Stapled booklet, 130 x 275 mm, 80 pages (incl. 8 pages cover), 1/1c = black

BRAUN

Multiquick® 5
Minipimer® 5

MR 570 Patisserie

www.braunhousehold.com

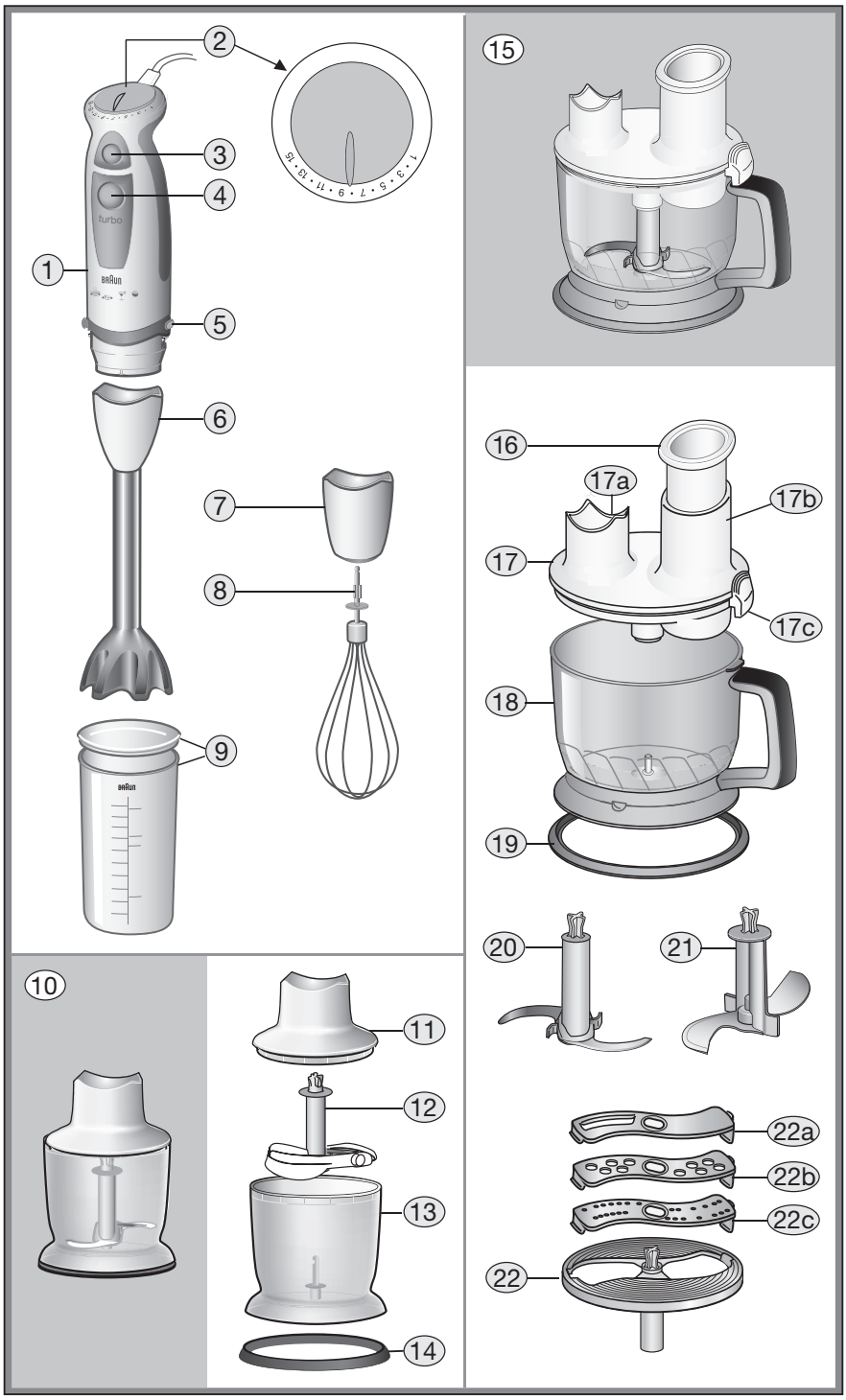
Type 4191

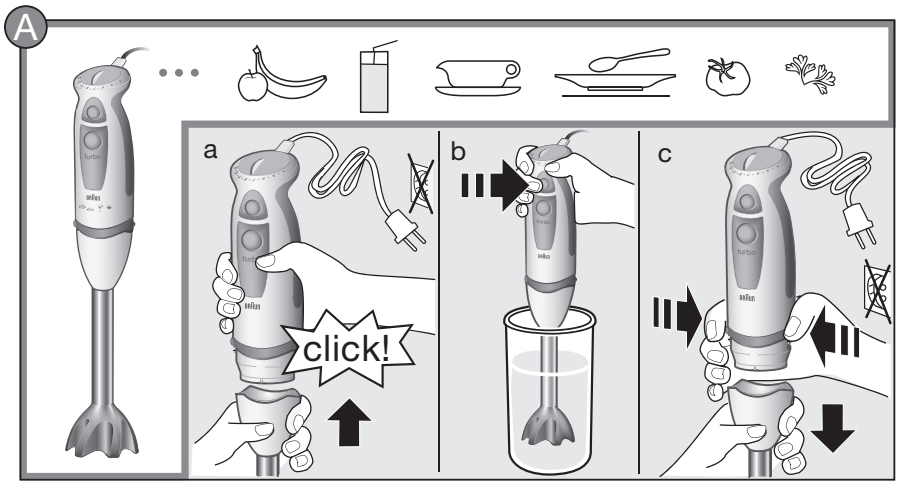
5722110094_MR570_S1.indd 1 08.03.13 09:24

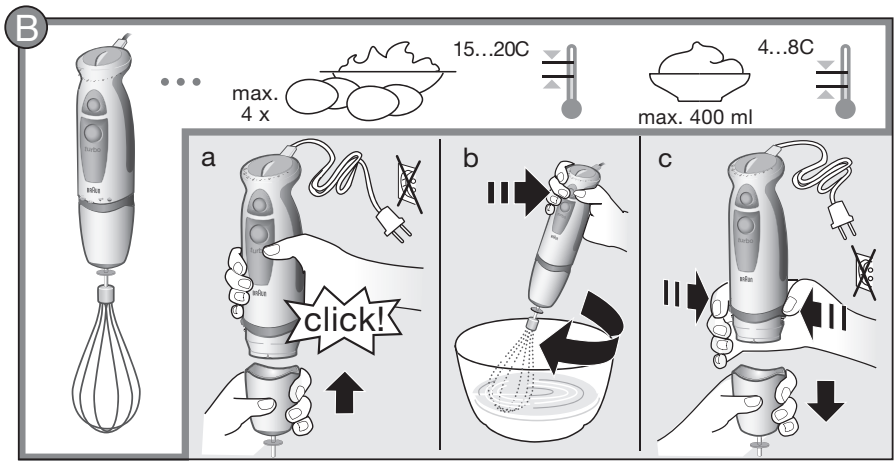
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Български	66
Русский	70
Українська	73
عربي	79

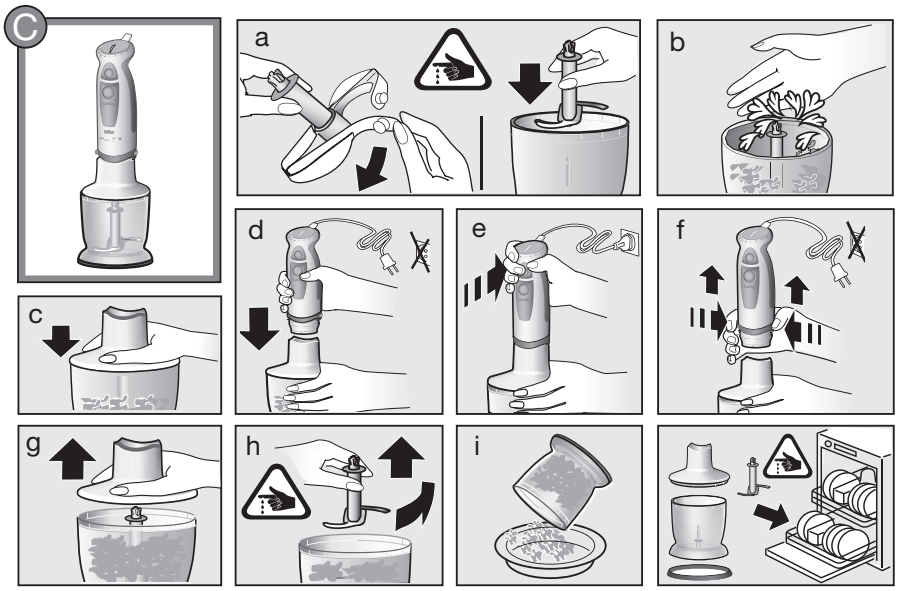
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722110094/04.13
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/BG/RU/UA/Arab

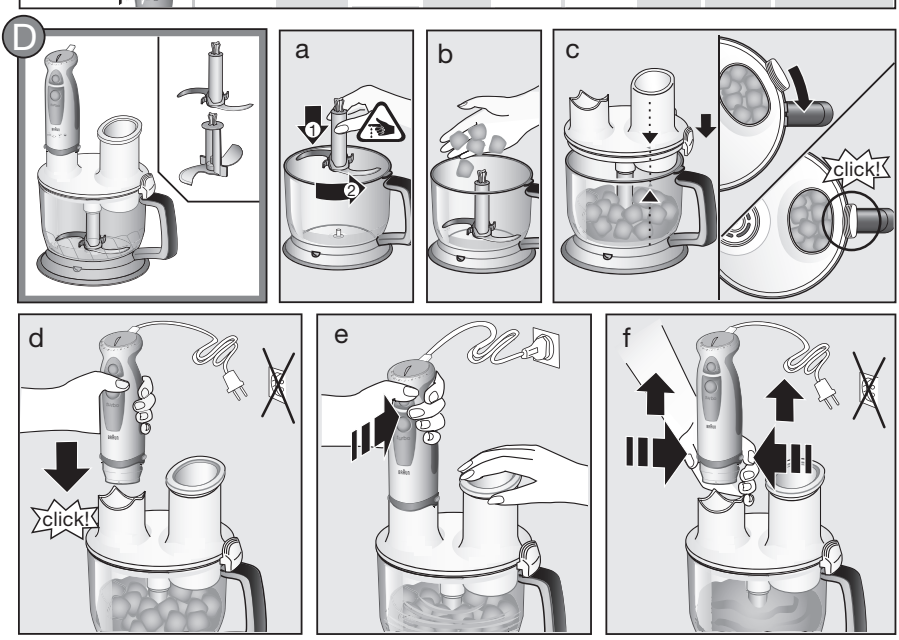

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17a
17b
17
17c
18
19
20
21
22a
22b
22c
22
turbo
BRAUN

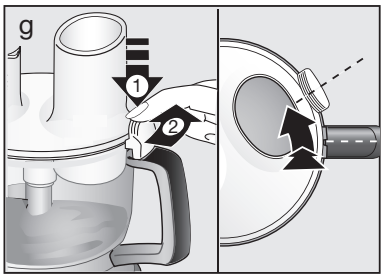

A
a
b
c
click!
turbo
BRAUN

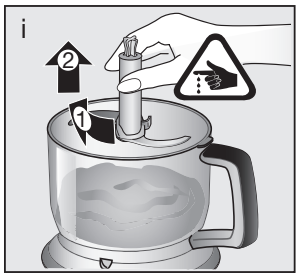




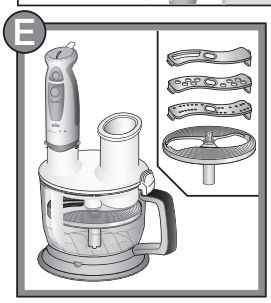
j		Parmesan							
	1cm	1cm							+ 25 ml
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g
sec.	10	20	5	5	5	10	5	10	45
	7 - 15	15	1 - 15		1 - 15	1 - 15	1	1	
		+5 sec turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

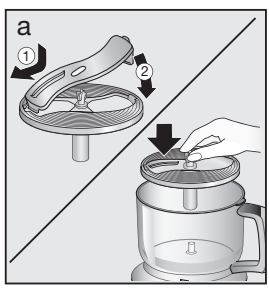


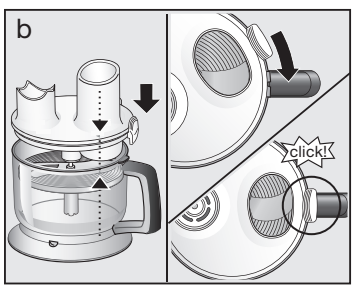


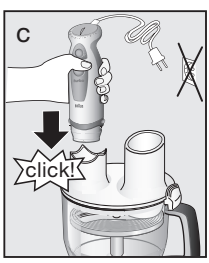


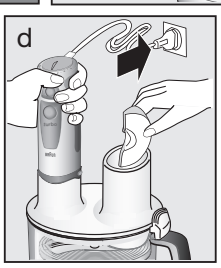
j		Parmesan									
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

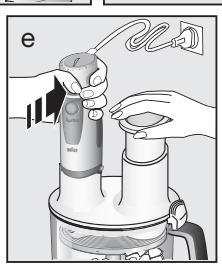


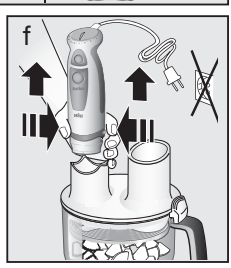


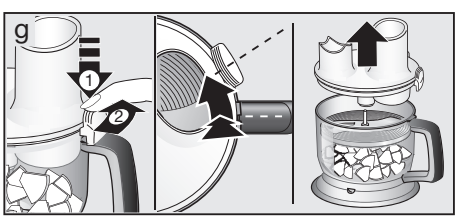


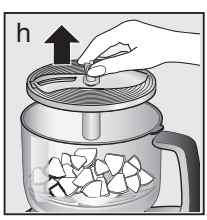


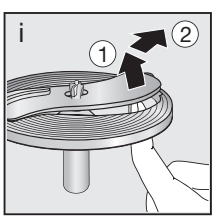




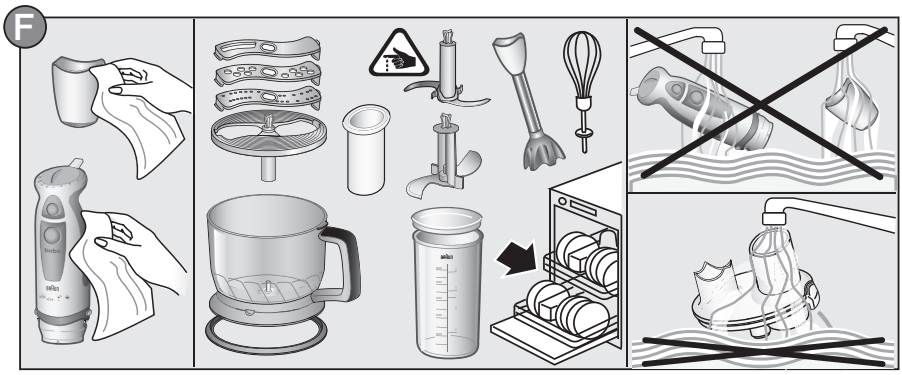








j									Parmesan
22a	1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
22b	1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	turbo
22c	7 - 9	7 - 9			3 - 5	7 - 9	7 - 9	7 - 9	



5722110094_MR570_S5.indd 1 08.03.13 09:18

Deutsch

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

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

- Die Messer und Einsätze (22a-c) sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, insbesondere wenn Sie ihn in heiße Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.
- Weder das Motorteil (1) noch das Getriebeteil (7) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Messbecher (9) ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Multifunktions-Zubehör (15) darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (17c) eingerastet ist und der Stopfer (16) sich im Einfüllschacht (17b) befindet.
- Zum Einfüllen in den Einfüllschacht (17b) stets den Stopfer, keine anderen Gegenstände benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie den Deckel (17) abnehmen.
- Der Deckel (17) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Arbeitsbehälter (18) ist nicht mikrowellengeeignet.
- 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.

Gerätebeschreibung

1 Motorteil
2 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
3 Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
4 Turbo-Schalter
5 Drucktasten zum Lösen der Einsätze
6 Pürierstab
7 Getriebeteil für Schlagbesen
8 Schlagbesen
9 Messbecher

10 Zerkleinerer
11 Oberteil
12 Messer
13 Arbeitsbehälter
14 Anti-Rutsch-Ring

15 Multifunktions-Zubehör (FP)
16 Stopfer
17 Deckel
17a Kupplung für Motorteil
17b Einfüllschacht
17c Verriegelung
18 Arbeitsbehälter
19 Anti-Rutsch-Ring
20 Messer
21 Knetwerkzeug
22 Einsatzträger für Schneid-/Raspelzubehör
22a Schneideinsatz
22b Raspeleinsatz (grob)
22c Raspeleinsatz (fein)

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird der Schalter (3) betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (2). Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitung.
Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie mit dem Turbo-Schalter (4). Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.
Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer	1...turbo
Schlagbesen	3...15
Zerkleinerer	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil Ⓒ
Multifunktions-Zubehör	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil Ⓓ, Ⓔ

A So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

a) Motorteil (1) auf den Pürierstab (6) setzen und einrasten lassen.
b) Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit Schalter (3) oder (4) einschalten.
c) Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten (5) drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher (9) 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 Messbecher stellen und den Turbo-Schalter (4) drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert.
Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

B So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

a) Schlagbesen (8) in das Getriebeteil (7) stecken, anschließend das Motorteil (1) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
b) Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (3) einschalten.
c) Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (5) drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse ...
- benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers,
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

Schlagsahne:
Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C).
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe «1») und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe «15».

Eischnee:
Maximal 4 Eiweiße schlagen.
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe «7») und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe «15».

C So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

Mit dem Zerkleinerer (10) können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.
Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter (4).

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

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden,
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

Zerkleinern (siehe Bildabschnitt Ⓒ)

a) Vor dem Einsetzen des Messers (12) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (13) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen. Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring (14) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
c) Oberteil (11) auf den Arbeitsbehälter setzen.
d) Das Motorteil (1) in das Oberteil (11) stecken, bis es einrastet.
e) Motorteil mit Schalter (3) oder (4) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten (5) betätigen, um das Motorteil abzunehmen.
g) Oberteil abnehmen.
h) Messer vorsichtig herausnehmen.
i) Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

Rezeptbeispiel: Vanille-Honig-Pflaumen
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
(verwenden Sie den Zerkleinerer (10) bei Geschwindigkeit «turbo»)
Füllen Sie 60 g cremigen Honig und 50 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter (13) und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 30 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

D/E So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör

Mit dem Multifunktions-Zubehör (15) können Sie …
- zerkleinern und mixen (siehe Bildteil Ⓓ)
- kneten (Teigmengen bis maximal 250 g Mehl)
- schneiden und raspeln (siehe Bildteil Ⓔ)

Zerkleinern (siehe Bildabschnitt Ⓓ)
Das Messer (20) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc.
Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter (4).

Bitte beachten: Dieses Gerät ist nicht für das Zerkleinern von extrem hartem Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) geeignet.

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden,
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

a) Vor dem Einsetzen des Messers (20) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaft anfassen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (18) setzen und leicht drehen, damit es einrastet. Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring (19) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
c) Beim Aufsetzen des Deckels (17) muss sich die Verriegelung (17c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
d) Motorteil (1) auf die Kupplung (17a) setzen und einrasten lassen. Stopfer (16) in den Einfüllschacht (17b) setzen.
e) Schalter (3) oder (4) betätigen und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten (5) betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (17c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
h) Messer zunächst etwas drehen, dann vorsichtig herausnehmen. Anschließend können Sie das verarbeitete Gut entnehmen.

Mixen leichter Teige
Sie können das Messer (20) auch für das Mixen leichter Teige verwenden (z.B. Pfannkuchenteig oder Fertigmischungen für bis zu 250 g Mehl).
Bei Pfannkuchenteig, z.B, zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Turbo-Schalter (4) drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

Kneten von Teig
(Bildteil Ⓓ a–i gilt prinzipiell auch für die Verwendung des Knetwerkzeugs.)
Das Knetwerkzeug (21) eignet sich hervorragend für das Kneten von unterschiedlichen Teigsorten wie Hefe- oder Mürbteig (basierend auf 250 g Mehl).
- Setzen Sie das Knetwerkzeug in den Arbeitsbehälter (18) ein.
- Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter, dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeit.
- Flüssigkeit wird erst bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht hinzugefügt.
- Nach einer Knetzeit von einer Minute sollten Sie das Motorteil für 10 Minuten abkühlen lassen.

Hefeteig (für Pizza, Brot, Tarte-Boden)
Verwenden Sie maximal 250 g Mehl plus Zutaten. Geschwindigkeit «15», maximale Knetzeit: 1 Minute.
Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter, dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeit. Flüssigkeit wird erst bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht hinzugefügt.

Mürbteig (für Kuchen, Quiche-Boden)
Verwenden Sie maximal 250 g Mehl plus Zutaten. Geschwindigkeit «15», maximale Knetzeit: 1 Minute.
Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter, dann die übrigen Zutaten.
Verwenden Sie weder zu harte, noch zu weiche Butter. Stellen Sie das Kneten ein, wenn sich der Teig zu einem Ballen geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.

Schneid-/Raspelzubehör (siehe Bildteil Ⓔ)
Mit dem Schneideinsatz (22a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.
Mit den Raspeleinsätzen (22b, 22c) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

a) Einsatz (22a–22c) in den Einsatzträger (22) einsetzen und einrasten lassen. Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehen, damit er hörbar einrastet.
b) Beim Aufsetzen des Deckels (17) muss sich die Verriegelung (17c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
c) Motorteil auf die Kupplung (17a) setzen und einrasten lassen. Geschwindigkeit entsprechend der Verarbeitungstabelle (j) einstellen.
d) Das zu verarbeitende Gut in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (16) verwenden.
e) Zum Einschalten des Motorteils Schalter (3) oder (4) betätigen.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten (5) betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (17c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
h) Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (22a – 22c) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung

Das Motorteil (1) und das Getriebeteil für den Schlagbesen (7) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (17) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.
Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie spülen.

Zubehör

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

BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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

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 and the tools (22a-c) are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part (1) or the whisk gearbox (7) under running water, nor immerse them in water.
- The beaker (9) is not microwave-proof.
- Before operating the food preparation attachment (15), make sure that the lid interlock (17c) is properly clicked in and that the pusher (16) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (16) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (17).
- The lid (17) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (18) is not microwave-proof.
- 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.

Description

1 Motor part
2 Variable speed regulator
3 On/off switch for variable speed
4 Turbo switch
5 Release buttons
6 Blender shaft
7 Whisk gearbox
8 Whisk
9 Measuring beaker

10 Chopper attachment
- 11 Upper part
- 12 Blade
- 13 Chopper bowl
- 14 Anti-slip ring

15 Food preparation attachment (FP)
- 16 Pusher
- 17 Lid
- 17a Coupling for motor part
- 17b Filling tube
- 17c Lid interlock
- 18 Bowl
- 19 Anti-slip ring
- 20 Blade
- 21 Kneading tool
- 22 Tool holder
- 22a Slicing tool
- 22b Shredding tool (coarse)
- 22c Shredding tool (fine)

Setting the speed

When activating switch (3) the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (2). The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be. For maximum processing speed, press the turbo switch (4). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator. Depending on your application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1 ... turbo
Whisk	3 ... 15
Chopper attachment	see speed tables in picture section Ⓒ
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections Ⓓ, Ⓔ

A 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.

a) Insert the motor part (1) into the blender shaft (6) until it locks.
b) Introduce the handblender vertically into the vessel, then press switch (3) or turbo switch (4).
c) To release the blender shaft after use, press buttons (5) and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker (9) 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 the appliance 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. Pressing the turbo switch (4) keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

B How to operate your whisk

Use the whisk (7) only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts:

a) Insert the whisk (8) into the whisk gearbox (7) then insert the motor part (1) into the gearbox until it locks.
b) Place the whisk in a vessel and only then, press switch (3), to operate it.
c) To release, press buttons (5) and pull off the gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

For best results ...
- use a wide bowl rather than the beaker,
- move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

Whipped cream:
Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C). Start with a low speed setting «1» and while whipping, increase the speed to setting «15».

Egg snow:
Only whip up to 4 egg whites. Start with a medium speed setting «7» and while beating, increase the speed to setting «15».

C How to operate your chopper attachment

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chillies (with water) carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. When chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the turbo switch (4).

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

Before chopping ...
- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies,
- remove stalks from herbs, un-shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

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

Chopping (see picture section Ⓒ)
a) Carefully remove the plastic cover from the blade (12). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (13) and give it a turn to lock into place. Always make sure that the anti-slip ring (14) is attached to the bowl.
b) Place the food in the chopper bowl.
c) Put the upper part (11) on the chopper bowl.
d) Insert the motor part (1) into the upper part (11) until it locks into place.
e) Press switch (3) or (4) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
f) After use, press the release buttons (5) to remove the motor part.
g) Then remove the upper part.
h) Carefully take out the blade.
i) Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base (14) also serves as a lid for the chopper bowl.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes
(as a pancake stuffing or spread)
(use the chopper attachment (10), speed «turbo»)
Fill 60 g creamy honey and 50 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 30 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

D/E How to operate your food preparation attachment

You can use the food preparation attachment (15) for:
– chopping and blending (see picture section Ⓓ)
– kneading dough (based on 250 g flour maximum)
– slicing and shredding (see picture section Ⓔ)

Chopping (see picture section Ⓓ)
The blade (20) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the turbo switch (4).
Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping …
- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilies,
- remove stalks from herbs, un-shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

a) Carefully remove the plastic cover from the blade (20). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (18) and give it a turn to lock into place. Always make sure that the anti-slip ring (19) is attached to the bowl.
b) Place the food in the chopper bowl.
c) Attach the lid (17) onto the bowl with the interlock (17c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
d) Insert the motor part (1) into the coupling (17a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
e) To operate, press switch (3) or (4) on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
f) After use, press the release buttons (5) to remove the motor part. Remove the pusher.
g) Pressing the lid interlock (17c), turn the lid (17) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough
Using the blade (20), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g fl our. For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch (4) and mix the batter until smooth.

Kneading dough
(Picture section Ⓓ a–i also applies for the use of the kneading tool.)
The kneading tool (21) is ideally suited for kneading different dough types like yeast dough or pastry (based on 250 g flour).
- Place the kneading tool into the food processor bowl (18).
- First fill the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients except liquids.
- Then add liquids through the filling tube while the motor is running.
- After 1-minute kneading time, please allow the motor part to cool down for 10 minutes.

Yeast dough (for pizza, bread, cake)
Max. 250 g flour plus ingredients. Speed «15», maximum kneading time: 1 minute.
First fill the flour into the food processor bowl,

then add the other ingredients except liquids. Add liquids through the filling tube while the motor is running.

Pastry (for quiche, cake)
Max. 250 g flour plus ingredients. Speed «15», maximum kneading time: 1 minute.
First fill the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients.
For good results, do not use warm, soft butter. Stop kneading shortly after dough has formed a ball. Dough will become too soft from excessive kneading.

Slicing / shredding (see picture section Ⓔ)
Using the slicing tool (22a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage. Using the shredding tools (22b-c), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

a) Place a tool (22a-c) into the tool holder (22) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
b) Attach the lid (17) onto the bowl with the interlock (17c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
c) Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (j).
d) Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (16) to feed in food.
e) Press switch (3) or (4) on the motor part to operate.
f) After use, press buttons (5) to remove the motor part.
g) Pressing the lid interlock (17c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning the appliance

Clean the motor part (1) and the whisk gearbox (7) with a damp cloth only. The lid (17) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.
When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 on materials intended for contact with food.

Subject to change without notice.

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 espèrons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

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

- Les lames et les outils (22a-c) sont très coupants ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Durant l'utilisation du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas passer le bloc moteur (1) ni le système d'entraînement du fouet (7) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur (9) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation (15), vérifier que le couvercle (17c) et le poussoir (16) sont bien en place
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (16) et le tube de remplissage du bol (17b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (17).
- Le couvercle (17) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le bol (18) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

1 Bloc moteur
2 Variateur de vitesses électronique
3 Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
4 Touche turbo
5 Bouton de déverrouillage des accessoires
6 Pied mixeur
7 Système d'entraînement du fouet
8 Fouet métal
9 Bol mesureur

10 Hachoir
- 11 Entraîneur
- 12 Lame
- 13 Bol du hachoir
- 14 Anneau antidérapant

15 Kit d'accessoires de préparation (FP)
- 16 Poussoir
- 17 Couvercle
- 17a Fixation pour bloc moteur
- 17b Tube pour remplissage du bol
- 17c Système de fermeture du couvercle
- 18 Bol
- 19 Anneau antidérapant
- 20 Couteaux
- 21 Outil de pétrissage
- 22 Disque de soutien des accessoires
- 22a Accessoire pour émincer
- 22b Accessoire pour râper (épais)
- 22c Accessoire pour râper (fin)

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt (3), la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique (2). Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides. Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo (4). Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.
Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

Pied mixeur	1…turbo
Fouet métal	3…15
Hachoir	se référer aux dessins Ⓒ
Kit d'accessoires	se référer aux dessins Ⓓ, Ⓔ

A Comment utiliser votre mixeur

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

a) Insérez le bloc moteur (1) dans le pied mixeur (6) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
b) Introduisez verticalement le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt (3) ou sur la touche turbo (4).
c) Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur le bouton (5) et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur (9), aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Exemple de recette: Mayonnaise
200–250 ml d'huile
1 oeuf
1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre
Mettre tous les ingredients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utiliser la touche turbo (4)), tenir le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, le bouger doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

B Comment utiliser le fouet métal

Utilisez le fouet métal uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer

gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations:

a) Insérez le fouet métal (8) dans le système d'entraînement du fouet (7), puis insérez le bloc moteur (1) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
b) Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt (3) pour le faire fonctionner.
c) Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur le bouton (5) et retirez le système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats ...

- ne pas utiliser le bol mesureur, mais un bol plus grand,
- déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

Crème fouettée
Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4–8 °C) Commencez à vitesse basse « 1 », puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à « 15 ».

Oeufs en neige
Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois. Commencez à vitesse moyenne « 7 », puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à « 15 ».

C Mode d'emploi de l'accessoire hachoir

Le hachoir (10) convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, le piment (avec de l'eau), les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc.
Lorsque vous mixez des aliments durs (fromages secs par exemple), utilisez le bouton turbo (4).

N.B. : Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher ...

- pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, le piment,
- retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.,
- retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

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

Hacher (voir image de la section Ⓒ)

a) Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (12). Attention : La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (13). Appuyer sur la lame et la faire tourner de 90° pour la mettre en place. Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (14) est bien attaché au bol hachoir.
b) Placer les aliments dans le bol du hachoir.
c) Placer l'entraîneur (11) sur le bol du hachoir.
d) Verrouiller le bloc moteur (1) sur l'entraîneur (11).
e) Appuyer sur (3) ou (4) pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Ne pas utiliser le hachoir plus de 2 minutes.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton (5) pour enlever le bloc moteur.
g) Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
h) Sortir la lame avec le plus grand soin.
i) Retirer les aliments hachés du bol. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle au bol du hachoir.

Exemple de recette : Vanille-miel-pruneaux
(Utilisez le hachoir (10), vitesse : turbo)
Versez 60 g de miel et 50 g de pruneaux dans le bol du hachoir et hachez pendant 10 secondes, puis ajoutez 30 ml d'eau (parfumée à la vanille) et hachez à nouveau pendant 3 secondes.

D/E Comment utiliser le kit d'accessoires de préparation

Vous pouvez utiliser l'accessoire de préparation des aliments (15) pour :

– le broyage et le mélange (voir image de la section Ⓓ)
– le pétrissage (pâte à base de 250 g de farine maximum)
– le découpage et le déchiquetage (voir image de la section Ⓔ)

Hacher (voir image de la section Ⓓ)
Les couteaux (20) sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes des carottes, des noix, des amandes. Pour hacher des aliments durs (exemple: grains de café et fromages à pâte dure), utiliser la fonction turbo (4)

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

Avant de hacher …

- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments,
- enlever les tiges et dénoyauter les aliments,
- enlever les os, tendons et nerfs de la viande.

a) Enlever avec précaution le plastique des couteaux (20). Attention : les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placer les couteaux sur l'axe central du bol (18) et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (19) est bien attaché au bol hachoir.
b) Mettez les aliments dans le bol.
c) Placer le couvercle (17) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (17c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée.
d) Insérer le bloc moteur (1) dans le système de fixation pour bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche (17a). S'assurer que le poussoir (16) est bien en place.
e) Appuyer sur le bouton (3) ou (4) du bloc moteur pour la mise en marche. Maintenir le bloc moteur avec une main et le bol avec l'autre.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton (5) pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
g) Appuyer sur le système de fermeture (17c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle (17) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévérouiller et l'enlever.
h) Retirer le couteau avec précaution en les tournant et les tirant, avant d'enlever les aliments préparés.

Mixer des pâtes légères
En utilisant les couteaux (20), vous pouvez mélanger des pâtes légères comme la pâte à

crêpes ou pâte à gateaux ayant une base de 250 g de farine.
Pour la pâte à crêpes par exemple, verser d'abord les liquides dans le bol, ajouter ensuite la farine, puis les oeufs. Appuyer sur la touche turbo (4), mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Pétrissage de la pâte
(Les images a–i de la section Ⓓ illustrent également l'utilisation de l'outil de pétrissage.)
L'outil de pétrissage (21) est idéal pour pétrir différents types de pâtes tels que la pâte levée ou la pâte feuilletée (à base de 250 g de farine).
- Placez l'outil de pétrissage dans le bol (18).
- Versez en premier les ingrédients secs dans le bol.
- Ajoutez uniquement les liquides par le biais du tube de remplissage lorsque le moteur est en marche.
- Après une durée de pétrissage de 1 minute, laissez le moteur refroidir pendant 10 minutes.

Pâte levée (pour les pizzas, le pain, les gâteaux)
250 g de farine max. plus les ingrédients.
Vitesse « 15 », durée de pétrissage maximum : 1 minute.
Versez d'abord la farine dans le bol du robot de cuisine, puis ajoutez les autres ingrédients, sauf les liquides. Ajoutez les liquides par le biais du tube de remplissage lorsque le moteur est en marche.

