

Gebruik de turbo knop (C), en mix ongeveer 1 minuut.

### Ijs (gebruik «BC» hakmolen)

100 g frambozen (bevoren)

10 g poedersuiker

80 g room

Doe alle ingrediënten in de beker, druk op de turbo knop (C) en mix ongeveer 30 seconden.

Meteen serveren.

Bovenstaande kan worden gewijzigd zonder dit kenbaar te maken.

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



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



## Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for dit nye Braun apparat.

### Vigtigt

**Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.**

- Knivene er meget skarpe!
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde.
- Hold aldrig motordelen (A) eller tilbehøret til piskeris/mixer (I) under rindende vand. De må heller ikke dypes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Målebæger (H) og hakkeskål (c) må ikke bruges i mikroovn.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Kontakt
- (C) Turboknap
- (D) Udløserknap til tilbehør
- (E) Hastighedsvælger
- (F) Blenderskaft
- (G) Vægholder
- (H) Målebæger med lufttæt låg
- (I) Tilbehør til piskeris/mixer
- (J) Piskeris
- (K) «HC» hakker
- (L) «BC» hakker
- (M) Indsats til knust is i «BC» hakkeren

## Indstilling af hastighed

Når knappen (B) aktiveres, svarer hastigheden til, hvad hastighedsindstillingen (E) er sat på. Jo højere indstilling, des hurtigere resultat.

Den maksimale hastighed kan imidlertid kun opnås ved at trykke på turboknappen (C). Du kan også bruge turboknappen til korte, kraftige pulseringer uden at skulle indstille hastighedsknappen.

Afhængig af tilbehøret foreslår vi følgende hastighedsindstillinger:  
Håndblender 1...turbo  
Hakker 1...turbo  
Piskeris 3...9

## Brug af håndblender

Håndblenderen er velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen (A) på blenderskaftet (F), så det låser.
2. Placer blenderen i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten (B) eller turboknappen (C).
3. Tryk på udløserknappen (D) for at frigøre håndblenderen.

Håndblenderen kan bruges i såvel målebægeret (H) som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

## Brug af piskeris

Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggehvider, sukkerbrødsdej samt færdigblandede desserter.

1. Sæt piskeriset (J) ind i tilbehørsdelen (I). Sæt derefter motordelen (A) på blenderskaftet, til det låser.
2. Placer piskeriset i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten (B).
3. Tryk på udløserknappen (D) for at frigøre tilbehørsdelen. Træk derefter piskeriset ud af tilbehørsdelen.

### Sådan opnås det bedste resultat:

- Brug ikke målebægeret (H), men en bredere skål.
- Start med indstilling på lav hastighed.
- Hold piskeriset let på skrå og bevæg det med uret.
- Pisk kun op til 400 ml kold fløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggehvider.

## Brug af hakketilbehøret

### «HC» hakker

- (a) Hakker overdel
- (b) Knivindsats
- (c) Hakkeskål
- (d) Skridsikker bund/låg

### «BC» hakker

- (a) Hakker overdel
- (b) Knivindsats
- (c) Skål
- (d) Skridsikker bund/låg
- (e) Knivindsats til is
- (f) Indsats til knust is

Både «HC» og «BC» hakkerne er velegnede til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, svesker etc. Brug turboknappen (C) ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

### Vigtigt:

Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. muskatnød, kaffebønner og kerner.

### Brug «HC» hakkeren til mindre mængder.

Den er specielt velegnet til hakning af urter og chili (sammen med vand).

Brug «BC» hakkeren til større mængder og til hårde fødevarer som f.eks. parmesanost eller chokolade. «BC» hakkeren er også velegnet til en række andre formål, f.eks. til shakes, drinks, pureer, let dej samt til knust is.

### Før du begynder at hakke ...

- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder, chilis i mindre stykker (se tabel side 5)
- fjern stilke fra krydderurter, afskal nødder
- fjern ben, sener og brus fra kød.

For det bedste resultat, se venligst hastighedsindstillinger i tabellen.

## Brug af hakker

(se foto afsnit A på side 4)

1. Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (b). Vigtigt: kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel.
2. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c), tryk den ned, indtil den låser. «HC» hakkeren: tryk kniven ned og drej 90° så den låser. Placer altid hakkeskålen på den skridsikre bund (d).
3. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
4. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
5. Sæt motordelen (A) på overdelen til den låser.
6. Tryk på kontakt (B) eller (C). Hold på motordelen med den ene hånd og på hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.
  - «BC» hakker: Tryk motordelen ned ved hakning af hårde fødevarer.
  - «HC» hakker: Brug ikke hakkeren længere end 2 minutter.
7. Tryk på knap (D) efter brug for at fjerne motordelen.

- Fjern derefter overdelen.
- Tag forsigtigt kniven op.
- Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som lufttæt låg på hakkeskålen.

## Ekstra tilbehør til «BC» hakkeren

### Shakes, drinks, pureer

(Hvis du ønsker meget fine pureer, kan du også bruge blenderstaven i «BC» skålen.)

### Let dej (pandekagedej)

Hæld først væske i skålen, tilsæt derefter mel og til sidst æg. Tryk på turboknappen © og mix, til dejen er glat.

### Knust is

(se billede afsnit B)

- Anbring indsatsen til knust is (f) i skålen. Sørg for at den sidder fast.
- Placer is-knuser skaftet (e) i midten af is-knuser indsatsen og tryk den fast.
- Fyld isterninger i indsatsen til knust is.
- Sæt overdelen på skålen.
- Sæt motordelen på overdelen indtil den låser.
- Tryk på turboknappen © indtil isterningerne er knust. Tryk på knap ① efter brug for at fjerne motordelen. Fjern derefter overdelen, knivindsatsen og indsatsen til knust (f) is.
- Fjern den knuste is eller hæld drinken i skålen, klar til servering.

Alternativ: Først mixes frugten i skålen med hakkekniven (b) – max. 0,5 liter. Derefter fjernes kniven og indsatsen til knust is isættes, hvorefter isen knuses direkte i den purerede frugt.

## Rengøring

Rens motordelen ① og tilbehøret til piskeris/mixer ① med en fugtig klud. «BC» hakker overdelen (a) kan skylles under rindende vand, men må ikke ned-sænkes i vand.

Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Fødevarer, som indeholder meget farve (f.eks. gulerødder), kan misfarve plasticdelene. Smør disse med vegetabilsk olie, inden de sættes i opvaskemaskinen.

## Opskriftseksempel

### Mayonnaise (brug håndblender)

200 – 250 ml olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike

Salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i bunden af bægeret. Tryk på turboknappen © og hold håndblenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

### Avocadodip (brug «BC» hakker)

Hak 1 fed hvidløg

Tilsæt 2 modne avocadoer (i kvarte, uden sten)

1 spsk citronsaft

1 spsk olivenolie

150 dl yoghurt

1/2 tsk sukker, salt og peber.

Brug turboknappen ©, blend i ca. 1 minut.

### Iscreme (brug «BC» hakker)

100 g ribs (dybfrosne)

10 g puddersukker

80 g fløde

Kom alle ingredienser i skålen, tryk på turboknappen © og blend i ca. 30 sek. Server straks.

Ret til ændringer forbeholdes.

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



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



## Norsk

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

### Advarsel

**Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.**

- Knivbladene er meget skarpe!
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlages uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Motordelen (A) og girkopling for visp (1) skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Verken målebegeret (H), eller hakkebollen/muggen (c) kan brukes i mikrobølgeovn.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/av bryter for regulerbar hastighet
- (C) På/av bryter for turbo hastighet
- (D) Knapper for å frigjøre delene
- (E) Regulerbar hastighetskontroll
- (F) Blandestav
- (G) Veggfeste
- (H) Målebeger med lufttett lokk
- (1) Girkopling for visp
- (J) Visp
- (K) «HC» hakketilbehør
- (L) «BC» hakketilbehør
- (M) Ishakkeinnsats til «BC» hakker

## Regulering av hastighet

Når bryteren (B) aktiveres, vil hastighet for tilberedning korrespondere med innstilling av den regulerbare hastighetskontrollen (E). Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat.

Likevel, maksimum hastighet for tilberedning oppnås kun ved å trykke inn turbo bryteren (C). Du kan også bruke turbo bryteren til korte kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

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

Stavmikser	1...turbo
Hakketilbehør	1...turbo
Visp	3...9

## Hvordan du bruker stavmikseren

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

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

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

## Hvordan du bruker vispetilbehøret

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

1. Monter vispen (J) i girkopling for vispen (1), monter deretter motordelen (A) i girkoplingen slik at den låses på plass.
2. Plasser vispen i en bolle, og først da trykkes bryteren (B) inn for bruk.
3. For frigjøring, trykk på knappene (D) og dra av girkoplingen. Deretter trekkes vispen ut av girkoplingen.

### For beste resultater:

- Bruk ikke miksebegeret (H) men en vid arbeidsbolle.
- Start med lav innstilling av hastighet.
- Beveg vispen i klokkeretningen, mens du holder den lett på skrå.
- Visp kun inntil 4 dl avkjølt kremfløte (min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C).
- Visp kun inntil 4 eggehviter.

## Hvordan du bruker hakketilbehørene

«HC» hakketilbehør	«BC» hakketilbehør
(a) Girkopling for hakker	(a) Girkopling for hakker
(b) Knivinnsets	(b) Knivinnsets
(c) Hakkebolle	(c) Mugge
(d) Anti-gli base/lokk	(d) Anti-gli base/lokk
	(e) Ishakkekniv
	(f) Ishakkeinnsats

Både «HC» og «BC» hakketilbehørene passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, mandler, svsker etc.

Ved hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk turbo bryteren (C).

### Viktig:

Ikke hakk ekstremt harde ingredienser som muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Bruk «HC» hakketilbehøret for mindre mengder. Den er spesielt egnet for hakking av urter og paprika (med vann).

Bruk «BC» hakketilbehøret for større mengder og harde ingredienser som parmesanost eller sjokolade. Videre er «BC» hakkeren egnet for forskjellige oppgaver som tilberedning av milkshake, drinker, mosing, lette deiger og hakking av is.

### Før hakking ...

- på forhånd kuttes kjøtt, ost, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter (se tilberedningstabell på side 5)
- fjern stilker fra urter og skall fra nøtter
- fjern ben, sener og brusks fra kjøtt.

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

## Hakking

(se bilde seksjon A på side 4)

1. Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsetsen (b). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen.
2. Sett kniven på sentrumsspinnen i hakkebollen (c), trykk den ned til den låses. «HC» hakkeren: trykk ned og vri 90° til den låses på plass. Sett alltid hakkebollen på anti-gli basen (d).
3. Legg ingrediensene i hakkebollen/muggen.
4. Sett girkoplingen (a) på hakkebollen/muggen.
5. Sett motordelen (A) i girkoplingen slik at den låses på plass.
6. Trykk på bryteren (B) eller (C) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen/muggen med den andre.
  - «BC» hakker: ved hakking av harde ingredienser, trykk ned motordelen.

- «HC» hakker: HC hakkeren skal ikke brukes lenger enn 2 minutter.
- Etter bruk, trykk knappene Ⓧ for å ta av motordelen.
  - Ta så av girkoplingen.
  - Ta forsiktig ut kniven.
  - Ta så ut den bearbejdede maten fra hakkebollen/muggen. Anti-gli basen kan også brukes som lufttett lokk til hakkebollen/muggen.

## Tilleggsfunksjoner for «BC» hakketilbehøret

### Shaker, drinker, mosing

(Ønskes et meget fint resultat ved mosing, kan du også bruke stavmikseren direkte i «BC» muggen.)

### Lette deiger (pannekakerøre)

Hell først væske i muggen, tilsett deretter mel og til sist egg. Trykk inn turbo bryteren Ⓢ, bland til røren er glatt.

