

BRAUN

MR 430 HC Plus

MR 400 HC Plus

Type 4179



Multiquick/Minipimer

Deutsch	4
English	5
Français	6
Español	7
Português	8
Italiano	9
Nederlands	10
Dansk	11
Norsk	12
Svenska	13
Suomi	14
Polski	15
Türkçe	16
Ελληνικά	17
Русский	18
Українська	20
عربي	22

Internet:
www.braun.com

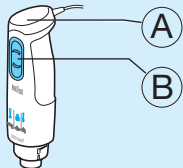
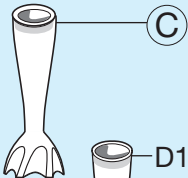
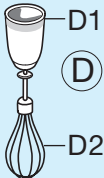
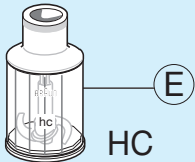
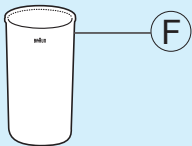
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

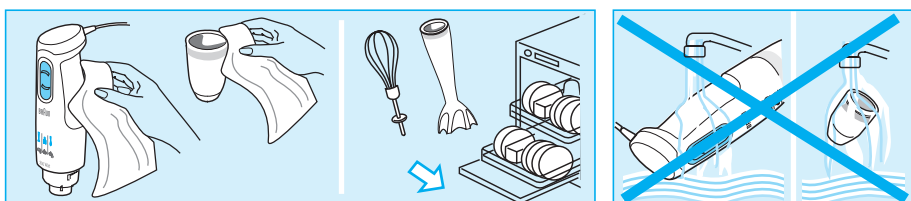
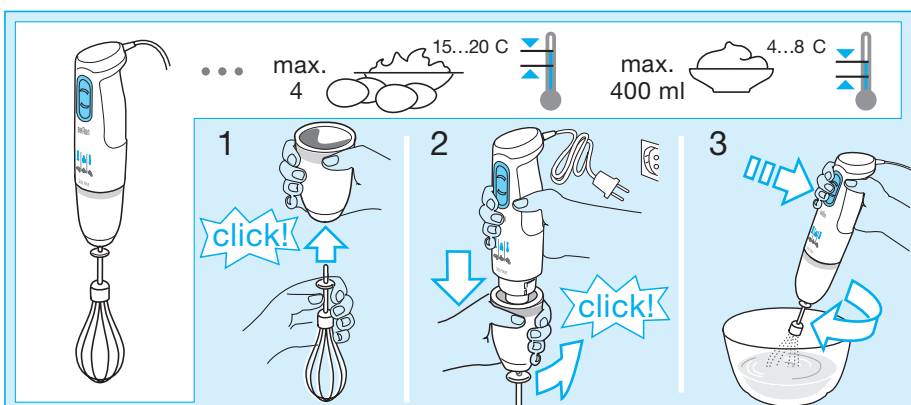
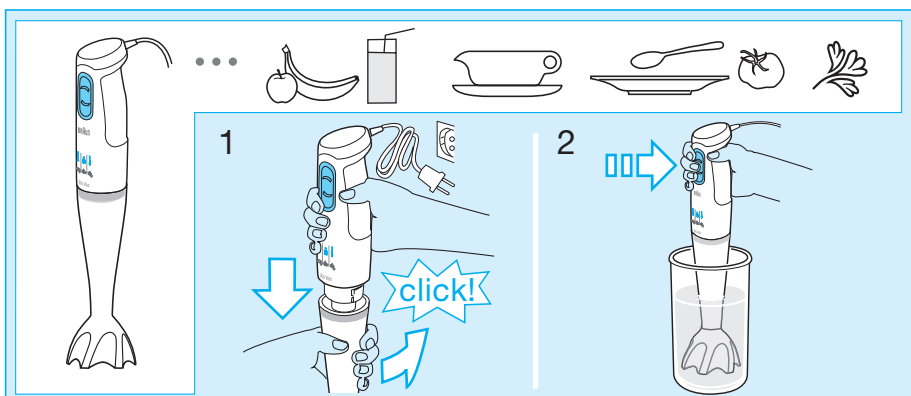
4-163-352/01/II-08/M
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/PL/TR/
GR/RUS/UA/Arab

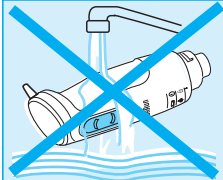
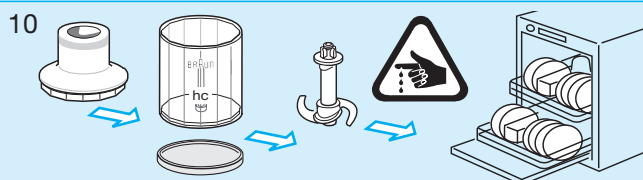
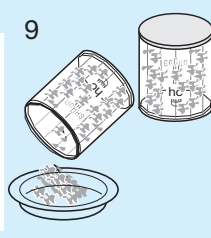
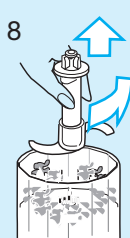
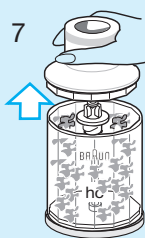
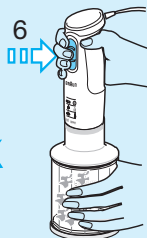
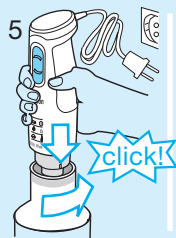
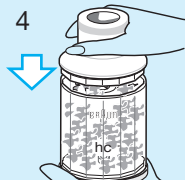
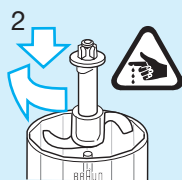
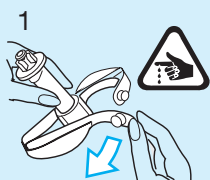
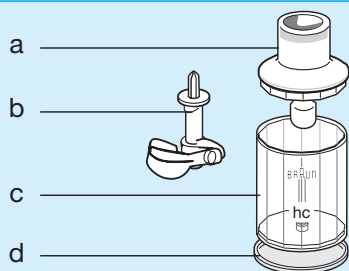


Braun Infolines

D	A	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
CH		08 44 - 88 40 10
GB		0800 783 70 10
IRL		1 800 509 448
F		0 810 309 780
B		0 800 14 592
E		901 11 61 84
P		808 20 00 33
I		(02) 6 67 86 23
NL		0 800-445 53 88
DK		70 15 00 13
N		22 63 00 93
S		020 - 21 33 21
FIN		020 377 877
PL		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
TR		0 212 473 75 85
RUS		+7 495 258 62 70
UA		+38 044 428 65 05
HK		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

	MR 430 HC	MR 400 HC
		
	•	•
	•	
	•	•
	•	•





max.	+/-
70 g	5 sec
80 g	20 sec
50 g	6 x 1 sec
20 g	6 x 1 sec
7 	5 x 1 sec
80 g	12 x 1 sec
80 g	12 x 1 sec
150 g	12 x 1 sec
90 g	+  45 sec

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren immer den Netzstecker ziehen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Motorteil (A) und Getriebeteil (D1) nicht 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 Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Mixbecher (F) ist nicht mikrowelleneeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter
- (C) Schaft mit Messer
- (D) Getriebeteil (D1) für Schlagbesen (D2)
- (E) Zerkleinerer «HC»
- (F) Mixbecher

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer (Motorteil mit Schaft) eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken.

1. Motorteil (A) auf den Schaft mit Messer (C) setzen und drehen, bis es hörbar einrastet.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit dem Schalter (B) einschalten.

Sie können den Stabmixer im Mixbecher (F) 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.

Rezept-Beispiel: Mayonnaise

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, einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

1. Schlagbesen (D2) in das Getriebeteil (D1) stecken, bis er einrastet.
2. Getriebeteil (D1) in das Motorteil (A) stecken, bis es einrastet.
3. Schlagbesen in das Gut eintauchen und einschalten.

Für beste Ergebnisse:

- Ein breites Gefäß benutzen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.
- Schlagbesen kreisförmig im Uhrzeigersinn bewegen.

So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern. Schneiden Sie großes Gut vorher in Stücke (siehe Tabelle S. 3). Entfernen Sie Stiele und Nussschalen.

Bitte beachten:

Fleisch: Alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile vorher entfernen.

Nicht verarbeitet werden sollten Eiswürfel und extrem hartes Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Schokolade und Getreide).

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
2. Das Messer (b) ist sehr scharf. Nur am Kunststoffschaff anfassend und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, herunterdrücken und ca. 1/4 Umdrehung drehen, bis es sich nicht mehr abheben lässt. Arbeitsbehälter (c) immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
3. Das Gut einfüllen.
4. Oberteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil (A) auf das Oberteil (a) des Zerkleinerers setzen und drehen, bis es einrastet.
6. Motorteil einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit einer, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
7. Motorteil abnehmen.
8. Oberteil (a) abnehmen.
9. Messer entfernen (ggf. leicht drehen).
10. Dann das Gut entleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Nach dem Gebrauch Schaft mit Messer oder Zerkleinerer abnehmen. Das Motorteil (A) und das Getriebeteil (D1) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschineneeignet. Allerdings sollten Sie die Messer des Schafts und des Zerkleinerers, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen und in der Spülmaschine eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers vermeiden.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile vor der Reinigung mit Speiseöl ab.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 2006/95/EC.



