

# BRAUN

Multiquick 7  
Minipimer 7



Type 4191

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

MR 700  
MR 730

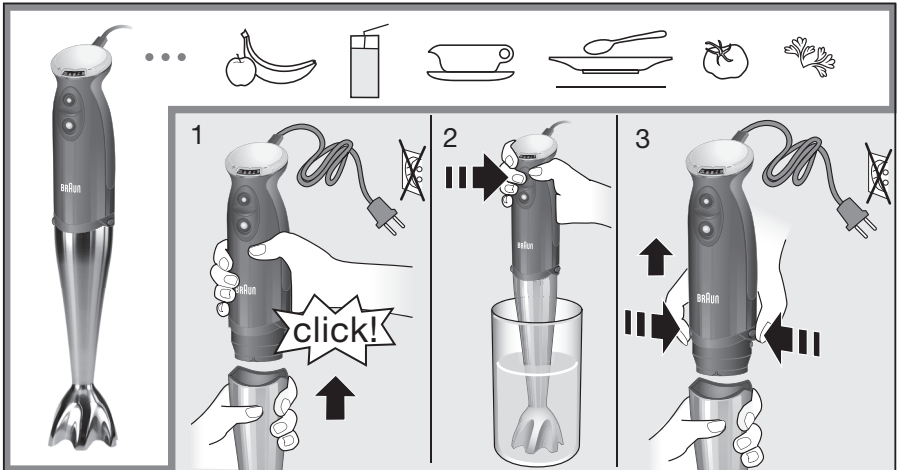
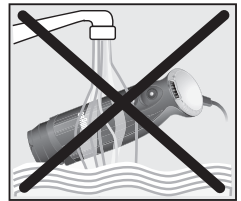
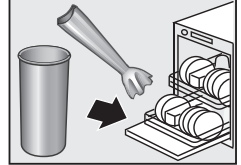
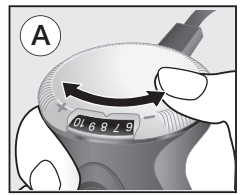
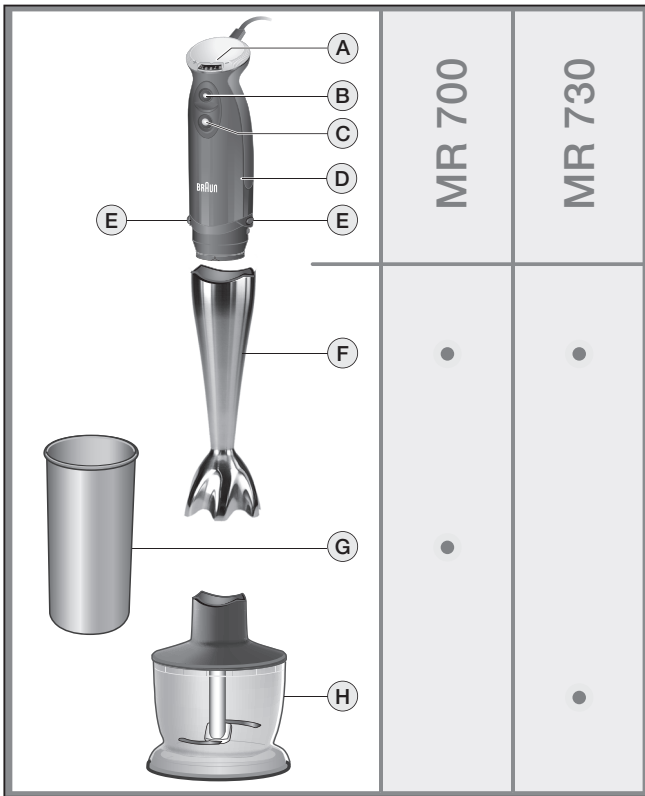


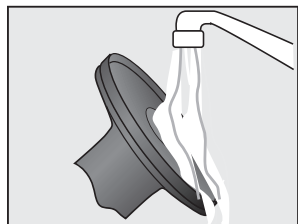
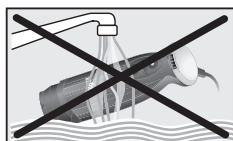
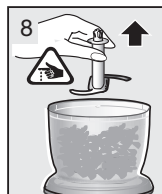
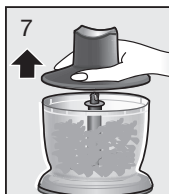
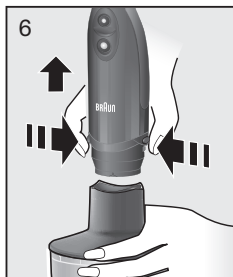
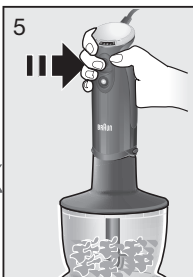
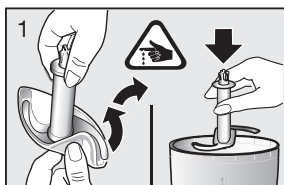
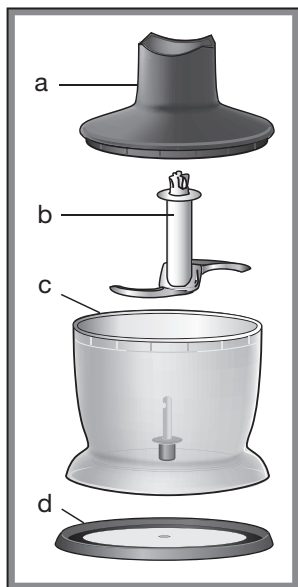
## Braun Infolines

Deutsch	6
English	9
Français	13
Polski	16
Český	20
Slovenský	23
Magyar	26
Hrvatski	29
Slovenski	32
Türkçe	35
Русский	38
Українська	42
عربي	51

<b>DE/AT</b>	<b>00 800 27 28 64 63</b> <b>00 800 BRAUNINFOLINE</b>
<b>CH</b>	<b>08 44 - 88 40 10</b>
<b>UK</b>	<b>0800 783 70 10</b>
<b>IE</b>	<b>1 800 509 448</b>
<b>FR</b>	<b>0 800 944 802</b>
<b>BE</b>	<b>0 800 14 592</b>
<b>PL</b>	<b>801 127 286</b> <b>801 1 BRAUN</b>
<b>CZ</b>	<b>221 804 335</b>
<b>SK</b>	<b>02/5710 1135</b>
<b>HU</b>	<b>(06-1) 451-1256</b>
<b>HR</b>	<b>091 66 01 777</b>
<b>SI</b>	<b>080 2822</b>
<b>TR</b>	<b>0 800 261 63 65</b>
<b>RU</b>	<b>8 800 200 20 20</b>
<b>UA</b>	<b>0 800 505 000</b>
<b>HK</b>	<b>852-25249377</b> (Audio Supplies Company Ltd.)

Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany  
[www.braun.com](http://www.braun.com)  
[www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)








max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20 g	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo

# Deutsch

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

## Vorsicht

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


-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fernzuhalten.
- Das Motorteil  nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Becher  noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

## Gerätebeschreibung


- (A) Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- (B) Ein-Schalter für variable Geschwindigkeit
- (C) Turbo-Taster
- (D) Motorteil
- (E) Drucktasten zum Lösen der Einsätze

- (F) Pürierstab
- (G) Becher
- (H) Zerkleinerer

## Einstellen der Geschwindigkeit






Wird Schalter  betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (A). Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.


Sie können die Geschwindigkeit während des Betriebs bequem mit dem Daumen oder dem Zeigefinger einstellen (A).

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Taster . Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

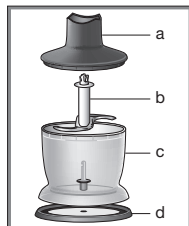
Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil  auf den Pürierstab  setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter  oder  einschalten.
3. Zum Abnehmen des Pürierstabes die beiden Drucktasten  drücken und den Pürierstab abziehen.

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

## So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

- (a) Getriebeteil für Zerkleinerer
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel



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

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z. B. harter Käse) den Turbo-Taster ©.

#### Bitte beachten:

Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

#### **Vor dem Zerkleinern ...**

- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5)
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf!

Nur am Kunststoffschiff anfassend und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, dann herunterdrücken, bis es einrastet.

Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.

2. Das Gut einfüllen.

3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.

4. Das Motorteil ① auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.

5. Motorteil mit Schalter ② oder © einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.

6. Nach dem Gebrauch Drucktasten ③ drücken und das Motorteil abnehmen.

7. Getriebe abnehmen.

8. Messer vorsichtig herausnehmen.

9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

## **Reinigung**

Trennen Sie das Motorteil vor dem Reinigen vom Netz.

Das Motorteil ① nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Das Getriebe (a) jedoch nicht ins Wasser tauchen.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

## **Zubehör**

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

- BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.
- HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
- Wandhalter

## **Rezept-Beispiele**

### Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter © drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert.

Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

### Eiscreme (Zerkleinerer verwenden)

100 g tiefgekühlte Himbeeren

10 g Puderzucker

80 g Sahne

Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter © drücken und ca. 30 Sekunden pürieren. Sofort servieren.

#### Anchovis Dip (Zerkleinerer verwenden)

30 g abgetropfte Anchovis-Filets  
200 g «Philadelphia» Frischkäse  
2 TL Olivenöl

Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Stellen Sie eine niedrige Geschwindigkeit ein, drücken Sie den Schalter ® und pürieren Sie, bis eine geschmeidige Paste entstanden ist. Schlagen Sie den Dip dann kurz mit dem Turbo-Schalter © auf. Sie können dieses Rezept variieren, indem Sie anstelle der Anchovis Lachs, Roquefort- oder Schimmelkäse verwenden.

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.



## **Garantie**

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des

Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.


Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter [www.service.braun.com](http://www.service.braun.com) oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

# English

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

## Caution

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

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part ① under running water, nor immerse it in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker ③, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

## Description

- ① Variable speed regulator
- ② Push button variable speed (on)
- ③ Push button turbo (on)
- ④ Motor part
- ⑤ Buttons for releasing the working parts
- ⑥ Blender shaft
- ⑦ Beaker
- ⑧ Chopper

## Setting the speed

When activating push button ②, the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator ①. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation using your thumb or index finger. However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo push button ③. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

## How to operate your handblender

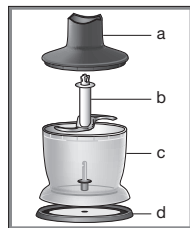
The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

1. Insert the motor part ① into the blender shaft ⑥ until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press push button ② or ③.
3. To release the blender shaft after use, press buttons ⑤ and pull it off.