Pâte feuilletée (pour les quiches, les gâteaux)
250 g de farine max. plus les ingrédients.
Vitesse « 15 », durée de pétrissage maximum : 1 minute.
Versez d'abord la farine dans le bol du robot de cuisine, puis ajoutez les autres ingrédients. Pour obtenir de bons résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou. Cessez de pétrir la pâte dès que vous êtes parvenu à former une boule. Si vous pétrissez trop la pâte, elle devient trop molle.

Emincer / Râper (voir image de la section Ⓔ)
En utilisant l'accessoire pour émincer (22a), vous pouvez couper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.
En utilisant l'accessoires pour râper (22b, 22c), vous pouvez râper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes, du fromage et des choux.

a) Placer l'accessoire (22a – 22c) dans le disque de soutien des accessoires (22) jusqu'au clic. Le placer sur l'axe central du bol et le faire pivoter jusqu'à sa mise en place.
b) Placer le couvercle (17) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (17c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un « clic » de fermeture au niveau de la poignée.
c) Insérer le bloc moteur sur le système d'entraînement (17a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Sélectionner les vitesses en suivant les recommandations données dans.
d) Remplir le bol avec les aliments à hacher. Ne pas remplir le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir (16) pour remplir le bol de nourriture.
e) Appuyer sur le bouton (3) ou (4) sur le bloc moteur pour mettre en fonctionnement.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton (5) pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
g) Appuyer sur le système de fermeture (17c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévérouiller.
h) Enlever le disque de soutien des accessoires avant d'enlever les aliments préparés. Pour enlever les accessoires pour émincer ou râper du disque de soutien, appuyer sur le haut du niveau de la languette métallique à l'extrémité de l'accessoire.

Nettoyage

Nettoyer le bloc moteur (1) et le système d'entraînement du fouet (7) avec un tissu humide seulement. Le couvercle (17) peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (ex : les carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent s'être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)
BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique et au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

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.

Español

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

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

- ¡Las hojas y los accesorios (22a-c) son muy afilados! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños.
- Este producto esta diseñado para uso domestico.
- Desenchufe su batidora siempre que no este e funcionamiento y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Antes de conectar a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Cuando el accesorio de la batidora esta trabajando con líquidos caliente, no sumergir la varilla dentro o sacarla cuando la batidora esta funcionando.
- No coloque el cuerpo del motor (1) y la caja de engranajes (7) bajo el agua corriente no los sumerja en ningún líquido.
- El vaso medidor (9) no es apto para el microondas.
- Antes de utilizar el accesorio de preparación de alimentos (15), asegúrese que el cierre de seguridad esta correctamente ajustado y que el cilindro empujador (16) este colocado.
- No inserte otro accesorio que el cilindro empujador en el tubo (17b) de la tapa durante el funcionamiento.
- Apague siempre el aparato antes de quitar la tapa (17).
- La tapa (17) se puede lavar debajo del agua pero no sumergir en agua ni lavar en el lavavajillas.
- El recipiente (18) no es apto para el microondas.
- Los aparatos Braun cumplen con las normas de seguridad. Tanto las reparaciones o el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico Autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.

Descripción

1 Cuerpo del motor
2 Selector de velocidades
3 Interruptor para velocidad variable
4 Botón de turbo
5 Botones de expulsión de los accesorios
6 Varilla batidora
7 Caja de engranajes del batidor metálico
8 Accesorio batidor metálico
9 Vaso medidor

10 Picador
- 11 Parte superior
- 12 Cuchilla
- 13 Recipiente picador
- 14 Anillo antideslizante

15 Accesorio de preparación de alimentos (FP)
- 16 Cilindro empujador
- 17 Tapa
- 17a Acoplador de motor
- 17b Tubo empurador
- 17c Cierre de seguridad
- 18 Recipiente
- 19 Anillo antideslizante
- 20 Cuchilla
- 21 Accesorio para amasar
- 22 Porta cuchillas
- 22a Accesorio para cortar
- 22b Cuchilla para rallar (grande)
- 22c Cuchilla para rallar (fino)

Selector de velocidad

Al presionar el interruptor (3), la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades (2). A mayor velocidad, más rápido y más fino el picado.
Para una velocidad aún mayor, presione el botón de turbo (4). También puede utilizar este interruptor turbo para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.
Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes velocidades:

Varilla batidora	1... turbo
Accesorio batidor	3... 15
Picador	ver tablas en la sección de foto Ⓒ
Accesorio de preparación de alimentos	ver tablas en la sección de foto Ⓓ, Ⓔ

A Funcionamiento de la batidora

La batidora esta diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesas, comidas para bebes así como mezclar bebidas y batidos:
a) Introduzca el cuerpo del motor (1) en la varilla de la batidora (6) hasta que encaje.
b) Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha (3) o el botón de turbo (4).
c) Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión (5) y extraiga la varilla de la batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor (9), o en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla retire la olla del fuero para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

Ejemplos de recetas: Mayonesa
200–250 ml de aceite,
1 huevo,
1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre,
Sal, pimiento al gusto
Ponga todos los ingredientes en este orden en el vaso mezclador. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Pulsar el botón turbo (4), mantenga la batidora en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévala lentamente hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

B Funcionamiento del accesorio batidor

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousse o postres instantáneos:
a) Inserte el batidor metálico (8) en la caja de engranajes (7). A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor (1) hasta que encaje.
b) Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor (3) para ponerlo en marcha.

c) Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión (5) y retire el cuerpo de engranajes. A continuación, separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos resultados óptimos ...
- utilice un recipiente ancho en vez del vaso,
- mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

Nata montada:
Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30 %, 4–8 ºC)
Comenzar con un nivel de velocidad bajo «1» y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel «15».

Claras montadas:
Batir hasta 4 claras de huevo.
Comenzar con un nivel de velocidad medio «7» y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel «15».

C Como utilizar el accesorio picador

El picador (10) está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, chile (con agua), zana-horias, frutos secos, ciruelas etc. Cuando hay que picar alimentos duros ej. queso duro se usa el botón turbo (4).

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

Antes de empezar a picar ...
- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

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

Picar (véase el dibujo de la sección Ⓒ)
a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (12). Atención: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujetar siempre por la parte de plástico. Inserte la cuchilla en el eje del recipiente picador (13), presione hasta abajo y gire la cuchilla 90º hasta que quede fija. Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (14) esté colocado bajo el recipiente.
b) Introduzca los alimentos en el recipiente del picador (13).
c) Coloque la parte superior (11) en la parte superior del recipiente picador (13).
d) Coloque el cuerpo del motor (1) en la caja de engranajes del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
e) Presione el botón (3) o (4) para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra. Nunca utilice el accesorio picador durante más de 2 minutos.
f) Cuando haya finalizado, presione el botón (5) para separar el cuerpo del motor.
g) Retira la parte superior.
h) Retire la cuchilla cuidadosamente.
i) Retire los alimentos procesados del recipiente. La base antideslizante se puede usar como tapa para el recipiente.

Ejemplo de receta: Vainilla-Miel-Ciruelas pasas
(como relleno para panqueques o para untar)
(Utilice el accesorio picador (10), velocidad: turbo)
Introduzca 60 gr de miel cremosa y 50 gr de ciruelas pasas en el cuenco de triturado y triture durante 10 segundos; después añada 30 ml de agua (con sabor a vainilla) y siga triturando durante 3 segundos.

D/E Funcionamiento del accesorio de preparación de alimentos

Puede utilizar el accesorio de preparación de alimentos (15) para:
– triturar y licuar (véase el dibujo de la sección Ⓓ)
– amasar (masa con una base de 250 gramos de harina como máximo)
– cortar y rallar (véase el dibujo de la sección Ⓔ)

Picar (véase el dibujo de la sección Ⓓ)
La cuchilla (20) está perfectamente apta para picar carne, queso, cebolla, hierbas aromáticas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc. Para picar alimentos muy duros, utilice el botón turbo (4).

N.B.: No pique comida demasiada dura tal como nueces de moscada, granos de café o cereales.

Antes de empezar a picar ...
- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias, el chile,
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos,
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (20). ¡Atención, la cuchilla está muy afilada! Coger siempre con la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del accesorio picador en el centro del recipiente (18) y gírela hasta que se quede fija. Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (19) esté colocado bajo el recipiente.
b) Introduzca los alimentos en el recipiente.
c) Coloque la tapa (17) encima del recipiente con el cierre de seguridad (17c) posicionado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de la agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
d) Insertar el cuerpo del motor (1) en el acoplador de motor (17a) hasta que encaje. Asegúrese que el cilindro empujador (16) este colocado.
e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón (3) o (4) del mango de la batidora y con la otra mano, sujete el recipiente.
f) Cuando haya finalizado, presione el botón (5) para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
g) Presionar el cierre de seguridad (17c), girar la tapa (17) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar con precaución las cuchillas girándolas y tirando.

Mezclar masas cremosas
Usando la cuchilla (20), también puede mezclar masas ligeras por ejemplo de crepes

o masa de pasteles que contienen un máximo de 250 g de harina.
Para una masa de crepes, por ejemplo, bate primero los líquidos en el recipiente, luego añadir la harina y al final los huevos. Presionar el botón de turbo (4), mezcle la masa hasta que este cremosa.

Amasar la masa
(Los dibujos a–i de la sección Ⓓ también muestran el modo de uso del accesorio para amasar.)
El accesorio para amasar (21) está especialmente diseñado para amasar distintos tipos de masas, como masa de levadura o masa de repostería (máx. 250 g de harina).
- Coloque el accesorio para amasar en el cuenco (18).
- Primero introduzca en el cuenco los ingredientes secos.
- Añada los líquidos a través del tubo de rellenado cuando el motor esté en funcionamiento.
- Deja enfriar la unidad del motor durante 10 min. después del tiempo máximo para amasar de 1 min.

Masa de levadura (para pizzas, pan, tartas)
Máx. 250 gr de harina, más los ingredientes.
Velocidad «15», tiempo máximo de amasado: máx. 1 minuto.
Primero vierta la harina en el cuenco procesador de alimentos; después añada los demás ingredientes excepto los líquidos. Añada los líquidos a través del tubo de rellenado cuando el motor esté en funcionamiento.

Masas (para quiches, tartas)
Máx. 250 gr de harina, más los ingredientes.
Velocidad «15», tiempo máximo de amasado: máx. 1 minuto.
Primero vierta la harina en el cuenco procesador de alimentos; después añada los demás ingredientes. Utilice mantequilla que no sea muy dura ni muy blanda. Deje de amasar cuando la masa haya formado una bola. La masa se ablandará demasiado si se amasa excesivamente.

Cortar rodajas / rallar (véase el dibujo de la sección Ⓔ)
Utilice el accesorio para cortar rodajas (22a), puede cortar en rodajas pepinillos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, col. Utilizando la cuchilla para rallar (22b, 22c), puede rallar manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, col, queso (blando o medio).

a) Ponga el accesorio (22a–22c) en el portacuchillas (22) y empujarlo en la posición. Coloque el porta cuchillas en el centro del recipiente y gírelo para que se quede fijo.
b) Ponga la tapa (17) en el recipiente con el cierre de seguridad (17c) colocado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
c) Insertar el cuerpo del motor (1) en el acoplador de motor (17a) hasta que encaje. Seleccione la velocidad de acuerdo con las recomendaciones de la imagen (j).
d) Ponga la comida que se quiere procesar en el tubo empujador. Nunca ponga la mano en el tubo empujador mientras este funcionando su pequeño electrodoméstico. Utilice siempre el cilindro empujador (16) para introducir la comida.
e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón (3) o (4) del mango de la batidora.
f) Cuando haya finalizado, presione el botón (5) para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
g) Presionar el cierre de seguridad (17c), girar la tapa (17) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar el accesorio portacuchillas. Para desmontarlo, tirar del la parte que sobresale por encima del accesorio.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (1) y la caja de engranajes del batidor metálico (7) únicamente con un paño húmedo. La tapa (17) puede lavarse debajo del agua pero no puede ser sumergida en el agua o lavada en el lavavajillas.
Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (por ejemplo zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Accesorios

(disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los paises).

BC: Accesorio picador, diseñado para picar mayores cantidades, para preparar batidos, masas ligeras y para picar cubitos de hielo.

Sujeto a modificaciones sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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 desenhados por forma a cumprir os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.
Esperamos que aprecie em pleno este seu novo aparelho Braun.

Precaução
Por favor leia atenta e completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- As lâminas e os utensílios (22a–c) são muito afiados! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança.
  Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- O aparelho foi construido para processor as quantidades normais num lar.
- Desconecte o aparelho da corrente sempre que não esteja a vigiá-lo e antes de o montar e desmontar, limpar ou guardar.
- Antes de o utilizar. Verifique se a corrente do seu lar corresponde à voltagem impressa na base do aparelho.
- Especialmente, quando estiver a utilizar o acessório misturador em líquidos quentes, não insira nem retire o pé do líquido enquan-to estiver a funcionar (pode queimar-se).
- Não coloque o motor (1), nem a engrenagem do batedor metálico (7) sob água corrente, nem o imerja em água.
- O copo (9) é não pode ser levado ao micro-ondas.
- Antes de funcionar com o acessório de preparação de alimentos (15), assegure-se de que o fecho da tampa (17c) está devidamente fechado e que o cilíndro para empurrar alimentos (16) está devidamente colocado.
- Durante o processamento, não insira outras peças no tubo de enchimento a não ser o cilíndro de empurrar alimentos (16).
- Desligue sempre o aparelho antes de remover a tampa (17).
- A tampa (17) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- A taça (18) é não pode ser levada ao micro-ondas.
- Os aparelhos electrodomésticos Braun cumprem as normas de seguranças aplicáveis. Reparações do aparelho ou substituição de cabos de corrente devem ser realizados apenas por pessoal dos serviços autorizados. Trabalhos de reparação indevidos ou inqualificados podem causar danos consideráveis ao utilizador.

Descrição

1 Motor
2 Selector de velocidade variável
3 Interruptor de velocidade variável
4 Interruptor turbo
5 Botões de libertação dos vários elementos
6 Pé misturador
7 Engrenagem do batedor metálico
8 Batedor metálico
9 Copo medidor

10 Acessório Picador
  11 Parte superior do picador
  12 Lâmina
  13 Recipiente picador
  14 Base anti-deslizante

15 Acessório preparação de alimentos (FP)
  16 Cilíndro de empurrar alimentos
  17 Tampa
  17a Encaixe para o motor
  17b Tubo de enchimento
  17c Fecho da tampa
  18 Taça
  19 Base anti-deslizante
  20 Lâmina
  21 Utensílio para amassar
  22 Suporte de peças
  22a Acessório para fatiar
  22b Acessório para picar (grosso)
  22c Acessório para picar (fino)

Determinação da velocidade

Quando activar o interruptor (3), a velocidade de processamento correspode à velocidade determinada no selector de velocidade variável (2). Quanto mais elevada for a velocidade escolhida, mais rápidos e finos serão os resultados.
Para uma velocidade de preparação máxima, pressione o interruptor turbo (4). Pode também utilizar o interruptor turbo para momentos de máxima potência sem ter que regular o selector de velocidade variável.
Dependendo da aplicação, recomendamos as seguintes velocidades:

Varinha	1... turbo
Batedor metálico	3… 15
Acessório Picador	ver quadro de velocidades nas imagens das secções Ⓒ
Acessório de preparação de alimentos	ver quadro de velocidades nas imagens das secções Ⓓ, Ⓔ

A Como utilizar a varinha

A varinha adequa-se perfeitamente à preparação de dips, molhos, sopas, maioneses e comida de bebés bem como para misturar bebidas e batidos:

a) Insira o motor (1) no pé misturador (6) até bloquear.
b) Introduza a varinha verticalmente no recipiente e pressione os interruptores (3) ou turbo (4).
c) Para libertar o pé misturador após a utilização, pressione os botões (5) e retire-o.

Pode utilizar a varinha com o copo medidor (9), tal como em outro recipiente. Quando misturar directamente na panela, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para proteger o aparelho de sobreaquecimento.

Exemplos de receitas Maionese
200–250 ml de óleo
1 ovo (gema e clara)
1 c.sopa de sumo de limão ou vinagre
Sal e pimenta a gosto

Verta todos os ingredientes no copo medidor de acordo com as instruções. Introduza o pé misturador no fundo do copo. Pressionando o interruptor (4), mantenha a varinha na posição até que o óleo se emulsione. Depois, sem desligar, mova suavemente a varinha, para cima e para baixo, até que a maionese fique bem ligada.

B Como utilizar o batedor metálico

Utilize o batedor metálico para bater natas, levantar claras e misturar bavaroises e sobremesas pré-preparadas:

a) Insira o batedor metálico (8) na engrenagem (7), e insira o motor (1) na engrenagem do batedor metálico até que bloqueie.
b) Introduza o batedor metálico num recipiente e pressione o interruptor (3) para funcionar.
c) Para libertar, pressione os botões (5) e retire a engrenagem (7). Depois retire o batedor da engrenagem, puxando.

Para melhores resultados ...

- utilize uma taça larga em vez do copo medidor,
- mova o batedor metálico no sentido dos ponteiros do relógio, segurando-o ligeiramente inclinado.

Natas batidas:
Bata até um máximo de 400ml de nata fresca de cada vez (min. 30% de gordura, 4–8 ºC) Comece com uma velocidade baixa «1» e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível «15».

Claras em castelo:
Bata até um máximo de 4 claras de cada vez. Comece com uma velocidade média «7» e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível «15».

C Como funcionar com o acessório Picador

O Acessório Picador (10) está desenhado para picar carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, chilis em conserva e frutos secos (nozes, avelãs, amendoas, ameixas secas, etc).
Quando cortar alimentos mais duros (ex. queijo rijo), use o botão turbo (4).

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

Antes de picar ...

- corte em pedaços a carne, cebolas, alho, cenoura, chilis
- retire os talos das ervas aromáticas e as cascas dos frutos secos
- limpe a carne de ossos, tendões e cartilagens.

Para melhores resultados, por favor consulte o quadro de velocidades recomendadas.

Picar (ver imagem da secção Ⓒ)

a) Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (12).
Cuidado: A lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (13). Pressione a lâmina para baixo e rode-a 90º até encaixar. Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (14).
b) Coloque os alimentos no recipiente picador.
c) Cubra o recipiente picador com a parte superior do picador (11).
d) Introduza o corpo do motor (1) na parte superior do picador (11) até encaixar.
e) Pressione o interruptor (3) ou (4) para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a operação de picar, segure o corpo do motor com uma mão enquanto segura o recipiente picador com outra. Não utilize o acessório picador continuamente durante mais de 2 minutos.
f) Após a utilização, pressione os botões (5) para retirar o motor.
g) De seguida, remova a parte superior do picador.
h) Retire cuidadosamente a lâmina.
i) Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante pode ser utilizada como tampa para o acessório picador.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas
(como recheio de panquecas ou cobertura)
(use o acessório do picador(10), velocidade: «turbo»)
Coloque 60g de mel e 50g de ameixas na tigela do cortador e ligue durante 10 segundos. Adicione depois 30ml de água (aromatizada com baunilha) e ligue durante mais 3 segundos.

D/E Como utilizar o acessório de preparação de alimentos

Pode utilizar o acessório para preparação de alimentos (15) para:

– cortar e misturar (ver figura secção Ⓓ)
– amassar (massa com o máximo de 250g de farinha)
– fatiar e triturar (ver figura secção Ⓔ)

Picar (ver imagem da secção Ⓓ)
A lâmina (20) adequa-se perfeitamente para picar carne, queijo, cebolas, ervas, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para picar alimentos mais duros, utilize o interruptor turbo (4) .

N.B. Não pique alimentos demasiado duros tais como noz moscada, grãos de café e outros grãos.

Antes de picar…

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, chilis,
- retire os talos das ervas e descasque as nozes, avelãs e amendoas,
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne.

a) Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (20). Cuidado: a lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte de plástico superior. Coloque a lâmina do espigão metálico, colocado no centro da taça (18) e gire-a até bloquear. Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (19).
b) Insira os alimentos na taça.
c) Coloque a tampa (17) na taça com o fecho (17c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
d) Insira o motor (1) no encaixe para o motor (17a) até que bloqueie. Assegure-se que o cilíndro de empurrar alimentos (16) está devidamente colocado.
e) Para funcionar, pressione os interruptores (3) ou (4) do motor, e segure a pega da taça com a outra mão.
f) Após a utilização, pressione os botões (5) para retirar o motor. Retire o cilíndro de empurrar alimentos.
g) Pressionando o fecho da tampa (17c), rode a tampa (17) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para destacar e levante-a.

h) Retire cuidadosamente a lamina, rodando e puxando, antes de retirar os alimentos processados.

Misturar massas ligeiras
Utilizando a lâmina (20), pode também misturar massas ligeiras tais como massa de panquecas ou bolos até um máximo de 250 gr de farinha.
Para massa de panquecas, por exemplo, primeiro verta os líquidos na taça, depois adicione a farinha e finalmente os ovos. Pressione o interruptor turbo (4) e misture a massa até que fique suave.

Amassar
(A secção Ⓓ, a–i, também se aplica para usar o utensílio de amassar)
O utensílio para amassar (21) é adequado especialmente para amassar diferentes tipos de massas como p.ex. massa fermentada ou para bolos. (máx. 250 gr. de farinha).
- Coloque o utensílio para amassar dentro da tigela.
- Coloque primeiro os ingredientes secos na tigela.
- Deixe o motor do aparelho arrefecer durante 10 minutos depois de amassar durante o período máximo de 1 minuto.

Massa fermentada (para pizza, pão e bolos)
Max. 250g de farinha mais ingredientes.
Velocidade «15», tempo máximo para amassar: máximo de 1 minuto.
Coloque primeiro a farinha dentro da tigela, adicionando depois os outros ingredientes, excepto os líquidos. Adicione os líquidos através do tubo de enchimento, enquanto o motor estiver a funcionar.

Pastelaria (para tartes, bolos)
Max. 250g de farinha mais ingredientes.
Velocidade «15», tempo máximo para amassar: máximo de 1 minuto.
Coloque primeiro a farinha dentro da tigela, adicionando depois os outros ingredientes. Use manteiga à temperatura ambiente. Pare de amassar assim que a massa formar uma bola. A massa ficará muito mole se for amassada por tempo excessivo.

Laminar / ralar (ver imagem da secção Ⓔ)
Utilizando a peça para laminar (22a), pode laminar pepinos, cebolas, cogumelos, maças, cenouras, rabanetes, batatas cruas, courgettes, couves. Utilizando a peça para ralar, pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (de macio a médio).

a) Coloque as peças (22a–22c) no suporte para de peças (22) e encaixe-as. Coloque o suporte de peças no espigão metálico, colocado no centro da taça e gire-o até bloquear.
b) Coloque a tampa (17) na taça com o fecho (17c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
c) Insira o motor (1) no encaixe para o motor (17a) até que bloqueie. Seleccione a velocidade de acordo com as recomendações na imagem (j).
d) Coloque os alimentos a ser processados no tubo de enchimento. Nunca coloque os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o cilíndro de empurrar alimentos (16) para o efeito.
e) Pressione os interruptores (3) ou (4) do motor para funcionamento.
f) Após a utilização, pressione os botões (5) para retirar o motor.
g) Pressionando o fecho da tampa (17c), rode a tampa (17) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para destacar e levante-a.
h) Retire o suporte para peças antes de retirar os alimentos processados. Para remover a peça, puxe-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de peças.

Limpar o aparelho

Limpe o motor (1) e a engrenagem do batedor metálico (7) apenas com um pano húmido.
A tampa (17) pode pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Quando processar alimentos coloridos (ex. Cenouras), as peças de plástico podem ficar descoloradas. Passe óleo vegetal nas peças antes de as limpar.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

BC: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

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 específica, 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, leggere attentamente le istruzioni.

- Le lame e gli accessori (22a-c) sono molto affilati! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell' impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Non immergere il gambo in liquidi bollenti e non toglierlo dal liquido quando è l'apparecchio ancora acceso.
- Non tenere la parte del corpo motore (1) né l'attacco per la frusta (7) sotto l'acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il bicchiere graduato (9) non può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Prima di utilizzare l'accessorio multifunzione (15), assicurarsi che l'aggancio del coperchio (17c) sia inserito nel modo corretto e che il pestello (16) sia nella posizione corretta.
- Non inserire altri accessori oltre al pestello (16) nel tubo di inserimento (17b) durante le lavorazioni.
- Spegnere sempre l'apparecchio, prima di rimuovere il coperchio (17).
- Il coperchio (17) può essere lavato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua, né lavato nella lavastoviglie.
- La ciotola (18) non può essere utilizzata nel microonde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettere di usarlo e portarlo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Descrizione

1 Corpo motore
2 Regolatore della velocità
3 Tasto interruttore acceso/spento per velocità variabile
4 Tasto velocità (turbo)
5 Tasto di sgancio
6 Gambo frullatore
7 Attacco per frusta
8 Frusta
9 Bicchiere graduato

10 Tritatutto
- 11 Parte superiore
- 12 Lame
- 13 Ciotola tritatutto
- 14 Base antiscivolo

15 Accessorio multifunzione (FP)
- 16 Pestello
- 178 Interruttore
- 17a Innesto per corpo motore
- 17b Tubo di inserimento
- 17c Aggancio del dispositivo di blocco
- 18 Ciotola
- 19 Base antiscivolo
- 20 Lame
- 21 Accessorio per impastare
- 22 Aggancio degli accessori
- 22a Accessorio per affettare
- 22b Accessorio Tritatutto grande
- 22c Accessorio Tritatutto piccolo

Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore (3), la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità (2). Più elevata è quest'ultima, più velocemente e finemente si trita il cibo.
Per ottenere la massima velocità, premere il tasto velocità turbo (4). La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza spostare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Frullatore	1…turbo
Frusta	3…15
Tritatutto	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni Ⓒ
Per l'accessorio multifunzione	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni Ⓓ, Ⓔ

A Come utilizzare il vostro frullatore

Il frullatore è perfetto per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails:
a) Inserire il gambo frullatore (6) nel corpo motore (1) finchè non si blocca.
b) Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (3) o il tasto turbo (4) solo dopo aver introdotto verticalmente il frullatore nel recipiente da utilizzare.
c) Per sganciare il gambo frullatore, premere il tasto (5) e rimuovere il gambo frullatore.

E' possibile utilizzare il frullatore nei bicchieri (9) in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Esempio di ricetta: Maionese
200–250 ml di olio
1 uovo (tuorlo e albume)
1 cucchiaio da tavola di succo di limone o aceto
Sale e Pepe qb
Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere l'interruttore turbo (4), mantenere il frullatore in questa posizione finchè l'olio si emulsiona. Poi, senza spegnere l'apparecchio, muoverlo delicatamente su e giù fino a quando la maionese è composta e soffice.

B Come usare la frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo e mescolare preparati già pronti per dessert:
a) Inserire la frusta (8) nell'attacco (7), poi inserire il corpo motore (1) nell'attacco finchè si blocca.

b) Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto (3) per la lavorazione.
c) Per smontare, premere il tasto (5) e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori ...
- utilizzate un contenitore più ampio, invece del bicchiere graduato,
- muovete la frusta in senso orario, mantenendola leggermente inclinata.

Panna montata
Montare fino a 400 ml di panna fresca (30% di grasso minimo, 4–8 °C).
Cominciare con una velocità bassa «1» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

Albume a neve
Montare fino a 4 chiare d'uovo per volta.
Cominciare con una velocità media «7» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

C Come utilizzare gli accessori tritatutto

Il tritatutto (10) è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chili (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, nocciole, prugne etc.
Per tritare cibi duri (come ad esempio il parmigiano) usare la funzione di velocità turbo (4).

N.B.: Non tritate cose estremamente dure come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...
- tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote, peperoncino
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne.

Per risultati migliori, fare riferimento alle raccomandazioni della guida sui settaggi della velocità.

Tritare (vedi figura sezione Ⓒ)
a) Rimuovere attentamente la co-pertura di plastica dalle lame (12). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (13). Premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle. Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (14).
b) Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
c) Mettere la parte superiore (11) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
d) Inserire il corpo motore (1) sulla parte superiore (11) fino a quando si blocca.
e) Premere il tasto (3) o (4) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
Non usare il tritatutto per più di 2 minuti.
f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto (5) per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
g) Quindi rimuovete la parte superiore.
h) Togliere la lame con attenzione.
i) Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

Esempio di ricetta Vaniglia-Miele-Prugne
(come ripieno di frittella o da spalmare)
(usare l'accessorio tritatutto (10), velocità: turbo)
Versare 60 g di miele cremoso e 50 g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 30 ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

D/E Come utilizzare l'accessorio multifunzione

Puoi usare l'accessorio multifunzione (15) per:
– tritare e amalgamare (vedi figura sezione Ⓓ)
– impastare (impasto creato con massimo 250 g di farina)
– affettare e sminuzzare (vedi figura sezione Ⓔ)

Tritare (vedi figura sezione Ⓓ)
Le lame (20) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo (4).

Nota: Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffé o granaglie.

Prima di tritare …
- tagliare a pezz i carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni,
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci,
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

a) Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (20). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (18) e premere verso il basso finché si bloccano. Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (19).
b) Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
c) Agganciare il coperchio (17) alla ciotola con l'apposito aggancio (17c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta.
d) Inserire il corpo motore (1) nell'innesto (17a) fino a quando si blocca. Assicurarsi che il pestello sia al suo posto.
e) Premere il tasto (3) o (4) sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto (5) per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
g) Premere il tasto del coperchio (17c), girare il coperchio (17) in senso anti-orario per sganciarlo e sollevarlo.
h) Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

Preparare impasti leggeri
Usando le lame (20), si possono anche preparare impasti leggeri come l'impasto per le frittelle o l'impasto per una torta contenente fino a 250 g di farina.
Per l'impasto delle frittelle, ad esempio, versare per prima cosa i liquidi nella ciotola, aggiungere poi la farina ed infine le uova. Premere l'interruttore turbo (4), miscelare l'impasto fino a quando diventa omogeneo.

Impastare
(Le figure a–i della sezione Ⓓ si riferisce anche all'uso dell'accessorio per impastare)

L’accessorio per impastare (21) è adatto per diversi tipi di impasto, come impasto di lievito o impasto per dolci (max. 250 g di farina).
- Posizionare l’accessorio per impastare nella ciotola (18)
- Inserire nella ciotola prima gli ingredienti secchi
- Aggiungere gli ingredienti liquidi attraverso il tubo di inserimento solo quando il motore è in funzione
- Lasciar raffreddare l’unità motore per 10 minuti dopo aver impastato per 1 minuto al massimo.

Impasto di lievito (per pizza, pane, torte)
Massimo 250 g di farina più gli ingredienti.
Velocità «15», tempo massimo di impasto: per 1 minuto al massimo.
Prima inserire la farina nella ciotola dell’accessorio multifunzione, poi aggiungere gli altri ingredienti ad eccezione dei liquidi.
Aggiungere gli ingredienti liquidi attraverso il tubo di inserimento quando il motore è in funzione.

Dolci (per torte salate, torte)
Massimo 250 g di farina più gli ingredienti.
Velocità «15», tempo massimo di impasto: per 1 minuto al massimo.
Prima inserire la farina nella ciotola dell’accessorio multifunzione, poi aggiungere gli altri ingredienti.
Per ottenere risultati migliori, non usate burro caldo o morbido. Smettere di impastare non appena l’impasto ha formato una palla. L’impasto diventerebbe troppo soffice in seguito ad un’eccessiva lavorazione.

Affettare/Sminuzzare (vedi figura sezione Ⓔ)
Usando l’accessorio per affettare (22a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli.
Usando gli accessori tritatutto (22b, 22c), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).

a) Inserire l’accessorio (22a–22c) nell’apposito aggancio (22) e farlo scattare. Inserire l’aggancio sul perno al centro della ciotola e ruotarlo finché si blocca.
b) Agganciare il coperchio (17) alla ciotola con l’apposito aggancio (17c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando si aggancia.
c) Inserire il corpo motore nell’innesto (17a) fino a quando si blocca. Selezionare la velocità in base alle raccomandazioni della figura (j).
d) Inserire il cibo da lavorare nel tubo di inserimento. Non inserire nulla nel tubo di inserimento quando l’apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello (16) per inserire il cibo.
e) Premere il tasto (3) o (4) sul corpo motore per azionare l’apparecchio.
f) Dopo l’utilizzo, premere il tasto (5) per rimuovere il corpo motore.
g) Premendo l’aggancio del coperchio (17c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
h) Rimuovere l’accessorio dall’aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l’aggancio, spingerlo verso l’alto fino a quando sporge dall’aggancio.

Pulire l’apparecchio

Pulire il corpo motore (1) e l’attacco per la frusta (7) solo con un panno umido.

Il coperchio (17) può essere risciacquato sotto l’acqua corrente, ma non deve essere immerso nell’acqua né lavato nella lavastoviglie.
Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in plastica dell’apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Accessori

(disponibili nel centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

BC: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

Salvo cambiamenti.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

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 produkten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

Waarschuwing:
Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

- De messen en opzetstukken (22a-c) zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat, het uit elkaar haalt of weer in elkaar zet of voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Vooral als u de staafmixervoet in hete vloeistoffen zet, zorg er dan voor dat u de staafmixervoet niet al werkend in de vloeistof plaatst of deze er al werkend uit haalt.
- Het motorgedeelte (1) en het tandwielgedeelte van de garde (7) niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De maatbeker (9) is niet geschikt voor in de magnetron.
- Zorg ervoor, voordat u de grote kom (15) gebruikt, dat de deksel (17c) is vastgeklikt en dat de vulstop (16) op zijn plaats is.
- Plaats geen andere hulpstukken dan de vulstop in de vulschacht.
- Schakel altijd het apparaat uit, voordat u het deksel (17) verwijderd.
- Het deksel (17) kan onder stromend water schoongemaakt worden; dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig.
- De kom (18) is niet geschikt voor in de magnetron.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

Beschrijving

1 Motorgedeelte
2 Snelheidsregelaar
3 Aan/uit schakelaar voor variabele snelheid
4 Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
5 Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
6 Steel van staafmixer
7 Tandwielgedeelte voor garde
8 Garde
9 Maatbeker
10 Hakmolen
  11 Bovenkant
  12 Mes
  13 Hakmolen
  14 Anti-slipring
15 Hulpstuk voor voedselbereiding (FP)
  16 Vulstop
  17 Deksel
  17a Aandrijfdeel
  17b Vulschacht
  17c Bevestigingsmechanisme
  18 Kom
  19 Anti-slipring
  20 Mes
  21 Kneed-opzetstuk
  22 Snijplaathouder
  22a Snijschijf
  22b Raspplaat (grof)
  22c Raspplaat (fijn)

De snelheid instellen

Als de schakelaar (3) wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar (2). Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien en hoe fijner het resultaat van de bewerking zal zijn.
De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turboschakelaar (4) in te drukken. U kunt de turboschakelaar ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.
Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staafmixer	1...turbo
Garde	3...15
Hakmolen	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten Ⓒ
Hulpstuk voor voedselbereiding	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten Ⓓ, Ⓔ

A De bediening van de staafmixer

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

a) Steek het motorgedeelte (1) in de steel van de mixer (6) totdat deze vastklikt.
b) Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar (3) of de turboschakelaar (4).
c) Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen (5) ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker (9), maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

Voorbeeldrecept: 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 turboschakelaar (4) 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.

