

BRAUN

MR 430

MR 404

MR 400



Multiquick/Minipimer

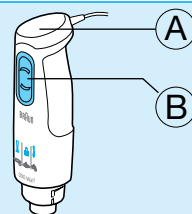
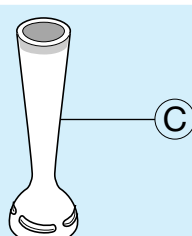
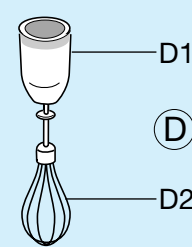
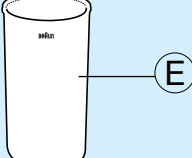
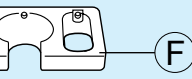
Type 4179

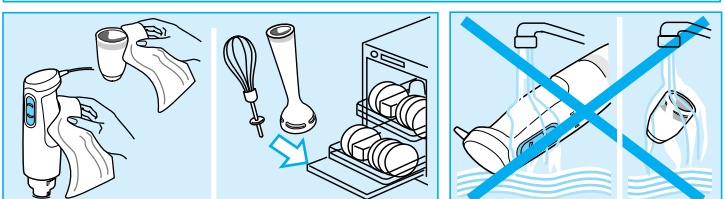
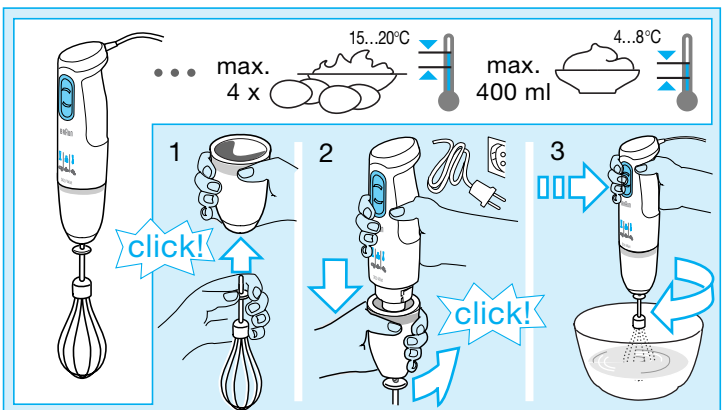
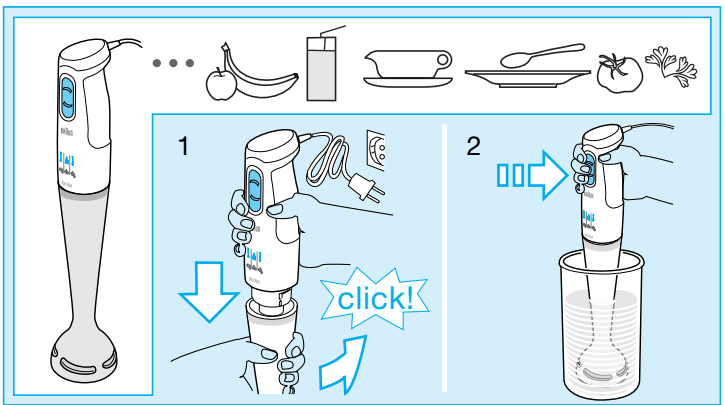


Braun Infoline

Deutsch	3
English	3
Français	4
Español	5
Português	6
Italiano	7
Nederlands	8
Dansk	9
Norsk	10
Svenska	11
Suomi	12
Polski	12
Česky	13
Slovenský	14
Türkçe	15
Ελληνικά	16
Русский	17
Українська	18
عربي	20

