

BRAUN

Multiquick 1
Minipimer 1



Type 4179

www.braunhousehold.com

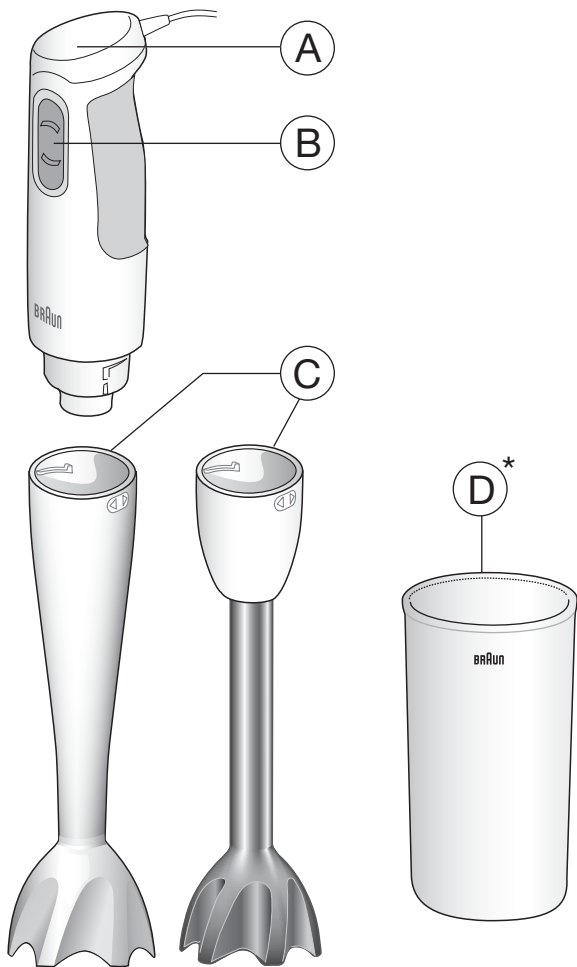
Hand blender

Deutsch	6
English	8
Français	11
Español	14
Português	16
Italiano	19
Nederlands	22
Dansk	24
Norsk	26
Svenska	28
Suomi	30
Polski	32
Český	35
Slovenský	37
Magyar	40
Hrvatski	42
Slovenski	44
Türkçe	47
Română (MD)	49
Ελληνικά	52
Қазақша	54
Русский	57
Українська	60
عربي	65

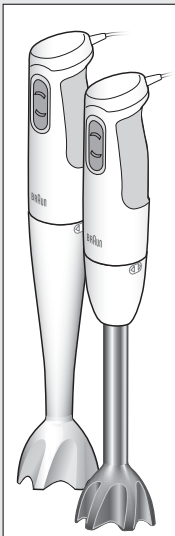
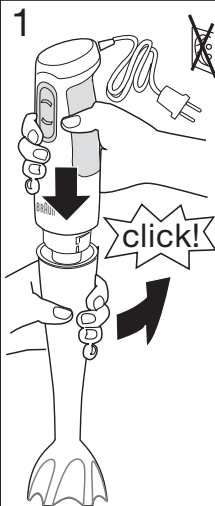
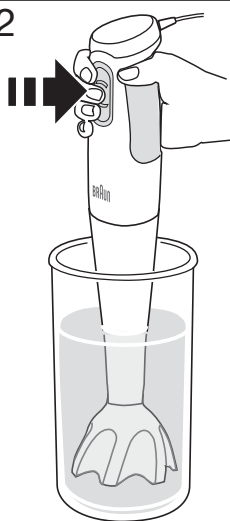
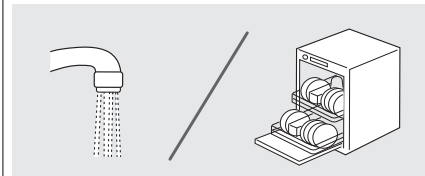
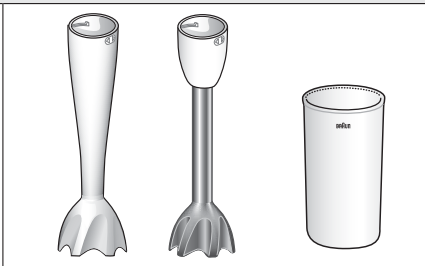
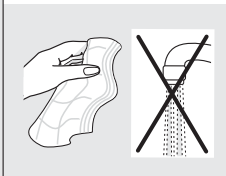
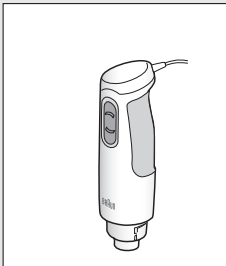
De'Longhi-Braun-Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722112164/03.16 MQ 100 Soup, MQ 100 Dip,
MQ 100 Curry
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





* certain models only

A**1****2****B**


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.

