


Deutsch

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

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

Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren immer den Netzstecker ziehen.
- Motorteil Ⓐ nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Mixbecher Ⓓ ist nicht mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

- Ⓐ Motorteil
- Ⓑ Ein-/Ausschalter
- Ⓒ Schaft mit Messer
- Ⓓ Mixbecher

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

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

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

Rezept-Beispiel: Mayonnaise 200–250 ml Öl

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

Vanille-Honig-Zwetschgen (als Pfannkuchenfüllung oder -aufstrich)
40 g Zwetschgen (halbiert) und 50 g klaren Honig jeweils gekühlt in den Becher des Zerkleinerers geben und 5 Sekunden verrühren. Dann 10 ml Wasser (mit Vanillegeschmack) hinzugeben und 3 weitere Sekunden rühren.

Verwenden Sie hierfür den Zerkleinerer-Aufsatz HC (als optionales Zubehör bei Ihrem Braun Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar)

Reinigung

Das Motorteil Ⓐ nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie das Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

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

Änderungen vorbehalten.

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




English

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

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

Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Do not hold the motor part **A** under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The mixing beaker **D** is not microwave-proof.

Description

- A** Motor part
- B** On/off switch
- C** Shaft with blade
- D** Mixing beaker

How to operate your handblender

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

1. Insert the motor part **A** into the shaft with blade **C** and turn until it locks.

2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch **B**.

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

Recipe example: Mayonnaise

200–250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
Salt and pepper to taste
Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker, switch it on and keep it in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread)
Fill 40 g prunes (cut in half) and 50 g clear honey (both chilled) into the chopper bowl and mix for 5 seconds, then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume mixing for 3 seconds.

Use the chopper attachment HC (optional accessory available at your Braun Service Center; however not in every country)

Cleaning

Clean the motor part **A** with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blade right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

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

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 espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

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

Précaution

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.

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

Description

- Ⓐ Bloc-moteur
- Ⓑ Interrupteur marche/arrêt
- Ⓒ Pied mixeur avec couteau
- Ⓓ Bol mélangeur

Comment utiliser votre mixeur plongeant

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

1. Insérer le bloc-moteur Ⓐ sur le pied mixeur © et le tourner jusqu'à enclenchement.

2. Pour éviter d'être éclaboussé, introduisez d'abord le mixeur plongeant dans le récipient ; seulement à ce moment-là, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur Ⓑ.

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

Exemple de recette : Mayonnaise 200–250 ml d'huile

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
- Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Pruneaux à la vanille et au miel

(en tant que fourrage de pancake ou à tartiner)

Mettez 40 g de pruneaux (coupés en deux) et 50 g de miel clair (tous les deux frais) dans le bol du hacheur et mélangez pendant 5 secondes puis ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille) et mélangez de nouveau pendant 3 secondes.

Utilisez l'accessoire HC du hachoir (accessoire en option disponible auprès de votre Centre de service agréé Braun ; mais pas dans tous les pays)

Nettoyage

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

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

Sujet à modification sans préavis.

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.

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

Atención

- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercar a él piezas móviles en uso.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Asegúrese siempre de que el aparato esté desenchufado antes de limpiarlo, guardarlo o de montar o retirar cualquier accesorio.
- No ponga el cuerpo del motor **A** en contacto con el agua ni los sumerja en ella.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Las reparaciones o la sustitución del cable eléctrico deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base de la batidora corresponde al de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.
- El vaso mezclador **D** no es utilizable con el microondas.

Descripción

- A** Cuerpo del motor
- B** Interruptor de puesta en marcha
- C** Varilla con cuchilla
- D** Vaso mezclador

Funcionamiento de la batidora

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

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

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

Ejemplo de receta: Mayonesa

200–250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre

Sal y pimienta al gusto

Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso, póngala en marcha y manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Ciruelas pasas con vainilla y miel

(como relleno o para untar en tortitas)

Introduzca 40 g de ciruelas pasas

cortadas por la mitad y 50 g de miel

transparente (ambas frías) en el

recipiente de la picadora y bata

durante 5 segundos. A continuación,

añada 10 ml de agua (de vainilla) y

vuelva a batir durante 3 segundos.

Utilice el accesorio picador HC

(accesorio opcional disponible en

su Centro de Servicio al Cliente

Braun, pero no en todos los países)

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor **A**

únicamente con un paño húmedo.

Los demás componentes pueden

limpiarse en el lavavajillas. Sin

embargo, después de preparar

alimentos picantes o muy salados,

deberá aclarar la cuchilla enseguida.

Además, tenga cuidado de no usar

demasiado detergente o descalcificador

en el lavavajillas.

Existen alimentos que pueden

manchar los componentes de

plástico de la batidora (por ejemplo,

zanahorias). Unte estos compo-

ponentes con aceite vegetal o de oliva

antes de limpiarlos.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

No tire este producto a la

basura al final de su vida útil.

Llévelo a un Centro de

Asistencia Técnica Braun

o a los puntos de recogida

habilitados por los ayuntamientos.




Português

Os nossos produtos foram concebidos para cumprir os mais elevados requisitos de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

Por favor leia atentamente as instruções na íntegra antes de utilizar o aparelho.

Atenção

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de substituir acessórios ou de se aproximar de peças com movimento durante o funcionamento.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e caso compreendam os perigos envolvidos.
-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica antes de proceder à montagem, desmontagem, limpeza ou armazenamento.
- Não coloque a peça do motor @ sob água corrente nem submerja em água.
- Os aparelhos elétricos da Braun cumprem as normas de segurança aplicáveis. As reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efetuadas por técnicos autorizados. Trabalhos de reparação incorretos e não qualificados podem desencadear perigos consideráveis para o utilizador.
- Antes de ligar a ficha a uma tomada, verifique se a tensão corresponde à tensão impressa na base do aparelho.
- O aparelho foi construído para processar quantidades domésticas normais.
- O copo misturador © não é adequado para micro-ondas.

Descrição

- Ⓐ Peça do motor
- Ⓑ Botão ligar/desligar
- Ⓒ Haste com lâmina
- Ⓓ Copo misturador

Como utilizar a sua varinha

A varinha é perfeitamente adequada para preparar patês, molhos, sopas, maionese e papas para bebés, assim como para preparar sumos e batidos.

1. Insira a peça do motor Ⓐ na haste com lâmina Ⓒ e rode até bloquear.
2. Para evitar salpicos, insira primeiro a varinha no recipiente, e só depois prima o botão Ⓑ.

Pode utilizar a varinha no copo misturador Ⓓ, assim como qualquer outro recipiente. Ao misturar diretamente na panela enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para proteger a sua varinha contra sobreaquecimento.

Exemplo de receita: Maionese

200-250 ml óleo
1 ovo (gema e clara)
1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
Sal e pimenta a gosto
Coloque todos os ingredientes no copo de acordo com a ordem indicada. Introduza a varinha na base do copo, ligue-a e mantenha-a na sua posição até o óleo emulsionar. De seguida, sem desligar, movimente-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem combinada.

Ameixas com baunilha e mel
(como recheio ou para barrar panquecas) Encha a taça picadora com 40 g de ameixas (cortadas ao meio) e 50 g de mel claro (ambos refrigerados) e misture durante 5 segundos, de seguida adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha) e volte a misturar durante 3 segundos.

Utilize a peça da picadora HC (acessório opcional disponível no seu Centro de Assistência Técnica Braun; contudo não em todos os países)

Limpeza

Limpe a peça do motor Ⓐ apenas com um pano húmido. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. No entanto, após o processamento de alimentos muito salgados, deve lavar a lâmina de imediato. Tenha cuidado para não usar quantidades excessivas de detergente ou descalcificante na sua máquina de lavar loiça.

Ao processar alimentos com cor (por ex. cenouras), as peças de plástico do aparelho podem perder a cor. Humedeça estas peças com óleo vegetal antes da limpeza.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Não elimine o produto juntamente com o lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada junto de um Centro de Assistência Técnica Braun ou nos pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.




Italiano

I nostri prodotti sono progettati per essere conformi agli standard più elevati in fatto di qualità, funzionalità e design. Speriamo di soddisfare appieno tutte le vostre esigenze con il nuovo dispositivo Braun.

Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni d'uso prima di utilizzare il dispositivo.