### Knust is

(se bilde i seksjon B)

- Sett på plass ishakeinnsatsen (f) i muggen. Påse at den sitter skikkelig på plass.
- Plasser isknivens (e) aksling i senterhullet til ishakerinnsatsen og press den ned.
- Fyll isterninger i ishakeinnsatsen.
- Sett girkoplingen på muggen.
- Sett motordelen i girkoplingen slik at den låses på plass.
- Trykk inn turbo bryteren Ⓢ til alle isterningene er knust. Etter bruk, trykk inn knappene Ⓧ for å ta av motordelen. Ta av girkopling, ishakekniv og ishakeinnsats.
- Ta ut den knuste isen, eller hell ganske enkelt drikken i muggen for servering ved bordet.

Alternativ: Bland forskjellige frukter i muggen med knivinnssatsen (b), fyll den opp til maksimum 0,5 liter. Ta ut knivinnssatsen og sett ishakeinnsatsen på plass i muggen for å knuse is direkte i den mosete frukten.

## Rengjøring

(se bilde i seksjon C)

Motordelen Ⓐ og girkoplingen for visp Ⓛ skal kun rengjøres med en fuktig klut. «BC» hakkerens girkopling (a) kan skylles under rennende vann i springen, men må ikke legges i vann.

Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilberedning av meget salt mat, bør knivbladene rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaske-middel og avkalkingsmiddel.

Ved tilberedning av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdelene bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

## Oppskriftsforslag

**Majones** (bruk stavmikseren)

200-250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 spiseskje sitronjuice eller eddik

Salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn turbo bryteren Ⓢ og hold stavmikseren i den samme posisjon til oljen emulgerer. Videre, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

**Avocado dip** (bruk «BC» hakketilbehøret)

Hakk en kløft hvitløk

Tilsett 2 modne avocado (delt i fire, uten sten)

1 spiseskje sitron juice

1 spiseskje olivenolje

1,5 dl. yoghurt

1,5 spiseskje sukker, salt og pepper.

Bruk turbo bryteren Ⓢ og bland i ca. 1 minutt.

**Iskrem** (bruk «BC» hakketilbehøret)

100 g bringebær (dypfryste)

10 g melis

1 dl. fløte

Legg alle ingrediensene i muggen, trykk inn turbo bryteren Ⓢ og bland i ca. 30 sekunder.

Serveres straks

Med forbehold om endringer.

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



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



## Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Braun produkt.

### Varning

**Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.**

- Observera att bladen är mycket vassa.
- Se **alltid** till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Se till att apparaten står utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen (A) eller växelhuset till visp (1) i rinnande vatten. Sänk ej heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Varken behållaren (H) eller hackskålen/tillbringaren (c) tål mikrovågsugn.

## Beskrivning

- (A) Motordelen
- (B) På/Av knapp för variabel hastighet
- (C) På/Av knapp för turbo-läge
- (D) Knapp för lossande av tillsatsdelarna
- (E) Hastighetsreglage
- (F) Mixerskaft
- (G) Vägghållare
- (H) Måttskål med lufttätt lock
- (1) Växelhus till visp
- (J) Visp
- (K) «HC» hacktillsats
- (L) «BC» hacktillsats
- (M) Iskrossare för «BC» hacktillsats

## Hastighetsreglering

När du trycker på strömbrytare (B) kommer hastigheten att motsvara inställningen på hastighetsreglaget (E). Högre hastighetsinställning ger snabbare resultat.

Dock kan maximal hastighet endast fås genom att trycka på knappen för turbo-drift (C). Turbo-knappen kan också användas då omedelbar och kraftig pulsering önskas utan att behöva justera hastighetsreglaget.

Beroende på tillbehör rekommenderar vi följande hastigheter:

Mixerstav	1...turbo
Hacktillsats	1...turbo
Visp	3...9

## Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen (A) med mixerskaftet (F) så att det snäpper fast.
2. För ner mixerstaven i en bägare/skål och tryck därefter på På/Av strömbrytaren (B) eller på turbo-knappen (C).
3. För att ta isär delarna tryck på frigöringsknapparna (D) och dra av skaftet.

Du kan använda mixerstaven likväl i måttbägaren (H) som i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

## Så hanterar du den tillhörande vispen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

1. Montera vispen (J) på växellådan (1). Montera därefter på motordelen (A) på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp (E).
3. För att ta av vispen, tryck på frigöringsknapparna (D). Dra sedan vispen ur växelhuset.

### För bästa resultat:

- Använd inte måttskålen (H), använd istället breda kärl.
- Börja på låg hastighet.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.
- Vispa inte mer än 4 dl kall grädde åt gången (min. 30% fetthalt, 4–8 °C).
- Vispa inte mer än 4 äggvitor åt gången.

## Hur du använder hacktillsatser

### «HC» hacktillsats

- (a) Växelhus till hackkniven
- (b) Kniv
- (c) Hackkär
- (d) Halkfri fot/sula

### «BC» hacktillsats

- (a) Växelhus till hackkniven
- (b) Kniv
- (c) Tillbringare
- (d) Halkfri fot/sula
- (e) Is-kniv
- (f) Iskrosstillsats

Båda hacktillsatserna «HC» och «BC» passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera. När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd turbo-knappen (C).

### OBS.

Hacka ej mycket hårda livsmedel såsom muskot, kaffeböner och sädeskorn.

Använd «HC» tillsatsen för mindre mängder. Den är speciellt lämplig till att hacka örter och chili (med vatten).

Använd «BC» tillsatsen för större mängder och för hårdare livsmedel till exempel parmesanost eller choklad.

Dessutom passar den utmärkt till en mängd olika användningsområden såsom mjölkdrinkar, puréer, drinkar, smetar och för att krossa is.

### Innan du hackar ...

- tärna kött, ost, lök, morötter, chili (se tabell på sidan 5)
- avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött.

För bästa resultat, se hastighetstabellen i processguiden.

## Hacka

(se bild, avsnitt A på sid 4)

1. Ta försiktigt bort skyddsplasten från kniven (b). Varning: Skärbladet är mycket vasst! Håll det alltid i övre plastdelen.
2. Placera skärbladet på centrumtappen mitt i kärlet (c), tryd ner det tills det låser fast. «HC» hacktillsatsen: tryck ner kniven och vrid 90° för att låsa fast den. Placera alltid kärlet på den halkfria foten (d).
3. Lågg livsmedlet i hackkärlet/tillbringaren.
4. Placera växelhuset (a) på kärlet/tillbringaren.
5. Montera på motordelen (A) på växelhuset så att det snäpper fast.
6. Tryck på knapp (E) eller (C) för att starta hacktillsatsen. När den är igång håll en hand på motordelen och hacktillsatsen i den andra.
  - «BC» hacktillsats: När hårdare livsmedel hackas håll i motordelen och tryck ner.
  - «HC» hacktillsats: Kör inte hacktillsatsen i mer än 2 minuter.



7. När du är klar, tryck på lossningsknapparna Ⓞ för att lossa på motordelen.
8. Lyft bort växelhuset.
9. Ta försiktigt bort skärbladet.
10. Håll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lufttätt lock för kärlet.

## Ytterligare användningsområden för «BC» hackaren

**Mjölkdirnkar, puréer, drinkar**  
(när väldigt fina puréer önskas går det bra att använda mixerskaftet i «BC» tillbringaren).

### Pannkakssmet

Håll först i alla vätskor i tillbringaren, håll sedan på mjölet och till sist äggen. Tryck på turbo-knappen Ⓞ och blanda tills smeten är jämn och fin.

### Krossa is

(se bild, avsnitt B)

1. Placera iskrosstillsatsen (f) i tillbringaren. Säkerställ att den sitter ordentligt.
2. Placera is-knivens (e) centrumtapp i iskrosstillsatsens centrumhål och tryck ner.
3. Fyll på med iskuber i iskrosstillsatsen.
4. Lägg växelhuset på tillbringaren.
5. Anslut motordelen till växelhuset så att det snäpper fast.
6. Tryck på turbo-knappen Ⓞ tills det att all is är krossad. När du är klar, tryck på knapparna Ⓞ för att lösgöra motordelen. Ta bort växelhuset, is-kniven och till sist iskrosstillsatsen.
7. Ta ur isen ur tillbringaren eller fyll helt enkelt på drycken i tillbringaren och servera direkt vid bordet.

Alternativt: Blanda/hacka först frukt, max. 0,5 liter, i tillbringaren med hack-kniven (b). Ersätt hack-kniven med iskrosstillsatsen (f) för att krossa is direkt i fruktmosen.

## Rengöring

(se bild, avsnitt C)

Rengör motordelen Ⓐ och växelhuset till visp ① med en fuktig trasa. «BC» växelhuset (a) kan sköljas under rinnande vatten men doppa den inte i vatten.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas att skölja av skärbladen direkt. När delarna diskas i diskmaskin se till att inte överdosera diskmedel.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar. För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

## Exempel på recept

Majonnäs (använd mixerstaven)

2–2,5 dl matolja  
1 ägg (vita och gula)  
1 matsked citronsaft eller ättika  
Salt och peppar efter smak  
Lägg i alla ingredienser i bågaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bågarens botten. Tryck på turbo-knappen Ⓞ. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Avokado dip (använd «BC» hacktillsatsen)

Hack en vitlöksklyfta  
Lägg i 2 st mogna, urkärnade avokadon skurna i bitar,  
1 matsked citronsaft  
1 matsked olivolja  
1,5 dl yoghurt  
0,5 tesked socker, salt och peppar.  
Tryck på turbo-knappen Ⓞ, hacka/blanda i ca 1 minut.

Hallonglass (använd «BC» hacktillsatsen)

100 gr djupfrysta hallon  
10 gr florsocker  
80 gr grädde

Lägg ner alla ingredienser i hackkärlet, tryck på turbo-knappen Ⓞ, hacka/blanda i ca 30 sekunder. Servera direkt.

Med förbehåll för ändringar.

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



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



# Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

## Varoitus

**Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tuotetta.**

- Terät ovat hyvin teräviä!
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaaessasi, purkaessasi, puhdistaaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta.
- Älä huuhtelee moottori- (A) ja vispilän vaihteisto-osaa (1) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mittakulho (H) ja teholeikkurin kulho/kannu (c) eivät kestä käyttöä mikroaaltouunissa.

## Laitteen osat

- (A) Moottoriosia
- (B) Päälle/pois päältä kytkin säädettävälle nopeudelle
- (C) Päälle/pois päältä kytkin turbonopeudelle
- (D) Vapautinpainikkeet osien irroittamiseen
- (E) Nopeudensäätö
- (F) Terällinen pikasekoitinvarsi
- (G) Seinäteline
- (H) Mittakulho, jossa ilmatiivis kansi
- (1) Vispilän vaihteisto-osa
- (J) Vispilä
- (K) «HC» teholeikkuri
- (L) «BC» teholeikkuri
- (M) Jäänmurskauslisäosa «BC» teholeikkuriin

## Nopeuden säätö

Kun käynnistät laitteen päälle/pois päältä-kytkimestä (B), laite käynnistyy nopeudensäädöllä (E) mikä on asetettuna. Valmistumisaikaan vaikuttaa nopeudensäätimen valittu asetus.

Kuitenkin maksimaalisen nopeuden voi aktivoida vain turbokytkimestä (C). Voit käyttää turbokytkintä ns. Pikakytkimenä painamalla sitä lyhyissä ja nopeissa liikkeissä.

Käytöstä riippuen, suosittelemme seuraavia asetuksia:

Pikasekoitin	1...turbo
Teholeikkuri	1...turbo
Vispilä	3...9

## Pikasekoitimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosia (A) pikasekoitinvarteen (F) niin, että se lukittuu.
  2. Laita pikasekoitin kulhoon ja paina päälle/pois päältä -kytkintä (B) tai turbokytkintä (C).
  3. Irroittaaksesi pikasekoitinvarren paina vapautinpainikkeita (D) ja vedä pikasekoitinvarsi pois paikaltaan.
- Voit käyttää laitetta mittakulhon kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta

suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumentumisen.

## Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikinoiden ja valmijälkiruokien sekoittamiseen.

