

# BRAUN

## MultiMix 3



Type 4644

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

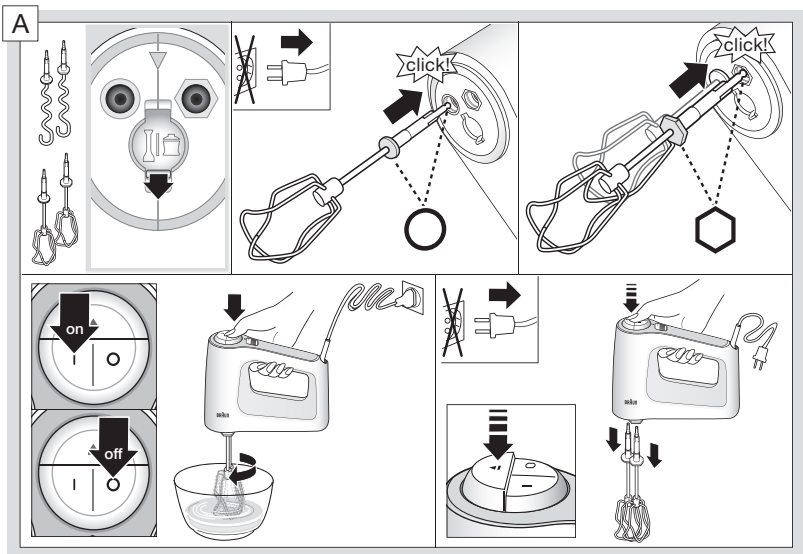
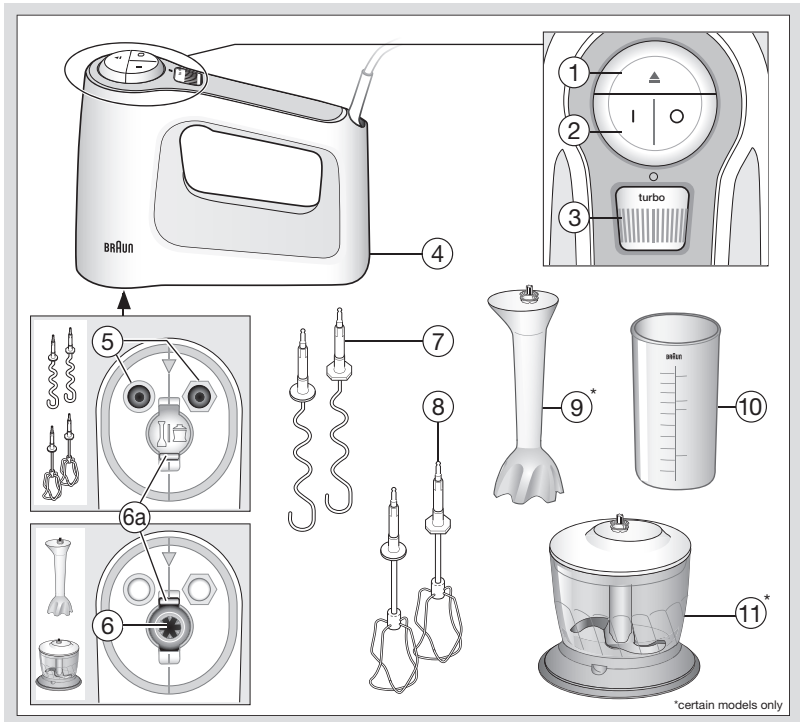
HM 3100  
HM 3105  
HM 3135

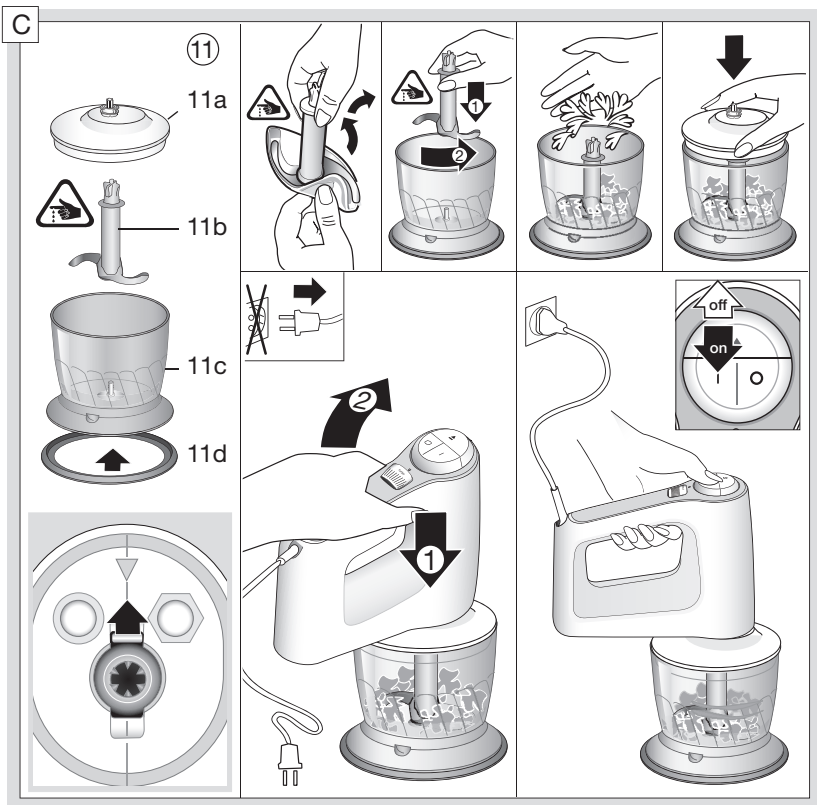
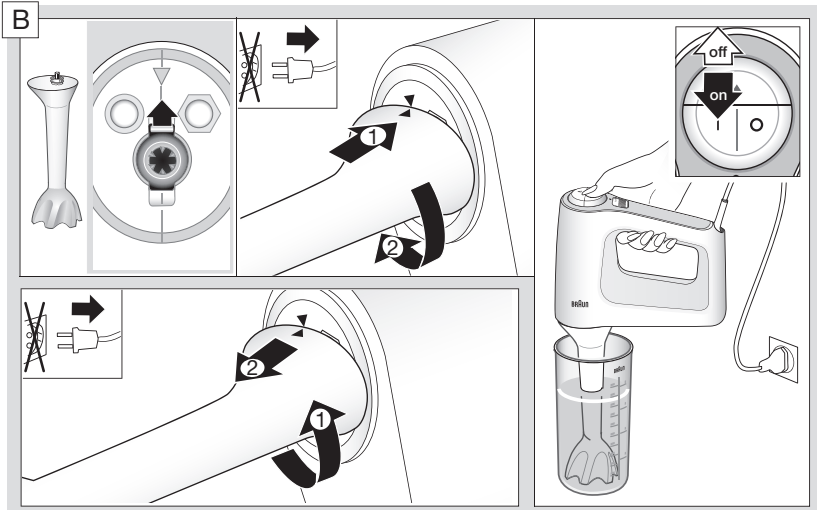
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	43
Slovenský	46
Magyar	49
Hrvatski	52
Slovenski	55
Türkçe	58
Română (RO/MD)	61
Ελληνικά	64
Қазақша	67
Русский	71
Українська	75
عربي	81

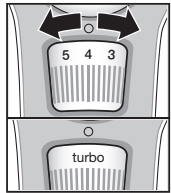
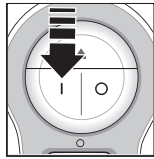
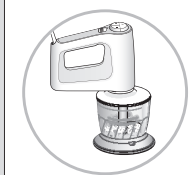
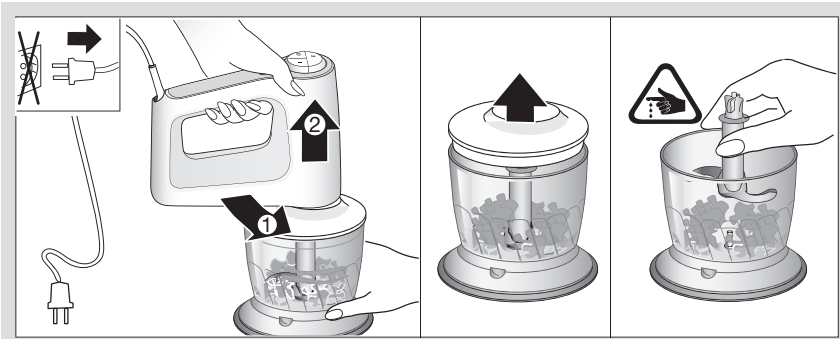
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722210044/11.14  
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



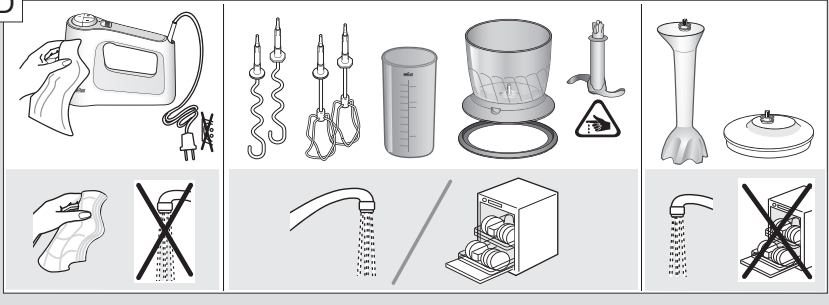






	max.	+/-	
(1cm)	300 g	15 sec	turbo
(1cm)	200 g	20-25 sec	turbo
( )	200 g	5-8 sec	1
	30 g	20 sec	turbo
( )	4 / 20 g	5-8 sec	4
( )	200 g	12-15 sec	3
	300 g	15-22 sec	3 / +5 sec turbo
	350 g	20-25 sec	3 / +5 sec turbo

**D**




## 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.

**Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

### Vorsicht!

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Das Anschlusskabel kann nicht ersetzt werden. Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss das Gerät entsorgt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes

unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Gerät und Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- 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.

### Gerätebeschreibung

- 1 Auswurfaste
- 2 Ein-/Ausschalter (I = Ein, 0 = Aus)
- 3 Geschwindigkeitsregler
- 4 Motorteil
- 5 Buchsen für Rührbesen / Knethaken
- 6 Buchse für Stabmixeraufsatz / Zerkleinerer
- 6a Schieber
- 7 Knethaken
- 8 Rührbesen
- 9 Stabmixeraufsatz (wenn mitgeliefert)
- 10 Mix-/Messbecher
- 11 Zerkleinerer (wenn mitgeliefert)
- 11a Deckel (mit Getriebe)
- 11b Messer
- 11c Arbeitsbehälter
- 11d Anti-Rutsch-Ring

#### Maximale Verarbeitungszeit:

- Mit den Knethaken 5 Minuten
- Mit den Rührbesen 15 Minuten

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

## **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.

- 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 (3) 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 (3) die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Gerät mit dem Schalter (2) ein- und ausschalten.
- Nach Gebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen durch Drücken der Auswurfaste (1) entfernen.

Tipps:

- 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.

## **Anwendung des Stabmixers (B)**

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

- 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.
- Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (3) die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) 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.

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

## **Anwendung des Zerkleinerers (C)**

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

- Vor dem Zerkleinern: 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.
- Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (11b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Messer immer nur am Kunststoffschiffchen anfassen.

- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und herunterdrücken, bis es einrastet.
- Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- Den Deckel (11a) auf den Arbeitsbehälter stecken und sicherstellen, dass der Deckel fest geschlossen ist.
- Schieber (6a) wie dargestellt in Position bringen. Die Buchse so auf den Zerkleinerer setzen, dass die Markierung auf dem Deckel (11a) mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- Wir empfehlen immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (3) die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) während der Verarbeitung gedrückt. Mit der anderen Hand halten Sie den Arbeitsbehälter (11c) fest. Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) die Höchstgeschwindigkeit (turbo).
- Gekochte Zutaten vor dem Zerkleinern erst abkühlen lassen.
- 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.
- Messer vorsichtig herausnehmen, erst dann das Gut entfernen.

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

### Rezeptbeispiel:

Vanille-Honig-Trockenpflaumen  
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 300 g Trockenpflaumen und 300 g cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf (11).
- Mixen Sie 10 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

## Reinigung des Gerätes (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.

Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten), können sich die Kunststoffteile des Gerätes verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

Änderungen vorbehalten.

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



## English

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

**Please read the use instructions carefully before using this appliance.**

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- This appliance shall not be used by children.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Do not use any part in the microwave.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks during operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.

### Description

- 1 Ejection button
- 2 On/off switch (I = on, 0 = off)
- 3 Speed selector
- 4 Motor part
- 5 Outlets for whisks / dough hooks
- 6 Outlet for handblender / chopper
- 6a Pusher
- 7 Dough hooks
- 8 Whisks
- 9 Handblender attachment (if supplied)
- 10 Beaker
- 11 Chopper attachment (if supplied)
- 11a Chopper lid (with gear box)
- 11b Blade
- 11c Chopper bowl
- 11d Anti-slip ring

Maximum operating time:  
with the dough hooks 5 minutes  
with the whisks 15 minutes

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

### Using the handmixer (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.

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

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).

## Using the handblender attachment (B)

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

- Position the pusher (6a) as illustrated and insert the handblender attachment. Insert the handblender attachment (9) into the opening so that the marking on the handblender attachment aligns with the marking on the motor part. Then turn the handblender 90° clockwise, until it locks.
- Insert the handblender attachment vertically into the vessel, before switching on the appliance. The handblender may not be immersed more than 2/3 of the shaft.
- To avoid splashing, always start with a low speed setting, and then slowly increase the speed while operating.

- Press and hold the on/off switch as long as you operate your handblender attachment.
- When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender 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 handblender attachment, turn it 90° anti-clockwise and pull it off.

Important: The beaker (10) may be used only with the handblender attachment for processing smaller quantities. It should not be used with a whisk.

## Using the chopper attachment (C)

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

- Before chopping: 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.
- Caution: 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 centre pin of the chopper bowl and press it down until it locks.
- Fill the food into the chopper bowl.
- Put the chopper lid (11a) on the chopper bowl and make sure it is properly fitted.
- Position the pusher (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.
- Always start with a low speed setting, and then slowly increase the speed while operating.
- Keep the on/off switch pressed down as long as you operate your chopper attachment and always hold the motor part with your hand. For chopping hard

goods (e.g. hard cheese), use the turbo speed setting.