Attenzione

- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Spegnerlo e disconnetterlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Togliere sempre la spina prima di proseguire con il montaggio, lo smontaggio, la pulizia o prima di riporre il dispositivo.
- Non immergere né tenere sotto acqua corrente il corpo motore **A**.
- Gli apparecchi elettrici Braun soddisfano gli standard di sicurezza in vigore. La riparazione o la sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita esclusivamente da parte di personale di assistenza autorizzato. Interventi di riparazione errati o effettuati da personale non qualificato possono causare rischi considerevoli per l'utente.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare se il voltaggio disponibile corrisponde a quello stampato sulla base del dispositivo.
- Questo dispositivo è progettato per la gestione di normali quantità per uso domestico.
- Non usare il bicchiere graduato **D** nel forno a microonde

Descrizione

- A** Corpo motore
- B** Interruttore acceso/spento
- C** Gambo frullatore con lame
- D** Bicchiere graduato

Come utilizzare il frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è perfetto

per preparare salse, sughi, zuppe, maionese, omogeneizzati e anche per mescolare frullati e cocktail.

1. Inserire il corpo motore **A** nel gambo frullatore con lame **C** e ruotarlo finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, inserire prima il frullatore a immersione nel recipiente e premere poi l'interruttore **B**.

È possibile utilizzare il frullatore a immersione nel bicchiere graduato **D**, o anche in qualsiasi altro recipiente. In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare prima la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore a immersione dal surriscaldamento.

Esempio di ricetta: Maionese

200–250 ml di olio
1 uovo (tuorlo e albume)
1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto
Sale e pepe q.b.
Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere nell'ordine sopra indicato. Introdurre il frullatore a immersione nel bicchiere fino a toccarne il fondo e tenerlo in questa posizione finché l'olio non emulsiona. Poi, senza spegnere il dispositivo, muoverlo su e giù finché la maionese non è ben combinata.

Prugne alla vaniglia e al miele (come farcitura per pancake o da spalmare). Inserire 40 g di prugne (tagliate a metà) e 50 g di miele liquido (entrambi raffreddati) all'interno della ciotola tritatutto e mescolare per 5 secondi, poi aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia) e continuare a mescolare per altri 3 secondi.

Utilizzare l'accessorio tritatutto HC (accessorio opzionale disponibile presso il vostro centro di assistenza Braun; non in tutti i paesi)

Pulizia

Pulire il corpo motore **A** esclusivamente con un panno umido. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoglie. Tuttavia, dopo aver lavorato cibi molto salati, sciacquare subito le lame. Attenzione inoltre a non usare una dose eccessiva di detersivo o anticalcare in lavastoglie.

Quando si lavorano cibi pigmentati (es. carote), le parti di plastica del dispositivo possono perdere il colore originario. Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Si prega di non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici al termine della sua durata utile. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



Nederlands

Onze producten zijn ontworpen om te voldoen aan de hoogste normen op het vlak van kwaliteit, functionaliteit en design. Wij hopen van harte dat u geniet van uw nieuwe Braun-toestel.

Lees de aanwijzingen aandachtig en volledig voordat u het toestel in gebruik neemt.

Opgelet

- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen. Schakel het toestel uit en koppel het los van de voeding voordat accessoires worden vervangen of bewegende onderdelen worden aangeraakt.
- Dit toestel kan gebruikt worden door personen met fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of een gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het toestel op veilige wijze en indien ze begrijpen welke gevaren eraan verbonden zijn.
-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Koppel het toestel altijd los voor elke montage, demontage, reiniging of opslag.
- Houd het motordeel (A) niet onder stromend water en dompel het niet onder in water.
- Elektrische toestellen van Braun voldoen aan de toepasselijke veiligheidsnormen. Reparaties of vervangingen van het netsnoer mogen enkel uitgevoerd worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Verkeerd, niet-gekwalificeerd reparatiewerk kan ernstige letsels veroorzaken voor de gebruiker.
- Voordat het toestel in een stopcontact wordt gestoken, moet u controleren of uw spanning overeenkomt met de spanning afgedrukt op de onderzijde van het toestel.
- Het toestel is gebouwd om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- De mengbeker (D) is niet bestand voor de magnetron.

Beschrijving

- (A) Motordeel
- (B) Aan/Uit-schakelaar
- (C) As met mes
- (D) Mengbeker

Hoe bedient u de handmixer

De handmixer is perfect geschikt

voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding, en voor het mixen van dranken en milkshakes.

1. Steek het motordeel (A) in de as met mes (C) en draai tot hij vastklikt.
2. Om spatten te vermijden, steekt u de handmixer eerst in het vat, druk dan pas op de schakelaar (B).

U kunt de handmixer bedienen in de mengbeker (D), en ook gewoon in eender welk ander vat. Wanneer direct in de steelpan gemengd wordt tijdens het koken, neemt u de pan eerst van het vuur om uw handmixer te beschermen tegen oververhitting.

Voorbeeld van recept: Mayonaise

200–250 ml olie

1 ei (dooier en eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

Zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de beker volgens bovenstaande volgorde.

Plaats de handmixer op de basis van de beker, schakel hem in en houd hem in deze positie tot de olie emulgeert. Zonder het toestel uit te zetten, beweegt u het langzaam omhoog en omlaag tot de mayonaise goed gebonden is.

Pruimen met vanille-honing

(als een vulling voor pannenkoeken of smeersel) Vul 40 g pruimen (in tweeën gesneden) en 50 g zuivere honing (beide gekoeld) in de harkom en meng gedurende 5 seconden, voeg dan 10 ml water (vanillesmaak) toe en meng opnieuw gedurende 3 seconden.

Gebruik het hakopzetstuk HC (optioneel accessoire bij uw Braun Servicecentrum; echter niet in elk land)

Reiniging

Reinig het motordeel (A) enkel met een vochtige doek. Alle andere delen kunnen gereinigd worden in het afwaswater. Na het verwerken van erg zout eten moet u echter het mes direct spoelen. Gebruik niet te veel reinigingsmiddel of ontkalker in uw afwaswater.

Wanneer gekleurd voedsel verwerkt wordt (bijv. wortels), kunnen de plastic onderdelen van het toestel hun kleur verliezen. Wrijf deze onderdelen in met plantaardige olie voor de reiniging.

Onderhevig aan wijziging zonder kennisgeving.

Verwijder het product niet als huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Het product kan naar een Braun Servicecentrum of geschikt inzamelpunt in uw land gebracht worden.



Dansk

Vore produkter er udviklet efter de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber du vil nyde dit nye Braun apparat.

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Forsigtig

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Hold apparatet og dets ledning udenfor børns rækkevidde. Sluk apparatet og

afbryd fra strømforsyning inden skift af udstyr eller adgang til de indre bevægelige dele.

- Dette apparat kan benyttes af personer med reducere fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden hvis de er under opsyn eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og hvis de forstår de involverede farer.
-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt.
- Afbryd **altid** apparatet inden samling, adskillelse, rengøring eller opbevaring.
- Hold ikke motordelen **A** under rindende vand, eller neddyb i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder de gældende sikkerhedsstandarder. Reparationer eller udskiftning af netledning må kun udføres af autoriseret personale. Forkert, ukvalificeret reparation kan medføre betydelige farer for brugeren.
- Inden tilslutning til stikkontakt kontrolleres at spænding modsvarer den påtrykte spænding i bunden af apparatet.
- Apparatet er konstrueret til behandling af normale husholdningsmængder.
- Blandebeholderen **A** er ikke godkendt til mikroovn.

Beskrivelse

- A** Motordel
- B** Tænd/sluk knap
- C** Aksel med kniv
- D** Blandebeholder

Sådan betjenes din håndblender

Håndblenderen er perfekt egnet for dips, sovse, supper, mayonnaise og babymad, samt blanding af drinks og milkshakes.

1. Indsæt motordelen **A** i akslen med bladet **C** og drej til den låser.
2. For at undgå stænk indsættes håndblenderen først i beholderen, og herefter tændes på kontakten **B**.

Du kan benytte håndblenderen i blandebeholderen **D**, og blot samt i enhver anden beholder. Ved blanding direkte i pande under madlavning, tages panden af komfuret for at undgå overophedning af håndblenderen.