1. Kiinnitä vispilä (J) vispilän vaihteisto-osaan (1). Kiinnitä moottoriosia (A) vaihteisto-osaan niin, että se lukittuu.
2. Laita vispilä astiaan ja käynnistä laite vasta sitten käyttökylkimestä (B).
3. Irroittaaksesi vaihteisto-osan paina painikkeita (D) ja vedä vaihteisto-osa pois. Sen jälkeen vedä vispilä pois vaihteisto-osasta.

### Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä isoa kulhoa, mittakulho (H) on tähän tarkoitukseen liian kapea.
- Aloita vispaaminen hitaalla nopeudella.
- Liikuta vispilää myötäpäivään, pitäen sitä samalla hieman kallellaan.
- Vaahdota enintään 400 ml kylmää kermää (min. 30 % rasvaa, 4–8 °C).
- Vaahdota enintään 4 munanvalkuaista.

## Teholeikkurin käyttö(s)

### «HC» teholeikkuri

- (a) Yläosa
- (b) Terä
- (c) Kulho
- (d) Liukumisen estävä pohja/kansi

### «BC» teholeikkuri

- (a) Yläosa
- (b) Terä
- (c) Kannu
- (d) Liukumisen estävä pohja/kansi
- (e) Jäänmurskausterä
- (f) Jäänmurskauslisäosa

«HC» sekä «BC» teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, manteleiden, kuivattujen luumujen jne. hienontamiseen. Hienontaessasi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa) käytä turbokytkintä (C).

### Tärkeää:

Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten muskot tipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

Käytä «HC» teholeikkuria pienemmille määrille. Se sopii erityisen hyvin yrttien ja chillin sekoittamiseen (veden kanssa).

Käytä «BC» teholeikkuria suuremmille määrille ja kovemille aineksille kuten, parmesaani juustolle ja suklaalle.

Edellisten lisäksi «BC» teholeikkuri soveltuu moniin eri käyttötarkoituksiin kuten, pirtelöiden, juomien, souseiden, pienien taikinoiden ja jään murskaamiseen.

### Ennen hienontamista ...

- esikäsittele liha, juusto, valkosipuli, porkkana, chili (katso ohje sivulla 5)
- poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret
- poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso käyttöoppaasta suositeltava käyttönopeus.

## Hienontaminen

(katso kuva kohdasta A sivulla 4)

1. Irrota varovasti terän (b) muovinen suojus. Varoitus: Terä on hyvin terävä! Pidä siitä kiinni aina muovisesta osasta.
2. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille, paina alas kunnes se lukittuu. «HC» teholeikkuri: Paina terä alas ja käännä 90° niin, että terä lukittuu. Aseta aina teholeikkurin kulho liukumisen estävälle pohjalle/kannelle (d).
3. Lisää kulhoon/kannuun käsiteltävät ainekset.
4. Kiinnitä yläosa (a) paikoilleen kulhon/kannun päälle.

5. Paina moottoriosaa (A) teholeikkurin yläosaan kunnes se lukittuu.
6. Paina kytkintä (B) tai (C) käynnistääksesi teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta/kannusta toisella kädellä.
  - «BC» teholeikkuri: Hienontaessasi kovia aineksia, paina moottoriosaa alas.
  - «HC» teholeikkuri: Älä käytä teholeikkuria yhtäjaksoisesti kahta minuuttia kauemmin.
7. Käytön jälkeen paina painiketta (D) irrottaaksesi moottoriosan.
8. Irrota teholeikkurin yläosa.
9. Irrota terä varovaisesti.
10. Poista hienonnettu ruoka kulhosta/kannusta. Voit käyttää liuuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon/kannun ilmatiiviinä kantena.

## Lisälaitteita tuotteeseen «BC» teholeikkuri

### Pirtelöt, juomat, sooseet

(Parhaan mahdollisen soseutustuloksen saamiseksi voidaan pikasekoittimen sauvaosaa käyttää «BC» kannussa).

### Pieni taikina (pannakakkutaikina)

Kaada ensin neste kannuun. Lisää jauhot ja lopuksi munat. Paina turbokytintä (C) kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaisesti.

### Jään murskaaminen

(katso kuva kohdasta B)

1. Aseta jäänmurskauslisäosa (f) kannuun. Varmista sen kunnollinen kiinnittyminen.
2. Aseta jäänmurkausterän (e) tappi jäänmurskauslisäosan keskireikään ja paina se alas.
3. Lisää jääkuutiot jäänmurskauslisäosaan.
4. Laita yläosa paikoilleen kannuun.
5. Kiinnitä moottoriosaa yläosaan kunnes se lukittuu.
6. Paina turbokytintä (C) kunnes kaikki jääkuutiot ovat murskautuneet. Käytön jälkeen paina painiketta (D) irrottaaksesi moottoriosan. Irrota sitten yläosa, jäänmurkausterä ja jäänmurskauslisäosa.
7. Poista jäämurska kannusta tai valmista juoma suoraan kannuun ja tarjoile se siitä.

**Vaihtoehto:** Sekoita hedelmät ensin kannussa käyttämällä terää (b), täytä maksimissaan 0,5 litraa. Poista terä ja aseta jäänmurskauslisäosa (f) kannuun murskataksesi jääpalat suoraan soseutettujen hedelmien joukkoon.

## Puhdistus

(katso kuva kohdasta C)

Puhdista moottoriosaa (A) ja vispilän vaihteisto-osa (1) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. «BC» teholeikkurin yläosa (a) voidaan huuhdella vedellä, mutta älä upota sitä veteen.

Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terät tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesuaineella.

## Valmistusohje esimerkki

**Majoneesi** (käytä pikasekoitinta)

200–250 ml öljyä

1 muna (keltuainen ja valkuainen)

1 ruokalusikka sitruunamehua tai etikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjetyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina turbo-kytkintä (C), pidä laite käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoneesi on valmista.

**Avokaado dippikastike** (käytä «BC» teholeikkuria)

Hienonna 1 valkosipulin kynsi

Lisää 2 kypsää lohkottua avokaadoa (ilman kiviä)

1 ruokalusikallinen sitruunaa mehua

1 ruokalusikallinen oliiviöljyä

150 ml jogurttia

1/2 teelusikallinen sokeria, suolaa ja pippuria.

Käytä turbokytintä (C), sekoita noin 1 minuutin ajan.

**Jäätelö** (käytä «BC» teholeikkuria)

100 g pakastettuja vadelmia

10 g hienosokeria

80 g kermaa

Mittaa kaikki ainekset kulhoon, paina turbokytintä (C) ja sekoita noin 30 sekunnin ajan.

Tarjoile heti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset ja pienjännite-direktiivin 73/23 EEC vaatimukset.



Hävität tuote käyttöiän päättyessä viemällä se asianmukaiseen keräyspisteeseen.



## Polski

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

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

### Uwaga

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

- Nóż siekający jest bardzo ostry!
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Bloku silnika (A)/przekładnia ubijaka (I) nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Zarówno plastikowy pojemnik (H), jak i naczynie do siekania (c) nie nadają się do użycia w kuchni mikrofalowej.

## Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik do różnych prędkości
- (C) Wyłącznik do prędkości turbo
- (D) Przyciski zwalniające część roboczą
- (E) Regulator prędkości
- (F) Obudowa z nasadką miksującą
- (G) Uchwyt ścienny
- (H) Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
- (I) Przekładnia ubijaka
- (J) Ubijak
- (K) «HC» nasadka do rozdrabniania
- (L) «BC» nasadka do rozdrabniania
- (M) nasadka do kruszenia lodu używana w urządzeniu rozdrabniającym «BC»

## Ustawianie prędkości

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

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

Zależnie od użycia zalecamy następujące prędkości:

Mikser	1...turbo
Nóż siekający	1...turbo
Ubijak	3...9

## Obsługa miksera

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

1. Obudowę z nasadką miksującą (F) połączyć z blokiem silnika (A) i dokręcić, aż do zablokowania.
2. Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser

naciskając wyłącznik (B) lub wyłącznik turbo (C). Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.

3. Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające (D).

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

## Obsługa ubijaka

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

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

Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

- Nie używać naczynia (H), tylko szerszej miski.
- Rozpoczynać przy użyciu mniejszej prędkości.
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Maksymalnie ubijaj 400 ml schłodzonej śmietany (min. 30 % tłuszczu, 4–8 °C).
- Maksymalnie ubijaj 4 białka jajek.

## Jak używać nasadek rozdrabniających

Nasadka «HC»	Nasadka «BC»
(a) Korpus przekładni	(a) Korpus przekładni
(b) Nóż	(b) Nóż
(c) Naczynie rozdrabniacza	(c) Naczynie rozdrabniacza
(d) Podstawa antypoślizgowa	(d) Podstawa antypoślizgowa
	(e) Nóż do lodu
	(f) Nasadka do kruszenia lodu

Zarówno rozdrabniacz «HC» jak i «BC» doskonale nadają się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek itd.

Do siekania twardych produktów (np. twardego sera) należy użyć przycisku turbo (C).

### Uwaga

Nie wolno rozdrabniać bardzo twardej żywności jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy i zbóż.

Rozdrabniacz «HC» należy używać do mniejszych ilości żywności. Doskonale nadaje się do rozdrabniania ziół i chili (z wodą).

Rozdrabniacz «BC» należy używać do większych ilości oraz twardej żywności jak ser parmezan lub czekolada. Co więcej rozdrabniacz «BC» jest doskonały do przygotowania różnorodnych koktajli, ziemniaków purées, delikatnego ciasta i kruszenia lodu.

### Przed rozdrabnianiem ...

- drobno pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchewkę, chili (patrz na stronie 5 wskazówki dotyczące przyrządzania żywności)
- usunąć łodygi ziół i nietuskane orzechy
- usuwać kości, ścięgna z mięsa.

Dla osiągnięcia lepszych rezultatów należy stosować prędkości zgodne ze wskazówkami dotyczącymi przyrządzania żywności.

## Rozdrabnianie

(patrz rysunek w paragrafie **A** na stronie 4)

1. Przed założeniem noża (b) ostrożnie zdjąć plastikową osłonę. Uwaga: Nóż jest bardzo ostry. Chwytać tylko za górną część z tworzywa sztucznego.
2. Założyć nóż na osłonę znajdującą się w naczyniu rozdrabniacza (c). Naciśnij aż się zablokuje. Rozdrabniacz «HC»: docisnąć i obrócić wykonując ok. 1/4 obrotu, aż noża nie będzie można odciągnąć do góry. Naczynie rozdrabniacza stawiać zawsze na podstawce antypoślizgowej (d).
3. Umieścić żywność w naczyniu.
4. Założyć korpus przekładni (a) na naczynie.
5. Na korpus przekładni nałożyć blok silnika (A) i obrócić go, aż do zablokowania.
6. Uruchomić silnik przy pomocy przycisków (B) lub (C). Podczas pracy silnika przytrzymać blok silnika jedną ręką a naczynie rozdrabniacza drugą.
  - Rozdrabniacz «BC»: Podczas rozdrabniania twardej żywności, należy docisnąć blok silnika do dołu.
  - Rozdrabniacz «HC»: Rozdrabniacz HC nie powinien być włączany na dłużej niż 2 minuty.
7. Po użyciu, w celu zdjecia bloku silnika, wcisnąć przycisk (D).
8. Usunąć korpus przekładni.
9. Ostrożnie zdjąć nóż.
10. Wyjąć rozdrobnioną żywność. Podstawka antypoślizgowa służy również do szczelnego zamykania naczynia.

## Dodatkowe zastosowania rozdrabniacza «BC»

### Koktajle, napoje, puree

(ziemniaki puree: dla lepszych rezultatów można użyć ostrza blendera w naczyniu rozdrabniacza «BC»).

### Ciasto naleśnikowe

Wlać składniki do naczynia dosypując mąkę i jako ostatnie wbić jaja. Uruchomić urządzenie przyciskiem (C) i dokładnie zmieszać składniki.

