

BRAUN

Multiquick 3

MR 330 Sauce



www.braun.com/register

Type 4162



Braun Infolines

Deutsch	6
English	8
Français	10
Polski	12
Český	15
Slovenský	17
Magyar	19
Türkçe	21
Русский	23
Українська	26
عربي	31

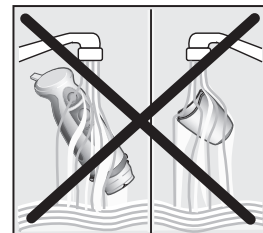
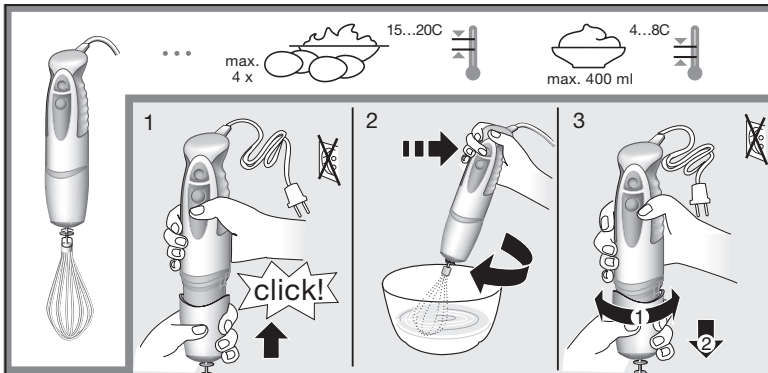
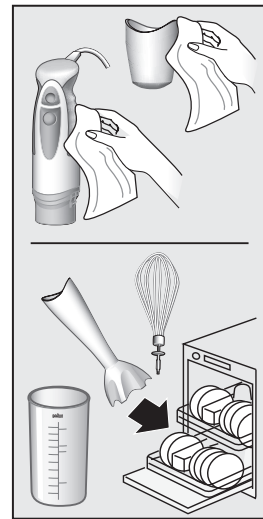
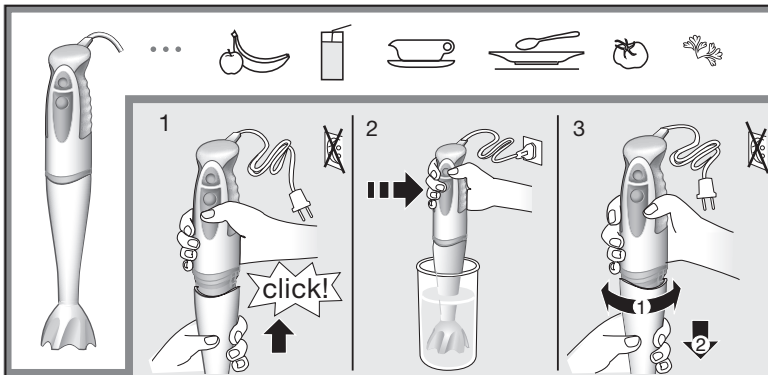
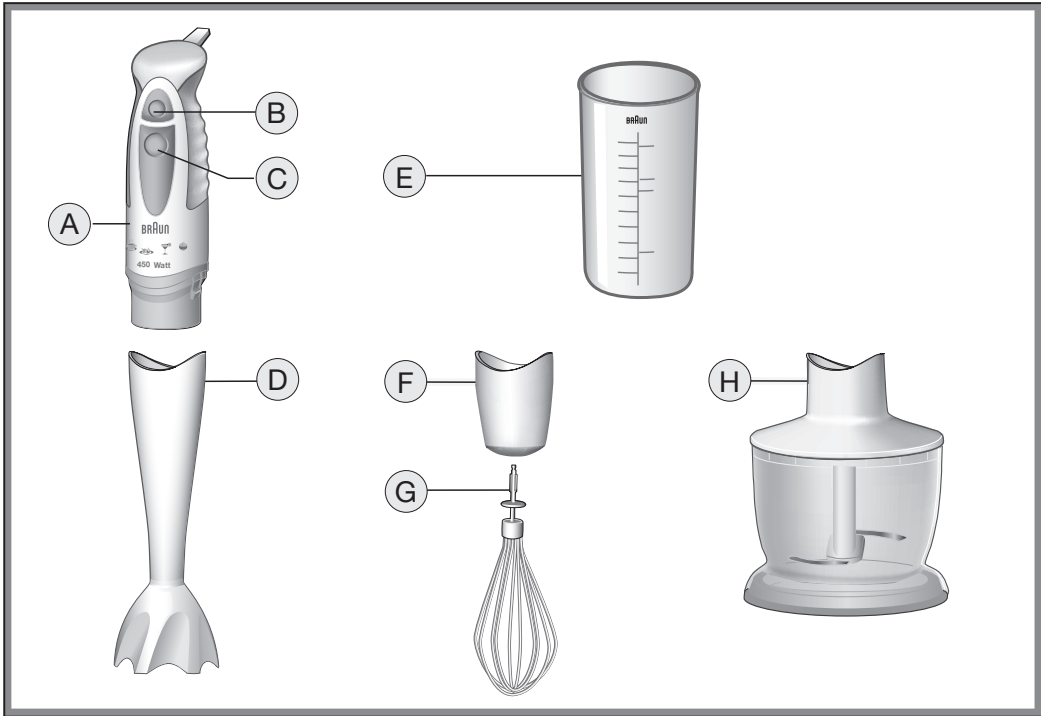
(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 70 10
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 800 944 802
(B)	0 800 14 592
(PL)	0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(CZ)	221 804 335
(SK)	02/5710 1135
(H)	(06-1) 451-1256
(TR)	0 800 261 63 65
(RUS)	8 800 200 20 20
(UA)	+38 044 428 65 05
(HK)	852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