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



English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design.

We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution

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

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the gear attachment (D1) 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 with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The mixing beaker (F) is not microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch
- (C) Shaft with blade
- (D) Gear attachment (D1) for whisk (D2)
- (E) «HC» chopper
- (F) Mixing beaker

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 shaft with blade (C) and turn until it locks.
2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch (B).

You can operate the handblender in the mixing beaker (F), 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.

Recipe example: Mayonnaise

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, switch it on and keep it in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

How to operate your whisk

Use the gear attachment with whisk only for whipping cream, beating eggwhites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (D2) into the gear attachment (D1) until it locks.
2. Then insert the motor part (A) into the gear attachment (D1) until it locks.

3. Insert the whisk into the vessel and only then press switch to operate it.

For best results:

- Use a wide vessel.
- Only whip up to 400 ml chilled cream.
- Only whip up to 4 eggwhites.
- Move the whisk clockwise.

How to use your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see table page 3). Remove stalks and un-shell nuts.

N.B.:

Beef: before chopping, all bones, tendons and gristle should be removed.

Do not chop ice cubes or extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans, chocolate and grains.

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b).
2. Caution: the blade (b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c), press it down and turn 90° until it locks. Always place the chopper bowl (c) on the anti-slip base (d).
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Put the upper part (a) on the chopper bowl.
5. Insert the motor part (A) in the upper part (a) and turn until it locks.
6. Press switch (B) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper with the other.
7. First remove the motor part.
8. Then remove the upper part (a).
9. Carefully take out the blade (b). (You may have to turn the blade slightly.)
10. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

After use, remove the shaft with blade or the chopper. Clean the motor part (A) and the gear attachment (D1) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades of the shaft and the chopper right away. Also, be careful not to use in your dishwasher an overdose of cleaner and decalcifier.

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

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 2006/95/EC.



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



Français

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

Précaution

Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- Les lames sont très tranchantes !
- Toujours débrancher l'appareil avant le montage et le démontage des accessoires ainsi qu'avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc-moteur (A) ni le système d'entraînement (D1) sous de l'eau courante ; ne pas immerger ces éléments dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. - voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher cet appareil, vérifiez que la tension correspond bien à celle indiquée sur le dessous de l'appareil (bloc-moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mélangeur (F) ne va pas au micro-ondes.

Description

- (A) Bloc-moteur
- (B) Interrupteur marche / arrêt
- (C) Pied mixeur avec couteau
- (D) Système d'entraînement (D1) / d'engrenage du fouet (D2)
- (E) Hachoir de type « HC »
- (F) Bol mélangeur

Comment utiliser votre mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, repas pour bébés, ainsi que pour des boissons mixées et des milkshakes.

1. Insérer le bloc-moteur (A) sur le pied mixeur (C) et le tourner jusqu'à enclenchement.
2. Pour éviter d'être éclaboussé, introduisez d'abord le mixeur plongeant dans le récipient ; seulement à ce moment-là, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur (B).

Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le bol mélangeur (F) aussi bien que dans d'autres récipients. Quand vous utilisez votre mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, enlevez au préalable cette dernière de votre cuisinière protégeant ainsi votre préparateur culinaire Braun contre toute chaleur excessive.

Comment utiliser votre accessoire fouet

Utilisez l'accessoire fouet avec son système d'entraînement, uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'oeuf, mixer gâteaux et mousselines, et desserts réalisés à partir de préparations. Il peut être utilisé directement dans un récipient.

1. Insérez le fouet (D2) dans le système d'entraînement (D1) jusqu'à ce qu'il soit complètement enclenché.
2. Insérez alors le bloc-moteur (A) dans le système d'entraînement (D1) jusqu'à ce qu'il soit complètement enclenché.
3. Introduisez le fouet dans le récipient contenant les aliments, et à ce moment-là seulement appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt pour le faire fonctionner.

Pour obtenir de meilleurs résultats :

- Utilisez un large récipient.

- Fouettez la crème en quantité maximale de 400 ml uniquement.
- Fouettez ensemble un maximum de 4 blanc d'oeufs.
- Déplacez votre accessoire fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

Comment utiliser votre accessoire bol-hachoir

Le hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux etc... Il est conseillé de découper au préalable viande, fromage, oignons, ail, carottes et piments (voir tableau de la page 3). Enlevez les tiges et dénoyotez les aliments avant de hacher.

Remarque :

Boeuf : enlevez tous les os, tendons et nerfs avant de hacher la viande.

N'utilisez pas le hachoir pour broyer des glaçons ou des aliments extrêmement durs tels que noix de muscade, grains de café, chocolat, ainsi que tous autres grains de manière générale.

1. Enlevez avec précaution le plastique protégeant les lames (b).
2. Attention : les lames (b) sont extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c) ; appuyez dessus vers le bas et tournez-le à 90° jusqu'à ce qu'il s'enclenche complètement. Toujours placer le bol hachoir (c) sur son socle plastique anti-glisse (d).
3. Placez les aliments dans le bol hachoir.
4. Placez la partie supérieure (a) sur le bol hachoir.
5. Insérer le bloc-moteur (A) sur la partie supérieure (a) du hachoir et le tourner jusqu'à enclenchement.
6. Pressez l'interrupteur marche / arrêt (B) pour faire fonctionner le hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc-moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
7. Enlevez le bloc-moteur en premier.
8. Enlevez ensuite la partie supérieure du bol hachoir (a).
9. Retirez avec précaution les couteaux (b). (Vous aurez probablement besoin de tourner légèrement les couteaux.)
10. A ce moment-là seulement, retirez du bol hachoir les aliments que vous avez hachés. Le socle anti-glisse sert également de couvercle hermétique pour le bol.

Nettoyage

Après utilisation, démontez le pied mixeur avec couteaux ou hachoir. Nettoyez le bloc-moteur (A) ainsi que le système d'entraînement (D1) en utilisant uniquement un chiffon humide. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations contenant des aliments salés, vous devez immédiatement rincer les couteaux du pied mixeur et du bol hachoir. Faites également particulièrement attention à ne pas mettre trop de détartrant ni de liquide vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous effectuez des préparations à base d'aliments colorés (par exemple des carottes), les parties plastiques de votre appareil pourraient être ternies. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant le nettoyage.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.



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



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

Atención

Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar este aparato.

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Asegúrese siempre de que el aparato esté desenchufado antes de limpiarlo, guardarlo o de montar o retirar cualquier accesorio.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No ponga el cuerpo del motor (A) y el acoplamiento (D1) en contacto con el agua ni los sumerja en ella.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Las reparaciones o la sustitución del cable eléctrico deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Las reparaciones realizadas 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 de la batidora corresponde al de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.
- El vaso mezclador (F) no es utilizable con el microondas.

Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor de puesta en marcha
- (C) Varilla con cuchilla
- (D) Acoplamiento (D1) para el batidor (D2)
- (E) Accesorio picador «HC»
- (F) Vaso mezclador

Funcionamiento de la batidora

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

1. Acople el cuerpo del motor (A) con la varilla con la cuchilla (C) y gire hasta que oiga el clic.
2. Para evitar salpicaduras, primero inserte la batidora en el recipiente y después presione el interruptor de puesta en marcha (B).

La batidora puede utilizarse en el vaso mezclador (F) al igual que con otros recipientes. Cuando utilice la batidora directamente en un recipiente con el que esté cocinando, retire primero el recipiente del fuego para proteger la batidora del recalentamiento.

Ejemplo de receta: Mayonesa

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, póngala en marcha y manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévala despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Funcionamiento del accesorio batidor

Utilice el acoplamiento con el accesorio batidor solamente para montar nata, batir claras de huevo, bizcochos y postres listos para batir.

1. Introduzca el accesorio batidor (D2) en el acoplamiento (D1) hasta que encaje.
2. Después introduzca el cuerpo del motor (A) en el acoplamiento (D1) hasta que encaje.

3. Introduzca el batidor en el recipiente y sólo entonces pulse el interruptor para poner la batidora en marcha.

Para obtener los mejores resultados:

- Utilizar un recipiente ancho.
- Montar un máximo de 400 ml. de nata fría.
- Batir un máximo de 4 claras de huevo.
- Girar la batidora en el sentido de las agujas del reloj.

Funcionamiento del accesorio picador

El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, ciruelas secas, etc. Antes del picado, corte primero la carne, cebolla, queso, ajo, zanahoria, chilis (ver tabla en página 3). Retire los tallos y las cáscaras de las nueces.

Nota:

Tenera: antes del picado, debe retirar los huesos, cartílagos y nervios.

No pique cubitos de hielo o comida extremadamente dura como nuez moscada, granos de café, chocolate o cereales.