- When chopping cooked food, allow it to cool down for a few minutes before putting it into the chopper bowl.
- Turn the appliance off by releasing the 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, before you remove the processed food from the chopper bowl.

Important: 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):

- Fill the chopper bowl (11) with 300 g prunes and 300 g creamy honey.
- Chop 10 seconds at maximum speed.
- Add 100 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 3 seconds.

### Cleaning the appliance (D)

Always 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 handblender 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.

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

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



## For UK Only

### Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

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


[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)

## 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.

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

### Attention

-  Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- 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.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Soyez prudent si vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ou le blender car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une formation soudaine de vapeur.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- 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.

### Description

- 1 Bouton eject
- 2 Bouton marche/arrêt  
(1 = marche, 0 = arrêt)
- 3 Variateur de vitesses
- 4 Bloc moteur
- 5 Ouverture pour fouets / crochets
- 6 Ouverture pour accessoires mixeur / hachoir
- 6a Poussoir
- 7 Crochets
- 8 Fouets
- 9 Pied mixeur (si fourni)
- 10 Bol mesureur
- 11 Kit hachoir (si fourni)
- 11a Couverture du hachoir (avec système d'entraînement)
- 11b Lames
- 11c Bol hachoir
- 11d Anneau antidérapant

Temps d'utilisation maximum :

Avec les crochets : 5 minutes

Avec les fouets : 15 minutes

**Veillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation – voir le paragraphe «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.

- Placez le poussoir (6a) comme indiqué sur l'illustration et insérez les crochets pétrisseurs (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 (3). Pour éviter les éclaboussures, toujours commencer par une vitesse lente et ensuite augmenter la vitesse petit à petit pendant le fonctionnement.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt (2) pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et éjecter les crochets ou les fouets en appuyant sur le bouton eject (1).

Pour des résultats parfaits :

- 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).

## Utilisation de l'accessoire mixeur (B)

L'accessoire mixeur mélange et hache rapidement et facilement. Vous pouvez l'utiliser pour faire des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des préparations diététiques et des préparations pour les bébés.

- Placez le poussoir (6a) comme indiqué sur l'illustration et insérez l'accessoire mixeur à main. 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.
- Afin d'éviter les éclaboussures, démarrez toujours à une vitesse basse, puis augmentez progressivement la vitesse tout en continuant l'opération.
- Tenir appuyé le bouton marche/arrêt tant que vous utilisez le pied mixeur.
- 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.

Important : 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.

## Utilisation de 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.

- Avant de hacher : 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.
- Attention : Enlever avec précaution le plastique des lames (11b). Les lames sont très tranchantes ! Toujours les tenir par la partie supérieure en plastique.

- Placer les lames sur l'axe central du bol hachoir et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.
- Placer la nourriture dans le bol hachoir.
- Mettre le couvercle du bol hachoir (11a) sur le bol et s'assurer qu'il s'y adapte bien.
- Placez le poussoir (6a) comme indiqué sur l'illustration et insérez-y le couvercle pour hachoir, de manière à ce que le marquage sur le couvercle pour hachoir et le marquage sur l'organe moteur soient alignés. Faites ensuite pivoter l'organe moteur à 90° dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Démarrez toujours à une vitesse basse, puis augmentez progressivement la vitesse tout en continuant l'opération.
- Tenir appuyé le bouton marche/arrêt tant que vous utilisez le bol hachoir et que vous tenez toujours le bloc moteur avec votre main. Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utiliser la vitesse turbo.
- Quand vous hachez des aliments cuits, faire refroidir la nourriture pendant quelques minutes avant de la verser dans le bol 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.
- Retirer les lames avant de verser la préparation hors du bol hachoir.

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

#### Exemple de recette :

Pruneaux à la vanille et au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

- Versez 300 g de pruneaux et 300 g de miel crémeux dans le bol du hachoir.
- Hachez pendant 10 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 100 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 3 seconde supplémentaire.

## Nettoyer l'appareil (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.
- Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle

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.

Sujet à modification sans préavis.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.




## Español

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

**Antes de usar este aparato lea cuidadosamente todas las instrucciones.**

### Precaución

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico exclusivamente y para procesar cantidades domésticas.
- El cable de alimentación no se puede reemplazar. Si el cable se daña, debe desecharse el aparato.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- 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.

- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Conserve el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, puesto que el líquido puede salir expulsado del dispositivo como consecuencia de la formación repentina de vapor.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- 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.

### Descripción

- 1 Botón de extracción de accesorios
- 2 Botón encendido/apagado (I = encendido, 0 = apagado)
- 3 Selector de velocidad
- 4 Motor
- 5 Aperturas para accesorios montadores / amasadores
- 6 Apertura para accesorios batidor / picador
- 6a Empujador
- 7 Accesorios amasadores
- 8 Accesorios montadores
- 9 Accesorio batidor (si procede)
- 10 Vaso medidor
- 11 Accesorio picador (si procede)
- 11a Tapa del recipiente picador
- 11b Cuchilla
- 11c Recipiente picador
- 11d Anillo antideslizante

#### Tiempo máximo de funcionamiento:

5 minutos con los accesorios  
amasadores 15 minutos con los  
accesorios montadores.

**Limpie todas las piezas antes de utilizarlo por primera vez; vea el párrafo «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.

- Coloque el empujador (6a) como se ilustra e inserte los ganchos de masa (7) o batidores (8).
- Ponga los ingredientes dentro de un recipiente.
- Según la aplicación, seleccione las velocidades (1... turbo) girando el selector de velocidad (3). Para evitar salpicaduras, siempre comience con el programa de velocidad más bajo, y luego lentamente aumente la velocidad mientras esté funcionando.
- Presione el botón encendido/apagado 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 (1).

Para obtener un resultado óptimo:

- 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).

## Usando los accesorios batidores (B)

Los accesorios batidores baten y mezclan fácil y rápidamente. Úselos para hacer salsas, sopas, mayonesa, alimentos dietéticos y papillas.

- Coloque el pulsador (6a) como se ilustra e inserte el accesorio de batidora de mano. 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 evitar salpicar, empiece siempre a una velocidad baja y después aumentela gradualmente mientras está utilizando la batidora.
- Presione el botón de encendido/apagado y manténgalo presionado durante el tiempo que tenga en funcionamiento el accesorio batidor.
- 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.

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

## Usando el accesorio picador (C)

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

- Antes de comenzar a picar: 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 elimi-

nar los huesos, tendones y cartílagos de la carne.

- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (11d) esté colocado bajo el recipiente.
- Precaución: desmonte con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla (11b). ¡La cuchilla está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico.
- Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente picador y presione hacia abajo hasta que se cierre.
- Ponga los alimentos en el recipiente picador.
- Ponga la tapa al recipiente picador (11a) y asegúrese de que encaja correctamente.
- Coloque el pulsador (6a) como se ilustra e inserte la tapadera picadora de forma que la marca de la tapadera picadora coincida con la marca de la parte motriz. Después gire la parte motriz 90° en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.
- Empiece siempre a una velocidad baja y después aumentela gradualmente mientras está utilizando la batidora.
- Presione el botón de encendido/apagado y manténgalo presionado durante el tiempo que tenga en funcionamiento el accesorio picador y siempre sujete el motor con la mano. Para picar alimentos duros (e.j. queso duro), use el programa de velocidad turbo.
- Cuando vaya a picar alimentos ya cocinados, deje que se enfríen antes de ponerlos dentro del recipiente picador.
- 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 la cuchilla del recipiente picador antes de sacar los alimentos procesados.

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

### Ejemplo de receta:

Ciruelas pasas con vainilla y miel (como relleno o para untar en tortitas):

- Llene el recipiente de la picadora con 300 g de ciruelas y 300 g de miel espesa.

- Triture durante 10 segundos a máxima velocidad.
- Añada 100 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante otros 3 segundos.

## Limpiando el aparato (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.
- El resto de las partes pueden lavarse en el lavavajillas.

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.

Sujeto a cambios sin previo aviso

No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.




## Português

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

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

### Precaução

-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Este aparelho foi concebido unicamente para uso doméstico e para preparar quantidades normais para utilização doméstica.
- Não é possível substituir o cabo de alimentação. Se o cabo estiver danificado, então o aparelho deve ser retirado de funcionamento.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- 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.

- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação do mesmo fora do alcance das crianças.
- Tenha cuidado caso seja vertido líquido quente no processador de alimentos ou liqui-dificador, uma vez que pode ser ejetado para fora do aparelho devido a uma formação de vapor repentina.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- 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.

### Descrição

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

Tempo máximo de funcionamento:  
5 minutos com as varas para amassar  
15 minutos com as varas para bater

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

## Como utilizar a misturadora manual (A)

As varas para amassar são perfeitamente adequadas para amassar pão, pasta, pastelaria, 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.

- Posicione o impulsor (6a) conforme ilustrado e insira os ganchos para amassar (7) ou os batedores (8).
- Coloque os ingredientes num recipiente.
- Dependendo da aplicação, selecione as velocidades (1 ... turbo) rodando o seletor de velocidade (3). Para evitar salpicos, inicie sempre com uma velocidade baixa, e aumente posteriormente durante o funcionamento.
- Prima o botão ligado/desligado 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 (1).

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).

## Como utilizar o acessório da varinha mágica (B)

O acessório da varinha mágica envolve e mistura rapidamente e com facilidade.

Utilize-o para confeccionar molhos, sopas, maionese, alimentos dietéticos e papas.

- Posicione o impulsor (6a) conforme ilustrado e insira o acessório de varinha. 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 evitar salpicos, comece sempre com uma velocidade baixa, e de seguida aumente lentamente a velocidade durante o funcionamento.
- Pressione e mantenha pressionado o botão ligar/desligar enquanto a varinha mágica estiver em funcionamento.
- 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.

Importante: 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.

## Como utilizar o acessório para picar (C)

- O acessório para picar é perfeitamente adequado para triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc.
- Antes de começar a picar: 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).
  - Cuidado: 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 do picador e empurre para baixo até fechar.
- Coloque os alimentos no recipiente do picador.
- Coloque a tampa no recipiente do picador (11a) e assegure-se de que está correctamente encaixada.
- Posicione o impulsor (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.
- Comece sempre com uma velocidade baixa, e de seguida aumente lentamente a velocidade durante o funcionamento.
- Pressione e mantenha pressionado o botão ligado/desligado enquanto trabalha com o acessório para picar, segurando sempre o motor com a mão. Para picar alimentos duros (por exemplo queijo duro), use a velocidade turbo.
- Quando picar alimentos cozinhados, deixe arrefecer antes de os colocar no recipiente da picadora.
- 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 a lâmina do recipiente da picadora antes de retirar os alimentos processados.

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

#### **Exemplo de receita:**

Ameixas com baunilha e mel (como recheio ou para barrar panquecas):

- Encha o recipiente do picador com 300 g de ameixas e 300 g de mel cremoso.
- Pique durante 10 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 100 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 3 segundos.

20

## **Como limpar o aparelho (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 na máquina de lavar loiça.

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.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



## Italiano

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

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

### Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Il cavo di alimentazione non può essere sostituito. Se il cavo è danneggiato l'apparecchio deve essere rottamato.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- 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 devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina o nel frullatore poiché potrebbero fuoriuscire dal dispositivo a causa di un'improvvisa comparsa di vapore.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- 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.

### Descrizione

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

#### Tempi massimi di utilizzo:

con le fruste per impastare 5 minuti  
con le fruste per montare 15 minuti

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

## **Come utilizzare lo sbattitore (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.

- Szionare lo spingitore (6a) come illustrato 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 (3). Per evitare schizzi, iniziare sempre a velocità basse e poi aumentare lentamente la velocità durante l'utilizzo.
- Premere l'interruttore acceso/spento per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Dopo l'utilizzo, togliere la spina dalla corrente e rimuovere le fruste per impastare o per montare, premendo il tasto di espulsione (1).

Per risultati migliori:

- 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).

## **Come utilizzare il gambo frullatore (B)**

Il gambo frullatore frulla e amalgama in maniera facile e veloce. Ideale per preparare sughi, zuppe, maionese, cibi dietetici e per bambini.

- Posizionare lo spingitore (6a) come illustrato e inserire l'accessorio del frullatore a immersione. Inserire l'accessorio (9) del frullatore a immersione nell'apertura così che il contrassegno sul frullatore a immersione combaci con il con-

trassegno 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 evitare schizzi, cominciare sempre selezionando una velocità ridotta e aumentare lentamente la velocità durante il funzionamento.
- Tener premuto l'interruttore acceso/spento per tutta la durata della lavorazione con il frullatore.
- 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.

Importante: 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.

## **Come utilizzare l'accessorio tritatutto (C)**

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

- Prima di tritare, 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).
- Attenzione: Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (11b). Le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola premendo verso il basso finché si bloccano.

- Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
- Agganciare il coperchio (11a) alla ciotola e assicurarsi che sia nella posizione corretta.
- Posizionare lo spingitore (6a) come illustrato e inserire il perno del coperchio del tritatutto così che il contrassegno sul coperchio del tritatutto combaci con il contrassegno sul corpo motore. Ruotare poi il corpo motore di 90° in senso orario fino a quando non sia bloccato in posizione.
- Cominciare sempre selezionando una velocità ridotta e aumentare lentamente la velocità durante il funzionamento.
- Tenere premuto l'interruttore acceso/spento (2) per tutta la durata della lavorazione e tenere sempre il corpo motore. Per tritare cibi duri (ad es, formaggio duro), usare la velocità turbo.
- Quando si lavora cibo già cotto, lasciarlo raffreddare per qualche minuto prima di metterlo nella ciotola 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 l'insero con le lame, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

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

### Esempio di ricetta:

Prugne secche con miele e vaniglia (come farcitura per pancake o da spalmare):

- Riempire la ciotola del tritatutto con 300 g di prugne secche e 300 g di miele cremoso.
- Tritare per 10 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 100 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per altri 3 secondi.

### Pulire l'apparecchio (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 lavastoglie.

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.

Salvo cambiamenti.

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



## Nederlands

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

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

### Waarschuwing:

-  De mesjes zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Het netsnoer kan niet worden vervangen. Als het snoer beschadigd is, moet het apparaat worden gesloopt.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd 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.