Vor dem Gebrauch

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

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für hausübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.

Gerätebeschreibung

- Ⓐ Motorteil
- Ⓑ Einschalttaste
- Ⓒ Pürierstab
- Ⓓ Mixbecher

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch – siehe Kapitel «Reinigung»

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

1. Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓒ 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-Pflaumen (als Pfannkuchenfüllung oder -aufstrich)
 40 g Trockenpflaumen (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.

Before use

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

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.

Description

- Ⓐ Motor part
- Ⓑ On switch
- Ⓒ Blender shaft
- Ⓓ Mixing beaker

Please clean all parts before using for the first time – see paragraph «Cleaning»

How to operate your handblender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓒ and turn until it locks.
2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch Ⓑ.

You can operate the handblender in the mixing beaker Ⓓ 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 over-dose 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.



For UK Only

Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

these terms for the unexpired portion of the guarantee.

- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

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

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

www.braunhousehold.co.uk

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

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE
Register now at www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.


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.

Avant utilisation

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

Précaution

-  Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Faire attention si un liquide chaud est versé dans le

robot ménager ou le mixer, étant donné qu'il peut être expulsé de l'appareil en raison d'une formation soudaine de vapeur.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

Description

- (A) Bloc-moteur
- (B) Interrupteur
- (C) Pied mixeur
- (D) Bol mélangeur

Veillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation – voir le paragraphe « Nettoyage »

Comment utiliser votre mixeur plongeant

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

1. Insérer le bloc-moteur (A) sur le pied mixeur (C) et le tourner jusqu'à enclenchement.
2. Pour éviter d'être éclaboussé, introduisez d'abord le mixeur

plongeant dans le récipient ; seulement à ce moment-là, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur ⓑ.

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.

À 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.

Antes de empezar

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

Atención

-  Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe

ser utilizado por niños.

- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Sea cuidadoso si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, ya que puede verse despedido del apa-

rato debido a una vaporización súbita.

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.

Descripción

- Ⓐ Cuerpo del motor
- Ⓑ Interruptor
- Ⓒ Pie de la batidora
- Ⓓ Vaso mezclador

Limpié todas las piezas antes de utilizarlo por primera vez; vea el párrafo «Limpieza»

Funcionamiento de la batidora

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos.

1. Acople el cuerpo del motor Ⓐ con la pie de la batidora Ⓒ 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 Ⓑ.

La batidora puede utilizarse en el vaso mezclador Ⓓ al igual que con otros recipientes. Cuando utilice

la batidora directamente en un recipiente con el que esté cocinando, retire primero el recipiente del fuego para proteger la batidora del recalentamiento.

Ejemplo de receta: Mayonesa

200–250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre

Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso, póngala en marcha y manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, 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

Limpié el cuerpo del motor Ⓐ 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 componentes 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.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

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

Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e

do cabo de alimentação do mesmo.

- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Tenha cuidado caso seja despejado líquido quente para o interior do processador de alimentos ou misturadora uma vez que este pode queimar devido à projecção de vapor.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.

Descrição

- Ⓐ Peça do motor
- Ⓑ Interruptor Ligar
- Ⓒ Pé da varinha
- Ⓓ Copo misturador

Limpe todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez – consulte o parágrafo «Limpeza»

Como utilizar a sua varinha

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.

1. Encaixe o corpo do motor Ⓐ sobre a haste com a lâmina Ⓒ e gire a haste até travar.
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.

Prima dell'utilizzo

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

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.

- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nel robot da cucina o nel miscelatore perché esso potrebbe essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a

casa e per processare quantità per la casa.

- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.

