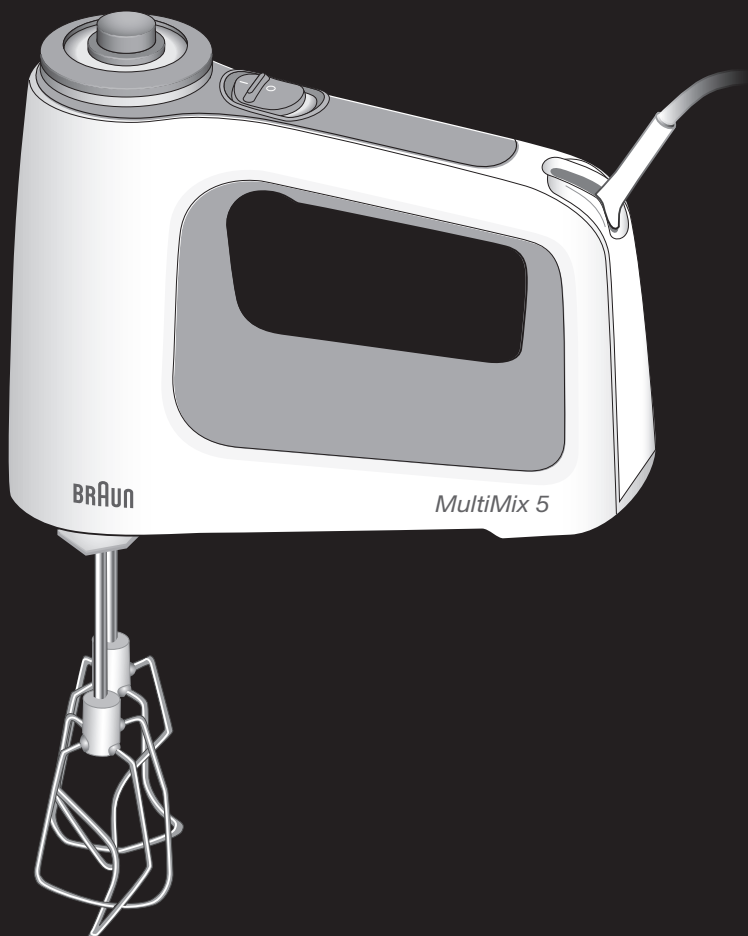


# BRAUN

## MultiMix 5



Type 4645

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

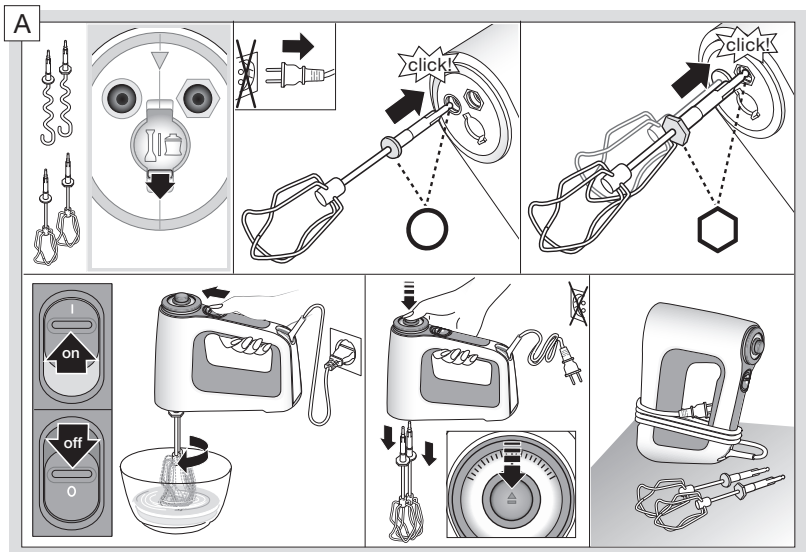
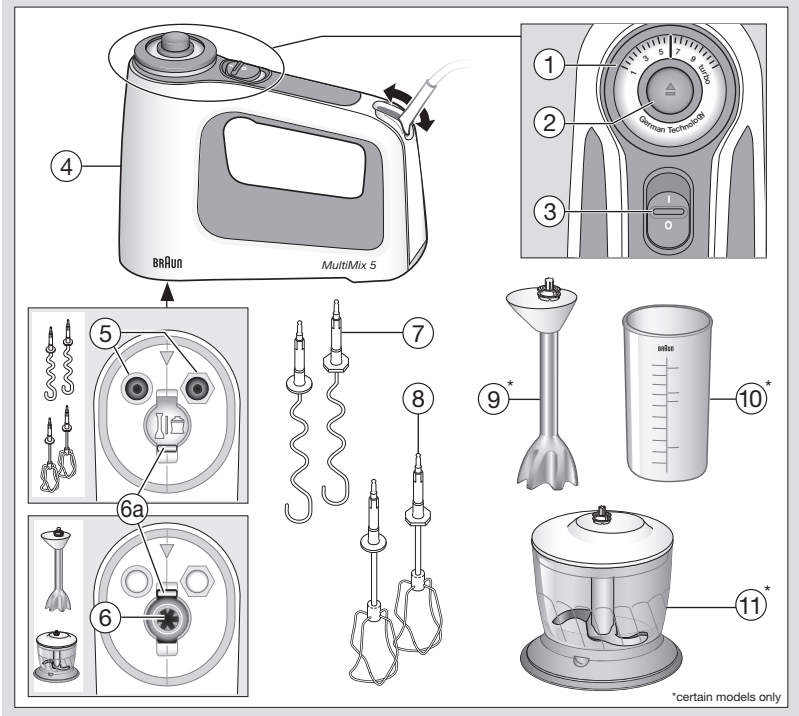
Hand mixer

Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	37
Svenska	40
Suomi	43
Polski	46
Český	50
Slovenský	54
Magyar	58
Hrvatski	62
Slovenski	66
Türkçe	70
Română (RO/MD)	73
Ελληνικά	77
Қазақша	81
Русский	85
Українська	90
عربي	97

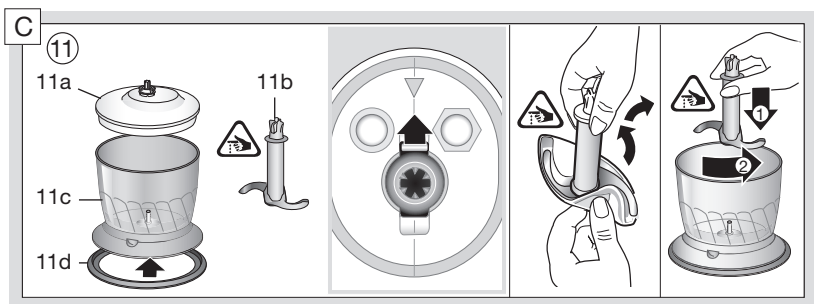
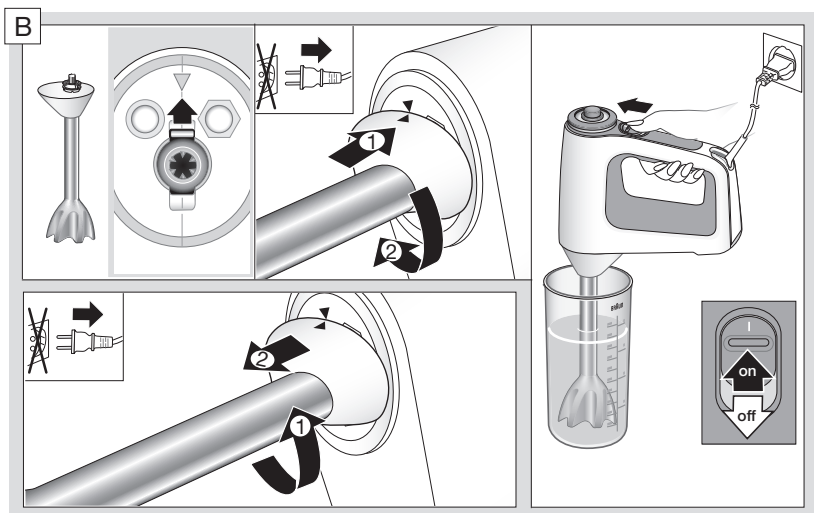
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

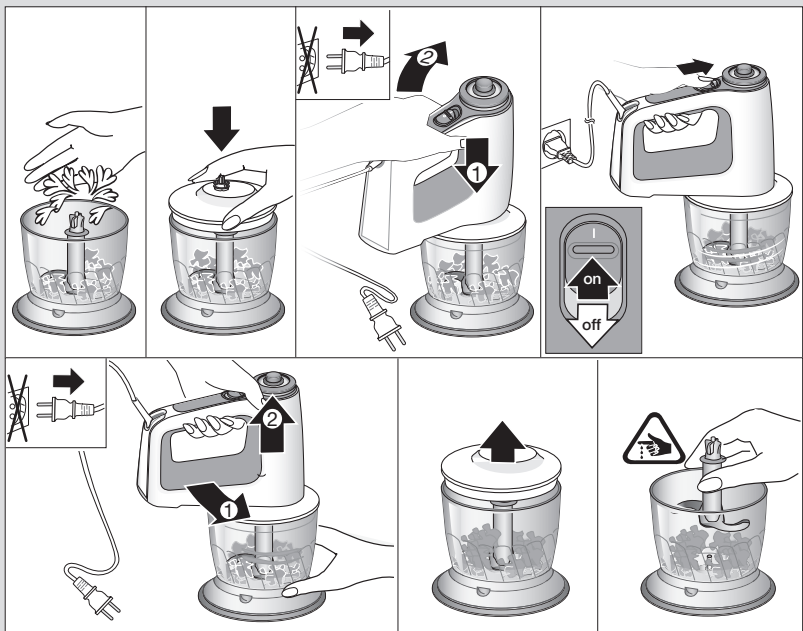
55722210164/09.16  
HM 5000 – 5100 – 5107 – 5137 INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/  
HR/SL/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab



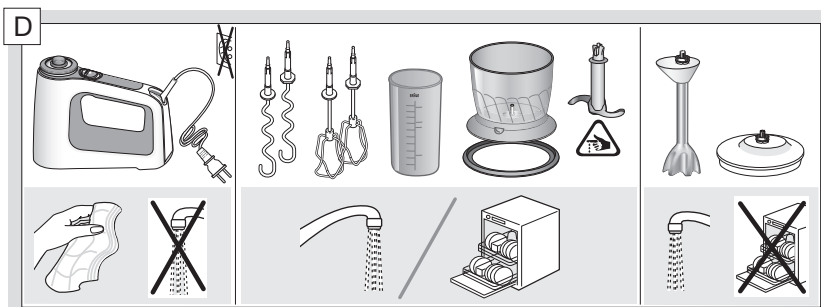


	4...8°C						
max.	600 g	7	500 g	1000 g	500 g	500 g	500 g
Min.	5-6	3	5	3	5	5	4
	1-9	1-turbo	1-turbo	1-turbo	5-turbo	1-turbo	1-turbo





		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	4x 20 g	200 g	300 g	350 g
sec.	15	20-25	20	5-8	5-8	12-15	15-22	20-25
	turbo	turbo	turbo	1	7	5	5 + turbo 5 sec	5 + turbo 5 sec




# Deutsch

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

## 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.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kun-

dendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Um Verletzungen zu verhindern müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

## Teile und Zubehör

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Auswurfaste
- 3 Ein-/Ausschalter (I = Ein, 0 = Aus)
- 4 Motorteil
- 5 Buchsen für Rührbesen / Knethaken
- 6 Buchse für Stabmixeraufsatz / Zerkleinerer
  - a Schieber
- 7 Knethaken
- 8 Rührbesen
- 9 Stabmixeraufsatz
- 10 Mix-/Messbecher
- 11 Zerkleinerer
  - a Deckel (mit Getriebe)

- b Messer
- c Arbeitsbehälter
- d Anti-Rutsch-Ring

**Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch - siehe Kapitel «Reinigung und Pflege».**

## Anwendung des Handmixers (A)

Verwenden Sie die Knethaken zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brandteigen. Verwenden Sie die Rührbesen zur Herstellung von Rühr- und Biskuitteigen, sowie zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml), Eiweiß und cremigen Massen.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle A.

### Zusammenbau und Bedienung

- Schieber (6a) wie dargestellt in Position bringen und Knethaken (7) oder Rührbesen (8) einsetzen.
- Zutaten in eine Schüssel geben.
- Je nach Anwendung durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (1) die entsprechende Geschwindigkeitsstufe wählen (1 ... turbo). Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (1) die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (3) an bzw. aus stellen.
- Nach Gebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen durch Drücken der Auswurfaste (2) entfernen.

### Tipps für optimale Ergebnisse

- Für optimale Ergebnisse bei Rührteigen usw. Zutaten mit möglichst einheitlichen Temperaturen verwenden. Butter, Eier usw. einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- Schlagsahne wird voluminöser, wenn sie vor dem Aufschlagen gut gekühlt wird.
- Kartoffelpüree wird lockerer, wenn alle Zutaten möglichst heiß verwendet

werden, z.B. Kartoffeln sofort nach dem Garen.

### Beispielrezept: Rührteig

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
7 g Vanillezucker  
4 Eier  
500 g Mehl  
1 Prise Salz  
15 g Backpulver  
250 ml Milch

- Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Starten Sie langsam und beschleunigen Sie dann auf Turbo Geschwindigkeit.
- Eier zugeben und weiter rühren bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Starten Sie langsam und beschleunigen Sie dann auf Turbo Geschwindigkeit.
- Die restlichen Zutaten zugeben und bei mittlerer bis maximaler Geschwindigkeit rühren, bis alles gleichmäßig verrührt ist.

### Beispielrezept: Hefeteig

500 g Mehl  
7 g Trockenhefe  
80 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
250 ml lauwarme Milch  
100 g Butter oder Margarine

- Mehl und Hefe in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten zugeben.
- Verkneten Sie alles bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig.

## Stabmixer (B)

Verwenden Sie den Stabmixer zum schnellen Mixen und Pürieren z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Smoothies, Mayonnaise und Baby-Nahrung.

### Zusammenbau und Bedienung

- Schieber (6a) wie dargestellt in Position bringen. Den Stabmixeraufsatz so in die Buchse einsetzen, dass seine Markierung mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann den Stabmixeraufsatz 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

- Den Stabmixer senkrecht in das zu verarbeitende Gut eintauchen (Stabmixeraufsatz nicht mehr als 2/3 in das Gut eintauchen), bevor Sie ihn einschalten.
- Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für schnellste und beste Ergebnisse
- Schieben und halten Sie den Ein-/Ausschalter gedrückt, solange der Stabmixer benutzt wird.
- Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen, den Stabmixer aus dem Gefäß nehmen und den Netzstecker ziehen.
- Zum Abnehmen den Stabmixeraufsatz 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abziehen.

#### Vorsicht

Der Mix-/Messbecher (10) ist nur in Verbindung mit dem Stabmixer zur Verarbeitung kleinerer Mengen zu verwenden; nicht mit dem Rührbesen verwenden.

## Zerkleinerer (C)

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln usw. perfekt hacken und zerkleinern.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle C.

#### Vor dem Gebrauch

- Gekochte Zutaten vor dem Zerkleinern erst abkühlen lassen.
- Großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5), Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen, bei Fleisch alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile entfernen.
- Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch-Ring (11d) am Arbeitsbehälter angebracht ist.

#### Zusammenbau und Bedienung

- Vor dem Einsetzen des Messers (11b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf!

Messer immer nur am Kunststoffschiffchen anfassen.

- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinererstopfes. Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (11a).
- Schieberegler (6a) wie dargestellt in Position bringen. Die Buchse so auf den Zerkleinerer setzen, dass die Markierung auf dem Deckel mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- Schieben Sie den Ein-/Ausschalter nach vorne und halten Sie die Position solange der Zerkleinerer benutzt wird.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen.
- Um das Motorteil zu entfernen, Zerkleinerer mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben.
- Entfernen Sie das Messer mit einer kleinen Drehung und ziehen Sie es dann heraus bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen.

#### Vorsicht

Kein extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) mit diesem Gerät verarbeiten.

#### Beispielrezept für: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich):

250 g Trockenpflaumen

350 g cremiger Honig

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf.
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Zerkleinern Sie 1,5 Sekunden mit höchster Geschwindigkeit.

## Pflege und Reinigung (D)

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Das Motorteil (4) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Dieses Teil darf weder ins Wasser getaucht noch unter fließendes Wasser gehalten werden.

- Den Stabmixeraufsatz (9) und Deckel (11a) nur unter fließendem Wasser reinigen. Diese Teile dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten), können sich die Kunststoffteile des Gerätes verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

Die Designspezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.




## 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 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- 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.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left

unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.

- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.

### Parts and Accessories

- Ejection button
- On/off switch (1 = on, 0 = off)
- Speed selector
- Motor part
- Outlets for whisks / dough hooks
- Outlet for Hand blender attachment / chopper attachment
  - a Slider
- Dough hooks
- Whisks
- Hand blender attachment
- Beaker
- Chopper attachment
  - a Chopper lid (with gear box)
  - b Blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip ring

**Clean all parts before using for the first time – refer to «Care and Cleaning».**

### Using the Hand Mixer (A)

The dough hooks are perfectly suited for kneading yeast dough, pasta dough, pastries, as well as for mixing heavy minced meat doughs. Use the whisks for mixing cake mixtures, sponges and

mashed potatoes, as well as for whipping cream (minimum 100 ml cream), egg whites and creamy ingredients.

Refer to the Processing Guide A for maximum quantities, recommended times and speeds.

### Assembly and Operation

- Position the slider (6a) as illustrated and insert the dough hooks (7) or whisks (8).
- Put the ingredients into a bowl.
- Depending on the application, select speed (1 ... turbo) by turning the speed selector (1). To avoid splashing always start with a low speed setting, and then slowly increase the speed while operating.
- Slide the on/off switch (3) forth and back to turn the appliance on and off.
- After use, unplug the appliance and eject the dough hooks or whisks by pressing the ejection button (2).

### Tips for best results

- To obtain optimum results when making cake mixtures etc. all ingredients should have the same temperature. Butter, eggs, etc. should be removed from the refrigerator some time before they are being used.
- Whipped cream has more volume, if the cream is well chilled before being whipped.
- Mashed potatoes will become more creamy, if all ingredients are being used as hot as possible (e.g. potatoes immediately after boiling).

### Recipe Example: Cake mixture

200 g butter or margarine  
200 g sugar  
7 g vanilla sugar  
4 eggs  
500 g plain flour  
1 pinch salt  
15 g baking powder  
250 ml milk

- Put butter or margarine, sugar and vanilla sugar into the bowl. Start slowly and speed up to turbo mixing.
- Add eggs and continue mixing until a creamy consistency is reached. Start slowly and speed up to turbo mixing.
- Add the rest of the ingredients and mix from medium to maximum speed until everything is even.

### Recipe Example: Yeast dough

500 g plain flour  
7 g dried yeast  
80 g sugar  
1 egg  
1 pinch salt  
250 ml lukewarm milk  
100 g butter or Margarine

- Put flour and dried yeast into the bowl. Add the rest of the ingredients.
- Choose medium speed and knead to a smooth dough.

## **Hand Blender Attachment (B)**

The hand blender attachment blends and mixes fast and easily. Use it to make sauces, soups, smoothies, mayonnaise, dietary and baby food.

### Assembly and Operation

- Position the slider (6a) as illustrated. Insert the hand blender attachment (9) into the opening so that the marking on the hand blender attachment aligns with the marking on the motor part. Then turn the hand blender attachment 90° clockwise, until it locks.
- Insert the hand blender attachment vertically into the vessel, before switching on the appliance. The hand blender may not be immersed more than 2/3 of the shaft.
- For fastest and finest blending results use the turbo speed setting.
- Slide the on/off switch to the front and hold it in the position as long as you operate the hand blender attachment.
- When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your hand blender attachment from overheating.
- To turn off the appliance, release the on/off switch, before taking the shaft out of the vessel, then unplug.
- To remove the hand blender attachment turn it 90° anti-clockwise and pull it off.

### Caution

- The beaker (10) may be used only with the hand blender attachment for processing smaller quantities. It should not be used with the whisks.

## Chopper Attachment (C)

The chopper attachment is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

### Before Use

- When chopping cooked food, allow it to cool down for a few minutes before putting it into the chopper bowl.
- Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table on page 5), remove stalks from herbs, un-shell nuts and remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring (11d) is attached to the bowl.

### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade (11b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press it down and give it a turn so it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (11a)
- Position the slider (6a) as illustrated and insert the pin of the chopper lid into it, so that the marking on the chopper lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks.
- Slide the on/off switch to the front and hold it in the on position as long as you operate your chopper attachment.
- Turn the appliance off by releasing the on/off switch and unplug it, before you start disassembling.
- To remove the motor part hold the chopper attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off.
- Remove the blade insert with a slight turn, then pull it off before you remove the processed food from the chopper bowl.

### Caution

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

Recipe Example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

250 g Prunes

350 g Creamy honey

- Fill the chopper bowl with prunes and pour creamy honey over them.
- Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
- Chop 1,5 seconds at maximum speed.

## Care and Cleaning (D)

- Unplug the appliance before cleaning.
- The motor part (4) should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse it in water or hold it under running water.
- The hand blender attachment (9) and the chopper lid (11a) can only be cleaned under running water. Do not immerse them in water.
- All other parts can be cleaned in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



## 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](http://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](http://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 entière satisfaction.

## Avant utilisation

**Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**

### Attention

-  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.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- 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.

- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Tenir mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des fouets et crochets durant l'utilisation pour éviter tout dommage physique. Ne pas toucher les éléments pendant leur fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).

## Pièces et accessoires

- 1 Variateur de vitesses
- 2 Bouton eject
- 3 Bouton marche/arrêt  
(1 = marche, 0 = arrêt)
- 4 Bloc moteur
- 5 Ouverture pour fouets / crochets
- 6 Prise pour accessoire mixeur à main / accessoire hachoir
  - a Glissière
- 7 Crochets
- 8 Fouets
- 9 Mixeur à main
- 10 Bol mesureur
- 11 Kit hachoir
  - a Couvercle du hachoir (avec système d'entraînement)
  - b Lames
  - c Bol hachoir
  - d Anneau antidérapant

**Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation de l'appareil – consulter la section « Entretien et nettoyage ».**

## Utilisation du mixeur (A)

Les crochets sont parfaits pour pétrir les pâtes à levure, pâtes maison, des pâtes à gâteaux et pour mixer avec des morceaux de viande. Utiliser les fouets pour les préparations de pâtes à gâteaux, pour réduire en purée les pommes de terre ou autres légumes, la crème fouettée (100 ml de crème minimum), pour monter les oeufs en neige (un blanc d'oeuf minimum) et autres préparations crémeuses.

Consulter le guide A – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

### Assemblage et fonctionnement

- Positionnez la glissière (6a) comme illustré et introduisez les crochets à pâte (7) ou les fouets (8).
- Mettre les ingrédients dans le bol.
- Sélectionnez la vitesse selon l'application (1 ... turbo) en faisant tourner le sélecteur de vitesse (1). Pour éviter les éclaboussures, toujours commencer par une vitesse lente et ensuite augmenter la vitesse petit à petit pendant le fonctionnement.
- Faites coulisser l'interrupteur marche/arrêt (3) en avant et en arrière pour mettre l'appareil en marche et pour l'arrêter.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et éjecter les crochets ou les fouets en appuyant sur le bouton eject (2).

### Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Pour obtenir de meilleurs résultats dans la préparation de pâtes à gâteaux, etc. Tous les ingrédients doivent être à la même température. Enlever le beurre, les oeufs, etc du réfrigérateur peu de temps avant de les utiliser.
- La crème fouettée sera plus volumineuse si la crème est bien froide avant d'être fouettée.
- La purée de pomme de terre sera beaucoup plus crémeuse, si tous les ingrédients sont utilisés lorsqu'ils sont

chauds (ex : prendre les pommes de terre directement après les avoir fait bouillir).

### Exemple de recette : Pâte à gâteau

200 g beurre ou margarine  
200 g sucre  
7 g sachet de sucre vanillé  
4 oeufs  
500 g de farine ordinaire  
1 pincée de sel  
15 g levure chimique  
250 ml de lait

- Versez le beurre ou la margarine, ainsi que le sucre et le sucre vanillé dans le bol. Commencez à vitesse lente, puis accélérez jusqu'au mixage turbo.
- Ajoutez les oeufs et continuez de mixer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Commencez à vitesse lente, puis accélérez jusqu'au mixage turbo.
- Ajoutez le reste des ingrédients et mixez de la vitesse moyenne à la vitesse maximale jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène

### Exemple de recette : Pâte au levain

500 g de farine ordinaire  
7 g de levure sèche  
80 g sucre  
1 œuf  
1 pincée de sel  
250 ml ait tiède  
100 g butter or margarine

- Versez la farine et la levure séchée dans le bol. Ajoutez le reste des ingrédients.
- Sélectionnez la vitesse moyenne et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

## L'accessoire mixeur (B)

L'accessoire mixeur à main permet de mélanger et de mixer rapidement et facilement. Utilisez cet accessoire pour préparer des sauces, des soupes, des smoothies, de la mayonnaise, des plats diététiques et des aliments pour bébés.

- Positionnez la glissière (6a) comme illustré. Insérez l'accessoire mixeur à main (9) dans l'ouverture de manière à ce que le marquage sur l'accessoire mixeur à main et le marquage sur l'organe moteur soient alignés. Faites ensuite pivoter le mixeur à main de 90°

dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

- Insérer le pied mixeur verticalement dans le récipient, avant d'allumer l'appareil. Le mixeur ne doit pas être immergé à plus de 2/3 dans la préparation.
- Pour mixer le plus rapidement possible et obtenir un résultat parfait, utilisez le réglage de vitesse turbo.
- Faites coulisser l'interrupteur marche/arrêt vers l'avant et maintenez-le dans cette position tant que vous utilisez l'accessoire mixeur à main.
- Lorsque vous utilisez le mixeur directement dans une casserole en cuisinant, retirez préalablement la casserole du feu afin d'éviter une surchauffe du mixeur à main.
- Pour éteindre l'appareil, relâcher le bouton marche/arrêt avant de retirer l'appareil du récipient. Ensuite, éteindre.
- Pour retirer le pied mixeur, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à 90° et le pousser vers l'extérieur.

#### Avertissement

Le bol mesureur (10) ne doit être utilisé qu'avec le pied mixeur pour préparer de plus petites quantités. Il ne doit pas être utilisé avec le fouet.

## **Bol hachoir (C)**

Le bol hachoir est fait pour hacher la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, etc.

Consulter le guide C – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

#### Avant l'utilisation

- Quand vous hachez des aliments cuits, faire refroidir la nourriture pendant quelques minutes avant de la verser dans le bol hachoir.
- Pré découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes et les carottes, retirer la tige des herbes, décortiquer les noix et retirer les os, les tendons et les nerfs de la viande (voir tableau page 5).
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (11d) est bien attaché au bol hachoir.

#### Assemblage et fonctionnement

- Enlever avec précaution le plastique des lames (11b). Les lames sont très tranchantes ! Toujours les tenir par la partie supérieure en plastique.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir. Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (11a).
- Positionnez la glissière (6a) comme illustré et introduisez-y l'ergot du couvercle du hachoir, de sorte que le repère figurant sur le couvercle du hachoir soit aligné avec le repère figurant sur la partie moteur. Tournez ensuite la partie moteur de 90° dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
- Faites coulisser l'interrupteur marche/arrêt vers l'avant et maintenez-le dans la position marche tant que vous utilisez votre accessoire hachoir.
- Eteindre l'appareil en relâchant le bouton marche/arrêt et le débrancher, avant de séparer les accessoires.
- Pour retirer le bloc moteur, tenir le bol hachoir d'une main, tourner le bloc moteur à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever.
- Démontez la lame en tournant légèrement, puis retirez-la avant d'extraire la nourriture préparée du bol du hachoir.

#### Attention

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

#### Exemple de recette : Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

250 g de pruneaux

350 g de miel crémeux

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hachoir.
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3°C pendant 24 heures.
- Hacher pendant 1,5 seconde à vitesse maximum.

## Entretien et nettoyage (D)

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- L'organe moteur (4) ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau et ne le placez pas sous un courant d'eau.
- L'accessoire mixeur à main (9) et le couvercle pour hachoir (11a) ne peuvent être nettoyés qu'à l'eau courante. Ne les immergez pas dans l'eau.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.




# Español

Nuestros productos han sido diseñados para alcanzar los más altos niveles de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo aparato Braun.

## Antes de empezar

**Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar el producto.**

### Precaución

-  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.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- 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.

- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- Mantenga manos, cabello, ropa, y también espátulas y otros utensilios, alejados de accesorios montadores y accesorios amasadores para prevenir daños personales. No se ponga en contacto con las piezas de movimiento mientras estén en funcionamiento.
- 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.

### Piezas y accesorios

- 1 Selector de velocidad
- 2 Botón de extracción de accesorios
- 3 Botón encendido/apagado (1 = encendido, 0 = apagado)
- 4 Motor
- 5 Aperturas para accesorios montadores / amasadores
- 6 Toma para accesorio de batidora de mano / accesorio de picadora a Botón
- 7 Accesorios amasadores
- 8 Accesorios montadores
- 9 Accesorio para batería de mano
- 10 Vaso medidor
- 11 Accesorio picador

- a Tapa del recipiente picador
- b Cuchilla
- c Recipiente picador
- d Anillo antideslizante

**Limpie todas las piezas antes de usarla por primera vez – consulte «Cuidado y limpieza».**

## Usando la mezcladora de mano (A)

Los accesorios amasadores están perfectamente indicados para amasar masas para pan, pasta, pastelería, además de mezclar gruesas masas de carne picada. Use el accesorio montador para mezclar preparados para pasteles, bizcochos y puré de patatas, además de nata montada (mínimo 100 ml. de nata), claras de huevo (mínimo 1 clara), y otros ingredientes cremosos.

Consulte la Guía de Procesamiento A para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

### Ensamblado y funcionamiento

- Coloque el botón (6a) como se muestra e inserte los ganchos para masa (7) o las varillas (8).
- Ponga los ingredientes dentro de un recipiente.
- Según la aplicación, seleccione las velocidades (1... turbo) girando el selector de velocidad (1). Para evitar salpicaduras, siempre comience con el programa de velocidad más bajo, y luego lentamente aumente la velocidad mientras esté funcionando.
- Deslice el interruptor de encendido/apagado (3) hacia delante y hacia atrás para encender y apagar el aparato.
- Cuando haya acabado de usar el aparato, desconecte el aparato y extraiga los accesorios amasadores o montadores presionando el botón de extracción de accesorios (2).

### Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Para obtener unos resultados óptimos en la preparación de pastelería, etc. todos los ingredientes deberán estar a la misma temperatura. Mantequilla, huevos, etc. deberán ser sacados del frigorífico previamente antes de ser usados.

- La nata montada tendrá más volumen, si antes de ser montada está muy fría.
- El puré de patata será más cremoso si todos los ingredientes utilizados están tan calientes como sea posible (e.j. patatas recién cocidas).

### Ejemplo de receta: Masa de bizcocho

200 g mantequilla o margarina

200 g azúcar

7 g azúcar vainillado

4 huevos

500 g harina común

1 pizca de sal

15 g levadura en polvo

250 ml milk

- Ponga la mantequilla o margarina, el azúcar y el azúcar vainillado en el bol. Arranque lentamente y vaya aumentando la velocidad hasta llegar al mezclado turbo.
- Añada los huevos y siga mezclando hasta conseguir una consistencia cremosa. Arranque lentamente y vaya aumentando la velocidad hasta llegar al mezclado turbo.
- Añada el resto de ingredientes y mezcle a una velocidad de media a máxima hasta que la masa tenga un aspecto uniforme.

### Ejemplo de receta: Masa de levadura

500 g harina común

7 g levadura seca

80 g azúcar

1 huevos

1 pizca de sal

250 ml leche templada

100 g mantequilla o margarina

- Mezcle la harina y la levadura en el bol. Añada el resto de ingredientes.
- Seleccione la velocidad media y amase hasta conseguir una masa homogénea.

## Accesorios batidores (B)

El accesorio de batidora de mano mezcla los ingredientes de forma rápida y sencilla. Puede utilizarlo para hacer salsas, sopas, smoothies, mayonesa, comida dietética e infantil.

### Ensamblado y funcionamiento

- Coloque el botón (6a) como se muestra en la imagen. Inserte el accesorio de batidora de mano (9) en el orificio de

forma que la marca del accesorio de batidora de mano coincida con la marca de la parte motriz. Después gire la batidora de mano 90° en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.

- Antes de encender el aparato, introduzca el accesorio batidor verticalmente dentro del recipiente. La cuchilla del accesorio batidor no puede sumergirse más de 2/3.
- Para conseguir un resultado de mezclado más rápido y fino, utilice el ajuste de velocidad turbo.
- Deslice y mantenga el interruptor de encendido/apagado hacia delante mientras esté utilizando el accesorio de batidora de mano.
- Si se bate directamente en el cazo mientras se cocina, retire el cazo del fogón para evitar el sobrecalentamiento de la batidora de mano.
- Para apagar el aparato, suelte el botón de encendido/apagado, antes de retirar la cuchilla del recipiente y desenchúfelo.
- Para desmontar el accesorio batidor, gire 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera.

### Precaución

El medidor (10) puede ser usado con el accesorio batidor únicamente para procesar pequeñas cantidades. Este no deberá ser usado con el accesorio montador.

## Accesorio picador (C)

El accesorio picador está perfectamente indicado para triturar carne, queso, cebollas, hierbas, ajos, nueces, avellanas, almendras, etc.

Consulte la Guía de Procesamiento C para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

### Antes de usarlo

- Cuando vaya a picar alimentos ya cocinados, deje que se enfrien antes de ponerlos dentro del recipiente picador.
- Corte previamente la carne, queso, cebollas, ajos, zanahorias (ver tabla en página 5), eliminar los tallos de las hierbas, quitar las cáscaras a los frutos secos, y eliminar los huesos, tendones y cartilagos de la carne.

- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (11d) esté colocado bajo el recipiente.

### Ensamblado y funcionamiento

- Desmonte con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla (11b). ¡La cuchilla está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (11a).
- Coloque el botón (6a) como se muestra e inserte el pasador de la tapa de la picadora para que la marca de la tapa de la picadora quede alineada con el cuerpo motor. A continuación, gire el cuerpo motor 90° hacia la derecha hasta que se bloquee.
- Deslice el interruptor de encendido/apagado hacia delante y manténgalo en la posición de encendido mientras utilice el accesorio de la picadora.
- Apague el aparato soltando el botón y desenchufándolo, antes de desmontarlo.
- Para desmontarlo del motor, sujete el accesorio picador con una mano, gire el motor 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera.
- Retire el inserto de la cuchilla girándolo un poco, después sáquelo antes de retirar la comida procesada del recipiente de la picadora.

### Precaución

No pique alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales.

Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas):

250 g de ciruelas pasas

350 g de miel cremosa

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora.
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
- Pique 1,5 segundos a la velocidad máxima.

## Cuidado y limpieza (D)

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- La parte motriz (4) debe limpiarse únicamente con un paño húmedo. No la sumerja en agua ni la sostenga bajo un chorro de agua.
- El accesorio de la batidora de mano (9) y la tapadera picadora (11a) solo se pueden lavar con chorros de agua. No los sumerja en agua.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.




## Português

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

### Antes de Utilizar o seu Aparelho

**Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.**

#### 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.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assis-

tência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.

- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, bem como espátulas e outros utensílios, afastados das varas de bater e amassar, para evitar danos pessoais. Não toque nas partes móveis durante o funcionamento.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.

### Peças e acessórios

- 1 Selector de velocidade
- 2 Botão de extracção de acessórios
- 3 Botão ligado/desligado  
(1 = ligado, 0 = desligado)
- 4 Motor
- 5 Orifícios para varas de bater / amassar
- 6 Saída para acessório de varinha mágica / acessório de picador a Botão deslizante
- 7 Varas para amassar
- 8 Varas para bater
- 9 Acessório de varinha mágica
- 10 Copo medidor
- 11 Acessório para picar  
a Tampa do recipiente da picadora  
b Lâmina

- c Recipiente do picador
- d Base anti-deslizante

**Limpe todas as peças antes de utilizar pela primeira vez – consulte «Cuidados e limpeza».**

## Como utilizar a misturadora manual (A)

As varas para amassar são perfeitamente adequadas para amassar pão, pasta, pasteleria, bem como para misturar massas pesadas à base de carne picada. Utilize as varas para bater preparados para pastéis, bolos fofos e puré de batata, bem como chantilly (mínimo 100 ml. de nata), claras de ovos (mínimo 1 clara), e ingredientes cremosos.

Consulte no Guia de processamento A as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

### Montagem e operação

- Posicione o botão deslizante (6a) conforme ilustrado e insira os ganchos para massa (7) ou os batedores (8).
- Coloque os ingredientes num recipiente.
- Dependendo da aplicação, selecione as velocidades (1 ... turbo) rodando o seletor de velocidade (1). Para evitar salpicos, inicie sempre com uma velocidade baixa, e aumente posteriormente durante o funcionamento.
- Deslize o interruptor on/off (3) para a frente e para trás para ligar e desligar o aparelho.
- Após a utilização, desligue o aparelho da tomada e retire as varas de bater ou amassar premindo o botão de extração de acessórios (2).

### Dicas para os melhores resultados

- Para otimizar os resultados na preparação de bolos, etc., todos os ingredientes deverão estar à mesma temperatura. Manteiga, ovos, etc. deverão ser retirados do frigorífico algum tempo antes da sua utilização.
- As natas terão mais volume, se estiverem bem refrigeradas antes de bater.
- O puré de batata será mais cremoso se todos os ingredientes utilizados

estiverem o mais quentes possível (por exemplo, batatas acabadas de cozer).

### Exemplo de receita: Mistura de bolos

200 g manteiga ou margarina  
200 g açúcar  
7 g açúcar baunilhado  
4 ovos  
500 g de farinha sem fermento  
1 pitada de sal  
15 g fermento em pó  
250 ml de leite

- Coloque a manteiga ou margarina, o açúcar e o açúcar baunilhado no recipiente. Comece lentamente e aumente a velocidade até à mistura turbo.
- Adicione os ovos e continue a misturar até atingir uma consistência cremosa. Comece lentamente e aumente a velocidade até à mistura turbo.
- Adicione os restantes ingredientes e misture da velocidade média até à máxima, até ficar tudo uniforme.

### Exemplo de receita: Massa levedada

500 g de farinha sem fermento  
7 g de levedura seca  
80 g açúcar  
1 ovo  
1 pitada de sal  
250 ml leite morno  
100 g manteiga ou margarina

- Coloque a farinha e o fermento em pó no recipiente. Adicione os restantes ingredientes.
- Selecione a velocidade média e misture até obter uma massa consistente.

## Acessório da varinha mágica (B)

O acessório de varinha mágica mistura de forma rápida e fácil. Utilize-o para fazer molhos, sopas, smoothies, maionese, alimentos dietéticos e comida para bebés.

### Montagem e operação

- Posicione o botão deslizante (6a) conforme ilustrado. Insira o acessório de varinha (9) nas aberturas de modo a que a marcação no acessório de varinha fique alinhada com a marcação na peça do motor. De seguida, rode a varinha 90° para a direita, até bloquear.

- Insira a varinha mágica verticalmente no recipiente antes de ligar o aparelho. Não submergir (no líquido) mais de 2/3 do pé da varinha mágica.
- Para resultados de mistura mais rápidos e precisos, utilize a opção de velocidade turbo.
- Deslize e mantenha o interruptor on/off na frente, enquanto utiliza o acessório de varinha mágica.
- Ao misturar diretamente na panela enquanto cozinha, remova primeiro a panela do fogão para proteger a sua varinha contra um sobreaquecimento.
- Para desligar o aparelho, solte o botão ligado/desligado, antes de retirar o pé de dentro do recipiente e, de seguida, desligue-o da tomada.
- Para desmontar o acessório da varinha mágica, rode 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-o.

#### Atenção

O copo medidor (10) só pode ser usado com o acessório batedor para processar pequenas quantidades. O copo não deverá ser utilizado com uma vara.

## **Acessório para picar (C)**

O acessório para picar é perfeitamente adequado para triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc.

Consulte no Guia de processamento C as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

#### Antes da utilização

- Quando picar alimentos cozinhados, deixe arrefecer antes de os colocar no recipiente da picadora.
- Corte previamente carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras (ver tabela na página 5), elimine os talos das ervas aromáticas, descasque os frutos secos e elimine ossos, tendões e cartilagem da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (11d).

#### Montagem e operação

- Desmonte cuidadosamente a cobertura plástica da lâmina (11b). A lâmina está extremamente afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico.

- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador. Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (11a).
- Posicione o botão deslizante (6a) conforme ilustrado e insira o pino da tampa do picador no mesmo, de modo a que a marcação na tampa do picador fique alinhada com a marcação na peça do motor. De seguida, rode a peça do motor 90° para a direita até bloquear.
- Deslize o interruptor on/off para a frente e mantenha-o na posição «on» enquanto utiliza o acessório de picador.
- Para desligar o aparelho, solte o botão ligado/desligado e desligue-o da tomada, antes de iniciar a desmontagem do mesmo.
- Para remover o motor, segure no acessório picador com uma mão, rode o motor 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante.
- Remova o encaixe da lâmina com uma ligeira volta, de seguida puxe-o para fora antes de remover os alimentos processados do recipiente do picador.

#### Atenção

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

#### Exemplo de receita para: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas):

250 g de ameixas secas

350 g de mel cremoso

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador.
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas
- Pique por 1,5 segundos à velocidade máxima.

## **Cuidados e limpeza (D)**

- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.
- A peça do motor (4) deve ser limpa apenas com um pano húmido. Não a submerja em água nem a segure debaixo de água corrente.
- O acessório de varinha (9) e a tampa do picador (11a) só podem ser limpos com água corrente. Não os submerja em água.

- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



## 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.

### Prima dell'utilizzo

**Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.**

#### 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.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- 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.

- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Tenere mani, capelli, abiti e utensili da cucina lontano dalle fruste per montare e da quelle per impastare durante l'utilizzo per evitare lesioni. Non toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.

### Parti e accessori

- 1 Selettore di velocità
- 2 Tasto di espulsione
- 3 Interruttore acceso/spento (1 = acceso, 0 = spento)
- 4 Corpo motore
- 5 Aggancio per fruste per montare / impastare
- 6 Presa per accessorio frullatore a immersione / accessorio tritatutto a Levetta
- 7 Fruste per impastare
- 8 Fruste per montare
- 9 Accessorio frullatore a immersione
- 10 Bicchiere graduato
- 11 Accessorio tritatutto
  - a Coperchio per accessorio tritatutto
  - b Lame
  - c Ciotola per accessorio tritatutto
  - d Base antiscivolo

**Pulire tutte le parti prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta – fare riferimento a «Cura e pulizia».**

## Come utilizzare los battitore (A)

Le fruste per impastare sono perfette per lavorare impasti con lievito, pasta, impasti per dolci e per amalgamare impasti di carne tritata. Utilizzare le fruste per lavorare impasti per torte, pan di Spagna e purè e per montare la panna (minimo 100 ml di panna), gli albumi (minimo 1 albume), e ingredienti cremosi.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione A per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

### Montaggio e funzionamento

- Posizionare la levetta (6a) come illustrato nell'immagine e inserire i ganci per impastare (7) o le fruste (8).
- Mettere gli ingredienti in una ciotola.
- A seconda dell'applicazione, selezionare la velocità (1... turbo) ruotando il regolatore di velocità (1). Per evitare schizzi, iniziare sempre a velocità basse e poi aumentare lentamente la velocità durante l'utilizzo.
- Per accendere e spegnere l'apparecchio spostare l'interruttore on/off (3) in avanti o indietro.
- Dopo l'utilizzo, togliere la spina dalla corrente e rimuovere le fruste per impastare o per montare, premendo il tasto di espulsione (2).

### Suggerimenti per risultati ottimali

- Per ottenere i migliori risultati nell'impastare le torte, ecc., tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura. Burro, uova, ecc.. vanno tolti dal frigorifero prima di iniziare ad usarli.
- La panna montata diventa più soffice se la panna viene utilizzata fredda.
- Il purè diventa più morbido, se tutti gli ingredienti vengono utilizzati caldi (ad es. le patate appena bollite).

### Esempio di ricetta: Impasto per torta

200 g burro o margarina  
200 g zucchero  
7 g di zucchero vanigliato  
4 uova  
500 g di farina  
1 pizzico di sale  
15 g lievito in polvere  
250 ml di latte

- Mettere nel recipiente burro o margarina, zucchero e zucchero vanigliato. Iniziare lentamente e aumentare la velocità fino al turbo.
- Aggiungere le uova e continuare a mescolare finché il composto non avrà raggiunto una consistenza cremosa. Iniziare lentamente e aumentare la velocità fino al turbo.
- Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare a una velocità da media a massima fino ad ottenere un composto omogeneo.

### Esempio di ricetta: Pasta lievitata

500 g di farina  
7 g di lievito essiccato  
80 g zucchero  
1 uova  
1 pizzico di sale  
250 ml latte tiepido  
100 g burro o margarina

- Inserire la farina e il lievito essiccato nel recipiente. Aggiungere il resto degli ingredienti.
- Selezionare la velocità media e impastare fino ad ottenere un impasto liscio.

## Il gambo frullatore (B)

L'accessorio frullatore a immersione miscela e mescola in modo semplice e rapido. È possibile utilizzarlo per preparare sughi, zuppe, frappè, maionese, alimenti dietetici e omogeneizzati.

### Montaggio e funzionamento

- Posizionare la levetta (6a) come illustrato. Inserire l'accessorio (9) del frullatore a immersione nell'apertura così che il contrassegno sul frullatore a immersione combaci con il contrassegno sul corpo motore. Ruotare poi il frullatore a immersione di 90° in senso orario fino a quando non sia bloccato in posizione.
- Inserire il gambo frullatore verticalmente nel recipiente, prima di accendere l'apparecchio. Il frullatore non deve essere immerso per più di 2/3 del gambo.
- Per risultati di miscelatura rapidi e ottimali, utilizzare l'impostazione della velocità turbo.
- Spingere in avanti l'interruttore on/off e mantenerlo in questa posizione

durante il funzionamento dell'accessorio frullatore a immersione.

- In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare prima la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore a immersione dal surriscaldamento.
- Per spegnere l'apparecchio, lasciare l'interruttore (2) prima di rimuovere il gambo dal recipiente, poi staccare la spina.
- Per rimuovere il gambo frullatore, ruotarlo di 90° in senso anti-orario e sganciarlo.

#### Attenzione

Il bicchiere graduato (10) deve essere usato solo con il gambo frullatore per lavorare piccole quantità di cibo. Non deve mai essere utilizzato con la frusta per montare.