1. Retire cuidadosamente el protector de plástico de la cuchilla (b).
2. Cuidado: ¡La cuchilla (b) está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente del picador (c), presiónela hacia abajo y gírela 90° hasta que encaje. Coloque siempre el accesorio picador (c) sobre la tapa/base antideslizante (d).
3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la parte superior del picador (a) sobre el recipiente.
5. Introduzca el cuerpo del motor (A) en la parte superior y gírelo hasta que oiga el clic.
6. Presione el interruptor de puesta en marcha (B) para hacer funcionar el picador. Durante su funcionamiento, sostenga el cuerpo motor con una mano y el accesorio picador con la otra.
7. Retire primero el cuerpo motor.
8. Retire después la parte superior (a).
9. Retire cuidadosamente la cuchilla (b). (Deberá girar suavemente la cuchilla.)
10. Retire los alimentos picados del recipiente. La base antideslizante puede utilizarse también como tapa hermética para el recipiente del picador.

Limpieza

Después de su uso, retire la varilla con cuchilla o el picador. Limpie el cuerpo motor (A) y el acoplamiento (D1) con un paño húmedo únicamente. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de tratar alimentos picantes, deberá aclarar las cuchillas de la varilla y el picador de nuevo. Además, tenga cuidado de no utilizar más detergente y descalcificador del necesario.

Existen alimentos que pueden manchar los componentes de plástico de la batidora (por ejemplo, zanahorias). Unte estos componentes con aceite vegetal o de oliva antes de limpiarlos.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 89/336/EEC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).

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



Português

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

Esperamos que desfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção

Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho.

- As lâminas são extremamente afiadas!
- Assegure-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente antes de limpá-lo, guardá-lo, montá-lo ou retirar qualquer acessório.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) nem o acessório de encaixe (D1) debaixo de água corrente, nem as mergulhe em água.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança aplicáveis. Reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à rede, verifique se a voltagem impressa na base do aparelho corresponde à voltagem de sua casa.
- O aparelho foi concebido para uso doméstico, não para uso industrial.
- O copo misturador (F) não é à prova de micro-ondas.

Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor de ligação
- (C) Varinha com lâmina
- (D) Acessório de encaixe (D1) para a batedeira (D2)
- (E) Acessório picador «HC»
- (F) Copo misturador

Funcionamento da varinha mágica

A varinha está concebida para picar, preparar, molhos, sopas, maionese e comida para bebé assim como misturar bebidas instantâneas e batidos.

1. Encaixe o corpo do motor (A) na varinha com a lâmina (C).
2. Para evitar salpicar, introduza a varinha no recipiente antes de accionar o interruptor (B).

Pode utilizar a varinha no copo misturador (F), tal como em qualquer outro recipiente. Quando misturar directamente no recipiente onde está a cozinhar, retire-o do lume antes de utilizar a varinha, a fim de a proteger de qualquer sobreaquecimento.

Exemplo de receita: Mayonesa

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 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.

Funcionamento do acessório da batedeira

Utilize o acessório de encaixe com o acessório da batedeira, unicamente para bater natas, bater claras, misturar massas e sobremesas instantâneas.

1. Introduza a batedeira (D2) no acessório de encaixe (D1) até trancar.
2. Depois, introduza o corpo do motor (A) no acessório de encaixe (D1) até trancar.

3. Introduza a batedeira no recipiente e só depois accione o interruptor para iniciar a operação.

Para obter melhores resultados:

- Utilize um recipiente largo.
- Bata no máximo até 400 ml de «natas».
- Bata no máximo até 4 claras de ovos.
- Movimente a batedeira no sentido dos ponteiros do relógio.

Funcionamento do acessório picador

O acessório picador está preparado para picar carne, queijo, cebolas, ervas, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, passas, etc. Corte previamente a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras, pimentos (ver tabela página 3). Retire as peles e as cascas das nozes.

Nota:

Carne de vaca: antes de picar, deve retirar todos os ossos, nervos e cartilagens.

Não pique cubos de gelo ou alimentos muito duros, tal como noz moscada, grãos de café, chocolate ou cereais.

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (b).
2. Cuidado: a lâmina (b) é muito afiada! Segure sempre a lâmina pela peça superior de plástico. Coloque a lâmina no centro do recipiente do picador (c), pressione e rode num ângulo de 90° até encaixar. Coloque sempre o acessório picador (c) sobre a tampa/base antiderrapante (d).
3. Coloque os alimentos no recipiente.
4. Coloque a parte superior do picador (a) sobre o recipiente.
5. Introduza o corpo do motor (A) na parte superior e rode-o até encaixar.
6. Prima o interruptor (B) para fazer funcionar o picador. Durante o funcionamento do aparelho, segure o corpo do motor com uma mão e o acessório picador com a outra.
7. Retire primeiro o corpo do motor.
8. Retire depois a parte superior (a).
9. Retire cuidadosamente a lâmina (b). (Deverá rodar a lâmina ligeiramente.)
10. Retire então os alimentos picados do recipiente. A base antiderrapante serve também como tampa hermética para o recipiente do picador.

Limpeza

Após a utilização, retire a varinha com a lâmina ou o picador. Limpe o corpo do motor (A) e o acessório de encaixe (D1) unicamente com um pano húmido. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. No entanto, depois de utilizar o aparelho com alimentos picantes ou salgados, deve lavar imediatamente a lâmina e o picador. Além do mais, tenha o cuidado de não usar mais detergente ou descalcificador que o necessário.

Quando preparar alimentos com cor (ex. cenouras), as peças em plástico do aparelho podem ficar manchadas. Unte essas peças com óleo vegetal antes de as limpar.

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



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



Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione

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

- Le lame sono molto affilate! Evitate di toccarle.
- Togliere **sempre** la spina dalla presa di corrente prima di assemblare, smontare, pulire o riporre l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) nè l'attacco (D1) 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.
- Non usare il bicchiere graduato (F) nel forno a microonde.

Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto interruttore
- (C) Gambo frullatore con lame
- (D) Attacco (D1) per frusta (D2)
- (E) «HC» tritatutto
- (F) Bicchiere graduato

Come impiegare il vostro frullatore

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

1. Inserire il corpo motore (A) nel gambo frullatore con lame (C) e giratelo finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato (F) ed 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 suriscaldamento.

Esempio di ricetta: Mayonnaise

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, accendere l'apparecchio 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.

Come usare la frusta

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

1. Inserire la frusta (D2) nell'attacco (D1) finché si blocca.

2. Poi inserire il corpo motore (A) nell'attacco (D1) finché si blocca.
3. Inserire la frusta nel recipiente e premere semplicemente per il funzionamento.

Per ottenere i risultati migliori:

- Usare un recipiente largo.
- Montare fino a 400 ml di panna.
- Montare fino a 4 uova.
- Muovere la frusta in senso orario.

Come utilizzare il tritatutto

Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc. Pre-tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote e chili (vedere tabella pag. 3). Rimuovere la buccia e sgusciare le noci.

Nota:

Carne: prima di tritare rimuovere ossa, tendini e cartilagini.

Non tritare ghiaccio o cibo duro quale noccioline, chicchi di caffè, cioccolato, cereali.

1. Rimuovere cautamente il coprilama di plastica dalla lama (b).
2. Attenzione la lama (b) è molto affilata! Maneggiare sempre dalla parte superiore in plastica. Mettere la lama nel perno centrale della ciotola tritatutto (c) spingetelo verso il basso e ruotarlo di 90° finché si blocca. Utilizzate sempre il recipiente (c) con la base antiscivolo (d) inserita sul fondo.
3. Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
4. Mettere la parte superiore (a) sulla ciotola tritatutto.
5. Inserite il corpo motore (A) sulla parte superiore e giratelo finché non si blocca.
6. Premere il tasto interruttore (B) per far funzionare il tritatutto. Durante il funzionamento tenere il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
7. Rimuovere prima il corpo motore.
8. Rimuovere quindi la parte superiore (a).
9. Rimuovere con attenzione la lama (b). (Potete dover ruotare leggermente l'alberino della lama.)
10. Rimuovere quindi il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. La base antiscivolo serve anche come coperchio a tenuta d'aria per la ciotola tritatutto.

Pulizia

Staccate sempre la spina prima di pulire l'apparecchio. Rimuovere il gambo frullatore e il tritatutto. Pulire il corpo motore (A), e l'attacco (D1) solo con un panno umido. 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 e decalcificatore.

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.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



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



Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en vormgeving te voldoen. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van uw nieuwe Braun apparaat.

Belangrijk

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

- Het mes is zeer scherp!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt of opbergt.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen.
- Het motordeel (A) en de koppeling (D1) niet onder stromend water houden of in water onderdompelen.
- Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service-personeel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de voltage van het lichtnet overeenkomt met de voltage die op de onderzijde van het motordeel is vermeld.
- Dit apparaat is gemaakt om normale hoeveelheden voedsel te verwerken.
- De maatbeker (F) is niet magnetronbestendig.

Omschrijving

- (A) Motordeel
- (B) Aan/uit schakelaar
- (C) Staaf met mes
- (D) Koppeling (D1) voor garde (D2)
- (E) «HC» hakmolen
- (F) Maatbeker

Het gebruik van de staafmixer

De staafmixer is uiterst geschikt voor het bereiden van dipsauzen, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding en voor het mixen van dranken en milkshakes.

1. Plaats het motordeel (A) in de staaf met mes (C) en draai de staaf tot deze vastklikt.
2. Om spatten te voorkomen, plaatst u eerst de staafmixer in de te gebruiken beker, kom of schaal en daarna drukt u pas de schakelaar (B) in.