### Kruszenie lodu

(patrz rysunek w paragrafie **B**)

1. Umieścić rozdrabniacz lodu (f) w naczyniu. Upewnić się czy jest poprawnie umocowany.
2. Wstawić wałek do lodu (e) w środkowy otwór nasadki kruszącej lód oraz nacisnąć.
3. Wsypać kostki lodu do naczynia do rozdrabniania lodu.
4. Nałożyć korpus przekładni na naczynie.
5. Nałożyć blok silnika na korpus przekładni, aż do zablokowania.
6. Naciśnąć przycisk turbo (C) aż kostki lodu ulegną rozkruszeniu. Po użyciu nacisnąć przycisk (D) by zdjąć blok silnika. Następnie usunąć korpus przekładni, ostrze do kruszenia lodu i nasadkę do kruszenia lodu.
7. Wyjąć rozkruszony lód i wsypać do szklanki z napojem tuż przed podaniem.

Alternatywnie: Wstępnie zmiksować owoce w naczyniu z ostrzem do rozdrabniania (b), wypełniając maksymalnie 0,5 litra objętości. Usunąć ostrze i umieścić nasadkę do kruszenia lodu na naczyniu tak aby kruszony lód można było automatycznie mieszać ze zmiksowanymi owocami.

## Czyszczenie

(patrz rysunek w paragrafie **C**)

Wyczyścić blok silnika (A)/przekładnia ubijaka (1) wilgotną ściereczką. Korpus przekładni rozdrabniacza «BC» (a) może być spłukiwany pod bieżącą wodą, ale nie należy zanurzać go w wodzie.

Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowywaniu

bardzo słonych potraw dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać aby nie przedawkować środków czyszczących i odwapniających używanych w zmywarce.

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

## Przykładowy przepis

Majonez (przy użyciu noży miksujących)

200–250 ml oleju

1 jajko (żółtko i białko)

1 soku cytrynowego lub vinegre

Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika. Naciskając wyłącznik turbo (C), trzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Dip z avocado (używając rozdrabniacza «BC»)

Posiekać 1 ząbek czosnku

Dodać 2 plasterki avocado (podzielone na części bez pestki)

1 łyżka stołowa soku z cytryny

1 łyżka stołowa oleju z oliwek

150 ml jogurtu

1/2 łyżeczki cukru, soli i pieprzu

Używając przycisku turbo (C), mieszać około 1 minuty.

Lody (używać rozdrabniacza «BC»)

100 g malin (zamrożonych)

10 g cukru pudru

80 g śmietany

Umieścić wszystkie składniki w naczyniu, wcisnąć przycisk turbo (C) i mieszać około 30 sekund.

Podawać zaraz po przygotowaniu.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

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



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



## Türkçe

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

### Uyarı

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

- El blenderinizin bıçağı çok keskindir!
- Cihazı kullanmadan önce sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (1) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (H) ve doğrama kasesi/sürahisi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

## Tanımlama

- (A) Motor kısmı
- (B) Değişebilir hız ayarı için açma/kapama anahtarı
- (C) Turbo hız için açma/kapama anahtarı
- (D) Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- (E) Değişken hız ayarlayıcı
- (F) Blender şaftı
- (G) Duvar tutucu
- (H) Hava geçirmez kapaklı ölçüm kabı
- (1) Çırpıcı dişli kutusu
- (J) Çırpıcı
- (K) «HC» doğrayıcı
- (L) «BC» doğrayıcı
- (M) «BC» doğrayıcı için buz kırma parçası

## Hızı ayarı

Açma/kapama anahtarını (B) aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (E) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe, doğrayıcı daha hızlıdır.

Maksimum hız için turbo anahtarına (C) basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcısı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamaya göre, tavsiye edilen hız ayarları:

El blenderi	1...turbo
Doğrayıcı	1...turbo
Çırpıcı	3...9

## El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

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

1. Motor kısmını (A) blender şaftına (F) kilitlene kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B) veya turbo anahtarına (C) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender şaftını çıkarmak için, düğmelere (D) basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

## Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

1. Çırpıcıyı (J), çırpıcı dişli kutusu (1), içine yerleştiriniz ve motor kısmını (A), dişli kutusunun içine kilitlene kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için anahtarına (B) basınız.
3. Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere (D), basınız ve çırpıcıyı dişli kutusundan çekerek çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

### En iyi sonuca ulaşmak için:

- Ölçüm kabı yerine (H) daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Düşük hız ayarı ile başlayınız.
- Çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.
- En fazla 400 ml. ye kadar krema çırpınız (minimum %30 yağ içeren, 4–8 °C).
- En fazla 4 yumurta beyazı çırpınız.

## Doğrayıcı ataçman(larını) nasıl çalıştıracaksınız

### «HC» doğrayıcı

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

### «BC» doğrayıcı

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Sürahi
- (d) Kaymaz taban/kapak
- (e) Buz buçağı
- (f) Buz kırma parçası

Hem «HC» hem de «BC» doğrayıcılar, et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, badem, kuru meyve v.s. doğramak için son derece uygundur. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için turbo anahtarını (C) kullanınız.

### Önemli Not:

Hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

«HC» doğrayıcıyı az miktarlardaki yiyecekler için kullanın. Özellikle yeşillik ve biber doğramak için uygundur.

«BC» doğrayıcıyı fazla miktarlardaki yiyecekler için ve parmezan peyniri ve çukulata gibi sert yiyecekler için kullanın.

Buna ilave olarak, «BC» doğrayıcıyı, milkshake yapmak, içki, püre ve yumuşak hamur hazırlamak, buz kırmak gibi çeşitli işlemler için de kullanabilirsiniz.

### Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak, havuç ve biberleri parçalara ayırınız (kullanma kılavuzunun 5 sayfasına bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kırık parçaları ve sinirleri etten ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için lütfen kullanma kılavuzunda önerilen hız ayarına bakın.

## Doğrama işlemi

(Sayfada A resim bölümüne bakınız 4)

1. Plastik kılıfı bıçaktan (b) dikkatlice çıkarınız. UYARI: Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir ! Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan tutunuz.
2. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c) ve kilitlene kadar bastırınız. «HC» doğrayıcı: bıçağı aşağı doğru bastırın ve kilitlemek için 90° çevirin. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
3. Yiyecekleri doğrama kasesine/sürahisine koyunuz.
4. Dişli kutusunu (a) doğrama kabına/sürahisine koyunuz.

- Motor kısmını (A) dişli kutusunun içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için açmak kapama anahtarına (B veya C) basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini/sürahisini tutunuz.
  - «BC» doğrayıcı: Sert yiyecekleri doğarken motor bölümünü aşağıya doğru bastırınız.
  - «HC» doğrayıcı: Doğrayıcısını 2 dakikadan fazla çalıştırmayınız.
- İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmını çıkartmak için çıkartma düğmelerine (D) basınız.
- Daha sonra dişli kutusunu çıkartınız.
- Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
- İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı kasesinden/sürahisinden boşaltınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi/sürahisini için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

## «BC» doğrayıcı ile yapılabilecek alternatif işlemler

### Milkshake, içki, püre

(Püre yaparken mükemmel sonuç almak istendiğinde «BC» sürahisinin içindeki blender şaftını da kullanabilirsiniz.)

### Yumuşak hamur (sulu krep hamuru)

İlk önce sıvıyı sürahisinin içine boşaltın, daha sonra unu ve son olarak da yumurtaları ilave edin. Sulu hamur pürüzsüz hale gelene kadar turbo düğmesine (C) basarak karıştırın.

### Buz kırma

(B bölümündeki resime bakın)

- Buz kırma parçasını (f) sürahisinin içine yerleştirin. Tam olarak oturduğundan emin olun.
- Buz kırma bıçağının şaftını (e), buz kırma parçasının merkezindeki deliğe yerleştirin ve aşağı doğru bastırın.
- Buz küplerini, buz kırma parçasının içine doldurun.
- Dişli kutusunu sürahisinin üstüne oturtun.
- Motor parçasını dişli kutusunun içine kilitlenene kadar yerleştirin.
- Turbo düğmesini (C) tüm küpleri parçalanana kadar bastırın. İşlemi tamamladıktan sonra, motor parçasını çıkartmak için düğmelere (D) basın. Daha sonra dişli kutusunu, buz bıçağını ve buz kırma parçasını çıkartın.
- Parçalanmış buzları çıkartın veya sadece içeceğinizi sürahisinin içine ilave ederek servis yapın.

**Alternatif:** İlk önce meyveleri, maksimum 0,5 lt. doldurarak, doğrama bıçağı ile (b) sürahisinin içinde karıştırın. Bıçağı çıkartın ve buz kırıcı parçayı (f) sürahisinin içine yerleştirerek buzları direkt olarak meyve püresinin içinde kırınız.

## Temizleme

(C bölümündeki resime bakın)

Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (D), temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. «BC» doğrayıcı dişli kutusu (a) musluk altında durulabilir fakat dişli kutusunu kesinlikle suya batırmayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemde geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz.

Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

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

## Yemek tarifi örnekleri

### Mayonez

(el blenderinizi kullanınız)

200 – 250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber

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

### Avokado dip («BC» doğrayıcıyı kullanınız)

Bir diş sarımsağı kıyınız

2 adet olgunlaşmış avokaduyu ekleyiniz (dörde bölünmüş ve taşları temizlenmiş)

1 yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı zeytin yağı

150 ml yoğurt

1/2 yemek kaşığı şeker, tuz ve biber

Turbo anahtarını kullanarak (C) malzemeleri bir dakika boyunca karıştırınız.

### Dondurma («BC» doğrayıcıyı kullanınız)

100 gr dondurulmuş ahududu

10 gr pudra şekeri

80 gr sıvı krema

Tüm malzemeyi sürahiye yerleştiriniz. Turbo düğmesine (C) basarak 30 saniye kadar karıştırınız. Hemen servis yapınız.

Bildirim yapılmadan değişiklik yapılabilir.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

**Braun GmbH**

**Frankfurter Straße 145**

**61476 Kronberg / Germany**

**☎ (49) 6173 30 0**

**Fax (49) 6173 30 28 75**

Braun\_infoline@Gillette.com

## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

### Προσοχή

**Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Βγάzteτε **πάντα** τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Μην κρατάτε τον κινητήρα Ⓐ ή το μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι Ⓛ κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βάζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου της συσκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Ούτε το γυάλινο κύπελο Ⓜ, ούτε το μπολ/δοχείο κοπής (c) μπορεί να μπει σε φούρνο μικροκυμάτων.

### Περιγραφή

- Ⓐ Κινητήρας
- Ⓑ Διακόπτης (ανοιγμ./κλεισιμ.) για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
- Ⓒ Διακόπτης (ανοιγμ./κλεισιμ.) για ταχύτητα turbo
- Ⓓ Κουμπιά που απελευθερώνουν τα εξαρτήματα
- Ⓔ Ρυθμιστής ταχύτητας
- Ⓕ Αξονας με λεπίδα
- Ⓖ Βάσης στήριξης για τον τοίχο
- Ⓗ Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
- Ⓛ Μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι
- Ⓜ Χτυπητήρι
- Ⓚ «HC» κόφτης
- Ⓛ «BC» κόφτης
- Ⓜ Ειδική υποδοχή για το θρυμματισμό του πάγου, για τον κόφτη «BC»

### Ρύθμιση ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το διακόπτη Ⓑ τη ταχύτητα που επιτυγχάνεται είναι αυτή που έχει ήδη επιλεγεί με το ρυθμιστή ταχύτητας Ⓔ. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα είναι τα αποτελέσματα κοπής.

Παρόλα αυτά, η μεγαλύτερη ταχύτητα μπορεί μόνο να επιτευχθεί πατώντας το διακόπτη turbo Ⓒ. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να πρέπει να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση συνιστούμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις της ταχύτητας:

Μίξερ χειρός 1 ... turbo  
Κόφτης 1 ... turbo  
Χτυπητήρι 3 ... 9

### Πώς να θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία

Το μπλέντερ είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε σούπες, μαγιονέζα, παιδικές τροφές, όπως επίσης και για την προετοιμασία ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στον άξονα με τη λεπίδα Ⓕ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μπλέντερ μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη on/off Ⓑ ή το διακόπτη turbo Ⓒ.
3. Για να βγάλετε το μπλέντερ μετά τη χρήση, πιέστε το κουμπί Ⓓ και τραβήξτε προς τα έξω.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ στο δοχείο μέτρησης Ⓗ ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ στην κατσαρόλα, ενώ μαγειρεύετε, φροντίστε να απομακρύνετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να αποφύγετε υπερθέρμανση της συσκευής σας.