Opskriftseksempel: Mayonnaise
200–250 ml olie
1 æg (blomme og hvide)

1 tsk. citronsaft eller eddike
Salt og peber efter behov
Anbring alle ingredienserne i beholdereni ovennævnte rækkefølge. Indfør håndblenderen til beholderens bund, tænd den og hold den i denne position indtil olien emulgerer. Herefter bevæges den langsomt op og ned uden at slukke den indtil mayonnaisen er helt blandet.

Vanille-honning-svesker
(som et pandekagefyld eller pålæg).
Fyld 40 g svesker (skåret i halve) og 50 g klar honning (begge afkølede) i skålen og bland i 5 sekunder, tilsæt herefter 10 ml vand (vanillesmag) og gentag blanding i 3 sekunder.

Brug hakkeudstyret HC (ekstraudstyr der kan leveres fra Braun Service Center; dog ikke i alle lande)

Rengøring

Rengør kun motordelen **A** med enklud. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskine. Efter behandling af meget saltede fødevarer bør kniven skylles med det samme. Vær også forsigtig med overdosering af rengøringsmiddel eller kalkfjerner i opvaskemaskinen.

Ved behandling af stærkt farvede madvarer (f.eks. gulerødder), kan plastdelene i apparatet blive misfarvet. Aftør disse dele med vegetabilsk olie inden rengøring.

Med forbehold for ændringer uden varsel.

Bortskaf ikke produktet som husholdningsaffald efter udstået levetid. Bortskaffelse kan ske på et Braun Service Center eller på autoriseret indsamlingssted i dit land.



Norsk

Våre produkter er utformet for å imøtekomme de høyeste standarder for kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du vår glede av ditt nye Braun-apparat.

Vennligst les disse instruksjonene nøye og i sin helhet før du begynner å bruke apparatet.

Forsiktig

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Apparatet skal oppbevares utilgjengelig for barn. Slå av apparatet og frakoble det fra strømmettet før du skifter tilbehør eller beveglige deler.
- Dette apparatet kan brukes av personer med med redusert syn eller hørsel, reduserte fysiske eller mentale evner eller manglende erfaring, om de er under oppsyn eller har blitt gitt veiledning om sikker bruk av apparatet og om de forstår de gjeldende farene.
-  Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene varsomt for å unngå skader.

- Skal alltid frakobles før montering, demontering, rengjøring eller oppbevaring.
- Ikke hold motordelen **A** under rennende vann, eller senk den i vann.
- Elektrisk utstyr fra Braun imøtekommer gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller utskifting av strømledningen må kun utføres av autorisert servicepersonale. Defekt, ukvalifisert reparasjonsarbeid kan utsette brukeren for betydelig fare.
- Før du setter i stikkkontakten, skal du konstatere om spenningen tilsvarerspenningen som er merket på undersiden av apparatet.
- Apparatet er konstruert for å kunne håndtere vanlige husholdningsmengder.
- Miksebolle **D** skal ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- A** Motordel
- B** Av/på-bryter
- C** Skaft med skjæreblad
- D** Miksebolle

Drift av håndmikseren

Håndmikseren er ideell for tillaging av dips, sauser, supper, majones og barnemat så vel som blanding av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen **A** på skaftet med skjærebladet **C** og dreid det til det låses på plass.
2. Sett håndmikseren ned i bollen først for å unngå sprut, og trykk deretter på bryteren **B**.

Du kan kjøre håndmikseren i blandebolle **D** så vel som i andre boller. Når du mikser direkte i kjelen, skal du først fjerne kjelen fra platen for å beskytte håndmikseren mot overoppvarming.

Oppskriftseksempel: Majones

200-250 ml olje
1 egg (plomme og eggehvite)
1 ss sitronsaft eller eddik
Salt og pepper etter smak
Legg alle ingrediensene i bollen i den rekkefølgen som er nevnt ovenfor. Sett håndmikseren ned i bunnen av bollen, slå den på og hold den i denne stillingen til oljen tykner. Beveg den deretter langsomt opp og ned uten å slå den av, til majonesen er godt blandet.

Svisker med vanilje og honning (som pannekakefyll eller pålegg)
Legg 40 g svisker (delt i to) og 50 g klar honning (begge ingredienser skal være avkjølt) i skjæreballen og bland i 5 sekunder. Tilsett 10 ml vann (tilsmakt med vanilje) og bland videre i 3 sekunder.

Bruk skjæretillbehør HC (valgfritt tillbehør som kan skaffes fra et Braun servicesenter, men ikke i alle land)

Rengjøring

Motordelen skal kun **A** rengjøres med en fuktig klut. Alle andre deler

kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter behandling av svært salt mat, skal du skylle skjærebladet omgående. Bruk heller ikke for mye rengjøringsmiddel eller kalkfjerningsmiddel i oppvaskmaskinen.

Ved behandling av sterkt farget mat (f.eks. gulerøtter), kan apparatets plastdeler misfarges. Gni disse delene inn med vegetabilisk olje før rengjøring.

Kan endres uten forhåndsvarsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall når det har nådd endt brukstid. Avhending kan utføres ved et Braun servicesenter eller ved egnede oppsamlingssteder der du bor.



Svenska

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

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

Varning!

- Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och dra ut kontakten innan du byter tillbehör eller andra delar som rör sig när apparaten används.
- Denna apparat kan användas av personer med nersatt fysikalisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller får instruktioner hur apparaten ska användas säkert och är medvetna om medföljande risker.
-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Dra alltid ur kontakten innan du sätter ihop, plockar isär, rengör eller lagrar apparaten.
- Håll inte motordelen **A** under rinnande vatten och doppa inte ned den i vatten.
- Brauns elektriska apparater uppfyller gällande säkerhetsstandarder. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackpersonal. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda arbeten kan innebära avsevärda risker för personskador för användaren.

- Kontrollera att nätspänningen i ditt eluttag korresponderar med spänningen som anges på botten av apparaten innan du sätter i kontakten.
- Apparaten är konstruerad för att bearbeta normala hushållsmängder.
- Mixbägaren **D** är inte mikrovågssäker.

Beskrivning

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ PÅ/AV-knapp
- Ⓒ Mixerskaft med knivblad
- Ⓓ Mixbägare

Hur du använder din handmixer

Handmixern är perfekt vid tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barmmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

1. För in motordelen **A** i mixerskaftet med knivblad **C** och vrid tills den hakar i.
2. Placera handmixern först i behållaren och tryck sedan på knappen **B** för att undvika att det sprutar.

Du kan använda handmixern med mixbägaren **D**, men även i en annan valfri behållare. Om du använder mixern direkt i en såskastrull under kokning ska du först ta bort kastrullen från spisen för att skydda handmixern mot överhettning.

Receptexempel: Majonnäs

200–250 ml olja
1 ägg (gula och vita)
1 msk. Citronsaft eller vinäger, salt och peppar för smaksättning.
Tillsätt alla ingredienser i bägaren i den ordning som anges i receptet ovan. Placera handmixern i bägaren och se till att dess nedre del nuddar botten. Slå på den, och håll den i detta läge tills oljan emulgerar. För sedan mixern, utan att stänga av den, långsamt uppåt och nedåt tills majonnäsen har önskad konsistens.

Vanilj-/honungsplommon

(som pannkaksfyllning eller pålägg)
Fyll hackningsskålen med 40 g plommon (delade på hälften) och 50 g klar honung (båda kylda) och rör om i 5 sekunder, tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak) och fortsätt att röra om ca 3 sekunder.

Använd hacktillsatsen HC (tillbehöret fins som tillval hos ditt Braun servicecenter; dock inte i varje land)

Rengöring

Rengör motordelen **A** endast med en fuktig trasa. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du har bearbetat mycket salthaltig mat bör du dock skölja av knivbladet direkt. Se även till att inte använda för mycket diskmedel eller kalklösare i din diskmaskin.

När du bearbetar mat med färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med matolja innan du diskar dem.

Kan ändras utan föregående information.

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 laatu-, toiminta- ja suunnittelustandardit. Toivomme, että nautit uudesta Braun-laitteestasi.

Lue käyttöohjeet huolella ja täysin ennen laitteen käyttöä.