U kunt de staafmixer zowel in de beker (F) gebruiken als in bijna elke andere kom of schaal. Wanneer u direct in de sauspan wilt mengen tijdens het koken, dient u de pan van het vuur te nemen om te voorkomen dat uw staafmixer oververhit raakt.

Recept voorbeeld: Mayonaise

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 schakelaar 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.

Het gebruik van de garde

Gebruik de koppeling met garde alleen voor het kloppen van slagroom, eiwit, dessert-mixen en Moskovisch beslag.

1. Plaats de garde (D2) in de koppeling (D1) tot hij vastklikt.
2. Bevestig vervolgens de koppeling (D1)

met het motordeel (A) door het vast te klikken.

3. Plaats de garde in een kom of schaal en druk op schakelaar om de garde aan te schakelen.

Voor het beste resultaat:

- Gebruik een brede kom.
- Klop niet meer dan 400 ml. slagroom.
- Klop niet meer als 4 eiwitten.
- Maak met de garde rondgaande bewegingen met de klok mee.

Het gebruik van de hakmolen

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten, amandelen, pruimen etc., voorgesneden vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, chilli's (zie tabel pagina 3). Verwijder steeltjes en harde schillen van noten.

Belangrijk:

Vlees: voordat u vlees hakt, dient u er zeker van te zijn dat alle botten, pezen en kraakbeen zijn verwijderd.

Hak geen ijsklontjes of extreem hard voedsel zoals bijvoorbeeld nootmuskaat, koffiebonen, chocolade en granen.

1. Verwijder het plastic beschermkapje van het mes (b).
2. Pas op: het mes (b) is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het bovenste plastic gedeelte. Plaats het mes op de centrale pin in de hakmolenkom (c), druk het naar beneden en draai het ongeveer 90° tot het niet meer verder kan. Plaats de hakmolenkom (c) altijd op de anti-slip bodem (d).
3. Doe het voedsel in de hakmolenkom.
4. Zet het bovengedeelte (a) op de hakmolenkom.
5. Plaats het motordeel (A) op het bovendeel van de hakmolen en draai het tot het vastklikt.
6. Druk op de knop (B) om de hakmolen aan te zetten. Tijdens het gebruik dient u het motordeel met de ene hand en de hakmolen met de andere hand vast te houden.
7. Verwijder eerst het motordeel.
8. Verwijder daarna het bovengedeelte van de hakmolen (a).
9. Verwijder voorzichtig het mes (b). (Het mes dient misschien een beetje te worden gedraaid.)
10. Verwijder vervolgens het gehakte voedsel uit de hakmolenkom. De anti-slip bodem dient tevens als luchtdichte deksel voor de hakmolenkom.

Schoonmaken

Verwijder na gebruik de staaf met het mes of de hakmolen. Reinig het motordeel (A) en de koppeling (D1) alleen met een vochtige doek. Alle andere delen zijn vaatwasmachinebestendig. Echter, wanneer u erg zout voedsel heeft bereid, dient u de messen van de staafmixer en de hakmolen direct af te spoelen. Let ook op dat u niet teveel reinigingsmiddel en ontkalkingsmiddel in uw vaatwasmachine gebruikt.

Indien u voedsel met veel kleurstoffen verwerkt (bijv. wortelen), dan kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat licht verkleuren. Reinig dan deze delen met plantaardige olie alvorens ze met water en afwasmiddel af te wassen.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit product voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EG laagspanningsrichtlijn 2006/95.

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



Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for din nye Braun Multiquick/Minipimer.

Vigtigt

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

- Knivene er meget skarpe!
- Sørg altid for, at apparatet ikke er tilsluttet lysnettet, når du samler det, skiller det ad eller rengør det.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde.
- Hold aldrig motordelen (A) eller tilbehøret (D1) under rindende vand. De må heller ikke dyppes 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.
- Det medfølgende bæger (F) kan ikke tåle mikroovn.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Tænd/sluk knap
- (C) Blenderstav med kniv
- (D) Tilbehør (D1) til piskeris (D2)
- (E) «HC» hakker
- (F) Bæger

Brug af håndblender

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

1. Sæt motordelen (A) ind i blenderstaven (C), og drej indtil de låses sammen.
2. For at undgå det sprøjter, placeres blenderen i skålen, før der tændes (B).

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

Opskriftseksempel: Mayonnaise

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 og tænd for apparatet. 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.

Brug af pisketilbehør

Piskeriset med tilbehør bruges til at piske fløde, æggeblender, dej og færdigblandede desserter.

1. Sæt piskeriset (D2) på tilbehøret (D1) til det låser.
2. Sæt motordelen (A) på tilbehøret (D1) til den låser.

3. Placer piskeriset i skålen, tryk derefter på kontakten.

Sådan opnås det bedste resultat:

- Brug en bred skål.
- Pisk kun op til 400 ml kold fløde.
- Pisk kun op til 4 æggeblender.
- Bevæg piskeriset med uret.

Brug af hakketilbehør

Hakkeren er velegnet til hakning af kød, ost, løg, urter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, svesker etc. Kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder, peberfrugter (se tabel side 3) skæres i mindre stykker. Fjern stilke og afskal nødderne.

Vigtigt:

Kød: før hakning fjernes alle ben, sener og brusk.

Hak ikke isterninger eller meget hårde fødevarer som f.eks. muskatnød, kaffe-bønner, chokolade og kerner.

1. Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (b).
2. Vigtigt: kniven (b) er meget skarp. Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c), tryk den ned og drej 90° til den låser. Anbring altid hakkeskålen (c) på den skridsikre bund (d).
3. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
4. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
5. Sæt motordelen (A) ned i overdelen og drej, indtil den låses fast.
6. Tryk på kontakten (B). Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.
7. Fjern først motordelen.
8. Fjern derefter overdelen (a).
9. Tag forsigtigt kniven (b) op. (Det kan være nødvendige at dreje lidt på den.)
10. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som lufttæt låg på hakkeskålen.

Rengøring

Efter brug fjernes håndblenderen eller hakkeren. Rens motordelen (A) og tilbehøret (D1) med en fugtig klud. Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør knivene 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 rengøring.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



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



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!
- Ta alltid ut støpselet til produktet før montering, demontering, rengjøring eller oppbevaring.
- Apparatet må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Motordelen (A) og girkoplingen (D1) 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 stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Miksebegeret (F) må ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/Av bryter
- (C) Blandestav med kniv
- (D) Girkopling (D1) for visp (D2)
- (E) «HC» hakketilbehør
- (F) Miksebeger

Hvordan du bruker stavmikseren

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

1. Sett blandestaven med kniven (C) på motordelen (A) og dreii til den låses på plass.
2. For å unngå spruting settes stavmikseren først ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (B).

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

Oppskriftsforslag: Majones

200-250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 teskje sitronjuice eller eddik
Salt og pepper etter smak

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

Hvordan du bruker vispen

Bruk girkoplingen med vispen kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

1. Sett vispen (D2) inn i girkoplingen (D1) til den låses på plass.

2. Deretter settes motordelen (A) inn i girkoplingen (D1) til den låses på plass.

3. Sett vispen ned i en beholder og trykk deretter på bryteren (B) for å starte.

For beste resultater:

- Bruk en vid arbeidsbolle.
- Visp kun inntil 4 dl avkjølt kremfløte.
- Visp kun inntil 4 eggehviter.
- Beveg vispen i klokkeretning.

Hvordan du bruker hakketilbehøret

Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svsker etc. Kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika (se tabell side 3) skal skjæres i biter. Stilker fjernes og skallet fjernes på nøttene.

Viktig:

Kjøtt: før hakking skal alle ben, sener og brusk fjernes.

Isterninger eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtt, kaffebønner, sjokolade og korn skal ikke hakkes.

1. Ta forsiktig av plastdekselet fra knivinn-satsen (b).
2. Advarsel: Knivbladene (b) er meget skarpe! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett knivnnsatsen på senterpinnen i hakkebollen (c), og trykk den ned og dreii 90° til den låses. Sett alltid hakkebollen (c) på anti-gli bunnen (d).
3. Legg ingrediensene i hakkebollen.
4. Sett øvre del (a) på hakkebollen.
5. Sett motordelen (A) på øvre del til den går i lås.
6. Trykk på bryteren (B) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
7. Ta først bort motordelen.
8. Ta deretter bort øvre del (a).
9. Ta forsiktig ut knivnnsatsen (b). (Det kan hende du må dreie knivnnsatsen litt.)
10. Ta så ut den bearbejdeten maten fra hakkebollen. Anti-gli bunnen kan også brukes som lufttett lokk til hakkebollen.

Rengjøring

Etter bruk tas blandestaven med kniven eller hakketilbehøret av. Motordelen (A) og girkoplingen (D1) rengjøres kun med en fuktig klut. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilbereding av meget salt mat, bør knivbladene på blandestaven og hakketilbehøret rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaskemiddel og avkalkingsmiddel.

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

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC og Low Voltage 2006/95/EC.



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



Våra produkter är tillverkade för att tillgodose de högsta kraven på kvalitet, funktionalitet och design.

Vi hoppas du kommer ha mycket glädje och nytta av din nya Braun-produkt.

OBS!

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.