- (D)** Haben Sie Fragen zu diesem Produkt? Rufen Sie an: (in Deutschland und Österreich zum Nulltarif)
(A) 00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE
- (CH)** 08 44 - 88 40 10
- (E)** Servicio al consumidor para España:
9 01-11 61 84
- (P)** Serviço ao Consumidor para Portugal:
080 820 00 33
- (I)** Servizio consumatori:
(02) 6 67 86 23
- (NL)** Heeft u vragen over dit produkt? Bel Braun Consumenten-infolijn:
(070) 4 13 16 58
- (B)** Vous avez des questions sur ce produit? Appelez Braun Belgique
(02) 711 92 11
- (DK)** Har du spørgsmål om produktet? Så ring
70 15 00 13
- (N)** Spørsmål om dette produktet? Ring
88 02 55 03
- (S)** Frågor om apparaten? Ring Kundservice
020 - 21 33 21
- (FIN)** Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita
0203 77877
- (TR)** Türkiye'deki Tüketici Danışma Servisi:
0 800 261 19 53

	<p>MR 430</p>	<p>MR 404</p>	<p>MR 400</p>
	<p>•</p>	<p>•</p>	<p>•</p>
	<p>•</p>	<p>•</p>	<p>•</p>
	<p>•</p>	<p>•</p>	<p>•</p>
	<p>•</p>	<p>•</p>	<p>•</p>



Deutsch

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

Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren immer den Netzstecker ziehen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Motorteil (A) und das Getriebeteil (D1) nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Mixbecher (E) ist nicht mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

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

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

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

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

Rezept-Beispiel: Mayonnaise

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen, einschalten und in dieser

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

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

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

Für beste Ergebnisse:

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

Zubehör

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

CA-4: Kraftvoller Zerkleinerer, ideal für Fleisch, Käse, Kräuter, Nüsse etc.

HC-4: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

Reinigung

Das Motorteil (A) und das Getriebeteil (D1) 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 entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG).



English

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

Caution

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

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.

- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the gear attachment (D1) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The mixing beaker (E) is not microwave-proof.

Description

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

How to operate your handblender

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

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

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

Recipe example: Mayonnaise
200 – 250 ml oil

1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
Salt and pepper to taste

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

How to operate your whisk

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

1. Insert the whisk (D2) into the gear attachment (D1) until it locks.
2. Then insert the motor part (A) into the gear attachment (D1) until it locks.
3. Insert the whisk into the vessel and only then press switch to operate it.

For best results:

- Use a wide vessel.

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

Accessories

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

CA-4: Powerful chopper, ideal for meat, cheese, herbs, nuts etc.

HC-4: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Cleaning

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

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

Subject to change without notice.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



Français

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

Précaution

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

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

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mélangeur (E) ne va pas au micro-ondes.

Description

- (A) Bloc-moteur
- (B) Interrupteur marche / arrêt
- (C) Pied mixeur avec couteau
- (D) Système d'entraînement (D1) / d'engrenage du fouet (D2)
- (E) Bol mélangeur
- (F) Support mural

Comment utiliser votre mixeur plongeant

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

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

Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le bol mélangeur (E) 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

Mettez tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduisez le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettez en marche 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.

Comment utiliser votre accessoire fouet

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

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

Pour obtenir de meilleurs résultats :

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

Accessoires

(disponibles chez votre détaillant ou dans les Centres de Service Agréés Braun, mais pas dans tous les pays)

CA-4 : Bol hachoir puissant, idéal pour mixer viande, fromage, herbes, noix...

HC-4 : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc...

Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur (A) ou le système d'entraînement (D1) 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.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par la directive 89/336/EEC et par la directive basse tension (73/23 EEC).



Español

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

Atención

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

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Asegúrese siempre de que el aparato esté desenchufado antes de limpiarlo, guardarlo o de montar o retirar cualquier accesorio.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No ponga el cuerpo del motor (A) ni el acoplamiento (D1) en contacto con el agua ni los sumerja en ella.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Las reparaciones o la sustitución del cable eléctrico deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden

causar accidentes o daños al usuario.

- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base de la batidora corresponde al de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.
- El vaso mezclador (E) no es utilizable con el microondas.

Descripción

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

Funcionamiento de la batidora

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

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

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

Ejemplo de receta: Mayonesa

200 – 250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre

Sal y pimienta al gusto

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

Funcionamiento del accesorio batidor

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

1. Introduzca el accesorio batidor (D2) en el acoplamiento (D1) hasta que encaje.
2. Después introduzca el cuerpo del motor (A) en el acoplamiento (D1) hasta que encaje.
3. Introduzca el batidor en el recipiente y sólo entonces pulse el interruptor para poner la batidora en marcha.