You can operate the handblender in the beaker ⑦, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

## How to operate your chopper attachment

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base/lid



The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the push button turbo ③.



**N.B.:** Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains.

### Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part ① into gear box (a) until it locks.
5. Press push button ② or ③ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press buttons ④ to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

### Cleaning

Unplug the motor part before cleaning. Clean the motor part ① with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher. When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

### Accessories

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

- BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.
- HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.
- Wall mount

### Recipe examples

#### Mayonnaise (use handblender)

200 – 250 ml oil  
1 egg (yolk and white)  
1 tbsp. lemon juice or vinegar  
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo button ③, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

#### Ice cream (use chopper)

100 g raspberries (deep-frozen)  
10 g powdered sugar  
80 g cream

Put all ingredients into the jar, press the turbo button ③ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

#### Anchovy dip (use chopper)

30 g drained anchovy filets  
200 g cream cheese «Philadelphia»  
2 tbsp. olive oil

Put all ingredients in the chopper bowl. Adjust the variable speed setting to the minimum. Press the push button ② until the paste becomes homogeneous. Finish the dip by pressing the turbo button ③. Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

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

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at [www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

## For Australia only:

### Warranty

**In Australia, our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.**

**The benefits given by this warranty are in addition to other rights and remedies of the consumer law.**

### For Claims in Australia please contact:

Procter & Gamble Australia Pty Ltd  
1 Innovation Road, Macquarie Park  
NSW 2113

Telephone: +612 8864 5000

Facsimile: +612 8864 5574

Email: [gillette@au.pgconsumers.com](mailto:gillette@au.pgconsumers.com)

### For claims in New Zealand please contact:

Procter & Gamble Distributing New Zealand Limited

Unit 3, Building I, 5 Orbit Drive  
Rosedale, North Shore City 0632

Auckland, New Zealand

Telephone: +649 477 6400

Facsimile: +649 477 6399

Email: [gillette@nz.pgconsumers.com](mailto:gillette@nz.pgconsumers.com)

### Our Warranty

This appliance is also covered by a 24 Month Replacement Warranty commencing on the date of purchase (**Our Warranty**).

**Our Warranty applies in all States and Territories of Australia and in New Zealand and is in addition to any mandatory statutory obligations imposed on Procter & Gamble Australia Pty. Ltd., its distributors and its manufacturer. Our Warranty does not purport to exclude, restrict or modify any such mandatory statutory obligations.**

Our Warranty only covers defects in the appliance resulting from faults in workmanship or materials. Therefore, if your appliance becomes faulty as a result of faults in workmanship or materials, it will be exchanged by your retailer, on presentation of proof of purchase.

Our Warranty only applies to domestic or household use of this appliance and the warranty will only apply if the correct operating instructions included with this product have been followed. For any appliance replaced under this warranty, Our Warranty ends on the expiry of the warranty period that applied to the original appliance.

Our Warranty does not cover:

- Damage arising from improper use or operation on incorrect voltages.
- Breakages to shaver foils, glass jars, etc.
- Normal wear due to moving parts.

- D. Repairs undertaken by unauthorised service personnel or use of non genuine parts.
- E. Appliances that are outside the warranty period or are not faulty.

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the appliance is powered by a cord extension set or electrical portable outlet device these should be positioned so they are not subject to splashing or ingress of moisture.

To the extent permitted by the laws of the Commonwealth of Australia and New Zealand and applicable laws of a State or Territory of Australia, and without affecting any mandatory statutory obligations imposed by law, Our Warranty is given in exchange for any other rights you may have against Procter & Gamble Australia Pty. Ltd. or its distributors or manufacturer, whether at law, in tort (including negligence), in equity or under statute.

Please retain proof of purchase of this appliance. If you have any questions in relation to Our Warranty, please call our Consumer Service line (see below for numbers).

If you intend to make a claim please telephone our Customer Service line on the numbers set out below to obtain information about your claim and any costs associated with claiming under Our Warranty. You will bear the cost of returning your product to us.

### **Repairs and service**

If you are sending your appliance for repair under Our Warranty, please pack the appliance adequately and send it to your nearest Service Agent, at your expense. For service or replacement parts refer to the authorised Service Agents listed overleaf. Local Service Agents may change from time to time – in that event please contact the Consumer Service free call number below for updated local service agent details.

**Australian Consumer Service (free call):**  
**1 800 641 820**

**New Zealand Consumer Service (free call):**  
**0 800 108 909**



## **Australian & New Zealand Service Agents**

### **VICTORIA & TASMANIA**

Statewide Services Pty Ltd trading as J A Appliances  
17-19 Hossack Avenue  
Coburg North, VIC 3058  
Tel. (03) 8371 9100  
Fax. (03) 9355 8644  
Email: jaappliances@statewideservices.com.au

### **QUEENSLAND**

Walters Import trading as Brisbane Appliance  
Service Centre  
449 Beaudesert Road  
Moorooka QLD 4105  
Tel. (07) 3277 0360  
Fax. (07) 3274 2909  
Email: basc@waltersimport.com.au

### **WESTERN AUSTRALIA**

Mark 1 Appliances  
Unit 1, 46 Abernethy Road  
Belmont, WA 6104  
Tel. (08) 9475 0911  
Fax. (08) 9475 0922  
Email: mark1app@iinet.net.au

### **NEW SOUTH WALES & ACT**

Faulder Appliance Services Pty Ltd  
Shop 4,  
9 Evans Road,  
Rooty Hill, NSW 2766  
Tel. (02) 9625 3064  
Fax. (02) 9625 3037  
Email: fas16@bigpond.com

### **SOUTH AUSTRALIA & NT**

Adelaide Service Centre  
Shop B2,  
Parkholme Shopping Centre  
319 Oaklands Road, Parkholme  
Adelaide, SA 5043  
Tel. (08) 8357 5800  
Fax. (08) 8357 5833  
Email: ascpkh@adam.com.au

### **NEW ZEALAND**


Key Service Ltd  
7D Echelon Place East Tamaki  
Manukau City  
Auckland  
New Zealand  
(PO Box 38569, Howick, Auckland, New Zealand)  
Tel. (09) 916 0960  
Fax. (09) 916 0970  
Email: key-service-ltd@xtra.co.nz

# 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.

## Attention

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

-  Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le blocmoteur ④ sous l'eau, ni le plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ni le bol ③, ni le bol hachoir (c) ne peuvent être mis dans un four à micro-ondes.

## Description

- ① Variateur de vitesses électronique
- ② Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses

- ③ Touche turbo
- ④ Bloc moteur
- ⑤ Bouton de déverrouillage des accessoires
- ⑥ Pied mixeur
- ⑦ Bol
- ⑧ Bol hachoir

## Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt ②, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique ①. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides. Vous pouvez faire varier la vitesse pendant l'utilisation à l'aide de vos pouce et index. Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo ③. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

## Comment utiliser votre mixeur

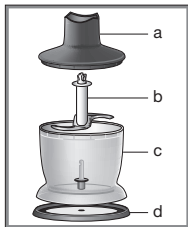
Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Insérez le bloc moteur ④ dans le pied mixeur ⑥ jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt ② ou la touche turbo ③.
3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons ⑤ et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol ③, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

## Comment utiliser l'accessoire bol hachoir

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Couteau
- (c) Bol hachoir
- (d) Socle anti-dérapant



Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes...

Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utilisez la touche turbo ©.

### Remarque :

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

### Avant de hacher ...

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir tableau page 5).
- Enlevez les tiges et dénoyotez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Attention : Retirer avec précaution la protection plastique du couteau (b). Le couteau est très affûté ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
2. Mettez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur © dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton © ou © pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son

- fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons © pour enlever le bloc moteur.
7. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution.
9. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir. Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le bol hachoir.

## Nettoyage

Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le bloc moteur © uniquement avec un linge humide.

Le système d'entraînement du bol hachoir (a) peut être rincé sous l'eau du robinet.

Mais ne plongez pas le système d'entraînement (a) dans l'eau. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Pendant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous 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 ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

## Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

- BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.
- HC : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc ...
- Support mural

## Exemple de recette

### Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200 – 250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre

Sel et poivre

Mettez tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduisez le pied mixeur jusqu'au fond du bol, mettez-le en marche (utilisez la touche turbo ©) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez-le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

### Crème glacée (utilisez le bol hachoir)

100 g de framboises (congelées)

10 g de sucre en poudre

80 g de crème liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo © et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

### Crème d'anchois (le bol hachoir)

30 g de filets d'anchois vidés

200 g de fromage à tartiner type « Saint Morêt »

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur. Ajustez la vitesse du mixeur sur le minimum. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ® jusqu'à ce que la préparation devienne homogène.

Terminez en appuyant sur la touche turbo ©.

Vous pouvez varier cette recette en utilisant des ingrédients tels que le saumon, le Roquefort, le fromage bleu à la place des filets d'anchois.

Sujet à modification sans préavis.

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



## Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 0 800 944 802 (ou se référez à <http://www.service.braun.com>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

## Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.


# Polski

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

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

## Uwaga

**Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.**

-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie trzymaj części zasilającej pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj jej w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Ani kubek ©, ani pojemnik do siekania (c) nie są przystosowane do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych.

## Budowa urządzenia

- Ⓐ Regulator prędkości
- Ⓑ Wyłącznik do różnych prędkości
- Ⓒ Przycisk turbo

- Ⓓ Blok silnika
- Ⓔ Przyciski zwalniające część roboczą
- Ⓕ Obudowa z nasadką miksującą
- Ⓖ Kubek
- Ⓗ Nasadka do siekania

## Ustawianie prędkości

Po naciśnięciu wyłącznika Ⓑ prędkość urządzenia ustawiana jest regulatorem prędkości Ⓐ. Im wyższa prędkość, tym szybszy proces siekania produktów.

Podczas użytkowania możesz dostosowywać szybkość urządzenia do własnych potrzeb, przy pomocy kciuka lub palca wskazującego. Jednakże najwyższa prędkość może być osiągnięta tylko przez uruchomienie wyłącznika turbo Ⓒ. Funkcja turbo może być również stosowana do pracy pulsacyjnej bez potrzeby ustawiania regulatora prędkości.