- Observera att bladen är mycket vassa!
- Koppla alltid ur apparaten innan ihopsättning, isärtagning, rengöring eller förvaring.
- Se till att apparaten står utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen (A) och den sammankopplande delen (D1) under rinnande vatten. Sänk ej heller ned delarna i vatten.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av huvudsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga, okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten se till att spänningen stämmer överens med spänningen angiven på apparaten.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Mixerbägaren (F) går inte att använda i microvågsugn.

Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) Av-/påknapp
- (C) Stav med knivblad
- (D) Sammankopplande del (D1) för visp (D2)
- (E) «HC» hacktillsats
- (F) Mixerbägare

Så hanterar du din handmixer

Braun handmixer är lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonäs, och barmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Sätt i staven med kniven (C) i motordelen (A) och vrid till dess att den låses fast.
2. För att undvika att det skvätter sätt handmixern i ett kärl innan du startar den.

Du kan använda Braun handmixer i mixerbägare (F) likväl som i andra kärl. Om du använder handmixern direkt i en kastrull, se till att kastrullen är avdragen från spisen. Detta för att skydda handmixern från överhettning.

Exempel på recept: Majonnäs
2–2,5 dl matolja

1 ägg (vita och gula)
1 matsked citronsaft eller vinäger
Salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Starta apparaten. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Så använder du den tillhörande vispen

Använd vispen på den sammankopplande delen endast till att vispa grädde, vispa äggvita och till färdiga dessertmixar.

1. Sätt fast vispen (D2) på den sammankopplande delen (D1) ordentligt så att vispen låses fast.

2. Sätt sedan ihop motordelen (A) och den sammankopplande delen (D1) ordentligt så att dessa låses fast i varandra.
3. Sänk sedan ner vispen i kärlet. Tryck på av-/påknappen (B) för att starta.

För bästa resultat:

- Använd ett rymligt kärl.
- Vispa max 400 ml grädde åt gången.
- Vispa endast 4 ägg åt gången.
- Rör vispen medsols.

Så använder du hacktillsatsen

Hacktillsatsen är utmärkt till att hacka/riva kött, ost, örter, lök, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera. Finskuret kött, ost, lök, vitlök, morötter, chilifruktur mm (se tabell på sidan 3).

Viktigt:

Biff: innan du hackar köttet avlägsna ben, senor och brosk.

Hacka ej isbitar eller mycket hårda livsmedel som till exempel kaffebönor, choklad, gryn eller spannmål.

1. Ta försiktigt bort plastskyddet från skärbladet (b).
2. Observera att skärbladet (b) är mycket vasst! Håll det alltid i övre plastdelen. Placera skärbladet mitt i kärlet (c), tryck ner och vrid 90 grader tills det låses fast. Placera alltid kärlet (c) på den halkfria foten/locket (d).
3. Placera livsmedlet i plastkärlet.
4. Placera överdelen (a) på plastkärlet.
5. Sätt motordelen (A) på den övre delen och vrid tills dess att den låses fast.
6. Tryck på av-/påknappen (B) för att starta hacktillsatsen. När den är i gång håll motordelen i en hand och hacktillsatsen i den andra.
7. Ta först bort motordelen.
8. Ta sedan bort överdelen (a).
9. Ta försiktigt bort skärbladet (b). (Eventuellt måste du vrida skärbladet försiktigt för att få bort det.)
10. Håll sedan ur det finhackade livsmedlet från kärlet.
Den halkfria foten under kärlet kan också användas som lufttätt lock för kärlet.

Rengöring

Efter användning avlägsna skaffet med knivblad eller hacktillsatsen från motordelen. Rengör motordelen (A) och den sammankopplande delen (D1) med en fuktig trasa. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du hackat/mixat livsmedel med hög salthalt rekommenderas att skölja skaffet med knivbladet och hacktillsatsen under rinnande vatten. När delarna diskas i diskmaskinen se till att inte överdosera med diskmedel.

Livsmedel som har starka färger som till exempel morötter kan färga av sig på plastdelarna. För att undvika detta kan du gnida in dessa delar med vegetabilisk olja innan användning.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.

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



Suomi

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

Huom!

Lue kaikki ohjeet huolellisesti läpi ennen kuin käytät laitetta.

- Terät ovat erittäin terävät!
- Ota laitteesta virta pois aina kuin purat, kokoat, puhdistat tai kun säilytät laitetta.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä pidä moottoriosaa (A) ja vaihteisto-osaa (D1) yläosaa juoksevan veden alla tai upota niitä veteen.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjauksen tai vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan varmista, että käytössäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteen.
- Laite on suunniteltu käsittelemään normaaleja kotitalousmääriä.
- Mittakulhoa (F) ei saa laittaa mikroaaltouuni.

Laitteen osat

- (A) Moottoriosaa
- (B) Käyttökytkin
- (C) Terällinen sekoitinvarsi
- (D) Vaihteisto-osa (D1) vispilälle (D2)
- (E) «HC»-teholeikkuri
- (F) Mittakulho

Pikasekoittimen käyttö

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

1. Työnnä moottoriosaa (A) terälliseen sekoitinvarseen (C) a käännä, kunnes se lukittuu.
2. Vältäaksesi roiskimista, laita pikasekoitin sekoitusastiaan ja käynnistä laite vasta sitten.

Voit käyttää pikasekoitinta mittakulhossa (F) tai missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekoitinta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä vältäaksesi pikasekoittimen ylikuumenemisen.

Valmistusohje esimerkki: Majoneesi
200 – 250 ml öljyä

1 muna (keltuainen) ja valkuainen)
1 ruokalusikka sitruunamehua tai etikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjestyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle, käynnistä laite ja pidä se käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikutta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoonesi on valmista.

Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munan- valkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikeinoiden ja valmisjälkiruokien sekoittamiseen.

1. Kiinnitä vispilä (D2) vaihteisto-osaan (D1) niin, että se lukkiutuu paikoilleen.
2. Kiinnitä sitten moottoriosaa (A) vaihteisto-osaan (D1) niin, että se lukkiutuu paikoilleen.
3. Laita vispilä käyttämäsi astiaan ja

käynnistä laite vasta sitten käyttö-
kytkimestä (B).

Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä leveää astiaa.
- Vaahdota enintään 400 ml kylmää kermaa.
- Vaahdota enintään 4 munanvalkuaista.
- Liikuta vispilää myötäpäivään.

Teholeikkurin käyttö

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen. Paloittele liha, juusto, sipulit, valkosipuli, porkkanat ja chilipippurit ennen hienontamista teholeikkurissa (katso taulukko sivulla 3). Irrota myös vihannesten varret ja kuori pähkinät ennen hienontamista.

Tärkeää:

Liha: Ennen hienontamista varmista, että luut, jänteet ja rustot on poistettu.
Älä hienonna jääpaloja tai erittäin kovia aineksia kuten muskottipähkinää, kahvipapuja, suklaata tai jyvii.

1. Irrota varovasti terän muovinen suojus.
2. Varoitus: Terä (b) on erittäin terävä! Pidä siitä kiinni aina muovisesta varresta. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille, paina alas ja käännä 90° kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Aseta aina teholeikkurin kulho (c) liukumisen estävälle pohjalle (d).
3. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
4. Laita yläosa (a) paikoilleen kulhon päälle.
5. Työnnä moottoriosaa (A) kansiosaan ja käännä, kunnes se lukittuu.
6. Paina käyttökytkintä (B). Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurista toisella kädellä.
7. Käytön jälkeen irrota ensin moottoriosaa.
8. Irrota sitten teholeikkurin yläosa (a).
9. Irrota terä (b) varovasti. (Jos tarpeen, kierrä terää hieman.)
10. Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiiviinä kantana.

Puhdistus

Irrota sekoitinvarsi tai teholeikkuri moottoriosasta. Puhdista moottoriosaa (A) ja sekoittimen vaihteisto-osa (D1) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen sekoitinvarren ja teholeikkurin terät tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita kuten porkkanaa laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua.

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).

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



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

Uwaga

Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

- Nóż siekający jest bardzo ostry!
- Zawsze należy odłączyć sprzęt od sieci przed składaniem, rozkładaniem i czyszczeniem urządzenia.
- Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Bloku silnika (A) / przekładnika ubijaka (D1) nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik (F) nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik
- (C) Obudowa z nasadką miksującą
- (D) Przekładnia ubijaka (D1) z ubijakiem (D2)
- (E) Nasadka «HC»
- (F) Pojemnik do miksowania

Obsługa miksera

Mikser ręczny (blok silnika z nasadką) doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

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

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

Przykładowy przepis: Majonez

200 – 250 ml oleju
1 jajko (żółtko i białko)
1 soku cytrynowego lub vinegr
Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika a następnie włączyć. Przytrzymać 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.

Obsługa ubijaka

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

1. Umieścić ubijak (D2) na przekładni ubijaka (D1) aż do zablokowania.

2. Następnie umieścić blok silnika (A) w przekładni ubijaka (D1), aż do zablokowania.
3. Umieścić ubijak w misce i wciśnij przełącznik by uruchomić urządzenie.

Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

- Używać szerokiego naczynia.
- Maksymalnie ubijać 400ml schłodzonej śmietany.
- Maksymalnie ubijać 4 białka jajek.
- Ruchy mikserem należy wykonywać zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Obsługa nasadki do siekania

Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd. Przed siekaniem pokroj mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 3). Usuń nieobrane orzechy, szypułki owoców.