Para obtener los mejores resultados:

- Utilizar un recipiente ancho.
- Montar un máximo de 400 ml. de nata fría.

- Batir un máximo de 4 claras de huevo.
- Girar la batidora en el sentido de las agujas del reloj.

Accesorios

(disponible en nuestros Distribuidores o Servicios Técnicos autorizados Braun)

CA-4: Potente picador, ideal para picar carne, queso, especias, frutos secos, etc.

HC-4: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) ni el acoplamiento (D1) 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.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva del Consejo 89/336 de la CE y con la Regulación de Baja Tensión 73/23 de la CE.



Português

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

Atenção

Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho.

- As lâminas são extremamente afiadas!
- Assegure-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente antes de limpá-lo, guardá-lo, montá-lo ou retirar qualquer acessório.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) nem o acessório de encaixe (D1) debaixo de água corrente, nem as mergulhe em água.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança aplicáveis. Reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.

- Antes de ligar o aparelho à rede, verifique se a voltagem impressa na base do aparelho corresponde à voltagem de sua casa.
- O aparelho foi concebido para uso doméstico, não para uso industrial.
- O copo misturador (E) não é à prova de micro-ondas.

Descrição

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

Funcionamento da varinha mágica

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

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

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

Exemplo de receita: Mayonese

200-250 ml de óleo
1 ovo
1 colher de sumo de limão ou de vinagre
Sal, pimenta e mostarda a gosto

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

Funcionamento do acessório da batedeira

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

1. Introduza a batedeira (D2) no acessório de encaixe (D1) até trancar.
2. Depois, introduza o corpo do motor (A) no acessório de encaixe (D1) até trancar.
3. Introduza a batedeira no recipiente e só depois accione o interruptor para iniciar a operação.

Para obter melhores resultados:

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

Acessórios

(disponível nos nossos distribuidores ou Serviços Técnicos autorizados Braun)

CA-4: Potente picador, ideal para picar carne, queijo, especiarias, frutos secos, etc.

HC-4: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

Limpeza

Limpe o corpo do motor (A) nem o acessório de encaixe (D1) unicamente com um pano húmido. Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida. Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

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

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Este produto cumpre com as normas de Compatibilidade Electromagnética (CEM) estabelecidos pela Directiva do Conselho 89/336 da CE e com o Regulamento sobre Baixa Voltagem 73/23 da CE.



Italiano

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

Attenzione

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

- Le lame sono molto affilate! Evitate di toccarle.
- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente prima di assemblare, smontare, pulire o riporre l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) nè l'attacco (D1) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Non usare il bicchiere graduato (E) nel forno a microonde.

Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto interruttore
- (C) Gambo frullatore con lame
- (D) Attacco (D1) per frusta (D2)
- (E) Bicchiere graduato
- (F) Supporto da parete

Come impiegare il vostro frullatore

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

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

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato (E) ed anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal suriscaldamento.

Esempio di ricetta: Mayonnaise
200 – 250 ml di olio

1 uovo
1 cucchiaio da tavola di succo di limone o aceto
Sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccare il fondo, accendere l'apparecchio e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Come usare la frusta

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

1. Inserire la frusta (D2) nell'attacco (D1) finché si blocca.
2. Poi inserire il corpo motore (A) nell'attacco (D1) finché si blocca.
3. Inserire la frusta nel recipiente e premere semplicemente per il funzionamento.

Per ottenere i risultati migliori:

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

Accessori

(disponibili presso i centri di assistenza Braun; non presenti in tutti i paesi)

CA-4: potente tritatutto, ideale per tritare carne, formaggio, erbe, noci, etc.

HC-4: tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

Pulizia

Pulire il corpo motore (A) e l'attacco (D1) solo con un panno umido. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo

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

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

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme ai requisiti per la compatibilità elettromagnetica come da direttiva CEE 89/336 ed alla direttiva bassa tensione CEE 73/23.