## Obsługa miksera

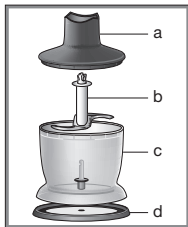
Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, potraw dietetycznych, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

1. Obudowę z nasadką miksującą Ⓕ połączyć z blokiem silnika Ⓓ i dokręcić, aż do zablokowania.
2. Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając wyłącznik Ⓑ lub wyłącznik turbo Ⓒ. Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
3. Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające Ⓔ.

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

## Obsługa nasadki do siekania

- (a) Przekładnia nasadki do siekania
- (b) Nóż
- (c) Miska do siekania
- (d) Podkładka antypoślizgowa



Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd. Do siekania twardych produktów używaj wyłącznika turbo Ⓢ.

### Ważne:

Nie należy siekać bardzo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, łupiny orzechów, ziarna kawy, czy kaszy.

### Przed siekaniem ...

- pokrój mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 5)
  - usuń nieobrane orzechy, łodygi ziół
  - usuń kości, chrząstki z mięsa
1. Uwaga: Ostrożnie zdjęć plastikową osłonę z noża (b). Nóż jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij aż się zablokuje. Zawsze trzymaj miskę na podkładce antypoślizgowej (d).
  2. Produkty włóż do miski.
  3. Nałóż przekładnia (a) na miskę do siekania.
  4. Nałóż blok silnika Ⓢ na przekładnia (a) aż do zablokowania.
  5. Wciśnij wyłącznik Ⓢ lub Ⓢ by uruchomić urządzenie.
  6. Po użyciu wciśnij przyciski zwalniające Ⓢ aby odłączyć przekładnia od bloku silnika.
  7. Zdejmij przekładnia (a) z miski do siekania.
  8. Ostrożnie usuń nóż.
  9. Usuń przygotowane produkty z miski. Podkładka antypoślizgowa służy również jako szczelna pokrywka na miskę do siekania.

## Czyszczenie

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od prądu. Część zasilającą Ⓢ czyść jedynie przy pomocy wilgotnej ściereczki. Przekładnia nasadki do siekania (a) może być płukana pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj przekładnia (a) w wodzie.

Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowaniu bardzo słonych potraw dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać aby nie przedawkować środków czyszczących i odwapniających używanych w zmywarce. Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwii) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

## Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

- BC: Urządzenie siekające, idealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych kłusek, kruszenia lodu.
- HC: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.
- Uchwyt ścienny

## Przykładowy przepis

Majonez (przy użyciu noży miksujących)

200 – 250 ml oleju

1 jajko (żółtko i białko)

1 soku cytrynowego lub vinegre

Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika. Naciskając wyłącznik turbo Ⓢ, trzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.



### Lody (używać rozdrabniacza)

100 g malin (zamrożonych)

10 g cukru pudru

80 g śmietany

Umieścić wszystkie składniki w naczyniu, wcisnąć przycisk turbo © i mieszać około 30 sekund. Podawać zaraz po przygotowaniu.

### Dip z sardeli (używać rozdrabniacza)

30 g odsączonych filetów z sardeli

200 g sera kremowego «Philadelphia»

2 łyżki oliwy z oliwek

Umieścić wszystkie składniki w pojemniku rozdrabniacza.

Ustawić zmienną prędkość w poz. minimum. Wcisnąć przycisk ®, do momentu uzyskania jednorodnej masy.

Na zakończenie przygotowywania dipu wcisnąć przycisk turbo ©.

Zamiast filetów z sardeli można użyć łososia, sera Roquefort lub niebieskiego sera.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

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



### **Warunki gwarancji**

1. Procter & Gamble International Operations SA z siedzibą w Route de St-Georges 47, 1213 Petit Lancy 1 w Szwajcarii, gwarantuje sprawne działanie sprzętu w

okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.

2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w opakowaniu należycie zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym. Naprawom gwarancyjnym nie podlegają także inne uszkodzenia powstałe w następstwie okoliczności, za które Gwarant nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności zawinione przez Poczty Polską lub firmy kurierskie.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna jedynie z dokumentem zakupu i obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu i zwrotnego postawienia go do dyspozycji Kupującego.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania, których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna, chyba, że oczyszczenie jest niezbędne do usunięcia wady w ramach świadczeń objętych niniejszą gwarancją i nie stanowi czynności, o których mowa w p. 6.
8. Gwarancją nie są objęte:
  - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego

- użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
- b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
- używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
  - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
  - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
  - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu powoduje utratę gwarancji;
  - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych;
- c) części szklane, żarówki, oświetlenia;
- d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy, modelu sprzętu i daty jego zakupu potwierdzonej pieczętą i podpisem sprzedawcy albo paragonu lub faktury zakupu z nazwą i modelem sprzętu, karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.




# Český

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design.

Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

## Upozornění



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

-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí.
- Motorovou jednotku  neumývejte pod tekoucí vodou a ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborník v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracování běžného množství potravin v domácnosti.
- Odměrnou nádobku  ani pracovní nádobu sekacího nástavce (c) nelze používat v mikrovlnné troubě.


## Popis přístroje

- (A) Regulátor rychlosti
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- (C) Spínač turbo
- (D) Motorová jednotka
- (E) Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- (F) Nástavec s nožem
- (G) Odměrná nádobka
- (H) Řezací strojek

## Nastavení rychlosti






Aktivací spínače  se zvolí rychlost zpracování potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti . Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování pokrmu.


Nastavenou rychlost můžete pohodlně upravovat během provozu pomocí palce nebo ukazováčku.

Maximální rychlost však můžete zvolit pouze stisknutím tlačítka turbo . Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

## Použití ponorného mixéru

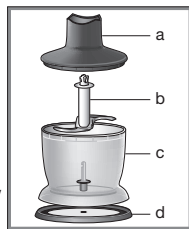
Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

1. Nasadte motorový díl  na nástavec s nožem  tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač zapnutí/vypnutí  nebo spínač turbo .
3. Chcete-li nástavec s nožem po použití opět uvolnit, stiskněte tlačítka  a nástavec vytáhnete.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou , ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

## Použití nástavce s řezacím strojkem

- (a) Převodovka řezacího strojku
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádobka řezacího strojku
- (d) Protiskluzná podložka/víčko



Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač turbo ©.

#### Pozor:

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

#### **Před použitím řezacího strojeku ...**

- Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka strana 5)
- Z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vylopujte.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky

1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasadte na osu v pracovní nádobce (c) Zatláče jej dolů, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
2. Do pracovní nádoby vložte potraviny.
3. Nasadte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího strojeku.
4. Nasuňte motorovou Ⓣ jednotku do převodovky (a), až se zaaretuje.
5. Stiskněte spínač Ⓜ nebo ©, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracování pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojeku druhou rukou.
6. Po použití stiskněte tlačítka Ⓜ, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
7. Pak sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

#### **Čištění**

Před čištěním odpojte motorovou jednotku ze sítě. Motorovou jednotku Ⓣ otřete vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojeku (a) lze

opláchnout pod tekoucí vodou podle obrázku. Neponořujte však převodovku (a) do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávkovali čistící nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojeku zbarvit. Potřete je před tím, než je vložíte do myčky, rostlinným jedlým olejem.

#### **Příslušenství**

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

- BC: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.
- HC: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.
- Nástěnný držák

#### **Příklad receptu**

##### Majonéza (použijte ponorný mixér)

200–250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžice citrónové šťávy nebo octa

Sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby. Stiskněte spínač turbo © a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

##### Zmrzlina (použijte řezací strojek)

100 g malin (hluboko zmražených)

10 g moučkového cukru



80 g šlehačky

Dejte všechny přísady do nádoby, zmáčkněte tlačítko turbo a míchejte 30 sekund. Podávejte okamžitě.

#### Ančovičkový dip (použijte řezací strojek)

30 g okapaných filetů z ančoviček  
200 g krémového sýru «Philadelphia»  
2 lžice olivového oleje

Vložte všechny přísady do pracovní nádoby řezacího strojku. Nastavte regulátor rychlosti na minimum.

Stiskněte spínač zapnutí/vypnutí  a zpracovávejte pokrm, až se vytvoří homogenní směs. Nakonec stiskněte spínač turbo .

Můžete připravit různé variace tohoto receptu, když nahradíte ančovičkové filety lososem, rokfórem nebo plíšňovým sýrem.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 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.



vlastního uvážení). Uvedená záruka je platná v každé zemi, ve které tento přístroj dodává společnost Braun nebo její pověřený distributor.

Záruka se netýká následujících případů: poškození zapříčiněné nesprávným použitím, běžné opotřebování (například plátků holicího strojku nebo pouzdra zastříhávače), jakož i vady, které mají zanedbatelný dosah na hodnotu nebo funkci přístroje. Pokud opravu uskuteční neautorizovaná osoba a nebudou-li použity původní náhradní díly společnosti Braun, platnost záruky bude ukončena.

Pokud v záruční lhůtě požadujete provedení servisní opravy, odevzdejte celý přístroj s potvrzením o nákupu v autorizovaném servisním středisku společnosti Braun nebo jej do střediska zašlete.

## **Záruka**




Poskytujeme dvojletou záruku na výrobek s platností od data jeho zakoupení. V záruční lhůtě bezplatně odstraníme všechny vady přístroje zapříčiněné chybou materiálu nebo výroby, a to buď formou opravy, nebo výměnou celého přístroje (podle našeho

# Slovenský

Naše produkty sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Veríme že s novým prístrojom Braun budete bez výhrad spokojný.

## Upozornenie

**Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na používanie.**



-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniám.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozbieraním, čistením a ukladaním.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí.
- Motorovú jednotku  neumývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci.
- Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenejmu na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je dimenzovaný pre bežné množstvá potravín spracúvaných v domácnosti.
- Ani nádoba na mixovanie , ani nádoba na krájanie (c) nie je vhodná do mikrovlnnej rúry.


## Popis prístroja

- Ⓐ Regulátor rýchlosti
- Ⓑ Prepínač zap./vyp. pre rôznu rýchlosť
- Ⓒ Ovládač turbo
- Ⓓ Pohonná jednotka
- Ⓔ Tlačidlo uvoľňujúce pracovné diely
- Ⓕ Nástavec s nožom

- Ⓒ Nádoba na mixovanie
- Ⓓ Sekací mixér






## Nastavenie rýchlosti


Keď aktivujete prepínač , prevádzková rýchlosť korešponduje s nastavením regulátora rýchlosti . Vyššie nastavenie, rýchlejšie sú výsledky sekania.