Descrizione

- Ⓐ Corpo motore
- Ⓑ Tasto acceso velocità
- Ⓒ Gambo frullatore
- Ⓓ Bicchiere graduato

Prima di utilizzare la prima volta, pulire tutte le parti – vedere il paragrafo «Pulizia»

Come utilizzare il frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare intingoli, salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktail.

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

È possibile utilizzare il frullatore a immersione nel bicchiere graduato Ⓓ, 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 Ⓐ 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.

Vóór gebruik

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

Opgelet

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de

buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.

- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door

plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.

- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.

Beschrijving

- Ⓐ Motordeel
- Ⓑ Aanknop
- Ⓒ Blendervoet
- Ⓓ Mengbeker

Maak alle onderdelen schoon voor u het toestel voor de eerste maal gebruikt – zie alinea «Schoonmaken»

Hoe bedient u de handmixer

De handblender is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes.

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

U kunt de handmixer bedienen in de mengbeker Ⓓ, 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 hakkom 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  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.

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Forsigtig

-  Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strøm-kabel.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke

foretages af børn uden opsyn.

- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varme væsker i foodprocessoren eller blenderen, da den kan skydes op fra apparatet på grund af pludselig opståede dampe.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ Tænd-knap
- Ⓒ Blenderskaft
- Ⓓ Blandebeholder

Rengør alle dele, før de bruges første gang – se afsnittet «Rengøring»

Sådan betjenes din håndblender

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

1. Indsæt motordelen Ⓐ i blender-skaftet Ⓒ og drej til det låser.
2. For at undgå stænk indsættes håndblenderen først i beholderen, og herefter tændes på kontakten Ⓑ.

Du kan benytte håndblenderen i blandebeholderen Ⓓ, og blot samt i enhver anden beholder. Ved blending 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 beholderen 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 Ⓐ 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.

Før ibrugtagning

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

Forsiktig

-  Skjærebladene er svært skarpe! Hånder skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende

strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.

- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Vær ytterst forsiktig dersom det helles varm væske i foodprosessen eller mikseren, da varm damp kan sive ut.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er

vanlig i privathusholdninger.

- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På-knapp
- Ⓒ Blandestav
- Ⓓ Miksebolle

Vennligst rengjør alle deler før førstegangs bruk – se avsnitt «Rengjøring»

Drift av håndmikseren

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og babymat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker.

1. Sett motordelen Ⓐ inn i mikser-skaftet Ⓒ, og drei det til det låses på plass.
2. Sett håndmikseren ned i bollen først for å unngå sprut, og trykk deretter på bryteren Ⓑ.

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.

Oppskrifteksempel: 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 skjærebollen og bland i 5 sekunder. Tilsett 10 ml vann (tilsmakt med vanilje) og bland videre i 3 sekunder.

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

Rengjøring

Motordelen skal kun Ⓐ 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 plastdelene misfarges. Gni disse delene inn med vegetabilsk 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.

Före användning

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

Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.

- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Var försiktig om het vätska hålls ned i matberedaren eller mixern eftersom den kan kastas ut ur apparaten vid plötslig förångning.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.

- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.

Beskrivning

- A Motordel
- B Startknapp
- C Mixerskaft
- D Mixbägare

Rengör alla delar innan den första användningen – se kapitlet «Rengöring»

Hur du använder din handmixer

Stavmixern är perfekt för tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

1. Sätt motordelen A på mixerstaven C och vrid den tills den hakar i med en klickning.
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.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolella ja täysin ennen laitteen käyttöä.

Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisuudesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea

laitteeseen ja sen virtajohtoon.

- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastointia.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, koska sitä voi lentää ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.

Kuvaus

- Ⓐ Moottoriosia
- Ⓑ Käynnistyskytkin
- Ⓒ Sekoitinvarsi
- Ⓓ Sekoituslasi

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa – katso kohta «Puhdistus»

Sauvasekoittimen käyttö

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

1. Kiinnitä moottoriosia Ⓐ sekoittimen akseliin C ja kierrä sitä, kunnes se lukittuu.
2. Jotta vältyt roiskeilta, laita sauvasekoitin astiaan ennen kytkimen Ⓑ painamista.

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

Esimerkki resepti: 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.

Vaniljahunajaluumut (pannukakun täytteeksi tai levitteeksi) Laita 40 g luumuja (halkaistuja) ja 50 g kirkasta hunajaa (molemmat jäädytettyinä) pilkontakulhoon ja sekoita 5 sekuntia. Lisää sitten 10 ml vettä (vaniljan makuista) ja sekoita vielä 3 sekuntia.