Uwaga:

Mięso: przed siekaniem usuń wszystkie kości, chrząstki, ścięgna.

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

1. Ostrożnie zdejmij plastikową osłonkę z noża (b).
2. Uwaga: nóż (b) jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij i przekręć o 90° aż się zablokuje. Zawsze trzymaj miske na podkładce antypoślizgowej (d).
3. Produkty włóż do miski.
4. Nałóż przekładnię (a) na miskę do siekania.
5. Nałóż blok silnika (A) na przekładnię (a) i przekręć aż do zablokowania.
6. Wciśnij wyłącznik (B) aby uruchomić urządzenie.
7. Odłącz blok silnika.
8. Odłącz przekładnię (a).
9. Ostrożnie usuń nóż (może zająć potrzeba delikatnego przekręcenia noża).
10. Usuń przygotowane produkty z miski. Pokrywka antypoślizgowa służy również jako szczelna pokrywka na miskę do siekania.

Czyszczenie

Po użyciu, zdjąć ostrze noża lub nasadkę rozdrabniającą. Wycisnąć blok silnika (A) i przekładnię ubijaka (D1) wilgotną ściereczką. Wszystkie części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowaniu potraw bardzo słonych dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać, aby nie przedawkować środków czyszczących i odpowiadających 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.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Produkt ten spełnia wymagania dyrektywy EMC 89/336/EEC oraz dyrektywy 2006/95/EC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



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



Türkçe

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

Dikkat

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kullanim kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

- Bıçaklar çok keskindir!
- Cihazı monte, demonte ederken, temizlerken ve saklama sırasında mutlaka fiş prizden çekiniz.
- Cihazı çocukların erişebilecekleri yerlerden uzak tutunuz.
- Cihazınızın motor bölümünü (A) ve dişliyi (D1) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli aletlerle ilgili her türlü onarım yetkili teknik servisler tarafından yapılmalıdır. Eksik veya kalitesiz olarak yapılan onarım kazalara ve kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, şehir ceryan geriliminin cihazın altında yazılı olan voltajla uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz ev kullanımı miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- İşlem kasesi (F) microdalga kullanımına uygun değildir.

Tanımlamalar

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/kapama düğmesi
- (C) Bıçaklı şaft
- (D) Dişlisi takımı (D1) ve çırpıcı (D2)
- (E) «HC» doğrayıcı ataçmanı
- (F) Kase

El blenderini çalıştırma

El blenderiniz çeşitli soslar, çorba, mayonez, bebek maması ve aynı zamanda milkshake hazırlamak için uygundur.

1. Bıçaklı şaftı (C) motor kısmına (A) kitleyerek oturtun.
2. Sıçramayı önlemek için, blenderi kaba yerleştirdikten sonra çalıştırma düğmesine (B) basınız.

El blenderinizi kendi kasesi (F) yanısıra başka kapılarda da kullanabilirsiniz.

El blenderini, yemek pişirme sırasında, doğrudan kabın içinde kullanmak istediğinizde, blenderin fazla ısınmasını önlemek için, önce kabı ocaktan kaldırınız.

Yemek tarifi: Mayonez

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 içine yerleştirdikten sonra çalıştırınız ve 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.

Çırpma ataçmanının kullanımı

Çırpma ataçmanı, krema, yumurta akı çırpma ve hazır karışimli tatlılar hazırlamak için uygundur.

1. Çırpıcıyı (D2) dişliye (D1) yerine oturuncaya kadar iterek yerleştiriniz.
2. Daha sonra motor bölümünü (A) dişliye (D1) oturtunuz.
3. Çırpıcıyı kaba yerleştiriniz ve çalıştırmak için düğmeye basınız.

En iyi sonucu elde edebilmek için:

- Geniş bir kap kullanınız.
- En fazla 400 ml krema çırpınız.
- En fazla 4 yumurta akı çırpınız.
- Çırpıcıyı saat yönüne doğru döndürünüz.

Doğrayıcı ataçmanının kullanımı

Doğrayıcı ataçmanı, et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem ..vb doğramak için uygundur. Et, peynir, soğan, sarımsak, havuç ve baharatları doğramadan önce küçük parçalar halinde kesiniz (sayfa 3). Kabuk ve sapları ayıklayınız.

Önemli:

Et doğramak: doğrama işlemine başlamadan önce, tüm kemikleri, tendonları ve sinirleri ayıklayınız.

Doğrayıcınızı buz kalıpları, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, çikolata ve tahıllar gibi çok sert yiyecekleri doğramak için **kullanmayınız**.

1. Bıçağın (b) üzerideki plastik koruyucu kaplamayı dikkatlice çıkarınız.
2. Uyarı: Bıçak (b) çok keskindir! Daima, üstündeki plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kasesinin (c) ortasına yerleştiriniz, aşağı doğru bastırınız ve 90° çevirerek yerine oturtunuz. Doğrayıcı kasesini (c) daima kayganlığı önleyici taban (d) üzerine oturtunuz.
3. Doğranacak yiyeceği doğrayıcı kasesinin içine koyunuz.
4. Doğrayıcı kasesinin üst kısmını (a) kapatınız.
5. Üst kısmını motor kısmına (A) kilitleyerek oturtun.
6. Doğrayıcıyı çalıştırmak için düğmeye (B) basınız. İşlem sırasında, motor bölümünü bir elinizle, doğrayıcıyı ise diğer elinizle tutunuz.
7. Önce motor bölümünü çıkarınız.
8. Daha sonra üst kısmı (a) çıkarınız.
9. Bıçağı (b) dikkatlice çıkarınız. (Bıçağı, çıkarırken hafifçe döndürmeniz gerekebilir.)
10. Doğradığınız yiyeceği doğrayıcı kasesinden alınız. Kaymaz plastik taban aynı zamanda hava geçirmez bir kapak işlevini de görmektedir.

Temizleme

Kullandıktan sonra, bıçaklı şaftı veya doğrayıcıyı çıkarınız. Motor bölümünü (A) ve dişliyi (D1) sadece nemli bir bezle siliniz. Diğer tüm parçalar bulaşık makinasında yıkanabilir. Yine de, eğer çok tuzlu yiyecekler doğradıysanız, şaftın bıçaklarını ve doğrayıcıyı hemen yıkamalısınız. Ayrıca, bulaşık makine-nize çok fazla deterjan koymamaya dikkat ediniz.

Havuç gibi renk bırakan yiyecekleri doğrarken, cihazın plastik kısımlarının renkleri solabilir. Temizlemeden önce bu kısımları zeytinyağı ile siliniz.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

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



Ελληνικά

Τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν για την άφθαστη ποιότητα της κατασκευής τους, τη μοναδική λειτουργικότητα και το μοντέρνο σχεδιασμό τους. Είναι συνεπώς σίγουρο ότι θα απολαύσετε την χρήση του Minipimer.

Προσοχή

Μελετήστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή.

- Τα μαχαίρια είναι πολύ κοφτερά!
- Να βγάζετε **πάντα** τη συσκευή από την πρίζα πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το Minipimer.
- Το τμήμα του μοτέρ **(A)** και το εξάρτημα σύνδεσης (D1) δεν πρέπει να βρέχονται, ή να μπαίνουν μέσα σε νερό.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελληνής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν συνδέσετε την συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που αναγράφεται στη βάση του Minipimer.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας τροφίμων.
- Το κύπελλο **(F)** δεν είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- (A)** Κινητήρας
- (B)** Διακόπτης λειτουργίας
- (C)** Άξονας με λεπίδα
- (D)** Εξάρτημα σύνδεσης (D1) για το χτυπητήρι (D2)
- (E)** Κόφτης «HC»
- (F)** Κύπελλο

Λειτουργία μίξερ χειρός

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

1. Βάλτε τον κινητήρα **(A)** στον άξονα με τη λεπίδα **(C)** και στρέψτε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Για να αποφύγετε το πιτσιλίσμα, τοποθετήστε πρώτα το μίξερ στο μπολ και κατόπιν πατήστε το διακόπτη λειτουργίας **(B)**.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός τόσο με τα μπολ κύπελλο **(F)**, όσο και με οποιοδήποτε άλλο δοχείο από τον εξοπλισμό σας. Αν η ανάμειξη γίνει απευθείας σε κατσαρόλα, θα πρέπει να την απομακρύνετε πρώτα από την εστία για να προστατέψετε το μίξερ από υπερθέρμανση.

Συνταγή: Μαγιονέζα
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 και πατήστε το διακόπτη λειτουργίας. Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Χρήση χτυπητηριού

Το χτυπητήρι χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το συνδετικό εξάρτημα μόνο για χτύπημα κρέμας ή ασπραδιών από αυγά, όπως και για ανακάτεμα ζύμης ή επιδορπίων.

1. Εισάγετε το χτυπητήρι (D2) στο εξάρτημα σύνδεσης (D1) μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείτε το τμήμα του μοτέρ **(A)** στο εξάρτημα σύνδεσης (D1) μέχρι να ασφαλίσει.
3. Πιέζετε το διακόπτη λειτουργίας **(B)**, μόνο εφ' όσον το χτυπητήρι μπει μέσα στο μπολ.