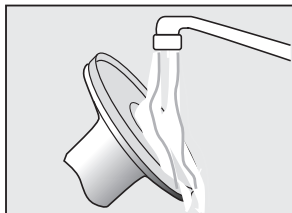
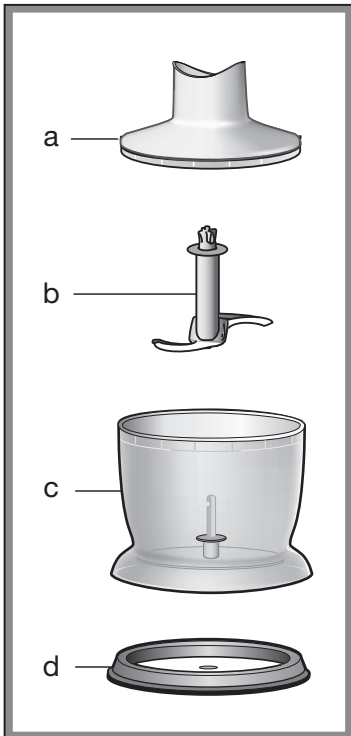
Internet:

www.braun.com
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany








	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	150 g	20 g	20 g	150 g	300 g	300 g
sec.	20-30	20-30	8x 1 sec	20	15	10	20	30
			•		•	•		
	•	•		•			•	•

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. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Weder Motorteil (A), noch das Getriebeteil (F) für den Schlagbesen 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 Messbecher (E) noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowelleneeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 1)
- (C) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 2)
- (D) Pürierstab
- (E) Messbecher
- (F) Getriebeteil für Schlagbesen
- (G) Schlagbesen
- (H) Zerkleinerer («CA»)

So bedienen Sie Ihren 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 (A) auf den Pürierstab (D) setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
3. Nach Gebrauch Pürierstab drehen, um ihn vom Motorteil abzunehmen.

6

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

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

1. Schlagbesen (G) in das Getriebeteil (F) stecken, anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) (Geschwindigkeit 1) einschalten.
3. Nach Gebrauch das Getriebeteil drehen, um es vom Motorteil zu lösen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Benutzen Sie nicht den mitgelieferten Messbecher (E), sondern eine breitere Rührschüssel.
- Für den Betrieb des Schlagbesens nur Schalter (B) (Geschwindigkeit 1) benutzen.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

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

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

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) Schalter (C).