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig indien warme vloeistof in de keukenrobot of mixer wordt gegoten, aangezien die uit het toestel kan worden gespoten door het plotse stomen.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Hou, om persoonlijk letsel te voorkomen, handen, haar en kleren alsook spatels en andere materialen uit de buurt van gardes en deeghaken als het apparaat is ingeschakeld.

### Beschrijving

- 1 Eject-knop
- 2 Aan/uit-schakelaar (1 = aan, 0 = uit)
- 3 Snelheidsregelaar
- 4 Motorgedeelte
- 5 Openingen voor gardes / deeghaken
- 6 Opening voor staafmixervoet / hakmolen
- 6a Duwer
- 7 Deeghaken
- 8 Gardes
- 9 Steel van de staafmixer (indien geleverd)
- 10 Maatbeker
- 11 Hakmolen (indien geleverd)
- 11a Deksel van de hakmolen (met tandwielen)
- 11b Mes
- 11c Hakmolen
- 11d Anti-slipring

#### Maximale gebruikstijd

Met de deeghaken 5 minuten

Met de gardes 15 minuten

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

## 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 gardes voor het mixen van cakebeslag, biscuitleeg en aardappelpuree. Voor het kloppen van slagroom (minimaal 100 ml. room), eiwit (minimaal 1 eiwit) en romige ingrediënten.

- Zet de duwer (6a) zoals afgebeeld en steek de kneedhaken (7) of gardes (8) in.
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Afhankelijk van de toepassing, selecteert u de snelheid (1 ... turbo) door te draaien aan de snelheidskeuzeschakelaar (3). Begin, om spatten te voorkomen, altijd op een lage snelheid en voer dit vervolgens op.
- Druk op de aan/uit-schakelaar (2) om het apparaat aan en uit te schakelen.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en werp de deeghaken of gardes uit door op de eject-knop te drukken.

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).

## Gebruik van het staafmixer-hulpstuk (B)

Het staafmixer-hulpstuk mengt en mixt snel en gemakkelijk. Gebruik het om sauzen, soepen, mayonaise, dieet- en babyvoedsel mee te maken.

- Zet de drukknop (6a) zoals afgebeeld en steek het hulpstuk van de staafmixer in. Steek het hulpstuk van de staafmixer (9) in de opening zodat de markering op het hulpstuk op één lijn ligt met de markering op het motordeel. Draai dan de staafmixer 90° rechtersom tot hij vastklikt.

- Plaats het Staafmixer-hulpstuk verticaal in het motorhuis, voordat u het apparaat aanzet. De staafmixer mag niet verder dan tot 2/3 van de steel van de staafmixer ondergedompeld worden.
- Om spatten te vermijden, begint u altijd bij lage snelheid en dan verhoogt u de snelheid geleidelijk tijdens de werking.
- Druk en hou de aan/uit-schakelaar ingedrukt, zo lang als u het apparaat gebruikt.
- 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 het staafmixer-hulpstuk te verwijderen, draait u het 90° tegen de klok in en tilt u het er van af.

Belangrijk: De maat-/mengkoker (10) kan alleen worden gebruikt voor het staafmixer-hulpstuk bij het bewerken van kleinere hoeveelheden. Het kan niet worden gebruikt met de gardes.

## Gebruik van de hakmolen (C)

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

- Voordat u de hakmolen gebruikt: 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.
- Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (11b). Het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde.
- Plaats het mes op de pen in het midden van de hakmolen en druk deze naar beneden totdat het vastklikt.
- Doe de ingrediënten in de hakmolen.
- Plaats het deksel (11a) op de hakmolen en zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
- Zet de drukknop (6a) zoals afgebeeld en steek de pen van het deksel van het

hakmes erin, zodat de markering op het deksel op één lijn ligt met de markering op het motordeel. Draai dan het motordeel 90° rechthoekig tot het vastklikt.

- Begin altijd bij lage snelheid en verhoog dan de snelheid geleidelijk tijdens de werking.
- Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit-schakelaar. Hou met uw hand altijd het motorhuis vast. Indien u harde ingrediënten (bijv. harde kaas) hak, gebruik dan de turbo stand.
- Wanneer u gekookt voedsel wilt hakken, laat het dan eerst een paar minuten afkoelen alvorens het in de hakmolen te doen.
- 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 tilt u het er van af.
- Neem de messen uit de kom voordat u het bereide voedsel er uit haalt.

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

#### **Voorbeeld van een recept:**

Pruimen met vanille en honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

- Vul de hakkom met 300 g gedroogde pruimen en 300 g romige honing.
- Hak gedurende 10 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 100 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak opnieuw gedurende 3 seconde.

## **Schoonmaken van het apparaat (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.
- Het hulpstuk van de staafmixer (9) en het deksel van het hakmes (11a) mogen enkel gereinigd worden onder

stromend water. Dompel ze niet onder in water.

- Alle andere onderdelen kunnen gereinigd worden in de vaatwasser.

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

Wijzigingen voorbehouden.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



## Dansk

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

**Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.**

### Advarsel

-  Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Netledningen kan ikke udskiftes. Hvis ledningen er beskadiget, bør apparatet skrottes.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugernes vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- 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.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.

- Vær forsigtig hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan blive udstødt af apparatet på grund af dampdannelse.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- 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.

### Beskrivelse

- 1 Frigørelsesnøgle
- 2 Tænd-/slukkontakt (1 = tænd, 0 = sluk)
- 3 Hastighedsvælger
- 4 Motordel
- 5 Åbninger til piskeris/dejkroge
- 6 Åbning til håndblender / hakker
- 6a Skubberen
- 7 Dejkroge
- 8 Piskeris
- 9 Stavblendertilbehør (hvis leveret)
- 10 Bæger
- 11 Hakketilbehør (hvis leveret)
- 11a Låg til hakketilbehør (med gearkasse)
- 11b Blad
- 11c Hakkeskål
- 11d Anti-slip-ring

#### Maksimal anvendelsestid:

- 5 minutter med dejkroge
- 15 minutter med piskeris

**Rengør alle dele, før de bruges første gang – se afsnittet «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.

- Placer skubberen (6a) som vist i illustrationen og fastgør dejkroge (7) eller piskeris (8).
- Hæld ingredienserne i en skål.
- Alt efter anvendelse vælges hastigheden (1.... turbo) ved at dreje på hastighedsvælgeren (3). Start altid med en lav hastighed for at undgå at sprøjte og øg derefter langsomt hastigheden, mens apparatet kører.
- Tryk på tænd-/slukkkontakten for at tænde og slukke for apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug og frigør dejkrogene eller piskerisene ved at trykke på frigørelses-nøglen (1).

For de 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).

## Brug af stavblendertilbehøret (B)

Stavblendertilbehøret blander og mikser hurtigt og nemt. Brug det til at lave sovs, supper, mayonnaise, diætkost og baby mad.

- Placer skubberen (6a) som vist i illustrationen og isæt stavblenderens fastgørelsesanordning. 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.
- Start ved en lav hastighed for at undgå sprøjt. Hastigheden øges langsomt under betjening.
- Tryk og hold tænd-/slukkkontakten nede, mens stavblenderen er i brug.
- 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-/slukkkontakten, før skaffet tages op af beholderen. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
- Stavblendertilbehøret fjernes ved at drejes det 90° mod uret og trække det af.

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

## Brug af hakketilbehøret (C)

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

- Før du hakker: Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker (se tabel på side 5), fjern stilke fra urter, knæk nødder og fjern skallerne, og fjern knogler, sener og brusk fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen (11d) er monteret på hakkeskålen.
- Advarsel: Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (11b). Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastdel.
- Placer bladet på tappen i midten af skålen, og tryk den ned, til den låser.
- Læg madvarerne i hakkeskålen.
- Sæt låget (11a) på hakkeskålen og kontroller, at det sidder godt fast.
- Placer skubberen (6a) som vist i illustrationen og stiften på hakkerens låg således, at markeringen på låget passer med markeringen på motordelen. Drej så motordelen 90° med uret, indtil den går i hak.
- Start altid ved en lav hastighed og forøg hastigheden langsomt under betjening.
- Tryk og hold tænd-/slukkkontakten nede, mens hakketilbehøret er i brug, og holdt altid fast på motordelen med hånden. Brug turboindstillingen, når du hakker hårde ting (fx hård ost).
- Når du hakker tilberedt mad, skal du lade det køle ned nogle minutter, før du lægger det i hakkeskålen.
- 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 bladet, før du fjerner de tilberedte madvarer fra hakkeskålen.

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

### Opskriftseksempler:

Vanille-honning svesker (som pandekagefyld):

- Fyld skålen med 300 g svesker og 300 g cremet honning.
- Hak i 10 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 100 ml vand (med vanillesmag).
- Gentag hakning i 3 sekunder.

## Rengøring af apparatet (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 rengøres i opvaskemaskine.

Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilisk olie, inden de rengøres.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



## Norsk

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

**Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.**

### Advarsel

-  Knivbladene er svært skarpe! Du bør håndtere dem ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Strømledningen kan ikke skiftes. Dersom strømledningen blir skadet, må apparatet kastes.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- 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.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.

- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Vær forsiktig dersom varm væske helles inn i matprosessen eller mikseren da den kan slynges ut av apparatet grunnet plutselig damping.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- 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.

### Beskrivelse

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

Maksimal brukstid:  
med deigkroker – 5 minutter  
med visper – 15 minutter

**Vennligst rengjør alle deler før første gangs bruk – se avsnitt «rengjøring».**

### Slik bruker du håndmikseren (A)

Deigkrokene er velegnet til å elte gjærdeig, pastadeig og butterdeig, 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.

- Posisjoner skyveinnretningen (6a) som illustrert og sett inn deigkrok (7) eller visp (8).
- Ha ingrediensene i en bolle.
- Avhengig av apparat, velg hastighet (1 ... turbo) ved å dreie på hastighetsvelgeren (3). For å unngå sprut, må du alltid starte på laveste hastighetsinnstilling og deretter øke farten gradvis.
- Trykk på på/av-knappen for å slå apparatet på og av.
- Etter bruk, trekkes kontakten ut og deigkrokene eller vispene løsnes ved å trykke på utløserknappen (1).

For best resultat:

- 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.
- Meste poteter vil bli mer kremete hvis alle ingrediensene er så varme som mulig (for eksempel poteter umiddelbart etter at de er kokte).

## Slik bruker du håndmikser-tilbehøret (B)

Med håndmiksertilbehøret kan du raskt og enkelt både blande og mikse. Du kan bruke det til å lage sauser, supper, majones, diett- og babyamat.

- Posisjoner skyveinnretning (6a) som illustrert og sett inn håndmikserenheten. 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.
- Start alltid med lav hastighet for å unngå sprut, og øk deretter farten gradvis.

- Trykk ned og hold inne på/av-bryteren mens du betjener håndmiksertilbehøret.
- 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.

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

## Slik bruker du hakke-tilbehøret (C)

Hakketilbehøret er velegnet til kutting av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv.

- Før hakking: Kutt opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter (se tabellen på side 5), fjern stikker fra urter, og skall fra nøtter, og ta bort ben, sener og brus fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisikre ringen (11d) er festet til hakkebollen.
- Advarsel: Ta forsiktig av plastbeskyttelsen på kniven (11b). Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen.
- Plasser knivinnsetsen på midtstaven i hakkebollen og trykk den ned til den låses.
- Legg ingrediensene i hakkebollen.
- Sett lokket til hakkeren (11a) på hakkebollen og sørg for at det sitter godt fast.
- Posisjoner skyveinnretningen (6a) som illustrert, og sett stiften på lokket som dekker hakkekniven inn i den, slik at merket på lokket står på linje med merket på motordelen. Drei deretter motordelen 90° medurs til den låses på plass.
- Start alltid med en lav hastighetsinnstilling og økt deretter hastigheten gradvis.
- Hold nede på/av-bryteren mens du betjener hakketilbehøret og hold fast motordelen med en hånd. Bruk turboinnstillingen når du hakker harde matvarer (for eksempel hard ost).
- Når du hakker kokt mat, må du la den avkjøles i noen minutter før du legger den i hakkebollen.

- 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 hakketilbehøret med en hånd, dreier motordelen 90° mot urviseren og løfter den opp.
- Fjern knivinnsetsen før du tar ut ingrediensene fra hakkebollen.

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

### Eksempel på oppskrift:

Vanilje-honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

- Fyll hakkebollen med 300 g svisker og 300 g kremaktig honning.
- Hak i 10 sekunder med maksimal hastighet.
- Tilsett 100 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett å hakke i 3 sekunder.

## Rengjøring av apparatet (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.

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.

Med forbehold om endringer.

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



## Svenska

Våra produkter är 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.

**Läs bruksanvisningen noga innan du använder produkten.**

### Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Anslutningskabeln får inte bytas ut. Om kabeln skadas bör apparaten kasseras.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- 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.
- Denna apparat ska inte användas av barn.

- Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn.
- Var försiktig när du håller i het vätska i matberedaren eller blendern, eftersom vätskan kan spruta ut p.g.a. plötslig ångbildning.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Håll händer, hår, kläder och husgeråd borta från vispar och degkrokar under drift för att undvika personskador. Vidrör inte rörliga delar under drift.

### Beskrivning

- 1 Utskjutningsknapp
- 2 Strömbrytare (I=på, O=av)
- 3 Hastighetsväljare
- 4 Motordel
- 5 Öppningar för vispar och degkrokar
- 6 Öppning för handmixer / hackkniv
- 6a Påskjutaren
- 7 Degkrokar
- 8 Vispar
- 9 Stavmixertillbehör (om levererad)
- 10 Bägare
- 11 Hackkniv (om levererad)
- 11a Lock till hackkniv (med växelhuss)
- 11b Knivblad
- 11c Skål för hackkniv
- 11d Anti-halkring

#### Maximal drifttid:

- 5 minuter med degkrokarna
- 15 minuter med visparna

**Rengör alla delar innan den första användningen – se kapitlet «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 gräddde (minst 100 ml gräddde), äggvitor (minst 1 äggvita) och krämiga ingredienser.

- Placera påskjutaren (6a) så som visas och för in degkrokarna (7) eller visparna (8).
- Lägg ingredienserna i en skål.
- Beroende på användning, välj hastigheterna (1 ... turbo) genom att vrida hastighetsväljaren (3). Börja alltid med en låg hastighet och öka sedan hastigheten långsamt under drift för att undvika stänk.
- Stäng av apparaten genom att trycka på strömbrytaren.
- Dra ur kontakten och skjut ut degkrokarna eller visparna genom att trycka på utskjutningsknappen, när du har använt apparaten färdigt.