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

Puhdistaminen

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

Kun käsittelet värikkäitä ruoka-aineita (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. Laite 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 użyciem

Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.

- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należąca do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpiern wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla

użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Podczas wlewania gorącej cieczy do robota kuchennego lub do miksera należy zachować ostrożność, ponieważ z uwagi na gwałtowne parowanie może nastąpić nagły wyrzut takiej gorącej cieczy z urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

- Ⓐ Blok silnika
- Ⓑ Włącznik
- Ⓒ Końcówka rozdrabniająca
- Ⓓ Pojemnik do miksowania

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić jego wszystkie elementy składowe – patrz paragraf «Czyszczenie»

Obsługa miksera

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych.

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

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

Przykładowy przepis: Majonez
200–250 ml oleju


1 jajko (żółtko i białko)
1 soku cytrynowego lub vinegre
Sól i pieprz do smaku
Włożyć wszystkie składniki do

pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włóż blender z nożami miksującymi do pojemnika a następnie włączyć. Przytrzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Wanilia, miód i śliwki suszone (jako nadzienie do naleśników lub pasta)
Włóż do miski blendera 40 g śliwek suszonych (przeciętych na pół) i 50 g miodu (oba produkty muszą być schłodzone) i mieszaj je przez 5 sekund, a następnie dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym) i mieszaj jeszcze przez 3 sekundy.

Użyj końcówki do rozdrabniania HC (opcjonalne akcesorium, do nabycia w centrum serwisowym firmy Braun; dostępność zależnie od kraju)

Czyszczenie

Wyczyścić blok silnika  wilgotną ściereczką. Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, aby po przygotowaniu potraw bardzo słonych dokładnie wyplukać nóż. Należy również uważać, aby nie przedawkować środków czyszczących i odwapniających używanych w zmywarce.

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

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

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




Český

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

Před použitím

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

Upozornění

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti

od přístroje a jeho přívodní šňůry.

- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Když se do prostoru pro přípravu jídla nebo mixéru nalévá horká tekutina, buďte opatrní, protože může z přístroje vystříknout z důvodu náhlého vývinu páry.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání

v domácnosti a pro zpracování množství normálních v domácnosti.

- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.

Popis přístroje

- Ⓐ Motorový díl
- Ⓑ Spínač pro zapínání
- Ⓒ Tyčový mixovací nástavec
- Ⓓ Mixovací nádobka

Před prvním použitím očistěte všechny části – viz odstavec «Čištění»

Jak používat ponorný mixér

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.

1. Vložte motorový díl Ⓐ do nástavce mixéru Ⓒ a otočte jím, až se zaaretuje.
2. Aby pokrm nevystříkával, vložte ponorný mixér do nádobky a teprve potom stiskněte spínač Ⓑ.

Ponorný mixér můžete používat spolu s mixovací nádobkou Ⓓ 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 lžice citrónové šťávy nebo octa
Sůl a pepř podle chuti
Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do pracovní nádobky. Mixér ponořte až na dno nádobky, zapněte jej a podržte ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte 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 (rozpůlených) a 50 g čirého 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 Ⓐ 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 strojku 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.

Pred použitím prístroja

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

Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákazník servisu alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Pri nalievaní horúcich tekutín do kuchynského robota alebo mixéra postupujte opatrne, môže uniknúť horúca para.
- Tento spotrebič je navrh-

nutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.

- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- Ⓐ Motorový diel
- Ⓑ Spínač
- Ⓒ Tyčový mixovací nastavtec
- Ⓓ Mixovacia nádobka

Pred prvým použitím všetky diely očistite – pozri kapitolu «Čistenie»

Ako používať ponorný mixér

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov alebo mliečnych koktailov.

1. Vložte motorový diel Ⓐ do mixovacieho nastavca Ⓒ a otočte ním, až sa zaaretuje.
2. Aby pokrm nevystrekoval, vložte najskôr ponorný mixér do nádobky a až potom stlačte spínač Ⓑ.

Ponorný mixér môžete používať spolu s mixovacou nádobkou Ⓓ, 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 vypli, pohybujte nim pomaly hore a dole tak dlho, kým majonéza nie je hotová.