### Πώς να θέσετε το χτυπητήρι σε λειτουργία

Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι, μόνο για να χτυπήσετε κρέμες, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

1. Βάλτε το χτυπητήρι Ⓛ στο μηχανισμό ρύθμισης Ⓛ και στη συνέχεια βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
2. Βάλτε το χτυπητήρι στο δοχείο και μόνο τότε πατήστε το διακόπτη Ⓑ για να το θέσετε σε λειτουργία.
3. Για να βγάλετε το χτυπητήρι, πιέστε τους διακόπτες Ⓒ και τραβήξτε προς τα έξω το μηχανισμό ρύθμισης. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το μηχανισμό ρύθμισης.

### Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα:

- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Ξεκινείτε την ανάμειξη με την χαμηλότερη ταχύτητα.
- Βγάlte τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.
- Χτυπήστε μόνο μέχρι 400 ml κρύας κρέμας.
- Χτυπήστε μόνο μέχρι τέσσερα ασπράδια αυγών.

### Πώς να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα του κόφτη

#### «HC» κόφτης

- (a) Επάνω τμήμα
- (b) Λεπίδα
- (c) Μπωλ κοπής
- (d) Αντιολισθητική βάση/καπάκι

#### «BC» κόφτης

- (a) Επάνω τμήμα
- (b) Λεπίδα
- (c) Κανάτα
- (d) Αντιολισθητική βάση/καπάκι
- (e) Λεπίδα για τον πάγο
- (f) Ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου

Και οι δύο κόφτες «HC» και «BC» είναι ειδικά σχεδιασμένοι για την κοπή κρέατος, τυριού, κρεμμυδιών, λαχανικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμυγδάλων, δαμάσκηνων κλπ. Κατά την κοπή σκληρών υλικών (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιήστε τη θέση turbo Ⓒ.

#### Προσοχή:

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά υλικά, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «HC» για μικρότερες ποσότητες. Είναι κατάλληλος για λαχανικά και καυτερές πιπεριές (με νερό).

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «BC» για μεγαλύτερες ποσότητες και για σκληρές τροφές, όπως παρμεζάνα ή σοκολάτα.

Επιπλέον ο κόφτης «BC» είναι κατάλληλος και για πολλές άλλες εφαρμογές, όπως σέικς, ποτά, πουρέ, ελαφριές ζύμες και το θρυμματισμό πάγου.

#### Πριν το κόψιμο ...

- κοψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, τις



πιπεριές (δείτε τον οδηγό επεξεργασίας στη σελίδα 5)

- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και καθαρίστε τα καρύδια
- βγάλετε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

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

## Κοπή

(Δείτε την εικόνα τμήμα **A** στη σελίδα 4)

1. Βγάλετε προσεκτικά το πλαστικό καπάκι από τη λεπίδα (b). Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να την κρατάτε πάντα από το επάνω πλαστικό τμήμα.
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (c) πιέστε τη προς τα κάτω ώσπου να ασφαλίσει. «HC» κόφτης: πιέστε τη λεπίδα προς τα κάτω και γυρίστε τη 90° για να κλειδώσει στη θέση της. Να τοποθετείτε πάντα το μπολ κοπής επάνω στην αντλιοθητική βάση (d).
3. Τοποθετείστε τα υλικά στο μπολ/δοχείο κοπής.
4. Βάλτε το επάνω τμήμα (a) στο μπολ/δοχείο κοπής.
5. Τοποθετείστε τον κινητήρα **A** στο επάνω τμήμα μέχρι να κλειδώσει στη θέση του.
6. Πιέστε το διακόπτη **B** ή **C** για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας θα πρέπει να κρατάτε τον κινητήρα με το ένα χέρι και το μπολ/δοχείο κοπής με το άλλο.
  - Κόφτης «BC»: Όταν θρυμματίζετε σκληρές τροφές, πιέστε το μοτέρ προς τα κάτω.
  - Κόφτης «HC»: Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη για περισσότερο από 2 λεπτά.
7. Μετά από τη χρήση, πιέστε τους διακόπτες **D** για να βγάλετε τον κινητήρα.
8. Μετά βγάλετε το επάνω τμήμα.
9. Βγάλετε προσεκτικά τη λεπίδα.
10. Αδειάστε τα υλικά από το μπολ/δοχείο κοπής. Η αντλιοθητική βάση χρησιμοποιείται επίσης και σαν αεροστεγές καπάκι για το μπολ/δοχείο κοπής.

## Επιπλέον εφαρμογές με τον κόφτη «BC»

### Σέικς, ποτά, πουρές

(Σιδικά για τον πουρέ όπου το αποτέλεσμα θα πρέπει να είναι εξαιρετικά καλό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον άξονα του μίξερ χειρός στο δοχείο «BC».)

### Ελαφριές ζύμες (ζύμη για τηγανίτες)

Βάλτε πρώτα τα υγρά υλικά στο δοχείο και μετά προσθέστε το αλεύρι και τέλος τα αυγά.

Πιέζοντας το διακόπτη για τη λειτουργία turbo **C** χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει.

### Θρυμματισμός πάγου

(Δείτε την εικόνα στο τμήμα **B**)

1. Βάλτε το ειδικό δοχείο για το θρυμματισμό του πάγου (f) στο μπολ/δοχείο κοπής. Βεβαιωθείτε ότι έχει κλειδώσει στη θέση του.
2. Τοποθετείστε τον άξονα της λεπίδας θρυμματισμού πάγου (e) στην κεντρική οπή του ειδικού δοχείου και πιέστε τον προς τα κάτω.
3. Γεμίστε το δοχείο με παγάκια.
4. Βάλτε το επάνω τμήμα στο μπολ/δοχείο κοπής.
5. Τοποθετείστε τον κινητήρα **A** στο επάνω τμήμα μέχρι να κλειδώσει στη θέση του.
6. Πιέστε το διακόπτη turbo **C** μέχρι να θρυμματιστούν όλα τα παγάκια. Μετά από τη χρήση, πιέστε τους διακόπτες **D** για να βγάλετε τον κινητήρα. Στη συνέχεια βγάλετε το επάνω τμήμα, τη λεπίδα και το ειδικό δοχείο θρυμματισμού του πάγου.
7. Βγάλετε το θρυμματισμένο πάγο ή απλά αδειάστε το ποτό σας στο δοχείο για να το σερβίρετε στο τραπέζι.

**Εναλλακτικά:** Αναμείξτε πρώτα στο δοχείο τα φρούτα με τη λεπίδα (b), μέχρι 0,5 λίτρο το πολύ. Βγάλετε τη λεπίδα και βάλτε το ειδικό δοχείο (f) για το θρυμματισμό του πάγου για τρίψετε τον πάγο απευθείας μέσα στο χυμό των φρούτων.

## Καθαρισμός

(Δείτε την εικόνα στο τμήμα **C**)

Καθαρίστε τον κινητήρα **A** και τον μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι **1** μόνο με ένα νωπό πανί. Το επάνω τμήμα (a) του κόφτη «BC» μπορεί να πλυθεί κάτω από τη βρύση, αλλά όχι να βυθιστεί στο νερό.

Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο. Αμέσως μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε το μπλέντερ.

Επίσης φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δόση απορρυπαντικού ή καθαριστικού στο πλυντήριό σας.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότο), τα πλαστικά μέρη της συσκευής είναι πιθανό να πάρουν χρώμα. Πριν τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο, σκουπίστε τα με φυτικό λάδι.

## Συνταγή

**Μαγιονέζα** (χρησιμοποιείστε το μπλέντερ)  
200–250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι,

Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο.

Τοποθετείτε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πατήστε το διακόπτη turbo **C**.

Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

**Σως Αβοκάντο** (χρησιμοποιείστε τον κόφτη «BC»)

Λιώστε μία σκελίδα σκόρδο

Προσθέστε 2 ώριμα αβοκάντο (κομμένα στα τέσσερα, χωρίς κουκούτσια)

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού

1 κουτ. σούπας λάδι

150 ml. Γαούρτι

1/2 κουτ. σούπας ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι

Χρησιμοποιώντας το διακόπτη turbo **C** ανακατεύετε περίπου για ένα λεπτό.

**Παγωτό** (χρησιμοποιείστε το κόφτη «BC»)

100 γραμ. βατόμουρα (κατεψυγμένα)

10 γραμ. ζάχαρη άχνη

80 γραμ. κρέμα

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο, πιέστε το διακόπτη για τη λειτουργία turbo **C** και χτυπήστε τα για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

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



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



# Русский

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

## Вниманке

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

- Режущие лезвия остро наточены!
- **Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Храните блендер вне досягаемости детей.
- Не промывайте электромотор (A) и редуктор для взбивания (I) в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющее специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Ни мензурка (H), ни чаша измельчителя (C) не предназначены для использования в микроволновой печи.

## Описание прибора

- (A) Электромотор
- (B) Переключатель для разных скоростей
- (C) Переключатель для «turbo»-режима
- (D) Кнопки высвобождения рабочих частей
- (E) Регулятор скорости вращения
- (F) Рабочий вал
- (G) Скоба настенного крепления блендера
- (H) Мерный стакан с герметичной крышкой
- (I) Редуктор (для взбивания)
- (J) Венчик
- (K) Измельчитель «НС»
- (L) Измельчитель «ВС»
- (M) Вставка для измельчения льда к измельчителю «ВС»

## Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов (B) в положение ВКЛ. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора (E). Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя.

Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo (C), которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

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

Блендер	1...turbo
Измельчитель	1...turbo
Венчик	3...9

## Порядок работы со блендером

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

1. Вставьте электромотор (A) в рабочий вал (F) до фиксации.

2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель (B) или ускоритель turbo (C).
3. По окончании работы нажмите кнопки (D) для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

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

## Порядок работы с венчиком

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

1. Вставьте венчик (J) в редуктор (I), затем вставьте редуктор в моторную часть (A) до фиксации.
2. Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения (B).
3. Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку (D) и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

## Для получения наилучших результатов работы:

- Не используйте мерный стакан (H), лучше использовать более широкую посуду.
- Начинайте обработку на низкой скорости.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее слегка под наклоном.
- Взбивайте одновременно не более 400 мл охлажденного крема с мин. 30 % содержанием жира при температуре 4–8 °C.
- Взбивайте одновременно не более 4 яичных белков.

## Как обращаться с измельчителем и его деталями

### Измельчитель «НС»

- (a) Редуктор измельчителя
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Нескользящее основание/крышка

### Измельчитель «ВС»

- (a) Редуктор измельчителя
- (b) Нож
- (c) Чаша
- (d) Нескользящее основание/крышка
- (e) Нож для измельчения льда
- (f) Вставка для измельчения льда

Обе модели измельчителя – как «НС», так и «ВС» – превосходно подходят для мелкой нарезки мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, чернослива, и т.п. Для мелкой нарезки твердых продуктов (например, твердого сыра) нажмите кнопку ускоренного режима (C).

### Важно:

Не следует пытаться измельчить очень твердые продукты, такие как мускатный орех, кофейные бобы и зерно.

Используйте измельчитель «НС» для небольшого объема продуктов. Он особенно удобен для мелкой нарезки трав и стручкового перца (с водой).

Используйте измельчитель «ВС» для более крупного объема продуктов и для мелкой нарезки твердых продуктов, таких как пармский сыр или шоколад. Кроме того, измельчитель «ВС» может применяться для целого ряда других операций, таких как приготовление фруктово-овощных и алкогольных напитков, пюре, жидкого теста и дробление льда.