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 gräddde 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).

## Använda stavmixer-tillbehöret (B)

Stavmixertillbehöret blandar och mixar snabbt och enkelt. Använd det för att göra såser, soppor, majonäs, smaltat och barnmat.

- Positionera påskjutaren (6a) så som visas i bilden och sätt in stavmixertillsatsen. 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 skaftets längd.
- Starta alltid med lägsta hastighet för att undvika skvättar, öka hastigheten långsamt därefter.
- Tryck ned on/off-knappen och håll den nedtryckt så länge du använder stavmixertillbehöret.
- 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 skaftet ur kärlet och drar ur kontakten.
- För att ta bort stavmixertillbehöret vrid du det 90° moturs och drar ut det.

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

## Använda hackknivarna (C)

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

- Innan du hackar: 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.
- Varning! Ta försiktigt bort plastskyddet från knivbladen (11b). Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen.
- Placera knivbladsinsatsen på skålens mittapp och tryck ned den tills den sitter på plats.
- Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
- Sätt på locket (11a) på skålen och kontrollera att det sitter fast ordentligt.
- Placera påskjutaren (6a) så som visas och för in stiftet av hackarens lock, så att markeringen på hackarens lock är i en linje med markeringen på motordelen. Vrid sedan motorn 90° medurs tills den låses.
- Starta alltid med lägsta hastighetsinställning och öka långsamt under användning.
- Håll strömbrytaren nedtryckt så länge du använder hackknivarna och håll alltid i motordelen med handen. Använd turboinställningen för att hacka hårda livsmedel (exempelvis hård ost).
- När du hackar kokta ingredienser bör du låta dem svalna några minuter innan du lägger dem i hackskålen.
- 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.
- Ta bort knivbladen innan du tar ur de mixade ingredienserna ur skålen.

Viktigt! Hacka inte ingredienser med mycket hård konsistens, som iskuber, muskotnöt, kaffeböner eller gryn.

### Receptexempel:

Vanilj-honung-plommon (som pannkaksfyllning eller pålägg):

- Fyll hackningsskålen med 300 g plommon och 300 g krämig honung.
- Hacka i 10 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 100 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 3 sekunder.

## Rengöra apparaten (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.
- Stavamixerns tillbehör (9) och hackarens lock (11a) kan endast rengöras under rinnande vatten. Sänk dem inte ned i vatten.
- Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

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.

Kan ändras utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.




## Suomi

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

**Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

### Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Virransyöttöjohtoa ei voida vaihtaa. Jos johto on vaurioitunut, laite on romutettava.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoaamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- 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.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.

- Ole varovainen, jos kaadat monitoimikoneeseen tai sekoittimeen kuumaa nestettä, sillä se voi suihkahtaa ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen takia.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa vispilöistä ja taikina-koukusta käytön aikana vahinkojen estämiseksi. Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.

### Laitteen osat

- 1 Irrotuspainike
- 2 Virtakytkin  
(I = päällä, 0 = pois päältä)
- 3 Nopeusvalitsin
- 4 Moottoriosia
- 5 Vispilöiden/taikinakoukkujen aukot
- 6 Pikasekoittimen / leikkurin
- 6a Työnnin
- 7 Taikinakoukut
- 8 Vispilät
- 9 Pikasekoitin (jos toimitettu)
- 10 Mittakulho
- 11 Leikkuri (jos toimitettu)
- 11a Leikkurin kansi (vaihteisto-osalla)
- 11b Terä
- 11c Leikkurikulho
- 11d Liukumaton rengas

Enimmäiskäyttöaika:  
taikinakoukuilla 5 minuuttia  
vispilöillä 15 minuuttia

**Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa – katso kohta «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), munanvalkuaisen (vähintään 1 munanvalkuainen) ja kermaisten seosten vatkaamiseen.

- Aseta työnнин (6a) kuvan mukaisesti ja asenna taikinakoukut (7) tai vispilät (8).
- Laita raaka-aineet kulhoon.
- Valitse nopeus (1 ... turbo) käyttökohteen mukaan kääntämällä nopeussäädintä (3). Vältä roiskeita aloittamalla alhaisella nopeudella ja lisäämällä nopeutta hitaasti käytön aikana.
- Käynnistä ja sammuta laite painamalla virtakytkintä.
- Irrota käytön jälkeen laitteen pistoke pistorasiasta. Irrota taikinakoukut tai vispilät painamalla irrotuspainiketta (1).

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).

## Pikasekoittimen käyttö (B)

Pikasekoitin sekoittaa nopeasti ja helposti. Käytä sitä kastikkeiden, keittojen, majoneesin, dieetti- ja vauvanruokien valmistukseen.

- Aseta työnnin (6a) kuvan mukaisesti ja kytke sauvasekoittimen lisävaruste. 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.
- Jotta välttyisit roiskeilta, aloita aina matalalla nopeusasetuksella ja lisää nopeutta hitaasti käytön aikana.
- Paina virtakytkintä ja pidä sitä alhaalla niin kauan, kun käytät pikasekoitinta.

- 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.

Tärkeää: 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, hasselpähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

- Ennen hienontamista: 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.
- Varoitus: Poista varovasti terän (11b) muovisuojus. Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta.
- Aseta terä leikkurikulhon keskitaappiin ja paina alas, kunnes se lukkiutuu.
- Laita ruoka-aine leikkurikulhoon.
- Aseta leikkurin kansi (11a) leikkurikulhoon ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.
- Aseta työnnin (6a) kuvan mukaisesti ja työnnä silppurin kannen tappi siihen siten, että silppurin kannen merkintä on kohdakkain moottoriosan merkinnän kanssa. Kierrä sitten moottoriosaa myötäpäivään 90° siten, että se lukittuu.
- Aloita aina matalalla nopeusasetuksella ja lisää nopeutta hitaasti käytön aikana.
- Paina virtakytkintä niin kauan, kun käytät lisäosaa. Pidä moottoriosasta aina kädellä kiinni. Käytä turbonopeusasetusta kovien ruoka-aineiden (esim. kovan juuston) hienontamiseen.
- Kun hienonnet keitettyä ruokaa, anna ruoan jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen sen laittamista leikkurikulhoon.
- Sammuta laite päästämällä irti kytkimestä ja irrottamalla laitteen pistoke pistorasiasta ennen purkamista.

- Pidä toisella kädellä kiinni leikkurista ja irrota moottoriosia kääntämällä sitä 90° vastapäivään ja nostamalla se irti.
- Poista terä ennen hienonnetun ruoan poistamista leikkurikulhosta.

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

#### **Esimerkkiresepti:**

Vaniljahunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):

- Täytä pilkontakulho 300 grammalla luumuja 300 grammalla pehmeää hunajaa.
- Piiko 10 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 100 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka pilkkomista 3 sekuntia.

### **Laitteen puhdistaminen (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.

Laitteen muoviosat voivat värjäytyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

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




## 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.

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

### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do przetwarzania domowych ilości.
- Kabel zasilający nie może zostać wymieniony. Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas urządzenie musi zostać przekazane do utylizacji.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbiierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpięrow wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem. Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być

wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

- 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.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy zachować ostrożność, gdy gorąca ciecz jest wlewana do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może przyskać z urządzenia.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Dłonie, włosy, odzież, jak również inne rzeczy trzymaj z dala od końcówek ubijających oraz końcówek do wyrabiania ciasta, celem ochrony użytkownika przed zranieniem. Nie dotykać części ruchomych podczas pracy z urządzeniem.

## Opis

- 1 Przycisk zwalniający
- 2 Przycisk włączone/wyłączone (1 = włączone, 0 = wyłączone)
- 3 Pokrętko regulacji prędkości
- 4 Blok silnika
- 5 Otwory do końcówek ubijających i do mieszania ciasta
- 6 Otwór do przystawki miksującej/siekającej
- 6a Popychacz
- 7 Końcówki do mieszania ciasta
- 8 Końcówki ubijające
- 9 Przystawka miksująca (jeżeli zostały dostarczone)
- 10 Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
- 11 Przystawka siekająca (jeżeli zostały dostarczone)
- 11a Pokrywa pojemnika przystawki siekającej (z przekładnią)
- 11b Ostrze
- 11c Pojemnik przystawki siekającej
- 11d Pierścień antypoślizgowy

Maksymalny czas pracy bez przerwy:  
z końcówkami do mieszania ciasta 5 minut  
z końcówkami ubijającymi 15 minut

**Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić jego wszystkie elementy składowe – patrz paragraf «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), kogni, kogi (z minimum jednego białka), czy innych składników różnorodnych kremów.

- Ustaw popychacz (6a), jak pokazano na ilustracji, i zamontuj końcówki do wyrabiania ciasta (7) lub trzepaczki (8).
- Umieść składniki w misce.
- Dobierz prędkość (1 ... turbo) do wybranego zastosowania, obracając przełącznik prędkości (3). Celem uniknięcia rozpryskiwania zawsze rozpoczynaj pracę na niższej prędkości, stopniowo zwiększając ją do wymaganej.

- Wciśnij przycisk włączone/wyłączone, celem włączenia lub wyłączenia urządzenia.
- Po zakończeniu pracy, odłącz urządzenie z sieci i zdejmij końcówki poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego (1).

Aby uzyskać najlepsze wyniki:

- 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).

## Używanie końcówki miksującej (B)

Przystawka miksująca doskonale nadaje się do przygotowywania posiłków dietetycznych, dipów, sosów, zup, majonezu i pokarmu dla dzieci jak również do mieszania napojów i koktajli mlecznych.

- Ustaw popychacz (6a), jak pokazano na ilustracji, i zamontuj końcówkę miksującą. 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 zanurzana niż do 2/3 jej wysokości.
- Aby uniknąć rozlewania, zawsze zaczynaj od niskiej prędkości, a następnie powoli zwiększaj prędkość podczas pracy.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk włączone/wyłączone tak długo jak długo chcesz miksować.
- 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.

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

## Używanie przystawki siekającej (C)

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

- 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).
- Uwaga: Ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z ostrzy (11b). Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj ostrze za plastikową część.
- Umieść ostrze na bolcu w centralnej części pojemnika i dociśnij je, aż zaskoczy.
- Umieść składniki w pojemniku.
- Umieść pokrywę pojemnika (11a) na pojemniku i upewnij się, że jest poprawnie założona.
- Ustaw popychacz (6a), jak pokazano na ilustracji, i włóż do niego bolec pokrywy siekacza w taki sposób, aby oznaczenie na pokrywie siekacza było wyrównane z oznakowaniem na elemencie zawierającym silnik. Następnie obróć element zawierający silnik o 90° w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do jego zablokowania.
- Należy zawsze zaczynać od niskiej prędkości, a następnie powoli zwiększać prędkość podczas pracy.
- Trzymaj wciśnięty przycisk włączone/wyłączone tak długo jak długo zamierzasz używać przystawki siekającej i

zawsze trzymaj blok silnika ręką. Chcąc siekać twarde produkty (np. twarde ser), używaj ustawienia turbo.

- Gdy siekasz gorące składniki, pozwól im ostygnąć przez kilka minut, zanim umieścisz je w przystawce.
- 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.
- Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze (chwytnąc za plastikową część) przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

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

### Przykładowy przepis:

Suszone śliwki z wanilią i miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

- Do miski do siekania włożyć 300 g suszonych śliwek i 300 g kremowego miodu.
- Siekać przez 10 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 100 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez następne 3 sekundy.

## Czyszczenie urządzenia (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 można myć w zmywarce.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian

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




## Český

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

**Před použitím přístroje si prosím přečtěte pečlivě celý tento návod k použití.**

### Upozornění

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití a zpracování obvyklého množství v domácnosti.
- Přívodní šňůru nelze vyměnit. Je-li šňůra poškozená, přístroj by se měl vyhodit.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.

- Udržujte přístroj a přívodní šňůru mimo dosah dětí.
- Nalévejte horké tekutiny do kuchyňského robota nebo mixéru opatrně, neboť tekutina může v důsledku prudkého vypařování vyvířít z přístroje.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- 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.

### Popis

- 1 Uvolňovací tlačítko
- 2 Spínač zapnutí/vypnutí (1 = zapnuto, 0 = vypnuto)
- 3 Volič rychlosti
- 4 Motorová jednotka
- 5 Otvory pro šlehací metly / hnětací háky
- 6 Otvor pro ponorný mixér / řezací strojek
- 6a Kryt
- 7 Hnětací háky
- 8 Metly
- 9 Nástavec mixéru (pokud je součástí dodávky)
- 10 Odměrná nádoba
- 11 Řezací strojek (pokud je součástí dodávky)
- 11a Víčko řezacího strojeku (s převodovkou)
- 11b Nůž
- 11c Nádoba řezacího strojeku
- 11d Protiskluzový kroužek

Maximální doba provozu:  
s hnětacími háky 5 minut  
se šlehacími metlami 15 minut

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

## Použití šlehačích 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.

- Dejte posuvný kryt (6a) do pozice jako na obrázku a vložte háky na těsto (7) nebo šlehačí metly (8).
- Vložte přísady do nádoby.
- V závislosti na použité zvolte rychlosti (1... turbo) otočením voliče rychlosti (3). Abyste předešli vystřikování, vždy začínějte při nastavení na nižší rychlost a pak postupně během provozu rychlost zvyšujte.

- Stisknutím spínače zapnutí/vypnutí přístroj zapnete a vypnete.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a po stisknutím uvolňovacího tlačítka (1) uvolníte hnětací háky nebo metly.

K dosažení nejlepších výsledků:

- 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).

## Použití ponorného mixéru (B)

Tento ponorný mixér mixuje rychle a snadno. Slouží k přípravě omáček, polévek, majonézy a dietních a dětských jídel.

- Dejte posuvné tlačítko (6a) do pozice jako na obrázku a vložte příslušenství tyčového mixéru. 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.

- Vždy začínějte malou rychlostí, abyste zabránili stříkancům, a poté rychlost pomalu zvyšujte.
- Stiskněte a držte zapnutí/vypnutí spínač po celou dobu práce šlehačích nástavce.
- Když tyčový mixér používáte při vaření přímo v hrnci, sejměte jej nejprve ze sporáku, abyste tyčový mixér ochránili před přehřátím.
- K vypnutí přístroje uvolníte 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.