5722110094_MR570_S6-.indd 24 02.04.13 13:53

B De bediening van de garde

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

a) Steek de garde (8) in het tandwielgedeelte (7). Vervolgens steekt u het motorgedeelte (1) in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
b) Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas de schakelaar (3) in om het apparaat aan te zetten.
c) Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen (5) ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor het beste resultaat is het raadzaam ...

- om niet de maatbeker te gebruiken, maar een brede schaal/kom,
- om de garde met de klok mee te bewegen en deze enigszins schuin te houden.

Slagroom:
Klop niet meer dan 400 ml gekoelde room (minimaal 30 % vet, 4–8 °C).
Begin met een lage snelheid «1» en voer dit op naar stand «15».

Geklopt eiwit:
Niet meer dan 4 eieren tegelijk te kloppen.
Begin met een matige snelheid «7» en voer dit al kloppend op naar stand «15».

C De bediening van de hakmolen

De hakmolen (10) is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, Spaanse pepers (met water), wortels, walnoten, hazelnoten, amandelen, pruimen, etc.
Bij het hakken van hard voedsel (bv harde kaas) gebruikt u de turboschakelaar (4).

N.B.: Gebruik de hakmolen niet voor zeer harde ingrediënten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u gaat snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortels alsvast, Spaanse pepers in kleine stukken
- verwijder steeltjes van kruiden en haal noten uit hun schaal
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen van het vlees.

Voor de beste resultaten verwijzen wij u naar de aanbevolen snelheden in de gebruikstabel.

Snijden/hakken (zie afbeelding hoofdstuk Ⓒ)

a) Verwijder voorzichtig het plastic kapje van het mes (12). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het mes altijd vast aan de plastic bovenkant. Plaats het mes over de pin in het midden van de hakmolen (13). Druk het mes naar beneden en draai deze 90° tot het vastklikt. Plaats de hakmolen altijd op de antislip Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (14) aan de hakkom bevestigd is.
b) Doe de ingrediënten in de hakmolen.
c) Plaats de bovenkant (11) op de hakmolen.
d) Schuif het motorgedeelte (1) in het bovenkant (11) tot deze vastklikt.
e) Druk op schakelaar (3) of (4) om de hakmolen aan te zetten. Houdt tijdens het snijden het motorhuis met de ene hand vast en de hakmolen met de andere. Gebruik de hakmolen niet langer dan 2 minuten.
f) Druk na gebruik op de knoppen (5) om het motorgedeelte te verwijderen.
g) Verwijder vervolgens de bovenkant.
h) Verwijder voorzichtig het mes uit de hakmolen.
i) Verwijder het fijngehakte voedsel uit de hakmolen. De antislip bodem dient tevens als deksel voor de hakmolen.

Voorbeeld-recept: Vanille-honing-pruimen
(bijvoorbeeld voor op de pannenkoek of als spread)
(gebruik de hakmolen (10), op snelheid «turbo»).
Plaats 60 gram honing en 50 gram pruimen in de hakmolen en hak deze 10 seconden lang. Voeg vervolgens 30 ml water en vanilla en hak het geheel nog 3 seconden.

D/E Het bedienen van het hulpstuk voor voedselbereiding (FP)

U kunt het basis opzetstuk (Food Preparation (FP), nummer 15) gebruiken voor:

– Hakken en mixen (zie afbeelding hoofdstuk Ⓓ)
– Kneden (deeg gebaseerd op maximaal 250 gram bloem)
– Snijden en vergruizen (zie afbeelding hoofdstuk Ⓔ)

Hakken (zie afbeelding hoofdstuk Ⓓ)
Het mes (20) is uiterst geschikt voor het hakken van vlees,ui, kruiden, knoflook, walnoten, amandelen, etc.
Voor het hakken van harde ingrediënten, de turboschakelaar gebruiken.

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

Voordat u de hakmolen gebruikt ...

- snij vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, spaanse pepers voor
- verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees.

a) Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (20). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde. Plaats het mes op de pen in het midden van de kom (18) en druk deze naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de kom altijd op de anti-slip bodem (19).
b) Doe de ingrediënten in de kom.
c) Plaats het deksel (17) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (17c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
d) Bevestig het motorgedeelte (1) op het aandrijfdeel (17a) tot dit vastklikt. Zorg dat de vulstop (16) op zijn plek is.
e) Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit schakelaar (3) of (4) Hou met uw andere hand de kom vast.
f) Druk na gebruik op de knoppen (5) om het motorgedeelte te verwijderen. Verwijder de vulstop.
g) Druk op het bevestigingsmechanisme (17c), draai het deksel (17) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
h) Verwijder voorzichtig het mes door het te draaien en op te tillen voor u het verwerkte voedsel uit de kom haalt.

Dun beslag mixen
Met het mes (20), kunt u ook dun beslag zoals pannekoekenbeslag of cakebeslag op basis

van maximaal 250 gram bloem mixen. Voor bijvoorbeeld pannekoekenbeslag, giet u eerst de vloeistof in de kom, vervolgens de bloem en tenslotte de eieren. Druk op de turbo-schakelaar (4) en mix het beslag totdat het glad is.

Deeg kneden
(De afbeelding in hoofdstuk Ⓓ a–i geldt ook voor het gebruik van het kneed-opzetstuk).
Het kneed-opzetstuk (21) is uitermate geschikt voor verschillende soorten deeg zoals normale deeg of taartbodems (max. 250 g meel).
- Plaats het kneed-opzetstuk in de kom (18)
- Plaats eerst de droge ingredienten in de kom.
- Voeg alleen vloeibare ingredienten toe door de vulopening als de motor aan staat.
- Laat de motor na het kneden (max. 1 minuut) ca. 10 minuten afkoelen.

Deeg (voor pizza, brood en cake)
Maximaal 250 gram bloem plus ingredienten.
Snelheid «15», maximale kneedtijd:
max. 1 minuut.
Plaats eerst de bloem in de kom en voeg vervolgens de overige ingredienten toe.
behalve de vloeibare ingredienten. Voeg vloeibare ingredienten toe terwijl de motor draait.

Deeg-bodems (voor quiches en cake)
Maximaal 250 gram bloem plus ingredienten.
Snelheid «15», maximale kneedtijd:
max. 1 minuut.
Plaats eerst de bloem in de kom en voeg vervolgens de overige ingredienten toe.
Gebruik geen warme zachte boter. Stop met kneden kort nadat het deeg zich als een bal heeft gevormd. Deeg kan te zacht worden als het te lang wordt gekneed.

Snijden/raspen (zie afbeelding hoofdstuk Ⓔ)
Gebruik de snijplaat (22a) voor bijvoorbeeld het snijden van komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool. Met de raspplaat (22b, 22c) raspt u bijvoorbeeld appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool en zachte kaas.

a) Plaats (22a–22c) in de snijplaathouder (22) en klik het vast. Plaats de snijplaathouder op de pen in het midden van de kom en druk deze naar beneden totdat het vastklikt.
b) Plaats het deksel (17) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (17c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
c) Bevestig het motorgedeelte op het aandrijfdeel tot dit vastklikt. Selecteer de aanbevolen snelheid op basis van de tabel op figuur (j).
d) Vul de vulschacht met de ingrediënten. Ga nooi met uw hand in de vulschacht als het apparaat ingeschakeld is. Gebruik altijd de vulstop (16) om eten mee door het apparaat te duwen.
e) Druk op schakelaar (3) of (4) op het motorgedeelte.
f) Druk na gebruik op de knoppen (5) om het motorgedeelte te verwijderen.
g) Druk op het bevestigingsmechanisme (17c), draai het deksel (17) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
h) Neem de snijplaathouder uit het de kom voordat u het bereide voedsel er uit haalt.

Om de snij- of raspplaat (22a – 22c) uit de houder te krijgen, drukt u op het uitstekende gedeelte onderop de houder.

Schoonmaken

Het motorgedeelte (1) en tandwielgedeelte van de garde (7) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het deksel (17) kan gereinigd worden onder stromend water. Dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Wanneer sterk gekleurd voedsel (bijv. wortel) wordt bereid kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Deze kleur kunt u verwijderen met plantaardige olie voordat u het schoonmaakt.

Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

BC: Extra snijstuk, bij uitstek geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden, maar ook voor het bereiden van milkshakes en luchtig deeg en voor het fijnmalen van ijsblokjes.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan de ECrichtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

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

Vores produkter er skabt til at opfylde de højeste krav, hvad angår kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

Advarsel
Læs hele brugsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

- Bladene og tilbehøret (22a–c) er meget skarpe! Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Før brug kontrolleres det, om netspændingen svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Især når håndblenderens tilbehør anvendes i varm væske, må blenderskaftet ikke føres ned i eller fjernes fra væsken, mens apparatet er tændt.
- Motordelen (1) og piskerisets gearkasse (7) må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Kanden (9) kan ikke gå i mikroovnen.
- Før der tændes for blenderglastilbehøret (15), skal du kontrollere, at lågets låsemekanisme (17c) er klikket korrekt ind, og at skubberen (16) er på plads.
- Der må ikke indføres andre værktøjer i påfyldningsrøret (17b) end skubberen (16) under driften.
- Sluk altid for apparatet, før låget (17) fjernes.
- Låget (17) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Skålen (18) kan ikke gå i mikroovnen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan udsætte brugeren for stor risiko.

Beskrivelse

1 Motordel
2 Regulator til variabel hastighed
3 Tænd/sluk-knap til variabel hastighed
4 Turboknap
5 Knapper til frigørelse af de bevægelige dele
6 Blenderskaft
7 Piskerisets gearkasse
8 Piskeris
9 Målebæger

10 Hakker
- 11 Overdel
- 12 Knivindsats
- 13 Hakkeskål
- 14 Anti-slip-ring

15 Blenderglastilbehør (FP)
- 16 Skubber
- 17 Låg
- 17a Kobling til motordel
- 17b Påfyldningsrør
- 17c Låsemekanisme til låg
- 18 Skål
- 19 Anti-slip-ring
- 20 Blad
- 21 Ældetilbehør
- 22 Tilbehørsholder
- 22a Skive-tilbehør
- 22b Finskærings-tilbehør
- 22c Opskærings-tilbehør

Indstilling af hastighed

Når kontakten (3) aktiveres, svarer funktionshastigheden til indstillingen på regulatoren for variabel hastighed (2). Jo højere hastighedsindstillingen er, jo hurtigere og finere bliver fødevarerne hakkede.
Tryk på turboknappen (4) for at opnå maksimal hastighed. Du kan også anvende turbokontakten til at få hurtige, kraftige pulseringer uden at skulle stille på fartregulatoren.

Afhængig af model anbefaler vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1... turbo
Piskeris	3... 15
Hakker	se hastighedstabeller i billedafsnit Ⓒ
Blenderglastilbehør	se hastighedstabeller i billedafsnit Ⓓ, Ⓔ

A Sådan bruges din håndblender

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

a) Sæt motordelen (1) fast på blenderskaftet (6), indtil den låser.
b) Før håndblenderen ned i beholderen, og tryk på knappen (3) eller turboknappen (4).
c) Tryk på knapperne (5), og træk i blenderskaftet for at frigøre det efter brug.

Håndblenderen kan bruges i målebægeret (9) eller i en hvilken som helst anden beholder. Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at beskytte apparatet mod overophedning.

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise
2–2,5 dl olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike
Salt og peber

Fyld alle ingredienser i målebægeret i den orden, de står opført ovenfor. Sæt håndblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tryk på turboknappen (4), og hold håndblenderen i denne stilling, til olien tykner. Uden at slukke bevæges blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er ensartet.

B Sådan bruges piskeriset

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

a) Sæt piskeriset (8) i gearboksen (7), og sæt derpå motordelen (1) fast på gearboksen, til den låser.
b) Placer piskeriset langt nede i en beholder. Først da trykkes på kontakten (3) for at starte.
c) For at frigøre gearkassen skal du trykke på knapperne (5) og trække den af. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

For at opnå de bedste resultater ...
- anvend en bred skål i stedet for kanden,
- bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.

Flødeskum:
Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
Start på lav hastighed «1», og øg hastigheden til «15», mens du pisker.

Æggesne:
Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen.
Start på middel hastighed «7», og øg hastigheden til «15», mens du pisker.

C Brug af hakketilbehør

Hakkeren (10) er særdeles velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, chili (med vand), gulerødder, valnødder, hassselnødder, mandler, svesker etc.
Brug turboknappen (4) ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).
N.B.: Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. isterninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

Før du begynder at hakke ...
- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker,
- fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne,
- fjern ben, sener og brusk fra kødet.

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

Hakke (se illustration Ⓒ)
a) Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (12). Vigtigt: Kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (13). Tryk knivindsatsen ned og drej 90°, så den låser. Sørg altid for, at anti-slip-ringen (14) er monteret på hakkeskålen.
b) Kom ingredienserne i hakkeskålen.
c) Sæt overdelen (11) på hakkeskålen.
d) Sæt motordelen (1) på overdelen (11), til den låser.
e) Tryk på knap (3) eller (4) for at starte hakkeren. Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder. Brug ikke hakkeren i mere end 2 minutter.
f) Tryk på knapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.
g) Fjern derefter overdelen.
h) Tag forsigtigt kniven op.
i) Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som låg på hakkeskålen.

Eksempel på opskrift: Vanilje-honning-svesker (som fyld i pandekager eller til at smøre på brød)
(brug hakketilbehøret (10), hastighed: «turbo»
Fyld 60 g flydende honning og 50 g stenfri svesker i hakkeskålen, og hak 10 sekunder.
Tilføj 3 dl vand (med vaniljepulver) og hak i 3 sekunder.

D/E Sådan bruges blenderglastilbehøret

Du kan bruge blenderglastilbehøret (15) til:
– hakke og blende (se billedafsnit Ⓓ)
– ælte dej (med højst 250 g mel)
– snitte og rive (se billedafsnit Ⓔ)

Hakke (se illustration Ⓓ)
Bladet (20) er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc. Brug turboknappen (4) for at hakke hårde ting.

NB: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...
- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker,
- fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne,
- fjern ben, sener og brusk fra kød.

a) Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (20). Advarsel: Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastikdel. Placer bladet på tappen i midten af skålen (18), og drej den for at låse den på plads. Sørg altid for, at anti-slip-ringen (19) er monteret på hakkeskålen.
c) Sæt låget (17) fast på skålen med låsemekanismen (17c) placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
d) Sæt motordelen (1) fast på koblingen (17a), indtil den låser. Kontroller, at skubberen (16) er på plads.
e) For at betjene blenderen trykkes på kontakten (3) eller (4) på motordelen, mens du tager fat i skålen med den anden hånd.
f) Tryk på knapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Fjern skubberen.
g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (17c), drejes låget (17) mod uret for at låse det op og løfte det af.
h) Tag forsigtigt bladet af ved at dreje og trække i det, før de behandlede madvarer fjernes.

Sådan blandes en let dej
Med bladet (20) kan du også blande en let dej som f.eks. pandekagedej eller en kageblanding baseret på op til 250 g mel.
Til pandekagedej hældes de flydende ingredienser først i kanden. Derefter tilsættes mel og til sidst æg. Bland dejen, til den er glat, ved at trykke på turboknappen (4).

Ælte dej
(Billedafsnit Ⓓ a–i gælder også for brug af æltetilbehøret.)
Æltetilbehøret (21) er ideelt til ældning af forskellige typer dej som gærdej eller kagedej (maks. 250 g mel).
- Placer æltetilbehøret i blenderskålen (18).
- Hæld først de tørre ingredienser i skålen.
- Tilsæt væsker igennem påfyldningsrøret, når motoren kører.
- Lad motordelen afkøles i 10 minutter efter at den har ældet i maks. 1 minut.

Gærdej (til pizza, brød, kager)
Maks. 250 g mel plus øvrige ingredienser.
Hastighed «15», maksimal ældetid: maks. 1 minut.
Hæld først melet i blenderskålen, og tilføj derefter de øvrige ingredienser med undtagelse af væsker. Tilsæt væsker igennem påfyldningsrøret, mens motoren kører.

Dej (til tærter, kager)
Maks. 250 g mel plus øvrige ingredienser.
Hastighed «15», maksimal ældetid: maks. 1 minut.
Hæld først melet i blenderskålen, og tilføj derefter de øvrige ingredienser.
Det bedste resultat opnås ved ikke at anvende varmt, blødt smør. Stands ældningen kort efter, at dejen er formet som en kugle. Dejen bliver for blød, hvis den ældes for længe.

Snitte / rive (se illustration Ⓔ)
Ved hjælp af snitteværktøjet (22a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, champignoner,

æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, courgetter, kål. Ved hjælp af rivetilbehøret (22b, 22c) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og blød til mellemhård ost.

a) Placer et stykke tilbehør (6a–22c) i tilbehørsholderen (22), og klik det på plads. Placer tilbehørsholderen på tappen i midten af skålen, og drej den for at låse den på plads.
b) Sæt låget (17) fast på skålen, så låsemekanismen (17c) er placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
c) Sæt motordelen fast på koblingen (17a), indtil den låser. Vælg hastighedsindstilling efter anbefalingerne i illustration (j).
d) Fyld de madvarer, som skal bearbejdes, i påfyldningsrøret. Ræk aldrig ned i påfyldningsrøret, når der er tændt for apparatet. Brug altid skubberen (16) til at skubbe madvarerne ned med.
e) Tryk på kontakten (3) eller (4) på motordelen for at betjene apparatet.
f) Tryk på knapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.
g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (17c), drejes låget mod uret for at låse det op og løfte det af.
h) Tag tilbehørsholderen af, før de behandlede madvarer fjernes. For at fjerne tilbehøret skal du trykke op på den ende, som stikker ud i bunden af tilbehørsholderen.

Rengøring af apparatet

Motordelen (1) og piskerisets gearkasse (7) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (17) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (fx gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

BC: hakketilbehør, ideel til hakning af større mængder, milkshakes, let dej samt til at knuse isterninger.

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

Denne anordning er i overensstemmelse med EC direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

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.

- Bladene og verktøyene (22a–c) er svært skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Når du bruker mikserredskapene i varme væsker må du ikke senke motordelen i væsken eller fjerne stavmikseren fra væsken mens apparatet er påslått.
- Motordelen (1) eller girkoplingen for visp (7) skal ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Målebegeret (9) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Før du bruker mattilberedningsredskapene (15), må du forsikre deg om at låsehaken (17c) er klikket på plass og at stapperen (16) er i påfyllingsrøret (17b).
- Ikke bruk andre redskaper enn stapperen (16) i påfyllingsrøret under tilberedningsprosessen.
- Slå alltid av apparatet før du tar av lokket (17).
- Lokket (17) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Bollen (18) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Elektriske apparater fra Braun 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.

Beskrivelse

1 Motordel
2 Regulerbar hastighetskontroll
3 På/av-bryter for regulerbar hastighet
4 Turbobryter
5 Knapper for å frigjøre delene
6 Blandestav
7 Girkopling for visp
8 Visp
9 Målebeger

10 Hakketilbehør
- 11 Øvre del
- 12 Kniv
- 13 Hakkebolle
- 14 Sklisikker ring

15 Mattilberedningsredskap (FP)
- 16 Stapper
- 17 Lokk
- 17a Kopling for motordel
- 17b Påfyllingsrør
- 17c Låsehake
- 18 Bolle
- 19 Sklisikker ring
- 20 Knivinnsats
- 21 Elteverktøy
- 22 Innsatsholder
- 22a Skive-tilbehør
- 22b Oppskjærings-tilbehør
- 22c Finskjærings-tilbehør

Regulering av hastighet

Når bryteren (3) aktiveres, vil hastigheten for tilberedning være samsvarende med innstillingen av den regulerbare hastighetskontrollen (2). Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat.
For maksimal tilberedningshastighet, trykk på turbobryteren (4). Du kan også bruke turbobryteren til kortere, kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.
Avhengig av redskapet som brukes, anbefaler vi følgende innstillinger av hastighet:

Stavmikser	1... turbo
Visp	3... 15
Hakketilbehør	se hastighetstabell i bildeseksjon Ⓒ
Mattilberedningsredskap	se hastighetstabell i bildeseksjon Ⓓ, Ⓔ

A Slik bruker du stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake:
a) Sett motordelen (1) på blandestaven (6) til den går i lås.
b) Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (3) eller turbobryteren (4).
c) Trykk på knappen (5) for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret (9) og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

Oppskrifter: Majones
200–250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 ss sitronsaft eller eddik
Salt og pepper etter smak

Fyll alle ingrediensene i miksebegeret i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen av miksebegeret. Trykk inn turbobryteren (4) og hold stavmikseren i den samme posisjonen til oljen emulgerer. Deretter beveger du stavmikseren sakte opp og ned til majonesen er godt blandet.

B Slik bruker du vispetilbehøret

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter:
a) Monter vispen (8) i girkoplingen for vispen (7) og monter deretter motordelen (1) i girkoplingen slik at den låses på plass.
b) Plasser vispen i en bolle og trykk deretter inn bryteren (3) før bruk.
c) For frigjøring, trykk på knappen (5) og dra av girkoplingen. Trekk deretter vispen ut av girkoplingen.

For best resultat ...
- bruk ikke miksebegeret, men en vid arbeidsbolle,
- beveg vispen i klokkeretningen mens du holder den lett på skrå.

Pisket krem:
Ikke pisk mer enn 400 ml kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4–8 °C).
Start med lav hastighet «1» og øk hastigheten til «15» mens du pisker.

Stivpisket eggehvite:
Ikke pisk mer enn fire eggehviter.
Start med middels hastighet «7» og øk til hastighet «15» mens du pisker.

C Hvordan du bruker hakketilbehøret

Hakketilbehøret (10) passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, paprika (med væske), gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svisker etc.
Bruk turbobrytesen (4) når du hakker harde matvarer (f.eks. fast ost).

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

Før hakking ...
- skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter før hakking
- ta av stilker fra urter og fjern skallet på nøtter
- fjern ben, sener og brusk fra kjøtt.

For best mulig resultat, vennligst følg anbe-falte hastigheter i tilberedningstabellen.

Hakking (se bildeseksjon Ⓒ)
a) Ta forsiktig av plastdekselet fra kniven (12). Knivbladene er meget skarpe! Advarsel: Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på senterpinnen i hakkebollen (13). Trykk ned knivinnsatsen og vri 90º for å låse den. Sørg alltid for at den sklisikre ringen (14) er festet til hakkebollen.
b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
c) Sett øvre del (11) på hakkebollen.
d) Sett motordelen (1) i øvre del (11) slik at den låses på plass.
e) Trykk på bryteren (3) eller (4) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
Bruk ikke hakkeren lenger enn 2 minutter.
f) Etter bruk trykker du på knappen (5) for å ta av motordelen.
g) Ta så av den øvre delen.
h) Ta forsiktig ut kniven.
i) Ta så ut den bearbeidede maten fra hakke-bollen. Anti-gli basen kan også brukes som lokk til hakkebollen.

Eksempel på oppskrift: Svisker med vanilje og honning (til pannekakefyll)
Bruk skjæreverktøyet (10) på hastighet «turbo».
Hell 60 g myk honning og 50 g svisker i skjærebollen og hakk i 10 sekunder. Så heller du i 30 ml vann (med vaniljesmak) og fortsetter hakkingen i 3 sekunder.

D/E Hvordan du bruker hakkeutstyret

Du kan bruke tilbehøret til tilberedning av mat (15) til:
– å skjære og røre (se bilde i avsnitt Ⓓ).
– å elte (deig som er lagd av maks 250 g mel).
– å skjære i skiver og rive i strimler (se bilde i avsnitt Ⓔ).

Hakking (se bildeseksjon Ⓓ)
Kniven (20) passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv. Ved hakking av harde ingredienser, bruk turbobryteren (4).
NB: Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Før hakking ...
- på forhånd kuttes kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter,
- fjern stilker fra urter og skall fra nøtter,
- fjern ben, brusk og sener fra kjøtt.

a) Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsatsen (20). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på midtstaven i hakkebollen (18) og trykk den ned til den låses. Sørg alltid for at den sklisikre ringen (19) er festet til hakkebollen.
b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
c) Sett lokket (17) på bollen med låsesperren (17c) mot bollehåndtaket. Får å låse lokket, drei det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
d) Sett motordelen (1) i girkoplingen (17a) slik at den låses på plass. Sørg for at stapperen (16) er satt i påfyllingsrøret (17b).
e) For å starte trykker du på bryter (3) eller (4) på motordelen. Hold med en hånd på bollen under tilberedningen.
f) Etter bruk trykker du på knappen (5) for å ta av motordelen. Fjern stapperen.
g) Trykk på låsesperren (17c), drei lokket (17) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
h) Ta ut kniven forsiktig ved å dreie og dra i den før du tar ut de tilberedte ingrediensene.

Blande lette deiger
Ved bruk av knivinnsatsen (20) kan du også mikse lette deiger som pannekakerøre eller kakedeiger basert på inntil 250 g mel.
For pannekakerøre kan du først helle væsken i bollen og deretter ha i mel og egg. Trykk inn turbobryteren (4) og bland røren til den er glatt.

Elte deig
(Bildet i avsnitt Ⓓ a–i gjelder også for bruken av elteverktøyet).
Elteverktøyet (21) passer perfekt for å elte forskjellige typer deig, slik som gjærdeig eller butterdeig (maks 250 g mel).
- Plasser elteverktøyet i bollen (18).
- Først heller du de tørre ingrediensene i bollen.
- Du må bare tilsette væske gjennom påfyllingsrøret når motoren er i gang.
- La motordelen avkjøles i 10 minutter etter at den har eltet i maks 1 minutt.

Gjærdeig (til pizza, brød, kaker)
Maks 250 g mel pluss ingredienser.
Hastighet «15», maks eltetid: maks 1 minutt.
Først heller du melet i bollen på kjøkkenmaskinen, så tilsetter du de andre ingrediensene, unntatt væsken. Tilsett væsken gjennom påfyllingsrøret når motoren er i gang.

Butterdeig (til quiche, kaker)
Maks 250 g mel pluss ingredienser.
Hastighet «15», maks eltetid: maks 1 minutt.
Først heller du melet i bollen på kjøkkenmaski-

nen, så tilsetter du de andre ingrediensene. For å oppnå gode resultater bør du ikke bruke varmt, mykt smør. Avslutt eltingen når deigen er formet som en ball. Deigen blir for myk hvis den eltes for mye.

Kutting / rasping (se bildeseksjon Ⓔ)
Ved bruk av snitteinnsatsen (22a) kan du snitte for eksempel agurker, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddik, rå poteter, squash, og kål. Ved bruk av riveinnsatsen (22b, 22c) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter, rødbeter, kål og ost (myk til medium).

a) Plasser et redskap (22a–22c) i innsatsholderen (22) og trykk den på plass. Sett innsatsholderen på midtstaven i hakkebollen og trykk den ned til den låses.
b) Fest lokket (17) på bollen med låsesperren (17c) rett over bollehåndtaket. For å låse lokket, drei det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
c) Sett motordelen i girkoplingen slik at den låses på plass. Velg hastighet i henhold til anbefalingene på bilde (j).
d) Hell ingrediensene i påfyllingsrøret. Stikk aldri fingrene ned i påfyllingsrøret når apparatet er påslått. Bruk alltid stapperen (16) for å skyve ingredienser ned i påfyllingsrøret.
e) Trykk for bryter (3) eller (4) på motordelen for å starte.
f) Etter bruk trykker du på knappen (5) for å ta av motordelen.
g) Trykk på låsesperren (17c), drei lokket (17) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
h) Ta ut redskapsholderen før du tar ut ingrediensene. For å løsne redskapet (22a–22c) trykker du opp den siden som stikker frem underst på redskapsholderen.

Rengjøring av apparatet

Motordelen (1) og girkoplingen for vispen (7) rengjøres kun med en fuktig klut. Lokket (17) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin.
Ved tilberedning av mat som inneholder mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk av disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

BC: Hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilberedning av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.

Med forbehold om endringer.

Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

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

Svenska

Våra produkter är utformade att uppfylla de högsta standarder vad gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att ha mycket nytta av din nya apparat från Braun.

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

- Knivbladen och verktygen (22a–c) är väldigt vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fyskisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Apparaten är utformad att hantera normala hushållsmängder.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring eller förvaring av apparaten.
- Innan du använder apparaten – kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens undersida.
- När du använder mixerstaven i het vätska måste du vara försiktig och tänka på att inte doppa mixerskaftet i den heta vätskan eller lyfta upp det medan mixerstaven är påslagen.
- Håll aldrig motordelen (1) eller växelhuset (7) under rinnande vatten eller doppa ner dem i vatten.
- Bägaren (9) får inte användas i mikrovågsugn.
- Innan du använder matberedartillbehöret (15) måste du säkerställa att lockspärren (17c) har klickat i rätt läge och att pådrivaren (16) sitter på plats.
- För aldrig in några andra redskap än pådrivaren (16) i inmatningsröret (17b) när matberedaren är i drift.
- Stäng alltid av apparaten innan du tar bort locket (17).
- Du kan rengöra locket (17) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.
- Skålen (18) får inte användas i mikrovågsugn.
- Brauns elapparater uppfyller tillämpliga säkerhetsnormer. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära avsevärd risk för personskador för användaren.

Beskrivning

1 Motordel
2 Hastighetsreglage (för inställning av olika hastigheter)
3 På/av-knapp för variabel hastighet
4 Turboknapp
5 Knappar för frigöring av arbetsredskap
6 Mixerskaft
7 Växelhus för visp
8 Visp
9 Mätbägare

10 Hacktillsats
- 11 Övre del
- 12 Kniv
- 13 Hackkärl
- 14 Anti-halkring

15 Matberedartillbehör (FP)
- 16 Pådrivare
- 17 Lock
- 17a Anslutning för motordel
- 17b Inmatningsrör
- 17c Lockspärr
- 18 Skål
- 19 Anti-halkring
- 20 Knivblad
- 21 Knådningsverktyg
- 22 Skivhållare
- 22a Skivare
- 22b Grovstrimlare
- 22c Finstrimlare

Ställa in hastigheten

När du startar apparaten med på/av-knappen (3) kommer apparatens hastighet att motsvara aktuell inställning på hastighetsreglaget (2). Ju högre hastighet, desto snabbare och mer finhackat slutresultat får du.
Tryck på turboknappen (4) för maximal hastighet. Du kan även använda turboknappen för att få omedelbara och kraftfulla hastighetsökningar utan att behöva använda hastighetsreglaget.
Beroende på användningsområde, rekommenderar vi följande hastighetsinställningar:

Mixerstav	1... turbo
Visp	3... 15
Hacktillsats	se hastighetstabeller i bildavsnitt Ⓒ
Matberedartillbehör	se hastighetstabeller i bildavsnitt Ⓓ, Ⓔ

A Använda mixerstaven

Mixerstaven är perfekt vid tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat liksom även för att blanda till drinkar och milkshake:

a) För in motordelen (1) i mixerskaftet (6) tills den spärras i rätt läge.
b) Placera mixerstaven i lodrätt läge i det aktuella kärlet och tryck sedan på på/av-knappen (3) eller på turboknappen (4).
c) När du är klar trycker du på knapparna (5) och drar av mixerskaftet.

Du kan använda mixerstaven både i mätbägaren (9) och i andra kärl. När du använder mixerstaven direkt i kastrullen måste du först dra bort kastrullen från den varma plattan för att förhindra att mixerstaven blir överhettad.

Receptexempel: Majonnäs
200–250 ml olja
1 ägg (gula och vita)
1 msk citronsaft eller ättika
salt och peppar efter smak

Tillsätt alla ingredienser i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera mixerstaven i bägaren och se till att nederdelen av mixerstaven nuddar botten. Tryck på turboknappen (4) och håll kvar mixerstaven i detta läge tills oljan emulgerar. För sedan mixerstaven – utan att stänga av den – uppåt och nedåt i bägaren tills majonnäsen får önskad konsistens.

B Använda vispen

Använd vispen endast för att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer:
a) För in vispen (8) i växelhuset (7) och för sedan in motordelen (1) i växelhuset tills den spärras i rätt läge.

b) Börja med att placera vispen i ett kärl och tryck först därefter på knappen (3) för att börja vispa.
c) När du är klar trycker du på knapparna (5) och drar bort växelhuset. Dra sedan bort vispen från växelhuset.

För bästa resultat ...
- en vid skål är att föredra framför bägaren,
- rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.

Vispad grädde:
Vispa max 4 dl kylskåpskall vispgrädde (minst 30 % fett, 4–8 °C).
Börja vispa på låg hastighet «1» och samtidigt som du vispar ökas hastigheten gradvis till «15».

Äggvita:
Vispa max fyra äggvitor.
Börja vispa på medelhastighet «7» och samtidigt som du vispar ökas hastigheten gradvistill «15».

C Så använder du hacktillsatsen

Hacktillsatsen passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, chili (med vatten), morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar, katrinplommon etc.
Använd turboknappen (4) vid hackning av hårda matvaror (t.ex. hårdost).

OBS: Hacka inte mycket hårda livsmedel såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskorn.

Innan du hackar ...
- tärna kött, ost lök, morötter, chili
- avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött.

För bästa resultat – följ de hastighetsinställningar som rekommenderas i guiden.

Hacka (se bildavsnitt Ⓒ)
a) Ta försiktigt av skyddsplasten från kniven (12). Varning: Skärbladet är mycket vasst! Hantera det alltid i övre plastdelen. Placera kniven på centrumtappen mitt i kärlet (13). Tryck ner det och vrid om ett kvarts varv för att låsa det på plats.
Säkerställ att anti-halkringen (14) har satts fast på hackningsskålen.
b) Lägg livsmedlet i hackkärlet.
c) Placera övre delen (11) på kärlet.
d) Montera motordelen (1) på övre delen (11) så att det snäpper fast.
e) Tryck på knapp (3) eller (4) för att starta hacktillsatsen. När hacktillsatsen är igång håll motordelen med en hand och hacktillsatsen i den andra.
Kör inte hacktillsatsen i mer än 2 minuter.
f) När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.
g) Lyft bort övre delen.
h) Ta försiktigt bort kniven.
i) Häll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lock för kärlet.