### Прежде чем измельчение ...

- предварительно разрежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, стручковый перец (см. руководство по приготовлению продуктов на стр. 5)
- удалите стебли трав, скорлупу орехов
- удалите кости, мясные сухожилия и хрящи.

Чтобы добиться наилучших результатов, следуйте рекомендациям по установке скоростей, приведенным в руководстве по приготовлению продуктов.

## Измельчение

(см. раздел **A** с рисунками на стр. 4)

1. Осторожно снимите пластиковый чехол с лезвия (b) Внимание: лезвие очень острое! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть.
2. Наденьте лезвие на центральную ось чаши измельчителя (c). Нажмите на него до замыкания. Измельчитель модели «HC»: нажмите на лезвие и поверните его на 90° до фиксации. Всегда ставьте кружку измельчителя на нескользящее основание (d).
3. Поместите продукты в чашу измельчителя.
4. Установите редуктор (a) чашу измельчителя.
5. Вставьте мотор **A** в коробку скоростей до фиксации.
6. Нажмите выключатель **B** или **C** для запуска измельчителя. Во время приготовления продуктов одной рукой придерживайте мотор, другой - чашку измельчителя.
  - Измельчитель «BC»: При измельчении твердых пищевых продуктов, прижимайте моторную часть к низу чаши.
  - Измельчитель «HC»: Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
7. По окончании приготовления продуктов нажмите кнопку **D**, чтобы удалить мотор.
8. Затем снимите редуктор.
9. Осторожно выньте лезвие.
10. Выньте обработанные продукты из кружки/чаши измельчителя. Нескользящее основание служит также как герметичная крышка кружки/чаши измельчителя.

## Применение измельчителя «BC» для дополнительных операций

### Фруктово-овощные и алкогольные напитки, пюре

(Для приготовления пюре, особенно когда желательна высокая степень измельчения, можно также использовать измельчитель «BC».)

### Жидкое тесто

#### (болтушка для блинчиков)

Сначала налейте жидкости в чашу, затем добавьте муку и после всего - яйца. Нажмите кнопку ускоренного режима **C** и смешивайте, пока не получится однородная масса.

### Дробленый лед

(см. раздел **B** с рисунками)

1. Поместите вставку для дробления льда (f) в чашу. Убедитесь, что она легла плотно.
2. Поместите ручку ножа для колки льда (e) в центр емкости для колки льда и надавите.
3. Положите куски льда во вставку для дробления льда.
4. Установите редуктор на чашу.
5. Вставьте мотор в редуктор до фиксации.
6. Нажмите кнопку ускоренного режима **C** и удерживайте ее до тех пор, пока не раздробятся все куски льда. После этого нажмите кнопку **D**, чтобы удалить мотор. Затем снимите коробку скоростей и лезвие и выньте вставку для дробления льда.
7. Выньте размолотый лед или просто налейте напиток в чашу и подайте ее на стол.

Другой вариант. Сначала смешайте фрукты в чаше с помощью ножа измельчителя (b), наполните ее максимум на 0,5 литра. Снимите нож и поместите вставку для дробления льда в чашу, чтобы раздробить лед прямо вместе с фруктовой смесью.

## Чистка прибора

(см. раздел **C** с рисунками)

Очищайте моторную часть **A** и редуктор для взбивания **1** только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя «BC» (a) можно обмыть под струей воды из крана, но не погружайте ее в воду.

Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно.

Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

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

## Практический пример

Майонез (используйте блендер)

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

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

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

Подливка из авокадо (используйте измельчитель «BC»)

Измельчите 1 дольку чеснока

Добавьте 2 спелых плода авокадо (разрезанных на 4 части, без косточки)

1 столовую ложку лимонного сока

1 столовую ложку оливкового масла

150 мл йогурта

1/2 чайной ложки сахара, соли и перца

Нажав кнопку ускоренного режима **C**, смешивайте в течение примерно 1 минуты.

Мороженое (используйте измельчитель «BC»)

100 г малины (глубокая заморозка)

10 г сахарного песка

80 г сливок

Поместите все составные части в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима **C** и смешивайте в течение примерно 30 секунд.

Подавать рекомендуется сразу же.

Возможные модификации

без предварительного уведомления.



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

Блендер, 600 Ватт  
Сделано в Испании,  
БРАУН Испания, Braun Española S.A.,  
08950 Esplugues de Llobregat,  
Enrique Granados 46, Spain

## Українська

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

### Увага:

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

**Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації**

- Ріжучі леза гостро наточені!
- Завжди відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чистенні та зберіганні.
- Прилад потрібно зберігати в місцях, недосяжних для дітей.
- Не промивайте електромотор (A) та редуктор для збивання (1) в проточній воді та не занурюйте їх у воду.
- Блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Ремонт або заміну мережного шнура повинні робити технічні фахівці, що мають спеціальний дозвіл. Неправильний та некваліфікований ремонт може створити велику загрозу здоров'ю та життю користувача.
- Перед підключенням блендера до мережної розетки перевірте відповідність напруги в мережі напрузі, вказаній на нижній частині приладу.
- Потужність приладу розрахована на повсякденні потреби родини у приготуванні їжі.
- Мірну склянку (H) і чашу здрібнювача (c) використовувати в мікрохвильовій печі не можна.

## Опис приладу

- (A) Електромотор
- (B) Перемикач для різних швидкостей
- (C) перемикач для «turbo»-режиму
- (D) Кнопки вивільнення робочих частин
- (E) Регулятор швидкості обертання
- (F) Робочий вал
- (G) Скоба настінного кріплення блендера
- (H) Мірна склянка з герметичною кришкою
- (1) Редуктор (для збивання)
- (J) Віночок
- (K) Подрібнювач «НС»
- (L) Подрібнювач «ВС»
- (M) Вставка для подрібнення льоду до подрібнювача «ВС»

## Регулювання швидкості обертання

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

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

Залежно від мети застосування рекомендуються такі параметри установки швидкості обертання:

Блендер	1 ... turbo
Подрібнювач	1 ... turbo
Віночок	3 ... 9

## Порядок роботи із блендером

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

1. Вставте електромотор (A) у робочий вал (F) до фіксації.
2. Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть перемикач (B) або прискорювач turbo (C).

3. По закінченні роботи натисніть кнопку (D) для вивільнення робочого вала та вийміть його з посуду.

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

## Порядок роботи з віночком

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

1. Вставте віночок (J) у редуктор (1), потім вставте редуктор у моторну частину (A) до фіксації.
2. Опустіть віночок у посуд і тільки потім натисніть на кнопку включення (B).
3. Щоб від'єднати редуктор, натисніть на кнопку (D) і потягніть редуктор. Потім вийміть віночок з редуктора.

### Для одержання найкращих результатів роботи:

- Не використовуйте мірну склянку (H), краще використати більш широку посуд.
- Починайте обробку на низькій швидкості.
- Переміщайте віночок за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.
- Збивайте одночасно не більше 400 мл охолодженого крему з мін. 30 % вмістом жиру при температурі 4-8°C.
- Збивайте одночасно не більше 4 яєчних білків.

## Порядок роботи з подрібнювачем та його деталями

### Подрібнювач «НС»

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

### Подрібнювач «ВС»

- (a) Редуктор подрібнювача
- (b) Лезо
- (c) Чаша
- (d) Підкладка/кришка проти ковзання
- (e) Лезо для подрібнення льоду
- (f) Вставка для подрібнення льоду

Обидві моделі подрібнювача – як «НС» так і «ВС» - ідеально підходять для дрібної нарізки м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю тощо. Для дрібної нарізки твердої субстанції, наприклад, сиру, використовуйте кнопку режиму turbo (C).

### Примітка:

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

Використовуйте подрібнювач «НС» для невеликого об'єму продуктів. Він є особливо зручним для дрібного нарізання зелені та стручкового перцю (з водою)

Використовуйте подрібнювач «ВС» для більш великого об'єму продуктів та для дрібного нарізання твердих продуктів, таких як пермський сир та шоколад. Окрім того, подрібнювач «ВС» може застосовуватись для цілого переліку інших операцій, таких як приготування фруктово-овочевих та алкогольних напоїв, пюре, рідкого тіста та для подріблення льоду.

### Перед операцією подрібнення потрібно...

- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулини, часник, моркву, стручковий перець (див. таблицю на стор. 5)
- видалити стебла трави та шкарлупу горіхів
- видалити кістки, м'ясні сухожилля та хрящі

Щоб досягнути найкращих результатів, дотримуйтеся рекомендацій по встановленню швидкостей, що наведені у інструкції з приготування продуктів

## Подрібнення

(див. розділ **A** з рисунками на стор. 4)

1. Обережно зніміть пластикову кришку з леза (b). Увага: лезо є дуже гострим! Завжди тримайте його за пластикову основу.
2. Надягніть лезо на центральний стрижень чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього до замикання. Подрібнювач «НС»: натисніть на лезо і поверніть його на 90 градусів до фіксації. Завжди ставте чашу на підкладку для запобігання ковзанню (d).
3. Покладіть продукти в чашу подрібнювача.
4. Насадіть редуктор (a) на чашу.
5. Вставте електромотор (A) у пристрій редуктора до замикання.
6. Натисніть кнопку (B) або (C) для включення подрібнювача. В процесі роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою чашу.
  - Подрібнювач «НС»: При подрібненні твердих харчових продуктів притискайте моторну частину до дна чаші
  - Подрібнювач «ВС»: Не включайте подрібнювач «ВС» більш ніж на 2 хвилини
7. Після закінчення роботи натисніть кнопку (D) для вивільнення електромотора.
8. Зніміть редуктор.
9. Обережно вийміть лезо.
10. Вийміть подрібнені продукти з чаші. Підкладку проти ковзання також використовується для герметичного закриття чаші.

## Застосування подрібнювача «ВС» для додаткових операцій

**Фруктово-овочеві та алкогольні напої, пюре** (для приготування пюре, особливо коли бажано досягти високого ступеню подрібнення, можна також використовувати подрібнювач «ВС»)

### Рідке тісто (наприклад, для приготування млинців)

Спочатку налейте рідкі компоненти у чашу, потім додайте муку та у останню чергу – яйця. Натисніть на кнопку прискореного режиму (C) та змішуйте, доки не отримаєте однорідну масу.

### Подріблений лід

(див. розділ **B** з рисунками)

1. Помістіть вставку для подрібнення льоду (f) у чашу. Переконайтеся, що вона щільно припасована.
2. Помістіть ручку леза для подрібнення льоду (e) у центр ємності для подрібнення льоду та натисніть.
3. Покладіть кусочки льоду у вставку для подрібнення льоду.
4. Встановіть редуктор на чашу.
5. Вставте мотор у редуктор до фіксації.
6. Натисніть кнопку прискореного режиму (C) та утримуйте її до того моменту, поки не подрібняться усі кусочки льоду. Після цього натисніть на кнопку (D), щоб видалити мотор. Потім зніміть коробку швидкостей і лезо та вийміть вставку для подрібнення льоду.
7. Вийміть подріблений лід або просто налейте напій у чашу та подайте її на стіл.

**Інший варіант:** Спочатку змішайте фрукти у чаші за допомогою леза подрібнювача (b), для чого потрібно наповнити чашу максимум на 0,5 літра. Зніміть лезо та помістіть вставку для подрібнення льоду у чашу, щоб подрібнити лід разом із фруктову масою

## Чищення приладу

(див розділ **C** з рисунками)

Очищуйте моторну частину (A) і редуктор для збивання (D) лише за допомогою вологої тканини. Редуктор подрібнювача «BC» (a) можна промити під струменем води, але не занурюйте його у воду.

Усі інші деталі блендера можна промивати в машині для миття посуду при температурі не вище 60 градусів. Ріжучі леза після роботи в дуже

солоному середовищі потрібно негайно прополоскати. Уникайте високої концентрації очисника або засобу для зняття накипу в машині для миття посуду.

При роботі з продуктами, що мають насичені кольори, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть змінювати колір, тому перед мийкою блендера в машині для миття посуду протирайте деталі приладу з додаванням рослинного масла.