Počas prevádzky môžete rýchlosť pohodlne upravovať palcom alebo ukazovákom. Avšak, maximálnu prevádzkovú rýchlosť môžete dosiahnuť, keď stlačíte prepínač turbo . Tento prepínač môžete použiť aj pre krátke výkonné sekanie bez potreby manipulovať s regulátorom rýchlosti.

## Ako používať ručný mixér

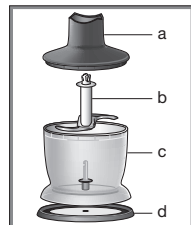
Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz, diétnych a dojčenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych koktailov.

1. Na pohonnú jednotku  nasadíte nástavec s nožom , tak aby zapadol.
2. Aby ste zabránili vystrekovaniu potravín z nádoby, najprv vložte nôž ručného mixéra do nádoby a až potom stlačte prepínač turbo  alebo prepínač .
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo  a demontujte násadec s nožom.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou , ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení zložte hrniec zo sporáka, aby ste predišli prehriatiu ručného mixéra.

## Ako používať prídavnú sekáč

- (a) Prevodná jednotka sekáča
- (b) Nôž
- (c) Nádoba na sekanie
- (d) Protišmyková podložka/vrchnák



Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, bylínok cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí atď.

### Upozornenie

V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako turecký med, kávové zrnká, čokoládu atď.

### **Pred sekaním ...**

- mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu pred sekaním pokrájajte (viď tabuľku na strane 5)
- vylúskajte orechy a odstráňte z bylínok stebľa
- mäso vykostite a odstráňte z neho šfacha a chrupavky.

1. Opatrne odstráňte plastický kryt z noža (b).  
Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastickú časť. Vložte nôž hrot s strede nádoby na sekanie, stlačte ho dolu a otočte ním, kým nezapadne. Nádobu na sekanie (c) vždy položte na protišmykovú podložku (d).
2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
3. Nasadte prevodnú jednotku sekáča (a) na nádobu na sekanie.
4. Nasadte pohonnú jednotku ① na prevodnú jednotku (a), kým nezapadne.
5. Stlačte tlačidlo ② alebo ③, čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte pohonnú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
6. Po použití najprv demontujte pohonnú jednotku.
7. Potom prevodnú jednotku sekáča (a).
8. Opatrne vyberte nôž (b).
9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Proti šmykovej podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

### **Čistenie**

Pred čistením odpojte motorovú jednotku z elektrickej siete. Motorovú jednotku ① čistite iba vlhkou handričkou.

Po každom použití prístroj rozoberte a vyčistite. Pred tým ho však odpojte zo siete.

Pohonnú jednotku odpojte od nastavca s nožom alebo od prevodnej jednotky šfahača. Neponárajte ich pod vodu. Ostatné časti môžete umývať v myčke riadu. Ak však spracúvate veľmi slané jedlo, musíte nôž a sekáč hneď opláchnuť.

Keď spracovávate farebné potraviny (napr. mrkvu) časti mixéru za plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým ako ich vložíte do myčky riadu.

### **Príslušenstvo**

(toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách)

- BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteílou, ľahšieho cesta a sekanie kokiec ľadu.
- HC: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre bylinky, cibuľu, cesnak, chilli, orechy, atď.
- Držiak na stenu

### **Recept**

#### Majonéza

200 - 250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu  
Soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do nádoby. Vložte do nádoby ručný mixér, zapnite ho a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hora a dole kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej podoby.

#### Zmrzlina (použi sekáč)

100 g malín (hlboko zamrazených)

10 g práškového cukru



80 g šfahačky

Dajte všetky prísady do nádoby, stlačte tlačidlo turbo a miešajte 30 sekúnd. Podávajte okamžite.

### Ančovičkový dip (použi sekáč)

30 g odkvapkaných filetov z ančovičiek  
200 g krémového syra «Philadelphia»  
2 lyžice olivového oleja

Vložte všetky prísady do pracovnej nádoby rezacieho zariadenia. Nastavte regulátor rýchlosti na minimum.

Stlačte ovládač zapnutia/vypnutia  a spracovávajúce pokrm, pokiaľ sa nevytvorí homogénna zmes. Nakoniec stlačte ovládač turbo .

Môžete pripraviť rôzne variácie tohoto receptu, napríklad keď nahradíte ančovičkové filety lososom, rokfortom alebo plesňovým syrom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny prístroja sú vyhradené.

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.



### **Záruka**

Poskytujeme dvojročnú záruku na výrobok s platnosťou od dátumu jeho zakúpenia. V záručnej lehote bezplatne odstránime všetky poruchy prístroja zapríčinené chybou materiálu alebo výroby, a to buď formou opravy, alebo výmenou celého prístroja (podľa nášho vlastného uváženia). Uvedená záruka je platná v každom štáte, v ktorom tento prístroj dodáva spoločnosť Braun alebo jej poverený distribútor.

Záruka sa netýka nasledujúcich prípadov: poškodenie zapríčinené nesprávnym použitím, normálne opotrebovanie (napríklad plátkov holiaceho strojčeka alebo puzdra zastrihávača), ako aj poruchy, ktoré majú zanedbateľný účinok na hodnotu alebo funkciu prístroja. Ak opravu uskutoční neautorizovaná osoba a ak sa nepoužijú pôvodné náhradné súčiastky spoločnosti Braun, platnosť záruky bude ukončená.

Ak v záručnej lehote požadujete vykonanie servisnej opravy, odovzdajte celý prístroj s potvrdením o nákupe v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho do strediska zašlite.






# Magyar







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

## Figyelem!

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

-  A kés nagyon éles, ne fogja meg!  
A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Mindig** húzza ki a vezetékét a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosokban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa!
- Soha ne helyezze a motorrészt  vízszög alá, illetve ne merítse vízbe!
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- Sem a keverőpohár,  sem az aprítótartály (c) nem alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra!



## Leírás

-  Sebesség szabályzó
-  Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
-  Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
-  Motor
-  Kioldó gomb
-  Mixelőrud


 Keverőpohár

 Kis aprítóegység

## Sebesség beállítás






Amikor bekapcsolja a  gombot, a sebesség megegyezik a sebesség szabályzón  feltüntetett sebességgel. Minél nagyobb sebességbe állítja a készüléket, annál gyorsabban működik.


Hüvellyk- és mutatóujjának segítségével működés közben is kényelmesen állíthat a sebességfokozaton!

A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot . Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzáásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

## A botmixer használata

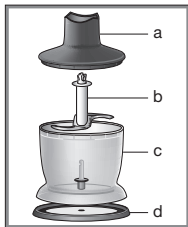
A Braun botmixer segítségével mártásokat, leveseket, püréket, szószokat, majonézt és bébi ételeket készíthet, valamint italokat mixelhet, és turmixokat készíthet.

- Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra  a mixelőrudat , amíg az a helyére nem kattan.
- Helyezze a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az gombot  vagy az turbó gombot .
- Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a  kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban , vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

## Az aprítóegység használata

- (a) Aprítóegység meghajtó fedél
- (b) Kés
- (c) Munkatartály
- (d) Csúszásgátló alj/fedél



Mindkettő aprítóegység segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb... Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a turbó gombot ☺.

### Figyelem:

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

### Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit (lásd 5. oldal táblázat az idegen nyelvű leírás szerint)
- távolítsa el a szárát a növényeknek, pucolja meg a dió héját
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

Figyelmeztetés: a kés (b) nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.

1. Helyezze a kést a munkatartály (c) közepén lévő tengelyre.
2. Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
3. Helyezze az aprítóegység meghajtót (a) a munkatartályra.
4. Helyezze a motort ☺ az aprítóegység meghajtóra, amíg az be nem kattán.
5. Nyomja meg a ☺ vagy ☺ gombokat a készülék elindításához. A művelet ideje alatt egyik kezünkkel tartuk az aprítóegységet, a másikkal pedig a motort.
6. Használat után nyomja meg a ☺ gombot, hogy le tudja venni a motorrészt az aprítóegységről.
7. Ezután vegye le az aprítóegység meghajtó fedelet az aprítóegységről.

8. Óvatosan, nehogy megvágja magát, vegye ki a kést.
9. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A csúszásgátló alj egyben használható légmentesen záró fedélként is.

## Tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a motort az elektromos hálózathoz! A motort ☺ kizárólag nedves ruhával tisztítsa, törölje át! Az aprítóegység meghajtó (a) előlítható csap alatt is, de ne merítse vízbe.

Az összes többi rész mosogatógépben tisztítható. Amennyiben nagyon sós ételt készít, használat után egyből öblítse le a kést. Mosogatógépben történő tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne adagolja túl a tisztítószert vagy a vízkőoldót.

Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl. sárgarépa), a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

## Recept ajánlatok

Majonéz (botmixerrel készítve)

200–250 ml olaj

1 egész tojás

1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors

Tegye az összes alapanyagot a mixelő pohárba. Helyezze a botmixert a tartály legaljára. Nyomja meg a turbó ☺ gombot, tartsa a botmixert ebben a helyzetben, amíg az olaj fel nem oldódik. Aztán anélkül, hogy kikapcsolná a készüléket, lassan mozgassa fel és le, amíg a majonéz alaposan el nem keveredik.

Málna hab (aprítóegységgel készítve)

100 g fagyasztott málna

10 g porcukor

80 g tejszín

Tegye az alapanyagokat az aprítóegységbe, nyomja meg a turbó gombot ☺ és keverje kb.

30 másodpercig. Elkészítés után azonnal távolítsa el.

**Szardellamártás** (aprítóegységgel készítve)  
30 g szardella paszta  
200 g krémsajt («Philadelphia»)  
2 evőkanál olíva olaj

Tegye az összetevőket az aprítóegység tartályába. Állítsa a sebességfokozat minimumra. Nyomja meg a be/ki kikapcsoló gombot **Ⓑ** amíg az összetevők teljesen el nem keverednek. Fejezze be a mártást a turbó gomb **Ⓒ** megnyomásával.  
A fenti receptet elkészítheti lazac, rokfort- vagy kéksajtot használva szardella paszta helyett.

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.

## Garancia

A vásárlás napjától számított 2 évig tartó garanciát biztosítunk a termékekre. A garancia-időszakon belül minden anyag- és kivitelezési hibát díjmentesen helyrehozunk, belátásunk szerint vagy javítva, vagy cserélve a készüléket. Ez a garancia minden olyan országra kiterjed, ahol a készülék a Braun vagy annak kijelölt viszonteladója forgalmazásában kapható.