Receptexempel: Vanilj-Honung-Plommon
(som pannkaksfyllning eller pålägg)
(använd hackningstillbehör (10), hastighet: «turbo»)
Sätt 60 g krämig honung och 50 g plommon i bunken och hacka i 10 sekunder. Tillsätt 30 ml vatten (med vaniljsmak) och hacka i ytterligare 3 sekunder.

D/E Använda matberedartillbehöret (FP)

Du kan använda mattillagningstillbehör (15) för:
– hackning och blandning (se bild avsnitt Ⓓ)
– knådning (deg baserad på max 250 g mjöl)
– skivning och rivning (se bild avsnitt Ⓔ)

Hacka (se bildavsnitt Ⓓ)
Knivbladen (20) är perfekt utformade för att hacka kött, ost, lök, kryddörter, vitlök, morot, valnötter, hasselnötter, mandlar o.s.v. Använd turboknappen (4) när du hackar ingredienser med hårdare konsistens.
Obs! Hacka inte ingredienser med mycket hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och gryn.

Före hackning …
- skär upp kött, ost, lök, vitlök, morot, chilipeppar i mindre bitar,
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter,
- vid hackning av kött – avlägsna ben, senor och brosk.

a) Ta försiktigt bort plastskyddet från knivbladen (20). Varning! Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och inte i själva knivbladen. Placera knivbladen på skålens (18) mittapp och vrid dem för att spärra dem i rätt läge. Säkerställ att anti-halkringen (19) har satts fast på hackningsskålen.
b) Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
c) Sätt på locket (17) på skålen så att lockspärren (17c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
d) Sätt i motordelen (1) i anslutningen (17a) tills den spärras i rätt läge. Kontrollera att pådrivaren (16) sitter i inmatningsröret (17b).
e) För att starta hackningsprocessen trycker du på (3) eller (4) på motordelen samtidigt som du håller fast skålen med den andra handen.
f) När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen. Ta bort pådrivaren.
g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (17c), vrider du locket (17) moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
h) Innan du kan tömma skålen, måste du först försiktigt ta bort knivbladen genom att vrida och dra i plastdelen.

Blanda till smet
Du kan även använda knivbladen (20) för att blanda till smet, till exempel till pannkakor eller en mjuk kaka med max 250 g mjöl.
Om du till exempel vill göra pannkakssmet, häller du först i vätskan i skålen, tillsätter sedan mjölet och slutligen äggen. Tryck på turboknappen (4) och blanda tills smeten blir jämn och slät.

Knåda deg
(Bilden i avsnitt Ⓓ a–i gäller även för knådningsverktyget.)
Knådningsverktyget (21) är idealiskt för knådning av olika typer av deg, t.ex. jästdeg eller bakverk (max 250 g mjöl).
- Placera knådningsverktyget i skålen (18).
- Blanda först alla torra ingredienser i skålen.
- Tillsätt vätska genom påfyllnadsröret endast när motorn är igång.
- Låt motorn kylas av i 10 minuter efter en knådningstid på max 1 minut.

Jästdeg (för pizza, bröd, kaka)
Max. 250 g mjöl plus ingredienser.
Hastighet «15», maximal knådningstid: max 1 minut
Sätt först mjölet i skålen, tillsätt sedan de andra ingredienserna förutom vätskan. Tillsätt vätska genom påfyllnadsröret när motorn är igång.

Bakverk (för paj, kaka)
Max. 250 g mjöl plus ingredienser.
Hastighet «15», maximal knådningstid: max 1 minut
Sätt först mjölet i skålen, tillsätt sedan de andra ingredienserna.
Använd inte varmt och mjukt smör. Sluta knåda när degen är formad som en boll. Degen blir för mjuk om den knådas överdrivet mycket.

Skiva / riva (se bildavsnitt Ⓔ)
Med hjälp av skärskivan (22a) kan du skiva exempelvis gurka, lök, svamp, morot, rädisa, rå potatis, squash och kål. Med hjälp av rivskivan (22b, 22c) kan du riva exempelvis äpple, morot, rå potatis, rödbeta, kål och ost (mjuk till mellanhård).

a) Placera önskat tillbehör (22a–22c) i skivhållaren (22) och spärra det i rätt läge. Placera skivhållaren på skålens mittapp och vrid den för att spärra den i rätt läge.
b) Sätt på locket (17) på skålen så att lockspärren (17c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
c) Sätt i motordelen i anslutningen (17a) tills den spärras i rätt läge. Ställ in hastigheten i enlighet med rekommendationerna i bild (j).
d) Lägg ingredienserna som ska rivas eller skivas i inmatningsröret. Stick aldrig in fingrarna i inmatningsröret när matberedaren är påslagen. Använd alltid pådrivaren (16) för att mata ner ingredienserna i skålen.
e) Tryck på knapp (3) eller (4) på motordelen för att börja riva/skiva.
f) När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.
g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (17c), vrider du locket moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
h) Innan du kan tömma skålen måste du lyfta ur skivhållaren. För att ta bort skivhållaren (22a–22c) trycker du den uppåt i den ände som sticker ut längst ner på skivhållaren.

Rengöra apparaten

Motordelen (1) och växelhuset för vispen (7) får endast rengöras med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (17) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.
Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av berörda delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

BC: Hacktillsats, passar utmärkt till att hacka stora kvantiteter och till att göra «milkshakes», enkla degar eller krossa is.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

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 korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Varoitus
Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

- Terät ja osat (22a–c) ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykkinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tarkista ennen käyttöä, että jännite vastaa laitteen pohjassa näkyvää merkintää.
- Erityisesti käytettäessä pikasekoitinta kuumissa nesteissä sekoitinvartta ei saa upottaa nesteeseen tai poistaa nesteestä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä pidä moottoriosaa (1) tai vispilän vaihteisto-osaa (7) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Mittakulho (9) ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Varmista ennen ruoanvalmistusosan (15) käyttämistä, että kannen lukitus (17c) on napsahtanut kunnolla ja syöttöpainin (16) on paikallaan.
- Älä aseta syöttösuppiloon käytön aikana muita osia kuin syöttöpainin (16).
- Sammuta laite aina ennen kannen (17) irrottamista.
- Kansi (17) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Kulho (18) ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

Laitteen osat

1 Moottoriosa
2 Nopeudensäätö
3 Virtakytkin, jossa säädettävä nopeus
4 Turbokytkin
5 Vapautuspainikkeet osien irrottamiseen
6 Sekoitinvarsi
7 Vispilän vaihteisto-osa
8 Vispilä
9 Mittakulho ilmatiiviillä kannella

10 Teholeikkuri
- 11 Yläosa
- 12 Terä
- 13 Kulho
- 14 Liukumaton rengas

15 Ruoanvalmistusosa (FP)
- 16 Syöttöpainin
- 17 Kansi
- 17a Moottoriosan liitin
- 17b Syöttösuppilo
- 17c Kannen lukitus
- 18 Kulho
- 19 Liukumaton rengas
- 20 Terä
- 21 Taikinakoukku
- 22 Osan pidike
- 22a Viipalointiosa
- 22b Silppuamisosa (karkea silppuaminen)
- 22c Silppuamisosa (hieno silppuaminen)

Nopeuden säätäminen

Kun painat virtakytkintä (3), laitteen toimintanopeus vastaa nopeudensäädön (2) asetusta. Mitä korkeampi nopeusasetus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos.

Enimmäisnopeuden saat painamalla turbokytkintä (4). Voit käyttää turbokytkintä myös pikakytkimenä painamalla sitä lyhyesti ja nopeasti, jolloin nopeudensäätöä ei tarvitse käyttää.

Suosittelemme seuraavia nopeusasetuksia käytöstä riippuen:

Pikasekoitin	1... turbo
Vispilä	3... 15
Teholeikkuri	katso nopeustaulukot kuvasarjoista Ⓒ
Ruoanvalmistusosa	katso nopeustaulukot kuvasarjoista Ⓓ, Ⓔ

A Pikasekoittimen käyttö

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

a) Aseta moottoriosa (1) sekoitinvarteen (6), kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
b) Vie pikasekoitin pystysuorasti astiaan ja paina sen jälkeen virtakytkintä (3) tai turbokytkintä (4).
c) Irrota sekoitinvarsi käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (5) ja vetämällä se irti.

Voit käyttää pikasekoitinta mittakulhossa (9) sekä missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä suojataksesi laitetta ylikuumenemiselta.

Reseptejä: Majoneesi
200–250 ml öljyä
1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
1 rkl sitruunanmehua tai viinietikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki aineet mittakulhoon yllä mainitussa järjestyksessä. Laita pikasekoitin mittakulhon pohjalle. Paina turbokytkintä (4) ja pidä pikasekoitinta tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Liikuta sen jälkeen pikasekoitinta hitaasti ylös ja alas laitetta sammuttamatta, kunnes majoneesi on sekoittunut kunnolla.

B Vispilän käyttö

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

a) Aseta vispilä (8) vispilän vaihteisto-osaan (7). Aseta sen jälkeen moottoriosa (1) vaihteisto-osaan, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
b) Laita vispilä syvälle astiaan ja käynnistä virtakytkin (3) vasta sen jälkeen.
c) Irrota painamalla vapautuspainikkeita (5) ja vetämällä vaihteisto-osa irti. Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ...
- käytä mieluummin laakeaa kulhoa kuin mittakulhoa,
- liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä hieman kallistettuna.

Kermavaahto:
Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermaa (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C) kerrallaan.
Aloita alhaisella nopeudella «1» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

Valkuaisvaahto:
Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerrallaan. Aloita keskinopeudella «7» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

C Teholeikkurin käyttö

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, chilin (veden kanssa), porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen.
Hienontaessasi kovia aineksia (kuten juustoa) käytä turbokytkintä (4).

Tärkeää: Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

Ennen hienontamista ...
- Esikäsittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkana, chili.
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

Parhaan lopputuloksen saavutat noudattamalla suositeltuja nopeusasetuksia.

Hienontaminen (katso kuvasarja Ⓒ)
a) Terä on hyvin terävä! Irrota varovasti terän (12) muovinen suojus. Varoitus: Pidä aina kiinni muovisesta suojuksesta käsitellessäsi terää. Aseta terä teholeikkurin kulhon (13) keskiakselille. Paina terä alas ja käännä 90° niin, että terä lukittuu. Varmista, että liukumaton rengas (14) on kiinnitetty leikkurikulhoon.
b) Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
c) Laita yläosa (11) paikalleen kulhon päälle.
d) Kiinnitä moottoriosa (1) teholeikkurin yläosaan (11) kunnes se lukittuu paikalleen.
e) Paina kytkintä (3) tai (4) käynnistääksesi teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta toisella kädellä. Älä käytä teholeikkuria yhtäjaksoisesti kahta minuuttia kauemmin.
f) Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (5).
g) Irrota teholeikkurin yläosa.
h) Irrota terä varovasti.
i) Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiiviinä kantena.

Ruokaohje-esimerkki: Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut
(pannukakkujen täytteeksi tai levitteeksi)
(käytä leikkurin lisäosaa (10), nopeus: «turbo»)
Lisää leikkurikulhoon 60 grammaa paksua hunajaa ja 50 grammaa kuivattuja luumuja. Hienonna luumuja 10 sekuntia ja lisää sitten joukkoon 30 millilitraa (vaniljalla maustettua) vettä ja anna laitteen käydä vielä kolme sekuntia.

D/E Ruoanvalmistusosan käyttö

Voit käyttää ruoanvalmistusosaa (15)
– hienontamiseen ja sekoittamiseen (katso kuvaosio Ⓓ)
– vaivaamiseen (taikinassa on käytetty enintään 250 grammaa jauhoja)
– viipaloimiseen ja silppuamiseen (katso kuvaosio Ⓔ).

Hienontaminen (katso kuvasarja Ⓓ)
Terä (20) sopii erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen. Käytä kovien ruoka-aineiden hienontamiseen turbokytkintä (4).

HUOM.: Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Ennen hienontamista ...
- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit,
- poista yrteistä varret, kuori pähkinät,
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot.

a) Poista varovasti terän (20) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta. Aseta terä kulhon (18) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä. Varmista, että liukumaton rengas (19) on kiinnitetty leikkurikulhoon.
b) Laita ruoka-aine leikkurikulhoon.
c) Liitä kansi (17) kulhoon siten, että kannen lukitus (17c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
d) Aseta moottoriosa (1) liittimeen (17a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Varmista, että syöttöpainin on paikallaan.
e) Käynnistä painamalla moottoriosan kytkintä (3) tai (4) ja pidä kiinni kulhosta toisella kädelläsi.
f) Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (5). Irrota syöttöpainin.
g) Avaa kansi (17) painamalla kannen lukitusta (17c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
h) Irrota terä varovasti kääntämällä ja vetämällä sitä ennen hienonnetun ruoan poistamista.

Ohuen taikinan sekoittaminen
Terää (20) käyttämällä voit sekoittaa myös kevyen taikinan, kuten ohukais- tai kakkutaikinan, jossa on enintään 250 g jauhoja.
Valmista esimerkiksi ohukaistaikina kaatamalla ensin neste kulhoon ja lisäämällä sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat. Sekoita taikina kuohkeaksi painamalla turbokytkintä (4).

Taikinan vaivaaminen
(Kuvaosio Ⓓ a–i koskee myös taikinakoukun käyttöä.)
Taikinakoukku (21) sopii ihanteellisesti erityyppisten taikinoiden, esimerkiksi hiiva- ja voitaikinoiden (enintään 250 g jauhoja) vaivaamiseen.
- Laita taikinakoukku kulhoon (18).
- Laita kulhoon ensin kuivat aineet.
- Ainoastaan nesteet lisätään kulhoon syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.
- Anna moottorin jäähtyä 10 minuutin ajan max. 1 minuutin vatkaamisen jälkeen.

Hiivataikina (pizzalle, leivälle, kakuille)
Enintään 250 grammaa jauhoja muiden ainesten lisäksi. Enimmäisvaivaamisaika nopeutta «15» käytettäessä on max. 1 minuutti.
Laita sekoitinkulhoon ensin jauhot ja sen jälkeen muut kuivat aineet. Lisää neste syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.

Voitaikina (piiraille, kakuille)
Enintään 250 grammaa jauhoja muiden ainesten lisäksi. Enimmäisvaivaamisaika nopeutta «15» käytettäessä on max. 1 minuutti.
Lisää sekoitinkulhoon ensin jauhot ja sen jälkeen muut aineet.
Käytä huoneenlämpöistä voita. Kun taikina on muovautunut pallon muotoiseksi, lopeta vaivaaminen. Taikinasta tulee liian pehmeää, jos sitä vaivataan liikaa.

Viipalointi/silppuaminen (katso kuvasarja Ⓔ)
Viipalointiosalla (22a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia. Silppuamisosalla (22b, 22c) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan).

a) Aseta osa (22a–22c) osan pidikkeeseen (22) ja napsauta paikalleen. Aseta osan pidike kulhon keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä.
b) Liitä kansi (17) kulhoon siten, että kannen lukitus (17c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
c) Aseta moottoriosa liittimeen (17a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Valitse nopeusasetus kuvan suositusten mukaisesti.
d) Syötä käsiteltävä ruoka syöttösuppiloon. Älä kosketa syöttösuppilon sisälle, kun laite on käynnissä. Käytä ruoan syöttämiseen aina syöttöpaininta (16).
e) Käynnistä painamalla moottoriosan kytkintä (3) tai (4).
f) Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (5).
g) Avaa kansi painamalla kannen lukitusta (17c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
h) Ota osan pidike pois ennen käsitellyn ruoan poistamista. Irrota osa nostamalla sitä osan pidikkeen pohjassa näkyvästä päästä.

Laitteen puhdistaminen

Puhdista moottoriosa (1) ja vispilän vaihteistoosa (7) ainoastaan kostealla liinalla.
Kansi (17) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa.
Laitteen muoviosat voivat värjääntyä värillisiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Lisävarusteet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

BC: Teholeikkuri, sopii erinomaisesti isojen määrien hienontamiseen ja sekoittamiseen, pienien taikinoiden tekoon ja jäiden murskaamiseen.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 7.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EUmääräyksen 1935/2004 vaatimukset.

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

Polski

wyprodukowane tak, aby spełniać wszelkie wymagania dotyczące jakości, funkcjonalności i estetyki. Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia z użytkowania nowego urządzenia.

Uwaga
Proszę uważnie i całkowicie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem używania urządzenia.

- Noże i narzędzia (22a–c) są bardzo ostre! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci powinny być nadzorowane podczas używania urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniego bezpieczeństwa.
- To urządzenie zostało stworzone wyłącznie do użytku domowego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy jest pozostawione bez nadzoru, jak również podczas montażu, demontażu lub w trakcie przechowywania.
- Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane na urządzeniu napięcie znamionowe jest zgodne z napięciem w sieci.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie wprowadzaj i nie wyjmuj przystawek miksera z płynów, szczególnie, gdy płyn jest gorący.
- Nie wprowadzaj bloku silnika (1), ani przekładni przystawki ubijającej (7) pod strumień wody, ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą (9) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed użyciem przystawki siekającej (15) upewnij się, że zamknięcie (17c) jest prawidłowo umiejscowione oraz, że popychacz (16) jest prawidłowo umieszczony.
- Podczas pracy, nie umieszczaj innych akcesoriów oprócz popychacza (16) w otworze wprowadzającym.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed zdjęciem pokrywy przystawki siekającej (17).
- Pokrywa przystawki siekającej (17) może być czyszczona pod strumieniem wody, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie lub czyścić w zmywarce do naczyń.
- Pojemnik przystawki siekającej (18) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają standardy związane z bezpieczeństwem. Naprawianie lub wymiana przewodu zasilającego może być przeprowadzona jedynie przez autoryzowany serwis. Naprawa wykonana przez niewykwalifikowane osoby może doprowadzić do porażenia prądem użytkownika.

Opis

1 Blok silnika
2 Pokrętło płynnej regulacji prędkości
3 Przycisk włączony/wyłączony
4 Przycisk turbo
5 Przyciski zwalniające
6 Przystawka miksująca
7 Przekładnia przystawki ubijającej
8 Przystawka ubijająca
9 Pojemnik do miksowania

10 Rozdrabniacz
- 11 Górna część rozdrabniacza
- 12 Nóż
- 13 Naczynie rozdrabniacza
- 14 Pierścień antypoślizgowy

15 Przystawka siekająca (FP)
- 16 Popychacz
- 17 Pokrywa pojemnika przystawki siekającej
- 17a Miejsce przyłączenia bloku silnika
- 17b Otwór do wprowadzania składników
- 17c Zamknięcie pokrywy przystawki
- 18 Pojemnik przystawki siekającej
- 19 Pierścień antypoślizgowy
- 20 Ostrze
- 21 Narzędzie do ugniatania ciasta
- 22 Baza do montowania tarcz
- 22a Przystawka do krojenia w plasterki
- 22b Przystawka szatkująca (grube kawałki)
- 22c Przystawka szatkująca (drobne kawałki)

Ustawianie prędkości

Po przyciśnięciu przycisku (3), prędkość pracy urządzenia odpowiada ustawieniu pokrętła płynnej regulacji prędkości (2). Im większa prędkość, tym szybsze rezultaty.
W celu osiągnięcia maksymalnej prędkości pracy, przyciśnij przycisk turbo (4). Możesz także używać przycisku turbo dla chwilowej pracy pulsacyjnej, bez potrzeby regulacji prędkości.

W zależności od zastosowania, rekomendujemy następujące ustawienia prędkości:

Przystawka miksująca	1... turbo
Przystawka ubijająca	3... 15
Rozdrabniacz	w tabeli prędkości na rysunkach sekcji Ⓒ
Przystawka siekającazobacz	w tabeli prędkości na rysunkach sekcji Ⓓ, Ⓔ

A Jak używać przystawki miksującej

Przystawka miksująca doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu i pokarmu dla dzieci jak również do mieszania napojów i koktajli mlecznych:
a) Nałóż blok silnika (1) na przystawkę miksującą (6) do usłyszenia kliknięcia.
b) Wprowadź pionowo urządzenie z założoną przystawką miksującą do naczynia, a następnie naciśnij przycisk (3) lub przycisk turbo (4).
c) Aby po użyciu zdjąć przystawkę miksującą z bloku silnika naciśnij jednocześnie z obu stron przyciski (5) i zdejmij przystawkę.

Możesz używać przystawki miksującej w pojemniku do miksowania (9), jak również w każdym innym naczyniu. Gdy używasz przystawki miksującej bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, zdejmij najpierw rondel z palnika celem zabezpieczenia urządzenia przed wysoką temperaturą.

Przykłady przepisów: Majonez
200-250 ml oleju,
1 jajko całe,
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,
sól i pieprz do smaku
Umieść wszystkie składniki w pojemniku do miksowania w kolejności pokazanej powyżej. Umieść urządzenie z założoną przystawką miksującą w pojemniku. Naciskając przycisk turbo (4), trzymaj mikser pionowo do momentu,

aż warstwa oleju zniknie. Następnie, bez wyłączania urządzenia, powoli wykonuj mikserem ruchy do góry i do dołu, do momentu w którym majonez będzie posiadał klarowną konsystencję.

B Jak używać przystawki ubijającej

Możesz używać przystawki ubijającej do przygotowania kremu, ubijania piany z białek jaj oraz do mieszania biszkoptu i gotowych deserów:

a) Umieść przystawkę ubijającą (8) w przekładni przystawki ubijającej (7), a następnie całość umieść w bloku silnika (1) do usłyszenia kliknięcia.
b) Umieść przystawkę ubijającą w naczyniu i dopiero wtedy naciśnij przycisk (3) celem rozpoczęcia pracy.
c) Aby zdjąć przystawkę naciśnij z obu stron przyciski (5).

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów ...

- używaj szerokiej miski zamiast pojemnika do miksowania,
- wykonuj urządzeniem ruchy koliste zgodnie z ruchem wskazówek zegara, trzymając je lekko pochylone.

Ubijanie kremu:
Ubijaj maksymalnie 400 ml chłodnego kremu (min. 30 % tłuszczu, 4 – 8 °C)
Rozpocznij pracę na niskiej prędkości «1» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

Ubijanie piany z jajek:
Ubijaj maksymalnie do 4 białek jaj.
Rozpocznij pracę na średniej prędkości «7» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

C Obsługa rozdrabniacza

Rozdrabniacz doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, chili (z wodą), marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów, suszonych śliwek itp.
Gdy siekasz twardy pokarm (np. twardy ser) użyj przełącznika turbo (4).

Uwaga: Nie wolno rozdrabniać wyjątkowo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...

- wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew
- usunąć łodygi ziół i wyłuskać orzechy
- z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

Dla osignicia najlepszych rezultatów, uywaj prdkoci rekomendowanych w tej instrukcji (j).

Rozdrabnianie (patrz rysunki w sekcji Ⓒ)

a) Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (12). Uwaga: Nóż (12) jest bardzo ostry! Należy chwytać tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się na środku naczynia rozdrabniacza (13). Nacisnąć nóż i obrócić o 90° aż się zablokuje. Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (14).
b) Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
c) Założyć górną część (11) na naczynie rozdrabniacza.
d) Na górną część rozdrabniacza (11) nałożyć blok silnika (1) i nacisnąć aż się zablokuje.
e) Nacisnąć wyłącznik (3) lub (4), aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza. Nie włączać rozdrabniacza na dłużej niż 2 minuty.
f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski (5) celem zdjęcia bloku silnika.
g) Następnie zdjąć górną część rozdrabniacza.
h) Ostrożnie wyjąć nóż.
i) Podstawka antypoślizgowa służy również do szczelnego zamykania naczynia.

Przykładowy przepis: Wanilia-Miód-Suszone śliwki
(jako nadzienie do naleśników lub krem)
(użyj przystawki do siekania (10), prędkość: «turbo»)

Do pojemnika wlej 60 g płynnego miodu i 50 g suszonych śliwek i siekaj przez 10 sekund, potem dodaj 30 ml wody (z dodatkiem wanilii) i wznów siekanie na 3 sekundy.

D/E Jak używać przystawki siekającej

Przystawki do przygotowywania jedzenia (15) możesz użyć do:

– siekania i mieszania (patrz rysunki w sekcji Ⓓ)
– ugniatania (ciasto maksymalnie z 250 g mąki)
– krojenia i rozdrabniania (patrz rysunki w sekcji Ⓔ)

Siekanie (patrz rysunki w sekcji Ⓓ)
Ostrze (20) doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów ziemnych, orzechów laskowych, migdałów etc. Do siekania twardych produktów, używaj przycisku turbo (4).
Nie siekaj wyjątkowo twardych produktów takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed siekaniem ...

- podziel na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili,
- usuń łodygi z ziół, skorupki orzechów,
- usuń kości, ścięgna i chrząstki z mięsa.

a) Ostrożnie zdejmij plastikową ochronę ostrza (20). Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za część plastikową. Umieść ostrze na bolcu w centralnej części pojemnika (18) i obróć ostrze, aż zaskoczy na bolcu. Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (19).
b) Umieść składniki w pojemniku.
c) Załóż pokrywę (17) na pojemnik tak, aby zamkniecie pokrywy (17c) było umieszczone przy rączce pojemnika. Aby zatrzasnąć pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu usłyszenia kliknięcia w okolicach rączki.
d) Załóż blok silnika (1) na miejsce do tego przeznaczone (17a) do usłyszenia kliknięcia. Upewnij się, że popychacz (16) jest wprowadzony do otworu (17b).
e) Aby rozpocząć pracę, naciśnij przycisk (3) lub (4) na bloku silnika i trzymaj pojemnik przystawki siekającej drugą ręką.
f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski (5), aby zdjąć blok silnika. Wyjmij popychacz.

g) Naciskając zamknięcie (17c), obróć pokrywę (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
h) Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze poprzez obrócenie i pociągniecie do siebie, przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

Mieszanie lekkiego ciasta
Używając ostrza (20), można także mieszać lekkie ciasto, jak rzadkie ciasto naleśnikowe lub ciasto do przygotowania ciastek o zawartości mąki nie większej niż 250 g.
W celu przygotowania ciasta na naleśniki, najpierw wlej produkty płynne do pojemnika, a dopiero potem dodaj mąkę i na końcu jajka. Naciskając przycisk turbo (4), mieszaj ciasto do uzyskania jednolitej masy.

Ugniatanie ciasta
(Rysunki z sekcji Ⓓ dotyczą również użytkowania narzędzia do ugniatania.)
Narzędzie do ugniatania (21) jest doskonałe do ugniatania różnego rodzaju ciast, takich jak ciasta drożdżowe, czy wypieki (z 250 g mąki).
- Umieść narzędzie tnące w misie (18).
- Wsyp suche składniki.
- Płyny dodaj w trakcie pracy urządzenia.
- Po jednej minucie ugniatania, pozwól urządzeniu odpocząć na 10 minut.

Ciasto drożdżowe (pizza, chleb, ciasta)
Maksymalnie 250 g mąki plus reszta składników. Szybkość 15, maksymalny czas ugniatania: 1 minuta. Wsyp mąkę do misy, następnie dodaj resztę składników poza płynami. Płyny dodaj w trakcie pracy urządzenia.

Wypieki (tarty, ciasta)
Maksymalnie 250 g mąki plus reszta składników. Szybkość 15, maksymalny czas ugniatania: 1 minuta. Wsyp do misy mąkę, potem dodaj pozostałe składniki. Użyj masła w temperaturze pokojowej. Przestań ugniatać na krótko po tym jak ciasto uformuje się na kształt piłki. Od nadmiernego ugniatania ciasto stanie się zbyt delikatne.

Krojenie na plastry / ścieranie (patrz rysunki w sekcji Ⓔ)
Używając tarczy do nóż krojący na plasterki (22a), możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewkę, surowe ziemniaki, cukinię, kabaczki. Używając tarczy do nóż ścierający (22b, 22c) możesz ścierać jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki, kabaczki, ser (miękki lub o średniej twardości).

a) Umieść tarczę (22a–22c) w bazie do montowania tarcz (22). Nałóż bazę do montowania tarcz na bolcu w centalnej części pojemnika i obróć bazę celem poprawnego zamontowania.
b) Nałóż pokrywę (17) na pojemnik, z zamknięciem (17c) umieszczonym w okolicy rączki pojemnika. Aby zablokować pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia kliknięcia w okolicy rączki.
c) Umieść blok silnika w miejscu do tego przeznaczonym. Wybierz odpowiednią prędkość zgodnie z rekomendacjami zawartymi w instrukcji (j).
d) Wprowadź składniki, które mają zostać przetworzone przez otwór do wprowadzania składników. Nigdy nie przepychaj składników ręką przez otwór, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj popychacza (16), celem przepychania składników.
e) Naciśnij przycisk (3) lub (4) na bloku silnika.
f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski (5) celem zdjęcia bloku silnika.
g) Naciskając zamknięcie pokrywy (17c), obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
h) Zdejmij bazę do montowania tarcz przed wyjęciem przetworzonych składników. Aby usunąć tarczę z bazy, popchnij tarczę od spodu.

Czyszczenie urządzenia

Czyść blok silnika (1) oraz przekładnię przystawki ubijającej (7) wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki. Pokrywa (17) może być czyszczona pod strumieniem wody. Nie może być jednak zanurzana całkowicie w wodzie, ani czyszczona w zmywarce.

Gdy przygotowujesz posiłek używając składników barwiących (np. marchwi), plastikowe elementy urządzenia mogą się odbarwić. Przetrzyj te miejsca ściereczką nasączoną olejem roślinnym przed przystąpieniem do procesu czyszczenia.

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

BC: Urządzenie siekające, ildealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.

Česky

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

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

- Nože a nástavce (22a–c) jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístoj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že nebudou spotřebič používat na hraní.
- Vždy odpojte přístroj od sítě, pokud jej budete nechávat bez dozoru a před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí vytištěné na spodku přístroje souhlasí s napětím v místní síti.
- Obzvláště když používáte ruční mixér v horkých tekutinách, neponořujte ani nevyjímejte nástavec mixéru z tekutiny během doby, kdy je přístroj zapnutý.
- Motorovou jednotku (1) ani převodovku pro šlehací metlu (7) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Nádobku (9) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Než zapnete provoz nástavce pro zpracování potravin (15), ujistěte se, že západka víčka (17c) je správně zaklapnuta a že pěchovátko (16) je na svém místě.
- Během zpracovávání potravin nevkládejte do plnícího otvoru jiné nástroje, než dodávané pěchovátko (16).
- Před sejmutím víčka (17) vždy přístroj vypněte.
- Víčko (17) můžete čistit pod tekoucí vodou, ale do vody je neponořujte, ani je neumývejte v myčce nádobí.
- Pracovní nádobu (18) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Popis

1 Motorová jednotka
2 Regulátor rychlosti
3 Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
4 Spínač turbo
5 Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
6 Nástavec s nožem
7 Převodovka pro šlehací metlu
8 Metla
9 Odměrná nádobka

10 Sekací mixér
11 Horní část
12 Nůž
13 Pracovní nádobka řezacího strojku
14 Protiskluzový kroužek

15 Nástavec pro zpracování potravin (FP)
16 Pěchovátko
17 Víčko
17a Část pro připojení motorového dílu
17b Plnící otvor
17c Západka víčka
18 Pracovní nádoba
19 Protiskluzový kroužek
20 Nůž
21 Hnětací nástavec
22 Držák pracovního nástroje
22a Krájecí vložka
22b Strouhací vložka pro hrubé strouhání
22c Strouhací vložka pro jemné strouhání

Nastavení rychlosti

Aktivací spínače (3) se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti (2). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování a jemnější rozsekání potraviny.
Maximální rychlost však můžete zvolit stisknutím tlačítka turbo (4). Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér	1…turbo
Šlehání	3…15
Sekací mixér	viz tabulky rychlostí v obrazové sekci Ⓒ
Nástavec pro zpracování potravin	viz tabulky rychlostí v obrazové sekci Ⓓ, Ⓔ

A Použití ponorného mixéru

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů:
a) Nasaďte motorový díl (1) na nástavec s nožem (6) tak, až se zaaretuje.
b) Ponořte mixér svisle do nádoby a pak stiskněte spínač (3) nebo spínač turbo (4).
c) Chcete-li nástavec s nožem po použití uvolnit, stiskněte tlačítka (5) a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou (9), ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Příklad receptu: Majonéza
200-250 ml oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 polévková lžíce citrónové šťávy nebo octa
sůl a pepř podle chuti
Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Mixér ponořte až na dno nádobky. Stiskněte spínač turbo (4) a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

B Použití šlehací metly

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

a) Nasaďte šlehací metlu (8) do převodovky (7) a pak nasaďte motorový díl (1) na převodovku tak, až se zajistí.
b) Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač (3).
c) Chcete-li metlu uvolnit, stiskněte tlačítka (5) a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků ...
- nepoužívejte úzkou sklenici, ale širší nádobku,
- pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji přitom mírně nakloněnou.

Šlehačka:
Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4 – 8 °C).
Začněte s nastavením na pomalejší rychlost «1» a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení «15».

Sníh z bílků:
Šlehejte maximálně 4 bílky.
Začněte s nastavením na střední rychlost «7» a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení «15».

C Použití nástavce s řezacím strojkem

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, chili papriček (s vodou), karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí, sušených švestek atd.
Při sekání tvrdých potravin (např. tvrdého sýru) použijte spínač turbo (4).

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

Pred použitím rezacího strojku ...
- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, cesnek, karotku, chili papricky
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

Pro dosažení optimálních výsledků viz doporučené rychlosti uvedené v tabulce (j).

Sekání (viz obrázek Ⓒ)
a) Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (12). Upozornění: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (13). Zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zaaretuje. Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (14).
b) Do pracovní nádobky vložte potraviny.
c) Nasaďte horní část (11) na pracovní nádobku řezacího strojku.
d) Nasuňte motorovou jednotku (1) do horní části (11), až se zaaretuje.
e) Stiskněte spínač (3) nebo (4), abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojku druhou rukou. Nepoužívejte řezací strojek déle než 2 minuty.
f) Po použití stiskněte tlačítka (5), abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
g) Pak sejměte horní část.
h) Opatrně vyjměte nůž.
i) Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Recept: Vanilka – med – sušené švestky
(jako náplň do palačinek nebo pomazánka)
(použijte nádobu a sekací nástavec (10), rychlost: «turbo»)
Do nádoby na sekání vložte 60 g tekutého medu a 50 g sušených švestek a motor zapněte na 10 sekund. Pak přidejte 30 ml vody (ochucené vanilkou) a motor opět na 3 sekundy zapněte.