## Практичний приклад

### Майонез

200-250 мл рослинної олії

одне яйце (з жовтком)

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

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

### Підлива з авокадо (застосовуйте подрібнювач «BC»)

Подрібніть 1 часточку часнику

Додайте 2 спілих плоди авокадо (розрізаних на 4 частини, без кісточок)

1 столову ложку лимонного соку

1 столову ложку оливкового масла

150 мл йогурта

По \_ чайної ложки цукру, солі та перцю

Натиснувши кнопку прискореного режиму (C), перемішуйте на протязі приблизно 1 хвилини.

### Морозиво (застосовуйте подрібнювач «BC»)

100 г малини (після глибокого замороження)

10 г цукрового піску

80 г вершків

Помістіть усі компоненти у чашу, натисніть кнопку прискореного режиму (C) та перемішуйте на протязі приблизно 30 секунд. Подавати на стіл рекомендується одразу.

## Загальні умови зберігання

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

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

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

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Товар Сертифіковано



УкрТЕСТ - 005

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

Країна виробництва: «Braun Espanola S.A», Enrique Granados 46, 08950 Esplugues de Llobregat, Barcelona, Spain  
«Braun Еспаньола С.А», Енріке Гранадос 46, 08950 Есплугес де Ллобрегат, Барселона, Іспанія

## Гарантійні зобов'язання фірми BRAUN

Для усіх виробів ми надаємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу. Протягом гарантійного терміну ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів чи складання.

У випадку неможливості ремонту у гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний у відповідності до Законодавства про захист прав споживачів.

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

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

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

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

Усі інші вимоги разом із вимогами відшкодування не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена належним чином.

Термін придатності виробу - 2 роки з моменту придбання чи з моменту виготовлення, якщо дату придбання встановити неможливо. Вироби фірми Braun виготовлені відповідно до високих вимог європейської якості. При бережливому використанні та при дотриманні правил по експлуатації, вироби фірми Braun можуть мати значно більший термін служби ніж термін, встановлений у відповідності з Законодавством України

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

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

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

## Сервіс-Центри і Центри Гарантійного Обслуговування

### Ukraine

Importbytservice-Ukraine  
Hlybotchytska str.53, Kyiv  
Tel # 380-44-417-24-15  
Tel / Fax # 380-44-417-24-26

## التنظيف

**الضمان**  
يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على الضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة تزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه. لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته. وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلغى الضمان.

لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد. وفي حال استحقاق الضمان يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

## صنعت في إسبانيا

### عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع إلى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير إلى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان إلى الأسبوع المعين في عام الصنع. مثال: «235» - تم صنع المنتج في الأسبوع ٣٥ من عام ٢٠٠٢.

### Country of origin: Spain

### Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.

Example: "235" - The product was manufactured in week 35 of 2002.

(انظر الصورة في القسم C)  
نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش مبللة.  
يمكن شطف علبة السرعات (a) تحت صنوبر الماء ولكن لاتغمسها في الماء.  
كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال، كذلك كن حذراً حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة صحونك.  
عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلاً الجزر) ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسح هذه الأجزاء بزيوت نباتي قبل وضعها في غسالة الصحون.

## وصفة من الطعام

**مايونيز** (استعمل الخلاط اليدوي)

٢٠٠ إلى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفر وبياض البيضة)

١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح وفلفل من أجل المذاق  
ضع كل المكونات في الحيك حسب الترتيب الموضح أعلاه.  
ضع الخلاط على قاعدة الحيك اضغط مفتاح التريو ©، استمر في الخلط حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول إلى مستحلب ثم حرك الخلاط تدريجياً إلى أعلى وإلى أسفل دون أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

**صلصة الأفوكادو** (استعمل الفرامة «BC»)

افرم قطعة ثوم واحدة

أضف قطعتين من الأفوكادو (مربعات، بدون البذور)

ملعقة زيت زيتون

١٥٠ ملغ من اللبن.

نصف ملعقة سكر، ملح وفلفل. باستعمال مفتاح التريو

© اخلط المزيج لدقيقة واحدة.

**الآيس كريم** (استعمل الفرامة «BC»)

١٠٠ غرام توت (مجمد)

١٠٠ غرام سكر ناعم

٨٠ غرام كريمة

ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح التريو ©

واخلط ل٣٠ ثانية.

قدّم فوراً.

خاضع للتغيير بدون اشعار.

## طريقة تشغيل أجزاء الفراما

- ٣ - ضع المأكولات في وعاء الفراما/الإبريق.
- ٤ - ضع علبه السرعات (a) على وعاء الفراما/الإبريق.
- ٥ - أدخل جزء المحرك (A) في علبه السرعات حتى الإقفال.
- ٦ - اضغط المفتاح (B) أو (C) لتشغيل الفراما. خلال التحضير، امسك بجزء المحركية واحدة ووعاء الفراما/الإبريق باليد الأخرى.
- الفراما «BC»: عند فرم أطعمة صلبة، اضغط على جزء المحرك.
- الفراما «HC»: لا تستعملي الفراما لمدة متواصلة تزيد عن دقيقتين.
- ٧ - بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) لنزع جزء المحرك.
- ٨ - ثم انزع علبه السرعات.
- ٩ - انزع الشفرة بعناية.
- ١٠ - أخرج الطعام المحضر من وعاء الفراما/الإبريق، تستعمل القاعدة المقاومة للانزلاق كغطاء محكم لوعاء الفراما/الإبريق.

- |                                                 |                                        |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| فراما «BC»                                      | فراما «HC»                             |
| (a) علبه سرعات الفراما                          | (a) علبه سرعات الفراما                 |
| (b) الشفرة                                      | (b) الشفرة                             |
| (c) الإبريق                                     | (c) وعاء الفراما                       |
| (d) القاعدة المقاومة للانزلاق / للانزلاق/الغطاء | (d) القاعدة المقاومة للانزلاق / للغطاء |
| (e) شفرة الثلج                                  | (e) شفرة الثلج                         |
| (f) قطعة كسارة الثلج                            | (f) قطعة كسارة الثلج                   |

تناسب كل من فراما «BC» و«HC» فرم اللحوم والجينة واليصل والأعشاب والثوم والجزر والجوز واللوز والخوخ الحفف الخ ...  
عند فرم مأكولات صلبة (مثل الجينة القاسية) استعمل مفتاح تريو (C).

### ملاحظة:

لاتفرم المأكولات الصلبة جداً مثل جوزة الطيب والبن والحبوب الأخرى.

## استعمالات إضافية للفراما «BC»

### الكوكتيلات، المشروبات، الصلصات

(عند تفضيل نعومة فاتقة للصلصات، يمكن استعمال الخلاط اليدوي في إبريق «BC»).

استعمل فراما «BC» للكيمات الأقل. لقد صممت خصيصاً لفرم الأعشاب والفلفل (مع الماء).

### العجان الخفيفة (خليط البانكيك)

صب السوائل أولاً في الوعاء، ثم أضف الدقيق والبيض. اضغط مفتاح التريو (C)، اخلط المزيج حتى يصبح ناعماً.

استعمل فراما «BC» للكيمات الأكبر وللمأكولات الصلبة مثل جينة يارميسان أو الشوكولاته. وبالإضافة، تناسب فراما «BC» استعمالات عديدة ومتنوعة مثل الكوكتيلات والمشروبات والصلصات والعجان الخفيفة وتكسير الثلج.

### قبل الفرمة ...

- ١ - ضع قطعة كسارة الثلج (f) في الإبريق. تأكد من تركيبه بإحكام.
- ٢ - للقيام بعملية جرش الثلج، ضعي العمود المجهز بشفرة الجرش (e) في وعاء الجرش الملحق ثم إضعطي للأسفل.
- ٣ - املا أقطعة كسارة الثلج بكعبات الثلج.
- ٤ - ركب علبه السرعات على الإبريق.
- ٥ - أدخل جزء المحرك في علبه السرعات حتى الإقفال.
- ٦ - اضغط على مفتاح التريو (C) حتى يتم تكسير الثلج تماماً. بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) لنزع جزء المحرك. انزع علبه السرعات وشفرة الثلج وقطعة كسارة الثلج.
- ٧ - أخرج الثلج المكسر أو أضف المشروب إلى الإبريق لتقدمه على الطاولة.

• اقطع اللحم، الجينة، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل (انظر دليل التحضير في الصفحة 3)

• انزع العيدان من الأعشاب وغلّاف المكسرات الخارجية  
• انزع العظام والشواتب من اللحم

للحصول على أفضل النتائج، يرجى مراجعة مواضع السرعات الموصى بها في دليل التحضير.

## الفرم

(انظر الصورة في القسم A الصفحة 5)

١ - انزع الغطاء البلاستيكي بعناية من على الشفرة (b).  
تنبيه: الشفرة حادة جداً! امسكها من الجزء العلوي البلاستيكي دائماً.

٢ - ضعي الشفرة على السمار الموجود في مركز وعاء الفرمة (c) واضغطيها إلى الأسفل للتثبيت. فراما «HC»: اضغط على الشفرة وأدر ٩٠ درجة لإقفالها. ضع الفراما دائماً على القاعدة المقاومة للانزلاق (b).

طريقة بديلة: اخلط الفواكه أولاً في الإبريق باستعمال شفرة الفراما (b) ولغاية نصف ليتر كحد أقصى. انزع الشفرة وضع قطعة كسارة الثلج في الإبريق لكي تكسر الثلج مباشرة مع الفواكه المخلوطة.



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

## تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

• الشفرات حادة جداً.

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

• يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

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

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

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

• تم تصميم الجهاز لتجهيز الكبيبات المنزلية الطبيعية.

• الوعاء (H) ووعاء الفرم/الإبريق (C) غير مصممين للاستعمال في الميكروويف.

## وصف

(A) كتلة المحرك

(B) مفتاح الفتح / القفل

(C) مفتاح / قفل سرعة التريبو

(D) أزرار لفك أجزاء التشغيل

(E) منظم السرعات المختلفة

(F) اسطوانة الخلاط

(G) سنادة الجدار

(H) جك للقياس يغطى محم للقفل

(I) موصل تروس

(J) خفاقة بيض

(K) للفرامة «HC»

(L) للفرامة «BC»

(M) قطعة كسارة الثلج للفرامة «BC»

## كيف تشغل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من أجل اعداد الكريمة، وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية، وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ - ادخل الخفاقة (J) في ملحق الترس (I)، ثم ادخل كتلة المحرك (A) في الترس حتى يقفل.

٢ - ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم بضغط المفتاح (B) للتشغيل.

٣ - من أجل الفك، اضغط الأزرار (D) واحبب ترس الوصل ثم احبب الخفاقة من ترس الوصل.

من أجل أفضل النتائج:

• لا تستعمل القدرح (H) ولكن استعملي وعاء أوسع.

• ابدئي بوضعية الخنق البطيء.

• حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط.

• عليك فقط بتحقيق كريمة مبردة في حدود ٤٠٠ مللتر

(تحتوي على الأقل على ٣٠٪ من الدهون، ٤-٨ س°).

• لا تضرب أكثر من بياض ٤ ببيضات في مرة واحدة.

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول إليها إلا بضغط مفتاح التريبو (C). ويمكنك أيضاً إعطاء دفعات قوية فورية عن طريق استعمال مفتاح التريبو ودون الحاجة الى استعمال منظم السرعة.

وفقاً للإستعمال، تتصح بضبط السرعة كما يلي:

1...turbo خلاط يدوي

1...turbo مفرمة

3...9 خفاقة

## كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماماً لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايوتيز وأطعمة الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات واللبن المخفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك (A) في اسطوانة الخلاط (F) حتى يقفل.

٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط مفتاح الفتح / القفل (B) أو مفتاح تريبو (C).

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) ثم احببها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس، وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في قدرة الطبخ ذات المقبض اثناء الطبخ، ابعده القدرة من البوتجاز اولاً لتحمي يدك من الحرارة الزائدة.