Για άψογα αποτελέσματα:

- Προτιμείτε πλατύ μπολ.
- Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας.
- Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.
- Μετακινείτε το χτυπητήρι δεξιόστροφα.

Χρήση κόφτη

Ο κόφτης φιλοκόβει τέλεια κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, καρότα, καρύδια, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα, κλπ. Πριν χρησιμοποιήσετε τον κόφτη για κρέας, τυρί, κρεμμύδι, σκόρδο, καρότα, μπαχαρικά (βλ. πίνακα στην σελίδα 3), θα πρέπει να κόψετε την τροφή με μαχαίρι σε κομμάτια και να αφαιρέσετε τα κοτσάνια όπως και τα τσόφλια από τους ξηρούς καρπούς.

Υποδείξεις:

Βοδινό: Πριν την επεξεργασία του με τον κόφτη, πρέπει να αφαιρέσετε από το κρέας κόκαλα, τένοντες και χόνδρους. Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον θρυμματισμό πάγου ή πολύ σκληρών τροφίμων, όπως περικόρπια ξηρών καρπών, κόκκοι καφέ, σοκολάτα και σκληροί σπόροι.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από το μαχαίρι (b).
2. Προσοχή: Το μαχαίρι (b) είναι πολύ κοφτερό! Θα πρέπει πάντα να το κρατάτε από το άνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείτε το μαχαίρι στο κέντρο του άξονα, μέσα στο μπολ του κόφτη (c), το πιέζετε προς τα κάτω και το περιστρέφετε κατά 90° μέχρι να ασφαλίσει. Βάζετε πάντα το μπολ (c) πάνω στην αντιολισθητική βάση (d).
3. Προσθέτετε στο μπολ την τροφή που θα φιλοκόψετε.
4. Προσαρμόζετε το άνω τμήμα (a) στο μπολ.
5. Τοποθετείστε τον κινητήρα **(A)** στο πάνω τμήμα και στρίψτε τον μέχρι να ασφαλίσει.
6. Η συσκευή ενεργοποιείται με το διακόπτη λειτουργίας **(B)**. Κατά την λειτουργία, πρέπει να κρατάτε με το ένα χέρι το τμήμα του μοτέρ και με το άλλο τον κόφτη.
7. Στο τέλος της λειτουργίας, αφαιρείτε πρώτα το τμήμα του μοτέρ.
8. Αφαιρείτε μετά το άνω τμήμα (a).

9. Αφαιρείτε προσεκτικά το μαχαίρι (b). (Μπορεί να χρειαστεί να το γυρίσετε ελαφρά.)
10. Κατόπιν βγάζετε την ψιλοκομμένη τροφή από το μπλ του κόφτη. Η αντλιοσθητική βάση λειτουργεί και σαν αεροστεγές καπάκι για το μπλ του κόφτη.

Καθαρισμός

Μετά την χρήση, αφαιρείτε το στέλεχος με την λεπίδα ή τον κόφτη. Καθαρίζετε τον κινητήρα (A) και το εξάρτημα σύνδεσης (D1) μόνο με ένα νωπό πανί. Όλα τα υπόλοιπα τμήματα του Minipimer μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Αν έχετε ψιλοκόψει πολύ αλατισμένη τροφή, θα πρέπει να ξεπλύνετε αμέσως τις λεπίδες του στελέχους και τον κόφτη. Για το πλύσιμο των τμημάτων του Minipimer στο πλυντήριο πιάτων, αποφύγετε την υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού ή γυαλιστικού.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Πριν καθαρίσετε αυτά τα τμήματα με νερό, περάστε τα με φυτικό λάδι.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 89/336/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.



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



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

Внимание
Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

- Ножи прибора очень острые!
- Всегда выключайте прибор перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Храните прибор вне досягаемости детей.
- Не подставляйте под струю воды и не погружайте в воду моторную часть (A) и переходник (D1).
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на нижней части прибора.
- Прибор рассчитан на обработку обычных для домашнего хозяйства объемов продукции.
- Мерный стакан (F) не пригоден для использования в микроволновой печи.

Описание

- (A) Моторная часть
- (B) Выключатель
- (C) Вал с ножом
- (D) Переходник (D1) для венчика (D2)
- (E) Насадка для измельчения «НС»
- (F) Мерный стакан

Использование блендера

Блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть (A) в вал с ножом (C) и для фиксации поверните.
2. Во избежание разбрызгивания перед нажатием на выключатель (B) погрузите ручной миксер в соответствующую емкость.

Вы можете смешивать продукты при помощи блендера как в мерный стакан (F), так и в любой другой емкости. При смешивании продуктов непосредственно в кастрюле предварительно снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

Практический пример: Майонез
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 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.

Использование насадки-венчика

Используйте переходник с насадкой-венчиком только для взбивания сливок, яичных белков и смешивания бисквитов и готовых десертов.

1. Вставьте венчик (D2) в переходник (D1) до фиксации.
2. После этого вставьте в переходник (D1) моторную часть (A) до фиксации.
3. Поместите венчик в соответствующую емкость и только после этого нажмите на выключатель (B) для включения.

Для получения наилучших результатов:

- Используйте широкую посуду.
- Взбивайте за раз не более 400 мл охлажденных сливок.
- Взбивайте за раз не более 4 яичных белков.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке.

Использование насадки для измельчения

Насадка для измельчения идеально подходит для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля, чернослива и других продуктов. Мясо, сыр, лук, чеснок, морковь и чили предварительно нарежьте (см. таблицу на странице 3). Удалите черенки и очистите орехи.

Примечание:

Говядина: перед измельчением необходимо удалить все кости, сухожилия и хрящи.

Не измельчайте насадку лед или очень твердые продукты, такие как мускатный орех, кофейные зерна, шоколад и злаки.

1. Аккуратно снимите пластиковый чехол с ножевой вставки (b).
2. Внимание: ножевая вставка (b) очень острая! Держите ее только за верхнюю пластиковую часть. Поместите ножевую вставку на центральную ось чаши насадки для измельчения (c), опустите ее вниз и поверните на 90° до фиксации. Никогда не работайте без противоскользящего основания (d).
3. Поместите продукты в чашу насадки для измельчения.
4. Накройте чашу верхней крышкой (a).
5. Вставьте моторную часть (A) в верхнюю часть чоппера и поверните для фиксации.
6. Нажмите на выключатель (B) для включения насадки. В процессе измельчения одной рукой удерживайте моторную часть, а другой - насадку для измельчения.
7. В первую очередь отсоедините моторную часть.
8. Затем отсоедините верхнюю крышку (a).
9. Аккуратно выньте ножевую вставку (b). (Возможно, ножевую вставку придется немного повернуть.)

10. После этого выложите измельченные продукты из чаши насадки для измельчения. Противоскользящее основание чаши можно использовать также в качестве герметичной крышки этой чаши.

Очищение прибора

После использования снимите вал с ножом или насадку для измельчения. Моторную часть (A) и переходник (D1) разрешается очищать только с помощью влажной ткани. Все прочие детали можно мыть в посудомоечной машине. Однако, после обработки очень соленых продуктов необходимо сразу же сполоснуть ножи вала и насадку для измельчения. Кроме того, не следует использовать в посудомоечной машине слишком большие дозы моющего и декальцинирующего средства.

При обработке продуктов, обладающих красящими свойствами (например, моркови), пластиковые детали могут потерять цвет. Перед мойкой протрите эти детали растительным маслом.

Содержание может быть изменено без уведомления.

Українська

Усі вироби нашої фірми розробляються та виготовляються у такий спосіб, щоб задовольнити вимогам найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємось, що ви отримаєте абсолютне задоволення від Вашого нового пристрою від фірми Braun.

Увага

Перед тим, як ви почнете користуватись цим пристроєм, ми просимо вас дуже уважно і повністю прочитати ці настанови з його експлуатації.

- Леза ножів цього пристрою є дуже гострими!
- Завжди вимикайте пристрій з розетки перед тим, як збирати, розбирати та чистити його.
- Зберігайте цей пристрій у такому місці, де він буде недоступний для дітей.
- Не промивайте електромотор (A) та пристрій (D1) під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.
- Перед тим, як під'єднати пристрій до електророзетки, переконайтеся у тому, що напруга у вашій електромережі відповідає тому значенню напруги, яке надруковано на нижній поверхні цього пристрою.
- Цей пристрій призначено для використання лише у домашніх умовах.
- Ємність (F) не можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі.

Складові частини пристрою

- (A) Електромотор
- (B) Перемикач «ввімкнено / вимкнено»
- (C) Рукоятка з лезами
- (D) Пристрій (D1) для під'єднання насадок: вінчика (D2)
- (E) Подрібнювач «HC»
- (F) Ємність

Правила користування Вашим ручним міксером

Цей ручний міксер є ідеальним інструментом для приготування підливок, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування а також для змішування напоїв та молочних коктейлів.

1. Вставте електромотор (A) у вал з лезами (C) і поверніть його, аж поки не зацібнеться.
2. Для запобігання розбризкуванню інгредієнтів, вмикайте перемикач (B) лише після введення міксера до резервуару з продуктами.