A garancia nem fedi a következőket: nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező károsodás; kopás és elhasználódás (pl. a borotva szita- és vágókazettája); illetve a

készülék értéke és működése szempontjából elhanyagolható jellegű hibák. A garancia érvényét veszti, ha a javítást erre nem jogosult személy végzi, és ha nem Braun alkatrészeket használnak.


A garancia-időszakon belüli javításhoz adja le vagy küldje el a teljes készüléket a vásárláskor kapott számlával együtt valamely hivatalos Braun Ügyfélszolgálati Szervizközpontnak vagy a vásárlás helyén.

# 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 uređaja Braun.

## Upozorenje

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

-  Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- **Uvijek** isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučamo da uređaj držite daleko od dosega djece.
- Ne stavljajte motorni dio ④ pod tekuću vodu niti ga ne uranjajte u vodu.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može biti opasan za korisnika.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Ni mjerna posuda ⑥ ni zdjela za ustinjavanje (c) nisu prikladne za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

## Opis

- ① Regulator brzine
- ② Prekidač za uključenje/isključenje promjenljive brzine
- ③ Turbo prekidač
- ④ Motorni dio
- ⑤ Tipke za otpuštanje radnih dijelova
- ⑥ Osovina miksera
- ⑦ Mjerna posuda
- ⑧ Dodatak za ustinjavanje hrane

## Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač ②, brzina se podešava regulatorom brzine ①. Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije.

Brzinu možete podešavati tijekom rada, palcem ili kažiprstom.

Ipak, najveća brzina rada može se postići samo pritiskom na turbo prekidač ③. Turbo prekidač možete koristiti i za trenutne jake impulse, a da ne koristite regulator brzine.

## Rad štapnim mikserom

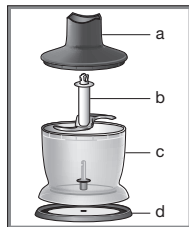
Štapni mikser savršeno odgovara za pripremu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

1. Uložite motorni dio ④ u osovinu miksera ⑥ dok ne sjedne na mjesto.
2. Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač ② ili turbo prekidač ③.
3. Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke ⑤ i izvucite je.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi ⑦ kao i u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s vatre kako se ručni mikser ne bi pregrijao.

## Rad dodatkom za usitnjavanje hrane

- (a) Spojka za motorni dio
- (b) Noževi
- (c) Zdjela za usitnjavanje
- (d) Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)



Dodatak za usitnjavanje je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd.

Kod usitnjavanja tvrde hrane (npr. tvrdog sira) koristite turbo prekidač ③.

**Napomena:** Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

### **Prije usitnjavanja ...**

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte tablicu na strani 5)
  - uklonite peteljke aromatičnih biljaka, ljuske od oraaha i sl.
  - s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
1. Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (d).
  2. Stavite namirnice u zdjelu.
  3. Pričvrstite spojku za motorni dio (a) na zdjelu.
  4. Umetnite motorni dio Ⓣ u spojku za motorni dio (a) dok ne sjedne na svoje mjesto.
  5. Za upotrebu pritisnite prekidač Ⓢ ili Ⓣ na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.
  6. Nakon upotrebe pritisnite tipku ⓔ i odvojite motorni dio.
  7. Zatim skinite i spojku za motorni dio.
  8. Pažljivo izvadite noževe.
  9. Zatim iz zdjele izvadite i hranu. Protuklizna podloga služi i kao poklopac zdjele za usitnjavanje.

### **Čišćenje uređaja**

Prije čišćenja isključite motorni dio Ⓣ i čistite ga samo vlažnom krpom. Spojku za motorni dio (a) možete čistiti pod tekućom vodom, ali je nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa.

Svi drugi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa. Ipak, kad miješate ili usitnjavate iznimno slanu hranu trebali biste odmah isprati noževe. Također, pripazite da u perilicu suđa ne stavite previše deterdženta ili sredstva protiv kamenca.

Kad pripremate neke namirnice s jakim bojom (npr. mrkvu) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije nego ih stavite u perilicu suđa.

### **Dodaci**

(dostupni u Braunovim servisnim centrima, ali ne u svakoj zemlji)

- BC: Nastavak za usitnjavanje, savršeno prikladan za usitnjavanje velikih količina kao i pripremanje frapea, rijetkih tijesta i mljevenje kockica leda.
- HC: Brzi nastavak za usitnjavanje, savršen za začinsko bilje, luk, češnjak, čili-papričice, orašaste plodove itd.
- Držač za zid

### **Primjer recepta**

#### Majoneza (koristite ručni mikser)

200–250 ml ulja,  
1 jaje (žumanjak i bjelanjak),  
1 jušna žlica limunovog soka ili octa,  
soli i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritisnite turbo prekidač Ⓣ te držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

#### Sladoled (koristite nastavak za usitnjavanje)

100 g malina (smrznutih)  
10 g šećera u prahu  
80 g vrhnja

Stavite sve sastojke u zdjelu za usitnjavanje, pritisnite turbo prekidač Ⓣ te miješajte otprilike 30 sekundi. Odmah poslužite.

#### Umak od inćuna (koristite nastavak za usitnjavanje)

30 g ocijedenih fileta inćuna  
200 g sira Philadelphia  
2 žlice maslinova ulja

Stavite sve sastojke u posudu za usitnjavanje. Postavite podešavanje brzine na minimum. Pritisnite prekidač za uključenje/isključenje Ⓢ dok smjesa ne postane homogena. Dovršite umak pritiskom na turbo prekidač Ⓣ.

Varijacije ovog recepta mogu se raditi uporabom lososa, sira Roquefort ili plavog sira umjesto fileta inćuna.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u Braun servisnim centrima, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.



### Jamstvo

Za ovaj proizvod jamčimo jamstveno razdoblje od 2 godine od dana kupnje. U okviru tog razdoblja besplatno ćemo otkloniti bilo kakvu neispravnost uređaja do koje je došlo zbog zamora materijala ili pogrešaka u radu ili popravkom ili zamjenom uređaja ovisno o procjeni.

Ovo jamstvo vrijedi za svaku zemlju u kojoj ovaj uređaj distribuiraju Braun ili njegov ovlašteni distributer.

Ovo jamstvo ne pokriva: štetu nastalu zbog nepravilne upotrebe, normalno trošenje materijala (npr. u slučaju trošenja mrežice na uređaju za brijanje), kao i oštećenja koja imaju neosporan utjecaj na vrijednost ili rad uređaja. Jamstvo prestaje vrijediti ako popravke vrše neovlaštene osobe te ako se ne koriste originalni Braunovi dijelovi.

Ako tijekom jamstvenog razdoblja zatrebate servis, donesite ili pošaljite cijeli uređaj zajedno s računom na adresu Braunovog ovlaštenog servisnog centra.

Servisna mjesta:

Poštovani, u koliko niste u mogućnosti riješiti Vaš problem putem priložene servisne mreže, molimo Vas da nazovete broj 091 66 01 777 kako bi dobili daljnje upute.

**Singuli d.o.o., 10000, Zagreb, Primorska 3,**

☎ 01 37 72 644, 01 66 01 777

**Elektromehaničarski obrt „Marković“,**  
42000, Varaždin, K.Filića 9, ☎ 042 21 05 88

**Elektromehaničarski obrt „Marković“,**  
42240, Ivanec, Mirka Maleza 39,  
☎ 042 78 42 99

**ELMIN vl. Božidar Jakupanec,** 48350,  
đurđevac, Ruđera Boškovića 20,  
☎ 048 81 33 65

**Obrt za trgovinu i servis „Ježić color servis“ vl. Alen Jurić,** 43000, Bjelovar,  
Petra Zrinskog 13, ☎ 043 24 35 00

**Ti-SAN d.o.o.,** 33000, Virovitica,  
Strossmayerova 9, ☎ 033 80 04 00  
**G-SERVIS d.o.o.,** 33520, Slatina, Grigora  
Viteza 2, ☎ 033 55 25 29

**Kumex d.o.o.,** 31000, Osijek, Prolaz  
J.Leovića 5, ☎ 031 37 34 44

**Konikom d.o.o.,** 31000, Osijek, Jablanova  
43, ☎ 031 49 48 85

**RTV servis vl. Mijo Kalaica,** 34310,  
Pleternica, A.M.Relković 6, ☎ 034 25 20 00

**Sorić elektronika,** 44000, Sisak,  
A.Stračevića 35, ☎ 044 54 91 17

**E.E.K.A.,** 51000, Rijeka, Baštijanova 36,  
☎ 051 22 84 01

**Čulig d.o.o.,** 47000, Karlovac, Banija 2,  
☎ 047 41 59 55

**Tehno - Jelčić, vl. Josip Jelčić,** 22000,  
šibenik, 8. DAL. UDAR. BRIGADE 71,  
☎ 022 34 02 29

**ALTA d.o.o.,** 23000, ZADAR, Vukovarska 3c,  
☎ 023 32 76 66

**Merc & Dujmović,** 21000, SPLIT, Alojza  
Stepinca 6, ☎ 021 53 77 80


# Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna.

Upamo, da boste vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

## Opozorilo

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

-  Rezila so zelo ostrá! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali popravite.
- Otroci in ljudje z zmanjšano fizično ali duševno sposobnostjo lahko uporabljajo aparat le pod nadzorstvom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok.
- Motornega dela aparata **(D)** ne smete držati pod tekočo vodo, niti ga potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen servisler.
- Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite v omrežno vtičnico, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na spodnji strani naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin hrane v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda **(C)** in posoda sekljalnika **(c)** nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

## Opis

- (A)** Regulator za nastavev različnih hitrosti
- (B)** Tipka za vklop/izklop za različne nastavitve hitrosti
- (C)** Tipka Turbo
- (D)** Enota z motorjem
- (E)** Gumbi za sprostitvev delovnih nastavkov
- (F)** Nastavek za mešanje
- (G)** Mešalna posoda
- (H)** Sekljalnik

## Nastavitev hitrosti

Ob aktiviranju stikala **(B)** se hitrost obdelave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti **(A)**. Višja kot je nastavev, hitrešje je sekljanje. Med uporabo lahko s palcem ali kazalcem priročno nastavite hitrost. Vendar pa je največja hitrost obdelave lahko dosežena le s pritiskom na tipko Turbo **(C)**. To tipko **(C)** lahko uporabite tudi za trenutne močne pulze, ne da bi pri tem morali spreminjati nastavev hitrosti.