D/E Použití nástavce pro zpracování potravin

Nádobu a nástavce na zpracování potravin (15) můžete použít k:
– sekání a míchání (viz obrázek Ⓓ),
– hnětení (těsto připravované z maximálně 250 g mouky),
– krájení a strouhání (viz obrázek Ⓔ).

Sekání (viz obrázek Ⓓ)
Nůž (20) se perfektně hodí pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských ořechů, lískových oříšků, mandlí atd.
Pro rozmělnění tvrdých potravin použijte spínač turbo (4).

POZNÁMKA: Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Před sekáním …
- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chilli,
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte,
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

a) Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (20). Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (18) a otočte jej, až se zajistí. Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (19).
b) Do pracovní nádobky vložte potraviny.
c) Upevněte víčko (17) na pracovní nádobku se západkou (17c) umístěnou vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček tak, aby se západka zajistila se «zacvaknutím» nad držadlem.
d) Nasuňte motorovou jednotku (1) do spojovacího dílu (17a) tak, aby se zajistila. Ujistěte se, že pěchovátko je na svém místě.
e) Abyste přístroj zapnuli, stiskněte spínač (3) nebo (4) na motorové jednotce a pracovní nádobku přidržujte druhou rukou.
f) Po použití stiskněte tlačítka (5), abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
g) Stiskněte západku víčka (17c) a otočte víčkem (17) ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
h) Před vyjímáním zpracovaného pokrmu opatrně vyjměte nůž tak, že jím otočíte a vytáhnete jej.

Míchání lehkého těsta
S pomocí nože (20) můžete také míchat lehké či lité těsto, jako např. na palačinky nebo moučníky, až do 250 g mouky.
Pro přípravu těsta na palačinky nejprve nalijte do pracovní nádoby tekutiny, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Stiskněte spínač turbo (4) a mixujte těsto, dokud není hladké.

Hnětení těsta
(Obrázky v části Ⓓ platí i pro použití hnětacího nástavce.)

Hnětací nástavec (21) je vhodný pro hnětení různých druhů těsta, například kynutého nebo nekynutého těsta (s obsahem max. 250 g mouky).
- Hnětací nástavec vložte do nádoby (18).
- Do nádoby nejprve vložte suché ingredience.
- Tekuté přísady přidávejte pouze přes plnicí otvor ve víčku při zapnutém motoru.
- Po 1 minutě hnětení nechte motorovou část na 10 minut vychladnout.

Kynuté těsto (na pizzu, chléb, koláč)
Maximálně 250 g mouky plus další ingredience. Rychlost «15», maximální délka hnětení: 1 minuta.
Do pracovní nádoby nejprve nasypte mouku a pak přidejte další přísady kromě tekutých. Tekuté přísady přidávejte plnicím otvorem ve víčku, když je motor zapnutý.

Nekynuté těsto (na křehké pečivo a koláče)
Maximálně 250 g mouky plus další ingredience. Rychlost «15», maximální délka hnětení: 1 minuta.
Do pracovní nádoby nejprve nasypte mouku a pak přidejte další přísady.
Používejte máslo, které má pokojovou teplotu. Hnětení zastavte krátce poté, co se z těsta vytvoří koule. Nadměrné hnětení způsobí, že těsto bude příliš křehké.

Kráječe / struhadla (viz obrázek Ⓔ)
S použitím kráječe (22a) můžete krouhat např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, tykev, zelí. S pomocí struhadla (22b, 22c) můžete strouhat např. jablka, mrkev, syrové brambory, řepu, zelí, sýr (najemno až středně).

a) Nasaďte krájecí nebo strouhací nástroj (22a – 22c) do držáku (22) a zajistěte jej na místě. Umístěte držák s nástrojem na středový čep pracovní nádoby a otočením zajistěte.
b) Nasaďte víčko (17) na pracovní nádobu tak, že západka (17c) je vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček, až se západka se «zacvaknutím» zajistí nad držadlem.
c) Vložte motorovou jednotku (1) do spojovacího dílu (17a) tak, aby se zajistila. Nastavte rychlost podle doporučení na obrázku (j).
d) Potraviny, které chcete zpracovávat, vložte plnícím otvorem do nádoby. Do plnícího otvoru nikdy nesahejte, pokud je přístroj zapnutý. Vždy použijte pěchovátko (16).
e) Stiskněte spínač (3) nebo (4) na motorové jednotce, aby se přístroj zapnul.
f) Po použití stiskněte tlačítka (5), abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
g) Stiskněte západku víčka (17c) a otočte víčkem ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
h) Před vyjímáním zpracovaného pokrmu vyjměte držák s nástrojem na krájení/ strouhání. Abyste nástroj sejmuli, stiskněte jej nahoře na konci, který vyčnívá na spodku držáku nástroje.

Čištění

Motorovou jednotku (1) a převodovku pro šlehací metlu (7) pouze otírejte vlhkým hadříkem. Víčko (17) lze opláchnout pod tekoucí vodou, neponořujte je však do vody, ani nemyjte v myčce nádobí.
Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojku zabarvit. Potřete je před tím, než je budete umývat, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

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

BC: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

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

Slovenský

Naše výrobky sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn.
Želáme vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie
Pred uvedením prístroja do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na použitie.

- Nože a nadstavce (22a-c) sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí. Dávajte pozor, aby deti prístroj nepoužívali na hranie.
- Prístroj je skonštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Vždy odpojte prístroj od siete, pokiaľ ho budete nechávať bez dozoru a pred tým, než ho budete zostavovať, rozoberať, čistiť alebo ukladať.
- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či sieťové napätie vytisnuté na spodku prístroja súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Obzvlášť keď používate ručný mixér v horúcich tekutinách, neponárajte ani nevyberajte nástavec mixéru z tekutiny behom doby, kedy je prístroj zapnutý.
- Motorovú jednotku (1) ani prevodovku pre šľahaciu metlu (7) neomývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Nádobku (9) je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Než zapnete prevádzku nástavca pre spracovanie potravín (15), uistite sa, že západka viečka (17c) je správne zaklapnutá a že napchávadlo (16) je na svojom mieste.
- Behom spracovávania potravín nevkladajte do plniaceho otvoru iné nástroje, než dodávané napchávadlo (16).
- Pred sňatím viečka (17) vždy prístroj vypnite.
- Viečko (17) môžete čistiť pod tečúcou vodou, ale do vody ho neponárajte, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Pracovnú nádobu (18) je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Elektrické prístroje značky Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťového prívodu môžu uskutočňovať iba odborníci autorizovaného servisu. Neodbornou opravou môžu vzniknúť užívateľovi závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na frekvenčný akustický výkon 1 pW.

Popis

1 Motorová jednotka
2 Regulátor rýchlosti
3 Spínač zapnutia/vypnutia regulovanej rýchlosti
4 Spínač turbo
5 Tlačidlá pre uvoľnenie pracovných dielov
6 Nadstavec s nožom
7 Prevodovka pre šľahací nástavec – metličku
8 Metlička
9 Odmerná nádobka

10 Aprító
- 11 Hornú časť
- 12 Nôž
- 13 Nádoba na sekanie
- 14 Protisklzový krúžok

15 Nástavec pre spracovanie potravín (FP)
- 16 Napchávadlo
- 17 Viečko
- 17a Časť pre pripojenie motorového dielu
- 17b Plniaci otvor
- 17c Západka viečka
- 18 Pracovná nádobka
- 19 Protisklzový krúžok
- 20 Nôž
- 21 Nadstavec na miesenie
- 22 Držiak pracovného nástroja
- 22a Nadstavec na krájanie
- 22b Nadstavec na hrubé strúhanie
- 22c Nadstavec na jemné strúhanie

Nastavenie rýchlosti

Aktiváciou spínača (3) sa zvolí rýchlosť spracovávania potravín, odpovedajúca nastaveniu regulátora rýchlosti (2). Čím vyššie nastavenie, tým rýchlejšie spracovanie a jemnejšie rozsekanie potraviny.
Maximálnu rýchlosť však môžete zvoliť stisnutím tlačidla turbo (4). Spínač turbo môžete tiež použiť na rýchle pulzné zvýšenie rýchlosti, bez toho aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Podľa spôsobu použitia doporučujeme nasledujúce nastavenie rýchlosti:

Ponorný mixér	1…turbo
Šľahanie	3…15
Aprító	viď tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii Ⓒ
Nástavec pre spracovanie potravín	viď tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii Ⓓ, Ⓔ

A Použitie ponorného mixéra

Tento ponorný mixér je ideálne vhodný na prípravu nátierky, omáčok, polievok, majonézy a detských jedál, rovnako ako pre mixovanie nápojov a mliečnych kokteilov:
a) Nasaďte motorový diel (1) na nástavec s nožom (6) tak, aby zacvakol.
b) Ponorte mixér zvislo do nádoby a následne stlačte ovládač (3) alebo turbo (4).
c) Ak chcete nástavec s nožom po použitiu uvoľniť, stisnite tlačidlá (5) a nástavec vytiahnite.

Ponorný mixér môžete používať spolu s praktickou odmernou nádobkou (9), ale aj v spolu s akoukoľvek inou nádobou. Ak budete chcieť mixovať priamo v nádobe v ktorej varíte, túto dajte najprv preč zo šporáka, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Príklad receptu: Majonéza
200-250 ml oleja
1 vajce (žĺtok a bielok)
1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu
soľ a čierne korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte v uvedenom poradí do odmernej nádobky. Mixér ponorte až na dno nádobky. Stlačte ovládač turbo (4) a mixér podržte v zvislej polohe, až olej vytvorí emulziu. Potom bez toho, aby ste ho vypli, pohybujte mixérom pomaly smerom nahor a dolu tak dlho, až kým bude majonéza hotová.

B Použitie šľahacej metličky

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

a) Nasaďte šľahaciu metličku (8) do prevodovky (7) a následne nasaďte motorový diel (1) na prevodovku tak, až sa zaistil.
b) Ponorte metličku do nádoby a až následne stlačte ovládač (3).
c) Ak chcete metlu uvoľniť, stisnite tlačidlá (5) a prevodovku s metlou vytiahnite. Následne vytiahnite metličku z prevodovky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov ...

- nepoužívajte úzky pohár, ale širšiu nádobku,
- pohybujte metlou v smere hodinových ručičiek, držte ju pritom mierne naklonenú.

Šľahačka:
Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
Začnite s nastavením na pomalšiu rýchlosť «1» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

Sneh z bielkov:
Šľahajte maximálne 4 bielka.
Začnite s nastavením na strednú rýchlosť «7» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

C Ako používať prídavný sekáč

Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, chili papričiek (s vodou), mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí, sušených sliviek atď.
Pri sekaní tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) používajte spínač turbo (4).

POZOR: V sekáči nesekajte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním ...

- pokrájajte mäso, syr, cibulu, cesnak, karotku
- z byliniek odstráňte silné steblá, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

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

Sekanie (pozri obrázok Ⓒ)

a) Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža (12). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasaďte na os v pracovnej nádobke (13). Stlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, kým nezapadne. S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (14).
b) Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
c) Nasaďte hornú časť (11) na nádobu na sekanie.
d) Nasuňte motorovou jednotku (1) do hornej časti (11), až sa zaistí.
e) Stlačte spínač (3) alebo (4), čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte motorovou jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou. Nepoužívajte sekáč dlhšie ako 2 minúty.
f) Po použití stisnite tlačidlá (5), aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
g) Potom demontujte hornú časť.
h) Opatrne vyberte nôž.
i) Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Protišmyková podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

Recept: Vanilka – med – sušené slivky
(ako plnka do palaciniek alebo nátierka)
(použite nádobu a nadstavec na sekanie (10), rýchlosť: «turbo»)
Do nádoby na sekanie vložte 60 g tekutého medu a 50 g sušených sliviek a motor na 10 sekúnd zapnite. Potom pridajte 30 ml vody (ochutenej vanilkou) a motor opäť na 3 sekundy zapnite.

D/E Použitie nástavca pre spracovanie potravín

Nádobu a nadstavce na spracovanie potravín (15) môžete použiť na:

– sekanie a miešanie (pozri obrázok Ⓓ),
– miesenie (cesto s obsahom max. 250 g múky),
– krájanie a strúhanie (pozri obrázok Ⓔ).

Sekanie (pozri obrázok Ⓓ)
Nôž (20) je vynikajúci na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, karotky, vlašských aj lieskových orieškov, mandlí atď. Pre rozdrobenie tvrdých potravín použite ovládač turbo (4).

POZNÁMKA: Nepokúšajte sa spracovať extrémne tvrdé potraviny, ako napr. muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním …

- rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku, čili,
- z byliniek dstráňte silné stonky, orechy vylúpajte,
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

a) Opatrne odstráňte umelohmotný kryt noža (20). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasaďte na os v pracovnej nádobke (18) a otočte ho, až zaklapne. S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (19).
b) Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
c) Upevnite viečko (17) na pracovnú nádobku so západkou (17c) umiestenou vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek tak, aby sa západka zaistila so «zacvaknutím» nad držadlom.
d) Nasuňte motorovú jednotku (1) do spojovacieho dielu (17a) tak, aby sa zaistila. Uistite sa, že napchávadlo je na svojom mieste.
e) Aby ste prístroj zapli, stisnite spínač (3) nebo (4) na motorovej jednotke a pracovnú nádobku pridržujte druhou rukou.
f) Po použití stisnite tlačidlá (5), aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
g) Stisnite západku viečka (17c) a otočte viečkom (17) v smere hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
h) Pred vyňatím spracovaného pokrmu opatrne vyberte nôž tak, že ním otočíte a vytiahnete ho.

Miešanie ľahkého cesta
S pomocou noža (20) môžete tiež miešať ľahké alebo liate cesto, ako napr. na palacinky alebo múčniky, až do 250 g múky.
Pre prípravu liateho cesta na palacinky najprv vlejte mlieko do pracovnej nádobky, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Stlačte ovládač turbo (4) a mixujte cesto, až je hladké.

Miesenie cesta
(Obrázky v časti D sa vzťahujú aj na použitie nadstavca na miesenie.)
Nadstavec na miesenie (21) je vhodný na miesenie rôznych druhov cesta, ako napríklad kysnutého alebo nekysnutého cesta (s obsahom max. 250 g múky).

- Nadstavec na miesenie vložte do nádoby (18).
- Do nádoby najskôr pridajte suché prísady.
- Tekuté prísady pridávajte len cez plniaci otvor, keď je motor zapnutý.
- Po 1 minúte miesenia nechajte motorovú jednotku na 10 minút vychladnúť.

Kysnuté cesto (na pizzu, chlieb, koláč)
Max. 250 g múky plus ďalšie prísady.
Rýchlosť «15», maximálna dĺžka miesenia: 1 minúta. Do pracovnej nádoby najskôr vsypte múku a potom pridajte ďalšie prísady okrem tekutých. Tekuté prísady pridávajte cez plniaci otvor, keď je motor zapnutý.

Nekysnuté cesto (na krehké pečivo a koláče)
Max. 250 g múky plus ďalšie prísady.
Rýchlosť «15», maximálna dĺžka miesenia: 1 minúta. Do pracovnej nádoby najskôr vsypte múku a potom pridajte ďalšie prísady.
Používajte maslo, ktoré má izbovú teplotu.
Miesenie zastavte krátko po tom, ako cesto nadobudne guľový tvar. Nadmerné miesenie spôsobí, že cesto bude príliš krehké.

Krájanie / strúhanie (pozri obrázok Ⓔ)
S použitím nadstavec na krájanie (22a) môžete krájať napr. uhorky, cibuľu, huby, jablka, mrkvu, reďkvičky, surové zemiaky, tekvicu, kapustu.
S pomocou nadstavec na strúhanie (22b, 22c) môžete strúhať napr. jablka, mrkvu, surové zemiaky, repu, kapustu, syr (najemno až stredne).

a) Nasaďte krájací alebo strúhací nástroj (22a–22c) do držiaku (22) a zaistite ho na mieste. Umiestite držiak s nástrojom na stredový čap pracovnej nádoby a otočením zaistite.
b) Nasaďte viečko (17) na pracovnú nádobu tak, že západka (17c) je vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek, až sa západka so «zacvaknutím» zaistí nad držadlom.
c) Vložte motorovú jednotku (1) do spojovacieho dielu (17a) tak, aby sa zaistila. Nastavte rýchlosť podľa doporučenia na obrázku (j).
d) Potraviny, ktoré chcete spracovávať, vložte plniacim otvorom do nádoby. Do plniaceho otvoru nikdy nesiahajte, pokiaľ je prístroj zapnutý. Vždy použite napchávadlo (16).
e) Stisnite spínač (3) alebo (4) na motorovej jednotke, aby sa prístroj zapol.
f) Po použití stisnite tlačidlá (5), aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
g) Stisnite západku viečka (17c) a otočte viečkom vo smeru hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
h) Pred vyňatím spracovaného pokrmu vyberte držiak s nástrojom na krájanie/strúhanie. Aby ste nástroj sňali, stisnite ho hore na konci, ktorý vyčnieva na spodku držiaku nástroja.

Čistenie

Motorovú jednotku (1) a prevodovku pre šľahaciu metličku (7) otrite vlhkou handričkou. Viečko (17) je možno opláchnuť pod tečúcou vodou, neponárajte ho však do vody, ani neumývajte v umývačke riadu.

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

Príslušenstvo

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

BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteilov, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Toto zariadenie vyhovuje európskejsmernici 2004/108/EC oelektromagnetickej znášanlivosti apredpisu č. 1935/2004 zo dňa27/10/2004 o materiáloch, ktoré súvhodné na kontakt s potravinami.

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

Magyar

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

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

- A kések, és egyéb kiegésztő eszközök (22a–c) rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosságban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa! Általában javasoljuk, hogy a készüléket tartsa gyermekek által nem hozzáférhető helyen!
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- Amennyiben a készüléket a botmixer kiegészítővel használja, ügyeljen arra, hogy a forró folyadékba (pl.: levesek) merítés és kiemelés közben a készülék ki legyen kapcsolva.
- A motorrészt (1) és a habverő meghajtót (7) folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos.
- A mérőpohár (9) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A feldolgozóegység (15) használata előtt győződjön meg arról, hogy a munkatartály fedélrögzítője (12c) a helyére kattant és a tömőrúd (16) is a helyén van.
- A tömőrúdon (16) kívül ne használjon más eszközt az élelmiszerek betolásához.
- A fedél (17) levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- A fedél (17) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- A műanyag munkatartály (18) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti.
  A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.

Leírás

1 Motor
2 Sebesség szabályzó
3 Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
4 Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
5 Kioldó gomb
6 Mixelőrúd
7 Habverő meghajtó
8 Habverő
9 Mérőpohár

10 Aprító
- 11 Felső elem
- 12 Kés
- 13 Aprító edény
- 14 Csúszásgátló gyűrű

15 Feldolgozóegység (FP)
- 16 Tömőrúd
- 17 Munkatartály fedél
- 17a A motorrész csatlakozópontja
- 17b Adagolónyílás
- 17c Fedél rögzítő
- 18 Munkatartály
- 19 Csúszásgátló gyűrű
- 20 Kés
- 21 Dagasztó feltét
- 22 Feltét-tartó
- 22a Szeletelő feltét
- 22b Reszelő feltét (nagy lyukakkal)
- 22c Reszelő feltét (kis lyukakkal)

Sebesség beállítás

Amikor bekapcsolja a (1) gombot, a sebesség megegyezik a sebesség szabályzón (2) feltüntetett sebességgel. Minél nagyobb sebességbe állítja a készüléket, annál gyorsabban működik.
A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot (4). Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzálásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

Botmixer	1...turbó
Habverő	3...15
Aprító	az Ⓒ rész képes ábrái szerint
Feldolgozóegység	az Ⓓ, Ⓔ rész képes ábrái szerint

A A botmixer használata

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

a) Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra (1) a mixelőrudat (6), amíg az a helyére nem kattan.
b) Helyezze függőlegesen a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az be/ki kapcsoló gombot (3) vagy a turbó gombot (4).
c) Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a (5) kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban (9), vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

Recept ajánlatok: Majonéz
200-250 ml olaj
1 egész tojás
1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors

Tegye az összes alapanyagot a mixelő pohárba. Helyezze a botmixert a tartály legaljára. Nyomja meg a turbó (4) gombot, tartsa a botmixert ebben a helyzetben, amíg az olaj fel nem oldódik. Aztán anélkül, hogy kikapcsolná a készüléket, lassan mozgassa fel és le, amíg a majonéz alaposan el nem keveredik.

B A habverő használata

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

a) Összeszereléskor helyezze a habverőt (8) a habverő meghajtóba (7), azután csatlakoztassa a motorra (1) amíg az be nem kattan a helyére.
b) A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be a be/ki kapcsoló gombot (3).
c) Szétszereléskor nyomja meg a (5) kioldó gombot és húzza le a habverő meghajtót a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

A legjobb eredmény eléréséhez ...
- használjon széles szájú tálat a mérőpohár helyett,
- a bekapcsolt mixert körkörösen, az óramutató járásával megegyező irányba mozgassa.

Tejszín felverése:
Egyszerre csak 400 ml (min. 30 % zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel.
Alacsony sebesség fokozattal kezdje «1» és a művelet alatt növelje a sebességet «15»-ös sebességi fokozatig.

Tojásfehérje felverése:
Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel.
Közepes sebesség fokozattal kezdje «7» és a művelet alatt növelje a sebességet «15»-ös sebességi fokozatig.

C Hogyan használjuk az aprítót

Az aprító (10) hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, chili (vízzel) répa, dió, mogyoró, mandula, aszalt szilva stb. aprítására alkalmas.
Kemény állagú ételek (pl. kemény sajtok) aprításához, használja a turbo kapcsolót! (4)

Megjegyzés: Különösen kemény anyagok, pl. jég, szerecsendió, kávé, gabona aprítására ne használja a készüléket.

Aprítás előtt ...
- Darabolja fel a húst, sajtot, vöröshagymát, fokhagymát, répát, chilit.
- A fiszernövények szárát távolítsa el, a magvakat törje fel.
- Távolítsa el a csontokat, ínszalagokat és porcokat a húsból.

A nagyobb hatékonyság érdekében, kérjük, vegye figyelembe az ajánlott sebességfokozatokat (j).

Aprítás (lásd: Ⓒ melléklet illusztrációi)
a) Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (12). Figyelem: A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (13). Nyomja le, és forgassa el 90°-kal. Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (14) felhelyezte az aprítóedény aljára.
b) Helyezze az ételt az edénybe.
c) Tegye a felső elemet (11) az aprító edényre.
d) Csatlakoztassa a motoregységet (1) a felső elemre, kattanással rögzítse.
e) Nyomja meg a (3) vagy (4) gombot az indításhoz. Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt. Ne használja az aprítót 2 percnél hosszabb ideig.
f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (5), hogy le tudja venni a motorrészt.
g) Majd vegye le a felső elemet.
h) Óvatosan vegye ki a kést.
i) Vegye ki a felaprított ételt az edényből. A csúszásgátló talp egyben tetőként is szolgál.

Recept Ötlet: Mézes-vaníliás aszalt szilva
(palacsinta tölteléknek vagy lekvárnak)
(használja az aprító-kiegészítőt (10), «turbó» sebességi fokozaton)

Helyezzen 60 g krémes állagú mézet, és 50 g aszalt szilvát az aprítóedénybe, majd működtesse a készüléket 10 másodpercen keresztül! Ezt követően adjon hozzá 30 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd további 3 másodperc aprítást követően fejezze be a műveletet!

D/E A feldolgozóegység használata

Az ételkészítéshez használatos konyhai szettet (15) az alábbi műveletekhez alkalmazhatja:
– aprítás és keverés (lásd: Ⓓ melléklet illusztrációi)
– dagasztás (maximum 250 g lisztet tartalmazó tésztafélékhez)
– szeletelés és reszelés (lásd: Ⓔ melléklet illusztrációi)

Aprítás (lásd: Ⓓ melléklet illusztrációi)
A kés (20) segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb…
Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a turbó gombot (4).
Figyelem: Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerecsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt ...
- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit,
- távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját,
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

a) Óvatosan távolítsa el a kés (20) műanyag borítását. Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa. Helyezze a kést a munkatartály (18) közepén lévő tengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan. Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (19) felhelyezte az aprítóedény aljára.
b) Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
c) Helyezze a fedelet (17) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (17c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (17c) egy kattanással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
d) Csatlakoztassa a motort (1) a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (17a) kattanás jelzi, ha az pontosan összekapcsolódott.
e) Ellenőrizze, hogy a tömőrúd (16) a helyén van. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a munkatartályt.
f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (5), hogy le tudja venni a motorrészt. Vegye ki a tömőrudat.
g) A fedélrögzítő (17c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával

ellentétes irányba a munkatartály fedelét (17) és emelje le azt.

h) Óvatosan, nehogy megvágja magát kicsit elforgatva vegye ki a kést. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból.

Kevert- és piskótatészták készítése
A kés (20) használatával készíthet lágy tésztákat, mint pl. palacsintatészta, vagy egyéb kevert tésztákat, amelyeknél a hozzávaló max. 250 gramm liszt plusz a többi alapanyag. Például palacsintatészta készítésekor először a folyadékot töltse be munkatartályba, ezután adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat. Nyomja be a turbókapcsoló gombot (4), és keverje a megfelelő állagig.

Tésztadagasztás
(A Ⓓ melléklet illusztrációi, ugyancsak utalnak a dagasztóeszköz használatára.)
A dagasztóeszköz (21) ideális a különböző tésztafélék, pl. kelt,- és leveles tészták dagasztásához. (max. 250 g lisztet tartalmazó tésztákhoz!)

- Helyezze a dagasztólapátokat az edénybe! (18)
- Mindenekelőtt adagolja a száraz alapanyagokat az edénybe!
- Indítsa be a készüléket, és az adagolónyíláson keresztül öntse hozzá a kívánt folyadékmennyiséget!
- Egy perc dagasztást követően, kb. 10 percen át pihentesse a motort, és hagyja hogy az lehűljön!

Kelt tészta (pizzához, kenyérhez, süteményekhez)
Max. 250 g liszt, plusz az egyéb hozzávalók. «15»-ös sebességi fokozat, a maximális dagasztási idő: 1 perc.
Helyezze a lisztet a feldolgozó edénybe, majd adja hozzá a többi hozzávalót, a folyékony állagúakat kivéve! Indítsa be a készüléket, és csak ezt követően töltse a folyadékot az adagolónyíláson keresztül az edénybe!

Leveles tészta (Quiche, vagy sütemények elkészítéséhez)
Max. 250 g liszt, plusz az egyéb hozzávalók. «15»-ös sebességi fokozat, a maximális dagasztási idő: 1 perc.
Mindenekelőtt helyezze a lisztet a feldolgozó edénybe, majd adja hozzá az egyéb alapanyagokat. Szobahőmérsékletű vajat használjon. Röviddel azután hogy a tészta labdaformát öltött, fejezze be a dagasztást, a tészta ugyanis meglágyulhat a túlzott dagasztás következtében!

Szeletelés / reszelés (lásd: Ⓔ melléklet illusztrációi)
A szeletelő betét (22a) használatával könnyedén szeletelhet pl.: uborkát, hagymát, gombát, almát, sárgarépát, retket, nyers burgonyát, cukkínit, káposztát.
A gyalu betét (22b, 22c) használatával reszelhet pl.: almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, sajtokat (puha vagy közepesen kemény).

a) Helyezze a megfelelő feltétet (22a–22c) a feltét- tartóba (22) és kattintsa be a helyére. Helyezze a feltét-tartót a munkatartály meghajtótengelyére és forgassa el, amíg a helyére nem kattan.
b) Helyezze a fedelet (17) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (17c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (17c) egy kattanással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
c) Csatlakoztassa a motort (1) a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (17a). Állítsa be a művelethez kiválasztott megfelelő sebességfokozatot (j táblázat).
d) A feldolgozandó élelmiszert töltse az adagolónyílásba. Soha ne nyúljon bele a készülék bekapcsolt állapotában a betöltőnyílásba. Az élelmiszerek betolásához mindig használja a tömőrudat (16).
e) Bekapcsoláshoz nyomja meg a motorrészen található be/ki kapcsoló gombot (3) vagy a turbó gombot (4).
f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot (5), hogy le tudja venni a motorrészt.
g) A fedélrögzítő (17c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét és emelje le azt.
h) Emelje ki a feltéttartót. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A feltét levételéhez nyomja azt alulról felfelé, a feltét-tartón lévő nyíláson keresztül.

Tisztítás

A motorrészt (1) és a habverő meghajtót (7) csak nedves ruhával törölje át.
A fedél (17) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl.: sárgarépa) a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

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

Hrvatski

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

Upozorenje
Prije korištenja aparata, molimo pomno pročitajte uputstva za korištenje.

- Noževi i nastavci (22a–c) su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece, a kada ga koriste pripazite da se ne igraju s njime.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Uvijek isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Ne uranjajte osovinu miksera u tekućinu niti ga vadite iz nje dok uređaj radi, posebno ne radite s vrućim tekućinama.
- Nikada nemojte motorni dio (1) ili njegov nastavak (7) uranjati u vodu ili ih držati pod tekućom vodom.
- Mjerna posuda (9) može se ne koristiti u mikrovalnim pećnicama.
- Prije korištenja dodatka za usitnjavanje hrane (15) provjerite da je spojka poklopca pravilno zahvatila poklopac i da je nastavak za guranje (16) na svom mjestu.
- Ne umećite nikakve druge nastavke osim nastavka za guranje u cijev za punjenje.
- Uvijek isključite uređaj prije nego skinete poklopac (17).
- Poklopac (17) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ne uranjajte ga u vodu niti ga perite u perilici posuđa.
- Zdjela (18) se ne smije koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenljive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.

Opis

1 Motorni dio
2 Regulator brzine
3 Prekidač za uključenje/isključenje promjenljive brzine
4 Turbo prekidač
5 Tipke za otpuštanje radnih dijelova
6 Osovina miksera
7 Mjenjačka kutija miksera
8 Nastavak za mlaćenje
9 Mjerna posuda

10 Nastavak za usitnjavanje
- 11 Gornji dio
- 12 Nož
- 13 Posuda usitnjavača
- 14 Protuklizni prsten

15 Dodatak za usitnjavanje hrane (FP)
- 16 Nastavak za guranje
- 17 Poklopac
- 17a Spojka za motorni dio
- 17b Cijev za punjenje
- 17c Spojka poklopca
- 18 Zdjela
- 19 Protuklizni prsten
- 20 Noževi
- 21 Nastavak za miješanje tijesta
- 22 Držač noževa
- 22a Nastavak za sjeckanje
- 22b Nastavak za mljevenje (grubo)
- 22c Nastavak za mljevenje (fino)

Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač (3), radna brzina odgovara podešenosti regulatora brzine (2). Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije. Ipak, najveća brzina obrade može se postići samo pritiskom na turbo prekidač (4). Turbo prekidač možete koristiti i za trenutne jake impulse bez da rukujete regulatorom brzine.

Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće podešenosti brzine:

Ručni mješač	1... turbo
Mikser	3... 15
Nastavak za usitnjavanje	pogledajte tablice brzina na slikama Ⓒ
Dodatak za usitnjavanje	pogledajte tablice brzina na slikama Ⓓ, Ⓔ

A Rad štapnim mikserom

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

a) Uložite motorni dio (1) u osovinu miksera (6) dok ne uskoči.
b) Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač (3) ili turbo prekidač (4).
c) Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke (5) i izvucite ju.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi (9) i jednako tako dobro u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s peći radi zaštite Vašeg ručnog miksera od pregrijavanja.

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

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritiskom na turbo prekidač (4), držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore – dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

B Rad nastavkom za mlaćenje

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

a) Uložite nastavak (8) u mjenjačku kutiju (7), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (1) dok ne uskoči.
b) Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (3).
c) Za otpuštanje, pritisnite tipke (5) i izvucite mjenjačku kutiju. Tada izvucite iz mjenjačke kutije izvucite nastavak.

Za najbolje rezultate ...
- ne rabite mjernu posudu, već širu zdjelu,
- pomičite nastavak u smjeru kazaljke na satu, držeći ga malo nagnuto.

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

Snijeg od bjelanjka:
Miješajte samo do 4 bjelanjka.
Počnite sa srednjom brzinom «7» i dok tučete, povećavajte brzinu do «15».

C Rad nastavkom za usitnjavanje

Nastavak za usitnjavanje (10) savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, čili-papričica (s vodom), mrkve, oraha, lješnjaka, badema, šljiva itd.
Kod usitnjavanja tvrđe hrane (npr. tvrdog sira) korisitite turbo prekidač (4).

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, kave u zrnu i žitarica.

Prije usitnjavanja ...
- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Za najbolje rezultate, molimo slijedite preporučene brzine u uputama za preradu.

Sjeckanje (pogledajte ilustracije Ⓒ)
a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (12). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (14).
b) Stavite namirnice u zdjelu.
c) Na posudu usitnjavača stavite gornji dio (11).
d) Umetnite motorni dio (1) na gornji dio (11) dok ne sjedne na svoje mjesto.
e) Za upotrebu pritisnite prekidač (3) ili (4) na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu. Nastavak za sjeckanje ne koristite duže od 2 minute.
f) Nakon upotrebe pritisnite tipku (5) i odvojite motorni dio.
g) Zatim skinite i gornji dio.
h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.
i) Iz posude usitnjavača izvadite prerađenu hranu. Protuklizna podloga služi i kao poklopac posude usitnjavača.

Primjer recepta: Vanilija-med-šljive
(kao namaz ili punjenje za palačinke)
(koristite manji dodatak za usitnjavanje (10), brzina: «turbo»)
U zdjelu stavite 60 g meda i 50 g šljiva te usitnjavajte 10 sekundi, zatim dodajte 30 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 3 sekunde.