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

## Použití řezacího strojek (C)

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

- Před sekáním: Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka na straně 5), z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte a z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (11d).
- Pozor: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (11b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část.
- Nůž nasadte na osu v pracovní nádobě a zatlačte jej dolů, až zaklapne.
- Do pracovní nádoby vložte potraviny.
- Nasadte víko (11a) na pracovní nádobku řezacího strojeku a ujistěte se, že správně sedí.
- Dejte posuvné tlačítko (6a) do pozice jako na obrázku a vložte kolík krytu sekáčku tak, aby se značka na krytu sekáčku spojila se značkou na motoru. Poté otočte motorem o 90° ve směru hodinových ručiček, aby zaklapnul.
- Vždy začínějte pomalou rychlostí a poté rychlost pomalu zvyšujte.
- Držte stisknuté tlačítko zapnutí/vypnutí po celou dobu, kdy řezací strojek běží a

vždy držte motorovou jednotku v ruce. Pro sekání tvrdých potravin (např. tvrdého sýru) použijte nastavení rychlosti turbo.

- Chcete-li zpracovávat vařené potraviny, nechejte je několik minut vychladnout, než je vložíte do pracovní nádoby řezacího stroje.
- Vypněte přístroj uvolněním spínače zapnutí/vypnutí a odpojte jej od sítě, než začnete zařízení rozebírat.
- Abyste sejmuli motorovou jednotku, držte řezací stroj jednou rukou, otočte motorovou jednotku o 90° proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji.
- Před vyjímáním zpracovaného pokrmu z pracovní nádoby sejměte nůž.

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

#### **Příklad receptu:**

Švestky s vanilkovým medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):

- Naplňte sekací nádobu 300 g švestek a 300 g krémového medu.
- Sekejte 10 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 100 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 3 sekundy.

## **Čištění přístroje (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 části lze mýt v myčce nádobí.

Při zpracování 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.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

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




## Slovenský

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

**Pred uvedením zariadenia do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na použitie.**

### Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Tento prístroj je určený na používanie a spracovanie obvyklého množstva v domácnosti.
- Napájací kábel sa nemôže vymeniť. Ak je napájací kábel poškodený, prístroj sa musí zlikvidovať.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vyťahnite elektrickú zástrčku.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne 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.

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Prístroj a napájací kábel udržiavajte mimo dosahu detí.
- Dávajte pozor, ak sa do kuchynského robota alebo mixéru nalejú horúce tekutiny, pretože môžu vytrysknúť zo spotrebiča z dôvodu nečakannej tvorby pary.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- 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.

### Popis

- 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 Otvor pre ponorný mixér / rezacie zariadenie
- 6a Zatláčadlo
- 7 Háky na miesenie
- 8 Metličky
- 9 Nástavec mixéra (ak je súčasťou dodávky)
- 10 Odmerná nádobka
- 11 Rezacie zariadenie (ak je súčasťou dodávky)
- 11a Kryt rezacieho zariadenia (s prevodovkou)
- 11b Nôž
- 11c Nádoba rezacieho zariadenia
- 11d Protisklzový krúžok

Maximálna doba prevádzky:  
s hákmi na miesenie 5 minút  
so šľahacími metličkami 15 minút

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

## Použitie šľahačich 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 piškótového cesta, prípravu zemiakového pyrú, šľahačky (minimálne 100 ml smotany), snehu z bielkov (minimálne z 1 vajca) a rôznych krémov.

- Zatláčadlo (6a) umiestnite podľa obrázka a vložte hnetacie háky (7) alebo metly na šľahanie (8).
- Vložte prísady do nádoby.
- V závislosti od aplikácie otáčaním voliča rýchlosti (3) 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.
- Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia zariadenie zapnete a vypnete.
- Po použití zariadenia odpojte zariadenie od elektrickej siete a stlačením uvoľňovacieho tlačidla (1) uvoľnite metličky alebo háky na miesenie.

Najlepšie výsledky dosiahnete:

- Pri príprave piškótového 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).

## Použitie ponorného mixéra (B)

Tento ponorný mixér mixuje rýchlo a ľahko. Služí na prípravu omáčok, polievok, majonézy a diétnych a detských jedál.

- Zatláčadlo (6a) umiestnite podľa obrázka a vložte nástavec ručného mixéra. 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.
- Vždy začnite pracovať s nízkou rýchlosťou a následne pomaly zvyšujte rýchlosť. Zabráňte tak rozstrekovaniu.
- Držte zatlačené tlačidlo zapnutia/vypnutia tak dlho, pokiaľ potrebujete nástavec mixéra používať.
- 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.

Dôležité: Odmerná nádobka (10) sa môže s nástavcom mixéra používať len pri spracúvaní malých množstiev potravy. Nie je ju možné používať na šľahanie.

## Použitie rezacieho zariadenia (C)

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

- Pred sekaním: Rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu (viď tabuľka na str. 5), z bylínok odstráňte silné stonky, orechy vylúskajte a z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (11d).
- Pozor: Opatrne odoberte umelohmotný kryt noža (11b). Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť.
- Nôž nasadte na os v pracovnej nádobke a zatlačte ho dolu, až zaklapne.
- Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
- Nasadte kryt (11a) na pracovnú nádobku rezacieho zariadenia a uistite sa, či správne sedí.
- Zatláčadlo (6a) umiestnite podľa obrázka a vložte do neho čap veka sekáča. Značka na veku sekáča musí byť zarovnaná so značkou na motorovej časti. Motorovú časť potom

otočte o 90° v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistila.

- Vždy začnite pracovať s nízkou rýchlosťou a následne pomaly zvyšujte rýchlosť pri práci.
- Stlačením a držaním tlačidla zapnutia/vypnutia uvediete zariadenie do prevádzky. Počas spracovávania pokrmu držte motorovú časť rukou. Na sekanie tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) použite nastavenie rýchlosti na turbo.
- Ak chcete spracovávať varené potraviny, nechajte ich niekoľko minút vychladnúť, kým ich vložíte do pracovnej nádoby rezacieho zariadenia.
- 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.
- Pred vybratím spracovaného pokrmu opatrne vyberte z pracovnej nádoby nôž.

**Dôležité:** Nespracovávajte extrémne tvrdé potraviny, ako napr. kocky ľadu, muškátový orech, kávové zrná a obilie.

#### **Príklad receptu:**

Vanilkovo-medové sušené slivky (ako plnka do palacinek alebo nátierka):

- Naplňte misku na krájanie s 300 g sliviek a so 300 g krémového medu.
- Sekajte 10 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 100 ml vody (s príchutou vanilky).
- Pokračujte v sekaní ďalších 3 sekundy.

## **Čistenie zariadenia (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 časti možno umývať v umývačke riadu.

Pri spracovaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 68 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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




## Magyar

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

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

### Figyelem!

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- A készüléket háztartásban történő felhasználásra tervezték, és csak háztartásban megszokott mennyiségeken használható.
- A tápkábelt nem lehet kicserélni. Ha a kábel megsérült, akkor a készüléket le kell selejtezni.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- 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.

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak kábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a munkatálba vagy a turmixgépbe, mivel a hirtelen gőzképződés miatt a folyadék kicsaphat a készülékből.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Saját biztonsága érdekében a habverő- és a dagasztógység használata közben ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruházata vagy bármely konyhai eszköz ne érjen a feldolgozóegységhez, mert az működése közben elkaphatja azokat.

### Leírás

- 1 Kioldó gomb
- 2 Be-/kikapcsoló (bekapcsolás = I, kikapcsolás = 0)
- 3 Sebesség szabályzó
- 4 Motor
- 5 Csatlakozónylás a habverők / dagasztókarak csatlakoztatásához
- 6 Csatlakozónylás a mixelőrúd / aprítóegység
- 6a Fedél
- 7 Dagasztókarak
- 8 Habverők
- 9 Mixelőrúd (ha a szállítmány tartalmazza)
- 10 Mérőpohár
- 11 Aprítóegység (ha a szállítmány tartalmazza)
- 11a Aprítóegység fedele (meghajtóval)
- 11b Kés
- 11c Aprítótartály
- 11d Csúszásgátló gyűrű

Maximális használati idő:  
dagasztókarakkal 5 perc  
habverőkkel 15 perc

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

## A készülék kézi robotgépként történő használata (A)

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

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

- Pozícionálja a keverőrudat (6a) az ábra szerint és illesse be a tészta dagasztó kampókat (7) vagy a habverőket (8).
- A hozzávalókat helyezze egy tálba.
- A konkrét alkalmazási esettől függően válassza ki a megfelelő sebességet (1 ... turbó) a sebességválasztó gomb (3) elforgatásával. A kifröccsenés elkerülésére mindig alacsony beállítási fokozattal kezdje a műveletet, majd fokozatosan működés közben növelje a sebességet.
- Be és kikapcsoláshoz nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
- Használat után húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és a kioldó gomb (1) segítségével vegye ki a dagasztókarokat vagy a habverőket.

A legjobb eredmények érdekében:

- Kévert 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 krumplipüré lágyabb lesz, ha a burgonyát azonnal a kifőzés után használjuk fel.

## A botmixer használata (B)

A Braun botmixer segítségével mártásokat, leveseket, püréket, szószokat, majonézt és bébi ételeket készíthet.

- Pozícionálja a keverőrudat (6a) az ábra szerint és illesse be a kézi mixer toldalékot. 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°-al balról jobbra, annyira, hogy az reteszeldődjön.

- Helyezze a botmixert függőlegesen a mixelőpohárba mielőtt bekapcsolná a készüléket. A mixelőrudat legfeljebb annak 2/3-ad részéig merítse a feldolgozandó anyagba.
- Bekapcsoláshoz nyomja meg, majd a folyamat végéig tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló gombot.
- A fröcskölés elkerülése érdekében a keverést minden esetben kis sebességgel kezdje, majd lassan növelje a sebességet működés közben.
- 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.

Megjegyzés: A mérőpoharat (10) csak a mixelőrud 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, mogoró, mandula, stb...

- Aprítás előtt: vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát (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.
- Figyelmeztetés: Óvatosan távolítsa el a kés (11b) műanyag borítását. A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.
- Helyezze a kést az aprítótartály közepén lévő tengelyre, és nyomja lefelé, amíg az a helyére nem kattan.
- Tegye a feldolgozandó alapanyagokat az aprítótartályba.
- Helyezze a fedelet (11a) az aprítótartá-

lyra, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzült.

- Pozícionálja a keverőrudat (6a) az ábra szerint, majd illesse be a hűs daráló fedelének csapját, oly módon, hogy a fedélén lévő jelölés vonalban álljon a motor-részen lévővel. Ezután fordítsa el a motor-részt 90°-kal balról jobbra, annyira, hogy az reteszelődjön.
- A műveletet minden esetben kis sebességgel kezdje, majd lassan növelje a sebességet működés közben.
- Használat közben folyamatosan tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló gombot. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a munkatartályt. Keményebb élelmiszerek (pl.: kemény sajtok) aprításánál használja a turbó fokozatot.
- Főtt ételek feldolgozásánál, főzés után pár percig hagyja azokat lehűlni és csak ezután legye az aprítótartályba.
- Használat után a be-/kikapcsoló gomb elengedésével kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól, 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.
- Először óvatosan vegye ki a kést, és csak ezután szedje ki a feldolgozott ételt a tartályból.

**Figyelem:** Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerecsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

### **Példa egy receptre:**

Vanília-méz-aszalt szilva (palacsinta töltelékként vagy péksüteményre kenve):

- Tegyen az aprítótálba 300 g aszalt szilvát és 300 g krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 10 másodpercig.
- Adjon hozzá 100 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást még 3 másodpercig.

## **A készülék tisztítása (D)**

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózattól.

- A motor-részt (4) csak nedves törlerönggyel szabad tisztítani. Nem szabad azt vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani.
- A kézi mixer toldalékot (9) és a hűs daráló fedelét (11a) csak folyóvíz alatt lehet tisztítani. Ne merítse azokat vízbe.
- Az összes többi alkatrész tisztítható mosogatógépből.

Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

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




## Hrvatski

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

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

### Upozorenje

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Ovaj je uređaj oblikovan isključivo za uporabu u kućanstvu te za preradu količina namirnica potrebnih za kućanstvo.
- Opskrbni kabel ne može se zamijeniti. Ako se kabel ošteti, aparat treba odložiti na otpad.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- 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.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.

- Uređaj i priključni kabel čuvajte izvan dosega djece.
- Budite oprezni kod ulijevanja vruće tekućine u procesor hrane ili mikser jer uslijed iznenadnog isparavanja može doći do nenadanog izbacivanja iste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- 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.

### Opis

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

#### Maksimalno vrijeme upotrebe:

s nastavcima za miješanje tijesta 5 minuta  
s nastavcima za mlaćenje 15 minuta

**Molimo očistite sve dijelove prije prve uporabe - vidjeti stavak «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 krumpira kao i za vrhnje (minimalno 100 ml vrhnja), bjelanjaka (najmanje 1 bjelance i ostalih krema.

- Postavite gnječilicu (6a) kao na slici te umetnite nastavak za tijesto (7) ili pjenaču (8).
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Ovisno o primjeni, brzine birate (1 ... turbo) okretanjem izbornika brzine (3). Izbjegnite prskanje tako što ćete uvijek početi s malom brzinom i postupno povećavati brzinu tijekom korištenja.
- Pritisnite dugme uključiti/isključiti kako biste uključili ili isključili uređaj.
- Nakon upotrebe izvucite utikač iz utičnice i pritisnom na dugme za otpuštanje radnih dijelova otpustite nastavke za mlaćenje ili miješanje (1).

Za optimalni učinak:

- 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 krumpira biti će kremastiji ako se svi sastojci koriste vrući (npr. krumpiri odmah nakon kuhanja).

## Rad sa štapnim nastavkom (B)

Štapni nastavak miješa brzo i lako. Koristite ga kod pripreme umaka, juha, majoneze, djetnje i dječje hrane.

- Postavite gnječilicu (6a) kao na slici te umetnite nastavak za ručno miksiranje. Umetnite nastavak za ručno miksiranje (9) u otvor tako da se oznaka na nastavku za ručno miksiranje 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.
- Da biste izbjegli prskanje, uvijek započnite na nižim brzinama te brzinu tijekom rada povišajte postupno.