## Uporaba paličnega mešalnika

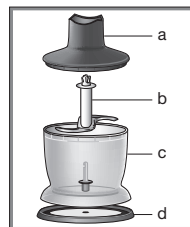
Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov.

1. Enoto z motorjem **(D)** vstavite v nastavek za mešanje **(F)**, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik potisnite v posodo in pritisnite tipko za vklop/izklop **(B)** ali tipko Turbo **(C)**.
3. Da po uporabi sprostite nastavek za mešanje, pritisnite gumbe **(E)** in ga snemite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi z merico **(G)** ali v katerikoli drugi posodi. Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

## Uporaba sekljalnika

- (a)** Pogonski nastavek sekljalnika
- (b)** Rezilo
- (c)** Posoda sekljalnika
- (d)** Nedrseč podstavek/pokrov



Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itd. Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko Turbo **(C)**.

**OPOZORILO:** Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatalega oreščka ter kavnih ali žitnih zrn.

### **Pred uporabo sekljalnika ...**

- meso, sir, čebulo, česen in korenje najprej narežite (glejte tabelo na strani 5),
- odstranite stebela rastlin in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

1. Opozorilo: Z rezila previdno odstranite plastično zaščito. Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c) in poskrbite, da se zaskoči. Posodo sekljalnika vedno postavite na nedrseč podstavek (d).
2. V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
3. Pogonski nastavek (a) namestite na posodo sekljalnika.
4. V pogonski nastavek (a) vstavite enoto z motorjem (D), tako da se zaskoči.
5. Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko (B) ali (C). Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika.
6. Po uporabi pritisnite gumbe (E), da odstranite enoto z motorjem.
7. Odstranite pogonski nastavek.
8. Previdno odstranite tudi rezilo.
9. Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

### **Čiščenje**

Pred čiščenjem izključite enoto z motorjem iz električnega omrežja. Enoto z motorjem (D) lahko čistite samo z vlažno krpo.

Pogonski nastavek sekljalnika (a) lahko splaknete pod tekočo vodo, ne smete pa ga potopiti v vodo.

Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Če ste mešalnik uporabili za pripravo zelo slanih jedi, morate rezila nastavka ali sekljalnika takoj izprati. Pri pomivanju v pomivalnem stroju pazite, da ne boste uporabili prevelike

količine pomivalnega sredstva ali sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanесли rastlinsko olje.

### **Dodatni nastavki**

(na voljo v Braunovih servisnih centrih, odvisno od države)

- BC: Nastavek za sekljanje, ki je nadvse primeren za sekljanje večjih količin kot tudi za pripravo mešanih napitkov, rahlega testa in drobljenja ledenih kock.
- HC: Sekljalnik z veliko hitrostjo, primeren za zelišča, čebulo, česen, čili, oreščke in podobno.
- Stenski obešalnik

### **Recepti**

#### Majoneza (uporabite palični mešalnik)

200–250 ml olja

1 jajce (rumenjak in beljak)

1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa  
sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Na paličnem mešalniku pritisnite tipko Turbo (C) in zadržite palični mešalnik v istem položaju, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

#### Sladoled (uporabite sekljalnik)

100 g malin (zmrznjenih)

10 g sladkorja v prahu

80 g smetane



Vse sestavine dajte v posodo, pritisnite tipko Turbo © in mešajte približno 30 sekund. Takoj postrežite.

#### Sardelna omaka (uporabite sekljalnik)

30 g filetov sardel

200 g kremnega sira «Philadelphia»

2 jedilni žlici oljčnega olja

Vse sestavine dajte v posodo sekljalnika.

Nastavite na najmanjšo hitrost.

Pritisnite tipko za vklop/izklop © in sekljajte dokler zmes ne postane homogena. Omako dokončajte s pritiskom na tipko Turbo ©.

Različice tega recepta je možno narediti z uporabo lososa, Roquefort ali modrega sira namesto filetov sardel.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Odnesejo jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.



presoji popravili ali v celoti zamenjali.

Če pooblaščen servis vašega izdelka ne popravi v 45 dneh, imate pravico zahtevati nov izdelek. Za sprejem v reklamacijo se šteje dan, ko je izdelek sprejet v pooblaščen servis ali v trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Čas zagotavljanja servisa, vzdrževanja, nadomestnih delov in priklonih aparatov je 3 leta po preteku garancijskega roka.

Popravila na domu zaradi zahtevnosti in neprenosljivosti sodobne servisne opreme in razpoložljivosti rezervnih delov niso mogoča. Garancija velja na območju Republike Slovenije, pa tudi v vseh državah, kjer izdelek dobavlja podjetje Braun ali njegov pooblaščen distributer.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Garancija ne velja:

- Za okvare, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali rabe oziroma napake, ki imajo zanemarljiv učinek na vrednost in delovanje izdelka.
- Ob vsakem posegu nepooblaščen osebe ali kakršnekoli druge predelave izdelka in če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi rezervni deli.

Za popravilo v garancijski dobi celotno napravo skupaj z računom in/ali izpolnjenim garancijskim listom odnesite ali pošljite na pooblaščen servisni center Braun:

Jože Ježek

Cesta 24. junija 21

1231 črnuče – Ljubljana

Tel. št.: +386 1 561 66 30

E-mail: jezektrg.servis@siol.net

Za dodatne informacije smo vam na voljo na brezplačni telefonski številki 080 2822.

#### **Garancijski list**


Za izdelek velja dveletna garancija, ki začne veljati z datumom izročitve blaga. Proizvajalec jamči, da bo izdelek deloval v garancijskem roku ob pravilni uporabi v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili. V garancijski dobi bomo brezplačno odpravili vse okvare izdelka, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi, tako da vam bomo izdelek po naši

# Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek için üretilmiştir. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalacağınızı umarız.

## Uyarı

### Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanımına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz.
- Motor gövdesini © su altına tutmayınız veya suya batırmayınız.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanımının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke ceryan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- Ölçü kabı © ve doğrama kabı(c) mikrodalgada kullanıma uygun değildir.

## Tanımlama

- (A) Değişken hız ayarlayıcı
- (B) Değişebilir hız ayarı için açma/kapama anahtarı
- (C) Turbo hız anahtarı
- (D) Motor kısmı
- (E) Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- (F) Blender shaftı
- (G) Ölçü kabı
- (H) Doğrayıcı

## Hızı ayarı

Açma/kapama anahtarını (B) aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (A) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe, doğrayıcı daha hızlanır. İşlem sırasında başparmağınız veya işaret parmağınızla hızı kolayca ayarlayabilirsiniz. Maksimum hız için turbo anahtarına (C) basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

## El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

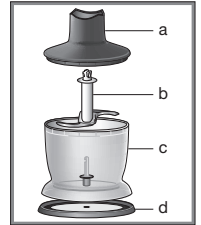
El blenderiniz çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak, sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur.

1. Motor kısmını (D) blender shaftına (F) kilitlemeye kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B) veya turbo anahtarına (C) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender shaftını çıkarmak için, düğmelere (E) basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

## Doğrayıcı ataçmanı nasıl çalıştıracaksınız

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Doğrama kasesi
- (d) Kaymaz taban/kapak



Doğrayıcınız et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs.

doğramak için tasarlanmıştır. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, turbo anahtarını © kullanınız.

**Not:**Buz parçası, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

### Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (sayfa 5'teki tabloya bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Bıçağın (b) üzerindeki plastik koruyucuyu çıkartınız. Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının (c) ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlene kadar bastırınız. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz.
3. Dişli kutusunu (a) doğrama kabına koyunuz.
4. Motor kısmı ① dişli kutusunun (a) içine kilitlenceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için açma/kapama anahtarı ② veya turbo anahtarına © basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine ③ basınız.
7. Daha sonra dişli kutusu çıkartınız.
8. Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı kasesinden boşaltınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kabı için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

### Temizleme

Temizlemeden önce fişi prizden çıkarınız. Motor bölümünü ④ sadece nemli bir bez ile temizleyin.

Doğrayıcı dişli kutusu (a), musluk altında duruluanabilir. Dişli kutusunu (a) kesinlikle suya batırmayınız.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemde geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz. Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemde geçirdiğinizde (ör: havuç), aletinizin plastik kısımları lekelenebilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

### Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

- BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.
- HC: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.
- Duvar tutucu

### Yemek tarifi örnekleri

Mayonez (el blenderinizi kullanınız)

200–250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırdıktan sonra turbo anahtarına © basarak çalıştırınız. Yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Dondurma (doğrayıcıyı kullanınız)

100 gr dondurulmuş ahududu  
10 gr pudra şekeri  
80 gr sıvı krema

Tüm malzemeyi sürahiye yerleştiriniz. Turbo düğmesine © basarak 30 saniye kadar karıştırınız. Hemen servis yapınız.

Hamsili meze (doğrayıcıyı kullanınız)

30 gr ayıklanmış fileto hamsi  
200 gr krem peynir  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Bütün malzemeleri çırpma kabına koyun. Değişik hız seçeneklerinden en düşüğünü seçin.

Malzemeler homojen bir karışım haline gelinceye kadar, açma/kapama düğmesine ® basın.

En son olarak, turbo hız seviyesinde © karışımı çırparak sosu hazır hale getirin.

Hamsi fileto yerine somon balığı veya rokfor peyniri kullanılarak, bu sosun değişik çeşitleri hazırlanabilir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

**Braun GmbH**

**Frankfurter Straße 145**

**61476 Kronberg / Germany**

**☎ (49) 6173 30 0**

**Fax (49) 6173 30 28 75**

Procter & Gamble Satış ve Dağıtım Ltd. Şti.  
İçerenköy Mah. Serin Sok. Kosifler İş Merkezi  
No:3 A 34752 Ataşehir, İstanbul

P&G Tüketici Hizmetleri

0 800 261 63 65,

trconsumers@custhelp.com

Braun Servis İstasyonları listemizi internet sitemizde bulabilirsiniz. [www.braun.com/tr](http://www.braun.com/tr)

# Русский

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

## Внимание

**Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно прочтите данную инструкцию.**

-  Режущие лезвия остро заточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- **Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Не промывайте электромотор **Ⓓ** в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющее специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Стакан **Ⓒ** и чаша-измельчитель (с) не пригодны для использования в микроволновой печи.