## I'accessorio tritatutto (C)

L'accessorio tritatutto è ideale per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione C per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

#### Prima dell'utilizzo

- Quando si lavora cibo già cotto, lasciarlo raffreddare per qualche minuto prima di metterlo nella ciotola tritatutto.
- Tagliare a pezzi carne, formaggio, cipolle, aglio, carote (vedi tavola a pag 5), rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci e rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (11d).

#### Montaggio e funzionamento

- Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (11b). Le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (11a).
- Posizionare la levetta (6a) come

illustrato e inserire il perno del tappo tritatutto al suo interno facendo combaciare il segno sul tappo tritatutto e il segno sul corpo motore. Quindi ruotare il corpo motore di 90° in senso orario finché non si blocca.

- Spingere in avanti l'interruttore on/off e mantenerlo nella posizione «on» durante il funzionamento dell'accessorio tritatutto.
- Prima di iniziare a smontare l'apparecchio, spegnerlo lasciando l'interruttore e staccando la spina.
- Per rimuovere il corpo motore, tenere l'accessorio tritatutto con una mano e con l'altra ruotare il corpo motore di 90° in senso anti-orario e sganciarlo.
- Rimuovere il gruppo coltelli ruotandolo leggermente ed estraendolo prima di prelevare il composto lavorato dal recipiente tritatutto.

#### Attenzione

Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

#### Esempio di ricetta con: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare):

250 g di prugne secche  
350 g di miele cremoso

- Riempire il recipiente tritatutto con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3°C per 24 ore.
- Tritare per 1,5 secondi alla massima velocità.

## Cura e pulizia (D)

- Staccare sempre la corrente, prima di pulire l'apparecchio.
- Pulire il corpo motore (4) esclusivamente con un panno umido. Non immergere né tenere sotto acqua corrente il corpo motore.
- Gli accessori del frullatore a immersione (9) e il coperchio del tritatutto (11a) possono solo essere puliti sotto acqua corrente. Non immergerli in acqua.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.

- Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulire queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.



## Nederlands

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

## Vóór gebruik

Lees de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt in zijn geheel zorgvuldig door.

### Waarschuwing

-  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.
- Reiniging en gebruiksonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijk-

bare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Houd om persoonlijk letsel te voorkomen, handen, haar en kleren alsook spatels en andere materialen uit de buurt van garden en deeghaken als het apparaat is ingeschakeld.
- 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.

### Beschrijving

- 1 Snelheidsknop
- 2 Eject-knop
- 3 Aan/uit-schakelaar  
(1 = aan, 0 = uit)
- 4 Motorgedeelte
- 5 Openingen voor garden / deeghaken
- 6 Opening voor staafmixervoet / hakmolen  
a Schuif
- 7 Deeghaken
- 8 Garden
- 9 Staafmixervoet
- 10 Maatbeker
- 11 Hakmolen  
a Deksel van de hakmolen (met tandwielen)  
b Mes

- c Hakmolens
- d Anti-slipring

**Reinig alle onderdelen voordat u ze voor het eerst gebruikt – zie «Verzorging en reiniging».**

## Gebruik van de handmixer (A)

De deeghaken zijn uiterst geschikt voor het kneden van zowel brooddeeg, pasta-deeg, taartdeeg als voor het mengen van zwaar gehakt. Gebruik de garden voor het mixen van cakebeslag, biscuitdeeg en aardappelpuree. Voor het kloppen van slagroom (minimaal 100 ml. room), eiwit (minimaal 1 eiwit) en romige ingrediënten.

Raadpleeg Bereidingsgids A voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

### Montage en bediening

- Plaats de schuif (6a) zoals getoond en steek de deeghaken (7) of kloppers (8) in.
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Afhankelijk van de toepassing, selecteert u de snelheid (1 ... turbo) door te draaien aan de snelheidsknop (1). Begin, om spatten te voorkomen, altijd op een lage snelheid en voer dit vervolgens op.
- Zet de aan/uit-schakelaar (3) vooruit en achteruit om het toestel in en uit te schakelen.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en werp de deeghaken of garden uit door op de eject-knop te drukken.

### Tips voor de beste resultaten

- Voor een optimaal resultaat bij het maken van cakebeslag etc, dienen alle ingrediënten dezelfde temperatuur te hebben. Boter, eieren etc. moeten enige tijd van te voren uit de koelkast worden gehaald voordat ze worden gebruikt.
- Slagroom krijgt meer volume wanneer de room goed is gekoeld voordat het wordt geklopt.
- Aardappelpuree zal romiger worden als alle ingrediënten zo heet mogelijk worden gebruikt (bijv. aardappelen direct na het koken).

### Voorbeeld van een recept: Pâte à gâteau

200 g boter of margarine

200 g suiker

7 g vanillesuiker

4 eieren

500 g bloem

1 snuifje zout

15 g bakpoeder

250 ml melk

- Doe boter of margarine, suiker en vanillesuiker in de kom. Begin langzaam te mengen en verhoog de snelheid tot turbo.
- Voeg eieren toe en blijf mengen tot een romige consistentie is bereikt. Begin langzaam te mengen en verhoog de snelheid tot turbo.
- Voeg de overige ingrediënten toe en meng van gemiddelde tot maximale snelheid tot alles gelijkmatig is.

### Voorbeeld van een recept: Pastadeeg

500 g bloem

7 g gedroogde gist

80 g suiker

1 ei

1 snuifje zout

250 ml lauwe melk

100 g boter of margarine

- Doe meel en gedroogde gist in de kom. Voeg de overige ingrediënten toe.
- Kies de gemiddelde snelheid en kneed tot een glad deeg.

## Staafmixervoet (B)

De staafmixervoet mengt en mixt snel en eenvoudig. Gebruik het om sauzen, soepen, smoothies, mayonaise, dieet- en babyvoeding te maken.

### Montage en bediening

- Zet de schuif (6a) zoals getoond. Steek de staafmixervoet (9) in de opening zodat de markering op het hulpstuk op één lijn ligt met de markering op het motordeel. Draai dan de voet 90° rechtsom tot hij vastklikt.
- Plaats de staafmixervoet verticaal in het motorhuis, voordat u het apparaat aanzet. De staafmixer mag niet verder dan tot 2/3 van de staafmixervoet ondergedompeld worden.
- Voor de snelste en fijnste mengresultaten gebruikt u de instelling van turbosnelheid.

- Schuif en houd de aan/uit-schakelaar naar voren zolang u het hulpstuk voor handmixer bedient.
- Wanneer direct in de pan wordt gemixt tijdens het koken, haalt u de pan eerst van het vuur om uw staafmixer te beschermen tegen oververhitting.
- Hou de schakelaar ingedrukt zolang u de staafmixer in gebruik heeft. Schakel het apparaat uit door de schakelaar los te laten wanneer u klaar bent. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Om de staafmixervoet te verwijderen, draait u het 90° tegen de klok in en haalt u het er van af.

### Opgelet

De maat-/mengbeker (10) kan alleen worden gebruikt met de staafmixervoet bij het bewerken van kleinere hoeveelheden. Het kan niet worden gebruikt met de gardes.

## Hakmolen (C)

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten, amandelen, etc.

Raadpleeg Bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

### Voor gebruik

- Wanneer u gekookt voedsel wilt hakken, laat het dan eerst een paar minuten afkoelen alvorens het in de hakmolen te doen.
- Snij vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen grof (zie tabel op pagina 5), verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af en verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (11d) aan de hakkom bevestigd is.

### Montage en bediening

- Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (11b). Het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom. Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (11a) erop.

- Zet de schuif (6a) zoals getoond en steek de pin van het deksel van het de hakmolen erin, zodat de markering op het deksel op één lijn ligt met de markering op het motordeel. Draai het motordeel dan 90° rechtsom tot het vastklikt.
- Schuif de aan/uit-schakelaar naar voren en houd hem in de positie aan zolang u de hakmolen bedient.
- Schakel de motor uit door de schakelaar los te laten en de stekker te verwijderen voordat u de hakmolen van het motorhuis verwijdert.
- Om het motorhuis van de hakmolen te verwijderen, houdt u de hakmolen met één hand vast en draait u het motorhuis 90° tegen de klok in en haalt u het er van af.
- Verwijder het mesinzetstuk met een lichte draai, trek het dan af voordat u het bereide voedsel uit de hakkom haalt.

### Opgelet

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

### Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

250 g pruimen

350 g romige honing

- Vul de hakkom met de pruimen en romige honing.
- Opslaan bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Hak 1,5 seconde bij maximale snelheid.

## Verzorging en reiniging (D)

- Trek altijd voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Het motordeel (4) mag enkel gereinigd worden met een vochtige doek. Dompel het niet onder in water en houd het ook niet onder stromend water.
- De staafmixervoet (9) en het deksel van het hakmolen (11a) mogen enkel gereinigd worden onder stromend water. Dompel ze niet onder in water.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve

reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.

- Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur.



De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.




## Dansk

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

## Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

### Bemærk

-  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.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømledning.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skil-

les ad, rengøres eller stilles til opbevaring.

- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Hold hænder, hår, tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra piskeris og dejkroge under brugen for at undgå personskade. Bevægelige dele må ikke berøres under driften.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.

## Dele og tilbehør

- 1 Hastighedsvælger
- 2 Frigørelsesnøgle
- 3 Tænd-/slukkontakt (1 = tænd, 0 = sluk)
- 4 Motordel
- 5 Åbninger til piskeris/dejkroge
- 6 Hul til stavblenderforsats / hakkerforsats
- 6 a Glider
- 7 Dejkroge
- 8 Piskeris
- 9 Stavblenderforsats
- 10 Bæger
- 11 Hakketilbehør
  - a Låg til hakketilbehør (med gearkasse)
  - b Blad
  - c Hakkeskål
  - d Anti-slip-ring

**Rengør alle dele før de bruges første gang – der henvises til «Pleje og rengøring».**

## Brug af håndmikseren (A)

Dejkrogene er yderst velegnede til at ælte gærdej, pastadej og småkagedej

samt til at røre kødfars. Piskerisene anvendes til at røre let dej som f.eks. sandkagedej eller kartoffelmos samt til at piske flødeskum (minimum 1 dl fløde), æggehvider (mindst 1 æggehvide) og cremede ingredienser.

Der henvises til tilberedningsguide A for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

### Samling og betjening

- Anbring glideren (6a) som illustreret og indsæt dejkroge (7) eller piskeris (8).
- Hæld ingredienserne i en skål.
- Alt efter anvendelse vælges hastigheden (1.... turbo) ved at dreje på hastighedsvælgeren (1). Start altid med en lav hastighed for at undgå at sprøjte og øg derefter langsomt hastigheden, mens apparatet kører.
- Skub tænd-/sluk-kontakten (3) frem og tilbage for at tænde og slukke for apparatet. Tag stikket ud af stikkontakten efter brug og frigør dejkrogene eller piskerisene ved at trykke på frigørelsesnøglen (2).

### Tips for bedste resultater

- For at få det bedste resultat, når du rører kagedej etc., skal alle ingredienser have samme temperatur. Smør, æg, etc. bør tages ud af køleskabet i god tid inden brug.
- Flødeskum bliver mere fyldigt, hvis fløden er afkølet, når den piskes.
- Kartoffelmos bliver mere cremet, hvis alle ingredienserne er så varme som muligt (dvs. kartoflerne moses umiddelbart efter kogning).

### Opskriftseksempel: Kageblanding

200 g smør eller margarine

200 g sukker

7 g vaniljesukker

4 æg

500 g hvedemel

1 knivspids salt

15 g bagepulver

250 ml mælk

- Kom smør eller margarine, sukker og vaniljesukker i skålen. Start langsomt og kør op på turbo-piskning.
- Tilsæt æg og fortsæt med at piske, indtil der er en cremet konsistens. Start langsomt og kør op på turbo-piskning.
- Tilsæt resten af ingredienserne og pisk fra mellemste til maksimal hastighed, indtil alt er jævnt.

### Opskriftseksempel: Gærde

500 g hvedemel

7 g tørgær

80 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

250 ml lunken mælk

100 g smør eller margarine

- Kom mel og tørgær i skålen. Tilsæt resten af ingredienserne.
- Vælg mellemste hastighed og ælt til en ensartet dej.

## **Stavblendertilbehøret (B)**

Stavblenderforsatsen blender og pisker hurtigt og nemt. Brug den til at lave saucer, supper, smoothies, mayonnaise, diæt- og babymad.

### Samling og betjening

- Anbring glideren (6a) som illustreret. Sæt stavblenderens fastgørelsesanordning (9) i åbningen, så markeringen på fastgørelsesanordningen passer med markeringen på motordelen. Drej så stavblenderen 90° med uret, indtil den går i hak.
- Før stavblenderen lodret ned i beholderen, før apparatet startes. Højest 2/3 af stavblenderens skaft må være dækket.
- For de hurtigste og fineste blenderresultater bruges indstillingen turbo-hastighed.
- Skub og hold tænd-/sluk-kontakten fremme så længe stavblenderforsatsen bruges.
- Ved brug af blenderen direkte i gryden under opvarmning, skal gryden først fjernes fra komfuret for at undgå overopvarmning af stavblenderen.
- Apparatet slukkes ved at slippe tænd-/slukkontakten, før skaftet tages op af beholderen. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
- Stavblendertilbehøret fjernes ved at drejes det 90° mod uret og trække det af.

### Forsigtig

Bægeret (10) må kun anvendes sammen med stavblendertilbehøret til mindre mængder. Det bør ikke anvendes sammen med piskeriset.

## Hakketilbehøret (C)

Hakketilbehøret er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, etc.

Der henvises til tilberedningsguide C for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

### Før brugen

- Når du hakker tilberedt mad, skal du lade det køle ned nogle minutter, før du lægger det i hakkeskålen.
- Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker (se tabel på side 5), fjern stilke fra urter, knækkødder og fjern skallerne, og fjern knogler, sener og brusks fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen (11d) er monteret på hakkeskålen.

### Samling og betjening

- Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (11b). Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastdel.
- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift. Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (11a).
- Anbring glideren (6a) som illustreret og indsæt chopper-lågets stift ind i den, så markeringen på chopper-låget flugter med markeringen på motordelen. Drej så motordelen 90° med uret, indtil den låses.
- Skub tænd-/sluk-kontakten frem, og hold den i tænd-position, så længe chopper-forsatsen er i brug.
- Sluk for apparatet ved at slippe kontakten og tage stikket ud af stikkontakten, før du begynder at skille apparatet ad.
- Motordelen fjernes ved at holde på hakketilbehøret med den ene hånd, mens motordelen drejes 90° mod uret. Herefter kan den løftes af.
- Fjern klingeforsatsen med et lille drej, og træk den, før de tilberedte fødevarer fjernes fra chopper-skålen.

### Forsigtig

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

Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg):

250 g svesker

350 g cremet honning

- Fyld skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3°C i 24 timer.
- Hak 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

## Pleje og rengøring (D)

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før apparatet rengøres.
- Motordelen (4) må kun rengøres med en fugtig klud. Undgå at nedsænke motordelen i vand eller holde den under rindende vand.
- Stavblenderens fastgørelsesanordning (9) og hakkerens låg (11a) må kun rengøres under rindende vand. Undgå at nedsænke disse dele i vand.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen.
- Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid.



Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.



## 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.

## Før bruk

**Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.**

### Advarsel

-  Skjærebladene er svært skarpe! Håndter 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.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Trekk alltid ut stikkontakten eller skru av utstyret når det

ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- For å unngå skader, må du holde hender, hår, klær og kjøkkenredskaper unna vispen og deigkrokene når apparatet er i bruk. Ikke kom i kontakt med apparatets bevegelige deler når det er påslått.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.

### Deler og tilbehør

- 1 Hastighetsvelger
- 2 Utløserknapp
- 3 På/av-bryter (I = på, 0 = av)
- 4 Motordel
- 5 Festeåpning for visp/deigkroker
- 6 Uttak for håndmikser-tilbehør / hakketilbehør
  - a Skyveregulator
- 7 Deigkroker
- 8 Visper
- 9 Håndmikser-tilbehør
- 10 Beger
- 11 Hakketilbehør
  - a Lokk til hakker (med girkopling) b
  - Knivinsats
  - c Hakkebolle
  - d Sklisikker ring

**Rengjør alle deler før første gangs bruk – les «Pleie og rengjøring».**

## Slik bruker du håndmikseren (A)

Deigkrokene er velegnet til å elte gjærdeig, pastadeig og buttedeig, samt til å blande kjøttdeig. Bruk vispene for å blande kakedeiger, mikse sukkerbrød og potetmos, og til visping av krem (minimum 100 ml fløte), eggehviter (minimum 1 eggehvite) og kremete ingredienser.

Se Behandlingsmanual A for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

### Montering og betjening

- Plasser skyveregulatoren (6a) som vist på illustrasjonen og sett inn deigkroker (7) eller visper (8).
- Ha ingrediensene i en bolle.
- Avhengig av apparat, velg hastighet (1 ... turbo) ved å dreie på hastighetsvelgeren (1). For å unngå sprut, må du alltid starte på laveste hastighetsinnstilling og deretter øke farten gradvis.
- Skyv av/på-bryteren (3) frem og tilbake for å slå av og på apparatet.
- Etter bruk, trekkes kontakten ut og deigkrokene eller vispene løsnes ved å trykke på utløserknappen (2).

### For best mulige resultater

- For å oppnå et optimalt resultat ved miksing av kakedeiger og lignende, bør alle ingrediensene ha samme temperatur. Smør, egg osv. bør tas ut av kjøleskapet en stund før de skal brukes.
- Krem får mer volum hvis fløten er godt avkjølt før den vispes.
- Moste poteter vil bli mer kremete hvis alle ingrediensene er så varme som mulig (for eksempel poteter umiddelbart etter at de er kokte).

### Eksempel på oppskrift: Pâte à gâteau

200 g smør eller margarin  
200 g sukker  
7 g vaniljesukker  
4 egg  
500 g hvetemel  
1 klype salt  
15 g bakepulver  
250 ml melk

- Ha smør eller margarin, sukker og vaniljesukker i bollen. Start langsomt og øk så hastigheten til turbomiksing.
- Ha i eggene og fortsett å mikse inntil du oppnår en kremete konsistens.

Start langsomt og øk så hastigheten til turbomiksing.

- Ha i resten av ingrediensene og miks med medium til maksimum hastighet inntil alt er jevnt blandet.

### Eksempel på oppskrift: Gjærdeig

500 g hvetemel  
7 g tørrgjær  
80 g sukker  
1 egg  
1 klype salt  
250 ml lunken melk  
100 g smør eller margarin

- Ha mel og tørrgjær i bollen. Hell i resten av ingrediensene.
- Velg medium hastighet og elte til deigen er smidig.

## Håndmikser-tilbehøret (B)

Håndmikser-tilbehøret blander og mikser både kjapt og lett. Bruk det til å lage saus, suppe, smoothies, majones, diett- og babymat.

### Montering og betjening

- Plasser skyveregulatoren (6a) som vist på illustrasjonen. Sett håndmikserenheten (9) inn i åpningen slik at merket på håndmikserenheten står på linje med merket på motordelen. Drei deretter håndmikserenheten 90° medurs, til den låses på plass.
- Sett håndmiksertilbehøret vertikalt i beholderen før du slår apparatet på. Blandestaven på håndmikseren bør ikke senkes mer enn 2/3 ned i beholderen.
- Bruk turbohastighet som innstilling for et så raskt og godt resultat som mulig.
- Skyv av/på-bryteren frem og hold den så lenge du benytter håndmikser-tilbehøret.
- Når du mikser direkte i kjelen ved matlaging, skal du fjerne gryten fra kokeplaten for å unngå at håndmikseren blir utsatt for sterk varme.
- Slå av apparatet ved å slippe opp på/av-bryteren, ta blandestaven ut av beholderen og trekk ut kontakten.
- Fjern håndmiksertilbehøret ved å dreie det 90° mot urviseren og trekke det av.

## Forsiktig

Begeret (10) er beregnet for bruk sammen med håndmiksertilbehøret for bearbeiding av mindre mengder. Det bør ikke brukes med en visp.

## Hakke-tilbehøret (C)

Hakkertilbehøret er velegnet til kutting av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv. Se Behandlingsmanual C for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

### Før bruk

- Når du hakker kokt mat, må du la den avkjøles i noen minutter før du legger den i hakkebollen.
- Kutt opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter (se tabellen på side 5), fjern stilker fra urter, og skall fra nøtter, og ta bort ben, sener og bruske fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisiske ringen (11d) er festet til hakkebollen.

### Montering og betjening

- Ta forsiktig av plastbeskyttelsen på kniven (11b). Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen. Trykk den ned og dreier den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (11a).
- Plasser skyveregulatoren (6a) som vist på illustrasjonen og sett pinnen hos hakkelokket inn i den, slik at markeringen på hakkelokket er synkron med markeringen på motordelen. Vri så motoren 90° med urviseren inntil den går i lås.
- Skyv av/på-bryteren frem og hold den i på-posisjonen så lenge du benytter hakkertilbehøret.
- Slå av apparatet ved å slippe opp på/av-bryteren og ta ut kontakten før du løsner motordelen og tilbehøret fra apparatet.
- For å ta av motordelen, holder du i hakkertilbehøret med en hånd, dreier motordelen 90° mot urviseren og løfter den opp.
- Fjern knivenheten ved å vri den noe, for så å trekke den av før du fjerner mat som har blitt behandlet fra hakkebollen.

## Forsiktig

Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel isbiter, muskatnøtter, kaffebønner og korn.

### Eksempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

250 g svisker

350 g kremaktig honning

- Fyll hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3°C.
- Hakk i 1,5 sekund på maksimum hastighet.

## Pleie og rengjøring (D)

- Trekk alltid ut støpslet før rengjøring.
- Motordelen (4) skal kun rengjøres med en fuktig klut. Ikke nedsenk den i vann eller hold under rennende vann.
- Håndmikserenheten (9) og lokket for hakkekniven (11a) skal kun rengjøres under rennende vann. Ikke nedsenk dem i vann.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kan skrape på overflaten.
- Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden.



Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.




# Svenska

Våra produkter är konstruerade för att uppfylla de strängaste krav på såväl kvalitet som funktionalitet och formgivning. Vi hoppas att du kommer att få mycket nytta och glädje 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.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.

- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Håll händer, hår, kläder och husgeråd borta från vispar och degkrokar under drift för att undvika personskador. Vidrör inte rörliga delar under drift.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.

## Beskrivning

- 1 Hastighetsväljare
- 2 Utskjutningsknapp
- 3 Strömbrytare (I=på, 0=av)
- 4 Motordel
- 5 Öppningar för vispar och degkrokar
- 6 Uttag för mixertillbehör / hacktillbehör
  - a Skjutreglage
- 7 Degkrokar
- 8 Vispar
- 9 Mixertillbehör
- 10 Bägare
- 11 Hackkniv (om levererad)
  - a Lock till hackkniv (med växelhus)
  - b Knivblad
  - c Skål för hackkniv
  - d Anti-halkring

**Rengör alla delar innan du använder apparaten för första gången – se «Vård och rengöring».**

## Använda handmixern (A)

Degkrokarna lämpar sig utmärkt för att knåda degar med jäst, pastadeg och kaksmeteroch även för att blanda tyngre pajfyllningar. Använd visparna till att blanda kaksmeter och göra potatismos, vispa grädde (minst 100 ml grädde), äggvitor (minst 1 äggvita) och krämiga ingredienser.