- Pritisnite i držite prekidač za uključenje/isključenje cijelo vrijeme upotrebe štapnog nastavka.
- 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 uključenje/isključenje, zatim izvadite nastavak iz posude, a zatim i izvadite utikač iz utičnice.
- Izvadite štapni nastavak tako što ćete ga zakrenuti za 90° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i povučiti.

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

## Rad s nastavkom za sjeckanje (C)

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

- 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).
- Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (11b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio.
- Postavite nož na središnju osovinu zdjele i pritisnite ga dok ne sjedne na mjesto.
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Stavite poklopac zdjele za sjeckanje (11a) na zdjelu za sjeckanje i provjerite da je dobro učvršćen.
- Postavite gnječilicu (6a) kao na slici i u nju umetnite iglu poklopca sjeckalice tako da poravnate oznaku na poklopcu sjeckalice s onom na dijelu s motorom. Tada zakrenite dio s motorom za 90° u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaključa.
- Uvijek započnite na nižim brzinama te brzinu tijekom rada povišajte postupno.
- Pritisnite i držite prekidač za uključenje/isključenje cijelo vrijeme upotrebe nastavka za sjeckanje i uvijek rukom pridržavajte motorni dio. Kod usitnjavanja tvrde hrane (na primjer tvrdi sir) rabite turbo brzinu.
- Kad sjeckate kuhane namirnice prvo ih pustite nekoliko minuta dok se ne

ohlade, a tek ih onda stavite u zdjelu za sjeckanje.

- 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.
- Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož.

Važno: Ne sjeckajte vrlo tvrdu hranu, poput kockica leda, muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

#### **Primjer recepta:**

Vanilija-med-šljive (kao nadjev ili premaz za palačinke):

- U posudu za sjeckanje stavite 300 g šljiva i 300 g kremastog meda.
- Sjeckajte 10 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 100 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 3 sekundu.

## **Čišćenje uređaja (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 miksanje (9) i poklopac sjeckalice (11a) mogu se prati samo pod mlazom vode. Ne uranjajte ih u vodu.
- Svi preostali dijelovi mogu se prati u perlici posuđa.

Kada pripremate neke namirnice s jakim bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perlicu premažite biljnim uljem.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

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




## Slovenski

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

**Pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.**

### Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Napajalnega kabla ni mogoče zamenjati. V primeru, da je kabel poškodovan, prenehajte uporabljati aparat.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- 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 ne smejo uporabljati tega aparata.

- Hranite aparat in napajalni kabel izven dosega otrok.
- Pri vlivanju vroče tekočine v multipraktik ali mešalnik bodite previdni, saj zaradi nena dnega uparjevanja tekočino lahko izmeče iz naprave.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- 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.

### Opis

- 1 Tipka za sprostitev nastavkov
- 2 Stikalo za vklop/izklop (1 = vklopljeno, 0 = izklopljeno)
- 3 Gumb za nastavitev hitrosti
- 4 Enota z motorjem
- 5 Odprtini za metlici/nastavka za testo
- 6 Odprtina za palični nastavek / sekjalnik
- 6a Krijte
- 7 Nastavka za testo
- 8 Metlici
- 9 Palični nastavek (če je priloženo)
- 10 Mešalna posoda
- 11 Sekjalnik (če je priloženo)
- 11a Pokrov sekjalnika (s pogonskim nastavkom)
- 11b Rezilo
- 11c Posoda sekjalnika
- 11d Nedrseči obroč

Maksimalni čas delovanja:  
z nastavki za testo 5 minut  
z metlicama 15 minut

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

## Uporaba ročnega mešalnika (A)

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

- Potisni nastavek (6a) postavite tako, kot je prikazano, in vstavite kljuko 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 (3). Vedno najprej začnite z nižjo nastavitvijo in nato hitrost postopoma povečujte, sicer se lahko poškropite.
- Napravo vključite in izključite s pritiskom na stikalo za vklop/izklop.
- Po uporabi napravo izključite iz električnega omrežja in s pritiskom na tipko za sprostitev nastavkov (1) odstranite nastavka za testo oz. metlici.

Za najboljše rezultate:

- 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, vreden 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).

## Uporaba paličnega nastavka (B)

Palični nastavek omogoča hitro in enostavno mešanje. Z njim lahko pripravite omake, juhe, majoneze ter dietno in otroško hrano.

- Potisni nastavek (6a) namestite tako, kot je prikazano, in vstavite nastavek ročnega mešalnika. 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.

- Da preprečite brizganje, vedno začnite z nižjo hitrostjo, nato pa hitrost med delovanjem postopoma povečujte.
- Pritisnite na stikalo za vklop/izklop in ga držite ves čas, dokler uporabljate palični nastavek.
- 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.

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

## Uporaba sekljalnika (C)

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

- Pred uporabo 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 sekljalnika.
- Opozorilo: Z rezila (11b) previdno odstranite plastično zaščito. Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del.
- Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika in ga pritisnite navzdol, da se zaskoči na svoje mesto.
- V posodo sekljalnika dajte živilo.
- Posodo sekljalnika pokrijte s pokrovom (11a) in preverite, če je pravilno nameščen.
- Potisni nastavek (6a) namestite tako, kot je prikazano, in vanj vstavite zatič pokrova sekljalnika, tako da je oznaka na pokrovu sekljalnika poravnana z oznako na motorni enoti. Nato motorno enoto zasučite za 90° v desno, da se zaskoči.
- Vedno začnite z nižjo hitrostjo, nato pa hitrost med delovanjem postopoma povečujte.

- Med delovanjem sekljalnika ves čas pritiskajte na stikalo za vklop/izklop; enoto z motorjem morate vedno držati z roko. Pri seklanju trdih živil (npr. trdega sira) uporabite nastavitve hitrosti turbo.
- Če želite sesekljati kuhano živilo, počakajte nekaj minut, da se ohladi, preden ga daste v posodo sekljalnika.
- 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.
- Preden sesekljano živilo vzamete iz posode sekljalnika, odstranite rezilo.

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

#### **Primer recepta:**

Slive z vaniljo in medom (kot nadev ali namaz za palačinke):

- V posodo za seklanje dajte 300 g sliv in 300 g kremastega medu.
- 10 sekunde sekajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 100 ml vode (z okusom vanilje).
- Sekljajte še 3 sekunde.

## **Čiščenje naprave (D)**

Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja.

- Motorno enoto (4) je dovoljeno čistiti le z vlažno krpo. Ne potaplajte 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 potaplajte ju v vodo.
- Vse ostale dele lahko perete v pomivalnem stroju.

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.

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




## Türkçe

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

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

### Uyarı

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Bu cihaz, yalnızca ev içi kullanım içindir. Sadece ev içi kullanım miktarlarıyla çalışır.
- Güç kablosu değiştirilemez. Kablo hasarlıysa cihaz atılmalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
- Mutfak robotu veya karıştırıcı içerisine sıcak sıvı akıtırken dikkatli olun; ani buharlaşma nedeniyle sıvılar cihazdan dışarı doğru sıçrayabilir.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalg fırında kullanmayın.
- 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.

## Tanımlama

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

### Maksimum çalışma zamanı:

Hamur yoğurma ataçmanı ile 5 dakika  
Çırpıcı ile 15 dakika

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

## 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.

- İticiyi (6a) resimde gösterilen pozisyona getirin ve hamur kancalarını (7) veya çırpıcıları (8) takın.
- Malzemeleri işlem kabına koyunuz.
- Uygulamaya göre en uygun hızı (1 ... turbo), hız selektörünü döndürerek (3) ayarlayın. Sıgramayı önlemek için her zaman düşük hız ayarı ile başlayın ve sonrasında çalıştırırken hızı yavaşça artırın.
- Cihazı açmak / kapatmak için açma/kapama düğmesine basın.
- Kullandıktan sonra, cihazı fişten çıkartın ve hamur yoğurma ataçmanını ya da çırpıcıyı çıkarma düğmesine (1) basarak cihazdan çıkartın.

En iyi sonuçlar için:

- 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).

## El blenderi ataçmanınin kullanımı (B)

El blenderi ataçmanı hızlı ve kolay bir şekilde karıştırır. Sos yapmak, çorba hazırlamak, mayonez yapmak, perhiz yemekleri ve bebek maması hazırlamak için kullanın.

- İticiyi (6a) resimde gösterilen pozisyona getirin ve el blender ataşmanını takın. El blender ataşmanını (9) açıklığın içerisine takın; bunu yaparken el blender ataşmanının üzerindeki işaret ile motor parçası üzerindeki işaret hizalanmalıdır. Ardından el blenderini saat yönünde, kilitlene kadar 90° döndürün.
- Cihazı çalıştırmadan önce el blenderini kaba dik olarak yerleştirin. El blenderi shaftın 2/3'ünden fazla batırılmamalıdır.
- Sıçramayı önlemek için her zaman düşük hız ayarıyla başlayın ve ardından çalışma sırasında hızı artırın.
- El blenderi ataçmanınızı kullandığınız sürece açma/kapama düğmesini basınız ve basılı tutunuz.
- Pişirme sırasında doğrudan sos kabı içerisinde 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 ataçmanını çıkarmak için el blenderinizi saatin tersi yönünde 90° döndürün ve çekin.

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

## Doğrama ataçmanı kullanımı (C)

Doğrama ataçmanı et, peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, havuç, ceviz, fındık,

badem, vb. yiyecekleri doğramak için son derece uygundur.

- 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 ataçmanın (11d) takılı olduğundan emin olunuz.
- Uyarı: Bıçağın üzerinden plastic koruyucuyu (11b) dikkatlice çıkarınız. Bıçak çok keskindir! Bıçağı her zaman üzerindeki plastik kısımdan tutunuz.
- Bıçağı işlem kabının ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlene kadar bastırınız.
- Doğrama kabının içerisine malzemeleri koyunuz.
- Doğrayıcı kapağını (11a) doğrama kasesinin üzerine koyunuz ve uygun bir şekilde yerleştirdiğinden emin olunuz.
- İticiyi (6a) resimde gösterildiği pozisyona getirin ve doğrayıcı kapağının pimini içine takın; bunu yaparken doğrayıcı kapağının üzerindeki işaret ile motor parçası üzerindeki işaret hizalanmalıdır. Ardından motor parçasını saat yönünde, kilitlene kadar 90° döndürün.
- Her zaman düşük hız ayarıyla başlayın ve ardından çalışma sırasında hızı artırın.
- Doğrama ataçmanınızı kullandığınız sürece açma/kapama düğmesini basınız ve basılı tutunuz, ve her zaman elinizle motor bölümünü tutunuz. Sert yiyecekleri doğrarken (örnek: sert peynir), turbo hız ayarlarını kullanınız.
- Pişmiş yemekleri doğramak için, doğrama kabına koymadan önce yemeğin birkaç dakika soğumasına izin verin.
- Parçaları ayırmadan önce düğmeyi bırakarak cihazı kapatınız ve fişten çekiniz.
- Motor kısmını ayırmak için, doğrama ataçmanını bir elinizle tutunuz, ve saat yönünün tersi yönde 90° çevirip çekiniz.
- İşlenmiş yemeği doğrama kabından çıkarmadan önce içerisindeki bıçağı çıkarınız.

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

### Tarif örneği:

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

- Doğrama kasesini 300 g kuru erik ve 300 g süzme bal ile doldurun.
- 10 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 100 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya 3 saniye daha devam edin.

## Cihazı nasıl temizleyeceksiniz (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 tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir

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

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.

**Vă rugăm citiți cu atenție instrucțiunile, înainte de utilizarea produsului.**

### Atenție

-  **Lamele sunt foarte ascuțite!** Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Acest aparat electrocasnic este destinat exclusiv utilizării casnice și pentru cantitățile necesare în mod normal într-o gospodărie.
- Cordonul de alimentare nu poate fi înlocuit. În cazul în care cordonul este deteriorat, aparatul trebuie aruncat.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- 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.

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul la îndemâna copiilor.
- Aveți grijă, când turnați lichid fierbinte în procesorul de alimente sau blender fiindcă acesta poate fi aruncat afară din aparat datorită creării aburului.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Pentru a preveni eventualele incidente, nu apropiați mâinile, părul, hainele precum și orice ustensile de cuțitele aparatului, atunci când acesta este în funcțiune.

### Descriere

- 1 Buton deblocare paletе
- 2 Buton pornit/oprit ( 1 = pornit, 0 = oprit)
- 3 Selector de viteză
- 4 Motor
- 5 Orificiu pentru fixarea telurilor/paletelor pentru aluat
- 6 Orificiu pentru mixer vertical / dispozitiv de mărunțire
- 6a Acoperi
- 7 Paletе pentru aluat
- 8 Teluri
- 9 Mixer vertical (dacă este inclus)
- 10 Vas gradat
- 11 Accesoriu pentru mărunțire (dacă este inclus)
- 11a Capac
- 11b Cuțit
- 11c Vas pentru mărunțire
- 11d Inel antialunecare

Timpul maxim de operare:

Pentru paletе 5 minute  
Pentru teluri 15 minute

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

## Utilizarea mixerului manual (A)

Paletele 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.

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

Pentru 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.

## Utilizarea mixerului vertical (B)

Mixerul vertical taie și amestecă repede și ușor. Folosiți-l pentru a prepara supe, maioneze, mâncare dietetică și pentru copii.

- Poziționați butonul (6a) conform ilustrațiilor și introduceți accesoriul pentru blender manual. Introduceți accesoriul pentru blender manual (9) în orificiu astfel încât marcajul de pe accesoriul pentru blender manual se aliniează 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 a evita stropirea, începeți întotdeauna cu o setare de viteză redusă, apoi măriți treptat viteza în timpul operării.

- Țineți apăsat butonul pornit/oprit pe toată perioada de utilizare a mixerului vertical.
- 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.

Important: 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.

## Utilizarea dispozitivului pentru mărunțire (C)

Dispozitivul este perfect potrivit pentru a tăia în bucăți carnea, brânza, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, migdale etc.

- Înainte de a tăia: 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.
- Atenție: Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (11b). Cuțitul este foarte ascuțit. Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic.
- Plasăți cuțitul în axul din centrul vasului pentru mărunțire. Țineți apăsat până se fixează.
- Introduceți alimentele în vas.
- Atașați capacul (11a) la vas și asigurați-vă că a fost fixat cum trebuie.
- Poziționați butonul (6a) conform ilustrației și introduceți pivotul capacului cu dispozitiv de tăiere astfel încât marcajul de pe capac să se alinieze cu marcajul de pe partea cu motorul aparatului. Apoi rotiți partea cu motorul aparatului la 90° în sensul acelor de ceasornic, până când aceasta se blochează.
- Începeți întotdeauna cu o setare de viteză redusă, apoi măriți treptat viteza în timpul operării.