## Описание прибора

- Ⓐ Регулятор скорости вращения
- Ⓑ Переключатель для разных скоростей
- Ⓒ Кнопка turbo-режима
- Ⓓ Электромотор
- Ⓔ Кнопки высвобождения рабочих частей
- Ⓕ Насадка-блендер
- Ⓖ Стакан
- Ⓗ Измельчитель

## Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов **Ⓑ** в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора **Ⓐ**. Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя.

Вы можете регулировать скорость во время приготовления, используя большой либо указательный палец.

Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo **Ⓒ**, которую можно включить и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

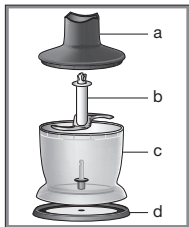
## Порядок работы с блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

1. Вставьте электромотор **Ⓓ** в насадку-блендер **Ⓕ** до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель **Ⓑ** или ускоритель turbo **Ⓒ**.
3. По окончании работы нажмите кнопки **Ⓔ** для высвобождения насадки-блендера и выньте ее.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане **Ⓖ** и любой другой посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюд кастрюлю сначала следует вынуть из печи с целью уберечь блендер от перегрева.

## Порядок работы с насадкой-измельчителем



- (a) Верхняя часть
- (b) Лезвие
- (c) Чаша
- (d) Подложка/крышка против скольжения

Измельчитель идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр.

Для нарезки твердых продуктов, например, сыра, используйте режим turbo ©.

**Примечание:** Нельзя измельчать очень жесткие продукты такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

### Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь (см таблицу на стр. 5; см = см, g = г, sec = сек, max = максимум)
- удалить стебли травы и скорлупу орехов
- удалить кости, сухожилия и щетину

1. Помните: Осторожно снимите пластиковую крышку с ножевой вставки. Ножевая вставка очень острая! Всегда удерживайте ее за пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (c). Нажмите на него до замыкания. Всегда ставьте чашу на подложку чтобы предотвратить скольжение (d).
2. Положите продукты в чашу.
3. Установите верхнюю часть (a) на чашу.
4. Вставьте электромотор ⓓ в верхнюю часть (a) до упора.
5. Нажмите кнопку ⓑ или © для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
6. По окончании работы нажмите кнопку ⓔ для выключения электромотора.
7. Снимите верхнюю часть.
8. Осторожно выньте лезвие.

9. Выньте измельченные продукты из чаши. Подложка против скольжения также используется для герметичного закрытия чаши.

## Чистка прибора

Перед чисткой моторной части отключите ее от источника электропитания. Рекомендуется чистить моторную часть ⓓ только с помощью влажной ткани. Верхняя часть измельчителя (a) можно промыть под струей воды.

Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

## Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

- BC: дополнительная насадка-измельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.
- HC: высокоскоростная насадка-измельчитель идеально подходит для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.
- Скоба настенного крепления блендера.

## Практический пример

Майонез (используйте блендер)  
200-250 мл растительного масла  
1 яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса соли и перца (по вкусу)

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

Мороженое (используйте измельчитель)  
100 г малины (глубокая заморозка)  
10 г сахарного песка  
80 г сливок

Поместите все составные части в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима © и смешивайте в течение примерно 30 секунд. Подавать рекомендуется сразу же.

Соус из анчоусов (используйте измельчитель)  
30 г сухих анчоусов

200 г мягкого сыра «Филадельфия»  
2 чайных ложки оливкового масла

Поместите все компоненты в чашу-измельчитель. Поставьте переключатель скоростей в минимальное положение. Нажмите кнопку © и удерживайте до получения однородной массы. Завершите измельчение используя кнопку турборежима ©. Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Возможны модификации прибора без предварительного уведомления.



**Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.**

Электрический миксер (блендер),  
500-600 Ватт  
Произведено в Польше:  
Hi-P Poland Sp. z o.o.  
Ul. Magazynowa 8  
Bielany Wrocławskie  
55-040 Kobierzyce  
Poland

## Гарантийные обязательства BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Гарантия обретает силу, только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинального руководства по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

Эта гарантия действительна в *любой* стране, в которую это изделие поставляется BRAUN или назначенным дистрибьютором, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) и нормальный

износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу, если ремонт производился не уполномоченным на то лицом, и если использованы не оригинальные детали BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

### **Случаи, на которые гарантия не распространяется:**

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований руководства по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи

нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);

- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

**Внимание!** Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре. В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).



# Українська

Наша продукція відповідає найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені Вашим новим придбанням - блендером Braun.

## Увага:



**Будь ласка, уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією перед тим, як приступити до роботи з приладом.**

-  Різучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- **Завжди** відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чищенні та зберіганні.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Не промивайте електромотор  в проточній воді та не занурюйте їх у воду.
- Блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Ремонт або заміну мережного шнура повинні робити технічні фахівці, що мають спеціальний дозвіл. Неправильний та некваліфікований ремонт може створити велику загрозу здоров'ю та життю користувача.
- Перед підключенням блендера до мережної розетки перевірте відповідність напруги в мережі напругі, вказаній на нижній частині приладу.
- Потужність приладу розрахована на повсякденні потреби родини у приготуванні їжі.
- Стакан  і чаша- подрібнювач (c) не придатні для використання у мікрохвильовій печі.


## Опис приладу

- Ⓐ Регулятор швидкості обертання
- Ⓑ Перемикач для різних швидкостей
- Ⓒ Кнопка прискореного режиму (turbo)
- Ⓓ Електромотор
- Ⓔ Кнопки вивільнення робочих частин
- Ⓕ Насадка-блендер
- Ⓖ Стакан
- Ⓗ Подрібнювач

## Регулювання швидкості обертання






При включенні перемикача режимів  у положення вкл. швидкість обертання відповідатиме поточній установці регулятора . Чим вище встановлений параметр швидкості, тим більше число обертів подрібнювача.


Ви можете регулювати швидкість під час приготування, використовуючи великий або вказівний палець.

Найбільше число обертів досягається лише при натисканні кнопки прискорювача turbo , яку можна включати, навіть минаючи регулятор для короткочасного підвищення потужності.

## Порядок роботи з блендером

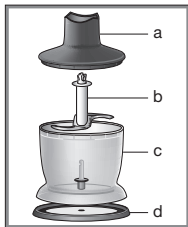
Блендер ідеально придатний для приготування соусів, підлив, супів, майонезу, дитячого харчування, а також всіх видів коктейлів.

1. Вставте електромотор  у насадку-блендер  до фіксації.
2. Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть перемикач  або прискорювач turbo .
3. По закінченні роботи натисніть кнопку  для вивільнення насадки-блендера та вийміть її.

Блендер можна використати за призначенням також у мірній склянці  та будь-якому іншому посуді. При виконанні операції перемішування в процесі приготування страв каструлю спочатку потрібно вийняти з печі з метою збереження блендера від перегріву.

## Порядок роботи з насадкою-подрібнювачем

- (a) Верхня частина подрібнювача
- (b) Лезо
- (c) Чаша
- (d) Підкладка/кришка проти ковзання



Подрібнювач ідеально підходить для нарізки м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю тощо.

Для нарізки твердих продуктів, наприклад, сиру, використовуйте режим turbo ©.

### Примітка:

Не можна подрібнювати дуже тверді продукти такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна та крупи.

### Перед операцією подрібнення потрібно ...

- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулини, часник, моркву (див. таблицю на стор. 5: см = см, г = г, сек = сек, max = максимум).
- видалити стебла трави та шкарлупу горіхів
- видалити кістки, м'які сухожилля та хрящі

1. Пам'ятайте: Обережно зніміть пластикову кришку з ножевої вставки. Ножева вставка дуже гостра! Завжди тримайте її за пластикову основу. Надягніть лезо на центральний стрижень чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього до замикання. Завжди ставте чашу на підкладку для запобігання ковзанню (d).
2. Покладіть продукти в чашу.
3. Встановіть верхню частину (a) на чашу.
4. Вставте електромотор © у верхню частину (a) до замикання.
5. Натисніть кнопку © або © для включення подрібнювача. В процесі роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою чашу.

6. По закінченні роботи натисніть кнопки © для вивільнення електромотора.
7. Зніміть верхню частину.
8. Обережно вийміть лезо.
9. Вийміть здрібнені продукти з чаші. Підкладка проти ковзання також використовується для герметичного закриття чаші.

## Чищення приладу

Перед чищенням моторної частини відключить її від джерела електроживлення. Рекомендується чистити моторну частину © тільки за допомогою вологої тканини. Верхня частина подрібнювача (a) можна промити під струменем води. Всі інші деталі блендера можна промивати в посудомийчій машині при температурі не вище 60 градусів. Ріжучі леза після роботи в дуже солоному середовищі потрібно прополоскати негайно. Уникайте високої концентрації очисника або засобу для зняття накипу в посудомийчій машині. При роботі з продуктами, що мають насичені кольори, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть офарблюватися, тому перед мийкою блендера в посудомийчій машині протирайте деталі приладу з додаванням рослинного масла.

## Додаткові приналежності

(можна купити в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах)

- BC: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та коління кубиків льоду.
- HC: високошвидкісна насадка-подрібнювач ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.
- Скоба настінного кріплення блендера.

## Практичний приклад

### Майонез (використовуйте блендером)

200-250 мл рослинної олії

одне яйце (з жовтком)

1 столова ложка лимонного соку або оцту, солі та перцю (за смаком)

Помістіть всі інгредієнти в мірну склянку у вищевказаній послідовності. Занурте блендер до дна склянки, ввімкніть прилад перемикачем © та утримуйте його в цьому положенні до отримання однорідної маси. Далі, не виключаючи блендер, повільно переміщуйте його догори та вниз до набуття майонезом однорідних кольору та консистенції.

### Морозиво (використовуйте подрібнювач)

100 г малини (замороженої)

10 г цукрової пудри

80 г вершків

Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач turbo © та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.

### Анчоусний соус (використовуйте подрібнювач)

30 г сушеного філе анчоусів

200 г вершкового сиру «Філадельфія»

(«Philadelphia»)

2 столових ложки оливкової олії

Помістити усі інгредієнти у чашу подрібнювача.

Встановити мінімальний швидкісний режим.

Натискати кнопку © та утримувати до одержання однорідної маси.

Закінчити приготування соусу, натиснувши кнопку прискореного режиму ©.

Різні варіанти соусу за цим рецептом можна готувати, використовуючи лососину, рокфор або інші голубі сири замість філе анчоусів.

## Загальні умови зберігання

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

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Електричний міксер (блендер) Braun, Тип 4191

Адреса в Україні: ТОВ «Проктер енд Гембл Трейдинг Україна», Україна, 04070, м.Київ, вул. Набережно-Хрещатицька, 5/13, корпус літ. А. Тел. (8-800) 505-0000. [www.pg.com.ua](http://www.pg.com.ua)

Товар використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації.

Дата виготовлення продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виготовлення, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році.

Гарантія – 2 роки. Головний офіс сервісного центру Braun в Україні: ПП «І.Б.С.», вул. Глибочицька 53, м. Київ. Тел. (044) 4286505.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

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



001

Країна виробництва:  
Hi-P Poland Sp. z o.o.  
Ul. Magazynowa 8  
Bielany Wrocławskie  
55-040 Kobierzyce  
Poland

## Гарантійні зобов'язання виробника

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу або з дати його виробництва, у разі відсутності або неналежного оформлення гарантійного талону на виріб.

Протягом гарантійного періоду ми безкоштовно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дилера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється представником компанії виробника або призначеним дистриб'ютором, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальне зношування сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні запасні частини виробника.

У випадку пред'явлення реклаमाції за умовами даної гарантії, передайте виріб

у повному комплекті згідно опису в оригінальній інструкції з експлуатації разом з гарантійним талоном у будь-який сервісний центр, який офіційно вповноважений представником компанії виробника.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою або з метою отримання прибутку;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- пошкодження з вини тварин, гризунів та комах (в тому числі у випадках знаходження гризунів та комах усередині приладів)
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

Увага! Гарантійний талон підлягає вилученню в разі звернення до сервісного центру з проханням про виконання гарантійного ремонту. Після проведення ремонту гарантійним талоном буде вважатися заповнений оригінал листа виконаного ремонту зі штампом сервісного центру та підписаний споживачем про отримання виробу з ремонту. Гарантійний термін продовжується на період, який даний виріб знаходився в сервісному центрі в ремонті.

В разі виникнення труднощів з виконанням гарантійного та післягарантійного обслуговування, прохання звертатися до

інформаційної служби сервісу представника компанії виробника в Україні.  
Телефон гарячої лінії 0 800 505 000. Дзвінки по Україні зі стаціонарних телефонних номерів є безкоштовними. Дзвінки з мобільних телефонів оплачуються згідно тарифів відповідного оператора.  
Також можна отримати додаткову інформацію на сервісному порталі виробника в інтернеті [www.service.braun.com](http://www.service.braun.com).

**Country of origin: Poland****Year of manufacture**

To determine the year of manufacture, refer to the 3-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 two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.

Example: "537" – The product was manufactured in week 37 of 2005.

**عام الصنع**

لمعرفة عام الصنع ، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع.

مثال: « 537 » - تم صنع المنتج في الأسبوع ٣٧ من عام ٢٠٠٥.

مغموس الأنسوجة (استخدمي وعاء الفرم)

٣٠ جم من شرائح الأنسوجة المصفاة

٢٠٠ جم من جبن الكريم «فلاذلفيا»

ملعقتي شاي من زيت الزيتون

ضعي جميع المكونات في وعاء الفرم العميق.

قومي بضبط السرعة المتغيرة على الدرجة الأدنى.

اضغطي زر التشغيل/الإيقاف (B) حتى يصبح

المعجون متجانساً.

اضغط المفتاح النفاث (C) حتى تنتهي من صنع

المغموس.

يمكن التبديل في هذه الوصفة باستخدام السامون

والجين الركفورت أو الأزرق بدلاً من شرائح

الأنسوجة.

خاضع للتغيير بدون اشعار.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي

له، نرجو التخلص منه في مواقع التجميع

المخصصة لذلك.



## الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً

من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات

التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه

المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز

والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى

سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو

نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.

لا يشمل ضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء

الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل

الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)،

التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً

كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير

مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير

قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان.

لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل

تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة

السجل وأكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن

الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع

فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها

التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق المصمان يرجى إرسال الجهاز

كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا

التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة

لشركة براون.

٦ - بعد الاستعمال اضغط الأزرار (D) لابعاد كتلة بالمحرك.

٧ - ثم ابعدها الجزء العلوى.

٨ - اخرج الشفرة بعناية.

٩ - ثم بعد ذلك خذ الطعام من طاسة المفرمة. القاعدة الثابتة تعمل كغطاء محكم الإغلاق بالنسبة لطاسة المفرمة.

## التنظيف

يجب فصل مقبس الكهرباء قبل عملية

التنظيف. إستخدمي قماش رطب لتنظيف

المحرك

يمكنك تنظيف الجزء الداخلي من صندوق

التروس (a) برفق تحت ماسورة الماء. لا تعطس

صندوق التروس داخل الماء.

كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة

الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة،

يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال،

كذلك كن حذرا حيث لا تستعمل كمية زائدة

من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة

صحنك.

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلا الجزر)

ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز.

امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قليل وضعها في

غسالة الصحون.

## إكسسوارات

• ملحق الفراما BC (موجود لدى عميلك أو مراكز

خدمات براون): مناسبة تماما لفرم كيات كبيرة

بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشيك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج.

• CH: ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماما لاعشاب، البصل، الفلفل الاحمر... الخ.

• سنادة الجدار

## وصفة من الطعام

مايونيز (استعمل الخلاط اليدوي)

٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفار وبياض البيضة)

١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح وفلفل من

أجل المذاق

ضع كل المكونات في الحيك حسب الترتيب الموضح

أعلاه. ضع الخلاط على قاعدة الحيك اضغط

مفتاح السرعة الفائقة (C)، استمر في الخلط

حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب

ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى والى أسفل دون

أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

الآيس كريم (استعمل الفراما «BC»)

١٠٠ غرام توت (بمجد)

١٠٠ غرام سكر ناعم

٨٠ غرام كريمة

ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح

السرعة الفائقة (C) واخلط لـ ٣٠ ثانية.

قدّم فوراً.



## كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماما لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات واللبن الخفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك ① في اسطوانة الخلاط ② حتى يقفل.

٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط مفتاح الفتح / القفل ③ أو مفتاح السرعة الفائقة ④.

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد الاستعمال، أضغط الأزرار ⑤ ثم احميها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس، وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في قدرة الطبخ ذات المقبض اثناء الطبخ، ابعاد القدرة من البوتجاز اولا لتحمي يدك من الحرارة الزائدة.

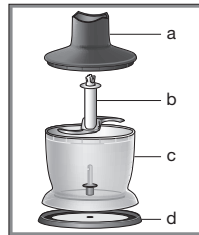
المفرمة مناسبة تماما لقرم اللحم، وبشر الحين، وتقطيع البصل، وطحن الأعشاب، وقرم الثوم، وتقطيع الجزر، وتكسير الحوز، والبندق، واللوز ... الخ.  
من اجل فرم وتقطيع الأشياء الصلبة (الحينة القوية) استعمل مفتاح السرعة الفائقة ④.

### ملاحظة:

لا تقوم بفرم الأطعمة الصلبة جدا مثل مكعبات الثلج، لبندق الكبير الصلب، البن، الحبوب.

### قبل الفرمة ...

- قطع اللحم والحينة، والبصل، والثوم والجزر (انظر الى الجدول في صفحة 3)
  - اخرج بذور الأعشاب وقشرة الحوز والبندق
  - ابعاد العظام والعصب والعصاريق من اللحم.
- ١ - احتس: الشفرة حادة جداً امسكها دائماً من الجزء البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة على المحور المركزي لطاسة المفرمة (c).
- اضغطها الى أسفل حتى تقفل. دائماً
- ضع طاسة المفرمة على القاعدة الثابتة (d).
- ٢ - ضع الطعام على طاسة المفرمة.
- ٣ - ضع علبه التروس (a) على طاسة المفرمة.
- ٤ - ادخل كتلة المحرك ① في علبه التروس (a) حتى تقفل.
- ٥ - اضغط المفتاح ② أو ③ لتشغيل المفرمة. خلال اعداد الطعام امسك كتلة المحرك بيد واحدة وطاسة المفرمة بيد اخرى.



## كيف تشغل موصل المفرمة

- (a) علبه التروس  
(b) شفرة  
(c) طاسة المفرمة  
(d) قاعدة / غطاء ثابت

- تم تصميم الجهاز لتجهيز الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا الحياك ⑥ ولا طاسة المفرمة (C) مقاومة للمكرويف.

صممت منتجاتنا لتبلي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

## تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

## وصف

④ منظم السرعات المتغيرة

⑤ مفتاح ضاغط لتشغيل الجهاز من خلال

السرعات المتغيرة

③ مفتاح ضاغط للسرعة الفائقة

④ كتلة المحرك

⑤ أزرار تحرير ملحقات كتلة المحرك

⑥ ملحق عمود الخلط

⑦ مكياك

⑧ ملحق الفرغ والتقطيع

## التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح ② فان منظم سرعة

التشغيل يتناسق مع منظم السرعات المختلفة

④ وكلما كان وضع الضبط الى أعلى تكون نتائج

الفرغ أسرع

يمكن ضبط السرعة بسهولة أثناء التشغيل

بأطراف أصابع اليد بسهولة.

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول

اليها إلا بضغط مفتاح السرعة الفائقة ③.

ويمكنك أيضا اعطاء دفعات قوية فورية عن

طريق استعمال مفتاح التريو ودون الحاجة الى

استعمال منظم السرعة.

• رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي



الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب

الإصابة بالجروح.

• دائما وأبدا يجب فصل الجهاز عن التيار

لكهربي عند تركيب أو فك الملحقات،

التنظيف والتخزين.

• ليس من المفترض أن يتم استخدام هذا الجهاز

من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من

إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان تحت إشراف

شخص مسئول عن سلامتهم. وبشكل عام

ننصحكم بحفظ الجهاز بعيدا عن متناولهم.

• تحذير، يجب عدم غسل أو غمر المحرك

(الماتور) بالماء.

• أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة.

لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية

إلا بواسطة أشخاص مصرح لهم بذلك. إصلاح

التلف بدون كفاءة قد يسبب ضررا كبيرا

للمستعمل.

• قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة

الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في

أسفل الجهاز.