Se bearbetningsguide A för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

### Montering och hantering

- Ställ in skjutreglaget (6a) enligt illustrationen och sätt i degkrokarna (7) eller visparna (8).
- Lägg ingredienserna i en skål.
- Beroende på användning, välj hastigheterna (1 ... turbo) genom att vrida hastighetsväljaren (1). Börja alltid med en låg hastighet och öka sedan hastigheten långsamt under drift för att undvika stänk.
- Skjut på/av-knappen (3) framåt och tillbaka för att sätta på och stänga av apparaten.
- Dra ur kontakten och skjut ut degkrokarna eller visparna genom att trycka på utskjutningsknappen, när du har använt apparaten färdigt.

### Tips för bästa resultat

- För bästa möjliga resultat när du blandar kakmixar och liknande, bör alla ingredienser ha samma temperatur. Smör, ägg etc. bör plockas fram ur kylskåpet en stund innan de ska användas.
- Vispad grädde får större volym om grädden är väl kyld innan den vispas.
- Potatismos blir krämigare om alla ingredienser är så varma som möjligt (exempelvis potatis direkt när de kokat färdigt).

### Exempel på recept: Kakblandning

200 g smör eller margarin

200 g socker

7 g vaniljsocker

4 ägg

500 g vetemjöl

1 nypa salt

15 g bakpulver

250 ml mjölk

- Häll smör eller margarin, socker och vaniljsocker i skålen. Börja att mixa

långsamt och öka hastigheten efterhand till turboläget.

- Tillsätt äggen och fortsätt att mixa tills smeten har en krämig konsistens. Börja att mixa långsamt och öka hastigheten efterhand till turboläget.
- Tillsätt resten av ingredienserna och mixa från medelhög till maximal hastighet tills allt är jämnt blandat.

### Exempel på recept: Jästdeg

500 g vetemjöl

7 g torrjäst

80 g socker

1 ägg

1 nypa salt

250 ml rumsvarm mjölk

100 g smör eller margarin

- Häll mjöl och torrjäst i skålen. Tillsätt resten av ingredienserna.
- Välj en medelhög hastighet och knåda tills degen är smidig.

## Stavmixertillbehöret (B)

Mixertillbehöret gör att du kan blanda och mixa snabbt och enkelt. Använd tillbehöret för att göra såser, soppor, smoothies, majonnäs, dietlivsmedel och barnmat

### Montering och hantering

- Ställ in skjutreglaget (6a) enligt illustrationen. För in stavmixertillsatsen (9) i öppningen tills markeringen på tillsatsen är i samma linje som markeringen på motordelen. Vrid sedan stavmixern 90° medurs tills den låses.
- Sätt in stavmixertillbehöret vertikalt i kärlet innan du slår på apparaten. Stavmixern får inte sänkas ned i vätska till mer än 2/3 av skaffets längd.
- Använd turboläget för ett så snabbt och jämnt resultat som möjligt.
- Skjut på/av-knappen framåt och håll kvar den så länge du använder mixertillbehöret.
- När du blandar direkt i kastrullen under matlagningen, ta först bort kastrullen från spisen för att skydda stavmixern från att överhetta.
- För att stänga av apparaten släpper du först upp strömbrytaren, innan du lyfter upp skaffet ur kärlet och drar ur kontakten.
- För att ta bort stavmixertillbehöret vrids du det 90° moturs och drar ut det.

### Varning!

Bägaren (10) får bara användas med stavmixertillbehöret för att blanda mindre mängder ingredienser. Den bör inte användas med visp.

## Hackknivarna (C)

Hackningstillbehöret passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morot, valnötter, hasselnötter, mandlar mm.

Se bearbetningsguide C för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

### Före användning

- När du hackar kokta ingredienser bör du låta dem svalna några minuter innan du lägger dem i hackskålen.
- Skär kött, ost, lök, vitlök och morötter (se tabell på sidan 5) i mindre bitar, ta bort stjälkar från färska örter, skala nötter och ta bort ben, senor och brosk från kött.
- Säkerställ att anti-halkringen (11d) har satts fast på hackningsskålen.

### Montering och hantering

- Ta försiktigt bort plasticskyddet från knivbladen (11b). Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen.
- Placera kniven på tapen i mitten av hackskålen. Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (11a).
- Ställ in skjutreglaget (6a) enligt illustrationen och sätt fast tapen på hacktillbehöret i reglaget så att markeringen på hacktillbehörets lock är i linje med markeringen på motorenheten. Vrid sedan motorenheten 90° medurs tills det låser fast.
- Skjut på/av-knappen framåt och håll kvar den i samma läge så länge du använder hacktillbehöret.
- När du har använt maskinen färdigt stänger du av den genom att släppa upp strömbrytaren och dra ur kontakten innan du börjar plocka isär den.
- För att ta bort motordelen håller du matberedningstillbehöret med en hand, vrider motordelen 90° moturs och lyfter bort den.

- Lossa knivenheten med en lätt vridning och ta bort den innan du håller ut de blandade råvarorna ur hackskålen.

### Varning!

Hacka inte ingredienser med mycket hård konsistens, som iskuber, muskotnöt, kaffebönor eller gryn.

Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor):

250 g sviskon

350 g krämig honung

- Håll både sviskon och honung i hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Hacka i 1,5 sekunder på högsta hastighet.

## Vård och rengöring (D)

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget före rengöring.
- Motordelen (4) får endast rengöras med en fuktig trasa. Sänk inte ned den i vatten eller håll den inte under rinnande vatten.
- Stavmixerns tillbehör (9) och hackarens lock (11a) kan endast rengöras under rinnande vatten. Sänk dem inte ned i vatten.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kan repa ytan.
- Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna.



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överens-stämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.



# Suomi

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

## Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

### 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 turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei

käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa vispilöistä ja taikinakoukusta käytön aikana vahinkojen estämiseksi. Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä

## Laitteen osat

- Nopeusvalitsin
- Irrotuspainike
- Virtakytkin  
(I = päällä, 0 = pois päältä)
- Moottoriosia
- Vispilöiden/taikinakoukkujen aukot
- Sauvasekoitin/pilkontalisävarusteen liitäntä
  - Liukukytkin
- Taikinakoukut
- Vispilät
- Sauvasekoitinlisävaruste
- Mittakulho
- Leikkuri
  - Leikkurin kansi (vaihteisto-osalla)
  - Terä
  - Leikkurikulho
  - Liukumaton rengas

**Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa – katso kohta «Hoito ja puhdistus».**

## Käsivatkaimen käyttö (A)

Taikinakoukut soveltuvat erinomaisesti hiiva-, pasta- ja voitaikainoiden vaivaamiseen sekä lihamureketaikainoiden sekoittamiseen. Käytä vispilöitä kakkutaikainoiden, vanukkaiden ja perunamuusin sekoitta-

miseen sekä kermavaahdon (vähintään 100 ml kermaa), munanvalkuaisien (vähintään 1 munanvalkuainen) ja kermaisten seosten vatkaamiseen.

Lue käsittelyoppaasta A maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

#### Kokoaminen ja käyttö

- Aseta liukukytkin (6a) kuvan mukaisesti ja kiinnitä taikinakoukut (7) tai vispilät (8).
- Laita raaka-aineet kulhoon.
- Valitse nopeus (1 ... turbo) käyttökohteen mukaan kääntämällä nopeussäädintä (1). Vältä roiskeita aloittamalla alhaisella nopeudella ja lisäämällä nopeutta hitaasti käytön aikana.
- Työnnä virtakytkintä (3) eteen ja taakse kytkeäksesi laitteen päälle ja pois.
- Irrota käytön jälkeen laitteen pistoke pistorasiasta. Irrota taikinakoukut tai vispilät painamalla irrotuspainiketta (2).

#### Parhaat tulokset

- Ihanteellinen lopputulos esimerkiksi kakkutaikinoita sekoittaessa saadaan, kun kaikki aineet ovat saman lämpöisiä. Voi, kananmunat jne. tulee ottaa pois jääkaapista jonkin aikaa ennen käyttöä.
- Kermavaahdosta tulee kuohkeampaa, jos vatkaamiseen käytetään kylmää kermaa.
- Perunamuusista tulee kermaisempaa, jos kaikki aineet ovat mahdollisimman kuumia (esim. perunat lisätään välittömästi keittämisen jälkeen).

#### Esimerkkiresepti: Kakkuseos

200 g voi tai margariini

200 g sokeri

7 g vaniljasokeri

4 kananmunaa

500 g vehnä jauhoa

1 ripaus suolaa

15 g leivinjauhoa

250 ml maitoa

- Laita voi tai margariini, sokeri ja vaniljasokeri kulhoon. Aloita hitaasti ja nopeuta turbosekoitukseen.
- Lisää kananmunat ja jatka sekoitusta, kunnes seos on koostumukseltaan kermaista. Aloita hitaasti ja nopeuta turbosekoitukseen.
- Lisää loput ainekset ja sekoita keski- tai täydellä nopeudella, kunnes seos on tasaista.

#### Esimerkkiresepti: Hiivataikina

500 g vehnä jauhoa

7 g kuivahiivaa

80 g sokeri

1 kananmuna

1 ripaus suolaa

250 ml haalea maito

100 g voi tai margariini

## **Pikasekoittimen käyttö (B)**

Sauvasekoittimella sekoittaminen on nopeaa ja helppoa. Sillä voi valmistaa kastikkeita, keittoja, smoothieita, majoneesia sekä dieetti- ja vauvanruokaa.

#### Kokoaminen ja käyttö

- Aseta liukukytkin (6a) kuvan mukaisesti. Asenna sauvasekoittimen lisävaruste (9) aukkoon siten, että sauvasekoittimen lisävarusteen merkintä on kohdakkain moottoriosan merkinnän kanssa. Kierrä sitten sauvasekoitinta myötäpäivään 90° siten, että se lukittuu.
- Aseta pikasekoitin pystysuorassa astiaan ennen laitteen käynnistämistä. Vain 2/3 pikasekoittimen varresta saa olla upotettuna ruoka-aineeseen.
- Sekoitus tapahtuu nopeiten ja tehokkaimmin turbonopeudella.
- Työnnä virtakytkin eteen ja pidä se tässä asennossa niin kauan kuin käytät sauvasekoitinta.
- Kun sekoitat suoraan kasarissa keittämisen aikana, nosta kasari ensin liedeltä suojataksesi sauvasekoittimen ylikuumentumiselta.
- Sammuta laite vapauttamalla virtakytkin ennen varren poistamista astiasta. Irrota sen jälkeen pistoke pistorasiasta.
- Irrota pikasekoitin kääntämällä sitä 90° vastapäivään ja vetämällä irti.

#### Varoitus!

Mittakulhoa (10) tulee käyttää ainoastaan pikasekoittimen kanssa pienien määrien valmistamiseen. Sitä ei tule käyttää vispilän kanssa.

## **Leikkurin käyttö (C)**

Leikkuri soveltuu erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hassel-

pähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

### Ennen käyttöä

- Kun hienonnat keitettyä ruokaa, anna ruoan jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen sen laittamista leikkurikulhoon.
- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkana (katso taulukko sivulla 5), poista yrteistä varret, kuori pähkinät ja poista lihasta luut, jänteet ja rustot.
- Varmista, että liukumaton rengas (11d) on kiinnitetty leikkurikulhoon.

### Kokoaminen ja käyttö

- Varoitus: Poista varovasti terän (11b) muovisuojuus. Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta.
- Aseta terä pilkontakulhon keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (11a) paikoilleen.
- Aseta liukukytkin (6a) kuvan mukaisesti ja kiinnitä pilkontalisävarusteen kannen tappi siihen siten, että pilkontalisävarusteen kannen merkinnät ovat kohdakkain moottoriosan merkintöjen kanssa. Kierrä sitten moottoriosaa 90° myötäpäivään siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Työnnä virtakytkin eteen ja pidä sitä tässä asennossa niin kauan kuin käytät pilkontalisävarustetta.
- Sammuta laite päästämällä irti kytkimestä ja irrottamalla laitteen pistoke pistorasiasta ennen purkamista.
- Pidä toisella kädellä kiinni leikkurista ja irrota moottoriosaa kääntämällä sitä 90° vastapäivään ja nostamalla se irti.
- Irrota terä kiertämällä sitä hieman ja vedä se ulos, ennen kuin otat käsitellyn ruoan ulos pilkontakulhosta.

### Varoitus!

Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten jääkuutioita, muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyyviä.

Esimerkkiresepti: Hunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):  
250 g kuivattuja luumuja  
350 g juoksevaa hunajaa

- Täytä pilkontakulho luumuilla ja juoksevilla hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia
- Pilko 1,5 sekuntia täydellä nopeudella.

## **Hoito ja puhdistus (D)**

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
- Moottoriosan (4) saa puhdistaa vain kostealla liinalla. Älä upota veteen tai pidä sitä juoksevan veden alla.
- Sauvasekoittimen lisävaruste (9) ja silppurin kansi (11a) puhdistetaan vain juoksevan veden alla- Älä upota niitä veteen.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Laitteen muoviosat voivat värjäytyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteen kanssa sen käyttöiän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



## Polski


Nasze produkty zostały zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby spełniać wszelkie wymagania dotyczące jakości, funkcjonalności i estetyki.

Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia z użytkowania nowego urządzenia.

## Przed użyciem

**Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości 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.
- Czyszczenie oraz należąca do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.

- 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.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbiórki, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy w pierwszej kolejności wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Dłonie, włosy, odzież, jak również inne rzeczy trzymaj z dala od końcówek ubijających oraz końcówek do wyrobienia ciasta, celem ochrony użytkownika przed zranieniem. Nie dotykać części ruchomych podczas pracy z urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.

## Części i osprzęt

- 1 Pokrętko regulacji prędkości
- 2 Przycisk zwalniający
- 3 Przycisk włączone/wyłączone (1 = włączone, 0 = wyłączone)
- 4 Blok silnika
- 5 Otwory do końcówek ubijających i do mieszania ciasta
- 6 Wejście końcówki blendera / końcówki rozdrabniającej
  - a Suwak
- 7 Końcówki do mieszania ciasta
- 8 Końcówki ubijające
- 9 Końcówka blendera
- 10 Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
- 11 Przystawka siekająca
  - a Pokrywa pojemnika przystawki siekającej (z przekładnią)
  - b Ostrze
  - c Pojemnik przystawki siekającej
  - d Pierscień antypoślizgowy

**Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części – patrz «Konserwacja i czyszczenie».**

## Używanie miksera (A)

Końcówki do mieszania ciasta są idealnie przystosowane do mieszania ciasta drożdżowego, ciasta na pizzę jak również do miksowania potraw mięsnych o małym rozdrobnieniu. Końcówek ubijających możesz używać przy przygotowywaniu ciast, puree jak również do ubijania piany (minimalnie 100ml), kogla-mogla (z minimum jednego białka), czy innych składników różnorodnych kremów.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki A.

### Montaż i obsługa

- Ustaw suwak (6a) zgodnie z ilustracją i wsuń haki do wyrabiania ciasta (7) lub trzepaczki (8).
- Umieść składniki w misce.
- Dobierz prędkość (1 ... turbo) do wybranego zastosowania, obracając przełącznik prędkości (1). Celem uniknięcia rozpryskiwania zawsze rozpoczynaj pracę na niższej prędkości, stopniowo zwiększając ją do wymaganej.

- Przesuń przełącznik wł./wył. (3) do przodu i do tyłu, aby włączyć i wyłączyć urządzenie.
- Po zakończeniu pracy, odłącz urządzenie z sieci i zdejmij końcówki poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego (2).

### Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

- Celem osiągnięcia najlepszych rezultatów podczas przygotowywania np. ciasta upewnij się, że wszystkie składniki posiadają podobną temperaturę. Masło, jajka oraz inne składniki przechowywane w lodówce, powinny być wyjęte z lodówki odpowiednio wcześniej przed ich użyciem.
- Krem ma większą puszystość, jeżeli przed ubijaniem, jego składniki zostaną dokładnie wymieszane.
- Puree będzie bardziej kremowe, jeżeli wszystkie jego składniki zostaną użyte, gdy są jeszcze gorące (np. ziemniaki zaraz po wyjęciu z gotowania).

### Przykładowy przepis: Mieszanina ciasta

200 g masło lub margaryna  
200 g cukier

7 g cukier waniliowy

4 jajka

500 g mąki

1 szczypta soli

15 g proszek do pieczenia

250 ml mleka

- Umieść masło lub margarynę, cukier i cukier waniliowy w misce. Zaczynj na wolnych obrotach, przyspieszając do mieszania w trybie turbo.
- Dodaj jajka i mieszaj całość do osiągnięcia kremowej konsystencji. Zaczynj na wolnych obrotach, przyspieszając do mieszania w trybie turbo.
- Dodaj pozostałe składniki i mieszaj z średnią (do maksymalnej) prędkością, aż do otrzymania jednolitej masy.

### Przykładowy przepis: Ciasto drożdżowe

500 g mąki

7 g wysuszonych drożdży

80 g cukier

1 jajka

1 szczypta soli

250 ml ekko ciepłe mleko

100 g masło lub margaryna

- Wsyp mąkę i suszone drożdże do miski. Dodaj resztę składników.
- Wybierz średnią prędkość i wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta.

## Końcówki miksującej (B)

Końcówka blendera pozwala na szybkie i wygodne mieszanie. Za jej pomocą przygotujesz sosy, zupy, smoothie, majonez, posiłki dietetyczne i dla dzieci.

### Montaż i obsługa

- Ustaw suwak (6a) zgodnie z ilustracją. Włóż końcówkę miksującą (9) do otworu w taki sposób, aby oznaczenie na końcówce miksującej było wyrównane z oznaczeniem na elemencie zawierającym silnik. Następnie obróć końcówkę miksującą o 90° w prawo, aż zostanie ona zablokowana.
- Umieść przystawkę pionowo w naczyniu, przed włączeniem urządzenia. Przystawka nie może być głębiej zanurzona niż do 2/3 jej wysokości.
- Aby szybko uzyskać najlepsze rezultaty miksowania skorzystaj z obrotów turbo.
- Przesuń do przodu suwak wł./wył. i trzymaj go w takim położeniu w czasie korzystania z końcówki blendera.
- Podczas miksowania żywności bezpośrednio w rondlu w czasie gotowania najpierw należy zdjąć naczynie z kuchenki, aby ochronić blender ręczny przed przegrzaniem.
- Aby wyłączyć urządzenie, puść przycisk włączone/wyłączone, przed wyjęciem przystawki z naczynia, a następnie wyłącz urządzenie z sieci.
- Aby zdjąć przystawkę, obróć ją o 90° w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i pociągnij ją.

### Ostrożnie

Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą (10) może być używany wyłącznie z przystawką miksującą do przygotowywania niewielkich ilości pokarmu. Nie powinien być używany razem z końcówkami ubijającymi.

## Przystawki siekającej (C)

Przystawka siekająca doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów ziemnych, orzechów laskowych, migdałów etc.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki D.

### Przed użyciem

- Gdy siekasz gorące składniki, pozwól im ostygnąć przez kilka minut, zanim umieścisz je w przystawce.
- Przed siekaniem podziel na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili, (sprawdź tabelę na stronie 5), usuń łodygi z ziół, skorupki orzechów, usuń kości, ścięgną i chrząstki z mięsa.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (11d).

### Montaż i obsługa

- Ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z ostrzy (11b). Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj ostrze za plastikową część.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu miski do siekania. Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i natóż pokrywą (11a).
- Ustaw suwak (6a) zgodnie z ilustracją i wsuń bolec wieka rozdrabniacza, tak aby oznaczenie na wieku znajdowało się w równej linii z oznaczeniem na korpusie. Następnie obróć korpus o 90 stopni w prawo, do momentu aż nastąpi zablokowanie.
- Przesuń do przodu suwak wł./wył. i trzymaj go w tym położeniu w czasie korzystania z końcówki rozdrabniającej.
- Wyłącz urządzenie zwalniając przycisk Włączone/Wyłączone i odłączając je z sieci, przed rozpoczęciem demontażu urządzenia.
- Aby zdjąć blok silnika, przytrzymaj przystawkę siekającą jedną ręką, obróć blok silnika o 90° w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i pociągnij.
- Wyjmij wkład ostrza, lekko go obracając, a następnie wyciągnij przed wyjęciem zmiksowanej żywności z miski do rozdrabniania.

### Ostrożnie

Nie siekaj bardzo twardych składników, jak kostek lodu, gałki muszkatołowej, ziaren kawy, czy ziaren zbóż.

Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

250 g suszonych śliwek  
350 g kremowego miodu

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania.
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3°C.
- Siekaj przez 1,5 sekundy z maksymalną prędkością.

## Konserwacja i czyszczenie (D)

- Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci zanim przystąpisz do czyszczenia.
- Element zawierający silnik (4) należy czyścić, używając tylko wilgotnej szmatki. Nie wolno zanurzać go w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą (9) i pokrywę siekacza (11a) można myć tylko pod bieżącą wodą. Nie zanurzać ich w wodzie.
- Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.




# 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

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

### Pozor

-  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 instrukcích týkajících se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Čištění a užitelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.

- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracování množství normálních v domácnosti.
- Držte ruce, vlasy, oblečení, stejně jako vařečku či jiné kuchyňské náčiní v dostatečné vzdálenosti od metel a hnětacích háků, když je přístroj v provozu, aby nedošlo k poranění či jiné nehodě. Když přístroj běží, nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.

## Díly a příslušenství

- 1 Volič rychlosti
- 2 Uvolňovací tlačítko
- 3 Spínač zapnutí/vypnutí (1 = zapnuto, 0 = vypnuto)
- 4 Motorová jednotka
- 5 Otvory pro šlehačí metly / hnětací háky
- 6 Výstup pro příslušenství ručního šlehače / příslušenství mixéru a Posuvný přepínač
- 7 Hnětací háky
- 8 Metly
- 9 Příslušenství ručního šlehače
- 10 Odměrná nádoba
- 11 Řezací strojek
  - a Víčko řezacího strojku (s převodovkou)
  - b Nůž
  - c Nádoba řezacího strojku
  - d Protiskluzový kroužek

**Před prvním použitím očistěte všechny díly – viz «Péče a čištění».**

## Použití šlehacích a hnětacích nástavců (A)

Hnětací háky se perfektně hodí pro hnětení kynutého těsta, těsta na výrobu těstovin a pečiva, stejně jako pro promíchání mletého masa. Metly používejte pro šlehání piškotových těst, přípravu bramborového pyré, šlehačky (minimálně 100 ml smetany), sněhu z bílků (minimálně z 1 vejce) a různých krémů.

Viz průvodce zpracováním A ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

### Sestavení a obsluha

- Umístěte posuvný přepínač (6a) tak jak je zobrazeno a nasad'te hnětací háky (7) nebo šlehací metly (8).
- Vložte přísady do nádoby.
- V závislosti na použití zvolte rychlosti (1... turbo) otočením voliče rychlosti (1). Abyste předešli vystříkávání, vždy začínejte při nastavení na nižší rychlost a pak postupně během provozu rychlost zvyšujte.
- Posuňte spínač zap/vyp (on/off) (3) tam a zpět, aby se přístroj zapnul a vypnul.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a po stisknutím uvolňovacího tlačítka (2) uvolněte hnětací háky nebo metly.

### Rady pro co nejlepší výsledky

- Abyste dosáhli při přípravě piškotového těsta apod. optimální výsledky, měly by mít všechny přísady stejnou teplotu. Máslo, vejce atd. byste na nějakou dobu měli vyjmout z chladničky předtím, než je použijete.
- Šlehačka získá větší objem, pokud je smetana před šleháním dobře vychlazená.
- Bramborová kaše bude více krémovitá, pokud všechny použité ingredience budou co nejvíce horké (např. brambory ihned po uvaření).