- Apăsăți butonul pornit/oprit pentru a porni aparatul și mențineți-l așa pe tot timpul procesării; țineți blocul motor cu o mână. Pentru tăierea alimentelor tari, se recomandă selectarea vetezei turbo.
  - Pentru tăierea alimentelor găsite, se așteaptă câteva minute pentru răcirea acestora înainte de a fi introduse în vasul pentru mărunțire.
  - 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
  - Înainte de a scoate mâncarea din vasul de mărunțit, scoateți cu atenție cuțitul.
- Important: 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 și vanilie (ca umplutură de clătite sau sos de ornat):

- Umpleți castronul tocătorului cu 300 g prune uscate și 300 g miere cremoasă.
- Tocați timp de 10 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 100 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați din nou timp de încă 3 secunde.

## Curățarea (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 (11 a) pot fi curățate doar sub jet de apă. Nu le scufundați în apă.
- Restul componentelor pot fi curățate în mașina de spălat vase

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).

Acestea pot fi modificate fără notificare.

Vă rugăm să nu aruncați produsul împreună cu resturile menajere, ci să îl depuneți la centrele de colectare specializate.




## Ελληνικά

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

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

### Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για την αποφυγή τραυματισμών, πρέπει να χειρίζεστε τις λεπίδες με πολύ προσοχή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Το καλώδιο τροφοδότησης δεν μπορεί να αντικατασταθεί. Εάν το καλώδιο έχει φθαρεί, θα πρέπει να πεταχτεί.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- 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.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Η συσκευή και το καλώδιο της να διατηρούνται μακριά από παιδιά.
- Προσέξτε εάν χυθεί καυτό υγρό μέσα στον επεξεργαστή τροφίμων ή το μπλέντερ, καθώς μπορεί εκτιναχθεί από τη συσκευή λόγω έντονου ατμού.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- 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.

### Περιγραφή

- 1 Διακόπτης απελευθέρωσης
- 2 Διακόπτης (I = ανοιχτό, 0 = κλειστό)
- 3 Επιλογέας ταχύτητας
- 4 Μοτέρ
- 5 Οπές για τους αναδευτήρες / γάντζους ζύμης
- 6 Οπή για το μπλέντερ / κόφτη / εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων
- 6a Ωθητήρα
- 7 Γάντζοι ζύμης
- 8 Αναδευτήρες
- 9 Εξάρτημα μπλέντερ (εάν παρέχεται)
- 10 Δοχείο μεζούρα
- 11 Εξάρτημα κόφτη (εάν παρέχεται)
- 11a Καπάκι δοχείου κοπής
- 11b Λεπίδα
- 11c Δοχείο κοπής
- 11d Αντιολισθητική βάση

### Μέγιστος χρόνος χρήσης:

Με τους γάντζους ζύμης 5 λεπτά

Με τους αναδευτήρες 15 λεπτά

**Να καθαρίσετε όλα τα μέρη πριν τη πρώτη χρήση – δείτε τη παράγραφο με τίτλο «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. Χρησιμοποιήστε τους αναδευτήρες για κέικ, παντεσπάνι, πουρέ πατάτας, καθώς επίσης και για σαντιγί (ελάχιστο 100 ml κρέμα), μαρέγκα (ελάχιστο 1 ασπράδι αυγού), και κρεμώδη υλικά.

- Τοποθετήστε τον ωθητήρα (6a) όπως εμφανίζεται στις εικόνες και εισάγετε τα ζυμωτήρια (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 (3). Για να αποφύγετε το πισίλισμα, αρχίστε πάντα με χαμηλή ταχύτητα, και έπειτα αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα κατά τη λειτουργία.
- Πιέστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό για να θέσετε τη συσκευή σε ή εκτός λειτουργίας.
- Μετά από τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και απελευθερώστε τους γάντζους ζύμης ή τους αναδευτήρες πιέζοντας το διακόπτη απελευθέρωσης (1).

Για τέλεια 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).

## **Χρησιμοποιώντας το μπλέντερ (B)**

Το εξάρτημα μπλέντερ αναμιγνύει γρήγορα και εύκολα. Χρησιμοποιείστε

το για να κάνετε σάλτσες, σουπές, μαγιονέζα, και παιδικές τροφές.

- Τοποθετήστε τον ωθητήρα (6a) όπως εμφανίζεται στις εικόνες και εισάγετε το εξάρτημα του μπλέντερ χειρός. 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 να αποφύγετε πισιλιόμενα, να ξεκινάτε πάντα με χαμηλή ρύθμιση ταχύτητας, και μετά να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Πιέστε και κρατήστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό ενώ χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μπλέντερ.
- Όταν αναμιγνύετε κατευθείαν μέσα στην κατσαρόλα ενώ μαγειρεύετε, πρώτα αποσύρετε την κατσαρόλα 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.

Σημαντικό: 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.

- Πριν το κόψιμο: 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.
- Προσοχή: 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 τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
- Τοποθετήστε το καπάκι (11a) επάνω στο δοχείο κοπής και βεβαιωθείτε ότι έκλεισε καλά.
- Τοποθετήστε τον ωθητήρα (6a) όπως εμφανίζεται στις εικόνες και εισάγετε την καρφίδα του καπακιού του κόπτη μέσα σε αυτόν, έτσι ώστε η ένδειξη στο καπάκι του κόπτη να ευθυγραμμίζεται με την ένδειξη πάνω στο μοτέρ. Κατόπιν στρέψτε δεξιόστροφα το μοτέρ κατά 90°, μέχρι να ασφαλίσει.
- Να ξεκινάτε πάντα με χαμηλή ρύθμιση ταχύτητας και μετά να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Πιέστε και κρατήστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό κατά τη διάρκεια χρήσης του εξαρτήματος κοπής και κρατήστε το μοτέρ με το χέρι σας. Για να κόψετε σκληρά υλικά (π.χ. σκληρό τυρί), χρησιμοποιήστε την ταχύτητα turbo.
- Όταν κόβετε μαγειρεμένες τροφές, αφήστε τες να κρυώσουν λίγα λεπτά πριν τις βάλετε στο δοχείο 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, πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα από το δοχείο κοπής.

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

#### **Παράδειγμα συνταγής:**

**Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα** (ως γέμιση σε pancakes ή επικάλυψη):

- Γεμίστε το μπολ του κόπτη με 300 γρ. δαμάσκηνα και 300 γρ. μέλι.

- Κόψτε για 10 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 100 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για άλλο 3 δευτερόλεπτο.

#### **Καθαρισμός της συσκευής (D)**

Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα πριν τη καθαρίσετε.

- Πρέπει να καθαρίζετε το μοτέρ (4) μόνο με ένα υγρό 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.
- Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα άλλα εξαρτήματα στο πλυντήριο των πιάτων

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.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του. Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.




## 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.

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

### Ескертпе

-  Жүздер және құралдар өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін оларды сақтықпен қолданыңыз.
- Бұл құрылғы тек үй іші қолданысына, қалыпты үй шараларының мөлшеріне арналған.
- Қуатпен қамту сымы ауыстырмайды. Егер сым зақымдалған болса, құрылғы көдеге жаратылуы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында ерқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- 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.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жинау, бөлшектеу немесе тазалаудың алдында құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Абай болыңыз, егер тамақ комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық төгілсе, күтпеген жерден шыққан будың әсерінен олар құралдан босап кетуі мүмкін.
- Бөлшектерін микротолқынды пешпен қолданбаңыз.
- Жеке жарақат алу қаупін азайту үшін қолдарыңызды, шашыңызды, киімдерді және қалақшалар мен басқа құралдарды араластырғыштар

мен қамыр ілгектерінен қашық ұстаңыз. Жұмысы кезінде қозғалыстағы бөлшектеріне қолыңызды тигізбеңіз.

## Сипаттамасы

- 1 Шығару түймесі
- 2 Қосу/Өшіру түймесі (I = қосу, 0 = өшіру)
- 3 Жылдамдық реттегіш
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Қойылтқыш / қамыр ілгектеріне арналған тесіктер
- 6 Қол-блендер / турағыш тесіктері
- 6a Итергі
- 7 Қамыр ілгектері
- 8 Қойылтқыштар
- 9 Қол-блендер саптамасы (егер жабдықталса)
- 10 Өлшегіш ыдыс
- 11 Турағыш саптамасы (егер жабдықталса) 11a Турағыш қақпағы (беріліс қорабымен бірге)
- 11b Жүз
- 11c Турағыш ыдысы 11d

### Жұмыс ұзақтығы:

қамыр ілгектерімен 5 минут, қойылтқыштармен 15 минут

**Бірінші рет пайдалану алдында барлық бөліктерді тазалаңыз — «Cleaning» 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.

- Итергіні (6a) суретте көрсетілгендей орналастырып, қамыр ілгектерін (7) немесе қойылтқыштарды (8) енгізіңіз.
- Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- Қолданысқа қарай, жылдамдық деңгейін (1 ... турбо) жылдамдық реттегіш (3) арқылы таңдаңыз. Шашырамас үшін, ерқашан төмен деңгейлі жылдамдықпен бастап, жылдамдығын біртіндеп көтеріңіз.

- Құрылғын қосу/өшіру үшін қосу/өшіру (2) түймесін басыңыз.
- Қолданып болғаннан кейін, құрылғыны өшіріп, қамыр ілгектерін немесе қойылтқыштарды (1) түймесін басып, шығарыңыз.

Нәтижесі жақсы болу үшін:

- 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).

## Қол-блендер саптамасын қолдану (B)

Қол-блендер саптамасы жылдам және оңай араластырады. Соус, кеже, майонез, диеталық немесе сәби тағамын әзірлеу үшін қолданыңыз.

- Итергіні (6a) суретте көрсетілгендей орналастырып, қол-блендер саптамасын енгізіңіз. 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.
- Шашырамас үшін, әрқашан төмен деңгейлі жылдамдықпен бастап, жылдамдығын біртіндеп көтеріңіз.
- Қол-блендер саптамасын қолданғанда қосу-өшіру түймесін басып, 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.

Маңызды: Өлшегіш ыдысты (10) қол-блендермен ғана және шағын мөлшерлі тағамдармен ғана қолданыңыз. Қойылтқышпен қолдануға болмайды.

## Турағыш саптамасын қолдану (C)

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

- Турауға дейін: 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.
- Сақтандыру: Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз. Жүзі өте өткір! Жоғарғы жағындағы пластик бөлігінен ғана ұстаңыз.
- Жүзді турағыштың ыдысының ортасындағы істікке орналастырыңыз, төмен қарай басып, бекітіңіз.
- Турағыштың ыдысына тамақты салыңыз.
- Турағыштың қақпағын (11a) салып, дұрыс жабылуын қадағалаңыз.
- Итергіні (6a) суретте көрсетілгендей орналастырып, турағыштың қақпағының істігін қақпақтағы белгілерді мотордағы белгілеріне қатарластырып енгізіңіз. Мотор бөлігін сағат тілі бағытында 90° бұрап, кілт еткізіп бекітіңіз.
- Шашырамас үшін, әрқашан төмен деңгейлі жылдамдықпен бастап, жылдамдығын біртіндеп көтеріңіз.
- Турағыш саптамасын қолданғанда қосу/өшіру түймесін төмен қарай басып қойыңыз және мотор бөлігін қолыңызбен ұстап тұрыңыз. Қатты тағамдарды турағанда (мысалы, қатты сыр), турбо жылдамдығын қолданыңыз.
- Пісірілген тағамдарды турағанда турағыш ыдысына салуға дейін суытып алыңыз.
- 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.
- Турағыш ыдысынан тағамды аларда жүзін алып тастаңыз.

Маңызды: Мұз кесектері және кофе дәндері сияқты қатты тағамдар үшін пайдаланбаңыз.

#### Рецепт мысалдары:

Ванилин және бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе жағын ретінде):

- Турағыш ыдысына (11) 300 г өрік және 300 г қою бал салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 10 секунд айналдырыңыз
- 100 мл су құйыңыз (ванилин қосылған).
- 3 секундтай қайта айналдырыңыз.

#### Құрылғыны 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 (11а) ағып тұрған сумен ғана жуыңыз. Суға матырмаңыз.
- Басқа бөлшектерінің барлығын ыдыс жуатын машинамен жууға болады.

Бояуы бар тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), құрылғының пластик бөлшектерінің түсі оңады. Бұл бөліктерін жуарда өсімдік майымен сүртіңіз.

#### Шығарылған жылы

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

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

#### EAC

Қолмен араластырғыш,  
MultiMix 3  
HM 3100, HM 3105, HM 3135  
Тип 4644  
220-240 Кернеу, 50-60 Гц,  
500 Ватт

Румынияда жасалған үшін  
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ  
Германия Занды 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


<b>Мәселе</b>	<b>Себебі</b>	<b>Шешімі</b>
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 электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.**

### Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Невозможна замена соединительного кабеля. При повреждении соединительного кабеля прибор подлежит утилизации.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Детям запрещено играть с прибором. Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- 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.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и соединительный кабель в недоступной для детей зоне. Выключить прибор перед выполнением сборки, демонтажа и чистки, а также отсоединить от источника питания.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из

прибора из-за неожиданного выпаривания.

- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- 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.

### Описание прибора

- 1 Кнопка высвобождения рабочих частей
- 2 Переключатель режимов Вкл./ Выкл. (I = Вкл., 0 = Выкл.)
- 3 Кнопка выбора скоростного режима
- 4 Моторная часть
- 5 Отверстие для венчиков
- 6 Отверстия для насадок-блендера, чаши-измельчителя
- 6a Толкатель
- 7 Насадки для замешивания теста
- 8 Венчики (если входит в комплект поставки)
- 9 Насадка-блендер
- 10 Мерный стакан
- 11 Чаша-измельчитель (если входит в комплект поставки)
- 11a Крышка чаши-измельчителя
- 11b Нож
- 11c Чаша
- 11d Противоскользящая подставка

### Оптимальное время работы:

- с насадкой- блендером 5 минут
- с венчиком 15 минут

**Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «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.

- Поместите толкатель (6а) в указанную на рисунке позицию 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 (3). Чтобы избежать распыливания жидкости, начните с минимальной скорости и постепенно увеличивайте ее.
- Выключите прибор нажав кнопку переключени режимов Вкл./Выкл.
- После использования прибора нажмите кнопку высвобождения рабочих частей (1), чтобы снять насадки для взбивания теста / венчик.