D/E Rad sdodatkom za usitnjavanje hrane

Veći dodatak za usitnjavanje (15) možete koristiti za:
– sjeckanje i miješanje mekših namirnica (pogledajte ilustracije Ⓓ)
– miješanje tijesta (tijesto s najviše 250 g brašna)
– sjeckanje na kriške i usitnjavanje tvrđih namirnica (pogledajte ilustracije Ⓔ)

Sjeckanje (pogledajte ilustracije Ⓓ)
Nož (20) je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrđe hrane rabite turbo prekidač (4).
Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Prije usitnjavanja ...
- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (20). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (18) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (19).
b) Stavite namirnice u zdjelu.
c) Pričvrstite poklopac (17) na zdjelu tako da je spojka poklopca (17c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
d) Umetnite motorni dio (1) u spojku za motorni dio (17a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Nastavak za guranje (16) mora biti na svom mjestu.
e) Za upotrebu pritisnite prekidač (3) ili (4) na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.
f) Nakon upotrebe pritisnite tipku (5) i odvojite motorni dio. Izvadite i nastavak za guranje.
g) Pritisnite spojku poklopca (17c), okrenite poklopac (17) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.

Miješanje rijetkog tijesta
Koristeći nož (20) možete zamijesiti i rijetka tijesta kao što su tijesto za palačinke i smjesa za biskvit s najviše 250 g brašna.
Na primjer, pripremate li tijesto za palačinke najprije ulijte tekućinu u vrč, potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite turbo prekidač (4) i miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Miješanje tijesta
(Ilustracije Ⓓ odnose se i na primjenu nastavka za miješanje tijesta.)
Nastavak za miješanje (21) savršeno je prikladan za miješanje različitih vrsta tijesta kao što su tijesto s kvascem ili prhko tijesto
- Nastavak za miješanje tijesta stavite u zdjelu (18).
- U zdjelu zatim prvo stavite suhe sastojke.
- Tekuće sastojke ulijevajte kroz otvor za punjenje dok motor radi.
- Nakon 1 minute miješanja, pustite motor da se hladi 10 minuta.

Tijesto s kvascem (za pizzu, kruh, kolač)
Max. 250 g brašna plus ostali sastojci. Brzina «15», maksimalno vrijeme miješanja: 1 minuta
U zdjelu uređaja prvo stavite brašno, a zatim sve ostale sastojke osim tekućina. Tekućine dodajte kroz otvor za punjenje dok motor radi.

Prhko tijesto
Max. 250 g brašna plus ostali sastojci. Brzina «15», maksimalno vrijeme miješanja: 1 minuta

U zdjelu uređaja prvo stavite brašno, a zatim sve ostale sastojke osim tekućina.
Maslac neka bude sobne temperature.
Prestanite s miješanjem nekoliko trenutaka nakon što se tijesto oblikuje u kuglu. Ako se previše miješa tijesto će postati premekano.

Rezanje na kriške / kosanje (pogledajte ilustracije Ⓔ)
Koristeći pribor za rezanje na kriške (22a) možete narezati na kriške krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl. Koristeći pribor za sjeckanje (22b, 22c) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi) i sl.

a) Postavite nož (22a–c) na držač noževa (22) dok ne uskoči. Postavite nož na središnju osovinu zdjele i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
b) Pričvrstite poklopac (17) na zdjelu tako da je spojka poklopca (17c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
c) Umetnite motorni dio (1) u spojku za motorni dio (17a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Podesite brzinu prema preporukama na slici (j).
d) Namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje namirnica kroz cijev.
e) Za upotrebu pritisnite prekidač (3) ili (4) na motornom dijelu.
f) Nakon upotrebe pritisnite tipku (5) i odvojite motorni dio.
g) Pritisnite spojku poklopca (17c), okrenite poklopac (17) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
h) Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa. Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa.

Čišćenje uređaja

Motorni dio (1) i mjenjačku kutiju nastavka za mlaćenje (7) čistite samo vlažnom krpom.
Poklopac (17) možete čistiti pod tekućom vodom, ali ga nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa.
Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije čišćenja.

Dodaci

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

BC: Nastavak za usitnjavanje, savršeno prikladan za usitnjavanje velikih količina kao i pripremanje frapea, rijetkih tijesta i mljevenje kockica leda.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Ovaj uređaj usklađen je sa EC direktivom 2004/108/EC o elektromagnetskoj kompatibilnosti i EC uredbom broj 1935/2004 o materijalima u dodiru s namirnicama.

Molimo Vas da ne bacate uređaj u kućni otpad nakon prestanka njegovog radnog vijeka. Ostaviti ga možete u Braun servisnom centru ili na odgovarajućim odlagalištima u Vašoj zemlji.

Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Želimo vam, da bi svoj novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

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

- Rezila in nastavki (22a–c) so zelo ostri! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci ali osebe z zmanjšano fizično in umsko sposobnostjo, razen pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok oziroma zagotovite, da se otroci ne igrajo z njo.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin za potrebe gospodinjstva.
- Napravo morate vedno izključiti električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.
- Pred uporabo naprave preverite, če napetost vašega omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Ko s paličnim mešalnikom obdelujete vroče tekočine, nastavka za mešanje ne smete potopiti v tekočino ali ga odstraniti iz tekočine, ko je naprava vklopljena.
- Enote z motorjem (1) in pogonskega nastavka metlice (7) ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Posoda (9) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Preden uporabite nastavek za pripravo živil (15), se prepričajte, da je zaskočka pokrova (17c) ustrezno zaprta in da je potisni nastavek (16) na svojem mestu.
- Med obdelovanjem živil lahko v polnilno cev vstavite samo potisni nastavek (16).
- Preden odstranite pokrov (17), morate napravo izklopiti.
- Pokrov (17) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Posoda (18) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice sme opraviti le pooblaščeni serviser. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.

Opis

1 Enota z motorjem
2 Regulator hitrosti
3 Stikalo za vklop/izklop delovanja (pri različnih hitrostih)
4 Stikalo za turbo funkcijo
5 Tipki za sprostitev nastavkov
6 Nastavek za mešanje
7 Pogonski nastavek metlice
8 Metlica
9 Mešalna posoda

10 Sekljalnik
- 11 Zgornji del
- 12 Rezilo
- 13 Posoda sekljalnika
- 14 Nedrseči obroč

15 Nastavek za pripravo živil (FP)
- 16 Potisni nastavek
- 17 Pokrov
- 17a Pogonski nastavek za enoto z motorjem
- 17b Polnilna cev
- 17c Zaskočka pokrova
- 18 Posoda
- 19 Nedrseči obroč
- 20 Rezilo
- 21 Nastavek za gnetenje
- 22 Držalo za nastavke
- 22a Nastavek za rezanje
- 22b Nastavek za strganje (grobo)
- 22c Nastavek za strganje (fino)

Nastavitev hitrosti

Ko pritisnete na stikalo (3), hitrost delovanja naprave ustreza nastavitvi regulatorja hitrosti (2). Tem višja je nastavitev hitrosti, tem hitreje in bolj drobno sesekljano bo živilo.
Če želite uporabiti najvišjo hitrost delovanja, pritisnite na stikalo za turbo funkcijo (4). Na stikalo za turbo funkcijo lahko pritisnete tudi, kadar želite takoj doseči močne sunke, ne da bi morali z regulatorjem spreminjati nastavitev hitrosti.

Priporočene nastavitve hitrosti glede na uporabljeni nastavek:

Palični mešalnik	1... turbo
Metlica	3... 15
Sekljalnik	glejte tabelo hitrosti na sliki Ⓒ
Nastavek za pripravo živil	glejte tabelo hitrosti na sliki Ⓓ, Ⓔ

A Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov:
a) Enoto z motorjem (1) vstavite v nastavek za mešanje (6), tako da se zaskoči.
b) Palični mešalnik postavite navpično v posodo, nato pritisnite stikalo (3) ali stikalo turbo (4).
c) Po uporabi sprostite mešalni nastavek s pritiskom na tipki (5) in ga odstranite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi (9) ali v kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti neposredno v posodi med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

Recepti: Majoneza
200–250 ml olja
1 jajce (rumenjak in beljak)
1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa
sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v mešalno posodo po zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite stikalo za turbo funkcijo (4), palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

B Uporaba metlice za stepanje

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov ter za mešanje biskvitnega testa in pripravljenih mešanic za sladice:
a) Metlico (8) vstavite v pogonski nastavek (7), nato pa enoto z motorjem (1) vstavite v pogonski nastavek metlice, tako da se zaskoči.
b) Metlico najprej postavite v posodo, šele nato vključite mešalnik s pritiskom na stikalo (3).

c) Pogonski nastavek metlice sprostite tako, da pritisnete na tipki (5) in ga snamete. Nato metlico odstranite iz nastavka.

Nasveti za optimalne rezultate ...
- uporabite široko posodo (skledo),
- metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urinega kazalca.

Stepena smetana:
Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (z min. 30 % maščobe, 4–8 °C).
Začnite z nižjo nastavitvijo hitrosti «1», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavitev «15».

Sneg iz beljakov:
Hkrati stepajte največ 4 beljake.
Začnite s srednjo nastavitvijo hitrosti «7», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavitev «15».

C Uporaba sekljalnika

Sekljalnik (10) je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, čilijev (z vodo), korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itn.
Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko turbo (4).

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

Pred uporabo sekljalnika …
- meso, sir, čebulo, česen, korenje in ohlajeno hrano najprej narežite,
- odstranite stebla zelenjave in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

Za kar najboljše rezultate, uporabite priporočene nastavitve hitrosti, ki so napisane v tabeli (j) za obdelavo hrane.

Sekljanje (glejte sliko pri sekciji Ⓒ)
a) Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (12). Opozorilo: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode in ga zavrtite, da se zaskoči. Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (14) pritrjen na skledo sekalnika.
b) V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
c) Zgornji del (11) namestite na posodo sekljalnika.
d) V zgornji del sekljalnika (11) vstavite enoto z motorjem (1), tako da se zaskoči.
e) Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko (3) ali (4). Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika. Sekljalnika ne smete neprekinjeno uporabljati več kot 2 minuti.
f) Po uporabi pritisnite gumb za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.
g) Nato snemite zgornji del sekljalnika.
h) Previdno odstranite tudi rezilo.
i) Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

Recept: Vanilija – med – suhe slive
(kot nadev za palačinke ali namaz)
(uporabite nastavek za sekljanje (10), hitrost: «turbo»)
V posodo sekljalnika vstavite 60 g kremnega medu in 50 g suhih sliv ter sekljajte 10 sekund, nato dodajte 30 ml vode (z okusom vanilije) in sekljajte še 3 sekunde.

D/E Uporaba nastavkov za pripravo živil

Nastavek za predelavo živil (15) lahko uporabite za:
– sekljanje in mešanje (glejte sliko pri sekciji Ⓓ)
– gnetenje (testo, ki vsebuje do 250 g moke)
– rezanje in strganje (glejte sliko pri sekciji Ⓔ)

Sekljanje (glejte sliko pri sekciji Ⓓ)
Rezilo (20) je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itn. Za sekljanje trdih živil pritisnite na stikalo turbo (4).
OPOZORILO: Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer muškatnega oreščka, kavnih zrn ali žitnih zrn.

Pred uporabo sekljalnika …
- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite,
- zeliščem odstranite stebla, orehom odstranite lupino,
- mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.

a) Z rezila (20) previdno odstranite plastično zaščito. Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na os posode (18) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto. Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (19) pritrjen na skledo sekalnika.
b) V posodo sekljalnika dajte živilo.
c) Pokrov (17) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (17c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
d) V pogonski nastavek (17a) vstavite enoto z motorjem (1), tako da se zaskoči. Prepričajte se, da je potisni nastavek na svojem mestu.
e) Za uporabo pritisnite stikalo (3) ali (4) na enoti z motorjem in z drugo roko primite ročaj posode.
f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki (5), da odstranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
g) Pokrov lahko sprostite in odprete tako, da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (17c) in zavrtite pokrov (17) v nasprotni smeri urinega kazalca.
h) Preden iz posode vzamete sesekljana živila, morate iz nje previdno vzeti rezilo. To storite tako, da ga zavrtite in izvlečete.

Priprava rahlega testa
Z rezilom (20) lahko pripravljate tudi rahlo testo, kot sta na primer masa za palačinke ali mešanica testa za pecivo, ki je narejena iz do 250 g moke.
Za pripravo mase za palačinke, na primer, najprej v vrč nalijte vso tekočino, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Pritisnite na stikalo turbo (4) in zamešajte gladko testo.

Gnetenje testa
(Slika pri sekciji Ⓓ se nanaša tudi na uporabo nastavka za gnetenje)
Nastavek za gnetenje (21) je idealen za gnetenje različnih tipov testa, kot je kvašeno ali listnato testo (na osnovi 250 g moke).
- Položite nastavek za gnetenje v posodo (18).
- V posodo vstavite najprej suhe sestavine.
- Tekočine dodajajte le skozi cev za polnjenje medtem, ko motor deluje.
- Po 1 minuti gnetenja, naj se motor aparata ohlaja 10 minut.

Kvašeno testo (za pico, kruh, pecivo)
Max. 250 g moke s primesmi. Hitrost «15», maksimalni čas gnetenja: 1 minuta.
V posodo aparata za predelavo živil vstavite najprej moko, nato dodajte druge sestavine razen tekočin. Tekočine dodajte skozi cev za polnjenje medtem, ko motor deluje.

Listnato testo (za pecivo)
Max. 250 g moke s primesmi. Hitrost «15», maksimalni čas gnetenja: 1 minuta.
V posodo aparata za predelavo živil vstavite najprej moko, nato dodajte še druge sestavine. Uporabite maslo sobne temperature.
Z gnetenjem prenehajte kmalu po tem, ko testo naredi kroglo. Zaradi prekomernega gnetenja lahko testo postane premehko.

Rezanje / strganje (glejte sliko pri sekciji Ⓔ)
S pomočjo nastavka za rezanje (22a) lahko razrežete na primer kumarice, čebulo, gobice, jabolka, korenje, redkvice, surov krompir, bučke, zelje.
S pomočjo nastavka za strganje (22b, 22c) lahko drobite na primer jabolka, korenje, surovi krompir, peso, zelje, sir (mehak ali srednje mehak).

a) Nastavek (22a–c) namestite v držalo za nastavke (22) in poskrbite, da se zaskoči. Držalo za nastavke namestite na os posode in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
b) Pokrov (17) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (17c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
c) V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem, tako da se zaskoči. Hitrost delovanja nastavite v skladu s priporočenimi vrednostmi na sliki (j).
d) V posodo skozi polnilno cev vstavite živila, ki jih želite obdelati. Kadar je aparat vklopljen, nikoli ne smete posegati v potisno cev. Za potiskanje živil v polnilno cev lahko uporabljate samo potisni nastavek (16).
e) S pritiskom na stikalo (3) ali (4) lahko vklopite enoto z motorjem.
f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki (5), da odstranite enoto z motorjem.
g) Pokrov lahko sprostite in odprete, tako da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (17c) in zavrtite pokrov (17) v nasprotni smeri urinega kazalca.
h) Preden iz posode vzamete obdelana živila, morate iz nje vzeti držalo za nastavke. Nastavek odstranite tako, da ga potisnete navzgor na tistem delu, ki izstopa na spodnjem koncu držala za nastavke.

Čiščenje aparata

Enoto z motorjem (1) in pogonski nastavek metlice (7) lahko očistite samo z vlažno krpo. Pokrov (17) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpico, na katero ste nanesli malo rastlinskega olja.

Dodatni nastavki

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

BC: Nastavek za sekljanje, ki je nadvse primeren za sekljanje večjih količin kot tudi za pripravo mešanih napitkov, rahlega testa in drobljenja ledenih kock.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Ta naprava je skladna z direktivo ES 2004/108/ES o elektromagnetni združljivosti in z uredbo ES št. 1935/2004 o materialih, namenjenih za stik z živili.

Odslužene naprave ne smete odvreči skupaj z gospodinjskimi odpadki. Odnesite jo v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.

Türkçe

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

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

- Bıçaklar ve ataçmanlar(22a–c) çok keskindirler! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için gözetim altında tutunuz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- El blendırı ataçmanını özellikle sıcak sıvıların içinde kullanacağınız zaman cihaz açıkken blendır şaftını sıvının içine batırmayınız ya da sıvıdan çıkarmayınız.
- Motor kısmını (1) ve çırpıcı dişli kutusunu (7) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Ölçüm kabı (9) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.
- Yemek hazırlama ataçmanını (15) çalıştırmadan önce, kapak kilidinin (17c) doğru şekilde takılmış olduğundan ve iticinin (16) yerine yerleştiğinden emin olunuz.
- İşlem sırasında doldurma tübüne iticiden başka bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce her zaman cihazı kapatınız.
- Kapak (17) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinda yıkamayın.
- İşlem kabı (18) mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.

Tanımlama

1 Motor Kısmı
2 Değişken hız ayarlayıcı
3 Değişebilir hız ayarı için açma/kapama düğmesi
4 Turbo hız düğmesi
5 Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
6 Blendır Şaftı
7 Çırpıcı dişli kutusu
8 Çırpıcı
9 Ölçüm kabı

10 Doğrayıcı
- 11 Üst bölüm
- 12 Bıçak
- 13 Doğrayıcı kasesi
- 14 Kaymayı önleyen ataçman

15 Yemek hazırlama (FP) ataçmanı
- 16 İtici
- 17 Kapak
- 17a Motor için bağlantı parçası
- 17b Doldurma tübü
- 17c Kapak kilidi
- 18 İşlem kabı
- 19 Kaymayı önleyen ataçman
- 20 Bıçak
- 21 Yoğurma ataçmanı
- 22 Ataçman tutucu
- 22a Dilimleme bıçağı
- 22b Kıyma bıçağı (kaba)
- 22c Kıyma bıçağı (ince)

Hız Ayarı

Açma/kapama düğmelerini (3), aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (2) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe doğrayıcı daha hızlı ve daha iyi sonuç verir.
Maksimum hız ayarı için turbo düğmesine (4) basınız. Ayrıca, turbo düğmesini değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamanıza göre tavsiye edilen hız ayarları:

El Blendırı	1... turbo
Çırpıcı	3... 15
Doğrayıcı	Ⓒ bölümlerindeki hız tablolarına bakınız
Yemek hazırlama ataçmanı	Ⓓ, Ⓔ bölümlerindeki hız tablolarına bakınız

A El Blendırınızı nasıl çalıştıracaksınız

El Blendırınız çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak; sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur:
a) Motor kısmını (1) blendır şaftına (6) kilitlenene kadar oturtunuz.
b) El blendırınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak koyunuz, daha sonra açma/kapama düğmesine (3) ya da turbo düğmesine (4) basarak çalıştırınız.
c) Kullandıktan sonra blendır şaftını çıkarmak için düğmelere (5) basınız ve çekiniz.

El blendırınızı ölçme kabında (9) veya diğer herhangi bir kapta kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blederinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif Örnekleri: Mayonez
200-250 ml yağ,
1 yumurta,
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,
Tadına gore tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendırınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. Turbo düğmesine (4) basarak, yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana kadar el blenderinizi kapamadan yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

B Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız:
a) Çırpıcıyı (8), çırpıcı dişli kutusu (7) içine yerleştiriniz ve motor kısmını (1), dişli kutusu kilitlenene kadar oturtunuz.

b) Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için düğmesine (3) basınız.
c) Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere (5) basınız ve dişli kutusunu çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için ...
- ölçüm kabı yerine daha geniş bir işlem kabı kullanınız,
- çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.

Çırpılmış Krema
En fazla 400 ml dondurulmuş kremayı (4 – 8 °C arasında ve en az % 30 yağ içeren) çırpın.
En düşük hız seviyesinden başlayın «1»; çırpma esnasında hızı, en yüksek hız seviyesi olan «15»'e kadar çıkarın.

Yumurta karışımı
En fazla 4 yumurtayı çırpın.
Orta hız seviyesinden «7» başlayın, çırpma esnasında hızı en yüksek hız seviyesi olan «15»'e kadar çıkarın.

C Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracakınız

Doğrayıcı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, kırmızı biber (su ile), havuç, ceviz, fındık, badem, kuru erik vs. doğramak için çok uygundur.
Sert gıdaları (sert peynirler gibi) parçalarken turbo düğmesini (4) kullanın.

Not: Buz, hindistan cevizi-kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce ...
- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için işlem kılavuzunda önerilen hız ayarlarına (j) bakınız.

Doğrama işlemi (bakınız resim Ⓒ)
a) Plastik kılıfı (12) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Uyarı: Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (13).
Kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp 90° döndürünüz.
Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (14) takılı olduğundan emin olunuz.
b) Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.
c) Üst bölümü (11) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
d) Motor bölümünü (1) üst bölümün içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
e) Doğrayıcıyı çalıştırmak için (3) veya (4) düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz. Doğrayıcıyı 2 dakikadan fazla kullanmayınız.
f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine (5) basınız ve iticiyi çıkarınız.
g) Daha sonra üst bölümü çıkarınız.
h) Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
i) İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

Örnek Tarif: Vanilya-Bal-Siyah Erik
(krep olarak)
(küçük doğrayıcı kabını(10) kullanın, hız ayarı: «turbo»)
60 g sıvı balı ve 50 g siyah erigi doğrayıcı kaba yerleştirip 10 saniye karıştırın, sonra 30 ml vanilya ile tadlandırılmış su ekleyip 3 saniye daha karıştırın.

D/E Yemek hazırlama ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

Yemek hazırlama ataçmanını(15) aşağıdaki işler için kullanabilirsiniz:
– doğrama ve karıştırma (bakınız resim Ⓓ)
– yoğurma (maksimum 250g undan hazırlanmış hamur)
– dilimleme ve rendeleme (bakınız resim Ⓔ)

Doğrama (bakınız resim Ⓓ)
Bıçak (20) et, peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, havuç, ceviz, fındık ve badem gibi yiyecekleri doğramak için son derece uygundur. Sert yiyecekleri doğrarken, turbo hız düğmesini (4) kullanınız.
Not: Hindistan cevizi, kahve çekirdeği ve tohum gibi çok sert yiyecekleri doğramayınız.

Doğramadan önce ...
- eti, peyniri, soğanı, sarımsağı, havucu önceden kesiniz,
- bitkilerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız,
- kemikleri, sinirleri ve kıkırdakları etten ayırınız.

a) Bıçağınızın (20) üzerindeki plastik koruyucuyu dikkatlice çıkartınız. Dikkat: Bıçak çok keskindir ! bıçağı herzaman üzerindeki plastik kısmından tutunuz. Bıçağı, işlem kabının (18) ortasındaki mile yerleştiriniz ve yerine kilitlenmesini sağlamak için döndürünüz. Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (19) takılı olduğundan emin olunuz.
b) Yiyeceği doğrama kabının içine koyunuz.
c) Kapağı (17) ölçü kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (17c) birbirine kenetleyiniz. Kapağı kilitlemek için, kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
d) Motor kısmını (1) motor bağlantı parçasının (17a) içine kilitlenene kadar yerleştirin. İticinin yerine oturduğundan emin olunuz.
e) Çalıştırmak için motor kısmının üzerindeki açma/kapama düğmesine (3) ya da (4) basınız; diğer elinizle de kabı tutunuz.
f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine (5) basınız ve iticiyi çıkarınız.
g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (17c) basarak, kapağı (17) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce bıçağı çevirip çekerek dikkatlice çıkarınız.

Yumuşak Hamuru karıştırmak
Bıçağı (20) kullanarak, 250 grama kadar unla yapılmış kek karışımını ya da pancake hamuru gibi hamurları karıştırabilirsiniz.
Örneğin, pancake hamuru için işlem kabının içerisine önce sıvıları dökün, daha sonra un ve son olarak da yumurtaları ekleyin. Turbo düğmesine (4) basarak hamuru, kıvamına gelene kadar karıştırınız.

Hamur yoğurma
(Resim Ⓓ yoğurma ataçmanı kullanımını için de uygundur)
Yoğurma ataçmanı(21) mayalı hamur veya pasta hamuru gibi farklı hamur tiplerinin

yoğrulması için (250g undan hazırlanmış hamurlar için) uygundur.
- Yoğurma ataçmanını yoğurma haznesine (18) yerleştirin.
- Önce kuru malzemeleri hazneye yerleştirin.
- Sıvı maddeleri sadece motor çalışırken doldurma tüpünden ekleyiniz.
- 1 dakikalık yoğurma süresinden sonra, motor bölümünün soğuması için 10 dakika bekleyiniz.

Mayalı hamur (pizza, ekmek, kek için)
Maksimum 250 g un + diğer malzemeler.
Hız ayarı «15», maksimum yoğurma süresi: 1 dakika.
Önce unu yoğurma haznesine yerleştirin, sonra sıvılar hariç diğer tüm malzemeleri ekleyiniz. Sıvıları doldurma tüpünden motor çalışırken ekleyiniz.

Pasta hamuru (Kiş bir çeşit sebzeli İtalyan omleti, kek için)
Maksimum 250 g un + diğer malzemeler.
Hız ayarı «15», maksimum yoğurma süresi: 1 dakika. Önce unu yoğurma haznesine yerleştirin, sonra diğer tüm malzemeleri ekleyiniz.
Tereyağını oda sıçaklığında kullanın. Hamur top şekline geldikten kısa bir süre sonra yoğurma işlemini durdurun. Aşırı yoğurmadan dolayı hamur çok yumuşak hale gelecektir.

Dilimlemek / Rendeleme (bakınız resim Ⓔ)
Dilimleme ataçmanını (22a) kullanarak salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, çiğ patates, kabak ve lahana gibi yiyecekleri dilimleyebilirsiniz. Rendeleme ataçmanı (22b, 22c) kullanarak da elma, havuç, çiğ patates, pancar, lahana ve peynir (yumuşak ya da orta) gibi yiyecekleri parçalayabilirsiniz.

a) Ataçman tutucusunun (22) içine (22a–c) ataçmanlarından birini yerleştiriniz. Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çeviriniz.
b) Kapağı (17) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (17c) birbirine kenetleyin. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyunuz.
c) Motor kısmını motor bağlantı parçasının içine kilitlenene kadar yerleştirin. Hız ayarını (j) resmindeki önerilere gore seçiniz.
d) İşlemden geçecek olan yiyeceği doldurma tübünün içerisine yerleştiriniz. Cihaz açıkken asla doldurma tübünün içine dokunmayın. Yiyecekleri koymak için her zaman iticiyi (16) kullanınız.
e) Çalıştırmak için motor kısmındaki açma/kapama düğmesine ((3) ya da (4)) basınız.
f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için düğmeye basınız (5).
g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (17c) basarak, kapağı (17) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan once ataçman tutucusunu çıkarın. Ataçmanı çıkarmak için yukarı itiniz.

Cihazı nasıl temizleyeceksiniz

Motor kısmını (1) ve çırpıcı dişli kutusunu (7) sadece nemli bir bezle silin. Kapak (17) akan suda yıkanabilir, ancak suyun içerisine daldırmayın ya da bulaşık makinesında yıkamayın. Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilirler.
Bu parçaları, temizlemeden once bitkisel yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

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

BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkçndaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr

Română

Produsele Braun sunt proiectate să întrunească cele mai înalte standarde de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm să vă bucuraţi pe deplin de noul d-voastră aparat Braun.

Atenţie!
Înainte de a folosi acest produs, vă rugăm să citiţi cu atenţie toate instrucţiunile.

- Cuţitele şi accesoriile (22a-c) sunt foarte ascuţite! Pentru a evita producerea de accidente recomandăm manipularea cu multă atenţie a cuţitelor.
- Acest produs nu este destinat uzului copiilor sau al persoanelor cu handicap fizic sau mental, cu excepţia cazului când sunt supravegheaţi de o persoană responsabilă pentru siguranţa lor. În general, vă recomandăm să ţineţi acest produs într-un loc în care copii nu au acces. În general, vă recomandăm să nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor.
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic.
- Întotdeauna scoateţi aparatul din priză înainte de asamblare, spălare sau atunci când nu îl folosiţi.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, verificaţi dacă voltajul prizei este acelaşi cu cel înscris pe aparat.
- Când folosiţi mixerul în lichide fierbinţi, aveţi grijă să îl opriţi în momentul introducerii sau scoaterii aparatului din vas, pentru a evita stropirea.
- Nu ţineţi sub jet de apă motorul (1) sau mecanismul de fixare a telului (7) şi nici nu le scufundaţi în apă.
- Vasul gradat (9) nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Înainte de a utiliza accesoriul pentru prepararea alimentelor (15), asiguraţi-vă că este închis corespunzător şi că dispozitivul de împingere a alimentelor (16) este bine fixat.
- Nu introduceţi în tubul din capacul pentru prepararea alimentelor alte obiecte decât dispozitivul de împingere a alimentelor (16)
- Opriţi aparatul înainte de ridicarea capacului (17).
- Capacul (17) se poate spăla sub jet de apă, însă nu trebuie scufundat în apă sau introdus în maşina de spălat vase.
- Recipientul (18) nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Aparatele electrice Braun întrunesc standardele corespunzătoare de siguranţă în utilizare. Reparaţiile sau înlocuirea cablului electric trebuie efectuate numai de către personalul autorizat. Reparaţiile efectuate de persoane necalificate pot expune utilizatorul unor riscuri majore.

Descriere

1 Motor
2 Selector viteză
3 Comutator pornit/oprit pentru diferite viteze
4 Comutator pentru viteza turbo
5 Butoane pentru demontare
6 Axul mixerului
7 Mecanism pentru fixarea telului
8 Tel
9 Vas gradat cu capac

10 Accesoriu pentru tocat
11 Parte superioară
12 Cuţit
13 Recipient/vas
14 Inel antialunecare

15 Accesoriu pentru prepararea alimentelor (FP)
16 Dispozitiv de împingere
17 Capac
17a Cuplaj pentru motor
17b Tub de umplere
17c Închidere de siguranţă
18 Recipient (vas)
19 Inel antialunecare
20 Cuţit
21 Accesoriu pentru aluat
22 Suport pentru cuţite
22a Accesoriu pentru tăiat rondele
22b Răzătoare (aspră)
22c Răzătoare (ascuţită)

Selectarea vitezei

Când acţionaţi comutatorul (3) în poziţia pornit, viteza de procesare corespunde celei fixate cu selectorul de viteza (2). Cu cât viteza selectată este mai mare, cu atât procesul de maruntire va fi mai rapid.
Pentru a obţine viteza maximă de rocesare, acţionaţi butonul pentru viteza turbo (4). De asemenea, butonul turbo se poate acţiona pentru impulsuri puternice, de moment, fără a acţiona selectorul de viteză. În funcţie de utilizare, se recomandă următoarele viteze:

Mixer	1…turbo
Tel	3...15
Accesoriu pentru tocat – consultati tabelele din imaginile Ⓒ.	
Accesoriu pentru prepararea alimentelor – consultati tabelele din imaginile Ⓓ, Ⓔ.	

A Cum funcţionează mixerul

Mixerul este destinat preparării sosurilor, supelor, maionezelor şi preparatelor pentru copii, precum si pentru amestecarea băuturilor si a milkshake-urilor:
a) Introduceţi unitatea motorului (1) în axului mixerului (6) până la fixare.
b) Introduceţi mixerul în vas apoi apăsaţi butonul pornit/oprit (3) sau butonul turbo (4).
c) Pentru a demonta mixerul, apăsaţi butoanele (5) şi trageţi în afară.

Puteţi utiliza mixerul în vasul gradat (9) şi de asemenea în orice alt tip de vas. Când amestecaţi direct în vasul în care gătiţi, mai întâi îndepărtaţi vasul de pe aragaz, pentru a proteja produsul de supraîncălzire.

Exemple de reţete: Maioneză
200–250 ml ulei
1 ou (gălbenuş şi albuş)
1 linguriţă suc de lămâie sau oţet
sare şi piper după gust

Introduceţi toate ingredientele în paharul gradat, în ordinea de mai sus. Introduceţi mixerul în vas. Ţineţi apăsat pe viteza turbo (4) până la emulsionarea uleiului, apoi, fără să opriţi motorul, efectuaţi mişcări repetate sus-jos până când maioneza este bine omogenizată.

B Cum funcţionează telul

Folosiţi telul numai pentru a bate frisca şi albuşurile de ouă sau pentru amestecarea cremelor moi şi a deserturilor semi-preparate.
a) Introduceţi telul (8) în mecanismul pentru fixarea telului (7), apoi introduceţi motorul

(1) în mecanismul pentru fixarea telului până la fixare.
b) Introduceţi telul în vas şi numai după aceea acţionaţi comutatorul (3) pentru a-l pune în funcţiune.
c) Pentru demontare, apăsaţi butoanele (5) şi scoateţi mecanismul de fixare a telului. Scoateţi apoi telul.

Pentru rezultate optime ...
- folosiţi un vas cu deschidere mai largă decât vasul gradat,
- mişcaţi telul în sensul acelor de ceasornic şi ţineţi-l usor înclinat.

Frişcă:
Amestecaţi maxim 400 ml cremă rece (frişcă) (min. 30% grăsime, 4–8 °C). Începeţi cu viteza minimă «1» şi apoi creşteţi treptat până la cea maximă «15».

Albuş bătut spumă:
Amestecţi maxim 4 albuşuri de ou. Începeţi cu o viteză medie «7» şi apoi creşteţi treptat până la cea maximă «15».

C Cum funcţionează accesoriul pentru tocat

Accesoriul pentru tocat (10) este potrivit pentru a toca carne, bânză, ceapă, verdeaţă, usturoi, chili, morcovi, arahide, alune, migdale, prune uscate etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizaţi butonul turbo (4).

Notă: Nu tăiaţi produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea şi boabe de cereale.

Înainte de a toca…
- tăiaţi în bucăţi mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii, chili,
- îndepărtaţi tulpinile verdeţurilor, decojiţi arahidele,
- îndepărtaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile de la carne.

Pentru a obţine rezultate optime, ţineţi cont de recomandările pentru selectarea vitezei din tabel (j).

Tocarea (a se vedea imagine secţiunea Ⓒ)
a) Scoateţi cu atenţie învelişul din plastic al cuţitului (12). Atenţie! Cuţitul este foarte ascuţit. Apucaţi-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasaţi cuţitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (13) şi rotiţi-l până la fixare. Asiguraţi-vă întotdeauna că inelul antialunecare (14) este conectat la recipientul pentru tocat.
b) Introduceţi alimentele în vas.
c) Aşezaţi partea superioară (11) deasupra vasului.
d) Introduceţi unitatea motorului (1) în partea superioara (11) şi apăsaţi până la fixare.
e) Pentru pornire, acţionaţi comutatorul (3) sau butonul (4). În timpul utilizării, sustineţi motorul cu o mână iar cu cealaltă mână susţineţi vasul. Nu utilizaţi accesoriul pentru tocat mai mult de 2 minute.
f) După utilizare, apăsaţi butoanele (5) pentru a demonta unitatea motorului (1).
g) Îndepărtaţi partea superioară.
h) Îndepărtaţi cu atenţie cuţitul.
i) Scoateţi alimentele tocate din vas. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit şi în loc de capac.