Nederlands

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

Belangrijk

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

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

Omschrijving

- (A) Motordeel
- (B) Aan/uit schakelaar
- (C) Staaf met mes
- (D) Koppeling (D1) voor garde (D2)
- (E) Beker
- (F) Wandhouder

Het gebruik van de staafmixer

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

1. Plaats het motordeel (A) in de staaf met mes (C) en draai de staaf tot deze vastklikt.
2. Om spatten te voorkomen, plaatst u eerst de staafmixer in

de te gebruiken beker, kom of schaal en daarna drukt u pas de schakelaar **B** in.

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

Recept voorbeeld: Mayonaise

200 – 250 ml olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

Naar smaak zout en peper

toevoegen

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

Het gebruik van de garde

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

1. Plaats de garde (D2) in de koppeling (D1) tot hij vastklikt.
2. Bevestig vervolgens de koppeling (D1) met het motordeel **A** door het vast te klikken.
3. Plaats de garde in een kom of schaal en druk op schakelaar om de garde aan te schakelen.

Voor het beste resultaat:

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

Accessoires

(verkrijgbaar bij uw dealer of de servicecentra van Braun, dit geldt niet in alle landen)

CA-4: Krachtige hakmolen, ideaal voor vlees, kaas, kruiden, noten, etc.

HC-4: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

Schoonmaken

Het motorgedeelte **A** en de koppeling (D1) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Toch is het aan te raden het mes direct af te spoelen na het snijden van erg zout voedsel. Let er ook op dat u niet te veel afwas- of ontkalkmiddel in de vaatwasser doet.

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

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-voorschriften volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspanningsrichtlijn 73/23.



Dansk

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

Vigtigt

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

- Knivene er meget skarpe!
- Sørg altid for, at apparatet ikke er tilsluttet lysnettet, når du samler det, skiller det ad eller rengør det.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde.
- Hold aldrig motordelen **A** eller tilbehøret (D1) under rindende vand. De må heller ikke dypes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Det medfølgende bæger **E** kan ikke tåle mikroovn.

Beskrivelse

- A** Motordel
- B** Tænd/sluk knap
- C** Blenderstav med kniv
- D** Tilbehør (D1) til piskeris (D2)
- E** Bæger
- F** Vægholder

Brug af håndblender

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

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

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

Opskriftseksempel: Mayonnaise

200 – 250 ml olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike

Salt og peper

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i bunden af bægeret og tænd for apparatet. Hold hånd-

blenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

Brug af pisketilbehør

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

1. Sæt piskeriset (D2) på tilbehøret (D1) til det låser.
2. Sæt motordelen (A) på tilbehøret (D1) til den låser.
3. Placer piskeriset i skålen, tryk derefter på kontakten.

Sådan opnås det bedste resultat:

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

Tilbehør

(fås i handelen eller hos Braun Kundeservice. Dog ikke i alle lande)

CA-4: Kraftig hakker, ideel til kød, ost, krydderier, nødder etc.

HC-4: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

Rengøring

Rens motordelen (A) eller tilbehøret (D1) med en fugtig klud. Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt opfylder EMC-bestemmelserne i Council Directive 89/336/EEC og Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



Norsk

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

Advarsel

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

- Knivbladene er meget skarpe!
- Ta alltid ut støpselet til produktet for montering, demontering, rengjøring eller oppbevaring.
- Apparatet må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Motordelen (A) eller girkoplingen (D1) skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell.

Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Miksebegeret (E) må ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

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

Hvordan du bruker stavmikseren

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

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

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

Oppskriftsforslag: Majones

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

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

Hvordan du bruker vispen

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

1. Sett vispen (D2) inn i girkoplingen (D1) til den låses på plass.
2. Deretter settes motordelen (A) inn i girkoplingen (D1) til den låses på plass.
3. Sett vispen ned i en beholder og trykk deretter på bryteren for å starte.

For beste resultater:

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

Tilbehør

(tilgjengelig hos din forhandler eller Braun Service Senter; ikke tilgjengelig i alle land)

CA-4: Kraftig hakker, ideell til kjøtt, ost, nøtter etc.

HC-4: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

Rengjøring

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

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

Med forbehold om endringer.

Svenska

Våra produkter är tillverkade för att tillgodose de högsta kraven på kvalitet, funktionalitet och design. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje och nytta av din nya Braun-produkt.

OBS!

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.

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

Beskrivning

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

Så hanterar du din handmixer

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

1. Sätt i staven med kniven (C) i motordelen (A) och vrid till dess att den låses fast.

2. För att undvika att det skvätter sätt handmixern i ett kärl innan du startar den (B).

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

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

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

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

Så använder du den tillhörande vispen

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

1. Sätt fast vispen (D2) på den sammankopplande delen (D1) ordentligt så att vispen låses fast.
2. Sätt sedan ihop motordelen (A) och den sammankopplande delen (D1) ordentligt så att dessa låses fast i varandra.
3. Sänk sedan ner vispen i kärlet. Tryck på av-/påknappen (B) för att starta.

För bästa resultat:

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

Tillbehör

(finns hos välsorterade fackhandlare eller auktoriserade Braun verkstäder; dock inte i alla länder)

CA-4: Hacktillsats, idealisk till att hacka kött, ost, kryddor, nötter etc.

HC-4: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

Rengöring

Rengör motordelen (A) eller sammankopplande delen (D1) med en fuktig trasa. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas att skölja av skärbladen direkt. När delarna diskas i diskmaskin se till att inte overdosera diskmedel. Livsmedel som har starka färger som till exempel morötter kan färga av sig på plastdelarna. För att undvika detta kan du gnida in dessa delar med vegetabilisk olja innan användning.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt är anpassad till EMC-direktiven enligt Council Directive 89/336/EEC och Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset.

Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

Huom!

Lue kaikki ohjeet huolellisesti läpi ennen kuin käytät laitetta.

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

Laitteen osat

- (A) Moottoriosia
- (B) Käyttökytin
- (C) Terällinen sekoitinvarsi
- (D) Vaihteisto-osa (D1) vispilälle (D2)
- (E) Mittakulho
- (F) Seinäteline

Pikasekoittimen käyttö

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

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

Voit käyttää pikasekoitinta mittakulhossa (E) tai missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekoitinta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä vältääksesi pikasekoittimen ylikuumentumisen.

Valmistusohje esimerkki: Majoneesi
200 – 250 ml öljyä

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

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

Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikainoiden ja valmisjälkiruokien sekoittamiseen.

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

Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:

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

Lisävarusteet

(saatavilla Braun-jälleenmyyjiltä tai valtuutetuista Braun-huoltoliikeistä; ei myytävänä joka maassa)

CA-4: Teholeikkuri, ihanteellinen lihalle, juustolle, yrteille, pähkinöille jne.

HC-4: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen

Puhdistus

Puhdista moottoriosia (A) tai vaihteisto-osaa (D1) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terä tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

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

Muutosoikeus pidätetään.

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



Polski

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

Uwaga

Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

- Nóż siekający jest bardzo ostry!
- Zawsze należy odłączyć sprzęt od sieci przed składaniem, rozkładaniem i czyszczeniem urządzenia.
- Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Bloku silnika (A) nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.

- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy,
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik **E** nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

- A** Blok silnika
- B** Wyłącznik
- C** Ostrze noża
- D** Przekładnia ubijaka (D1) z ubijakiem (D2)
- E** Pojemnik do miksowania
- F** Uchwyt ścienny

Obsługa miksera

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

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

Stosując mikser ręczny można korzystać z pojemnika do miksowania **E** 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. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika a następnie włączyć. Przytrzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Obsługa ubijaka

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

1. Umieść ubijak (D2) na przekładni ubijaka (D1) aż do zablokowania.
2. Następnie umieść blok silnika **A** w przekładni ubijaka (D1), aż do zablokowania.
3. Umieść ubijak w misce i wciśnij przełącznik by uruchomić urządzenie.

Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

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

Akcesoria

(dostępne w sklepach detalicznych lub zakładach serwisowych Braun – ale nie we wszystkich krajach)

CA-4: Rozdrabniacz przeznaczony do rozdrabniania mięsa, sera, ziół, orzechów itp.

HC-4: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

Czyszczenie

Wyczyścić blok silnika **A** i przekładnię ubijaka (D1) wilgotną ściereczką. Pozostałe części można myć w zmywarce.

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

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

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

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.

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

- Nože jsou velmi ostré!
- Vždy odpojte přístroj od sítě před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Přístroj musí být držen z dosahu dětí.
- Motorovou jednotku **A** ani převodovku šlehačím metly (D1) neomyvejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Před zasunutím síťové vidlice do zásuvky zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro

zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.

- Mixovací nádobka (E) není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

Popis přístroje

- (A) Motorový díl
- (B) Spínač zapnuto/vypnuto
- (C) Nástavec s nožem
- (D) Převodovka (D1) pro šlehací metlu (D2)
- (E) Mixovací nádobka
- (F) Nástěnný držák

Jak používat ponorný mixér

Tento ponorný mixér se výborně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

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

Ponorný mixér můžete používat spolu s mixovací nádobkou (E), 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.

Jak používat šlehací metlu

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

1. Vložte metlu (D2) do předovky (D1), až zacvakne.
2. Pak vložte motorový díl (A) do nástavce s převodovkou (D1) a pootočte jím, až se zaaretuje.
3. Ponořte metlu do nádoby a teprve pak stiskněte spínač, abyste přístroj zapnuli.

Pro optimální výsledky:

- Použijte širší nádobu
- Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené šlehačky
- Šlehejte maximálně 4 bílky
- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček

Příslušenství

(k dostání ve specializovaných obchodech nebo v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

CA-4: Výkonný řezací strojek, ideální na maso, sýr, bylinky,

ořechy apod.

HC-4: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

Čištění

Motorový díl (A) a převodovku (D1) čistíte 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 strojeku zabarvit. Potřete je před tím, než je budete mýt, rostlinným jedlým olejem.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

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.

Upozornenie

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

- Nože sú veľmi ostré!
- Vždy odpojte prístroj od siete pred tým, ako ho budete skladat', rozoberat', čistiť alebo ukladať.
- Prístroj musí byť skladovaný mimo dosahu detí.
- Motorový diel (A) ani prevodovku šľahacej metly (D1) neomývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Elektroprístroje značky Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťového prívodu môžu vykonávať len odborníci v autorizovanom servise. Neodbornou opravou môžu užívateľovi vzniknúť závažné škody.
- Pred zasunutím sieťovej vidlice do zásuvky skontrolujte, či sieťové napätie, uvedené na štítku prístroja súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Prístroj je skonštruovaný pre spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Mixovacia nádobka (E) nie je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- (A) Motorový diel
- (B) Spínač zap./vyp.
- (C) Nástavec s nožom
- (D) Prevodovka (D1) pre šľahaciu metlu (D2)
- (E) Mixovacia nádobka
- (F) Nástěnný držiak

Ako používať ponorný mixér

Tento ponorný mixér sa výborne hodí na prípravu pomazánok, omáčok, polievok, majonézy a detských jedál, ako aj pre mixovanie nápojov a mliečnych kokteíllov.

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

Ponorný mixér môžete používať spolu s mixovacou nádobkou **(E)**, ale i v akejkolvek 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 (žĺtok a bielok)
1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu
Soľ 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 ním pomaly hore a dole tak dlho, kým majonéza nie je hotová.

Ako používať šľahaciu metlu

Šľahaciu metlu používajte len pre prípravu šľahačky, snehu z bielkov, riedkeho piškótového cesta a dezertov, pripravovaných šľahaním.

1. Vložte metlu (D2) do prevodovky (D1), až zacvakne.
2. Potom vložte motorový diel **(A)** do nástavca s prevodovkou (D1) a pootočte ním, až sa zaaretuje.
3. Ponorte metlu do nádoby a až potom stlačte spínač, aby ste prístroj zapli.

Pre optimálne výsledky:

- Použite širšiu nádobu
- Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej šľahačky
- Šľahajte maximálne 4 bielka
- Pohybujte metlou v smere hodinových ručičiek

Príslušenstvo

(dostanete ho v špecializovaných obchodoch alebo v servisnom stredisku Braun, nemusí však byť dostupné v každej krajine)

CA-4: Výkonný rezací strojček, ideálny na mäso, syr, bylinky, orechy a pod.

HC-4: Vysoko-rýchlostný rezací strojček, ideálny na bylinky, cibufu, cesnak, chilli, orechy apod.

Čistenie

Motorový diel **(A)** a prevodovku (D1) čistíte len navlhčenou handričkou. Všetky ostatné diely môžete umývať v myčke riadu. Ak ste však spracovávali veľmi slané pokrmy, doporučujeme nôž opláchnuť ihneď. Dbajte tiež na to, aby ste nepredávkovali čistiaci alebo

odvápňovací 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.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Türkçe

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

Dikkat

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

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

Tanımlamalar

- (A)** Motor bölümü
- (B)** Açma/kapama düğmesi
- (C)** Bıçaklı şaft
- (D)** Dişlisi takımı (D1) ve çarpıcı (D2)
- (E)** Kase
- (F)** Duvar askısı

El blenderini çalıştırma

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

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

El blenderinizi kendi kase **(E)** 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 yumurτα
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının içine yerleştirdikten sonra çalıştırınız ve yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Çırpma ataçmanının kullanımı

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

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

En iyi sonucu elde edebilmek için:

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

Aksesuarlar

Aşağıdaki aksesuarları Braun bayilerinde ve Braun yetkili servis istasyonlarında bulabilirsiniz. (Ancak, her ülkede bulunmayabilir.)

CA-4: Güçlü doğrayıcı ataçman; et, peynir, yeşillik, fındık, vs. kıymak için idealdir.

HC-4: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpma için idealdir.

Temizleme

Motor kısmını (A) ve dişliyi (D1) temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemden geçirdikten sonra el blenderinizin bulaşığı 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.

Ελληνικά

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

Προσοχή

Μελετήστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή.

- Τα μαχαίρια είναι πολύ κοφτερά!

- Να βγάξετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.

- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το MiniPimer.

- Το τμήμα του μοτέρ (A) ή το εξάρτημα σύνδεσης (D1) δεν πρέπει να βρέχονται, ή να μπαίνουν μέσα σε νερό.

- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελλιπής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

- Πριν συνδέσετε την συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που αναγράφεται στη βάση του MiniPimer.

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας τροφίμων.

- Το κύπελλο (E) δεν είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- (A) Κινητήρας
- (B) Διακόπτης λειτουργίας
- (C) Άξονας με λεπίδα
- (D) Εξάρτημα σύνδεσης (D1) για το χτυπητήρι (D2)
- (E) Κύπελλο
- (F) Στήριγμα τοίχου

Λειτουργία μίξερ χειρός

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

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

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

Συνταγή: Μαγιονέζα

200–250 ml λάδι
1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)
1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι
Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο. Τοποθετείτε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου και πατήστε το διακόπτη λειτουργίας. Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Χρήση χτυπητηριού

Το χτυπητήρι χρησιμοποιείται

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

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

Για άψογα αποτελέσματα:

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

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στο κατάστημα λιανικής πώλησης της περιοχής σας ή στα Κέντρα Σέρβις της Braun)

CA-4: Ισχυρός κόφτης, ιδανικός για κρέας, τυρί, χόρτα, καρύδια, κλπ.

HC-4: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

Καθαρισμός

Καθαρίστε τον κινητήρα (A) η το εξάρτημα σύνδεσης (D1) μόνο με ένα νωπό πανί. Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο. Αμέσως μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε το μπλέντερ. Επίσης φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δόση απορρυπαντικού ή καθαριστικού στο πλυντήριό σας.

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

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Αυτό το προϊόν πληροί τις προδιαγραφές EMC, όπως έχουν οριστεί από την Οδηγία του Συμβουλίου 89/336/ΕΕC και τους Κανονισμούς για Συσκευές Χαμηλής Τάσης (73/23 ΕΕC).