Varoitus

- Tämä laite ei ole tarkoitettu lasten käytettäväksi. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Sammuta laite ja irrota sähköjohto pistorasiasta ennen lisälaitteiden vaihtoa ja ennen käytössä liikkuvien osien lähestymistä.
- Tätä laitetta saavat käyttää ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos laitteen turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Irrota laite aina pistorasiasta ennen kokoamista, purkamista, puhdistamista ja varastointia.
- Älä pidä moottoriosaa **A** juoksevan veden alla tai upota sitä veteen.
- Braun-sähkölaitteet täytävät soveltuvat turvallisuusstandardit. Virtajohdon korjaus ja vaihto on jätettävävaltuutetun huoltomiehen hoidettavaksi. Viallinen, epäpätevä huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaroja käyttäjälle.
- Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan, tarkista että jännite vastaa laitteen pohjaan painettua jännite-merkintää.
- Laite on suunniteltu käsittelemään tavallisia kotitalouden määriä.
- Sekoituslasi **D** ei ole mikroaaltouunin kestävä.

Kuvaus

- Ⓐ Moottoriosaa
- Ⓑ Virtakytkin
- Ⓒ Akseli ja terä
- Ⓓ Sekoituslasi

Sauvasekoittimen käyttö

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippikastikkeiden, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruoan valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosia **A** terän **C** akseliin ja kierrä sitä siten, että se lukittuu.
2. Jotta välttyt roiskeilta, laita sauvasekoitin astiaan ennen kytkimen **B** painamista.

Voit käyttää sauvasekoitinta sekoituslasissa D ja ja muut astiat. Kun sekoitat suoraan kasarissa ruokaa laittaessasi, ota kasari ensin pois liedeltä suojataksesi sauvasekoittimen ylikuumenemiselta.

Esimerkkiresepti: Majoneesi
200–250 ml öljyä

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
1 rkl sitruunamehua tai etikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita ainekset sekoituslasiin yllä kuvatun mukaisesti. Kiinnitä sauvasekoitin sekoituslasin pohjaan, kytke se päälle ja pidä se tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Pidä laite päällä ja liikuta sitä hitaasti ylös ja alas, kunnes majoneesi on sekoittunut hyvin.

Vaniiljahunajaluumut (pannukakun täytteeksi tai levitteeksi) Laita 40 g luumuja (halkaistuja) ja 50 g kirkasta hunajaa (molemmat jäädytettynä) pilkkontakulhoon ja sekoita 5 sekuntia. Lisää sitten 10 ml vettä (vaniiljan makuista) ja sekoita vielä 3 sekuntia.

Käytä pilkkontavarustetta HC (lisävaruste, joka voidaan hankkia Braun Service Centeristä; ei kuitenkaan saatavilla kaikissa maissa)

Puhdistaminen

Puhdista moottoriosia **A** käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa. Kaikki muut osat voidaan pestä pesukoneessa. Huuhtelee terä kuitenkin heti käsiteltyäsi hyvin suolaisia ruokia. Älä myöskään yliannostelee puhdistusainetta tai kalkinpoistainetta pesukoneeseen.

Kun käsittelet värikkäitä ruoka-aineksia (kuten porkkanoita), laitteen muoviosien väri saattaa muuttua. Pyyhi tällaiset osat vihannesöljyllä ennen puhdistusta.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen elinkaaren lopussa. Laitte voidaan hävittää Braun Service Centressä tai asianmukaisessa keräyspisteessä maassasi.



Polski


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

Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowy-

wać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- **Zawsze** należy odłączyć sprzęt od sieci przed składowaniem, rozkładaniem i czyszczeniem urządzenia.
- Bloku silnika **A** nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik **C** nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

- A** Blok silnika
- B** Wyłącznik
- C** Ostrze noża
- D** Pojemnik do miksowania

Obsługa miksera

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

1. Obudowę z nasadką miksującą **C** połączyć z blokiem silnika **A** i dokręcić aż do zablokowania.

2. Aby uniknąć rozpryskiwania produktův kořcovkě miksera zanurčyť v řywnoři przeznaczonęj do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyc mikser naciskajęc przelęcznik ②.

Stosujęc mikser řęczny mořna korzystać z pojemnika do miksowania lub jakiegokolwiek innego naczynia. Jeřli miksowanie będyie odbywać się bezpořrednio w garnku, w ktůrym gotowaliśmy, naleřy zdjęc garnęk z kuchenki by nie przęgrać miksera.

Przykładowy przepis: Majonez
200–250 ml oleju

1 jajko (řółtko i białko)
1 soku cytrynowego lub vinegre
Sól i pieprz do smaku
Włozyc wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyřej przedstawionęc koleřnořcięc. Włozyc blender z nořami miksujęcymi do pojemnika a następnę włączyc. Przytrzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnę, bez wyłęczenia, powoli ruszác w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Wanilia, miód i řliwki suszone (jako nadzienie do naleřników lub pasta)
Włoz do miski blendera 40 g řliwek suszonych (przeciętych na pół) i 50 g miodu (oba produkty muszęc być schłodzone) i mieszaj je przez 5 sekund, a następnę dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym) i mieszaj jeszcze przez 3 sekundy.

Uřyť kořcovkę do rozdrabniania HC (opcjonalne akcesorium, do nabycia w centrum serwisowym firmy Braun; dostępnosc zaleřnie od kraju)

Czyszczenie

Wyczyřcić blok silnika ① wilgotnęc ściereczkęc. Pozostałe częřci mořna myć w zmywarce. Naleřy jednak pamiećać, aby po przygotowaniu potraw bardzo stonych dokładnie wypłukać noř. Naleřy równię uważać, aby nie przedawkowác řrodków czyszczęcych i odpapniajęcych uřywanych w zmywarce.

Przy przygotowywaniu řywnoři o intensywnych kolorach (np. marchwi) plastikowe częřci urzęczenia mogęc się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te częřci olejem rořlinnym.

Zastręga się prawo do dokonywania zmian.

Ten symbol oznacza, ře zuřytego sprzętu nie mořna wyrzucac łącznie z odpadami socialnymi. Zuřyty produkt naleřy zostawić w jednym z punktów zbiorki zuřytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zuřytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wplywom na řrodowisko lub zdrowie ludzi, wynikajęcym z obecnořci składników niebezpiecznych w sprzęcie.




Český

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšřim nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Přejeme Vám hodně potěřeni při pouřívání nového přístroje značky Braun.

Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtete si, prosím, pečlivě celý návod k pouřiti.

Upozornění

- Tento přístroj nesmějy pouřívat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí. Před výměnou přířluřenství nebo manipulací s díly, které se při pouřívání pohybujy, přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Osoby se snířenými fyzickými, sensorickými nebo duřevními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou pouřívat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkajících se bezpečného pouřívání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
-  Noře jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Vřdy odpojte přístroj od sítě před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Motorovou jednotku ① neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídajy přířluřným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uřivateli vzniknout závažné řkody.
- Před zasunutím síťové vidlice do zásuvky zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na řtitku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Mixovací nádobka ④ není vhodná pro pouřiti v mikrovlnné troubě.

Popis přístroje

- ① Motorový díl
- ② Spínač zapnuto/vypnuto
- ③ Nástavec s nořem
- ④ Mixovací nádobka

Jak pouřívat ponorný mixér

Tento ponorný mixér se výborně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonezy a dětských řidel, stejně jako pro mixování nápojů a mlěčných koktejlů.

1. Vložte motorový díl (A) do nástavce s nožem (C) a otočte jím, až se zaaretuje.
2. Aby pokrm nevystříkaval, vložte ponorný mixér do nádoby a teprve potom stiskněte spínač (B).

Ponorný mixér můžete používat spolu s mixovací nádobkou (D) ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém právě vaříte, 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 pracovní nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby, zapněte jej a podržte ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybuje jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Vanilkovo-medové švestky

(jako náplň do palačinek nebo pomazánka)

Naplňte do nádoby sekáče 40 g sušených švestek (rozpuštěných) a 50 g číreho medu (obojí mražené) a 5 sekund mixujte, poté přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou) a pokračujte v mixování 3 sekundy.

Použijte nástavec sekacího nože HC (volitelné příslušenství k dostání u servisního střediska Braun; avšak ne v každé zemi)

Čištění

Motorový díl (A) čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Všechny ostatní díly můžete mýt v myčce nádobí.

Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávkovali čistící nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části stroju zabarvit. Potřete je před tím, než je budete mýt, rostlinným jedlým olejem.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 70 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

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 vyrábané tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Prajeme Vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Predtým, ako uvediete prístroj do prevádzky, prečítajte si prosím dôkladne celý návod na používanie.

Upozornenie

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi. Uchovajte zariadenie a jeho kábel z dosahu detí. Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k dielom, ktoré sa hýbu počas používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od sieťového napájania.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Vždy odpojte prístroj od siete pred tým, ako ho budete skladať, rozoberať, čistiť alebo ukladať.
- Motorový diel (A) neomývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťového prívodu môžu vykonávať len odborníci v autorizovanom servise. Neodbornou opravou môžu užívateľovi vzniknúť závažné škody.
- Pred zasunutím sieťovej vidlice do zásuvky skontrolujte, či sieťové napätie, uvedené na štítku prístroja súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Prístroj je skonštruovaný pre spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Mixovacia nádobka (D) nie je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- (A) Motorový diel
- (B) Spínač zap./vyp.
- (C) Nástavec s nožom
- (D) Mixovacia nádobka

Ako používať ponorný mixér

Tento ponorný mixér sa výborne hodí na prípravu pomazánok, omáčok, polievok, majonézy a

detských jedál, ako aj pre mixovanie nápojov a mliečnych kokteíllov.

1. Vložte motorový diel **A** do nástavca s nožom **C** a otočte ním, až sa zaaretuje.
2. Aby pokrm nevystrekoval, vložte najskôr ponorný mixér do nádoby a až potom stlačte spínač **B**.

Ponorný mixér môžete používať spolu s mixovacou nádobkou **D**, ale i v akejkoľvek inej nádobke. Ak budete chcieť mixovať priamo v hrnci, v ktorom práve varíte, zložte ho najprv zo sporáku, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Príklad receptu: majonéza

200–250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu

Sof a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte vo vyššie uvedenom poradí do pracovnej nádoby. Mixér ponorte až na dno nádoby, zapnite ho a podržte vo zvislej polohe, kým olej nevytvorí emulziu. Potom, bez toho, aby ste ho vyplli, pohybujte ním pomaly hore a dole tak dlho, kým majonéza nie je hotová.

Vanilkovo-medové sušené slivky

(ako plnka alebo nátierka do palacínok)

Naplňte 40 g sušených sliviek (rozrezaných na polovice) a 50 g priehľadného medu (obidve položky chladené) do nádoby na jemné posekanie a 5 sekúnd mixujte, potom pridajte 10 ml vody (s vanilkovou príchuťou) a pokračujte v mixovaní ďalšie 3 sekundy.

Použite nádstavec na jemné posekanie HC (voliteľné príslušenstvo dostupné vo vašom servisnom stredisku spoločnosti Braun; avšak nie je dostupné v každej krajine)

Čistenie

Motorový diel **A** čistíte len navlhčenou handričkou. Všetky ostatné diely môžete umývať v myčke riadu. Ak ste však spracovávali veľmi slané pokrmy, doporučujeme nôž opláchnuť ihneď. Dbajte tiež na to, aby ste nepredávkovali čistiaci alebo odváňovací prostriedok v myčke riadu.

Pri spracovávaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. mrkva), sa môžu umelohmotné časti prístroja zafarbiť. Potrite ho pred tým, než ho budete umývať, rastlinným jedlým olejom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 70 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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, funkcionális és formatervezői elvárások figyelembevételével terveztük. Reméljük, örömet leli majd új Braun készülékében!

Kérjük, hogy a használat megkezdése előtt olvassa végig figyelmesen a használati útmutatót!

Figyelmeztetés

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és annak kábele gyermekektől távol tartandó. A készüléket kapcsolja ki és válassza le a hálózatról, mielőtt annak tartozékait kicserélné vagy a használat közben mozgó alkatrészeket megközelítené.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
-  A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt, valamint tárolás során minden esetben húzza ki a villásdugót a dugaszolóaljzattól!
- Soha ne helyezze a motorrészt **A** vízsugár alá, illetve ne merítse vízbe!
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az érvényes biztonsági előírásoknak. Elektromos készüléke javítását, valamint a vezeték cseréjét kizárólag illetékes szakemberre bízva! Szakképzetlen szerelő által végzett javítási munkák, a készülék használatjának balesetet, ill. sérülést okozhatnak!
- Mielőtt a készüléket csatlakoztatná az elektromos hálózatba, győződjön meg arról, hogy az Ön által használt hálózati feszültség megegyezik a motorház alján feltüntetett feszültséggel!
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.




- A keverőpohár  nem alkalmas mikrohullámú sütőben történő használatra!


A készülék alkatrészei

- Ⓐ Motor
- Ⓑ Be/Kikapcsoló gomb
- Ⓒ Késes mixelőrúd (botmixer)
- Ⓓ Keverőpohár

A botmixer használata

A botmixer kiválóan alkalmas mártások, szószok, levesek, majonéz, valamint bébiételek elkészítéséhez, továbbá italok és turmixok elkeveréséhez.

1. Helyezze a motorrészt  a késes mixelőrúdra , és forgassa a menetet mindaddig, amíg záródik!
2. A kifröccsenés elkerülése érdekében először helyezze a mixelőrúdat a feldolgozandó ételbe, és csak ezután nyomja meg a bekapcsoló gombot! .

A botmixerhez használhatja a keverőpoharat, , de más egyéb tálat is. Közvetlenül a főzőedényben történő használatkor először mindig vegye le az edényt a tűzhelyről, hogy a botmixer ne melegedjen fel!

Recept (példa): Majonéz

200–250 ml étolaj

1 tojás (sárgája és fehérje)

1 evőkanál citromlé vagy ecet

Izlés szerint só és bors

A hozzávalókat, a fenti sorrendben helyezze a keverőpohárba! Merítse bele, és indítsa el a botmixert, majd egyenesen tartva működtesse mindaddig, amíg az olaj elkeveredik. Ezt követően apró mozdulatokkal mozgassa föl-le a botmixert mindaddig, amíg a majonéz teljesen kikeveredik.

Vaníliás-meggyes aszalt szilva

(palacsinta tölteléknek vagy kenhető krémként)

Tegye 4 dkg aszalt szilvát (félbevágva) és 5 dkg áttetsző mézet (mindkettőt lehűtve) a turmixgép kancsójába és keverje azokat 5 másodpercen keresztül, majd adjon hozzá 10 ml (vaníliailatú) vizet és folytassa a keverést 3 másodpercen keresztül.

Használja a HC turmixgép-adaptert (a Braun szervizközpontban beszerezhető opcionális tartozék; azonban nem minden országban kapható).

Tisztítás

A motorrészt kizárólag nedves ruhával törölje át! A többi tartozék mosogatógépben is tisztítható. Amennyiben a készülékkel sós ételt dolgozott fel, célszerű a mixelőrúd késeit, vagy az aprítókést használat után azonnal előblíteni. Ügyeljen arra is, hogy mosogatógépéhez ne adagolja túl a vízkőmentesítő adalékot!

Színes ételek feldolgozásánál (pl. sárgarépa) előfordulhat, hogy a készülék műanyag alkatrészei elszíneződnek.

Vízzel történő tisztítás előtt, törölje át azokat kevés növényi olajjal!

A változtatás joga fenntartva.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétkébe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun





szervizközpontban, vagy az ország szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.

Hrvatski

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

Prije korištenja ovog proizvoda molimo pomno i u cijelosti pročitajte upute za korištenje.

Pažnja

- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca. Uređaj i kabel držati van dohvata djece. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže prije mijenjanja podataka ili dodatnih dijelova koji se pokreću prilikom korištenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
-  Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Ne stavljajte motorni dio  pod tekuću vodu niti ga ne uranjajte u vodu.
- Električni uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Mjerna posuda se ne može koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis

- Ⓐ Motorni dio
- Ⓑ Prekidač za uključivanje/isključivanje
- Ⓒ Osovina miksera s oštricom
- Ⓓ Mjerna posuda

Rad štapnim mikserom

Štapni mikser je savršen za pripremu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

1. Uložite motorni dio Ⓐ u osovina miksera s oštricom Ⓒ i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Kako ne bi prskalo, prvo umetnite mikser u posudu, a zatim pritisnite prekidač Ⓑ.

Štapni mikser možete koristiti u mjernoj posudi Ⓓ, ali i u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste zaštitili štapni mikser od pregrijavanja.

Primjeri recepata: Majoneza

200–250 ml ulja

1 jaje (žumanjak i bjelanjak)
1 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, uključite i držite u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore – dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Suhe šljive s vanilijom i medom (kao nadjev ili namaz za palačinke):
Napunite bokal sa 40 g suhih šljiva (prepolovljene) i 50 g meda (oboje rashlađeno) i miješajte ih 5 sekundi. Dodajte 10 ml vode (sa ukusom vanilije) i nastavite postupak miješanja za još 3 sekundi.

S HC uređajem (dodatna oprema dostupna kod Braun servisnog centra, ili ne u svakoj zemlji).

Čišćenje

Motorni dio Ⓐ čistite samo vlažnom krpom. Svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici suđa. Ipak, nakon pripreme vrlo slane hrane trebali biste odmah isprati osovina i nastavka za sjeckanje. Također, pazite da u perilicu ne stavite previše sredstva za čišćenje i protiv kamenca.

Kad pripremate neke namirnice s jakim bojom (npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije čišćenja.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

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 boste svoj novi aparat Braun z veseljem uporabljali.

Prosimo, da pred uporabo natančno in v celoti preberete navodila za uporabo.

18

Opozorilo

- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in kabel hranite na otrokom nedosegljivem mestu. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se premikajo, ko aparat deluje.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.

-  Rezila so zelo ostrá! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.

- Preden napravo sestavite, razstavite, očistite ali shranite, jo vedno izključite iz električnega omrežja.
- Osnovne enote z motorjem Ⓐ ne smete držati pod tekočo vodo, niti je potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite na električno omrežje, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin živil v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda Ⓓ ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

- Ⓐ Enota z motorjem
- Ⓑ Stikalo za vklop/izklop
- Ⓒ Nastavek za mešanje z rezilom
- Ⓓ Mešalna posoda

Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov.

1. Osnovno enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓒ in ga zavrtite, tako da se zaskoči.

2. Palični mešalnik najprej vstavite v posodo, šele nato pritisnite na stikalo za vklop/izklop (B), sicer se lahko poškropite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v priloženi mešalni posodi ali kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik preveč ne segreje.

Primer recepta: Majoneza
200–250 ml olja

1 jajce (rumenjaki in beljak)
1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa
sol in poper po okusu
Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik postavite na dno mešalne posode in ga vključite. V tem položaju ga držite, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Suhe slive z vanilijo in medom
(kot nadev ali namaz za palačinke)
40 g suhih sliv (prezanih na pol)
in 50 g medu (oboje ohlajeno) dajte v posodo sekljalnika in mešajte 5 sekund, nato dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje) ter mešajte še 3 sekunde.

Z nastavkom sekljalnika HC (izbirni dodatek na voljo pri servisnem centru Braun Service Center, a ne v vsaki državi)

Čiščenje

Enoto z motorjem (A) lahko čistite samo z vlažno krpo. Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če ste mešalnik uporabili za pripravo zelo slanah jedi, morate rezila takoj izprati. Pri pomivanju v pomivalnem stroju pazite, da ne boste uporabili prevelike količine pomivalnega sredstva ali sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpico, na katero ste nanesli malo rastlinskega olja.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

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



Türkçe


Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşılabilir düzeyde tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umuyoruz.

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

Dikkat

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin. Donanımda değişiklik yapmadan veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşmadan

önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.

- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kimseler tarafından kullanılabilir.
-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı monte, demonte ederken, temizlerken ve saklama sırasında mutlaka fişi prizden çekiniz.
- Cihazınızın motor bölümünü (A) üst kısmını akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli aletlerle ilgili her türlü onarım yetkili teknik servisler tarafından yapılmalıdır. Eksik veya kalitesiz olarak yapılan onarım kazalara ve kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, şehir cereyan geriliminin cihazın altında yazılı olan voltajla uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz ev kullanımı miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- İşlem kasesi (D) microdalga kullanımına uygun değildir.

Tanımlamalar

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/kapama düğmesi
- (C) Bıçaklı şaft
- (D) Kase

El blenderini çalıştırma

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

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

El blenderinizi kendi kase (D) yanısıra başka kaplarda da kullanabilirsiniz. El blenderini, yemek pişirme sırasında, doğrudan kabın içinde kullanmak istediğinizde, blenderin fazla ısınmasını önlemek için, önce kabı ocaktan kaldırınız.

Yemek tarifi: Mayonez
200–250 ml yağ
1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının içine yerleştirdikten sonra çalıştırınız ve yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Vanilyalı Ballı Erik Kuru (krep içine veya üzerine sürmek üzere)
Doğrama haznesine 40 gram kuru erik (ikiye bölünmüş) ve 50 gram süzme bal (her ikisi de soğutulmuş) koyarak 5 saniye çalıştırın. Ardından 10 ml vanilya ile tatlandırılmış su ekleyin ve 3 saniye daha çalıştırın.

HC doğrama ataşmanını kullanın (bu aksesuar isteğe bağlı olarak Braun Servis Merkezinden elde edilebilir. Her ülkede bulunmaz)

Temizleme

Motor kısmını **A** temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemiden geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz. Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

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

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit ve ilan 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 (MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a atinge cel mai înalt nivel de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi multumiți de noul produs Braun.

Vă rugăm citiți cu atenție fli în totalitate instrucțiunile înainte de folosire.

Atenție

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați acest aparat și cablul la îndemâna copiilor. Opriti aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.

- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.

-  **Cuțitele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita producerea de accidente recomandăm manipularea cu multă atenție a cuțitelor.

- **Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de asamblare sau dezasamblare, spălare sau depozitare.**
- Nu spălați motorul **A** sub jet de apă fli nici nu-l scufundați în apă.
- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de utilizare în condiții de siguranță. Reparațiile sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie efectuate numai de către personalul autorizat. Reparațiile efectuate de personal necalificat pot cauza accidente sau daune utilizatorului.
- Înainte de conectare la priză, verificați dacă tensiunea prizei este aceeași cu cea indicată pe aparat.
- Aparatul este destinat pentru a prelucra cantități normale de alimente în gospodărie.
- Vasul cilindric **D** nu este rezistent la microunde.

Descriere

- A** Bloc motor
- B** Comutator pornit/oprit
- C** Picior pasator
- D** Vas cilindric

Instrucțiuni de utilizare

Acest aparat este destinat preparării sosurilor, supelor, maionezelor fli a mâncărilor pentru copii, fiind totodată utilizat fli la amestecarea băuturilor fli a milk shake-urilor.

1. Introduceți blocul motor **A** în piciorul pasator **C** fli rotiți până când se fixează.
2. Pentru a evita stropirea introduceți aparatul în vas fli abia apoi apăsați butonul **B**.

Puteți folosi blender-ul în vasul cilindric sau în orice alt fel de vas. Când amestecați direct în vasul în care gătiți, mai întâi îndepărtați vasul de pe aragaz pentru a proteja aparatul de supraîncălzire.

Exemple de rețete: Maioneză

200–250 ml ulei

1 ou (gălbenuși și albuși)

1 linguriță suc de lămâie sau oțet sare și piper după gust
Adăugați toate ingredientele în paharul gradat, în ordinea de mai sus. Introduceți piciorul pasator în până la baza vasului, porniți aparatul și țineți apăsat comutatorul în poziția pornit până la emulsionarea uleiului. Apoi, fără să opriți motorul, efectuați mișcări repetate sus-jos până când maioneza este bine omogenizată.

Prune cu vanilie și miere (pentru a umple sau a unge clătitele)
Puneți 40 g de prune (tăiate în jumătăți) și 50 g de miere clară (amândouă răcite) într-un aparat de tocat și mixați-le timp de 5 secunde, adăugați apoi 10 ml apă (cu gust de vanilie) și continuați mixarea pentru 3 secunde.

Folosii legătura HC la aparatul de tocat (piesă accesorie opțională care poate fi procurată de la Centrul Dvs. de Servicii Braun, chiar dacă nu în fiecare țară)

Curățarea

Curățați blocul motor doar cu o cârpă moale. Toate celelalte părți pot fi spălate în mașina de spălat vase. Totuși, după ce procesați alimente foarte sărate, trebuie să spălați imediat piciorul pasator. De asemenea, trebuie evitată folosirea în exces a detergentului sau a substanțelor de detartrare în mașina de spălat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care pătează (de ex. morcovii) recipientele din plastic se pot decolora. Îtergeți aceste părți cu ulei de gătit, înainte de a le curăța cu detergent.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 70 dB(A).

Pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

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



Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδίασης. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

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

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα όταν αλλάζετε τα αξεσουάρ ή πλησιάζετε

εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές και αισθητηριακές ικανότητες και αντιληπτικότητα ή ελάχιστη εμπειρία και γνώση, εφόσον έχουν εκπαιδευτεί ή επιβλέπονται κατά την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.
- Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και τη φύλαξη.
- Μην βάζετε το εξάρτημα του μοτέρ **A** κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το βυθίζετε σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η επισκευή ή αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνον από το εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Οι λανθασμένες εργασίες επισκευής από μη εξουσιοδοτημένα άτομα μπορεί να προκαλέσει σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου συμφωνεί με την τιμή τάσης που είναι τυπωμένη στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή έχει κατασκευαστεί και προορίζεται για φυσιολογικές ποσότητες στην οικιακή χρήση.
- Το δοχείο ανάμιξης **D** δεν είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- A** Εξάρτημα μοτέρ
- B** Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
- C** Άξονας με λεπίδες
- D** Δοχείο ανάμιξης

Πώς θα χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ χειρός

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για την παρασκευή σάλτσας, ντιπ, σούπας και βρεφικής τροφής, καθώς

και για την ανάμιξη ποτών και μικ-
σέικ.

1. Εισαγάγετε το εξάρτημα του
μοτέρ **A** στον άξονα με τις λεπί-
δες **C** και περιστρέψτε το μέχρι
να κουμπώσει.
2. Για να αποφύγετε τα πιτσιλί-
σματα, εισαγάγετε πρώτα το
μπλέντερ χειρός στο δοχείο και
μετά πιέστε το διακόπτη **B**.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το
μπλέντερ χειρός με το δοχείο ανάμι-
ξης **D** αλλά και με οποιοδήποτε
άλλο δοχείο.

Όταν αλέθετε απευθείας στο μαγει-
ρικό σκεύος, τραβήξτε το πρώτα
από τη φωτιά για να προστατέψετε
το μπλέντερ χειρός από την υπερ-
θέρμανση.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα
200–250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
1 κουταλιά της σουπας λεμόνι ή ξύδι
Αλάτι και πιπέρι
Ρίξτε όλα τα υλικά στο δοχείο με τη
σειρά που αναφέρονται.
Βυθίστε το μπλέντερ χειρός μέχρι
τον πάτο του δοχείου, ενεργοποιή-
στε το και κρατήστε τον μέχρι το
λάδι να αποκτήσει μία γαλακτώδη
υφή. Μετά, χωρίς να το απενεργο-
ποιήσετε, μετακινείτε αργά επάνω
και κάτω το μπλέντερ μέχρι να δέσει
η μαγιονέζα.

Βανίλια-μέλι-δαμάσκηνα (για τη
γέμιση κέικ ή για άλειμμα) Βάλτε
40 γρ. δαμάσκηνα (κομμένα στη
μέση) και 50 γρ. καθαρό μέλι (κρύα
και τα δύο) στο μπλ κοπής και ανα-
κατέψτε για 5 δευτερόλεπτα, μετά
προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα
βανίλιας) και συνεχίστε το ανακά-
τεμα για 3 δευτερόλεπτα.


Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής
HC (προαιρετικό αξεσουάρ, διατίθε-
ται από το κέντρο Service της
Braun. Δεν διατίθενται σε όλες τις
χώρες).

Καθαρισμός

Καθαρίζετε το εξάρτημα του μοτέρ
A μόνο με ένα βρεγμένο πανί.
Όλα τα άλλα εξαρτήματα μπορούν
να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
Ωστόσο, θα πρέπει να καθαρίζετε τη
λάμα αμέσως μετά την επεξεργασία
πολύ αλμυρών τροφίμων. Επίσης,
θα πρέπει να προσέχετε να μη χρη-
σιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα
απορρυπαντικού ή καθαριστικού
αλάτων στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με
χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα),
ενδέχεται να χρωματιστούν τα πλα-
στικά μέρη της συσκευής. Σκουπίστε
αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα
καθαρίσετε.

Τηρείται το δικαίωμα αλλαγών χωρίς
προηγούμενη προειδοποίηση.

Μην πετάτε το προϊόν στα
οικιακά απορρίμματα μετά το
τέλος του κύκλου ζωής του. 
Μπορείτε να το παραδώσετε
στο κέντρο Service της Braun ή στα
σημεία συλλογής της χώρας

Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс
өнімділігі мен сыртқы көрінісі
бойынша ең жоғары талаптарға
сай болатын етіп жасалады.
Біз жаңа Braun құрылғыңыздың
пайдасын толық көресіз деп
үміттенеміз.

Құрылғыны пайдаланар алдында
осы нұсқауларды назар салып
толық оқып шығыңыз.

22

Абай болыңыз

- Бұл құрылғыны балалардың
пайдалануына болмайды.
Құрылғы мен оның сымын
балалардың қолы жетпейтін
жерде ұстаңыз. Құрылғының
керек-жарақтарын өзгертерден
немесе пайдалану кезінде
қозғалатын бөлшектерін
ұстардан бұрын оны өшіріңіз де,
тоқтан ажыратыңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой
кемістігі бар, немесе осы
құрылғыны қауіпсіз пайдалану
үшін тәжірибесі мен білімі
жеткіліксіз адамдарды басқа
адам қадағаламаса немесе
құрылғыны қауіпсіз пайдалану
бойынша нұсқау берсе ғана
олардың бұл құрылғыны қолда-
нуына болады.
-  Жүздері өте өткір келеді!
Жарақат алмас үшін
жүздерін аса үлкен
сақтықпен қолданыңыз.
- Аспапты құрастырудан,
бөлшектеуден, тазалаудан және
сақтауға қоярдан бұрын оны
әрқашан да тоқтан суырыңыз.
- Қозғалтқыш бөлігін **A** ағып
тұрған судың астына ұстамаңыз
немесе суға салмаңыз.
- Braun компаниясының электр
аспаптары қолданыстағы
қауіпсіздік стандарттарына сай
келеді. Электр сымын жөндеуді
немесе ауыстыруды уәкілетті
техникалық маман іске асыруға
тиіс. Қате, біліксіз адам жүргізген
жөндеу пайдаланушыға елеулі
қатер келтіруі мүмкін.
- Құрылғыны розеткаға жалғамас
бұрын сіздегі кернеудің
құрылғының түбінде басылған
кернеуге сәйкес келетінін-
келмейтінін тексеріңіз.
- Бұл аспап үйде әдеттегі
мөлшерде шырын сығу үшін
арнайы жасалған.
- Араластырғыш саптыаяқ **D**
микротолқынды пеште
пайдалануға жарамайды.

Сипаттама

- A** Қозғалтқыш бөлік
- B** Қосу/ажырату қосқышы
- C** Жүзі бар ұңғы
- D** Араластырғыш саптыаяқ

Қол блендерін іске пайдалану

Қол блендері қатық, тұздық,
көже, майонез және сәбилердің
тағамын дайындауға, сондай-ақ
сусындар мен сүтті қоспаларды
араластыру үшін тамаша жарайды.

1. Қозғалтқыш бөлік **A** орнына
дұрыс бекігенше жүзі бар
ұңғының **C** ішіне кіргізіңіз.
2. Тағам шашырамас үшін қол
блендерін әуелі шараның ішіне
орналастырыңыз да, содан
кейін ғана қосқышты басыңыз.

Қол блендерін араластырғыш
саптыаяқтың **D** да, сондай-ақ
басқа ыдыстың ішінде де қолда-
нуға болады.

Тамақ істеп жатып тікелей
кәстрөлдің өзінде араластырған
кезде, блендерді қатты қызып
кетуден қорғау үшін әуелі
кәстрөлді пештен алып қойыңыз.

Рецепт: Майонез
200–250 мл сұйық май
1 жұмыртқа (сарысы мен ақуызы)
1 ас қасық лимон шырыны немесе
сірке суы
Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Барлық құрамдастарды өлшем
ретіне сәйкес саптыаяққа
салыңыз.

Қол блендерін саптыаяқтың тұғырына орнатыңыз, оны іске қосыңыз да, май қойылтқыға айналғанша оны осы қалыпта ұстаңыз. Содан кейін оны сөндірместен, майонез жақсылап араласқанша жоғары - төмен баяу қозғаңыз.

Ваниль мен бал қосылған қара өрік (құймақтың толтырмасы не джем ретінде) 40 г қара өрік (екіге бөлінген) пен 50 г таза балды (екеуі де салқындатылған) ұсатқыш шараға салыңыз да, 5 секунд ұсатыңыз, содан кейін 10 мл су (ваниль дәмі бар) қосып, тағы 3 секунд араластырыңыз.

НС ұсатқыш қондырманы пайдаланыңыз (қосымша керек-жарақты Braun қызмет көрсету орталықтарынан сатып алуға болады; бірақ барлық елдерде емес)

Тазалау

Қозғалтқыш бөлікті (A) тек дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Басқа бөліктерінің барлығын ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Бірақ өте тұзды тағамды өңдегеннен кейін аспаптың жүзін дереу жуу керек. Сондай-ақ ыдыс жуғыш машинада тазартқыштың немесе қажеттігі артық мөлшерін қолданудан сақ болыңыз. Құрамындағы бояғыш мөлшері жоғары азық-түлікті (мысалы, сәбіз) ұсатқан кезде, құрылғының пластмасса бөлшектерінің түсі кетуі мүмкін. Бұл бөлшектерді тазалардан бұрын өсімдік майымен сүртіңіз.

Ескертусіз өзгертілуге жатады.

Құрылғының қызмет мерзімі аяқталғанда, оны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Құрылғыны Braun компаниясының сервис орталығына я болмаса өз еліңіздегі тиісті жинау орындарына апару арқылы арылыңыз.



Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді. Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

ЕАС

Қолмен араластырғыш/Блендер, TributeCollection MQ 100 Soup Тип 4179 220–240 Кернеу, 50–60 Гц, 450 Ватт

Польшада жасалған үшін Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ Германия Заңды өндіруші: Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ Карл-Улрих-Штрассе ң 63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun

компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер: «Делонги» ААҚ, Ресей, 127055, Москва қаласы, Сущёвская көшесі, 27/3-үй (27-үй, 3-құрылым) Тел. +7 (495) 781-26-76

Русский

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данное руководство.

Внимание

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда выключайте прибор перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Не подставляйте под струю воды и не погружайте в воду моторную часть (A) и верхнюю крышку.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на нижней части прибора.
- Прибор рассчитан на обработку обычных для домашнего хозяйства объемов продукции.
- Мерный стакан (D) не пригоден для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Выключатель
- Ⓒ Вал с ножом
- Ⓓ Мерный стакан

Использование блендера

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

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

Вы можете смешивать продукты при помощи блендера как в мерном стакане Ⓓ, так и в любой другой емкости. При смешивании продуктов непосредственно в кастрюле предварительно снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

Практический пример: Майонез
200–250 мл растительного масла
Одно яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соли и перца (по вкусу)

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

Чернослив с ванилью и медом
(начинка или спред для блинчиков)

Поместите в чашу-измельчитель 40 г чернослива (разрезанного на половинки) и 50 г прозрачного меда (оба охлажденные). Перемешивайте в течение 5 секунд, затем добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью) и продолжите перемешивать в течение 3 секунд.

Используйте насадку-измельчитель HC (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране)

Очищение прибора

Очищайте моторную часть Ⓐ только с помощью влажной ткани. Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущее лезвие после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

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

Содержание может быть изменено без уведомления.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с

обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления.

Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

EAC

Ручной блендер,
TributeCollection MQ 100 Soup
тип 4179
220–240 Вольт, 50–60 Герц,
450 Ватт

Изготовлено в Польше для
De'Longhi Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей:
ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Суцевская,
д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Українська

Керівництво з експлуатації


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

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

Увага

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють

небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.

-  Різучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Завжди вимикайте пристрій з розетки перед тим, як збирати, розбирати та чистити його.
- Не промивайте електромотор **A** під струменем води та не занурюйте його у воду.
- Електричні блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Усі ремонтні роботи з електроприборами мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.
- Перед підключенням блендера до електромережі, перевірте відповідність напруги в мережі на нижній частині приладу.
- Цей пристрій призначено для використання лише у домашніх умовах.
- Ємність **D** не можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі.

Опис і комплектність

- A** Електромотор
- B** Перемикач ввімкнено / вимкнено
- C** Рукоятка з лезами
- D** Ємність

Правила користування Вашим ручним блендером

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

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

Блендер можна використовувати для виконання робочих операцій у ємності **D**, а також у будь-яких інших резервуарах.

При змішуванні безпосередньо у каструлі під час приготування їжі, слід спершу зняти її з вогню аби запобігти перегріванню блендера.

Майонез (користуйтеся ручним блендером)

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

Чорнослив із медом і ваніллю (для начинки або топінгу до млинців)
Покладіть до чаші подрібнювача

40 г порізаного навпіл чорносливу та 50 г рідкого меду (охолоджених). Подрібнійте протягом 5 секунд. Після цього додайте 10 мл води з ваніллю та знову подрібнійте впродовж 3 секунд. Використовуйте подрібнювач моделі HC (додатковий аксесуар, який можна замовити в сервісному центрі Braun; доступний не в усіх країнах).

Чищення пристрою

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

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

Електричний Ручний Блендер Braun MQ 100 Soup, тип 4179, 450 ватт

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507
(дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

عربي

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

احترس

نرجو قراءة تعليمات الاستخدام بحرص وبصورة شاملة قبل استخدامك للجهاز.

• رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.

• دائماً افصل الجهاز عن الكهرباء قبل تركيبه، تركيبه، تفكيكه وتنظيفه أو تخزينه.

• 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.

• لا تعرض جزء المحرك (A) لمياه جارية ولا تغمسهما في الماء.

• تني أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تتم الإصلاحات أو استبدال الأجزاء

الأساسية من التوصيلات الكهربائية من قبل أفراد خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.

• قبل توصيل الجهاز إلى مقبس الكهرباء تأكد من أن الفلطوبة في منزلك مطابقة للفلطوبة الموصحة في قاعدة الجهاز.

• الجهاز مصمم لمعالجة كيات منزلية قياسية (للاستخدام المنزلي).

• وعاء الخلط (D) غير عازل لموجات الميكروويف.

الوصف

(A) جزء المحرك

(B) مفتاح التشغيل/الإيقاف

(C) العمود مع الشفرة

(D) كوب القياس

كيف تشغيل خلاطك اليدوي

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

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

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

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

فانيليا - عسل نحل - برفوق مجفف

(يستخدم لحشو أو تغطية الفطائر)

قم بإضافة 40 جم من البرقوق المجفف (قطعها إلى نصفين) و 50 جم من عسل

النحل الصافي (بعد تبريدهم) في

الفرامة وامزجهم معاً لمدة 5 ثوان ثم قم بإضافة 10 مل من الماء (بطعم الفانيليا)

واستمر في المزج لمدة 3 ثوان. استخدم ملحقات الفرامة HC (عبارة عن ملحقات إضافية تتاح في مركز خدمة عملاء براون، ومع ذلك لا تتاح في كل دولة).

التنظيف

تنظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش

مبللة. كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن

تنظف في غسالة الصحون.

لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة،

يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في

الحال، كذلك كن حذراً حيث لا تستعمل

كينة زائدة من محلول النظافة أو مزيل

الكالسيوم في غسالة صحونك.

عند اعداد اطعمة ذات اللون قوية (مثل

الحزر) قد تلاحظ بهتان في لون الأجزاء

البيلاستيكية لذلك امسح تلك الأجزاء

بزيت نباتي قبل التنظيف.

هذه المعلومات عرضة للتغير بدون اشعار.

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 فيشير إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

BRAUN

TributeCollection

Multiquick 1



Type 4179

www.braunhousehold.com

MQ 100 Soup
Hand blender

Deutsch	3
English	3
Français	4
Español	5
Português	6
Italiano	7
Nederlands	8
Dansk	9
Norsk	10
Svenska	11
Suomi	12
Polski	13
Český	14
Slovenský	15
Magyar	16
Hrvatski	17
Slovenski	18
Türkçe	19
Română (MD)	20
Ελληνικά	21
Қазақша	22
Русский	23
Українська	24
عربي	26

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

5722110914/01.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/RU/UA/KZ/Arab