### Příklad receptu: Dortová směs

200 g máslo nebo margarín  
200 g cukr  
7 g vanilkového cukru  
4 vejce  
500 g hladké mouky

1 vanilkového cukru  
15 g prášek do pečiva  
250 ml mléka

- Do misky dejte máslo nebo margarín, cukr a vanilkový cukr. Pomalu spusťte a zrychlete na turbo mixování.
- Přidejte vejce a pokračujte v mixování, dokud se nedosáhne krémové konzistence. Pomalu spusťte a zrychlete na turbo mixování.
- Přidejte zbytek přísad a mixujte ze střední na maximální rychlost dokud není vše rovnoměrně rozmixované.

### Příklad receptu: Kynuté těsto

500 g hladké mouky  
7 g sušeného droždí  
80 g cukr  
1 vejce

1 vanilkového cukru  
250 ml vlažné mléko

100 g máslo nebo margarín

- Do misky dejte mouku a sušené droždí. Přidejte zbytek přísad.
- Zvolte střední rychlost a uhněťte hladké těsto.

## Použití ponorného mixéru (B)

Toto příslušenství ručního šlehače šlehá a mixuje rychle a snadno. Používejte ho k přípravě omáček, polévek, smoothies, majonézy, diet a kojenecké stravy.

### Sestavení a obsluha

- Umístěte posuvný přepínač (6a) tak jak je zobrazeno. Vložte příslušenství tyčového mixéru (9) do otvoru tak, aby se značka na příslušenství tyčového mixéru spojila se značkou na části s motorem. Poté tyčovým mixérem otočte o 90° ve směru hodinových ručiček, aby zaklapnul.
- Předtím než zapnete přístroj, vsuňte mixovací nástavec vertikálně do nádoby. Mixovací noha by neměla být ponořena v nádobě více než ze 2/3.
- Pro rychlejší a jemnější výsledky šlehání používejte nastavení turbo rychlosti.
- Posuňte spínač zap/vyp (on/off) dopředu a držte ho dokud pracujete s příslušenstvím ručního šlehače.
- Když tyčový mixér používáte při vaření přímo v hrnci, sejměte jej nejprve ze sporáku, abyste tyčový mixér ochránili před přehřátím.

- K vypnutí přístroje uvolněte spínač zap./vyp., předtím než vyjmete mixovací nohu z nádoby, odpojte přístroj ze zásuvky.
- K odstranění nástavce mixéru otočte 90° proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ho.

#### Pozor

Odměrná nádoba se má používat pouze s mixovacím nástavcem pro zpracování menšího množství. Nemělo by to být použito se šlehačí metlou.

## Použití řezacího strojeku (C)

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí atd.

Viz průvodce zpracováním C ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

#### Před použitím

- Chcete-li zpracovávat vařené potraviny, nechejte je několik minut vychladnout, než je vložíte do pracovní nádoby řezacího strojeku.
- Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka na straně 5), z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte a z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (11d).

#### Sestavení a obsluha

- Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (11b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby. Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.
- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (11a).
- Umístěte posuvný přepínač (6a) tak jak je zobrazeno a vložte do něj kolík krytu mixéru tak, aby značení na krytu mixéru bylo v zákrytu se značením na dílu motoru. Potom otočte díl motoru o 90° ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.

- Posuňte spínač zap/vyp (on/off) dopředu a držte ho tam dokud pracujete s příslušenstvím Vašeho mixéru.
- Vypněte přístroj uvolněním spínače zapnutí/vypnutí a odpojte jej od sítě, než začnete zařízení rozebírat.
- Abyste sejmuli motorovou jednotku, držte řezací strojek jednou rukou, otočte motorovou jednotku o 90° proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji.
- Odstraňte vloženou čepel mírným otočením, potom ji vytáhněte, dříve než budete vyndávat připravené jídlo z misky mixéru.

#### Pozor

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

Příklad receptu: Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):  
250 g švestek

350 g krémového medu

- Naplňte sekací nádobu švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3°C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Sekejte 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

## Péče a čištění (D)

- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě.
- Část s motorem (4) čistěte pouze vlhkým hadříkem. Neponořujte ji do vody ani ji nevkládejte pod tekoucí vodu.
- Tyčový mixér (9) a kryt sekáčku (11a) čistěte pouze pod tekoucí vodou. Neponořujte je do vody.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 68 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění. Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.




# Slovenský

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby spĺňali najvyššie nároky na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Želáme Vám veľa potešenia pri používaní nového zariadenia značky Braun.

## Pred použitím prístroja

**Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.**

### 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.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.

- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Počas prevádzky zariadenia držte ruky, vlasy, oblečenie, rovnako ako varešku či iné kuchynské náradie v dostatočnej vzdialenosti od metličiek a hákov na miesenie, aby nedošlo k poraneniu či inej nehode. Keď je zariadenie v prevádzke, nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.

## Diely a príslušenstvo

- 1 Uvoľňovacie tlačidlo
- 2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia (1 = zapnuté, 0 = vypnuté)
- 3 Ovládač rýchlosti
- 4 Motorová jednotka
- 5 Otvory pre šľahacie metličky / miesiace háky
- 6 Výstup pre nástavec ručného mixéra/krájací nástavec a Posuvník
- 7 Háky na miesenie
- 8 Metličky
- 9 Nástavec ručného mixéra
- 10 Odmerná nádoba
- 11 Rezacie zariadenie a Kryt rezacieho zariadenia (s prevodovkou)
  - a Nôž
  - b Nádoba rezacieho zariadenia
  - c Protisklzový krúžok

**Pred prvým použitím vyčistite všetky súčasti – pozrite si tému «Starostlivosť a čistenie».**

## Použitie šľahacích a miesiacich nástavcov (A)

Háky na miesenie sa perfektne hodia na miesenie kysnutého cesta, cesta na výrobu cestovín a pečiva a taktiež na premiešanie mletého mäsa. Metličky používajte na šľahanie piškôtového cesta, prípravu zemiakového pyrú, šľahačky (minimálne 100 ml smotany), snehu z bielkov (minimálne z 1 vajca) a rôznych krémov.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu A.

### Montáž a obsluha

- Umiestnite posuvník (6a) tak, ako je vyobrazené a zasuňte hnetacie háky (7) alebo metličky (8).
- Vložte prísady do nádoby.
- V závislosti od aplikácie otáčaním voliča rýchlosti (1) zvolte otáčky (1 ... turbo). Aby ste zabránili vystrekovaniu tekutého obsahu z nádoby, vždy začínajte nastavením na nižšiu rýchlosť a potom postupne počas prevádzky rýchlosť zvyšujte.
- Posuňte spínač zapnutia/vypnutia (3) dopredu a dozadu, aby ste spotrebič zapli a vypli.
- Po použití zariadenia odpojte zariadenie od elektrickej siete a stlačením uvoľňovacieho tlačidla (2) uvoľnite metličky alebo háky na miesenie.

### Tipy pre optimálne výsledky

- Pri príprave piškôtového cesta dosiahnete optimálne výsledky, ak všetky prísady budú mať rovnakú teplotu. Preto je potrebné maslo, vajcia, atď., vybrať z chladničky skôr, aby dosiahli určitú teplotu.
- Šľahačka získa väčší objem, pokiaľ je smotana pred šľahaním dobre vychladená.
- Zemiaková kaša bude krémovitejšia, pokiaľ všetky použité ingrediencie budú čo najhorúcejšie (napr. zemiaky ihneď po uvarení).

### Príklad receptu: Koláčová zmes

200 g maslo alebo margarín  
200 g cukor

7 g vanilkový cukor

4 vajcia

500 g polohrubej múky

1 štipka soli

15 g prášok na pečenie

250 ml mlieka

- Do misky dajte maslo alebo margarín, cukor a vanilkový cukor. Začnite pomaly a zrýchlite na turbomiešanie.
- Pridajte vajčka a pokračujte v miešaní, kým sa nedosiahne krémová konzistencia. Začnite pomaly a zrýchlite na turbomiešanie.
- Pridajte zostávajúce prísady a miešajte od strednej po maximálnu rýchlosť, kým nebude všetko hladké.

### Príklad receptu: Kvasené cesto

500 g polohrubej múky

7 g sušených kvasníc

80 g cukor

1 vajčko

1 štipka soli

250 ml vlažné mlieko

100 g maslo alebo margarín

- Do misky dajte múku a sušené droždie. Pridajte zostávajúce prísady.
- Vyberte strednú rýchlosť a hneďte až do hladkého cesta.

## Použitie ponorného mixéra (B)

Nástavec ručného mixéra zmiešava a mixuje rýchlo a jednoducho. Použite ho na výrobu omáčok, polievok, smoothie, majonézy, diétnej a detskej stravy.

### Montáž a obsluha

- Umiestnite posuvník (6a) tak, ako je vyobrazené. Nástavec ručného mixéra (9) vložte do otvoru tak, aby značka na nástavci ručného mixéra bola zarovnaná so značkou na motorovej časti. Ručný mixér potom otočte o 90° v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil.
- Nástavec mixéra ponorte vo vertikálnej polohe do nádoby ešte pred zapnutím zariadenia. Mixér neponárajte viac než do 2/3 hriadele.
- Na dosiahnutie najrýchlejších a najjemnejších výsledkov zmiešavania použite nastavenie turborýchlosti.
- Posuňte a podržte spínač zapnutia/vypnutia do prednej polohy, zatiaľ čo ovládate nástavec ručného mixéra.

- Pri miešaní priamo v hrnci počas varenia najprv hrniec odložte z platne, aby ste zabránili prehriatiu ručného mixéra.
- Zariadenie vypnete uvoľnením tlačidla zapnutia/vypnutia ešte pred vybratím hriadele mixéra z nádoby. Potom zariadenie odpojte od elektrickej siete.
- Nástavec mixéra demontujte tak, že ho otočíte o 90° doľava a vytiahnete ho.

#### **Pozor!**

Odmerná nádobka (10) sa môže s nastavcom mixéra používať len pri spracúvaní malých množstiev potraviny. Nie je ju možné používať na šľahanie.

## **Použitie rezacieho zariadenia (C)**

Rezacie zariadenie je vynikajúce na sekanie mäsa, syra, cibule, bylín, cesnaku, mrkvy, vlašských aj lieskových orieškov, mandlí, atď.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu D.

#### **Pred použitím**

- Ak chcete spracovávať varené potraviny, nechajte ich niekoľko minút vychladnúť, kým ich vložíte do pracovnej nádoby rezacieho zariadenia.
- Rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu (viď tabuľka na str. 5), z bylín odstráňte silné stonky, orechy vylúskajte a z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (11d).

#### **Montáž a obsluha**

- **Pozor:** Opatrne odoberte umelohmotný kryt noža (11b). Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača. Zatlačte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasadte veko (11a).
- Umiestnite posuvník (6a) tak, ako je vyobrazené a zasunúť do neho kolík veka krájača tak, aby značka na veku krájača bola v rovine s označením na motorovej časti. Následne otočte motorovú časť o 90° v smere otáčania

hodinových ručičiek, kým sa neuzamkne.

- Posuňte a podržte spínač zapnutia/vypnutia do prednej polohy, zatiaľ čo ovládate krájací nástavec.
- Zariadenie vypnite uvoľnením tlačidla zapnutia/vypnutia a odpojte motorovú jednotku od elektrickej siete skôr, ako začnete zariadenie rozoberať.
- Aby ste odobrali motorovú jednotku, držte rezacie zariadenie jednou rukou, otočte motorovú jednotku o 90° proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnite ju.
- Miernym otočením odstráňte nožovú vložku, potom ju vytiahnite skôr, ako vyberiete spracované jedlo z krájacej misky.

#### **Pozor!**

Nespracovávajúce extrémne tvrdé potraviny, ako napr. kocky ľadu, muškátový orech, kávové zrná a obilie.

Príklad receptu: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka):

250 g sliviek

350 g krémového medu

- Naplňte misku krájača slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Krájajte 1,5 sekundy pri maximálnych otáčkach.

## **Starostlivosť a čistenie (D)**

- Pred čistením vždy odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Motorovú časť (4) čistite len vlhkou handričkou. Neponárajte ju do vody ani ju neumývajte pod tečúcou vodou.
- Pod tečúcou vodou možno čistiť len nástavec ručného mixéra (9) a veko sekáča (11a). Neponárajte ich však do vody.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú

zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.  
Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.




# Magyar

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

## Használat előtt

**Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.**

### Figyelem

-  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.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készülék tisztítását és felhasználoi karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesí-

tésű szakemberrel cseréltesse ki azt.

- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Saját biztonsága érdekében a habverőés a dagasztóegység használata közben ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruházata vagy bármely konyhai eszköz ne érjen a feldolgozóegységhez, mert az működése közben elkaphatja azokat.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.

### Alkatrészek és tartozékok

- Sebesség szabályzó
- Kioldó gomb
- Be-/kikapcsoló (bekapcsolás = I, kikapcsolás = 0)
- Motor
- Csatlakozónyílás a habverők / dagasztókarok csatlakoztatásához
- Kimenet a botmixer/kézi aprító toldalékhoz
  - a Csúszka
- Dagasztókarok
- Habverők
- Botmixer toldalék
- Mérőpohár
- Aprítóegység
  - a Aprítóegység fedele (meghajtóval)
  - b Kés
  - c Aprítótartály
  - d Csúszásgátló gyűrű

**Az első használat előtt tisztítson meg minden alkatrészt – ld.**

**«Rendbentartás és tisztítás».**

## A készülék kézi robotgépként történő használata (A)

A dagasztókarokat kelt, omlós, nudlitészták keveréséhez és pástétomok vágott hús készítéséhez használjuk.

A habverőket kevert és piskótászták, krumplicipő elkészítéséhez, valamint tejszín felverésére (a legkisebb felverhető mennyiség 100 ml tejszín), tojásfehérje felverésére (legkisebb felverhető mennyiség 1 tojásfehérje) és krémek kikeverésére használhatjuk.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a A. Elkészítési útmutatóban.

### Összeszerelés és működtetés

- Állítsa be a csúszkát (6a) az ábrának megfelelően, és helyezze be a dagasztóvillákat (7) vagy habverőket (8).
- A hozzávalókat helyezze egy tálba.
- A konkrét alkalmazási esettől függően válassza ki a megfelelő sebességet (1 ... turbó) a sebességválasztó gomb (1) elforgatásával. A kifröccsenés elkerülésére mindig alacsony beállítási fokozattal kezdje a műveletet, majd fokozatosan működés közben növelje a sebességet.
- A készülék be- és kikapcsolásához csúsztassa előre és hátra a BE/KI kapcsolót (3).
- Használat után húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és a kioldó gomb (2) segítségével vegye ki a dagasztókarokat vagy a habverőket.

### Tipppek a legjobb eredmény eléréséhez

- Kevert tészták készítésekor a hozzávalók lehetőleg azonos hőmérsékletűek legyenek az optimális eredmény elérése érdekében. A tojást, a vaját és hasonló élelmiszereket lehetőleg feldolgozás előtt már vegyük ki a hűtőgépből.
- A tejszínhab tovább tartja meg eredeti állagát, ha a tejszín felverés előtt jól lehűtöttük.
- A krumplicipő lágyabb lesz, ha a burgonyát azonnal a kifőzés után használjuk fel.

### Recept (példa): Tortakeverő

200 g vaj vagy margarin

200 g cukor

7 g csomag vaníliás cukor

4 tojás

500 g finomliszt

1 csipet só

15 g sütőpor

250 ml meleg tej

- Tegyen vajat vagy margarint, valamint cukrot és vaníliás cukrot a tálba. Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.
- Adjon hozzá tojást és folytassa a keverést, míg krémes állagú nem lesz. Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.
- Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és középestől maximumig terjedő sebességgel keverje csomómentesre.

### Recept (példa): Kelt tészta

500 g finomliszt

7 g szárított élesztő

80 g cukor

1 tojás

1 csipet só

250 ml langyos tej

100 g vaj vagy margarin

- Tegyen lisztet és szárított élesztőt a tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat.
- Válassza a közepes sebességet, és dagassza simára a tésztát.

## A botmixer használata (B)

A botmixer toldalék gyorsan és egyszerűen kever ill. mixel. Használja szószer, levesek, turmixok, majonéz, diétás és bébiételek készítéséhez.

### Összeszerelés és működtetés

- Állítsa be a csúszkát (6a) az ábrának megfelelően. Illesse a kézi mixer toldalékot (9) a nyílásba, oly módon, hogy a rajta lévő jelölés vonalban álljon a motor-részen lévővel. Ezután fordítsa el a kézi mixert 90°-kal balról jobbra, annyira, hogy az reteszelődjön.
- Helyezze a botmixert függőlegesen a mixelőpohárba mielőtt bekapcsolná a készüléket. A mixelőrudat legfeljebb annak 2/3-ad részéig merítse a feldolgozandó anyagba.

- A leggyorsabb és legfinomabb keveréshez használja a turbósebesség beállítását.
- A botmixer toldalék működtetése közben csúsztassa előre és tartsa lenyomva a BE/KI kapcsolót.
- Ha sütés közben az ételt közvetlenül a serpenyőben szeretné keverni, akkor először vegye le a serpenyőt a tűzhelyről, nehogy a kézi mixer túlmelegedjen.
- Kikapcsoláshoz engedje el a be-/kikapcsoló gombot és csak utána emelje ki a mixerrudat az edényből, majd húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, az óra járásával ellentétes irányba 90°-al forgassa el, majd húzza ki azt.

#### Figyelem

A mérőpoharat (10) csak a mixelőrúd használatakor, és csak kisebb mennyiségek feldolgozásához alkalmazza. Habverésre ne használja!

## Az aprítóegység használata (C)

Az aprítóegység segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió,ogyoró, mandula, stb...

#### Használat előtt

- Főtt ételek feldolgozásánál, főzés után pár percig hagyja azokat lehűlni és csak ezután legye az aprítótartályba.
- Vágja fel a húst, sajtót, hagymát, fokhagymát, sárgarépat (lásd az 5. oldalon lévő táblázatot), távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját, távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (11d) felhelyezte az aprítóedény aljára.

#### Összeszerelés és működtetés

- Óvatosan távolítsa el a kés (11b) műanyag borítását. A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.
- A pengét helyezze az aprítótál közepén található tuskére. Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.

- Töltse meg az aprítót élelmiszerrel, és helyezze rá a fedelet (11a).
- Állítsa be a csúszkát (6a) az ábrának megfelelően, és helyezze be az aprító fedelének tuskéjét úgy, hogy az aprító fedelén található jelölés illeszkedjen a motorrészen található jelöléshez. Majd fordítsa el a motorrészt 90°-kal az óramutató járásával megegyező irányba, míg a helyére nem pattan.
- Csúsztassa a BE/KI kapcsolót előre és tartsa BE pozícióban addig, míg az aprító toldalékot működteti.
- Használat után a be/kikapcsoló gomb elengedésével kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és csak ezután szedje szét a készüléket.
- A motorrész leemeléséhez egyik kezével tartsa erősen az aprítótartályt, a másikkal fordítsa el a motorrészt az óra járásával ellentétes irányba 90°-al, és emelje felfelé.
- Egy könnyed mozdulattal fordítsa el és mozdítsa ki, majd vegye ki a pengebetétet, mielőtt a feldolgozott ételt kivenné az aprítótálból.

#### Figyelem

Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerezsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve):

250 g aszalt szilva

350 g krémes mész

- Tegye az aprítótálba az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Maximális sebességen

## Rendbentartás és tisztítás (D)

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózatról.
- A motor-részt (4) csak nedves törülöronggyal szabad tisztítani. Nem szabad azt vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani.
- A kézi mixer toldalékot (9) és a húsdaráló fedelét (11a) csak folyóvíz alatt lehet tisztítani. Ne merítse azokat vízbe.

- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószer, amely megkarcolhatja a felületet.
- Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

Előrejelzés nélkül módosítható.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé.



Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.




# Hrvatski

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

## Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.

### Pozor

-  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.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te

prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.

- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Kako biste spriječili ozljede pazite da nastavci za miješanje tijesta i mlaćenje ne zahvate ruke, kosu, odjeću, spatule ni druga kuhinjska pomagala. Ne dodirujte pokretne dijelove dok uređaj radi.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.

## Dijelovi i pribor

- 1 Regulator brzine
- 2 Tipka za otpuštanje radnih dijelova
- 3 Prekidač za uključenje/isključenje promjenljive brzine (I = uključeno, 0 = isključeno)
- 4 Motorni dio
- 5 Otvori za nastavke za mlaćenje/ miješanje tijesta
- 6 Izlaz nastavka štapnog miksera / sjeckalice
  - a Klizač
- 7 Nastavci za miješanje tijesta
- 8 Nastavci za mlaćenje
- 9 Nastavak štapnog miksera
- 10 Mjerna posuda
- 11 Nastavak za sjeckanje
  - a Poklopac zdjele za sjeckanje (s mjenjačkom kutijom)
  - b Oštrice
  - c Zdjela za sjeckanje
  - d Protuklizni prsten

**Očistite sve dijelove prije prve uporabe – pogledajte naslov «Održavanje i čišćenje».**

## Rad s ručnim mikserom (A)

Nastavci za miješanje tijesta savršeno su prikladni za miješanje dizanog tijesta, tijesta za tjesteninu i kolače kao i za miješanje mljevenog mesa. Koristite nastavke za mlaćenje za mješanje lakših tijesta, biskvita, pirea od krompira kao i za vrhnje (minimalno 100 ml vrhnja), bjelanjaka (najmanje 1 bjelance i ostalih krema.

Pogledajte Vodič za obradu hrane D kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

### Sklapanje i rad

- Namjestite klizač (6a) kako je prikazano i umetnite kuke za tijesto (7) ili pjenjače (8).
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Ovisno o primjeni, brzine birate (1 ... turbo) okretanjem izbornika brzine (1). Izbjegnite prskanje tako što ćete uvijek početi s malom brzinom i postupno povećavati brzinu tijekom korištenja.
- Gurnite sklopku za uključivanje/isključivanje (3) naprijed i natrag kako biste uključili i isključili uređaj.
- Nakon upotrebe izvucite utikač iz utičnice i pritiskom na dugme za otpuštanje radnih dijelova otpustite nastavke za mlaćenje ili miješanje (2).

### Savjeti za postizanje najboljih rezultata

- Kako biste postigli najbolje rezultate kod pripreme kolača sve namirnice trebale bi biti iste temperature. Izvadite maslac, jaja i sl. ranije iz hladnjaka kako bi se zagrijali na sobnu temperaturu.
- Tučeno vrhnje biti će bolje ako je vrhnje hladno.
- Pire od krompira biti će kremastiji ako se svi sastojci koriste vrući (npr. kumpiri odmah nakon kuhanja).

### Primjer recepta: Mješavina za kolače

200 g maslac ili margarin  
200 g šećer  
7 g vanilin šećer  
4 jaja  
500 g višenamjenskog brašna  
1 prstohvat soli  
15 g prašak za pečenje  
250 ml mlijeka  
• Tegyen vaját vagy margarint, valamint cukrot és vaníliás cukrot a tálba.

Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.

- Adjon hozzá tojást és folytassa a keverést, míg krémes állagú nem lesz. Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.
- Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és középestől maximumig terjedő sebességgel keverje csomómentesre.

### Primjer recepta: Dizano tijesto

500 g višenamjenskog brašna  
7 g suhog kvasca  
80 g šećer  
1 jaje  
1 prstohvat soli  
250 ml mlako mlijeko  
100 g maslac ili margarin  
• Stavite brašno i suhi kvasac u posudu, a zatim dodajte ostale sastojke.  
• Odaberite srednju brzinu i gnječite kako biste dobili glatko tijesto.