Vanilkovo-medové sušené slivky

(ako plnka alebo nátierka do palaciek)

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  čistite 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 odvápnovací 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!

Használat előtt

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

Figyelmeztetés

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- 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.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.

- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Forró folyadékok konyhai robotgépbe, vagy mixerbe öntésekor óvatosan járjon el, mivel a gépből hirtelen forró gőz áramolhat ki.
- Ezt a készüléket kizárólag

háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.

- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.

A készülék alkatrészei

- Ⓐ Motor
- Ⓑ Kapcsológomb
- Ⓒ Mixelőrúd
- Ⓓ Keverőpohár

Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék alkatrészeit – lásd a «tisztítás» fejezetben.

A botmixer használata

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

1. Illessze az Ⓐ jelű motor-részt a Ⓒ jelű mixerrúdra, majd forgassa el, amíg az hallhatóan be nem kattann.
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

Ízlés 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 szervízközpontban 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 étel dolgozott fel, célszerű a mixelőrúd késeit, vagy az aprítókést használat után azonnal előblíteni. Ügyeljen arra is, hogy mosogatógépéhez ne adagolja túl a vízkömentesítő 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 szemétbe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervizközpontban, vagy az országa 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 uporabe

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

Pažnja

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.

- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Budite oprezni prilikom ulijevanja vruće vode u kuhinjski uređaj za obradu hrane ili blender jer može doći naglog izlaska pare.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.

Opis

- Ⓐ Motorni dio
- Ⓑ Prekidač za uključivanje
- Ⓒ Osovina štapnog miksera
- Ⓓ Mjerna posuda

Molimo očistite sve dijelove prije prve uporabe – vidjeti stavak «Čišćenje»

Rad štapnim mikserom

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

1. Uložite motorni dio Ⓐ u osovinu miksera Ⓒ 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 pomikajte 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 osovину i
nastavka za sjeckanje. Također,
pazite da u perilicu ne stavite
previše sredstva za čišćenje i protiv
kamenca.

Kad pripremate neke namirnice s
jakom 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
vijekva. 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.

Pred uporabo

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

Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra!
Da bi preprečili
poškodbe, vas prosimo,
upravljajte z rezili z najve-
čjo možno skrbnostjo.
- Uporaba tega aparata s
strani ljudi, ki imajo zmanj-
šane telesne, čutne ali
duševne zmožnosti ali
nimajo zadostnega znanja
oz. izkušenj, je dovoljena
samo, če so pod nadzo-
rom ali če so jim dana
ustrezna navodila o varni
uporabi aparata in če
razumejo nevarnosti, ki
so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati
z aparatom.
- Otroci ne smejo uporab-
ljati tega aparata.

- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Bodite pazljivi, če v predelovalnik hrane ali mešalnik zlijete vročo tekočino, saj jo lahko ta zaradi nenadne pare izvrže.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi

take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.

- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.

Opis

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

Prosimo, da pred prvo uporabo očistite vse sestavne dele – več informacij v poglavju «Čiščenje»

Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov.

1. Osnovno enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓒ in jo zavrtite, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik najprej vstavite v posodo, šele nato pritisnite na stikalo za vklop/izklop Ⓑ, 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 (prerezanih 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 slanih 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 nanесли 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 üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umuyoruz.

Cihazı Kullanmadan Önce

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

Dikkat

-  Bıçaklar çok keskin-dir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç

kablosundan uzak tutulmalıdır.

- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Mutfak robotuna veya blender'a sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun; sıvı ani buharlaşma nedeniyle cihazdan fışkırabilir
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.

- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.

Tanımlamalar

- Ⓐ Motor bölümü
- Ⓑ Açma düğmesi
- Ⓒ Blendır şaftı
- Ⓓ Kase

İlk kullanımdan önce lütfen tüm parçaları temizleyin; «Temizleme» başlıklı paragrafa bakın.

El blenderini çalıştırma

El blendır; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakeleri karıştırmak için idealdir.

1. Motor parçasını Ⓐ blender şaftına Ⓒ sokun ve kilitlenceye kadar döndürün.
2. Sıçramayı önlemek için, blenderi kaba yerleştirdikten sonra çalıştırma düğmesine Ⓑ, basınız.

El blenderinizi kendi kase Ⓓ yanısıra başka kaplarda da kullanabilirsiniz. El blenderini, yemek pişirme sırasında, doğrudan kabin 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 karıştırın. Ardından 10 ml vanilya ile tatlandırılmış su ekleyin ve 3 saniye daha karıştırın.

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

Temizleme

Motor kısmını Ⓐ temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemden 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.

Înainte de utilizare

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

Atenție

-  Lamele sunt foarte
ascuțite! Pentru a
evita accidentele, mănuiți
lamele cu cea mai mare
grijă.
- Acest aparat poate fi utili-
zat de persoanele cu
capacități fizice, senzori-
ale 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 peri-
colele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să
se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie
utilizat de către copii.

- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Fiți prevăzători în cazul în care un lichid fierbinte este turnat în procesor sau în blender deoarece acesta poate fi scos din aparat sub formă de aburi.
- Acest aparat este proiectat

exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.

- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.

Descriere

- Ⓐ Bloc motor
- Ⓑ Comutator pornit
- Ⓒ Axul blenderului
- Ⓓ Vas cilindric

Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare – a se vedea paragraful «Curățare»

Instrucțiuni de utilizare

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci și calde, a supelor, a maionezei și a mâncării pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a shake-urilor cu lapte.

1. Introduceți motorul Ⓐ în piciorul mixerului Ⓒ și rotiți-l până când se blochează.
2. Pentru a evita stropirea introduceți aparatul în vas fli abia apoi apăsați butonul Ⓑ.

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 (gălbenufl fli albufl)

1 linguriță suc de lămâie sau oțet

sare fli piper după gust

Adăugați toate ingredientele în paharul gradat, în ordinea de mai sus. Introduceți piciorul pasator în până la baza vasului, porniți aparatul 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 (tăiată 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.

Folosiți 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 maflina 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 maflina de spălat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care pătează (de ex. morcovii)

recipientele din plastic se pot decolora. fitergeți 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.

Πριν από τη χρήση

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

Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φισ στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.

- Να προσέχετε εάν βάλετε ζεστά υγρά στο πολυμηχάνημα ή το μίξερ επειδή ενδέχεται να εκτιναχθούν από τη συσκευή σε περίπτωση ξαφνικής συγκέντρωσης ατμών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- Ⓐ Εξάρτημα μοτέρ
- Ⓑ Διακόπτης ενεργοποίησης
- Ⓒ Ράβδος μπλέντερ
- Ⓓ Δοχείο ανάμιξης

Να καθαρίσετε όλα τα μέρη πριν τη πρώτη χρήση – δείτε τη παράγραφο με τίτλο «Καθαρισμός»

Πώς θα χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ χειρός

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμιξη ποτών και μιλκ σέικ.

1. Εισάγετε το εξάρτημα του μοτέρ Ⓐ μέσα στον άξονα του μπλέντερ Ⓒ και περιστρέψτε το μέχρι να κουμπώσει.
2. Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα, εισαγάγετε πρώτα το μπλέντερ χειρός στο δοχείο και μετά πιέστε το διακόπτη Ⓑ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ χειρός με το δοχείο ανάμιξης Ⓓ αλλά και με οποιοδήποτε άλλο δοχείο.

Όταν αλέθετε απευθείας στο μαγειρικό σκεύος, τραβήξτε το πρώτα από τη φωτιά για να προστατέψετε το μπλέντερ χειρός από την υπερθέρμανση.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα
200–250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
1 κουταλιά της σούπας 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, ενεργοποιήστε το και κρατήστε τον μέχρι το λάδι να αποκτήσει μία γαλακτώδη υφή. Μετά, χωρίς να το απενεργοποιήσετε, μετακινήτε 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 μπολ κοπής και ανακατέψτε για 5 δευτερόλεπτα, μετά προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα βανίλιας) και συνεχίστε το ανακάτεμα 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 **Ⓐ** 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 χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού ή καθαριστικού αλάτων στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), ενδέχεται να χρωματιστούν τα πλαστικά 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.

Пюре жабдығы

Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқауларды назар салып толық оқып шығыңыз.

Абай болыңыз

-  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.

- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйған жағдайда абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.

Сипаттама

- А Қозғалтқыш бөлік
- В Ауыстырып-қосқышта
- С Блендер тіреуі
- D Араластырғыш саптыаяқ

Бірінші рет пайдалану алдында барлық бөліктерді тазалаңыз – «Cleaning» тарауын қараңыз

Қол блендерін іске пайдалану

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген.

1. Қозғалтқыш бөлікті блендердің жүзі бар ұңғысына енгізіп, бекітілгенше бұраңыз.
2. Тағам шашырамас үшін қол блендерін әуелі шараның ішіне орналастырыңыз да, содан кейін ғана қосқышты басыңыз.

Қол блендерін араластырғыш саптыаяқтың © да, сондай-ақ басқа ыдыстың ішінде де қолдануға 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.

HC 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 қақ кетіргіштің 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.

EAC

Қолмен араластырғыш/Блендер,
MQ 100 Soup, MQ 100 Dip,
MQ 100 Curry,
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

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данное руководство.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- 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.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.

- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Будьте осторожны при заливке горячих жидкостей в кухонную машину или миксер, так как возможен выход пара.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.

Описание и комплектность

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Кнопка пуска
- Ⓒ Рабочая часть блендера
- Ⓓ Мерный стакан

Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «Очистка»

Использование блендера

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

1. Вставьте моторную часть Ⓐ в вал блендера Ⓒ 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 НС (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, моркови), 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,
MQ 100 Soup, MQ 100 Dip,
MQ 100 Curry
тип 4179
220–240 Вольт, 50–60 Герц,
450 Ватт

Изготовлено в Польше для
Де'Лонги 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. Суцьевская,
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 використанням

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

Увага

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.

- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Будьте обережні, якщо заливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн чи блендер, оскільки вона може вилитися з приладу внаслідок раптового паротворення.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.

Опис і комплектність

- Ⓐ Електромотор
- Ⓑ Пускова кнопка
- Ⓒ Ручка блендера
- Ⓓ Ємність

Перед першим використанням, будь ласка, очистіть всі деталі – дивіться розділ «Чищення»

Правила користування Вашим ручним блендером

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів.

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

Блендер можна використовувати для виконання робочих операцій у ємності Ⓓ, 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). Подрібнюйте протягом 5 секунд. Після цього додайте 10 мл води з ваніллю та знову подрібнюйте впродовж 3 секунд. Використовуйте подрібнювач моделі НС (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 пере-дозування 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, MQ 100 Dip,
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).

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.

Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.

الوصف

فانيليا - عسل نحل - برقوق 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 معا 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).

Ⓐ جزء المحرك

Ⓑ مفتاح التشغيل

Ⓒ عمود الخلاط

Ⓓ كوب القياس

يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة - راجع فقرة <<التنظيف>>

التنظيف

كيف تشغل خلاطك اليدوي

تنظف كتلة المحرك Ⓐ 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 حذرا حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة صحنوك. عند إعداد اطعمة ذات الوان قوية (مثل الجزر) قد تلاحظ بهتان في لون الأجزاء البلاستيكية لذلك امسح تلك الأجزاء بزيت نباتي قبل التنظيف.

الخلاط اليدوي مناسب تماما

لتحضير جميع أصناف الأطعمة

السائلة والصلصات والحساء

والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط

جميع أنواع المشروبات والميلك شيك.

١ - أدخل جزء المحرك Ⓐ في عمود

الخلاط Ⓒ وأدره حتى يقفل.

٢ - لتجنب التناثر، ادخل الخلاط اليدوي

أولا إلى داخل الوعاء، واحفظ بعد

ذلك فقط مفتاح Ⓑ.

بإمكانك تشغيل الخلاط اليدوي في كوب

القياس Ⓓ وبنفس اللحظة في وعاء آخر.

عند الخلط مباشرة في صينية الصلصة

إثناء الطبخ انزع الصينية أولا من الفرن

لحماية الخلاط اليدوي من الحرارة الزائدة.

هذه المعلومات عرضة للتغير بدون اشعار.

وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.

- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنّع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- يجب التزام الحذر عند صب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلاط، حيث أنه قد يندفع خارج الجهاز نتيجة انبعاث البخار بشكل مفاجئ.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.

عربي

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

قبل الاستعمال

احترس
نرجو قراءة تعليمات الاستخدام بحرص وبصورة شاملة قبل استخدامك للجهاز.

إرشادات هامة:

- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز