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.

## Как пользоваться насадкой-блендером (В)

Насадка-блендер легко и быстро смешивает соусы, супы, майонез, диетическое и детское питание.

- Поместите толкатель (6а) в указанную на рисунке позицию и вставьте насадку-блендер. Вставьте насадку-блендер (9) в отверстие таким образом, чтобы маркировка на ней совпала 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.
- Во избежание разбрызгивания всегда начинайте на низкой скорости, а затем постепенно увеличивайте ее в процессе работы.
- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.
- 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 его из емкости.
- Чтобы снять насадку-блендер поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.

Важно: 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 т.д.

- 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.
- Снимите пластиковые чехол с ножа (11b). Будьте осторожны: нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластиновую часть.
- Поместите нож на держатель в центре насадки и нажмите до упора.
- Поместите продукты для измельчения в чашу.
- Накройте крышкой чашу измельчитель (11а) и убедитесь, что она плотно прилегает.
- Поместите толкатель (6а) в указанную на рисунке позицию и вставьте него штифт крышки измельчителя таким образом, чтобы маркировка на крышке измельчителя совпала с маркировкой на блоке двигателя. Затем поверните блок двигателя на 90° по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его.
- Всегда начинайте на низкой скорости, а затем постепенно увеличивайте ее в процессе работы.
- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.
- При работе с более плотными продуктами (напр. твердый сыр) используйте турбо-режим.

- При приготовлении горячих продуктов, дайте им остыть перед измельчением в чаше.
- 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.
- Сначала снимите нож, а потом извлекайте измельченные продукты.

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

#### Пример рецепта:

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

- Поместите в чашу-измельчитель 300 г чернослива и 300 г кремowego меда.
- Измельчайте в течение 10 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 100 мл воды (приправленной ванилью).
- Продолжайте измельчать в течение еще 3 секунды

#### Очистка прибора (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 (11а) исключительно под проточной водой. Не погружайте их в воду.
- Все остальные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Возможные модификации без предварительного уведомления.

#### Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).  
Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Миксер,  
MultiMix 3  
HM 3100, HM 3105, HM 3135  
тип 4644  
220-240 Вольт, 50-60 Герц,  
500 Ватт

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. Суццевская, д. 27,  
стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
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 задоволеними вашим новим пристроєм Braun.

**Перед тим, як користуватися пристроєм, просимо уважно прочитати інструкцію з експлуатації.**

### Застереження

-  Лежа дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте леза з особливою обережністю.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Мережний шнур заміни не підлягає. Якщо мережний шнур пошкоджений, прилад необхідно здати на утилізацію.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом. Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- 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.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Тримайте прилад та його шнур в недоступному для дітей місці. Перед зборкою, розборкою або чищенням вимикайте прилад і від'єднуйте його від джерела живлення.
- Будьте обережні, коли гарячу рідину наливають у комбайн чи блендер: під тиском пари може відбутись раптовий викид води.

- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- 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.

### Опис

- Кнопка скидання
- Перемикач увімкнено/вимкнено (1 = увімкнено, 0 = вимкнено)
- Перемикач швидкостей
- Блок двигуна
- Отвори для вінчиків / гаків для тіста
- Отвір для насадки: ручного блендера / подрібнювача
- 6a Обкладинка
- Гаки для тіста
- Вінчики
- Насадка ручного блендера (у разі постачання)
- Чаша
- Насадка-подрібнювач (у разі постачання)
- 11a Кришка для подрібнювача (з редуктором)
- 11b Ніж
- 11c Ємність для подрібнення
- 11d Кільце для запобігання ковзанню

Максимальний час роботи пристрою:  
з гаками для тіста – 5 хвилин  
з вінчиками – 15 хвилин

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

### Використання ручного міксера (A)

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.

- Посуньте заслінку (6а), як показано на малюнку, та встановіть ножі для тіста (7) або вінчики (8).
- Помістіть інгредієнти в чашу.
- Оберіть швидкість, залежно від застосування, (від 1 до «Turbo»), повертаючи перемикач швидкості (3). Для уникнення розбризкування, завжди починайте роботу на малій швидкості, а потім повільно збільшуйте швидкість під час роботи.
- Для увімкнення/вимкнення пристрою натискайте перемикач увімкнено/вимкнено.
- Після використання, витягніть штепсель пристрою з розетки і зніміть гаки для тіста або вінчики, натиснувши кнопку скидання (1).

Щоб досягти 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).

## Використання насадки ручного блендера (В)

Насадка ручного блендера подрібнює і змішує швидко і легко. Користуйтеся цією насадкою для приготування соусів, майонезу, дієтичних та дитячих страв.

- Посуньте заслінку (6а), як показано на малюнку, та вставте насадку для ручного блендера. Вставте насадку для ручного блендера (9) в отвір таким чином, щоб маркування на ній збігалось з маркуванням на деталі двигуна. Потім повертайте ручний блендер за годинниковою стрілкою на 90°, доки не почуєте клацання.
- Перед тим, як увімкнути пристрій, уставьте насадку ручного блендера вертикально в посудину. Ручний блендер не можна занурювати більш як на 2/3 довжини валу.

- Щоб уникнути розбризкування, завжди починайте з найнижчої швидкості, а потім поступово збільшуйте її під час роботи.
- Натисніть і тримайте перемикач увімкнено/вимкнено весь час, поки ви працюєте вашою насадкою ручного блендера.
- 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.

Важлива інформація: 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.

- Перед подрібненням: 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.
- Увага: Обережно зніміть пластикову накривку з ножа (11b). Ніж дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину.
- Помістіть втулку ножа на центральний штир емоності для подрібнення і натисніть вниз, поки він не замкнеться.
- Заповніть ємність для подрібнення їжею.
- Накрийте ємність для подрібнення кришкою (11а) і впеньїться в тому, що вона встановлена належним чином.

- Розмістіть штовхач (6а), 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.
- Завжди починайте з найнижчої швидкості, а потім поступово збільшуйте її під час роботи.
- Тримайте натиснутим перемикач увімкнено/вимкнено весь час, поки ви працюєте з насадкою-подрібнювачем і завжди тримайте блок двигуна у своїй руці. Для подрібнення твердих продуктів (наприклад, твердого сиру), використовуйте швидкість «турбо».
- У разі подрібнення зварених продуктів, перед тим як помістити їх у ємність для подрібнення, спочатку залишіть їх на декілька хвилин для охолодження.
- 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.
- Перед тим як вийняти оброблену їжу з ємності для подрібнення, зніміть втулку ножа.

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

#### Приклад рецепта:

Ванільно-медовий чорнослив  
(начинка для млинців або паста для бутербродів):

- Покладіть 300 г чорносливу та 300 г меду у змішувальну чашу.
- Перемішайте на максимальній швидкості протягом 10 секунд.
- Додайте 100 мл води (зі смаком ванілі).
- Змішайте ще 3 секунди.

## Чищення пристрою (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 (11а) можна очищати під струменем води. Не занурюйте їх у воду.
- Решту частин можна очищати в посудомийній машині

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

### 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.



001

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

## Country of origin: Romania

### Year of manufacture

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

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

### بلد المنشأ: رومانيا

#### سنة الصنع:

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

قراصيا و 300 جرام قشدة من العسل الكريمي.

- قم بالخلط لمدة 10 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 100 مللي ماء (بطعم الفانيلا).
- استمر في الفرم لمدة 3 ثواني أخرى.

## تنظيف الجهاز (D)

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.

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 الخلط في وعاء الصوص مباشرة أثناء الطهي، اخرج الوعاء من الفرن أولاً لحماية الخلاط اليدوي من التعرض للسخونة الزائدة.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، حرر مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل قبل إخراج القضيب من الوعاء، ثم قم بإلغاء التوصيل.
- لإزالة ملحق الخلاط اليدوي، قم بتدويره 90 درجة في عكس اتجاه عقارب الساعة واسحبه إلى الخارج.
- هام: يمكن استخدام الوعاء (10) مع ملحق الخلاط اليدوي فقط لمعالجة الكميات الصغيرة. يجب عدم الاستخدام مع مضرب الخفق.
- ضع غطاء المفرمة (11a) على وعاء المفرمة وتأكد من ملامئته التامة.
- وجه وحدة الدفع (6a) كما يوضح الشكل وقم بإدراج سن غطاء المفرمة عليه، بحيث تكون العلامة الموجودة على غطاء المفرمة في محاذاة العلامة الموجودة على جزء المحرك. ثم قم بتدوير جزء المحرك 90 درجة في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يتم التأمين في المكان.
- يجب البدء دائماً بالسرعة المنخفضة ثم الزيادة البطيئة للسرعة أثناء التشغيل.
- استمر في الضغط على مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل طوال فترة تشغيل ملحق الفرم وامسك دائماً بجزء المحرك بيدك. فرم المكونات الصلبة (مثل الجبن الصلب)، استخدم إعداد السرعة القصوى.

- عند فرم الطعام المطهوه، اتركه ليبرد لعدة دقائق قبل وضعه في وعاء التقطيع.
- 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.
- قم بإزالة وحدة الشفرة قبل إزالة الطعام المعالج من وعاء الفرم.

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

#### مثال لوصفة:

- أقرص الفانيليا بالعسل (قطائر محلاة محشوة أو مفرودة):
- املاً وعاء الفرم (11) بـ 300 جرام

- عند الخلط في وعاء الصوص مباشرة أثناء الطهي، اخرج الوعاء من الفرن أولاً لحماية الخلاط اليدوي من التعرض للسخونة الزائدة.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، حرر مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل قبل إخراج القضيب من الوعاء، ثم قم بإلغاء التوصيل.
- لإزالة ملحق الخلاط اليدوي، قم بتدويره 90 درجة في عكس اتجاه عقارب الساعة واسحبه إلى الخارج.

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

### استخدام ملحق الفرم (C)

- يعتبر ملحق الفرم هو الأفضل لفرم اللحوم والجبن والبصل والأعشاب والثوم والجزر وعين الجمل والبندق واللوز وما إلى ذلك.
- قبل الفرم: 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.
- تحذير ازل الغطاء البلاستيكي من الشفرة (11b) بحرص. الشفرة حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء الفرم وادفعها لأسفل ثم لفها حتى تُغلق.
- ضع الطعام في وعاء الفرم.

الحد الأقصى لوقت التشغيل:

5 دقائق مع مضارب العجائن و

15 دقيقة مع مضارب الخفق

**يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل**

**الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة**

**«التنظيف».**

## **استخدام الخلاط اليدوي (A)**

تعتبر مضارب الخفق هي الأفضل لعجن

عجائن الخميرة والمكرونة والحلويات

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) وبياض

البيض والمكونات الكريمة.

• ضع وحدة الدفع (6a) كما يوضح الشكل

وقم بإدراج مضارب العجائن (7) أو

مضارب الخفق (8).

• ضع المكونات في وعاء.

• اعتماداً على الاستخدام، حدد السرعات

(1)، ...، السرعة القصوى) عن طريق

تدوير محدد السرعات (3). لتجنب

الانسكاب، يجب البدء دائماً بالسرعة

المنخفضة ثم الزيادة البطيئة للسرعة أثناء

التشغيل.

• اضغط على مفتاح التشغيل/إيقاف

التشغيل (2) لتشغيل الجهاز وإيقاف

تشغيله.

• بعد الاستخدام، قم بإلغاء توصيل الجهاز

وأخرج مارب العجن والخفق عن طريق

الضغط على زر الإخراج (1).

للحصول على أفضل النتائج:

– للحصول على النتائج المثالية عند صنع

الكيك وما إلى ذلك، يجب أن تكون درجة

حرارة جميع المكونات واحدة. يجب إزالة

الزبد والبيض وما إلى ذلك من التلاجة

قبل استخدامها بفترة.

– في حالة التبريد الجيد للكريمة قبل الخفق

فسيكون للكريمة 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).

## **استخدام ملحق الخلاط**

### **اليدوي (B)**

يعمل ملحق الخلاط اليدوي على الخلط

والعجن بسرعة وسهولة. استخدمه لعمل

الصوص والشورية والمايونيز ومنتجات

الألبان وطعام الأطفال.

• قم بتوجيه وحدة الدفع (6a) كما يوح

الشكل وقم بإدراج ملحق الخلاط اليدوي.

قم بإدراج ملحق الخلاط اليدوي (9) في

الفتحة بحيث تكون العلامة الموجودة على

ملحق 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 ملحق الخلاط اليدوي بشكل

رأسي في الوعاء، قبل تشغيل الجهاز.

لا يجب غمس الخلاط اليدوي لأكثر من

ثلثي القضيب.

• لتجنب الانسكاب، يجب البدء دائماً

بالسرعة المنخفضة ثم الزيادة البطيئة

للسرعة أثناء التشغيل.

• اضغط باستمرار على مفتاح

التشغيل/إيقاف التشغيل طوال فترة

تشغيل ملحق الخلاط اليدوي.

## عربي

- يجب حفظ الجهاز وكابل التيار الكهربائي الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار قبل القيام بتفكيكه أو تركيبه أو تنظيفه.
- أخطر أن يتم صب السائل الساخن في معالج الطعام أو الخلاط حيث أنه في هذه الحالة يمكن أن يتم طرد السائل الساخن من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لا تستخدم أي جزء في فرن الميكروويف.
- 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.

## الوصف

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

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

## يرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية كاملة قبل استخدام الجهاز.

### تحذير

- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى تناول الجهاز بأقصى رعاية.
- هذا الجهاز مُصنَع لخلط الكميات العادية للأسرة.
- لا يمكن استبدال كابل التيار الكهربائي. إذا كان الكابل تالفاً، فإنه يجب تكهين الجهاز.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- يجب ألا يعيبت الأطفال بالجهاز. يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أفراد محدودي الحركة البدنية أو لديهم قدرات محدودة فيما يتعلق بالإحساس أو القدرات الذهنية أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة في حالة وجود إشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حالة فهمهم للمخاطر المضمنة.
- يجب ألا يعيبت الأطفال بالجهاز.







# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.