## Stapnim nastavkom (B)

Nastavak štapnog miksera miješa brzo i lako. Upotrijebite za umake, juhe, smoothije, majonezu, dijetalnu i hranu za bebe.

### Sklapanje i rad

- Namjestite klizač (6a) kako je prikazano. Umetnite nastavak za ručno miksanje (9) u otvor tako da se oznaka na nastavku za ručno miksanje poravnava s oznakom na dijelu s motorom. Tada zakrenite ručni mikser za 90° u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaključa.
- Umetnite štapni nastavak u posudu prije nego uključite uređaj. Štapni nastavak ne bi smio biti uronjen za više od 2/3 svoje dužine.
- Kako biste postigli najbolji rezultat brzog miješanja, koristite turbo postavku.
- Gurnite i zadržite sklopku za uključivanje/isključivanje sprijeda dok god koristite nastavak štapnog miksera.
- Tijekom miksanja izravno u loncu tijekom kuhanja uklonite lonac sa štednjaka da biste ručni mikser zaštitili od pregrijavanja.
- Kod isključivanja uređaja prvo pustite prekidač za uključivanje/isključivanje, zatim izvadite nastavak iz posude, a zatim i izvucite utikač iz utičnice.

- Izvadite štapni nastavak tako što ćete ga zakrenuti za 90° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i povući.

### Pažnja

Posuda za mjerenje (10) smije se koristiti sa štapnim nastavkom samo za manje količine. Ne bi je se smjelo koristiti s nastavcima za mlaćenje.

## Nastavkom za sjeckanje (C)

Nastavak za sjeckanje saršeno je prikladan za sjeckanje mesa, sira, luka, trava, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, šljiva itd.

Pogledajte Vodič za obradu hrane D kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

### Prije uporabe

- Kad sjeckate kuhane namirnice prvo ih pustite nekoliko minuta dok se ne ohlade, a tek ih onda stavite u zdjelu za sjeckanje.
- Prije usitnjavanja narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu (vidite tablicu na stranici 5), uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha, a s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (11d).

### Sklapanje i rad

- Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (11b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje. Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (11a).
- Namjestite klizač (6a) kako je prikazano i utaknite u njega jezičak poklopca sjeckalice, kako bi se oznaka na poklopcu sjeckalice poravnala s oznakom na kućištu s motorom. Zatim okrenite kućište s motorom za 90° u smjeru kazaljke na satu dok se ne uglati.
- Gurnite sklopku za uključivanje/isključivanje sprijeda i zadržite je u položaju dok god koristite nastavak vaše sjeckalice.

- Isključite uređaj tako što ćete pustiti prekidač i izvaditi utikač iz utičnice, a tek onda rastavljati dijelove.
- Uklonite motorni dio tako što ćete ga okrenuti za 90° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok drugom rukom pridržavate nastavak za sjeckanje.
- Uklonite umetak lopatice tako da ga malo okrenete, a zatim ga izvucite prije nego uklonite obrađenu hranu iz posude sjeckalice.

### Pažnja

Ne sjeckajte vrlo tvrdnu hranu, poput kockica leda, muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

### Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda:

250 g suhih šljiva

350 g kremastog meda

- U posudu za sjeckanje stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Uključite sjeckalicu na 1,5 sekundu pri maksimalnoj brzini.

## Održavanje i čišćenje (D)

- Prije čišćenja uvijek isključite utikač uređaja iz utičnice.
- Dio s motorom (4) isključivo čistiti vlažnom krpom. Ne uranjajte ga u vodu ili pod mlaz vode.
- Nastavak za ručno miksiranje (9) i poklopac sjeckalice (11a) mogu se prati samo pod mlazom vode. Ne uranjajte ih u vodu.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu dijelova miksera.
- Kada pripremate neke namirnice s jakim bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Molimo vas da, nakon isteka  
životnog vijeka trajanja proizvoda  
isti ne odlažete kao kućanski otpad.



Materijali i predmeti koji dolaze  
u kontakt s hranom  
ispunjavaju sve zahtjeve  
EU-Direktive 1935/2004.




# Slovenski

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

## Pred uporabo

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

### Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.

- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Pazite, da se med delovanjem naprave z rokami, lasmi, oblačilom, lopatico ali drugimi pripomočki preveč ne približate metlicama ali nastavkoma za testo, ker se lahko poškodujete. Med delovanjem naprave se ne smete dotakniti njenih gibljivih delov.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.

### Deli in nastavki

- 1 Gumb za nastavitev hitrosti
- 2 Tipka za sprostitev nastavkov
- 3 Stikalo za vklop/izklop  
(1 = vklopljeno, 0 = izklopljeno)
- 4 Enota z motorjem
- 5 Odprtini za metlici/nastavka za testo
- 6 Priključek za ročni mešalnik/  
sekljalnik  
a Drsnik
- 7 Nastavka za testo
- 8 Metlici
- 9 Ročni mešalnik
- 10 Mešalna posoda
- 11 Sekljalnik (če je priloženo)  
a Pokrov sekljalnika (s pogonskim nastavkom)  
b Rezilo  
c Posoda sekljalnika  
d Nedrseči obroč

**Pred prvo uporabo očistite vse dele – preberite poglavje «Vzdrževanje in čiščenje»**

## Uporaba ročnega mešalnika (A)

Nastavka za testo sta primerna za gnetenje vzhajanelega testa, testa za testenine, testa za pecivo ter za mešanje mase iz zmelega mesa. Metlici sta namenjena mešanju mas za torte in biskvitnega testa, za pripravo pire krompirja ter stepanju smetane (najmanj 100 ml), beljakov (najmanj 1 beljak) in kremastih sestavin.

V Navodilih za pripravo A najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

### Sestava in delovanje

- Drsni (6a) namestite kot je prikazano in vstavite priključke za gnetenje testa (7) ali metlice za stepanje (8).
- Sestavine dajte v posodo.
- Glede na uporabo izberite hitrost (od 1 do turbo) tako, da zasučete gumb za izbiro hitrosti (1). Vedno najprej začnite z nižjo nastavitvijo in nato hitrost postopoma povečujte, sicer se lahko poškoprote.
- Za vklop in izklop aparata stikalo za vklop/izklop (3) potisnite naprej in nazaj.
- Po uporabi napravo izključite iz električnega omrežja in s pritiskom na tipko za sprostitve nastavkov (2) odstranite nastavka za testo oz. metlici.

### Namigi za doseganje najboljših rezultatov

- Če želite doseči optimalne rezultate pri pripravi mas za torte in podobnih mešanic, morajo imeti vse sestavine enako temperaturo. Maslo, jajca in druge sestavine vzemite iz hladilnika nekoliko prej, preden jih boste uporabili.
- Če je smetana dobro ohlajena, preden jo začnete stepati, bo imela večji volumen.
- Pire krompir bo bolj kremast, če boste uporabili kar se da vroče sestavine (npr. krompir, takoj ko je kuhan).

### Primer recepta: Mešanica za torte

200 g maslo ali margarina  
200 g sladkor  
7 g vaniljev sladkor  
4 jajci

500 g gladke moke  
1 ščepec soli  
15 g pecilni prašek  
250 ml mleka

- V skledo dajte maslo ali margarino ter sladkor in vaniljev sladkor. Začnite počasi in nato pospešite do mešanja pri najvišji hitrosti.
- Dodajte jajca in nadaljujte z mešanjem, da dobite kremno zmes. Začnite počasi in nato pospešite do mešanja pri najvišji hitrosti.
- Dodajte preostale sestavine in mešajte od srednje do najvišje hitrosti, da dobite gladko zmes.

### Primer recepta: Kvašeno testo

500 g gladke moke  
7 g suhega kvasa  
80 g sladkor  
1 jajce

- 1 ščepec soli  
250 ml mlačno mleko  
100 g maslo ali margarina
- V skledo dajte moko in suhi kvas. Dodajte še preostale sestavine.
- Izberite srednjo hitrost in zgnetite v gladko testo.

## Paličnega nastavka (B)

Ročni mešalnik meša hitro in enostavno. Uporabite ga za pripravo omak, juh, smutijev, majoneze ter dietne hrane in hrane za dojenčke.

### Sestava in delovanje

- Drsni (6a) namestite kot je prikazano. Nastavek ročnega mešalnika (9) vstavite v odprtino tako, da je oznaka na tem nastavku poravnana z oznako na motorni enoti. Nato ročni mešalnik zasučite za 90° v desno, da se zaskoči.
- Palični nastavek postavite navpično v posodo, šele nato vključite napravo. Paličnega nastavka ne smete potopiti v tekočino oziroma živilo za več kot 2/3.
- Za hitrejšo in bolj fine rezultate mešanja uporabite najvišjo hitrost mešanja.
- Potisnite in pridržite stikalo za vklop/izklop na sprednji strani dokler uporabljate ročni mešalnik.
- Če med kuhanjem mešate neposredno v ponvi, najprej ponev odstranite s štedilnika, da preprečite pregrevanje ročnega mešalnika.

- Napravo izklopite tako, da spustite stikalo za vklop/izklop; nato nastavek izvlecite iz posode in izključite mešalnik iz električnega omrežja.
- Nastavek odstranite tako, da ga zavrtite za 90° v nasprotni smeri urinega kazalca in ga izvlečete.

### Pozor

Mešalno posodo (10) lahko uporabljate samo skupaj s paličnim nastavkom za obdelavo manjših količin živil. Mešalne posode ne smete uporabljati skupaj z metlicama.

## Sekljalnika (C)

Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itn.

V Navodilih za pripravo C najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

### Pred uporabo

- Če želite sesekljati kuhano živilo, počakajte nekaj minut, da se ohladi, preden ga daste v posodo sekljalnika.
- Meso, sir, čebulo, česen, korenje najprej narežite (glejte tabelo na strani 5), zeliščem odstranite stebila, orehom odstranite lupino, mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (11d) pritrjen na skledo sekalnika.

### Sestava in delovanje

- Opozorilo: Z rezila (11b) previdno odstranite plastično zaščito. Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del.
- Rezilo postavite na središčni nastavek posode za sekljanje. Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živili in ga zaprite s pokrovom (11a).
- Drsnik (6a) namestite kot je prikazano in vanj vstavite zatič pokrova sekljalnika tako, da je oznaka na pokrovu sekljalnika poravnana z oznako na delu z motorjem. Nato del z motorjem zasučite za 90° v smeri urinega kazalca, da se zaskoči.
- Potisnite stikalo za vklop/izklop na sprednji strani in ga držite v položaju dokler uporabljate sekljalnik.

- Preden začnete razstavljati sestavne dele, izklopite napravo, tako da spustite stikalo, in jo izključite iz električnega omrežja.
- Enoto z motorjem odstranite tako, da z eno roko držite sekljalnik, z drugo pa enoto z motorjem obrnete za 90° v nasprotni smeri urinega kazalca ter jo odstranite.
- Z rahlim zasukom odstranite vstavek z nožem in ga izvlecite preden boste odstranili predelano hrano iz posode.

### Pozor

Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatanega oreščka, kavnihi ali žitnih zrn.

### Primer recepta za: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke):

250 g sliv

350 g kremastega medu

- V posodo za sekljanje dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Sesekljajte 1,5 s pri najvišji hitrosti.

## Vzdrževanje in čiščenje (D)

- Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja.
- Motorno enoto (4) je dovoljeno čistiti le z vlažno krpo. Ne potapljajte je v vodo in je ne držite pod tekočo vodo.
- Nastavek ročnega mešalnika (9) in pokrov sekljalnika (11a) lahko čistite le pod tekočo vodo. Ne potapljajte ju v vodo.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

Pridržujemo si pravico do sprememb  
brez predhodnega opozorila.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne  
zavržite med gospodinjske  
odpadke.



Materiali in pripomočki, ki lahko  
pridejo v stik z živili, so  
skladni z uredbo Evropskega  
parlamenta in Sveta št.  
1935/2004.




# Türkçe

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

## Uyarı

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

### Dikkat

-  Bıçaklar çok keskindir! 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 kimseler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- İşlem sırasında kişisel yaralanmaları engellemek için ellerinizi, saçınızı, giysinizi, spatulanızı ve diğer kaplarınızı çırpıcıdan ve hamur yoğurma ataçmanından uzak tutunuz. Kullanım sırasında çalışan parçalara dokunmayınız.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.

## Tanımlama

- 1 Hız seçici
- 2 Çıkarma düğmesi
- 3 Açma/kapama düğmesi (1 = açık, 0 = kapalı)
- 4 Motor kısmı
- 5 Çırpıcı / hamur yoğurma ataçmanı girişi
- 6 El blender ataşmanı / doğrayıcı ataşmanı için çıkış  
a Kaydırıcı
- 7 Hamur yoğurma ataçmanı
- 8 Çırpıcı
- 9 El blender ataşmanı
- 10 Ölçüm kabı
- 11 Doğrayıcı ataşman  
a Doğrayıcı kapağı (dişli kutusu ile)  
b Bıçak  
c Doğrayıcı kabı  
d Kaymayı önleyen ataşman

**İlk kez kullanmadan önce bütün parçaları temizleyin – bkz. «Bakım ve Temizleme».**

## El mikseri kullanımı (A)

Hamur yoğurma ataçmanı mayalanmış hamur, pasta hamuru ve de iyice kıyılmış eti yoğurmak için son derece uygundur. Kek karışımlarını, dinlenmeye bırakılmış hamuru, patates püresini, kremayı (en az 100 ml krema), yumurta akı (en az 1 yumurta akı), ve krema tarzı malzemeleri karıştırmak için çırpıcıyı kullanınız.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu A'ye başvurun.

### Takma ve Çalıştırma

- Kaydırıcıyı (6a) gösterildiği gibi yerleştirip hamur halkalarını (7) veya çırpıcıları (8) takın.
- Malzemeleri işlem kabına koyunuz.
- Uygulamaya göre en uygun hızı (1 ... turbo), hız selektörünü döndürerek (1) ayarlayın. Sıçramayı önlemek için her zaman düşük hız uyarı ile başlayın ve sonrasında çalıştırırken hızı yavaşça artırın.
- Aleti açıp kapatmak için açma/kapama düğmesini (3) ileri geri kaydırın.
- Kullandıktan sonra, cihazı fişten çıkartın ve hamur yoğurma ataçmanını ya da çırpıcıyı çıkarma düğmesine (2) basarak cihazdan çıkartın.

### En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Kek karışımı, vb. hazırlarken en iyi sonucu elde etmek için tüm malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır. Yağ, yumurta, vb. kullanımdan biraz zaman önce dolaptan çıkarılmalıdır.
- Eğer krema çırpılmadan önce iyi bir şekilde dondurulmuş ise çırpılmış kremanın hacmi daha fazla olur.
- Eğer tüm malzemeler olabildiği kadar sıcak kullanılırsa püre daha kremi olur (örneğin, patatesler haşlanır haşlanmaz kullanılırsa).

### Tarif Örneği: Kek karışımı

200 g tereyağı veya margarin

200 g şeker

7 g şekerli vanilya

4 yumurta

500 g katkısız un

1 tutam tuz

15 g kabartma tozu

250 ml süt

- Tereyağı veya margarini, şeker ve vanilya şekerini kabın içerisine koyun. Yavaşça başlayın ve hızlanarak turbo karıştırmaya kadar gelin.
- Yumurtaları ekleyin ve krema gibi bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin. Yavaşça başlayın ve hızlanarak turbo karıştırmaya kadar gelin.
- Geri kalan malzemeleri de ekleyin ve hepsi eşit kıvama gelene kadar orta hızdan başlayarak maksimum hıza gelin.

### Tarif Örneği: Mayalı hamur

500 g katkısız un

7 g kuru maya

80 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

250 ml ılık süt

100 g tereyağı veya margarin

- Kap içerisine un ve kuru maya koyun. Diğer malzemeleri ekleyin
- Orta hızı seçin ve yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun.

## Blenderi ataşmanın (B)

El blender ataşmanı hızlıca ve kolayca karıştırma ve bütünleştirme yapar. Sos, çorba, buzlu içecek, mayonez, rejim yemekleri ve bebe maması yapmakta kullanın.

### Takma ve Çalıştırma

- Kaydırıcıyı (6a) gösterildiği şekilde konumlandırın. El blender ataşmanın (9) açıklığının içerisine takın; bunu yaparken el blender ataşmasının üzerindeki işaret ile motor parçası üzerindeki işaret hizalanmalıdır. Ardından el blenderini saat yönünde, kilitlenene kadar 90° döndürün.
- Cihazı çalıştırmadan önce el blenderini kaba dik olarak yerleştirin. El blenderi shaftın 2/3'ünden fazla batırılmamalıdır.
- En hızlı ve en iyi karıştırma sonuçları için turbo hız ayarını kullanın.
- Açma/kapama düğmesini öne kaydırın ve el blenderini çalıştırdığınız süre boyunca tutun.
- Pişirme sırasında doğrudan sos kabı içerisine karıştırırken, el blenderinizin aşırı ısınmasını önlemek için önce kabı ocağın üzerinden alın.
- Cihazı kapatmak için, shaftı kaptan çıkarmadan önce açma/kapama düğmesini serbest bırakın ve sonra fişten çıkartın.
- El blenderi ataşmanını çıkarmak için el blenderinizi saatin tersi yönünde 90° döndürün ve çekin.

### Uyarı

Ölçüm kabı (10) daha küçük miktarlardaki işlemleri yapmak üzere sadece el blenderi ile kullanılabilir. Çırpıcı ile kullanılmamalıdır.

## Doğrama ataşmanı (C)

Doğrama ataşmanı et, peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vb. yiyecekleri doğramak için son derece uygundur.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu C'ye başvurun.

### Kullanmadan Önce

- Pişmiş yemekleri doğramak için, doğrama kabına koymadan önce yemeğin birkaç dakika soğumasına izin verin.
- Doğramadan önce eti, peyniri, soğanı, sarımsağı, havucu (sayfa 5'teki tabloya bakınız) önceden kesiniz. Bitkilerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız. Kemikleri, sinirleri ve kıkırdakları etten ayırınız.
- Cihazın kaymasını önleyici ataşmanın (11d) takılı olduğundan emin olunuz.

## Takma ve Çalıştırma

- Bıçağın üzerinden plastic koruyucuyu (11b) dikkatlice çıkarınız. Bıçak çok keskindir! Bıçağı her zaman üzerindeki plastik kısmından tutunuz.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin. Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.
- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (11a).
- Kaydırıcıyı (6a) gösterildiği gibi yerleştirip doğrama kapağının kapağını takın; doğrama kapağındaki işaret ile motor kısmındaki işaret hizalı olmalıdır. Sonra motor kısmını, kilitleninceye kadar saat yönünde 90° döndürün.
- Açma /kapama düğmesini öne kaydırın ve doğrama ataşmanını çalıştırdığınız sürece bu konumda tutun.
- Parçaları ayırmadan önce düğmeyi bırakarak cihazı kapatınız ve fişten çekiniz.
- Motor kısmını ayırmak için, doğrama ataşmanını bir elinizle tutunuz, ve saat yönünün tersi yönde 90° çevirip çekiniz.
- Bıçak kılıfını hafif bir döndürme ile çıkartın ve yemeği doğrama kabından almadan önce çekin.

## Uyarı

Buz küpleri, hindistan cevizi, kahve çekirdeği ya da tanesi gibi çok sert yiyecekleri doğramayın.

Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için):

250 g erik

350 g süzme bal

- doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3°C ısıda 24 saat saklayın.
- 1,5 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.

## Bakım ve Temizleme (D)

- Temizlemeden önce her zaman cihazınızı fişten çekiniz.
- Motor parçası (4) sadece nemli bezle temizlenmelidir. Suya batırmayın veya musluk altına tutmayın.
- El blender ataşmanı (9) ve doğrayıcı kapağı (11a) sadece musluk altına tutarak temizlenmelidir. Bu parçaları suya batırmayın.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi

çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

- Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

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


## Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a întruni cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi pe deplin mulțumiți de noul aparat Braun.

### Înainte de utilizare

Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

#### Atenție

-  Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mânuți lamele cu cea mai mare grijă.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către perso-

anele calificate pentru a se evita potențialele pericole.

- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Pentru a preveni eventualele incidente, nu apropiați mâinile, părul, hainele precum și orice ustensile de cuțitele aparatului, atunci când acesta este în funcțiune.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.

### Piese și accesorii

- Selector de viteză
- Buton deblocare palet
- Buton pornit/oprit (I = pornit, 0 = oprit)
- Motor
- Orificiu pentru fixarea telurilor/paletelor pentru aluat
- Orificiu pentru accesoriul blenderului / accesoriul tocătorului a Glisor
- Palet pentru aluat
- Teluri
- Accesoriul blenderului de mână
- Vas gradat
- Accesoriu pentru mărunțire
  - a Capac
  - b Cuțit
  - c Vas pentru mărunțire
  - d Inel antialunecare

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

## Utilizarea mixerului manual (A)

Paletetele 7 sunt potrivite pentru amestecarea aluaturilor pentru gogoși sau a celor de patiserie. Telurile sunt potrivite pentru amestecarea compozițiilor pentru prăjituri, a pireurilor, precum și pentru a bate frișca (minim 100 ml), albușul de ou (minim un albuș) sau alte ingrediente cremoase.

Consultați Ghidul de preparare D pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

### Asamblarea și utilizarea

- Amplasați glisorul (6a) conform ilustrației și introduceți paletetele pentru aluat (7) sau telurile (8).
- Adăugați ingredientele într-un vas.
- În funcție de utilizare, selectați vitezele (1 ... turbo) rotind selectorul de viteze (1). Pentru a evita stropirea începeți cu o viteză mai mică și apoi creșteți ușor viteza în timpul operațiunii.
- Glisați butonul de pornire/oprire (3) înainte și înapoi pentru a porni și a opri aparatul.
- După fiecare utilizare, scoateți aparatul din priză și apăsați butonul pentru deblocare (2).

### Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Pentru rezultate optime (ex.: atunci când preparați prăjituri), ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură. Untul, ouăle, etc. trebuie scoase din frigider cu un anumit timp înainte de a fi utilizate.
- Frișca va avea mai mult volum dacă smântâna este foarte rece.
- Piureul va fi mult mai cremos, dacă ingredientele sunt puse în bol imediat după fierbere.

### Exemplu de rețetă: Amestec de prăjituri

200 g unt sau margarină  
200 g zahăr  
7 g zahăr vanilat  
4 ouă  
500 g făină simplă  
1 praf de sare  
15 g praf de copt  
250 ml lapte

- Puneți unt sau margarină, zahăr și zahăr vanilat în vas. Începeți încet și măriți viteza până la amestecarea turbo.

- Adăugați ouăle și continuați să amestecați până când se ajunge la o consistență cremoasă. Începeți încet și măriți viteza până la amestecarea turbo.
- Adăugați restul ingredientelor și amestecați cu o viteză medie până la cea maximă, până când totul este omogen.

### Exemplu de rețetă: Aluatul cu drojdie

500 g făină simplă  
7 g drojdie uscată  
80 g zahăr  
1 ou

- 1 praf de sare  
250 ml lapte cald  
100 g unt sau margarină
- Puneți făină și drojdie uscată în vas. Adăugați restul ingredientelor.
- Alegeți o viteză medie și frământați până obțineți un aluat omogen.

## Mixerului vertical (B)

Accesorii blenderului de mână pasează și amestecă rapid și ușor. Folosiți-l pentru a face sosuri, supe, băuturi de tip smoothie, maioneză, hrană dietetică și pentru bebeluși.