Русский

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

Внимание

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

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

Описание

- (A) Моторная часть
- (B) Выключатель
- (C) Вал с ножом
- (D) Переходник (D1) для венчика (D2)
- (E) Мерный стакан
- (F) Настенный держатель

Использование блендера

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

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

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

Практический пример: Майонез 200–250 мл растительного масла
Одно яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соли и перца (по вкусу)

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

Использование насадки-венчика

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

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

Для получения наилучших результатов:

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

Дополнительные принадлежности

(спрашивайте в розничной торговой сети или в сервис-центрах Braun)

СА-4: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

НС-4: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

Очищение прибора

Очищайте моторную часть (A) и переходник (D1) 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 потерять цвет. Перед мойкой протрите эти детали растительным маслом.

Содержание может быть изменено без уведомления.

Українська

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

Увага

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

- Леза ножів цього пристрою

є дуже гострими!

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

Складові частини пристрою

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

Правила користування Вашим ручним міксером

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

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

Міксер можна використовувати для виконання робочих операцій у ємності (E), а також у будь-яких інших резервуарах.

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

Використання насадки-вінчика

Насадку з вінчиком можна використовувати лише для збивання кремів, яєчних білків, приготування бисквітного тіста та

десертів, готових для вживання.

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

Для досягнення найкращих результатів:

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

Чищення пристрою

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

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

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

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

احترس

نرجو قراءة تعليمات الاستخدام بحرص وبصورة شاملة قبل استخدامك للجهاز.

• الشفرات حادة جداً.

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

• احفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تعرض جزء المحرك (A) ولا الجزء العلوي من المقرفة لمياه جارئة ولا تغمسهما في الماء.

• تفي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تتم الإصلاحات أو استبدال الأجزاء الأساسية من التوصيلات الكهربائية من قبل أفراد خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.

• قبل توصيل الجهاز إلى مقبس الكهرباء تأكد من أن الفلظية في منزلك مطابقة للفلظية الموضحة في قاعدة الجهاز.

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

• وعاء الخلط غير عازل لموجات الميكروويف.

الوصف

(A) جزء المحرك

(B) مفتاح التشغيل/الإيقاف

(C) العمود مع الشفرة

(D) ملحق التروس لاداة الخفق (D2)

(E) كوب القياس

(F) مثبت تركيب جداري

كيف تشغيل خلاطك اليدوي

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

١ - ادخلي الجزء الخاص بالمحرك (A)

داخل العمود الحامل للشفرات (C)

وابرميه حتى يثبت.

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

بإمكانك تشغيل الخلاط اليدوي في

كوب القياس (E) وبنفس اللحظة في

وعاء آخر. عند الخلط مباشرة في صينية

الصلصة اثناء الطبخ اترع الصينية أولاً

من الفرن لحماية الخلاط اليدوي من الحرارة الزائدة.

كيف تشغيل ملحق التحريك

استخدم ملحق التحريك مع فقط

لتحريك القشدة وخفق بياض البيض

وخلط عجين الحلويات والخليط الجاهز

للحلويات بالإمكان استخدامه في كأس

زجاجي او كوب زجاجي.

١ - ادخل اداة التحريك (D2) إلى ملحق التروس (D1) حتى يثبت في مكانه.

٢ - ادخل بعد ذلك جزء المحرك (A) إلى ملحق أداة التحريك (D1) حتى يثبت في مكانه.

٣ - ادخل أداة التحريك إلى الوعاء

واضغط بعد ذلك فقط زر لتشغيله.

لنتائج أفضل

• استخدم وعاء عريض.

• اخفق فقط حتى ٤٠٠ مل من القشدة المجمدة.

• اخفق فقط حتى ٤ من بياض البيض.

• دور أداة التحريك باتجاه عقارب الساعة.

التنظيف

نظف كتلة المحرك (A) وجزء التروس (D1) 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 صحتك.

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

هذه المعلومات عرضة للتغير بدون اشعار.