## Deutsch

### Garantie

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

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

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

## English

### Guarantee

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

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

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

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

### For UK only:

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

## Français

### Garantie

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

Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

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

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

Appelez au 01.47.48.70.00 pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

### Clause spéciale pour la France

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

## Español

### Garantía

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

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

En el supuesto de que la reparación no fuera satisfactoria, el usuario tiene derecho a solicitar la sustitución del producto por otro igual, o a la devolución del precio pagado.

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

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

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

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

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

### Solo para España

Servicio y reparación: Para localizar a su Servicio Braun más cercano, llame al teléfono 934 01 94 40.

Servicio al consumidor: En el caso de que tenga Ud. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos que contacte con el teléfono de éste servicio 901 11 61 84.

## Português

### Garantia

Braun concede a este produto 2 anos de garantia a partir da data de compra.

Dentro do período de garantia qualquer defeito do aparelho, devido aos materiais ou ao seu fabrico, será reparado, substituindo peças ou trocando por um aparelho novo segundo o nosso critério, sem qualquer custo.

Caso a reparação não satisfaça, o utilizador tem o direito de solicitar a substituição do produto por outro igual novo ou ao reembolso do valor que pagou.

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto. A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

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

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

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

### Só para Portugal

Servico e reparação – Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, ligue para: 217 243 130

Apoio ao consumidor – No caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte por favor este serviço pelo telefone: 808 20 00 33.

## Italiano

### Garanzia

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

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

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

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

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

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

## Nederlands

### Garantie

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

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

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

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

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

## Dansk

### Garanti

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

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

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

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

## Norsk

### Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato. I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.

Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributor selger produktet.

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

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

Ring 88 02 55 03 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun serviceverksted.

### NB

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

## Svenska

### Garanti

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

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

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

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

## Suomi

### Takuu

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

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

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

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

## Polski

### Warunki gwarancji

1. Sprzedający gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty wydania. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Braun autoryzowany warsztat serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do warsztatu serwisowego.

2. Reklamujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Braun. Opłaty transportowe zostaną mu bezzwłocznie zwrócone po uznaniu zasadności reklamacji. Na życzenie reklamującego sklep, który sprzedał reklamowany towar dostarczy za reklamującego sprzęt do warsztatu serwisowego. Termin naprawy, w wypadku dostarczenia przez sklep, wysyłką pocztową lub za innym

pośrednictwem ulegnie przedłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do sklepu w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem wysyłki sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym. Reklamujący nie może żądać gratyfikacji, jeżeli niewłaściwie oznakuje lub nieprawidłowo ubezpieczy wysyłkę sprzętu.

3. Okres gwarancji wydłuża się o czas naprawy sprzętu.

4. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do których wykonania zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

5. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt użytkownika według cennika danego warsztatu serwisowego i nie będzie traktowane jako usługa gwarancyjna.

6. Gwarancją nie są objęte:

- mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane przez użytkownika lub pośrednika dostarczającego sprzęt do warsztatu serwisowego,
- uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
  - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji lub przechowywania;
  - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji;
  - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
  - samowolnych dokonywanych przez użytkownika lub inne nieuprawnione osoby napraw;
  - przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
- części szklane, żarówki oświetlenia.

7. Braun przestrzega przed dokonywaniem napraw gwarancyjnych w nieautoryzowanych zakładach serwisowych. Stwierdzenie takiej naprawy lub samowolnego otworzenia sprzętu pociąga za sobą utratę gwarancji.

8. W sprawach nieuregulowanych niniejszą kartą gwarancyjną mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие. Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

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

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

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке. Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополненный в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно. Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

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

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

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

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

## Ελληνικά

### Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.

Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

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

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

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

## Русский

### Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

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

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

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

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

**Garantie/ und Kundendienststellen****Guarantee and Service Centers****Bureaux de garantie et centrales service après-vente****Oficinas de garantía y oficinas centrales del servicio****Entidade de garantia e centros de serviço****Uffici e sede centrale del servizio clienti****Garantiebureaux en service-centrales****Garantikontorer og centrale serviceafdelinger****Garanti og servicecenter****Servicekontor och centrala kundtjänstplatser****Asiakaspalvelu ja tekninen neuvonta****Punkty serwisowe****Garanti bürolari ve merkezi servis yerleri****Εγγύηση και Εργαστήριο επισκευών****Гарантийные и сервисные центры****مراكز الكفالات والصيانة****Deutschland**

Gillette Gruppe Deutschland GmbH&Co.ohG  
Braun Kundendienst  
Bitte erfragen Sie das nächstliegende Braun Service Center unter  
☎ 00800 / 27 28 64 63

**Austria**

Gillette Gruppe Österreich  
Braun Kundendienst  
Bitte erfragen Sie das nächstliegende Braun Service Center unter  
☎ 00800 / 27 28 64 63

**Argentina**

Central Reparadora de Afeitadoras S.A.,  
Av. Santa Fe 5278,  
1425 Capital Federal,  
☎ 0800 44 44 553

**Australia**

Gillette Australia Pty. Ltd.,  
Scoresby, 5 Caribbean Drive  
Melbourne, Victoria 3179,  
☎ 1 800 641 820

**Bahrain**

Yaquby Stores,  
Bab ALBahrain,  
P.O. Box 158,  
Manama,  
☎ 02-28 88 7

**Barbados**

Dacosta Mannings Inc.,  
P.O. Box 176, Pier Head, Bridgetown,  
☎ 431-8700

**Belarus**

Electro Service & Co LLC,  
Chernyshevskogo str. 10 A,  
220015 Minsk,  
☎ 2 85 69 23

**Belgium**

Gillette Group Belgium NV,  
J. E. Mommaertsiaan 18 A,  
1831 Diegem,  
☎ 02-71 19 104

**Bermuda**

Gibbons Company  
21 Reid Street  
P.O. Box HM 11  
Hamilton  
☎ 295 00 22

**Brasil**

Fixnet Serviços & Comércio Ltda.  
R. Gaspar Fernandes, 377  
São Paulo – SP,  
☎ 0800 16 26 27

**Bulgaria**

12, Hristo Botev str.  
Sofia, Bulgaria  
☎ + 359 2 528 988

**Canada**

Gillette Canada Company,  
Braun Consumer Service  
4 Robert Speck Parkway,  
Mississauga L4Z 4C5, Ontario,  
☎ 1 800 387 6657

**Česká Republika**

PH SERVIS sro.,  
V Mezihoří 2,  
18000 Praha 8,  
☎ 266 310 574

**Chile**

Viseelec,  
Braun Service Center Chile,  
Av. Concha y Toro #4399,  
Puente Alto,  
Santiago,  
☎ 02 288 25 18

**China**

Gillette (Shanghai) Sales Co. Ltd.  
550 Sanlin Road, Pudong,  
Shanghai 200124,  
☎ 00 86 21 5849 8000

**Colombia**

Gillette de Colombia S.A.,  
Calle 100 No. 9A - 45 Piso 3.  
Bogotá, D.C.,  
☎ 01 8000 5 27286

**Croatia**

Iskra elektronika d.o.o.,  
Bozidara Magovca 63,  
10020 Zagreb,  
☎ 1-6 60 17 77

**Cyprus**

Kyriakos Papavasiliou Trading  
70, Kennedy Ave.,  
1663 Nicosia,  
☎ 02 314111

**Danmark**

Gillette Group Danmark A/S,  
Tegholm Allé 15,  
2450 København SV,  
☎ 70 15 00 13

**Djibouti (Republique de)**

Ets. Nouraddine,  
Magasin de la Seine,  
12 Place du 27 Juin, B.P. 2500,  
Djibouti,  
☎ 35 19 91

**Egypt**

Uni Trade,  
25 Makram Ebied Street,  
P.O. Box 7607,  
Cairo,  
☎ 02-2740652

**España**

Braun Española S.A.,  
Braun Service,  
Enrique Granados, 46,  
08950 Esplugues de Llobregat  
(Barcelona),  
☎ 901 11 61 84

**Estonia**

Servest Ltd.,  
Raua 55, EE 10152 Tallin,  
☎ 627 87 32

**France**

Groupe Gillette France -  
Division Braun,  
9, Place Marie Jeanne Bassot,  
92693 Levallois Perret Cédex,  
☎ (1) 4748 70 00,  
Minitel 3615 code Braun.

**Great Britain**

Gillette Group UK Ltd.,  
Braun Consumer Service,  
Aylesbury Road,  
Thame OX9 3AX  
Oxfordshire  
☎ 1800 783 70 10

**Greece**

Berson S.A.,  
47, Agamemnonos,  
17675 Kallithea Athens,  
☎ (210)-9 47 87 00

**Guadeloupe**

Ets. André Haan S.A.,  
Zone Industrielle  
B.P. 335,  
97161 Pointe-à-Pitre,  
☎ 26 68 48

**Hong Kong**

Audio Supplies Company,  
Room 506,  
St. George Building,  
2 ICE House Street,  
Hong Kong,  
☎ (852) 2524 9377

**Hungary**

Gillette Group Hungary Kereskedelmi Kft.,  
1037 Budapest,  
Szépvölgyi út 35-37  
☎ 1801 - 3800

**Iceland**

Verslunin Pfaff hf.,  
Grensasvegur 13,  
Box 714, 121 Reykjavik,  
☎ 53 32 22

**India**

Braun Division,  
c/o Gillette Div. Op. Pvt. Ltd.,  
34, Okhla Industrial Estate,  
New Delhi 110 020,  
☎ 11 68 30 218

**Iran**

Tehran Bouran Company  
145 Ghaem Magham Farahani  
Tehran  
☎ +982 18 31 27 66

**Ireland (Republic of)**

Gavin's Electronics,  
83-84, Lower Camden Street,  
Dublin 2,  
☎ 1800 509 448

**Israel**

S. Schestowitz Ltd.,  
8 Shacham Str.,  
Tel-Aviv, 49517,  
☎ 1 800 335 959

**Italia**

Servizio Consumatori Braun  
Gillette Group Italy S.p.A.,  
Via G. B. Pirelli, 18,  
20124 Milano,  
☎ 02 / 6678623

**Jordan**

Interbrands  
Wadi Al-Sir, Adwiat alhekma  
St. Mekadabi bld.  
Amman  
☎ +692 582 75 67

**Kenya**

Radbone-Clark Kenya Ltd.,  
P.O. Box 40833,  
Mombasa Road,  
Nairobi,  
☎ 2 82 12 76

**Korea**

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

**Kuwait**

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

**Latvia**

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

**Lebanon**

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

**Lithuania**

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

**Luxembourg**

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

**Malaysia**

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

**Malta**

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

**Morocco**

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

**Martinique**

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

**Mauritius**

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

**Mexico**

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

**Nederland**

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

**Netherlands Antilles**

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

**New Zealand**

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

**Nippon**

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

**Norge**

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

**Oman (Sultanate of)**

Naranjee Hirjee & Co.,  
10 Ruwi High,  
P.O. Box 9, Muscat 113,  
☎ 703 660

**Pakistan**

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

**Paraguay**

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

**Philippines**

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

**Poland**

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

**Portugal**

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

**Réunion**

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

**Romania**

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

**Russia**

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

**Saudi Arabia**

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

**Schweiz/Suisse/Svizzera**

Telion AG, Rütistrasse 26,  
8952 Schlieren,  
☎ 0844-88 40 10

**Singapore (Republic of)**

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

**Slovakia**

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

**Slovenia**

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

**South Africa (Republic of)**

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

**St. Maarten**

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

**St. Thomas**

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

**Suomi**

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

**Sverige**

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

**Syria**

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

**Taiwan**

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

**Thailand**

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

**Tunesie**

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

**Turkey**

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

**Ukraine**

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

**United Arab Emirates**

The New Store LLC,  
Burjman shopping mall,  
Bij Dubai  
Dubai,  
☎ +9714 359 19 19

**Uruguay**

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

**USA**

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

**Venezuela**

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

**Yemen (Republic of)**

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

**Yugoslavia**

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