### Asamblarea și utilizarea

- Amplasați glisorul (6a) conform ilustrației. Introduceți accesoriul pentru blender manual (9) în orificiu astfel încât marcajul de pe accesoriul pentru blender manual se aliniază cu marcajul de pe partea cu motorul aparatului. Apoi rotiți mixerul manual la 90° în sensul acelor de ceasornic, până când acesta se blochează.
- Introduceți mixerul în vas înainte de a porni aparatul.
- Pentru rezultatele cele mai rapide și fine de pasare folosiți setarea de viteză turbo.
- Glisați și țineți apăsat butonul de pornire/oprire către partea din față cât timp manevrați accesoriul blenderului de mână.
- Când mixați direct în cratiță, în timp ce gătiți, înlăturați mai întâi cratița de pe aragaz pentru a proteja blenderul manual împotriva supraîncălzirii.
- Pentru a opri aparatul dați drumul butonului pornit/oprit, scoateți mixerul vertical din vas și apoi scoateți aparatul din priză.

- Pentru a îndepărta accesoriul vertical, rotiți cu 90° în sens contrar acelor de ceasornic și trageți.

### Atenție

Paharul gradat (10) poate fi folosit doar cu accesoriul vertical și numai pentru a prepara cantități mici. Nu se recomandă folosirea telurilor în acest recipient.

## Dispozitivului pentru mărunțire (C)

Dispozitivul este perfect potrivit pentru a tăia în bucățele carne, brânză, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, migdale etc.

Consultați Ghidul de preparare C pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

### Înainte de utilizare

- Pentru tăierea alimentelor găsite, se așteaptă câteva minute pentru răcirea acestora înainte de a fi introduse în vasul pentru mărunțire.
- Tăiați în bucăți mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (vezi tabelul de la pag. 5), îndepărtați tulpinile verdețurilor, decojiți nucile, îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile cărnii.
- Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (11d) este conectat la recipientul pentru tocat.

### Asamblarea și utilizarea

- Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (11b). Cuțitul este foarte ascuțit. Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic.
- Puneți lama în pivotul central al castronului tocătorului. Apăsăți-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (11a).
- Amplasați glisorul (6a) conform ilustrației și introduceți pivotul capacului tocătorului în acesta, astfel încât marcajul de pe capacul tocătorului să se alinieze cu marcajul de pe piesa motorului. Apoi răsuciți piesa motorului la 90° în sensul acelor de ceasornic, până când se blochează.
- Glisați butonul de pornire/oprire către partea din față și țineți-l apăsat în

această poziție cât timp manevrați accesoriul tocătorului.

- După utilizare, opriți aparatul, pentru a-l putea dezambla.
- Pentru a îndepărta blocul motor, țineți accesoriul pentru mărunțire cu o mână, rotiți blocul motor cu 90° în sens invers acelor de ceasornic și trageți în afară
- Îndepărtați inserția lamei printr-o răsucire ușoară, apoi trageți-o afară înainte de a scoate mâncarea procesată din vasul tocătorului.

### Atenție

Nu mărunțiți produse extrem de tari, cum ar fi cuburile de gheață, boabe de cafea și boabe de cereale.

Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat):

250 g prune uscate

350 g miere cremoasă

- Umpleți castronul tocătorului cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3°C în congelator timp de 24 de ore.
- Tocați timp de 1,5 secunde la viteză maximă.

## Îngrijire și curățare (D)

- Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de a începe curățarea.
- Partea cu motorul aparatului (4) trebuie curățată doar cu o cârpă umedă. Nu o scufundați în apă și nu o introduceți sub jet de apă.
- Accesoriul pentru blender manual (9) și capacul cu dispozitiv de tăiere (11a) pot fi curățate doar sub jet de apă. Nu le scufundați în apă.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Când procesați alimente cu un conținut mare de pigment (de ex., morcovi), părțile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

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  
68 dB(A).

Atât specificațiile de proiectare, cât și  
aceste instrucțiuni de utilizare se pot  
schimba fără aviz prealabil.

Acestea pot fi modificate fără notificare.

Nu aruncați produsul împreună cu  
deșeurile menajere la sfârșitul  
ciclului de viață al acestuia.



Materialele și obiectele  
destinate contactului cu  
produsele alimentare sunt în  
conformitate cu dispozițiile  
regulamentului European  
1935/2004.




## Ελληνικά

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

### Πριν τη χρήση

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

#### Προσοχή

-  Οι λεπίδες 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 δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδο-

τημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, καθώς επίσης σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα και τους γάντζους ζύμης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για την αποφυγή τραυματισμού. Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.

#### Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Επιλογέας ταχύτητας
- 2 Διακόπτης απελευθέρωσης
- 3 Διακόπτης (I = ανοιχτό, 0 = κλειστό)
- 4 Μοτέρ
- 5 Οπές για τους αναδευτήρες / γάντζους ζύμης
- 6 Έξοδος για εξάρτημα μπλέντερ χειρός / εξάρτημα κοπής α ολισθαίνοντας διακόπτης
- 7 Γάντζοι ζύμης
- 8 Αναδευτήρες
- 9 Εξάρτημα μπλέντερ χειρός
- 10 Δοχείο μεζούρα
- 11 Εξάρτημα κόφτη  
a Καπάκι δοχείου κοπής

- b Λεπίδα
- c Δοχείο κοπής
- d Αντιολισθητική βάση

**Καθαρίστε όλα τα μέρη πριν την πρώτη χρήση – ανατρέξτε στο «Φροντίδα και καθαρισμός».**

## Χρησιμοποιώντας το μίξερ χειρός (A)

Οι γάντζοι ζύμης είναι κατάλληλοι για ζύμη μαγιάς, ζυμαρικών, ζύμη για τάρτες, καθώς επίσης και για μείγματα από κιμά. Χρησιμοποιείστε τους αναθεωτημένες για κέικ, παντεσπάνι, πουρέ πατάτας, καθώς επίσης και για σαντιγί (ελάχιστο 100 ml κρέμα), μαρέγκα (ελάχιστο 1 ασπράδι αυγού), και κρεμώδη υλικά.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας A για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Τοποθετήστε τον ολισθαίνοντα διακόπτη (6a) όπως απεικονίζεται και βάλτε τα άγκιστρα ζύμης (7) ή τα χτυπητήρια (8).
- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.
- Ανάλογα με το τι θέλετε να φτιάξετε, επιλέξτε τις ταχύτητες (1 ... turbo) γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας (1). Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, αρχίστε πάντα με χαμηλή ταχύτητα, και έπειτα αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα κατά τη λειτουργία.
- Σύρτε το διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (3) προς τα εμπρός και προς τα πίσω για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Μετά από τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και απελευθερώστε τους γάντζους ζύμης ή τους αναθεωτημένες πιέζοντας το διακόπτη απελευθέρωσης (1).

### Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν φτιάχνετε μίγμα για κέικ, κ.λπ. θα πρέπει όλα τα υλικά να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Το βούτυρο, τα αυγά, κ.λπ. θα πρέπει να βγούν από το ψυγείο νωρίτερα από τη χρήση.
- Η σαντιγί θα έχει περισσότερο όγκο, αν η κρέμα είναι αρκετά κρύα πριν τη χτυπήσετε.

- Ο πουρές πατάτας θα γίνει πιο κρεμώδης, αν όλα τα υλικά είναι όσο πιο ζεστά γίνεται. (π.χ. πατάτες αμέσως μετά από το βράσιμο).

### Παράδειγμα συνταγής: Μίγμα κέικ

200 g βούτυρο ή μαργαρίνη

200 g ζάχαρη

7 g βανίλια

4 αυγά

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 πρέζα αλάτι

15 g μπέικινγκ πάουντερ

250 ml γάλα

- Βάλτε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη και τη βανίλια στο μπολ. Ξεκινήστε αργά και αυξήστε την ταχύτητα για ανάμιξη σε λειτουργία turbo.
- Προσθέστε τα αυγά και συνεχίστε την ανάμιξη μέχρι να επιτύχετε κρεμώδη υφή. Ξεκινήστε αργά και αυξήστε την ταχύτητα για ανάμιξη σε λειτουργία turbo.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά και αναμίξτε από τη μέση έως τη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

### Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη με μαγιά

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις

7 g γλυκού ξηρή μαγιά

80 g ζάχαρη

1 αυγό

1 πρέζα αλάτι

250 ml χλιαρό γάλα

100 g βούτυρο ή μαργαρίνη

- Βάλτε αλεύρι και ξηρή μαγιά μέσα σε ένα μπολ. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά.
- Επιλέξτε μεσαία ταχύτητα και ζυμώστε μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη.

## μπλέντερ (B)

Το εξάρτημα μπλέντερ χειρός ανακατεύει και αναμινγνύει εύκολα και γρήγορα. Χρησιμοποιήστε το για να φτιάξετε σάλτσες, σούπες, σμούθις, μαγιονέζα, διαιτητικές και βρεφικές τροφές.

### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Τοποθετήστε τον ολισθαίνοντα διακόπτη (6a) όπως απεικονίζεται. Εισάγετε το εξάρτημα του μπλέντερ χειρός (9) μέσα στο άνοιγμα έτσι ώστε η ένδειξη πάνω στο μπλέντερ χειρός

να ευθυγραμμίζεται με το μοτέρ. Κατόπιν στρέψτε δεξιόστροφα το μπλέντερ χειρός κατά 90°, μέχρι να ασφαλίσει.

- Τοποθετείστε το εξάρτημα μπλέντερ κάθετα μέσα στο δοχείο, πριν να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Το μπλέντερ δεν πρέπει να μπει μέσα σε υγρό πάνω από τα 2/3 της ράβδου.
- Για ταχύτερα και καλύτερα αποτελέσματα ανάμιξης χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση ταχύτητας turbo.
- Σύρετε και κρατήστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για όσο διάστημα λειτουργείτε το εξάρτημα μπλέντερ χειρός.
- Όταν αναμιγνύετε κατευθιαν μέσα στην κασαρόλα ενώ μαγειρεύετε, πρώτα αποσύρετε την κασαρόλα από τη φωτιά ώστε να προστατεύσετε το μπλέντερ χειρός από υπερθέρμανση.
- Για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφήστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό, πριν βγάλετε τη ράβδο ανάμιξης από το δοχείο, μετά βγάλτε τη από τη πρίζα.
- Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα μπλέντερ, γυρίστε το 90° αριστερόστροφα και τραβήξτε το.

#### Προσοχή

Το δοχείο μεζούρα (10) μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με το εξάρτημα μπλέντερ για επεξεργασία μικρών ποσοτήτων. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με αναδευτήρα.

## Χρησιμοποιώντας τον κόφτη (C)

Το εξάρτημα κόφτη είναι κατάλληλο για να κόβετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά χόρτα, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λπ.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας D για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

#### Πριν τη χρήση

- Όταν κόβετε μαγειρεμένες τροφές, αφήστε τες να κρυώσουν λίγα λεπτά πριν τις βάλετε στο δοχείο κοπής.
- Κόψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα (δείτε τον πίνακα

στη σελ. 5), αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά χόρτα, και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς, και αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (11d) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.

#### Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσεκτικά αφαιρέστε το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα (11b). Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ κόφτη. Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (11a).
- Τοποθετήστε τον ολισθαίνοντα διακόπτη (6a) όπως απεικονίζεται και εισάγετε σε αυτόν τον πείρο του καπακιού κοπής, έτσι ώστε η ένδειξη του καπακιού κοπής να είναι ευθυγραμμισμένη με την ένδειξη στο μοτέρ. Στη συνέχεια στρίψτε το μοτέρ δεξιόστροφα 90°, μέχρι να ασφαλίσει.
- Σύρετε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης προς τα εμπρός και κρατήστε τον στη θέση ενεργοποίησης για όσο διάστημα λειτουργείτε το εξάρτημα κοπής.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφήνοντας το διακόπτη και βγάλτε τη από τη πρίζα, πριν αρχίσετε να την αποσυναρμολογείτε.
- Για να αφαιρέσετε το μοτέρ, κρατήστε το εξάρτημα κόφτη με το ένα χέρι, γυρίστε το μοτέρ 90° αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- Αφαιρέστε τη λεπίδα στρίβοντας τη ελαφρώς, στη συνέχεια τραβήξτε τη πριν αφαιρέσετε το επεξεργασμένο φαγητό από το μπολ κοπής.

#### Προσοχή

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

#### Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλαιμμα για τηγανίτες):

250 g ξερά δαμάσκηνα  
350 g αφράτο μέλι

- Γεμίστε το μπολ κόφτη με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.

- Φυλάξτε στους 3°C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Κόψτε για 1,5 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

## Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

- Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα πριν τη καθαρίσετε.
- Πρέπει να καθαρίζετε το μοτέρ (4) μόνο με ένα νωπό πανί. Μην το βυθίζετε μέσα σε νερό ούτε να το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μόνο το εξάρτημα του μπλέντερ χειρός (9) και το καπάκι του κόπτη (11a) μπορείτε να τα καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην τα βυθίζετε μέσα στο νερό.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

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



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.




# 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

**Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.**

### Ескертпе

-  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.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымнан алыстатылуы тиіс.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Жеке жарақат алу қауіпін азайту үшін қолдарыңызды, шашыңызды, киімдерді және қалақшалар мен басқа құралдарды араластырылған мен қамыр ілгектерінен қашық ұстаңыз. Жұмысы кезінде қозғалыстағы бөлшектеріне қолыңызды тигізбеңіз.

- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.

## Сипаттамасы

- 1 Жылдамдық реттегіш
- 2 Шығару түймесі
- 3 Қосу/Өшіру түймесі (I = қосу, 0 = өшіру)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Қойылтқыш / қамыр ілгектеріне арналған тесіктер
- 6 Қол блендер/ұсақтағыш тіркемесінің шығысы а Жүгірткі
- 7 Қамыр ілгектері
- 8 Қойылтқыштар
- 9 Қол блендер тіркемесі
- 10 Өлшегіш ыдыс
- 11 Турағыш саптамасы (егер жабдықталса)
- 11 а Турағыш қақпағы (беріліс қорабымен бірге)
- 11 б Жүз
- 11 с Турағыш ыдысы
- 11 d Тұрақтандырғыш жүзіктің

**Алғаш рет қолданар кезде, барлық бөлшектерін тазалап алыңыз - «Күту және тазалау» тарауын қараңыз.**

## Қол-араластырғышты пайдалану (A)

Қамыр ілгектері ашыған қамыр, паста қамыры, тәтті қамыр, ауыр ет қамырларын араластыруға қолайлы. Қойылтқыштарды торт және бисквит қамырлары, мыжылған картоп, көпіршітілген крем (кем дегенде 100 мл крем), жұмыртқа ағы мен қою ингредиенттер үшін қолданыңыз.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді А нұсқаулығынан қараңыз.

### Құрастыру және қолдану

- Жүгірткіні (6а) суретте көрсетілгендей орналастырып, оған қамыр ілгектерін (7) немесе бұлғауышты (8) салыңыз.

- Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- Қолданысқа қарай, жылдамдық деңгейін (1 ... турбо) жылдамдық реттегіш (1) арқылы таңдаңыз. Шашырамас үшін, әрқашан төмен деңгейлі жылдамдықпен бастап, жылдамдығын біртіндеп көтеріңіз.
- Құрылғыны қосу/өшіру үшін, ауыстырып қосқышты (3) алға және артқа сырғытыңыз.
- Қолданып болғаннан кейін, құрылғыны өшіріп, қамыр ілгектерін немесе қойылтқыштарды (2) түймесін басып, шығарыңыз.

#### Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Торт құймалары және т.б. нәтижесі жақсы болу үшін барлық ингредиенттердің температурасы бірдей болуы тиіс. Май, жұмыртқалар немесе басқа тағамдарды тоңазытқыштан қолданысқа дейін біраз уақыт бұрын алып қою қажет.
- Егер қаймақты көпіршітуге дейін жақсылап салқындатсаңыз, крем жақсы көпіршиді.
- Мыжылған картоп біркелкі болып мыжылуы үшін қолданылатын барлық ингредиенттер ыстық болуы тиіс (картопты пісе салысымен мыжу керек).

#### Рецепт мысалы: Торты қамыры

- 200 g сары май немесе маргарин  
200 g қант  
7 g ванилин қанты  
4 жұмыртқа  
500 g еленген ұн  
1 шымшым тұз  
15 g қопсытқыш ұнтақ  
250 ml сүт
- Сары май немесе маргаринді, қант пен ванилинді тостағанның ішіне салыңыз. Баяу бастап, өте тез араласып айналғанға дейін жылдамдатыңыз.
  - Жұмыртқаларды қосыңыз және біркелкі қоймалжың қоспаға айналғанша, араластыра беріңіз. Баяу бастап, өте тез араласып айналғанға дейін жылдамдатыңыз.
  - Қалған құрамдас бөліктерді қосыңыз да, орташадан максималды жылдамдыққа жеткізіп, бәрі тегіс болғанша араластырыңыз.

#### Рецепт мысалы: Ашыған қамыр

500 g еленген ұн

7 g құрғақ ашытқы

80 g қант

1 жұмыртқа

1 шымшым тұз

250 ml жылы сүт

100 g сары май немесе маргарин

- Ұн мен құрғақ ашытқыны аяққа салыңыз. Қалған ингредиенттерді қосыңыз.
- Орташа жылдамдықты таңдап, қамыр біркелкі болғанша илеңіз.

## Қол-блендер сапта-масын қолдану (B)

Қол араластырғыш тіркемесі тез әрі жеңіл араластырып бұлғайды. Оны тұздықтар, көжелер, қоймалжыңдар, майонез, диеталық және сәби тағамдарын жасау үшін қолданыңыз.

#### Құрастыру және қолдану

- Жүгірткіні (6a) суретте көрсетілгендей орналастырыңыз. Қол-блендер саптамасын (9) тесікке кіргізгенде саптамадағы белгілерін мотордағы белгілермен қатарластырыңыз. Қол-блендерді сағат тілі бағытында 90° бұрап, кілт еткізіп бекітіңіз.
- Құрылғыны қосуға дейін, қол-блендер саптамасын тігінен ыдысқа салыңыз. Қол-блендерді ыдысқа салғанда 2/3 бөлігінен асырмаңыз.
- Жылдам және қарқынды түрде араластыру үшін, турбо жылдамдығы параметрлерін пайдаланыңыз.
- Қол араластырғыш тіркемесін қолданғанда, ауыстырып қосқышты алға қарай сырғытып, ұстап тұрыңыз.
- Егер тамақты пісіп жатқан қазанның ішінде тікелей араластыру қажет болса, блендер ысып кетпес үшін, қазанды оттан түсіріп алыңыз.
- Құрылғыны өшіру үшін, саптаманы ыдыстан алмас бұрын, қосу/өшіру түймесін босатып, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қол-блендер саптамасын алу үшін, сағат тіліне қарсы 90° бұрап, тартып алыңыз.

#### Сақтандыру!

Өлшегіш ыдысты (10) қол-блендермен ғана және шағын мөлшерлі

тағамдармен ғана қолданыңыз.  
Қойылтқышпен қолдануға болмайды.

## Турағыш саптамасын қолдану (С)

Турағыш саптамасы ет, сыр, шөптер, сарымсақ, сәбіз, жаңғақтар, т.б. үшін қолдануға арналған.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді С нұсқаулығынан қараңыз.

### Қолданар алдында

- Пісірілген тағамдарды турағанда турағыш ыдысына салуға дейін суытып алыңыз.
- Ет, сыр, пияз, сәбіздерді (5-ші беттегі кестені қараңыз) алдын ала тураңыз, шөптердің сабағын, жаңғақтардың қабығын, еттің сүйегі мен сіңірін алып тастаңыз.
- Тұрақтандырғыш жүзіктің (11d) ыдысқа бекітілуін қадағалаңыз.

### Құрастыру және қолдану

- Сақтандыру: Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз. Жүзі өте өткір! Жоғарғы жағындағы пластик бөлігінен ғана ұстаңыз.
- Жүзді турау табақшасының орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (11a).
- Жүгірткіні (6a) суреттегідей орналастырып, ұсақтағыштың қақпағының істігін оның ішіне енгізіңіз, сонда ұсақтағыштың қақпағындағы белгі мен мотордағы белгі бір-біріне сәйкес келуі тиіс. Содан кейін мотор бөлігін 90°-қа сағат тілімен, бекітілгеше бұраңыз.
- Ұсақтағыштың тіркемесін қолданып болғанда, ауыстырып қосқышты алға қарай сырғытып, ұстап тұрыңыз.
- Түймесін басып, құрылғыны өшіріңіз және бөлшектемес бұрын қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін алу үшін турағыш саптамасын қолыңызбен ұстап тұрып, мотор бөлігін сағат тіліне қарсы 90° бұрап, көтеріп шешіп алыңыз.
- Ұсақтағыштың тостағанындағы өңделген тағамды алмас бұрын,

ішіндегі пышақты сәл бұрап, оны орнынан суырып алып тастаңыз.

### Сақтандыру!

Муз кесектері және кофе дәндері сияқты қатты тағамдар үшін пайдаланбаңыз.

Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде):

250 г қара өрік

350 г қою бал

- турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Тоңазытқышқа 3°C температурамен 24 сағатқа қойыңыз.
- 1,5 секунд барынша жоғары жылдамдықпен араластырыңыз

## Күту және тазалау (D)

- Құрылғыны тазалауға дейін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) дымқыл шүберекпен ғана сүртіңіз. Суға матыруға немесе үстінен су ағызуға болмайды.
- Қол-блендер саптамасы (9) мен турағыш қақпағын (11a) ағып тұрған сумен ғана жуыңыз. Суға матырманыз.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Бояуы бар тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), құрылғының пластик бөлшектерінің түсі оңады. Бұл бөліктерін жуарда өсімдік майымен сүртіңіз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



## Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақтасындағы 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.



<b>Үлгі</b>	HM 5000 - 5137
<b>Кернеу</b>	220 – 240 В
<b>Герц</b>	50 – 60 Гц
<b>Ватт</b>	700-750 Вт
<b>Сақтау шарттары:</b>	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда 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

## Ақаулық шешу

Мәселе	Себебі	Шешімі
Қол-миксер жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылып тұрғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғыш/автоматты өшіру құрылғысын тексеріңіз. Жоғарыдағы себептер болмаса, Braun қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қол-миксер қосылғанда әдеттен тыс шуыл шығарады.	Араластырғыштар қате ұяға енгізілген (кезекте).	Араластырғыштарды дұрыс ұяға салыңыз.
Саптамасы немесе турағыш салынғанда, қосу түймесі "қосылу" күйінде тұрмайды.	Бұл қалыпты жағдай; құралдың арнайы қауіпсіздік функциясы.	


# Русский

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – миксером Braun.

## Перед использованием

**Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.**

### 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.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.

- Держите руки, волосы, мелкие детали одежды, а также лопатки и другую посуду подальше от работающего венчика, чтобы предотвратить их повреждение. Не прикасайтесь к работающим частям прибора.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе

## Детали и принадлежности

- Кнопка выбора скоростного режима
- Кнопка высвобождения рабочих частей
- Переключатель режимов Вкл./ Выкл. (I = Вкл., 0 = Выкл.)
- Моторная часть
- Отверстие для венчиков
- Соединение для насадки - ручного блендера / насадки-измельчителя
  - а Задвижка
- Насадки для замешивания теста
- Венчики (если входит в комплект поставки)
  - 9 Насадка - ручной блендер
- Мерный стакан
- Чаша-измельчитель
  - 11 а Крышка чаши-измельчителя
  - 11 b Нож
  - 11 c Чаша
- d Противоскользящая подставка

**Перед первым использованием почистите все детали – см. «Уход и очистка».**

## Как пользоваться миксером (A)

Насадки для замешивания теста подходят для замешивания дрожжевого теста, теста для пасты, кондитерских изделий, а также для смешивания мясного фарша. Используйте венчик только взбивания сливок (минимум 100 мл), яичного белка (минимум 1 яйцо), пористых субстанций и готовых к употреблению десертов. Данные по максимальным объемам,

рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению А.