Exemple de reţete: Cremă cu vanilie, miere şi prune
(folosiţi accesoriul (10), viteza: «turbo»)
Introduceţi 60 g miere şi 50 g prune în vasul mixerului şi amestecaţi timp de 10 secunde, apoi adaugaţi 30 ml apă (cu aromă de vanilie) şi amestecaţi din nou timp de 3 secunde.

D/E Cum funcţionează accesoriul pentru prepararea alimentelor

Puteţi folosi accesoriul destinat preparării alimentelor (15) pentru:
– Tăiere şi amestecare (a se vedea imaginea din secţiunea Ⓓ)
– Frământare (pornind de la maxim 250 g făină)
– Tranşare peşte (a se vedea imagine secţiunea Ⓔ)

Dispozitivul pentru tăiat (a se vedea imagine secţiunea Ⓓ)
Cuţitul (20) este perfect potrivit pentru a tăia în bucăţi carne, brânză, ceapă, verdeţuri, usturoi, morcovi, arahide, alune, migdale etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizaţi butonul turbo (4).
Notă: Nu tăiaţi produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea şi boabe de cereale.

Înainte de a tăia …
- tăiaţi în bucăţi mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii,
- îndepărtaţi tulpinile verdeţurilor, decojiţi arahidele,
- îndepărtaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile de la carne.

a) Scoateţi cu atenţie învelişul din plastic al cuţitului (20). Atenţie! Cuţitul este foarte ascuţit. Apucaţi-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasaţi cuţitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (18) şi rotiţi-l până la fixare. Asiguraţi-vă întotdeauna că inelul antialunecare (19) este conectat la recipientul pentru tocat.
b) Introduceţi alimentele în vas.
c) Aşezaţi capacul (17) deasupra vasului folosind sistemul de închidere (17c), care se află chiar lângă mânerul vasului. Pentru a închide capacul, învârtiţi-l în sensul acelor de ceasornic, până când se va auzi un clic.
d) Introduceţi unitatea motorului (1) în cuplaj (17a) şi apăsaţi până la fixare. Asiguraţi-vă ca dispozitivul de împingere (16) se află la locul său.
e) Pentru pornire, acţionaţi cu o mână comutatorul (3) sau butonul (4), iar cu cealaltă mână susţineţi vasul.
f) După utilizare, apăsaţi butoanele (5) pentru a demonta unitatea motorului. Îndepărtaţi dispozitivul de împingere.
g) Apăsaţi sistemul de închidere (17c) şi rotiţi capacul (17) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l putea îndepărta.
h) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtaţi cu atenţie cuţitul.

Amestecarea cremelor moi
Folosind cuţitul (20), se pot amesteca de asemenea creme uşoare ca cele pentru clătite sau prăjituri, care conţin maxim 250 g de făină. Amestecul pentru clătite: introduceţi întâi lichidele în vas, apoi adaugaţi făina şi la final ouăle. Apăsaţi butonul turbo (4) şi amestecaţi până se obţine o compoziţie cremoasă.

Frământare aluat
(Imaginea din secţiunea Ⓓ este valabilă şi pentru utilizarea accesoriului pentru frământarea aluatului)
Accesoriu (21) este ideal pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat, precum aluatul cu

drojdie sau cel pentru produse de patiserie (pornind de la maxim 250 g făină)
- Plasaţi accesoriul pentru aluat în axul din centrul vasului (18).
- Introduceţi alimentele în vas.
- Introduceţi lichidele doar prin tubul de umplere, atunci când motorul este pornit.
- După 1 minut timp de frământare, aşteptaţi 10 minute pentru a se răci motorul.

Aluat cu drojdie (pentru pizza, pâine, chec)
Maxim 250 g făină plus ingrediente.
Viteza: «15»; timp maxim de frământare: 1 minut.
Introduceţi mai întâi făina în vas, apoi adăugaţi celelalte ingrediente cu excepţia lichidelor. Ulterior, adăugaţi lichidele prin tubul de umplere în timp ce motorul este pornit.

Aluat (pentru produse de patiserie)
Maxim 250 g făină plus ingrediente.
Viteza: «15»; timp maxim de frământare: 1 minut.
Introduceţi mai întâi făina în vas, apoi adăugaţi celelalte ingrediente. Utilizaţi unt la temperatura camerei. Opriţi frământarea aluatului la scurt timp după ce acesta a luat forma unei mingii. Aluatul va deveni prea moale după o frământare excesivă.

Tăierea în rondele/răzuire (a se vedea imagine secţiunea Ⓔ)
Accesoriul pentru tăiat rondele (22a) este potrivit pentru a tăia rondele castraveţi, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, cartofi cruzi, dovlecei, varză. Cuţitul pentru răzuire (22b, 22c) poate fi folosit pentru a răzui mere, morcovi, cartofi cruzi, sfeclă, varză, brânză.

a) Ataşaţi accesoriul (22a–c) în dispozitivul (22). Aşezaţi suportul pentru cuţit în centrul vasului şi rotiţi până la fixare.
b) Ataşaţi capacul (17) la vas utilizând închiderea de siguranţă (17c). Pentru a închide capacul, rotiţi-l în sensul acelor de ceasornic, până când se aude un clic.
c) Introduceţi unitatea motorului în mecanismul pentru tăiat şi apăsaţi până la fixare. Selectaţi viteza conform recomandărilor din tabelul (j).
d) Introduceţi alimentele în tub. Nu puneţi niciodată mâna în tub dacă aparatul se află în funcţiune. Folosiţi întotdeauna dispozitivul de împingere (16).
e) Pentru pornire, acţionaţi butonul (3) sau (4).
f) După utilizare, apăsaţi butonul (5), pentru a înlătura unitatea motorului.
g) Apăsaţi închiderea de siguranţă (17c) şi rotiţi capacul (17) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l înlătura.
h) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtaţi suportul de cuţite.

Curăţarea

Curăţaţi unitatea motorului (1) şi mecanismul de fixare a telului (7) numai cu o cârpă umedă. Capacul (17) poate fi clătit sub jet de apă; nu-l scufundaţi în apă.

Dacă se procesează alimente colorate (de ex. morcovii), componentele din plastic se pot păta. Se recomandă ca aceste componente să se şteargă cu ulei vegetal înainte de a le curăţa.

Accesorii

(disponibile la Centrele Service Braun de Asistenţă pentru Clienţi).

BC: Accesoriu pentru tăiere, destinat unor cantităţi mari sau pentru a prepara milkshakeuri şi pentru a tăia cuburi de gheaţă

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea conditiilor de introducere pe piată a aparatelor electrocasnice în functie de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 63 dB(A).

Pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.

Aparatul corespunde prevederilor Directivei nr. 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică şi cele ale Regulamentului CE nr. 1935/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

A nu se arunca produsul împreună cu deşeurile menajere; a se preda la centrele de colectare specializate.

Ελληνικά

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

Προσοχή
Παρακαλούμε, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα (22a–22c) είναι πολύ αιχμηρά! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε ζεστά υγρά, μην βάζετε ή αφαιρείτε τη ράβδο ανάμειξης από το υγρό ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Το τμήμα του μοτέρ (1) και ο μηχανισμός του αναδευτήρα (7) δεν πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.
- Το δοχείο μέτρησης (9) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (15), βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (17c) είναι καλά κλειστή και ότι το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (16) είναι στη θέση του.
- Μην βάζετε άλλα εργαλεία εκτός από το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (16) στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας πριν αφαιρέσετε το καπάκι (17).
- Το καπάκι (17) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να το βυθίζετε σε νερό, ούτε να τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Το δοχείο (18) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

1 Μοτέρ
2 Ρυθμιστής ταχύτητας
3 Διακόπτης λειτουργίας για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
4 Διακόπτης turbo
5 Κουμπιά για την απελευθέρωση των εξαρτημάτων
6 Ράβδος ανάμειξης
7 Μηχανισμός αναδευτήρα
8 Αναδευτήρας
9 Δοχείο μέτρησης

10 Κόφτης
11 Μηχανισμός κοπής
12 Εξονας με λεπίδες
13 Μπολ κοπής
14 Αντιολισθητική βάση

15 Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (FP)
16 Εξάρτημα προώθησης
17 Καπάκι
17a Υποδοχή του μοτέρ
17b Στόμιο τροφοδοσίας
17c Ασφάλεια κλεισίματος καπακιού
18 Δοχείο κοπής
19 Αντιολισθητική βάση
20 Λεπίδα
21 Εξάρτημα ζυμώματος
22a Εξάρτημα κοπής
22b Εξάρτημα τεμαχισμού (χοντρό)
22c Εξάρτημα τεμαχισμού (λεπτό)

Συνιστώμενες ταχύτητες

Κατά την ενεργοποίηση του διακόπτη (3), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη θέση που έχει ο ρυθμιστής ταχύτητας (2). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα και λεπτότερα είναι τα αποτελέσματα τεμαχισμού.
Για τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας, πιέστε το διακόπτη turbo (4). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση, συστήνουμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1... turbo
Αναδευτήρας	3 …15
Κόφτης	βλ. τμήμα εικόνων Ⓒ
Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων	βλ. τμήμα εικόνων Ⓓ,Ⓔ

A Λειτουργία του μίξερ χειρός

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο για να φτιάξετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα και παιδικές τροφές καθώς επίσης και για τη μίξη ποτών και μιλκσέικ:

a) Τοποθετείστε το μοτέρ (1) στη ράβδο ανάμειξης (6) για να κουμπώσει.
b) Τοποθετείστε το μίξερ χειρός κάθετα στο δοχείο, μετά πιέστε τον διακόπτη (3) ή τον διακόπτη turbo (4).
c) Για να απελευθερώσετε τη ράβδο μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά (5) και τραβήξτε τη.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το μίξερ χειρός στο δοχείο μέτρησης (9), ή και σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν το χρησιμοποιείτε κατευθείαν μέσα στη κατσαρόλα ενώ μαγειρεύετε, αποσύρετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να προστατεύσετε τη συσκευή από την υπερθέρμανση.

Παραδείγματα συνταγής: Μαγιονέζα
200-250 ml λάδι,
1 αυγό (κρόκος και ασπράδι),
1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι,
αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο μέτρησης. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός στη βάση του δοχείου μέτρησης. Πιέζοντας το διακόπτη turbo (4), κρατήστε το μίξερ χειρός σε αυτήν την θέση έως ότου ομογενοποιηθεί το λάδι. Κατόπιν, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, μετακινείστε το αργά πάνω-κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

B Λειτουργία του αναδευτήρα

Χρησιμοποιείστε τον αναδευτήρα για να φτιάξετε σαντιγί, μαρέγκα, ζύμη για κρέπες και για να αναμείξετε έτοιμα μείγματα για επιδόρπια:

a) Βάλτε τον αναδευτήρα (8) μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα (7) και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ (1) μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντας το μέχρι να κλειδώσει.
b) Τοποθετείστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ και μόνο τότε πιέστε τον διακόπτη (3) για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
c) Για να βγάλετε τον αναδευτήρα, πιέστε τους διακόπτες (5) και τραβήξτε το μηχανισμό. Κατόπιν τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον μηχανισμό.

Για καλύτερα αποτελέσματα ...

- χρησιμοποιήστε ένα φαρδύ δοχείο παρά το δοχείο μέτρησης,
- μετακινείτε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα, κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.

Σαντιγί:
Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4 – 8 °C).
Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα «1» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

Μαρέγκα:
Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.
Αρχίστε με μεσαία ταχύτητα «7» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

C Χρήση του κόφτη

Ο κόφτης (10) είναι ιδανικός για να ψιλοκόβει κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, τσίλι (με νερό), καρότα, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα κλπ. Όταν χρησιμοποιείτε τον κόφτη για την επεξεργασία πολύ σκληρών τροφών (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείστε μόνο το διακόπτη λειτουργίας (4).

Σημ. Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον θρυμματισμό πάγου ή πολύ σκληρών τροφών, όπως περικάρπια ξηρών καρπών, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Πριν το κόψιμο ...

- κόψτε το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα σε μικρότερα κομμάτια
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς
- βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

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

Κόψιμο (βλ. τμήμα εικόνων Ⓒ)

a) Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τις λεπίδες (12). Σημ.: Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Θα πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (13) και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (14) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.
b) Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοπής.
c) Τοποθετείστε τον μηχανισμό κοπής (11) πάνω στο μπολ.
d) Βάλτε το μοτέρ (1) μέσα στο μηχανισμό κοπής (11), περιστρέφοντάς το μέχρι να κλειδώσει.
e) Πιέστε το διακόπτη (3) ή (4) για να ξεκινήσει η λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών θα πρέπει να κρατάτε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κοπής με το άλλο.
Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη για περισσότερο από 2 λεπτά.
f) Αφού τελειώσετε, περιστρέψτε ελαφρά το μοτέρ (5) για να το βγάλετε από τον μηχανισμό κοπής.
g) Στη συνέχεια αφαιρέστε τον μηχανισμό κοπής.
h) Βγάλτε προσεκτικά τις λεπίδες.
i) Αδειάστε τα επεξεργασμένα υλικά από το μπολ κοπής. Η αντιολισθητική βάση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν καπάκι για το μπολ κοπής.

Παράδειγμα συνταγής:
Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα
(σαν γέμιση τηγανίτας ή γαρνιτούρα)
(χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής (10), ταχύτητα: «turbo»)
Αδειάστε μέσα το μπολ του κόφτη 60 γραμ. κρεμώδες μέλι και 50 γραμ. δαμάσκηνα και ψιλοκόψτε για 10 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 30 ml νερό (με γεύση βανίλια) και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για 3 δευτερόλεπτα.

D/E Λειτουργία εξαρτήματος προετοιμασίας τροφίμων

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα παρασκευής φαγητού (15) για να:

– ψιλοκόβετε και αναμειγνύετε (δείτε εικόνα Ⓓ)
– ζυμώνετε (ζύμη βασισμένη σε μέγιστη ποσότητα αλευριού 250 γραμ.)
– κόβετε και τεμαχίζετε (δείτε εικόνα Ⓔ)

Κόψιμο (βλ. τμήμα εικόνων Ⓓ)
Η λεπίδα (20) είναι κατάλληλη για να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λ.π. ... Για το κόψιμο σκληρών υλικών, χρησιμοποιήστε το διακόπτη turbo (4).
Σημείωση: Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

Πριν το κόψιμο ...

- κόψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα,
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς,
- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

a) Προσεκτικά αφαιρέστε την πλαστική κάλυψη από τη λεπίδα (20). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής (18) και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (19) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.
b) Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
c) Τοποθετήστε το καπάκι (17) επάνω στο δοχείο κοπής με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (17c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.

d) Τοποθετήστε το μοτέρ (1) στην υποδοχή (17a) να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα προώθησης (16) είναι στη θέση του.
e) Πιέστε το διακόπτη (3) ή (4) στο μοτέρ και κρατήστε το δοχείο με το άλλο σας χέρι.
f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά (5) για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε το εξάρτημα προώθησης.
g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (17c), γυρίστε το καπάκι (17) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη λεπίδα γυρνώντας και τραβώντας τον άξονα, πρίν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα.

Μίξη ελαφριάς ζύμης
Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (20), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για κρέπες ή ένα μίγμα κέικ μέχρι 250 γρ. αλεύρι.
Για ένα μίγμα για κρέπες, για παράδειγμα, βάλτε τα υγρά στο δοχείο, μετά προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Πιέστε το διακόπτη turbo (4) για να αναμείξετε το μίγμα.

Ζύμωμα
(Η εικόνα Ⓓ a–i αναφέρεται επίσης και στη χρήση του εξαρτήματος ζυμώματος.)
Το εξάρτημα ζυμώματος (21) είναι ιδανικό για το ζύμωμα διαφορετικών τύπων ζύμης όπως προζύμι ή ζύμη για γλυκά (μεγ. 250 γρ. αλεύρι).
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος μέσα στο μπολ (18).
- Γεμίστε το μπολ πρώτα με τα στεγνά υλικά.
- Προσθέστε τα υγρά μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας μόνο όταν το μοτέρ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Παρακαλούμε αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 10 λεπτά μετά από 1 λεπτό χρόνο ανάδευσης.

Προζύμι (για πίτσα, ψωμί, κέικ)
Μέγιστη ποσότητα αλευριού 250 γραμ. συν τα υλικά. Ταχύτητα «15», μέγιστος χρόνος ζυμώματος: μεγ. 1 λεπτό.
Πρώτα αδειάστε το αλεύρι μέσα στο μπολ επεξεργασίας τροφών, στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα υγρά. Προσθέστε τα υγρά μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ το μοτέρ βρίσκεται σε λειτουργία.

Ζύμη για γλυκά (για πίτα (κις), κέικ)
Μέγιστη ποσότητα αλευριού 250 γραμ. συν τα υλικά. Ταχύτητα «15», μέγιστος χρόνος ζυμώματος: μεγ. 1 λεπτό.
Πρώτα αδειάστε το αλεύρι μέσα στο μπολ επεξεργασίας τροφών, στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
Για καλύτερα αποτελέσματα μην χρησιμοποιήσετε ζεστό, λιωμένο βούτυρο.
Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως αφού η ζύμη έχει σχηματίσει μια μπάλα. Η ζύμη θα γίνει πολύ μαλακιά από το υπερβολικό ζύμωμα.

Κόψιμο / τρίψιμο (βλ. τμήμα εικόνων Ⓔ)
Χρησιμοποιώντας το εργαλείο κοπής (22a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγουράκια, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.
Χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα τεμαχισμού (22b, 22c), μπορείτε να τεμαχίσετε π.χ. μήλα, καρότα, ωμές πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό προς μεσαίο).

a) Τοποθετήστε ένα εργαλείο (22a – 22c) στη θήκη εργαλείων (22). Τοποθετήστε τη θήκη εργαλείων στον κεντρικό άξονα του δοχείου και περιστρέψτε τη λίγο για να ασφαλίσει.
b) Τοποθετήστε το καπάκι (17) επάνω στο δοχείο με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (17c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
c) Τοποθετήστε το μοτέρ στην υποδοχή (17a) να ασφαλίσει. Επιλέξτε τη κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις οδηγίες στην εικόνα (j).
d) Βάλτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο στόμιο τροφοδοσίας. Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Πάντα χρησιμοποιείτε το εξάρτημα προώθησης (16) για να ωθήσετε τα τρόφιμα.
e) Πιέστε το διακόπτη (3) ή (4) στο μοτέρ.
f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά (5) για να αφαιρέσετε το μοτέρ.
g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (17c), γυρίστε το καπάκι (17) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη θήκη εργαλείων πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα. Για να αφαιρέσετε το εργαλείο, σπρώξτε το προς τα πάνω στο σημείο που προεξέχει στο κάτω μέρος της θήκης εργαλείων.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε το μοτέρ (1) και το μηχανισμό του αναδευτήρα με ένα υγρό πανί μόνο. Το καπάκι (17) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό, ούτε να τοποθετηθεί σε πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά μέρη της συσκευής μπορούν να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πρίν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

BC: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ιδανικός για να κόψετε μεγάλες ποσότητες, για να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικα με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

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.

Български

Продуктите Braun отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн.
Надяваме се да бъдете удовлетворени от вашия нов уред Braun.

Внимание
Прочетете внимателно инструкциите преди употреба на уреда!

- Остриетата и приставките (22a–c) са много остри! За избягване на наранявания, моля боравете с остриетата изключително внимателно.
- Този уред не е предназначен за ползване от деца или лица с намалени физически или умствени способности, освен ако не са под наблюдение на лице, отговарящо за тяхната безопас-ност. Като цяло препоръчваме да пазите уреда от деца.
- Този уред не е предназначен за употреба от деца или хора с намалени физически или умствени възможности, освен под наблюдението на човека, отговорен за тяхната сигурност и безопасност.
- Уредът е предназначен за употреба в домашни условия и обичайните за домакинството количества.
- Винаги изключвайте уреда, когато не го използвате и преди сглобяване, разглобяване, почистване или съхранение.
- Преди да включите уреда, проверете дали напрежението на мрежата съответства на написаното на уреда.
- Когато използвате пасиращата приставка в топли или горещи течности, не потапяйте и не изваждайте пасиращия накрайник от течността, докато пасаторът работи.
- Не поставяйте моторния блок (1) или задвижващия механизъм на телта за разбиване (7) под течаща вода и не ги потапяйте във вода.
- Купата за разбиване (9) не е подходяща за микровълнова фурна.
- Преди употреба на приставката за приготвяне на храна (15), уверете се, че капака (17c) е правилно поставен и че буталото (16) е на мястото си.
- Не поставяйте в отвора на капака други предмети или инструменти освен буталото (16) при употребата на приставката.
- Винаги изключвайте уреда преди да свалите капака (17).
- Капакът (17) може да се почиства под течаща вода, но не го потапяйте във вода и не го почиствайте в миялна машина.
- Купата (18) не е подходяща за микровълнова фурна.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за сигурност. Техният ремонт или смяната на захранващия кабел трябва винаги да се извършват от оторизиран сервизен техник. Неправилният ремонт може да доведе до допълнителни повреди или до нараняване на потребителя.

Описание

1 Моторен блок
2 Регулатор за различни скорости
3 Бутон за включване/изключване на променливите скорости
4 «turbo» бутон
5 Бутони за освобождаване на отделните части
6 Пасираща приставка с режещ нож
7 Задвижващ механизъм на телта за разбиване
8 Тел за разбиване
9 Мерителна купа

10 Приставка за нарязване на продукти (резачка)
  11 Капак
  12 Нож
  13 Купа на резачката
  14 Пръстен против плъзгане

15 Приставка за приготвяне на храна (FP)
  16 Бутало за притискане
  17 Капак
  17a Свързване с моторния блок
  17b Отвор за подаване на продукти
  17c Затварящ механизъм на капака
  18 Купа
  19 Пръстен против плъзгане
  20 Острие
  21 Приставка за месене на тесто
  22 Държач на рендетата
  22a Ренде за рязане на шайби
  22b Ренде за настъргване (едро)
  22c Ренде за настъргване (фино)

Скорост

При натискане на бутон (3), скоростта отговаря на позаната на регулатора за скоростите (2). Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързо е действието на уреда и финно нарязани/пасирани са продуктите. За максимална скорост, натиснете «turbo» бутона (4). Може да използвате «turbo» бутона и за мощни моментни пулсации без да променяте регулатора на скоростта.

В зависимост от употребата препоръчваме следните скорости:

Пасатор	от 1…до turbo
Тел за разбиване	от 3... до 15
Резачка –	виж скоростите в таблиците в секцията Ⓒ.
Приставка за приготвяне на храна –	виж скоростите в таблиците в секцията Ⓓ, Ⓔ.

A Използване на пасиращия накрайник

Пасаторът е изключително подходящ за приготвяне на яхнии, сосове, майонеза, бебешка храна, както и за разбъркване на напитки и шейкове.

a) Монтирайте моторния блок (1) към пасиращата приставка (6) и натиснете докато щракне.
b) Поставете пасатора вертикално в купата за разбиване и след това натиснете бутона за включване/изключване (3) или бутон «turbo» (4).
c) За да свалите пасиращата приставка след употреба, натиснете бутоните за освобождаване (5) и издърпайте накрайника.

Може да работите с пасиращия накрайник в купата за разбиване, както и във всеки друг съд. При пасиране докато готвите, отстранете съда от котлона, за да предпазите пасатора от прегряване.

Примерна рецепта: Майонеза
Необходими продукти:
200–250 мл олио,
1 яйце (жълтък и белтък),
1 супена лъжица лимонов сок или оцет,
сол и пипер на вкус

Приготвяне: Поставете всички продукти в купата за разбиване, по реда, в който са посочени по-горе. Вкарайте пасатора до дъното на купата. Натиснете «turbo» бутон (4). Задръжте пасатора в тази позиция, докато продуктите се смесят, след което без да го изключвате бавно започнете да движите нагоре и надолу, докато мойонезата не получи желаната гъстота.

B Използване на телта за разбиване

Телта за разбиване трябва да се използва само за разбиване на сметана, белтъци на сняг, кремове, полуготови десерти и за приготвяне на леки теста (например за палачинки).

a) Поставете телта за разбиване (8) в задвижващия механизъм (7) и след това монтирайте към моторния блок (1), натиснете докато щракне.
b) Поставете телта за разбиване в съда, който ще използвате и едва след това натиснете бутона за включване (3).
c) За да свалите приставката, натиснете бутоните за освобождаване (5) и издърпайте приставката. След това свалете телта за разбиване от задвижващия механизъм чрез издърпване.

За най-добри резултати ...
- използвайте по-широка купа вместо купата за разбиване
- движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като държите уреда леко под наклон

Разбиване на сметана:
Разбивайте най-много 400 мл добре изстудена сметана (мин. 30% масленост, 4–8 °C). Започнете с по-ниска скорост «1» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».

Разбиване на белтъци на сняг:
Разбивайте най-много 4 белтъка. Започнете със средна скорост «7» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».

C Приставка за нарязване (резачка)

Приставката за нарязване (10) (резачката) е подходяща за месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, люти чушлета (с вода), моркови, ядки и др. Когато нарязване по-твърди продукти (например по-твърди сирена използвайте «turbo» бутон (4).

ВНИМАНИЕ: Не се опитвайте да режете много твърди продукти като индийско орехче, кафе на зърна, зърна от житни култури, кубчета лед.

Преди рязане ...
- предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета
- отстранете стъблата на листните подправки и черупките на ядките
- отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото

За най-добри резултати може да направите справка за препоръчваната скорост в таблицата.

Нарязване (виж илюстрация в раздел Ⓒ)

a) Внимателно свалете пластмасовия предпазител на ножовете (12).
ВНИМАНИЕ: Остриетата на ножа са много остри! Винаги дръжте само за вертикалната пластмасова част. Поставете ножовете върху оста в центъра на купата (13) и завъртете, за да се захванат на място. Винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане (14) е прикрепен към купата на резачката.
b) Поставете продуктите в купата.
c) Поставете капака (11) върху купата.
d) Закрепете неподвижно моторния блок (1) към капака (11), натиснете докато щракне.
e) Натиснете бутон (3) или «turbo» бутон (4), за да включите. Дръжте моторния блок с една ръка и купата с другата. Не използвайте приставката за повече от 2 минути.
f) След употреба, натиснете бутоните за освобождавене (5) и свалете моторния блок (1).
g) Свалете капака.
h) Внимателно извадете ножовете.
i) Извадете нарязаните продукти от купата. Подложката против плъзгане може да се използва и като капак.

Примерна рецепта: Сливи с ванилия и мед
(като пълнеж или за мазане)
(използвайте приставка за кълцане (10), скорост: «turbo»)
Сипете 60 г мед и 50 г сливи в купата за кълцане и кълцайте в продължение на 10 секунди, а после добавете 30 мл вода (с есенция ванилия) и продължете кълцането за още 3 секунди.

D/E Приставка за приготвяне на храна

Може да използвате приставката за обработка на храна (15) за:
– рязане и смесване (виж илюстрация в раздел Ⓓ)
– месене на тесто (тесто на основата на максимално количество от 250 г брашно)
– рязане и раздробяване (виж илюстрация в раздел Ⓔ)

Нарязване (резачка) (виж илюстрация в раздел Ⓓ)
Острието (20) са напълно подходящи за рязане на месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, моркови, ядки и др. За рязане на по-твърди продукти използвайте «turbo» бутона (4).

ВНИМАНИЕ: Не се опитвайте да режете много твърди продукти като инийско орехче, кафе на зърна и зърна от житни култури.

Подготовка за рязането …
- Предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета.
- Отстранете стъблата на листните подправки и черупките от ядките.
- Отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото.

a) Внимателно свалете пластмасовия предпазител от ножовете (20).
ВНИМАНИЕ: Остриетата са много остри! Винаги дръжте само за вертикалната пластмасова част. Поставете ножа върху оста в центъра част на купата (18) и завъртете, за да се захванат стабилно. Винаги

проверявайте дали пръстенът против плъзгане (19) е прикрепен към купата на резачката.
b) Поставете продуктите в купата.
c) Поставете капака (17) върху купата, като затварящият механизъм (17c) да е обърнат към дръжката. За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящия механизъм не се захване с щракване над дръжката.
d) Закрепете неподвижно моторния блок (1) в свързващия отвор (17a). Уверете се че буталото е на мястото си.
e) За да включите, натиснете бутон (3) или «turbo» бутон (4) върху моторния блок, като държите купата с другата ръка.
f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване (5), за да свалите моторния блок. Извадете буталото.
g) Като натискате затварящия механизъм (17c), завъртете капака (17) по посока обрятна на часовниковата стрелка, за да го откачите и отворите.
h) Внимателно извадете ножовете като въртите и дърпате, преди да извадите нарязаните продукти.

Разбиване на леко тесто
С ножовете (20) може да разбивате леки теста, като смес за палачинки или тесто за кекс с не повече от 250 грама брашно.
За сместа за палачинки, например, първо налейте в купата течностите, добавете брашното и най-накрая яйцата. Натиснете «turbo» бутона (4) и разбивайте докато получите еднородна смес.

Месене на тесто
(Илюстрацията в раздел Ⓓ също се прилага към употреба на приставката за месене на тесто)
Приставката за месене на тесто (21) е идеално пригодена за месене на различни видове тесто, като тесто с мая или тесто за сладки (тесто на основата на количество от 250 г брашно)
- Поставете приставката за месене на тесто в купата (18).
- Първо сипете сухите съставки в купата.
- Сипвайте течности само през отвора за пълнене, при работещ двигател.
- След 1 минута време за месене дайте на двигателя време за охлаждане от 10 минути.

Тесто с мая (за пица, хляб, кекс)
Максимум 250 г брашно плюс съставките.
Скорост «15», максимално време за месене: 1 минута.
Първо сипете брашното в купата на устройството за обработка на храна, после сипете другите съставки, без течностите. Добавете течностите през отвора за пълнене при работещ двигател.

Тесто за сладки (за киш, кекс)
Максимум 250 г брашно плюс съставките.
Скорост «15», максимално време за месене: 1 минута.
Първо сипете брашното в купата на устройството за обработка на храна, после сипете другите съставки. Използвайте масло на стайна температура. Спрете месенето малко след като тестото стане на топка. Тестото ще омекне твърде много при прекомерно месене.

Рязане на шайби/рендосване
(виж илюстрация в раздел Ⓔ)
С помощта на рендето за нарязване на шайби (22a) може да режете краставици, лук, гъби, ябълки, моркови, репички, сурови картофи, тиквички, зеле и др.
С помощта на рендето за настъргване (22b, 22c), може да настържете ябълки, моркови, сурови картофи, цвекло, зере, сирене (от меко до средно твърдо).

a) Поставете избраният от вас нож (22a–c) в държача (22) и го закрепете на място. Поставете държача върху оста в центъра на купата и завъртете, за да се захване стабилно.
b) Сложете капака (17) върху купата, като затварящият механизъм (17c) е обърнат към дръжката на купата.
За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящият механизъм не се захване с щракване над дръжката.
c) Закрепете неподвижно моторният блок (1) в свързващия отвор (17a). Настройте скоростта съобразно препоръките в илюстрация (j).
d) Поставете продуктите в тръбата за подаване на продукти. Никога не бъркайте в тръбата за подаване на продукти, когато уредът е включен. Винаги използвайте буталото (16), за да придвижвате продуктите към рендето.
e) За да включите натиснете бутон (3) или «turbo» бутон (4) върху моторния блок.
f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване (5), за да освободите моторния блок.
g) Като натискате затварящия механизъм (17c), завъртете капака (17) в посока обратна на часовниковата стрелка, за да го откачите и повдигнете.
h) Извадете държача, преди да извадите нарязаните продукти. Ножът може да свалите, като го избутате нагоре от края, който се подава от долната страна на държача.

Почистване на уреда

Почиствайте моторния блок (1) и задвижващия механизъм на телта за разбиване (7) само с влажна кърпа.
Капакът на приставката за храна (17) и този на резачката могат да се почистват под течаща вода, но не ги потапяйте във вода, както и не се мият в съдомиялна машина.
При обработката на силно оцветяващи продукти (например моркови), пластмасовите части на уреда могат да се оцветят. Избършете ги с растителна мазнина, преди да ги почистите.

Приставки

(Може да закупите от сервизните центрове на Braun, но в някои страни това не е възможно)

BC: Приставка за рязане, идеална за нарязване на по-големи количества продукти, както и за приготвяне на шейкове, леки теста и натрошаване на кубчета лед.

Промени в уреда и/или тази инструкция могат да се извършват без предизвестие.

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2004/108/ЕС на ЕС за електромагнитната съвместимост и на

Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите, предназначени за контакт с храни.

Моля, не изхвърляйте уреда при битовите отпадъци в края на полезния му живот. Изхвърлянето може да бъде направено в сервизен център на Braun или на подходящо място за събиране, осигурено във вашата страна.

След изтичане на срока на употреба на уреда
Когато приключи употребата на продукта, отпадъкът, който се образува се събира разделно.
Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци.
Изхвърляйте само в определените за това контейнери!
Потърсете информация за възможна повторна употреба.

Производител:
Виж на опаковката

Страна на произход:
Виж на опаковката

Вносител:
Кавен Орбико ООД, Булстат: 131012382, София 1592, ул. Източна Тангента № 161, тел.: 02/ 40 24 900

Русский

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

Внимание
Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

- Лезвия и детали (22a–c) очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать. Устройство должно храниться в недоступных для детей местах. Необходимо контролировать, чтобы дети не использовали данное устройство в качестве игрушки.
- Не разрешается погружать моторную часть (1), зубчатую часть венчика (7) для взбивания под струю воды, а также погружать их в воду.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан (9) нельзя использовать в микроволновой печи.
- Перед началом работы с использованием чаши-измельчителя, убедитесь, что крышка чаши надежно закреплена и проталкиватель на месте.
- Для погружения продуктов в чашу используйте только проталкиватель.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как снять крышку (17).
- Крышку (17) чаши измельчителя нужно промывать под проточной водой, не рекомендуется погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.
- Чашу-измельчитель (18) нельзя использовать в микроволновой печи.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.

Описание прибора

1 Моторная часть
2 Регулятор скорости вращения
3 Переключатель режимов вкл./выкл.
4 Кнопка включения «turbo»-режима
5 Кнопки высвобождения рабочих частей
6 Насадка-блендер
7 Зубчатая часть венчика
8 Венчик
9 Мерный стакан

10 Измельчитель
- 11 Верхняя часть
- 12 Нож
- 13 Чаша измельчителя
- 14 Противоскользящая подставка

15 Насадка для нарезки и шинковки (FP)
- 16 Толкатель
- 17 Крышка
- 17a Сцепление моторной части
- 17b Трубка для продуктов
- 17c Фиксатор крышки
- 18 Чаша
- 19 Противоскользящая подставка
- 20 Нож
- 21 Насадка для приготовления теста
- 22 Держатель лезвия
- 22a Лезвие для нарезки
- 22b Лезвие для крупной шинковки
- 22c Лезвие для мелкой шинковки

Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов (3) в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора (2). Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя.
Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя «turbo» (4), которую можно включать и минуя регулятор для кратковременнного повышения мощности.

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

Блендер	1…turbo
Венчик	3…15
Измельчитель	см. таблицы на рисунках Ⓒ
Насадка для нарезки и шинковки	см. таблицы на рисунках Ⓓ, Ⓔ

A Порядок работы со блендером

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

a) Вставьте моторную часть (1) в насадку-блендер (6) до фиксации.
b) Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель (3) или ускоритель «turbo» (4).
c) По окончании работы нажмите кнопки (5) для высвобождения насадки-блендера и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане (9) и любой другой глубокой посуде.
При перемешивании в процессе приготовления кастрюлю следует снимать с нагревательной поверхности (плиты) с целью уберечь блендер от перегрева.

Рецепты: Майонез
200-250 мг растительного масла
одно яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем (4) 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.

B Порядок работы с венчиком

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

a) Вставьте последовательно венчик (8) в моторную часть (1) до фиксации.
b) Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель (3).
c) Для высвобождения венчика нажмите кнопки (5), затем выньте из моторной части венчик.

Для получения наилучших результатов работы ...

- используйте широкий сосуд для взбивания,
- взбивайте одновременно не более.

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

Взбитые яичные белки
Взбейте 4 яичных белка
Начните взбивать с «7» скорости и постепенно увеличивайте ее до «15».

C Как использовать насадку для измельчения

Измельчитель (10) превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.
Для измельчения твердых продуктов, например, сыра, используйте режим «turbo» (4).

Важно: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарезайте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
- удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
- удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Для получения налучшего результата, следуйте рекомендациям скоростного режима в таблице приложения.

Измельчение (см. рисунок секции Ⓒ)

a) Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (12). Предостережение: Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (13).
Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (14) на чаше измельчителя.
b) Положите продукты в чашу измельчителя.
c) Установите верхнюю часть (11) на чашу измельчителя.
d) Вставьте моторную часть (1) в верхнюю часть (11) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
e) Нажмите выключатель в или (4), чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой.
Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (5), снимите моторную часть и толкатель.
g) После этого удалите верхнюю часть.
h) Аккуратно выньте нож.
i) Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Пример рецепта: Чернослив с медом и ванилью
(для начинки или топпинга к блинам)
Используйте насадку-измельчитель (10), скорость – «turbo».
Поместите в чашу измельчителя 60 г меда вязкой консистенции и 50 г чернослива.
Измельчайте в течение 10 секунд.
Затем добавьте 30 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

D/E Порядок работы с насадкой для нарезки и шинковки

Насадку для приготовления пищи (15) можно использовать для:

– измельчения и смешивания (см. рисунок секции Ⓓ)
– замеса теста (до 250 г муки на одну порцию)
– нарезки и шинковки (см. рисунок секции Ⓔ)

Порядок работы с насадкой-измельчителем (см. рисунок секции Ⓓ)
Нож (20) измельчителя идеально подходят для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр.
Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим «turbo» (4).

Примечание: Не измельчайте очень твердые субстанции, например, кубики льда, мускатный орех, зерна кофе, крупу.

Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь,
- удалить стебли травы и скорлупу орехов,
- удалить кости, сухожилия и хрящи.

a) Осторожно снимите нож с пластикового стержня. Внимание: лезвие ножа очень острое! Всегда держите нож за пластиковый стержень. Поместите нож в центр чаши-измельчителя и нажмите, чтобы зафиксировать его. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (19) на чаше измельчителя.
b) Продукты для измельчения помещайте вчашу (18).
c) Наденьте крышку (17) на чашу, чтобы фиксатор крышки (17c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
d) Вставьте моторную часть (1) в сцепление для моторной части (17a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.

e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (3) или кнопку «turbo»-режима (4) на моторной части и удерживайте чашу.
f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (5), снимите моторную часть и толкатель.
g) Нажмите на фиксатор крышки (17c), поверните крышку (17) против часовой стрелки и снимите ее.
h) Осторожно снимите нож перед тем, как вынуть нарезанные продукты.

Смешивание жидкого теста
Используя чашу измельчитель и нож (20) вы можете приготовить жидкое тесто для блинов или пирогов (не более 250 гр.).
Чтобы сделать тесто для блинов, сначала влейте жидкость, потом добавьте муку и затем яйца. Используйте кнопку «turbo»-режима (4), смешайте тесто до образования однородной массы.

Приготовление теста
(Узнать, как работает насадка для приготовления теста, можно по рисунку секции Ⓓ)
Насадка для приготовления теста (21) идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или сдобного (250 г муки на порцию).
- Поместите насадку для приготовления теста в чашу (18).
- Вначале наполните чашу сухими ингредиентами.
- Жидкие ингредиенты добавляйте только через наливной патрубок и при работающем двигателе.
- После одной минуты замешивания теста необходимо охладить двигатель в течение 10 минут.

Дрожжевое тесто (для пиццы, хлеба, торта)
До 250 г муки, плюс ингредиенты.
Скорость – «15», время замеса – не более 1 минуты.
Вначале наполните мукой чашу, затем добавьте другие ингредиенты (кроме жидких). Добавляйте жидкие ингредиенты через наливной патрубок при работающем двигателе.

Сдобное тесто (для пирога, торта)
До 250 г муки, плюс ингредиенты.
Скорость – «15», время замеса – не более 1 минуты.
Вначале наполните мукой чашу, затем добавьте другие ингредиенты.
Используйте масло комнатной температуры. Прекращайте замешивание, как только тесто приобретет форму шара.
Из-за чрезмерного замешивания тесто становится слишком мягким.

Порядок работы с насадкой для резки и шинковки (см. рисунок секции Ⓔ)
Используя насадку для нарезки и шинковки (22a), вы можете нарезать огурцы, лук, яблоки, морковь, редьку, картофель, кабачки, капусту. Лезвия для шинковки (22b, 22c) в большей степени подходит для шинковки яблок, моркови, картофеля, свеклы, капусты, сыра.

a) Поместите лезвие для нарезки (22a–c) в держатель лезвий (22) и поверните до упора.
b) Наденьте крышку (17) на чашу, чтобы фиксатор крышки (17c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
c) Вставьте моторную часть (1) в сцепление для моторной части (17a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в инструкции (j).
d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.
e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (3) или кнопку «turbo»-режима (4) на моторной части и удерживайте чашу.
f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (5), снимите моторную часть и толкатель.
g) Нажмите на фиксатор крышки (17c), поверните крышку (17) против часовой стрелки и снимите ее.
h) Сначала выньте держатель лезвий, а потом уже нарезанные продукты. Чтобы снять лезвие с держателя, осторожно подтолкните его снизу вверх.

Чистка прибора

Протирайте моторную часть (1) и зубчатую часть венчика (7) только влажной тканью.
Крышку (17) можно промывать под проточной водой, не погружая ее в воду.
При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому пред мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

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

BC: дополнительная насадкаизмельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.

Возможные модификации без предварительного уведомления.

Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

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

Кухонная машина - электрический миксер (блендер), MR 570, тип 4191, 500-600 ватт.

Українська

Наша продукція розроблена у відповідності до вимог високих стандартів якості, функціональності та дизайну.
Сподіваємося, вам дуже сподобається наш новий побутовий пристрій Braun.

Заходи застереження
Просимо уважно та повністю прочитати інструкцію для користування перед застосуванням пристрою.

- Леза та деталі (22a-c) дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей. Необхідно контролювати, щоб діти не використовували даний пристрій як іграшку.
- Пристрій розроблений для приготування звичайних побутових кількостей.
- Завжди вимикайте пристрій, коли він не застосовується та перед установкою, складанням, розбиранням, очищенням та зберіганням.
- Перед роботою, перевірте чи відповідає ваша напруга, напрузі, що вказана внизу пристрою.
- Особливо при роботі з додатковим пристроєм, ручним блендером з гарячими рідинами, не занурюйте вал блендера в рідину/або вийміть її з рідини, коли пристрій буде увімкнено.
- Не занурюйте електромотор (1), редуктор збивалки (7) під проточну воду, не занурюйте їх у воду.
- Мірний стакан (9) не придатний для використання у мікрохвильовій печі.
- Перед роботою з насадкою для приготування їжі (15), переконайтеся, що кришка блокиратора (17c) належно клацнула та виштовхувач (16) зафіксовано.
- Не вставляйте інші засоби крім виштовхувача (16) в заправну трубку під час приготування.
- Завжди вимикайте пристрій перед зняттям кришки (17).
- Кришку (17) можна мити під проточною водою, але не занурювати в воду, не мийте її в посудомийній машині.
- Місткість (18) не є придатною для використання у мікрохвильовій печі.
- Електричний пристрій Braun відповідає стандартам безпеки, що застосовуються. Ремонт або заміна мережевого шнура мають бути виконані тільки уповноваженим сервіс-персоналом. Дефектний, некваліфікований ремонт може спричинити значну загрозу користувачу.

Опис

1 Електромотор
2 Регулятор швидкості
3 Перемикач вкл./викл. для регулювання швидкості
4 Перемикач turbo режиму
5 Кнопки для зняття робочих частин
6 Вал блендера
7 Редуктор збивання
8 Збивач
9 Мірний стакан

10 Подрібнювач
  11 Редуктор подрібнювача
  12 Ніж
  13 Стакан
  14 Кільце для запобігання ковзанню

15 Насадка для приготування продукту (FP)
  16 Виштовхувач
  17 Кришка
  17a З'єднувач для електромотору
  17b Заправна трубка
  17c Кришка-блокиратор
  18 Ємність
  19 Кільце для запобігання ковзанню
  20 Лезо
  21 Насадка для приготування тіста
  22 Футляр з інструментами
  22a Для нарізки шматочками
  22b Для шинкування (крупного)
  22c Для шинкування (дрібного)

Установка швидкості

При активації перемикача (3), швидкість приготування відповідає установкам регулятора швидкості (2). Чим вище швидкість установки, тим швидше та дрібніше буде нарізний продукт.
Для максимальної швидкості приготування, натисніть перемикач turbo режиму (4). Ви можете також користуватися перемикачем турбо режиму для миттєвого, ефективного тиску без маніпулювання регулятором швидкості.

Ми рекомендуємо такі установки швидкості, в залежності від вашої потреби:

Ручний блендер	1... turbo
Збивач	3... 15
Подрібнювач	див. таблиці швидкості на мал. Ⓒ
Насадка для приготування їжі	див. таблиці швидкості на мал. Ⓓ, Ⓔ

A Користування ручним блендером

Ручний блендер ідеально підходить для приготування соусів, супів, майонезу та дитячої їжі, та методом занурення в рідину, так само як і для змішування напоїв та молочних коктейлів:

a) Вставте електромотор (1) в вал блендера (6) та зафіксуйте.
b) Вставте ручний блендер вертикально в посуд, тоді натисніть перемикач (3) або перемикач turbo режиму (4).
c) Натисніть кнопку (5) для зняття валу блендера після користування.

Ви можете користуватися ручним блендером в мірному стакані (9), так само як і в будь-якому іншому посуді. При змішуванні прямо в каструлі під час приготування, зніміть спочатку посуд з плити, щоб захистити пристрій від перегрівання.

Рецепт: Майонез
200-250 мл. олії,
1 яйце (жовток та білок),
1 столова ложка лимонного соку або оцту,
сіль та перець за смаком
Покладіть всі інгредієнти в мірний стакан відповідно до вищевказаного порядку. Опустіть ручний блендер до дна мірного стакану. Натисніть перемикач turbo режиму (4), тримайте ручний блендер в цій позиції доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи, повільно рухайте його вверх і вниз доки майонез добре не змішається.

B Користування збивачем

Збивач має застосовуватися тільки для збиття вершків, збиття яєчного білка та змішування бісквіту та готових сумішей для десертів:

a) Вставте збивач (8) в редуктор збивання (7), потім вставте електромотор (1) в редуктор доки він не буде зафіксований.
b) Вставте збивач в посуд и тільки тоді натисніть перемикач (3) для роботи.
c) Для виймання натисніть кнопку (5) та вийміть редуктор. Тоді виштовхніть збивач з редуктора.

Для найкращих результатів ...
- краще користуватися широкою ємністю ніж мірним стаканом,
- рухайте збивач за годинниковою стрілкою, тримайте його злегка нахиливши.

Збиті вершки:
Швидко готує 400 мл охолодженого крему (мінімум 30 % вмісту жиру, 4–8 °C).
Почати с низьких установок швидкості «1» та під час приготування, підвищувати установки швидкості до «15».

Збитий яєчний білок:
Швидко готує тільки 4 яєчних білка.
Почати з середніх установок швидкості «7» та під час збивання, підвищувати установки швидкості до «15».

C Як працювати з навісним подрібнювачем

Подрібнювач (10) – ідеальне знаряддя для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу і навіть таких твердих продуктів як сир пармезан або шоколад.
Його також можна використовувати для приготування різноманітних страв, наприклад коктейлів, напоїв, пюре, легких видів тіста.
Для нарізки твердих продуктів (наприклад, твердого сиру) використовуйте режим turbo (4).

Пам'ятайте:
Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупи.

Перш ніж подрібнювати ...
- поріжте м'ясо, твердий сир, цибулю, часник, моркву, стручковий перець;
- видаліть стебла трав, полущить горіхи;
- видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі з м'яса.

Для найкращого результату просимо звернути увагу на установки швидкості, що рекомендовані в посібнику до експлуатації. (Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.)

Подрібнення (див. малюнок секції Ⓒ)

a) Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (12). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральній стрижень стакана (13) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (14) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
b) Покладіть продукти в стакан.
c) Встановіть редуктор (11) на стакан.
d) Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
e) Натисніть вимикач (3) або (4) щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.
f) Після застосування натисніть кнопку (5), щоб вийняти електромотор.
g) Потім зніміть редуктор.
h) Обережно вийміть ніж.
i) Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакана.

Приклад рецепта: Чорнослив із медом та ваніллю
(для начинки або топінгу до млинців)
Використовуйте насадку-подрібнювач (10), швидкість – «turbo».
Покладіть до чаші подрібнювача 60 г меду в'язкої консистенції та 50 г чорносливу. Подрібнюйте упродовж 10 секунд. Потім додайте 30 мл води з ваніллю і знову подрібнюйте упродовж 3 секунди.

D/E Користування насадкою для приготування їжі

Насадку для приготування їжі можна використовувати для:
– подрібнення та змішування (див. малюнок секції Ⓓ)
– замішування тіста (до 250 г борошна на одну порцію)
– нарізання та шаткування (див. малюнок секції Ⓔ)

Здрібнювання (див. малюнок секції Ⓓ)
Лезо (20) ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, кухонних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісних горіхів, мигдалю та ін. Для здрібнювання твердих продуктів користуйтеся перемикачем turbo режиму (4).
Увага: Не подрібнюйте занадто тверді продукти, такі як: мускатні горіхи, кофейні зерна та зернові культури.

Перед подрібненням ...
- порізати м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець,
- видалити стебла з кухонних трав, розколоти горіхи,
- видалити кістки, жили та хрящі з м'яса.

a) Обережно зняти пластмасовий футляр з леза (20). Увага: лезо дуже гостре! Завжди тримайте його пластмасовою частиною вверх. Встановіть лезо на вал ємності (18) та проверніть, щоб воно було зафіксовано. Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (19) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
b) Покладіть продукти в ємність для подрібнення.
c) Накрийте кришкою (17) ємність з блокиратором (17c), що встановлена біля ємності, що утримується в руках. Для закриття кришки, поверніть її за годинникової стрілкою так, щоб блокиратор було введено в контакт «клацанням» над ручкою.
d) Вставте електромотор (1) в З'єднувач (17a) доки воно не буде зафіксоване. Переконайтеся, що виштовхувач зафіксовано.
e) Для роботи натисніть перемикач (3) або (4) електромотор, та утримуйте ємність іншою рукою.
f) Після застосування натисніть кнопку (5),

щоб вийняти електромотор. Вийміть виштовхувач.
g) Натисніть кришку блокиратора (17c), поверніть кришку (17) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вверх.
h) Обережно вийміть лезо повертаючи, його та витягуючи, перед вийманням переробленого продукту.

Змішування легкого тіста
Користуючись лезом (20), Ви можете також замісити легке тісто, як масло для млинців або суміші для торту в основі до 250 г муки.
Для масла для млинців, наприклад, спочатку налийте рідину в ємність, потім додайте муки та нарешті яйця. Натисніть перемикач турбо режиму (4), змішайте масло до змазування.

Приготування тіста
(Дізнатися, як працює насадка для приготування тіста, можна з малюнка секції Ⓓ)
Насадка для приготування тіста (21) ідеально підходить для замішування різних видів тіста, наприклад, дріжджового або здобного (250 г борошна на порцію).
- Розташуйте насадку для приготування тіста в чаші (18).
- Спочатку наповніть чашу сухими інгредієнтами.
- Рідкі інгредієнти додавайте лише через наливний патрубок, коли працює двигун.
- Після однієї хвилини замішування тіста необхідно охолодити двигун упродовж 10 хвилин.

Дріжджове тісто (для піци, хліба, торта)
До 250 г борошна, плюс інгредієнти.
Швидкість – «15», час замішування – не більше 1 хвилини.
Спочатку покладіть борошно в чашу, потім додайте інших інгредієнтів (окрім рідких). Додавайте рідкі інгредієнти через наливний патрубок, коли працює двигун.

Здобне тісто (для пирога, торта)
До 250 г борошна, плюс інгредієнти.
Швидкість – «15», час замішування – не більше 1 хвилини.
Спочатку наповніть борошном чашу, потім додайте інших інгредієнтів.
Використовуйте масло кімнатної температури. Припиняйте замішування, як тільки тісто набуде форми кулі. Через надмірне замішування тісто стає занадто м'яким.

Нарізка / Шатківниця (див. малюнок секції Ⓔ)
Користуючись інструменти для нарізання (22a), Ви можете нарізати наприклад огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редьку, тверду картоплю, кабачки, капусту.
Користуючись інструменти для подрібнення (22b, 22c), Ви можете нашаткувати наприклад яблука, моркву, тверду картоплю, буряк, капусту, сир (від м'якого до середнього).

a) Вставте інструмент (22a–22c) в футляр з інструментами (22) та зафіксуйте. Вставте футляр з інструментами в центральний вал ємності та проверніть, щоб зафіксувати.
b) Прикріпіть кришку (17) на ємність з блокиратором (17c) біля ручки ємності. Для закриття кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою так щоб блокиратор «клацнув» над ручкою.
c) Вставте електромотор в З'єднувач доки воно не зафіксується. Виберіть установки швидкості згідно з рекомендаціями на мал. (j).
d) Покладіть продукт для приготування в заправну трубку. Ніколи не лізьте у заправну трубку. коли пристрій увімкнено. Завжди користуйтеся штовхачем (16) для подачі продукту.
e) Натисніть перемикач (3) або (4) електромотор для роботи.
f) Після користування, натисніть кнопки (5), щоб вийняти електромотор.
g) Натисніть кришку блокиратора (17c), поверніть кришку (17) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вверх.
h) Вийміть футляр з інструментами перед тим як вийняти оброблений продукт. Щоб вийняти інструменти, натисніть на виступ внизу футляру з інструментами.

Очищення пристрою
Очищення електромотору (1) та редуктора збивалки (7) має бути тільки вологою ганчіркою. Кришка (17) може бути очищена під проточною водою, але не має бути занурена в воду, а також в посудомийну машину.
При обробці кольорових продуктів (наприклад моркви), пластмасові частини пристрою можуть стати знебарвленими. Протріть ці частини рослинною олією перед їх очищенням.

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

BC: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та коління кубиків льоду.

При внесенні змін без попередження. Компанія залишає за собою право вносити зміни в конструкцію пристрою без спеціального оголошення.

Цей прилад відповідає вимогамдирективи ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» таположення ЄС № 1935/2004 від27/10/2004 стосовно матеріалів,що безпосередньо пов'язані зїжею.

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

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

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

Електричний ручний блендер Braun MR 570, тип 4191, 500-600 ватт.

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

b ثبت الغطاء (17) على الوعاء مع وضع التعشيق (17c) أمام مقبض الوعاء. ولإحكام غلق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، بحيث يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.

c قم بتركيب جزء المحرك في الوصلة حتى يثبت في مكانه، ثم اختر ضبط السرعة وفقاً للإرشادات في الشكل (j).

d ضع الطعام المراد معالجته داخل أنبوب التعبئة. واحذر لمس داخل أنبوب التعبئة في حالة تشغيل الجهاز، واستخدم الضاغط (16) دائماً لتعبئة الطعام.

e اضغط المفتاح (3) أو (4) في جزء المحرك، لتشغيل الجهاز.

f بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (5) لفصل جزء المحرك.

g لفتح الغطاء ورفعه لأعلى، اضغط تعشيق الغطاء (17c) وقم بتدوير الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة.

h افصل مقبض الأدوات أولاً وقبل تفريغ الطعام المقطع. ولفصل الأداة المستخدمة، اضغط عليها من طرفها العلوي، حتى تبرز من أسفل مقبض الأدوات.

تنظيف الجهاز

نظف جزء المحرك (1) وصندوق تروس المضرب (7) بقطعة قماش مبللة فقط. ويمكن غسل الغطاء (17) تحت مياه الصنبور، ولكن لا تغمره بالماء أو تضعه في غسالة الأطباق. يمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى داخل غسالة الأطباق.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون الأجزاء البلاستيكية بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل تنظيفها.

قطع إضافية

(متوفرة لدى مراكز خدمة براون في العديد من البلدان)

مفرمة ملحقة: مثالية تماماً لفرم الكميات الكبيرة فضلاً عن إعداد المخفوقات وتكسير مكعبات الثلج.

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له ،ترجو التخلص منه في مواقع التجميع المخصصة لذلك.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.

Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 – تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

المجفف داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل المفرمة لمدة 10 ثوان، ثم أضف 30 مل من الماء (بطعم الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 3 ثوان.

D/E . كيفية تشغيل أداة إعداد الطعام الملحقة

يمكنك استعمال أداة إعداد الطعام الملحقة (15) في:

- الفرم والخلط (انظر الشمل بالقسم Ⓓ)
- العجن (يتكون العجين أساساً من الدقيق بحد أقصى 250 جرام)
- تقطيع الشرائح والأجزاء الصغيرة (انظر الشكل بالقسم Ⓔ)

الفرم (انظر الشكل بالقسم Ⓓ)

الشفرة (20) مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، اللوز، القراصيا، الخ.

استخدم مفتاح التيربو (4) لفرم المواد الصلبة.

لا تقوم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل جوز الطيب وحبوب القهوة والذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرم....

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام و الأوتار و الغضاريف من اللحم.

a انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (20) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي العلوي. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز الوعاء (18) وقم بتدويرها حتى تستقر في مكانها. تأكد دائماً من ضع وعاء الفرم فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (19).

b ضع الطعام في وعاء الفرم.

c ضع الغطاء (17) فوق الوعاء، مع وضع تعشيق الغطاء (17c) أمام مقبض الوعاء. ولقفل الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، حتى يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.

d قم بتركيب جزء المحرك (1) في الوصلة (17a) حتى يغلق. تأكد من وجود الضاغط في مكانه.

e للتشغيل، اضغط المفتاح (3) أو (4) في جزء المحرك وامسك الوعاء بيدك الأخرى.

f بعد الاستخدام، اضغط الأزرار (5) لفصل جزء المحرك، ثم افصل الضاغط.

g اضغط تعشيق الغطاء (17c) وقم بتدوير الغطاء (17) في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه ورفعه لأعلى.

h لخلع الشفرة، قم بتدويرها وجذبها بحذر، ثم أخرِج الطعام المفروم.

خلط العجينة الخفيفة

يمكنك أن تستخدم الشفرة (20) أيضاً في خلط العجينة الخفيفة مثل خليط البانكيك أو عجينة الكيك التي تحتوي على حوالي 250 جرام من الدقيق. على سبيل المثال، لتحضير خليط البانكيك، ضع السوائل أولاً داخل الوعاء، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. اضغط مفتاح التيربو (4) لتخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

إعداد العجين

(الشكل في القسم Ⓓ a-i يوضح أيضاً استعمال أداة العجن.)

أداة العجن (21) مناسبة تماماً لإعداد أنواع العجين المختلفة مثل عجينة الخميرة أو الفطائر الحلوة (يتكون العجين أساساً من الدقيق بحد أقصى 250 جرام).

- ضع أداة العجن داخل وعاء معالج الطعام.
- أولاً، ضع الدقيق داخل وعاء معالج الطعام، ثم أضف المكونات الجافة الأخرى.
- ثم أضف السوائل من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك.
- بعد العجن لمدة دقيقة واحدة، دع جزء المحرك ليبرد لمدة 10 دقائق.

<u>عجينة الخميرة</u> (للبيتزا والخبز والكيك)

250 جم من الدقيق كحدٍ أقصى بالإضافة إلى المكونات الأخرى. السرعة «15»، الزمن الأقصى للعجن: دقيقة واحدة.

أولاً، ضع الدقيق داخل وعاء معالج الطعام، ثم أضف المكونات الأخرى ماعدا السوائل. أضف السوائل من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك.

<u>العجينة الحلوة</u> (للفطائر والكيك)

250 جم من الدقيق كحدٍ أقصى بالإضافة إلى المكونات الأخرى. السرعة (15)، الزمن الأقصى للعجن: دقيقة واحدة.

أولاً، ضع الدقيق داخل وعاء معالج الطعام، ثم أضف المكونات الأخرى.

استعمل زبداً لا يكون شديد الصلابة أو الليونة. أوقف العجن بعد وقت قصير من اتخاذ العجين لشكل الكرة، حيث قد يؤدي الإفراط في العجن إلى ليونة العجين بشكلٍ زائد.

تقطيع الشرائح أو القطع الصغيرة (انظر الشكل بالقسم Ⓔ)

باستخدام أداة تقطيع الشرائح (22a)، يمكنك الحصول على شرائح الخيار والبصل والمشروم والتفاح والجزر والفجل والبطاطس النيئة والكرنب وغيرها. أما أدوات تقطيع الأجزاء الصغيرة (22b) و (22c)، فيمكنك استخدامها على سبيل المثال لتقطيع التفاح والجزر والبطاطس النيئة والشمندر والكرنب والجبن (من الناعم إلى المتوسط).

a قم بتركيب إحدى الأدوات من (22a) إلى (22c) في مقبض الأدوات (22) حتى تثبت في مكانها، ثم ضع مقبض الأدوات فوق المسمار المركزي للوعاء، وقم بتدويره حتى يستقر في موضعه.

A كيفية تشغيل الخلاط اليدوي

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

a قم بتركيب جزء المحرك (1) في عمود الخلاط (6) حتى يستقر في موضعه المحكم.
b ضع الخلاط اليدوي عمودياً داخل الوعاء، ثم اضغط المفتاح (3) أو مفتاح التيربو (4).
c بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (5) لفصل عمود الخلاط.

يمكن تشغيل الخلاط اليدوي داخل دورق القياس (9) أو أي وعاء آخر. وعند استخدام الخلاط في الوعاء مباشرةً أثناء الطبخ، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، و ذلك لحماية الجهاز من السخونة الزائدة.

مثال لإحدى الوصفات: المايونيز
250 مل زيت– 200
1 بيضة (الصفار والزلال)
1 ملعقة طعام عصير ليمون أو خل
ملح وفلفل حسب الرغبة
ضع كل المقادير داخل الدورق حسب الترتيب المذكور سابقاً. ضع الخلاط اليدوي على قاعدة الدورق. اضغط مفتاح التيربو (4) واحرص على أن يبقى الخلاط اليدوي في هذا الوضع حتى يتحول الزيت إلى مستحلب. وبعد ذلك وبدون غلق الجهاز قم بتحريك الخلاط اليدوي ببطء لأعلى وأسفل حتى يصل المايونيز إلى القوام المطلوب.

B كيفية تشغيل المضرب

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التجهيز:

a قم بتركيب المضرب (8) في صندوق تروس المضرب (7)، ثم قم بتركيب جزء المحرك (1) في صندوق التروس حتى يستقر في مكانه ويقفل.
b ضع المضرب في وعاء، ثم اضغط المفتاح (3) لتشغيله.
c لفصل المضرب، اضغط الأزرار (5) ثم اجذب صندوق التروس لفصله، ثم افصل المضرب عن صندوق التروس.

للحصول على أفضل النتائج

- استخدم وعاءً أكبر بدلاً من الدورق.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.

الكريمة المخفوقة:
لا تخفق أكثر من 400 مل من الكريمة الباردة (تحتوي على الأقل على 30% من الدسم، 4 – 8 درجة مئوية). ابدأ بسرعة منخفضة «1»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الخفق حتى تصل إلى «15».

ثلج البيض:
لا تخفق أكثر من زلال 4 بيضات. ابدأ بسرعة متوسطة «7»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الضرب حتى تصل إلى «15».

C كيفية تشغيل المفرمة الملحقة

المفرمة (10) مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الفلفل (مع الماء)، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، القراصيا، الخ. استخدم مفتاح التيربو (4) لفرم المواد الصلبة (كالجبن الصلب مثلاً).

ملحوظة: لا تقوم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، أو الذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرم....

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام و الأوتار و الغضاريف من اللحم.

للحصول على أفضل النتائج، رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترح في جدول استخدام الجهاز مع الأطعمة المختلفة.

a انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (12) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي العلوي. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرم (13) ثم قم بتدويرها حتى تستقر في مكانها. تأكد دائماً من ضع وعاء الفرم فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (14).
b ضع الطعام في وعاء الفرم.
c ضع الجزء العلوي (11) فوق وعاء الفرم.
d قم بتركيب جزء المحرك (1) في الجزء العلوي (11) حتى يغلق ويثبت في مكانه.
e اضغط المفتاح (3) أو (4) لتشغيل المفرمة. وقم أثناء الفرم بإمساك جزء المحرك بإحدى يديك بينما تمسك وعاء الفرم بيدك الأخرى. واحرص على عدم تشغيل المفرمة لأكثر من دقيقتين.
f بعد الاستخدام، قم بتدوير جزء المحرك لفصله عن الجزء العلوي.
g ثم افصل الجزء العلوي.
h اخلع الشفرة بحذر.
i أخرِج الطعام المفروم من وعاء الفرم. وتقوم القاعدة المقاومة للانزلاق أيضاً بوظيفة الغطاء لوعاء الفرم.

مثال لإحدى الوصفات: البرقوق المجفف بالفانيليا والعسل (كحشو للفطائر المحلاة أو البانكيك)
(استعمل المفرمة الملحقة (10)، السرعة: تيربو)
ضع 60 جم من العسل السميكو 50 جم من البرقوق

عربي

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة والأداء والتصميم. نرجو أن تستمتع باستعمال هذا الجهاز الجديد من براون.

إرشادات هامة

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

- رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات (22a-c) حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي في إعداد كميات الطعام المعتادة فقط.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه بدون مراقبة وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- تأكد قبل تشغيل الجهاز من أن الفولتية لديك مطابقة لتلك المدونة على قاعدة الجهاز.
- خاصةً عند استخدام الخلاط اليدوي الملحق داخل السوائل الساخنة، يجب عدم غمر عمود الخلاط في السائل أو إخراجه منه أثناء تشغيل الجهاز (لتفادي تناثر السوائل الساخنة حولكم).
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالمحرك (1) أو صندوق تروس المضرب (7) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- لا يمكن وضع الدورق (9) داخل الميكروويف.
- قبل تشغيل أداة إعداد الطعام الملحقة (15)، تأكد من أن تعشيق الغطاء (17c) مثبت جيداً وأن الضاغط (16) في مكانه.
- لا تضع أية أدوات سوى الضاغط (16) داخل أنبوب التعبئة أثناء استخدام الجهاز.
- يجب إطفاء الجهاز قبل نزع الغطاء (17).
- يمكن غسل الغطاء (17) تحت الماء الجاري، ولكن احرص على عدم غمره بالماء أو تنظيفه داخل غسالة الأطباق.
- لا يمكن وضع الوعاء (18) داخل الميكروويف.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. اعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.

وصف الجهاز

1 جزء المحرك
2 منظم السرعات المتعددة
3 مفتاح التشغيل/الإطفاء للسرعات المتعددة
4 مفتاح التيربو
5 أزرار الفصل
6 عمود الخلاط
7 مضرب
8 صندوق تروس المضرب
9 دورق قياس

10 المفرمة الملحقة
11 الجزء العلوي
12 شفرة
13 وعاء الفرم
14 حلقة مضادة للانزلاق

15 أداة إعداد الطعام الملحقة (معالج الطعام)
16 ضاغط
17 غطاء
17a وصلة لجزء المحرك
17b أنبوب التعبئة
17c تعشيق الغطاء
18 وعاء
19 حلقة مضادة للانزلاق
20 شفرة
21 أداة العجن
22 مقبض الأدوات
22a أداة تقطيع الشرائح
22b أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (ناعم)
22c أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (خشن)

ضبط السرعة

عند تشغيل المفتاح (3)، تكون سرعة معالجة الطعام وفقاً لوضعية منظم السرعات المتعددة (2). فكلما زاد ضبط السرعة، كلما كانت عملية الفرم أسرع والخليط أكثر نعومة. للحصول على أقصى سرعة للخلط، اضغط مفتاح التيربو (4). كما يمكنك استخدام مفتاح التيربو للحصول على ذبذبات فورية قوية بدون الحاجة لاستخدام منظم السرعات.

ننصح بالضبط التالي للسرعات وفقاً لاستخدامك:

الخلاط اليدوي	1 . . . تيربو
المضرب	3 . . . 15
المفرمة الملحقة	انظر جداول السرعة في الشكل بالقسم ©
أداة إعداد الطعام الملحقة	انظر جداول السرعة في الشكل بالقسمين Ⓓ وⒺ