Міксер можна використовувати для виконання робочих операцій у ємності (F), а також у будь-яких інших резервуарах. При змішуванні безпосередньо у каструлі під час приготування їжі, слід спершу зняти її з вогню аби запобігти перегріванню міксера.

Використання насадки-вінчика

Насадку з вінчиком можна використовувати лише для збивання кремів, яєчних білків, приготування бісквітного тіста та десертів, готових для вживання.

1. Вставте вінчик (D2) до насадки (D1) у такий спосіб, щоб він був надійно зафіксований.
2. Потім закріпіть електромотор (A) у насадці (D1) до фіксації.
3. Вмикати перемикач можна лише після введення пристрою до робочого резервуару.

Для досягнення найкращих результатів:

- Використовуйте широкий посуд.
- Збивайте не більше 400 мл охолодженого крему.
- Збивайте не більше 4 яєчних білків.
- Під час роботи рухайте вінчик за годинниковою стрілкою.

Як користуватися Вашими пристроями для подрібнення продуктів

Пристрій для подрібнення продуктів ідеально пристосований для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, спецій, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісових та мигдалевих горіхів, чорносливу і т. ін. Спочатку слід розрізати на шматочки м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець (дивись таблицю на стор. 3). Вийміть усі тверді частинки та шкаралупу горіхів.

Увага:

Яловичина: перед подрібненням необхідно вибрати усі кістки, сухожилля, та хрящі. **Не дозволяється** використовувати цей пристрій для подрібнення кубиків льоду та надзвичайно твердих харчових продуктів (горіхів у шкаралупі, кавових зерен, шоколаду та інших зерен).

1. Обережно зніміть пластикове покриття з ножа (b).
2. Попередження: Лезо ножа (b) дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину. Для надійної фіксації ножа встановіть його на центральний штифт резервуару подрібнювача (c), натисніть на нього вниз та поверніть на 90°, доки він не зафіксується. Завжди розміщуйте резервуар подрібнювача на основі з нековзким подрібнювачем (d).
3. Покладіть харчові продукти у резервуар для подрібнення.
4. Накрийте резервуар для подрібнення верхньою частиною (a).
5. Вставте електромотор (A) до верхньої частини і розверніть її, поки не зацібнеться.
6. Ввімкніть перемикач (B) аби розпочати роботу. Під час роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою – резервуар для подрібнення.
7. Після завершення роботи, зніміть спочатку електромотор.
8. Зніміть потім кожух (a).
9. Обережно вийміть нож (b). (Можливо, його доведеться трохи повернути.)
10. Тепер перероблені продукти можна виймати з резервуару. Дно резервуару, що має покриття, яке запобігає

ковзанню, є одночасно герметичною кришкою резервуару для подрібнення.

Чищення пристрою

Після роботи вийміть рукоятку з лезами або подрібнювач. Чищення електромотору (A) та пристрій (D1) можна виконувати лише за допомогою зволоженої тканини. Усі інші частини можна мити у посудомийній машині. Крім того, після роботи з дуже солоною їжею леза рукоятки та подрібнювач слід негайно обмити водою. При цьому потрібно бути дуже уважними, аби не допустити у посудомийній машині передозування миючих засобів та засобів для пом'якшення води.

При роботі з кольоровими продуктами (наприклад, з морквою) пластикові частини пристрою можуть змінити колір. Перед чищенням їх необхідно протерти олією.

Фірма залишає за собою право на внесення змін до цієї інструкції без додаткових попереджень.

٩ - انزع بحرص الشفرة (b) وقد تحتاج لتدوير الشفرة قليلاً.

١٠ - بعد ذلك اخرج الطعام المعالج في صينية المفرفة. تعمل أيضاً القاعدة المصممة لتفادي الانزلاق كغطاء محكم الإغلاق لصينية المفرفة.

التنظيف

بعد الاستخدام انزع العمود مع الشفرة والمفرفة وم بتنظيف جزء المحرك (A) والملحق التروس (D1) فقط بقطعة قماش رطبة. أما الأجزاء الأخرى يتم تنظيفها في غسالة الأطباق ومع ذلك يجب بعد اعداد اطعمة مالحة جداً ان تشطف شفرات العمود والمفرفة مباشرة بعد الانتهاء من العمل. كن حريصاً ايضاً بعدم استخدام كيات كبيرة من المنظفات أو مزيلات الكلس في غسالة الأطباق.

عند اعداد اطعمة ذات اللون قوية (مثل الجزر) قد تلاحظ بهتان في لون الأجزاء البلاستيكية لذلك امسح تلك الأجزاء بزييت نباتي قبل التنظيف.

هذه المعلومات عرضة للتغير بدون اشعار.

إن منتجاتنا مصممة هندسياً لتفي بأعلى معايير الجودة والأداء الوظيفي والتصميم المثالي لذا نأمل استمتاعك بمنتجاتك الجديد من براون.

احترس

نرجو قراءة تعليمات الاستخدام بحرص وبصورة شاملة قبل استخدامك للجهاز.

كيف تشغل ملحق التحريك
استخدم ملحق التحريك (F) مع فقط لتحريك القشدة وحقق بياض البيض وخلط عجين الحلويات والخليط الجاهز للحلويات بالامكان استخدامه في كأس زجاجي او كوب زجاجي.

- ١ - ادخل اداة التحريك (D2) إلى ملحق التروس (D1) حتى يثبت في مكانه.
- ٢ - ادخل بعد ذلك جزء المحرك (A) إلى ملحق أداة التحريك (D1) حتى يثبت في مكانه.
- ٣ - ادخل أداة التحريك إلى الوعاء واضغط بعد ذلك فقط زر لتشغيله.

لنتائج أفضل

- استخدم وعاء عريض.
- اخفق فقط حتى ٤٠٠ مل من القشدة المخمصة.
- اخفق فقط حتى ٤ من بياض البيض.
- دور أداة التحريك باتجاه عقارب الساعة.

كيف تستخدم مرفقات المفرمة

المفرمة ملائمة جداً لتقطيع اللحوم والأجبان والبيض والأعشاب والثوم، الجزر، الفلفل الأحمر (راجع الجدول). دائماً انزع سيقان النباتات والقشرة الخارجية للجزر قبل الخلط.

- الشفرات حادة جداً.
- دائماً افصل الجهاز عن الكهرباء قبل تركيبه، تركيبه، تفكيكه وتنظيفه أو تخزينه.
- احفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تعرض جزء المحرك (A) لمياه جارية ولا تغمسهما في الماء.
- تفي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تتم الاصلاحات أو استبدال الأجزاء الأساسية من التوصيلات الكهربائية من قبل أفراد خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.
- قبل توصيل الجهاز إلى مقبس الكهرباء تأكد من أن الفلطة في منزلك مطابقة للفلطة الموضحة في قاعدة الجهاز.
- الجهاز مصمم لمعالجة كيات منزلية قياسية (للاستخدام المنزلي).
- وعاء الخلط (G) غير عازل لموجات الميكروويف.

ملحوظة

اللحم: قبل التقطيع انزع كافة العظام، أوتار العضل والغضاريف.
لا تقطع مكعبات الشلج أو أطعمة شديدة الصلابة مثل الجوز الضخم، حبوب القهوة، الشوكولاتة او الحبوب.

- ١ - انزع بحرص الغطاء البلاستيكي من الشفرة (b)
- ٢ - احترس: الشفرة (b) حادة جداً وتأكد دائماً من الإمساك بها من الجزء البلاستيكي العلوي. ضع الشفرة على المسمار الوسطي من صينية المفرمة (C) واضغطها إلى اسفل ودورها ٩٠ درجة حتى تثبت في مكانها.

- ٣ - ضع الطعام في صينية المفرمة.

- ٤ - ضع الجزء العلوي (a) على صينية المفرمة.

- ٥ - ادخلي الجزء الخاص بالمحرك (A) في الجزء العلوي وادبرية حتى ينفصل.

- ٦ - اضغط المفتاح لتشغيل المفرمة. اثناء اعداد الأطعمة امسك جزء المحرك بيد واحدة والمفرمة باليد الأخرى.

- ٧ - أولاً انزع جزء المحرك (A).

- ٨ - بعد ذلك الجزء العلوي (a).

الوصف

- جزء المحرك
- مفتاح التشغيل/الإيقاف
- العمود مع الشفرة
- ملحق التروس لاداة الخفق (D2)
- مفرمة «HC»
- كوب القياس

كيف تشغل خلاطك اليدوي

هذا الخلاط ملائم جداً لإعداد للسوائل الكثيفة أو سلطات الشورية، المايونيز وغذاء الرضع إضافة لخلط المشروبات وخليط الحليب.

- ١ - ادخلي الجزء الخاص بالمحرك (A) داخل العمود الحامل للشفرات (C) وارميه حتى يثبت.

- ٢ - لتتجنب التناثر، ادخل الخلاط اليدوي أولاً إلى داخل الوعاء، واحفظ بعد ذلك فقط مفتاح (B).

بإمكانك تشغيل الخلاط اليدوي في كوب القياس (G) وبنفس اللحظة في وعاء آخر. عند الخلط مباشرة في صينية الصلصة اثناء الطبخ انزع الصينية أولاً من الفرن لحماية الخلاط اليدوي من الحرارة الزائدة.