### Сборка и эксплуатация

- Установите задвижку (6а), как это показано, и вставьте крюки для теста (7) или венчики (8).
- Поместите компоненты в чашу.
- В зависимости от области применения, выберите скорость (1 ... турбо), поворачивая регулятор скорости (1). Чтобы избежать распыливания жидкости, начните с минимальной скорости и постепенно увеличивайте ее.
- Переверните переключатель "Вкл./Выкл." (3) в положение включения и обратно, чтобы включить и выключить прибор.
- После использования прибора нажмите кнопку высвобождения рабочих частей (1), чтобы снять насадку для взбивания теста / венчик.

### Советы для лучших результатов

Для достижения идеального результата: Для получения оптимальных результатов при приготовлении теста, все компоненты должны иметь одинаковую температуру. Масло, яйца и другие компоненты следует вынуть заранее из холодильника. Белки же наоборот, нужно предварительно охладить перед взбиванием. Для приготовлению пюре все компоненты напротив должны оставаться горячими.

### Пример рецепта: Тесто для торта

200 г масло или маргарин

200 г сахар

7 г пакетик ванильного сахара

4 яйца

500 г просеянной муки

1 щепотка соли

15 г разрыхлитель для теста

250 ml молока

- Поместите в чашу масло или маргарин, сахар и ванильный сахар. Начините перемешивать медленно, а затем увеличивайте скорость до турбо.
- Добавьте яйца и продолжайте перемешивать до консистенции крема. Начините перемешивать медленно, а затем увеличивайте скорость до турбо.
- Добавьте остальные ингредиенты и перемешивайте на скорости от

средней до максимальной, пока масса не станет однородной.

### Пример рецепта: Дрожжевое тесто

500 г просеянной муки

7 г сухих дрожжей

80 г сахар

1 яйцо

1 щепотка соли

250 ml слегка теплое молоко

100 г масло или маргарин

- Поместите муку и сухие дрожжи в чашу. Добавьте остальные ингредиенты.
- Включите среднюю скорость и замешайте гладкое тесто.

## Как пользоваться насадкой-блендером (В)

Насадка - ручной блендер гарантирует простое и быстрое смешивание и замешивание. Используйте ее для приготовления соусов, супов, смузи, майонеза, диетического и детского питания.

### Сборка и эксплуатация

- Поместите задвижку (6а) в показанную позицию. Вставьте насадку-блендер (9) в отверстие таким образом, чтобы маркировка на ней совпадала с маркировкой на блоке двигателя. Затем поверните ручной блендер на 90° по часовой стрелке, чтобы он зафиксировался.
- Погружайте насадку-блендер в чашу не более чем на 2/3.
- Используйте настройку скорости турбо, чтобы обеспечить максимально быстрое и интенсивное смешивание.
- Переверните переключатель "Вкл./Выкл." в переднее положение и удерживайте на протяжении всего использования насадки - ручного блендера.
- При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе варки сначала уберите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.
- После окончания работы, сначала отпустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом выньте из емкости.
- Чтобы снять насадку-блендер поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.

## Осторожно!

мерный стакан можно использовать при обработке небольших количеств продуктов. Не используйте мерный стакан при работе с венчиком.

## Как пользоваться чашей-измельчителем (С)

Чаша измельчитель позволяет измельчить мясо, сыр, лук, зелень, морковь, орехи и тд.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению С.

### Перед использованием

- При приготовлении горячих продуктов, дайте им остыть перед измельчением в чаше.
- Перед измельчением предварительно нарежьте мясо, сыр, лук на кусочки (таблица на стр. 5) удалите толстые стебли зелени, очистите орехи от скорлупы и удалите кости и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (11d) на чаше измельчителя.

### Сборка и эксплуатация

- Снимите пластиковые чехол с ножа (11b). Будьте осторожны: нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластиновую часть.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя. Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (11a).
- Установите задвижку (6a) в показанное положение и вставьте в него штифт крышки чаши-измельчителя таким образом, чтобы метка на крышке чаши-измельчителя совместилась с меткой на моторном блоке. Затем поверните моторный блок на 90° по часовой стрелке, чтобы он зафиксировался.
- Переведите переключатель "Вкл./Выкл." в переднее положение и

удерживайте его на протяжении всего использования насадки-измельчителя.

- После окончания работы, сначала отпустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом снимайте моторную часть.
- Чтобы снять моторную часть с чаши-измельчителя поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.
- Перед удалением обработанных продуктов из чаши-измельчителя снимите ножевую вставку, слегка повернув, а потом стянув ее.

## Осторожно!

не измельчайте в чаше кубики льда или чрезвычайно твердые продукты, напр. мускатный орех или кофейные зерна.

Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков):  
250 г чернослива  
350 г крем-меда

- Поместите в чашу измельчителя чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °С.
- Измельчайте в течение 1,5 секунды на максимальной скорости.

## Уход и очистка (D)

- Всегда отключайте прибор перед очисткой.
- Для очистки блока двигателя (4) разрешается использовать исключительно влажную ткань. Не погружайте его в воду и не держите под проточной водой.
- Очищайте насадку-блендер (9) и крышку измельчителя (11a) исключительно под проточной водой. Не погружайте их в воду.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации.



### 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).



<b>Модель</b>	HM 5000 - 5137
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	700 – 750 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Сделано в Румынии 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. Суцневская, д. 27,  
стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Устранение неисправностей

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Решение</b>
Ручной миксер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
Ручной миксер работает слишком шумно.	Венчики вставлены в неверные гнезда (перепутаны).	Вставьте венчики в надлежащие гнезда.
При установленной насадке или измельчителе переключатель не фиксируется в позиции "вкл."	Это нормальное явление, обусловленное преднамеренной функцией обеспечения безопасности прибора.	

# Українська


Наша продукція розроблена у відповідності до вимог найвищих стандартів якості, функціональних можливостей та дизайну.

Ми сподіваємося, що ви будете дуже задоволені вашим новим пристроєм Braun.

## Перед використанням

**Перед тим, як користуватися пристроєм, просимо уважно прочитати інструкцію з 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 бавитися з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Щоб уникнути травмування під час роботи, тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки та інше приладдя подалі від вінчиків і гаків для тіста. Не торкайтеся рухомих частин під час роботи.

- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.

## Деталі та аксесуари

- 1 Перемикач швидкостей
- 2 Кнопка скидання
- 3 Перемикач увімкнено/вимкнено (I = увімкнено, 0 = вимкнено)
- 4 Блок двигуна
- 5 Отвори для вінчиків / гаків для тіста
- 6 Отвір для насадки «ручний блендер» / насадки-подрібнювача
- 6 а заслінка
- 7 Гаки для тіста
- 8 Вінчики
- 9 Насадка «ручний блендер»
- 10 Чаша
- 11 Насадка-подрібнювач (у разі постачання)
  - а Кришка для подрібнювача (з редуктором)
  - б Ніж
  - с Ємність для подрібнення
  - д Кільце для запобігання ковзанню

**Перед першим використанням вимийте всі деталі – дивіться розділ «Догляд та чищення».**

## Використання ручного міксера (А)

Гаки для тіста ідеально підходять для замішування дріжджового тіста, тіста для макаронних виробів, кондитерських виробів, а також для приготування фаршу з грубо подрібненого м'яса. Використовуйте вінчики для приготування сумішей для тортів, бісквітів і картопляного пюре, а також для збивання вершків (не менше 100 мл вершків), яєчних білків (не менше 1 яєчного білка) та вершковоподібних інгредієнтів.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації Г.

### Збирання та експлуатація

- Посуньте заслінку (6а) як вказано на малюнку та вставте гаки для тіста (7) або вінчики (8).
- Помістіть інгредієнти в чашу.
- Оберіть швидкість, залежно від застосування, (від 1 до «Turbo»), повертаючи перемикач швидкості (1). Для уникнення розбризкування, завжди починайте роботу на малій швидкості, а потім повільно збільшуйте швидкість під час роботи.
- Щоб увімкнути або вимкнути пристрій, пересувайте перемикач Увімкнено/Вимкнено (3) вперед або назад.
- Після використання, витягніть штепсель пристрою з розетки і зніміть гаки для тіста або вінчики, натиснувши кнопку скидання (2).

### Поради для найкращих результатів

- Для одержання найкращих результатів при приготуванні сумішей для тортів, тощо, всі інгредієнти повинні мати однакову температуру. Масло, яйця, тощо, слід вийняти з холодильника за деякий час до використання.
- Збиті вершки матимуть більший об'єм, якщо перед збиванням їх добре охолодити.
- Картопляне пюре матиме більш вершковоподібну консистенцію, якщо всі використовувані інгредієнти будуть максимально гарячими (наприклад, щойно зварена картопля).

### Приклад рецепта: Тісто для торта

200 г вершкове масло або маргарин  
200 г цукор  
7 г пакетик ванільного цукру  
4 яйця  
500 г пшеничного борошна  
1 щіпка солі  
15 г пекарний порошок  
250 ml молока

- Покладіть масло або маргарин, цукор та ванілін у миску. Почніть змішування у повільному режимі і поступово збільшіть швидкість до режиму «турбо».
- Додайте яйця та продовжуйте змішування до отримання консистенції сметани. Почніть змішування у повільному режимі і поступово збільшіть швидкість до режиму «турбо».

- Додайте решту інгредієнтів та змішуйте їх зі швидкістю від середньої до максимальної до отримання однорідної маси.

### Приклад рецепта: Дріжджове тісто

500 г пшеничного борошна  
7 г сухих дріжджів  
80 г цукор  
1 яйця  
1 щіпка солі  
250 ml тепле молоко  
100 г вершкове масло або маргарин

- Засипте у миску борошно та сухі дріжджі. Додайте решту інгредієнтів.
- Оберіть середню швидкість та змішуйте до отримання однорідного тіста.

## **Використання насадки ручного блендера (В)**

Насадка «ручний блендер» подрібнює та перемішує швидко та легко. Використовуйте її для приготування соусів, супів, коктейлів, майонезу, дієтичного та дитячого харчування.

### Збирання та експлуатація

- Встановіть заслінку (6а) як вказано на малюнку. Вставте насадку для ручного блендера (9) в отвір таким чином, щоб маркування на ній збіглося з маркуванням на деталі двигуна. Потім повертайте ручний блендер за годинниковою стрілкою на 90°, доки не почуєте клацання.
- Перед тим, як увімкнути пристрій, уставте насадку ручного блендера вертикально в посудину. Ручний блендер не можна занурювати більш як на 2/3 довжини валу.
- Для отримання найшвидших та найдрібніших результатів використовуйте швидкісний режим «турбо».
- Пересуньте перемикач Увімкнено/Вимкнено вперед та утримуйте його в цій позиції весь час, доки працює з насадкою «ручний блендер».
- У разі використання блендера безпосередньо в каструлі під час приготування страви, спершу зніміть її з пальника, щоб ручний блендер не перегрівся.
- Для того, щоб вимкнути пристрій, відпустіть перемикач увімкнено/

- вимкнено перед тим, як вийняти вал з посудини, потім витягніть штепсель пристрою з розетки.
- Для того, щоб зняти насадку ручного блендера, поверніть її на 90° проти годинникової стрілки і витягніть її з пристрою.

#### Обережно!

Чашу (10) можна використовувати лише з насадкою ручного блендера для обробки невеликих кількостей продуктів. Її не слід використовувати з вінчиками.

## Використання насадки-подрібнювача (С)

Насадка-подрібнювач ідеально підходить для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських, лісових горіхів, арахісу, тощо.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації Г.

#### Перед використанням

- У разі подрібнення зварених продуктів, перед тим як помістити їх у ємність для подрібнення, спочатку залишіть їх на декілька хвилин для охолодження.
- Поріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (див. таблицю на сторінці 5), видаліть стебла від зелені, зніміть шкаралупу з горіхів та видаліть кістки, сухожилля та хрящі з м'яса.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (11d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

#### Збирання та експлуатація

- Обережно зніміть пластикову накривку з ножа (11b). Ніж дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину.
- Встановіть ніж на центральну вісь ємності для нарізки. Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.
- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (11a).

- Розмістіть штовхач (6a), як показано на малюнку, та вставте шпильку кришки подрібнювача в нього таким чином, щоб маркування на кришці подрібнювача збіглися з маркуванням на деталі двигуна. Потім повертайте ручний блендер за годинниковою стрілкою на 90°, доки не почуєте клацання.
- Посуньте заслінку (6a) як вказано на малюнку та вставте стрижень кришки насадки-подрібнювача так, щоб маркування на кришці насадки-подрібнювача збіглося з маркуванням на блоці двигуна. Після цього поверніть блок двигуна на 90° за годинниковою стрілкою до клацання.
- Пересуньте перемикач Увімкнено/Вимкнено вперед та утримуйте його в цій позиції весь час, доки працюєте з насадкою-подрібнювачем.
- Вимкніть пристрій, відпустивши перемикач. Перед тим, як почати розбирати пристрій, вийміть штепсель з розетки.
- Для того, щоб зняти блок двигуна, тримайте насадку-подрібнювач однією рукою, поверніть блок двигуна на 90° проти годинникової стрілки і витягніть його з насадки.
- Зніміть насадку-ніж, трохи повернувши, а потім потягнувши її на себе, перед тим як виймати оброблені продукти з ємності для подрібнення.

#### Обережно!

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові боби або крупи.

#### Приклад рецепта для насадки:

Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів):

250 г чорносливу

350 г кремоподібного меду

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємність.
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Змішуйте протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості (натискайте перемикач Smart Speed до упору).

## Догляд та чищення (D)

- Перед чищенням завжди виймайте штепсель пристрою з розетки.
- Деталь двигуна (4) можна очищати лише вологою тканиною. Не занурюйте її в воду та не утримуйте її під струменем води.
- Насадку для ручного блендера (9) та кришку подрібнювача (11a) можна очищати під струменем води. Не занурюйте їх у воду.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації.



## Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

У виріб можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

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



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

- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرمة.
- اضغط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املاً المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (10 أ/).

## الرعاية والتنظيف (D)

- اضبط موضع المزلفة (16 أ) كما هو موضَّح وأدخل مسمار غطاء المفرمة داخله، بحيث تكون العلامة على غطاء المفرمة بمحاذاة العلامة على جزء المحرك. ثم لف جزء المحرك 90° في اتجاه عقارب الساعة، حتى يتم تثبيته.
- اجعل مفتاح التشغيل/الإيقاف ينزلق للأمام واحتفظ به في وضع التشغيل ما دمت تشغل ملحق المفرمة.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تحرير المفتاح وإلغاء توصيله قبل بدء تفكيكه.
- لإزالة جزء المحرك، أمسك بملحق الفرم بيد واحدة وقم بتدوير جزء المحرك 90 درجة في عكس اتجاه عقارب الساعة وارفعه.
- أزل مدخل الشفرة باللف قليلاً، ثم اجذبه للخارج قبل أن تزيل الطعام المعالج من وعاء المفرمة.

### تحذير

- هام: لا تفرم الطعام الصلب جداً مثل مكعبات الثلج أو جوزة الطيب أو حبات القهوة أو الحبوب.

### مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر

#### محللة مضغوطة أو مفرودة)

250 جرام أراسية

350 جرام العسل الكريمي

- املاً وعاء المفرمة بالأراسية والعسل الكريمي.

- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.

- قم بالفرم لمدة ثانية ونصف بالسرعة القصوى (ضغطة كاملة على مفتاح السرعة الذكي)

- يجب دائماً إلغاء توصيل الجهاز قبل التنظيف.

- نظف جزء المحرك (4) بقطعة من القماش المبلل فقط. يجب عدم غمسه في الماء أو حملة تحت المياه الجارية.

- يمكن فقط تنظيف ملحق الخلاط اليدوي (9) وغطاء المفرمة (11a) تحت المياه الجارية. يجب عدم غمسهما في الماء.

- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.

- عند خلط الأطعمة التي تحتوي على ألوان (مثل الجزر) من الممكن أن تختفي ألوان الأجزاء البلاستيكية في الجهاز. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل التنظيف.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

- يمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند.



- لإيقاف تشغيل الجهاز، حرر مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل قبل إخراج القضيب من الوعاء، ثم قم بإلغاء التوصيل.
- لإزالة ملحوظ الخلاط اليدوي، قم بتدويره 90 درجة في عكس اتجاه عقارب الساعة واسحب إلى الخارج.

- 250 ml حليب فاتر
- 100 g زبدة أو سمن صناعي
- ضع دقيق وخميرة مجففة في الوعاء. أضف باقي المكونات.
- اختر سرعة متوسطة والعجن للحصول على عجينة أملس.

## استخدام ملحوظ الخلاط اليدوي (B)

يمزج ملحوظ الخلاط اليدوي ويخلط بسرعة وسهولة. استخدمه لإعداد المرقة والصوص والعصائر والمايونيز وطعام الحمية وطعام الأطفال.

هام: يمكن استخدام الوعاء (10) مع ملحوظ الخلاط اليدوي فقط لمعالجة الكميات الصغيرة. يجب عدم الاستخدام مع مضرب الخفق.

## استخدام ملحوظ الفرغ (C)

يعتبر ملحوظ الفرغ هو الأفضل لفرغ اللحم والجبن والبصل والأعشاب والثوم والجزر وعين الجمال والبنديق واللوز وما إلى ذلك. راجع دليل التحضير لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها والسرعات.

### قبل الاستخدام

- عند فرغ الطعام المطهون، اتركه ليبرد لعدة دقائق قبل وضعه في وعاء التقطيع.
- قبل الفرغ: قم بالتقطيع المسبق للحم والجبن والبصل والثوم والجزر (راجع الجدول الموجود على الصفحة 5)، وقم بإزالة العيدان من الأعشاب وتقسير المكسرات وإزالة العظام والغضاريف والأوتار من اللحم.
- تأكد أن الحلقة المانعة للانزلاق (11d) مثبتة في الوعاء.

### التجميع والتشغيل

- تحذير ازل الغطاء البلاستيكي من الشفرة (11b) بحرص. الشفرة حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي.

### التجميع والتشغيل

- قاضيت موضع المزقة (6 أ) كما هو موضَّح. وقم بإدراج ملحوظ الخلاط اليدوي. قم بإدراج ملحوظ الخلاط اليدوي (9) في الفتحة بحيث تكون العلامة الموجودة على ملحوظ الخلاط اليدوي في محاذاة العلامة الموجودة على جزء المحرك. ثم قم بتدوير الخلاط اليدوي 90 درجة في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يتم التأمين في المكان.
- قم بإدراج ملحوظ الخلاط اليدوي بشكل رأسي في الوعاء، قبل تشغيل الجهاز. لا يجب غمس الخلاط اليدوي لأكثر من ثلثي القضيب.
- لأسرع وأفضل نتائج الخلط، استخدم إعداد سرعة التروبو.
- اجعل مفتاح التشغيل/الإيقاف ينزلق للأمام واحتفظ به ما دمت تشغل ملحوظ الخلاط اليدوي.
- عند الخلط في وعاء الصوص مباشرة أثناء الطهي، اخرج الوعاء من الفرن أولاً لحماية الخلاط اليدوي من التعرض للسخونة الزائدة.

## يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة «التنظيف».

الكيك وما إلى ذلك، يجب أن تكون درجة حرارة جميع المكونات واحدة. يجب إزالة الزبد والبيض وما إلى ذلك من الثلاجة قبل استخدامها بفترة.

- في حالة التبريد الجيد للكرامة قبل الخفق فسيكون للكرامة المخفوقة قوام أكبر.
- البطاطس المهروسة ستصبح كريمية القوام بشكل أفضل، في حالة أن جميع المكونات المستخدمة تكون ساخنة إلى أكبر قدر ممكن (على سبيل المثال، درجة حرارة البطاطس فور غليانها).

مثال لوصفة: خليط عجين الكيك  
200 g زبدة أو سمن صناعي  
200 g سكر  
7 g سكر فانيليا  
4 بيض

500 g جرام دقيق عادي  
1 قرصة ملح بأطراف الأصابع  
15 g مسحوق خبز  
250 ml مائي حليب

- ضع الزبدة أو السمن الصناعي والسكر وسكر الفانيليا في الوعاء. ابدأ ببطء وزد السرعة لخلط التربو.
- أضف البيض واستمر في الخلط حتى يتم الوصول إلى تماسك دهني. ابدأ ببطء وزد السرعة لخلط التربو.
- أضف باقي المكونات واخلط من السرعة المتوسطة إلى القصوى حتى يصبح كل شيء متساوٍ.

مثال لوصفة: عجينة الخميرة

500 g جرام دقيق عادي  
7 g خميرة جافة  
80 g سكر

1 بيض  
1 قرصة ملح بأطراف الأصابع

راجع دليل التحضير لأقصى الكميات والفترة الزمنية الموصى بها والسرعات.

## استخدام الخلاط اليدوي (A)

تعتبر مضارب الخفق هي الأفضل لعجن عجائن الخميرة والمكرونة والصلويات بالإضافة إلى خلط عجائن اللحوم المفرومة بشدة. استخدم مضارب الخفق لعمل خليط الكيك والكيك الإسفنجي والبطاطس المهروسة بالإضافة إلى الكريمة المخفوقة (حد أدنى 100 مللي من الكريمة) وبيض البيض والمكونات الكريمة.

### التحميع والتشغيل

• اضبط موضع المزلفة (6) كما هو موضَّح وأدخل كلابات العجين (7) أو المخافق (8).

- ضع المكونات في وعاء.
- اعتماداً على الاستخدام، حدد السرعات (1، ...، السرعة القصوى) عن طريق تدوير محدد السرعات (1). لتجنب الانسكاب، يجب البدء دائماً بالسرعة المنخفضة ثم الزيادة البطيئة للسرعة أثناء التشغيل.
- اجعل مفتاح التشغيل/الإيقاف (3) ينزلق للأمام والخلف لتشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.

• بعد الاستخدام، قم بإلغاء توصيل الجهاز وأخرج مارب العجن والخفق عن طريق الضغط على زر الإخراج (2).

### خطوات للحصول على أفضل النتائج

- للحصول على النتائج المثالية عند صنع

الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- حافظ على اليدين والشعر والملابس، بالإضافة إلى الملاعق والأدوات الأخرى بعيداً عن الخفاقات وخطاطيف العجين أثناء التشغيل لمنع الإصابة الشخصية. لا تقم بملامسة الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.

## الأجزاء والملحقات

- 1 محدد السرعات
- 2 زر الإخراج
- 3 مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (1 = تشغيل، 0 = إيقاف التشغيل)
- 4 جزء المحرك
- 5 منافذ مضارب الخفق / العجائن
- 6 المنفذ للملح الخلاط اليدوي / ملحق المفرفة
- 6a مزلقة
- 7 مضارب العجائن
- 8 مضارب الخفق
- 9 ملحق الخلاط اليدوي
- 10 الوعاء
- 11 ملحق الفرم (في حالة توفره)
- 11a غطاء الفرم (مع علبة التروس)
- 11b شفرة
- 11c وعاء الفرم
- 11d الحلقة المضادة للانزلاق

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن تستمتع بمنتج Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

## قبل الاستخدام

### يُرجى قراءة التعليمات كاملة بعناية قبل استخدام الجهاز.

#### تنبيه

- 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 يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصُّنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تقادي أية مخاطر.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن