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

Vor dem Zerkleinern ...

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

Hacken und Zerkleinern

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffenschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken, bis es einrastet.
Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
3. Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.

4. Das Motorteil (A) in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
5. Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Getriebeteil zu lösen.
7. Getriebeteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Motorteil (A) und Getriebeteil (F) für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf aber nicht ins Wasser getaucht werden.
Alle anderen Teile sind spülmaschinene geeignet.

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)
HC-300: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Pürierstab 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 Schalter (C) 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.

Avocado-Dip (Zerkleinerer verwenden)

- 1 Knoblauchzehe zerkleinern,
- 2 reife Avocados (geviertelt, entsteint),
- 1 EL Zitronensaft,
- 1 EL Olivenöl,
- 150 ml Joghurt,
- 1 TL Zucker,
- Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben, Schalter (C) drücken und ca. 1 Minute pürieren.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EG.



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 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, handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (F) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (E), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch (speed 1)
- (C) On/off switch (speed 2)
- (D) Blender shaft
- (E) Measuring beaker
- (F) Whisk gear box
- (G) Whisk
- (H) Chopper («CA»)

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 milk shakes.

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (D) until it locks into place.
2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch (B) or (C).
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker, or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (G) into the whisk gear box (F), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch (B) (speed 1) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results

- Do not use the beaker (E), but a wider bowl.
- Only use switch (B) (speed 1) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4-8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

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.

When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the on/off switch (C).

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

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see processing guide on page 5),
- remove stems from herbs, 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 into place.

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 (A) into the gear box (a) until it locks into place.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, turn the motor part (A) to remove it from the gear box.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as a lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part (A) and the whisk gear box (E) with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. However, do not immerse it in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance 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)

HC-300: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Recipe examples

Mayonnaise (use blender shaft)

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 switch (C), 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.

Avocado dip (use chopper)

Chop 1 clove garlic,

add 2 ripe avocados (quartered, without stone),

1 tbsp. lemon juice

1 tbsp. olive oil

150 ml yoghurt

1 tsp. sugar, salt and pepper.

Using switch (C), blend for about 1 minute.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.



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.



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).

For UK only:


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

Français

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

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 et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. De manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas maintenir la partie moteur (A) ou l'entraîneur du fouet (F) sous l'eau courante, ni les immerger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité applicables. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par un réparateur agréé. Des réparations effectuées par du personnel non-qualifié risquent de présenter des risques considérables pour l'utilisateur.
- Avant de brancher à une prise électrique, vérifier que la tension correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.
- Le verre-doseur (E) et le bol du hachoir (c) ne peuvent pas être mis dans le four à microondes.

Description

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 1)
- (C) Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 2)
- (D) Pied mixeur
- (E) Verre doseur
- (F) Entraîneur du fouet
- (G) Fouet
- (H) Hachoir (« CA »)

Mode d'emploi du mixeur à main

Le mixeur à main convient parfaitement pour la préparation de sauces, de soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébés, ainsi qu'au mélange des boissons et des milk shakes.

1. Mettre en place le pied mixeur (D) sur le bloc moteur (A) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le mixeur au fond du bol, puis appuyer sur l'interrupteur (B) ou (C).
3. Après usage, débrancher l'appareil et tourner le pied du mixeur pour le dégager du bloc moteur.

Le mixeur à main peut fonctionner dans le verredoseur (E) ou n'importe quel autre récipient. Lorsque l'on mixe directement dans une casserole, la retirer du feu pour éviter que le mixeur ne surchauffe.

Mode d'emploi du fouet

Le fouet s'utilise pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les pâtes et les desserts prêts à l'emploi.

1. Insérer le fouet (G) dans son entraîneur (F), puis l'installer sur le moteur (A) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le fouet au fond d'un bol, puis appuyer sur l'interrupteur (B) (vitesse 1) pour le faire fonctionner.
3. Après usage, débrancher l'appareil puis tourner l'entraîneur de fouet pour le dégager du bloc moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur.

Pour obtenir de meilleurs résultats

- Ne pas utiliser le verre-doseur (E) mais un bol plus large.
- Utiliser l'interrupteur (B) (vitesse 1) pour faire fonctionner le fouet.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Ne pas fouetter plus de 400 ml de crème refroidie (30 % de matière grasse minimum, 4-8 °C).
- Ne pas fouetter plus de 4 blancs d'œufs.

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir

- (a) Entraîneur du hachoir
- (b) Lame
- (c) Bol du hachoir
- (d) Socle anti-dérapant/couvercle

Le hachoir convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, etc.

Utiliser l'interrupteur de marche/arrêt (C) pour hacher des aliments durs (par exemple, du fromage dur).

N.B. : Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher ...

- pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir le Guide d'utilisation en page 5)
- retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.
- retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

1. Attention : Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (b). La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (c). Appuyer dessus jusqu'à ce qu'elle soit en place. Toujours placer le bol du hachoir sur le socle anti-dérapant (d).
2. Placer les aliments dans le bol du hachoir.
3. Placer l'entraîneur (a) sur le bol du hachoir.
4. Mettre en place le moteur (A) sur l'entraîneur (a) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

5. Appuyer sur **B** ou **C** pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
6. Après usage, débrancher l'appareil puis tourner le moteur **A** pour le séparer de l'entraîneur.
7. Retirer l'entraîneur.
8. Sortir la lame avec le plus grand soin.
9. Retirer les aliments hachés du bol. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle au bol du hachoir.

Nettoyage

Nettoyer le moteur **A** et l'entraîneur du fouet **F** uniquement avec un chiffon humide. L'entraîneur (a) peut être rincé à l'eau courante. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Les aliments colorés (les carottes, par exemple) risquent de décolorer les pièces en plastique de l'appareil ; avant de les placer au lave-vaisselle, essuyer les avec de l'huile végétale.

Accessoires

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

HC-300 : Hachoir grande vitesse, idéal pour les fines herbes, les oignons, l'ail, le piment, les fruits à coque, etc.

Exemples de recette

Mayonnaise (utiliser le mixeur)

200-250 ml d'huile

1 œuf (jaune et blanc)

1 petite cuillère de jus de citron ou de vinaigre,

sel et poivre

Placer tous les ingrédients dans le verre-doseur dans l'ordre ci-dessus. Placer le mixeur au fond du récipient. Appuyer sur l'interrupteur **C**, conserver le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile s'émulsifie. Ensuite, sans l'arrêter, le faire monter et descendre lentement jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

Crème d'avocat (utiliser le hachoir)

Hacher 1 gousse d'ail

Ajouter 2 avocats murs (coupés en quatre, sans noyau)

1 petite cuillère de jus de citron

1 petite cuillère d'huile d'olive

150 ml de yaourt

½ petite cuillère de sucre, sel et poivre.

Utiliser l'interrupteur **C**, mixer pendant 1 minute environ.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/CE et la directive Basse Tension 2006/95/CE.



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.

Se référez à www.service.braun.com ou appelez 08.10.30.97.80 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.

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. Dzieci powinny być nadzorowane podczas używania urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniego bezpieczeństwa.
- Bloku silnika (A) ani przystawki mocującej do trzepaczki do ubijania piany (F) nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawa lub wymiana kabla zasilającego może być wykonywana tylko przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowe i niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, sprawdzić czy napięcie sieciowe jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Naczynia miksera (E) ani rozdrabniacza (c) nie są przystosowane do używania w kuchence mikrofalowej.

Opis urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Włącznik/wyłącznik (prędkość 1)
- (C) Włącznik/wyłącznik (prędkość 2)
- (D) Część miksująca
- (E) Naczynie
- (F) Przystawka mocująca do trzepaczki
- (G) Trzepaczka
- (H) Rozdrabniacz («CA»)

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, dipów, majonezów i posiłków dla niemowląt oraz miksowania drinków i koktajli mlecznych.

1. Część miksującą (D) założyć na blok silnika (A) i docisnąć aż się zablokuje.
2. Część miksującą należy włożyć głęboko do naczynia i dopiero wtedy nacisnąć włącznik/wyłącznik (B) lub (C).
3. Aby po użyciu zdjąć część miksującą z bloku silnika, należy go przekręcić.

Do mieszania potraw można używać dołączonego do zestawu naczynia (E) lub innego odpowiedniego. Do mieszania potraw bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, należy uprzednio zdjąć go z palnika, aby zapobiec przegrzaniu miksera.

Obsługa trzepaczki do ubijania piany

Trzepaczkę można stosować wyłącznie do ubijania śmietany, białek, gotowych deserów oraz ciasta biszkoptowego.

1. Włożyć trzepaczkę (G) do przystawki mocującej (F), nałożyć na blok silnika i docisnąć do zablokowania.
2. Włożyć trzepaczkę głęboko do naczynia i dopiero wtedy nacisnąć włącznik/wyłącznik (B) (prędkość 1), aby uruchomić urządzenie.
3. Po użyciu, najpierw przekręcić przystawkę mocującą trzepaczki, aby zdjąć ją z bloku silnika. Następnie wyciągnąć trzepaczkę z przystawki mocującej.

Wskazówki

- Do ubijania nie używać naczynia (E), tylko szerszej miski.
- Stosować tylko prędkość 1 włącznik/wyłącznik (B).
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Nie ubijać na raz więcej niż 400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, 4-8 °C).
- Nie ubijać na raz więcej niż 4 białka.

Obsługa rozdrabniacza

- (a) Przystawka mocująca rozdrabniacza
- (b) Nóż
- (c) Naczynie rozdrabniacza
- (d) Podstawa antypoślizgowa/przykrywka

Rozdrabniacz doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów itp.

Do rozdrabniania twardych artykułów spożywczych (np. twardego sera) należy używać prędkości 2 -włącznik/wyłącznik (C).

Uwaga: Nie wolno rozdrabniać wyjątkowo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...

- wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew (patrz tabela na stronie 5)
- usunąć łodygi ziół i wyłuskać orzechy
- z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

1. Uwaga: Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (b). Nóż jest bardzo ostry! Należy go chwycić tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się na środku naczynia rozdrabniacza (c). Nacisnąć aż się zablokuje. Naczynie rozdrabniacza stawiać zawsze na podstawie antypoślizgowej (d).

2. Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
3. Założyć przystawkę mocującą (a) na naczynie rozdrabniacza.
4. Na przystawkę mocującą rozdrabniacza (a) nałożyć blok silnika (A) i docisnąć aż się zablokuje.
5. Nacisnąć włącznik/wyłącznik (B) lub (C), aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza.
6. Po użyciu, przekręcić blok silnika aby zdjąć go z przystawki mocującej rozdrabniacza.
7. Następnie zdjąć przystawkę mocującą rozdrabniacza.
8. Ostrożnie wyjąć nóż.
9. Wyjąć rozdrobnioną żywność z naczynia. Podstawa antypoślizgowa służy również do szczelnego zamykania naczynia.

Czyszczenie

Blok silnika (A) i przystawkę mocującą trzepaczki (F) można tylko wycierać wilgotną szmatką. Przystawka mocująca rozdrabniacza może być myta pod kranem, jednakże nie wolno jej zanurzać w wodzie. Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce.

Podczas przygotowania żywności silnie barwiącej (np. marchwi), plastikowe części urządzenia mogą ulec zabarwieniu. Przed włożeniem do zmywarki należy je przetrzeć olejem roślinnym.

Wposażenie dodatkowe

(dostępne w serwisowych Braun)

HC-300: Rozdrabniacz o dużej prędkości, idealny do siekania ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

Przykładowe przepisy

Majonez (przy użyciu części miksującej)
200 - 250ml oleju,
1 jajko (żółtko i białko),
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,
sól i pieprz do smaku.

Składniki dodawać do naczynia w wyżej wymienionej kolejności. Włożyć mikser do dna naczynia, nacisnąć włącznik/wyłącznik (C) i trzymać w tej pozycji aż substancja zacznie gęstnieć. Następnie, bez wyłączania, powoli podnosić i opuszczać mikser, aż majonez będzie gotowy.

Dip z awokado (przy użyciu rozdrabniacza)

Posiekać 1 ząbek czosnku
Dodać 2 dojrzałe awokado (pokrojone w ćwiartki, bez pestek),
1 łyżkę soku z cytryny
1 łyżkę oliwy z oliwek
150 ml jogurtu
½ łyżeczki cukru, soli i pieprzu.

Używając włącznika/wyłącznika (C) mieszać około 1 minuty.

Zastrzegę się prawo do dokonywania zmian.

Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 2004/108/WE oraz dyrektywy 2006/95/WE dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



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 and Gamble DS Polska sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższego znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. 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 oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
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.
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;

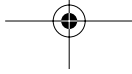


- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
- używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
- napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
- przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;

c) części szklane, żarówki oświetlenia;

d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.

9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczętą i podpisem sprzedawcy 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.




Cesky

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. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že nebudou spotřebič používat na hraní.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehačí metlu (F) neomyvejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.
- Před připojením do zásuvky zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (E) ani pracovní nádobku řezacího strojeku (c) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 1)
- (C) Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 2)
- (D) Nástavec s nožem
- (E) Odměrná nádobka
- (F) Převodovka pro šlehačí metlu
- (G) Metla
- (H) Řezací strojek («CA»)

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 (A) na nástavec s nožem (D) tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač (B) nebo (C).
3. Po použití nástavec s nožem otočením sejměte z motorové části.

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

Použití šlehačí metly

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

1. Nasadte šlehačí metlu (G) do převodovky (F) a pak nasadte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač (B) (rychlost 1).
3. Po použití nejprve otočením sejměte převodovku z motorové části. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků

- Nepoužívejte nádobku (E), ale širší mísu.
- Pro šlehání používejte pouze spínač (B) (rychlost 1).
- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji mírně nakloněnou.
- Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4-8 °C).
- Šlehejte maximálně 4 bílky.

Použití nástavce s řezacím strojkem

- (a) Převodovka řezacího strojeku
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádobka řezacího strojeku
- (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 zapnutí/vypnutí (C).

POZOR: Nepracováváte 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 na straně 5)
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- 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). Zatlačte 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 (A) do převodovky (a), až se zaaretuje.

5. Stiskněte spínač **B** nebo **C**, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracování pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojku druhou rukou.
6. Po použití otočte motorovou jednotku **A**, abyste ji mohli sejmut z převodovky.
7. Pak sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Tento přístroj odpovídá předpisům o odrušení (směrnice ES 2004/108/ES) a směrnici o nízkém napětí (2006/95/ES).



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.



Čištění

Motorovou jednotku **A** a převodovku pro šlehací metlu **F** pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojku (**a**) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte ji však do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí.

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

Příslušenství

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

HC-300: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

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 nádobky. Mixér ponořte až na dno nádobky. Stiskněte spínač **C** a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybuje jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Avokádový dip (použijte řezací strojek)

Oloupejte 1 stroužek česneku,

přidejte 2 zralá avokáda (rozčtvrcená, bez jádra),

1 lžiči citrónové šťávy

1 lžiči olivového oleje

150 ml jogurtu

½ lžičky cukru, sůl a pepř.

Použijte spínač **C**, mixujte asi 1 minutu.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 71 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklé nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbyvá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku. Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodáváče) a je-li současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun.

Volejte zákaznickou infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravy v záruční opravě.


Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Slovenský

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Prajeme Vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie

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

-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, 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. Dávajte pozor, aby deti prístroj nepoužívali na hranie.
- Motorovú časť **A** a prevodnú jednotku šľahača **F** neumývajte pod tečúcou vodou ani ich neponárajte pod vodu.
- Elektroprístroje firmy BRAUN zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch je povolené vykonávať len odborným a zaškoleným pracovníkom. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je skonštruovaný pre bežné množstvá spracúvané v domácnosti.
- Tak nádobka **E**, ako aj nádobka na sekanie **C** nie sú vyrobené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- A** Motorová jednotka
- B** Spínač zap./vyp. (rýchlosť 1)
- C** Spínač zap./vyp. (rýchlosť 2)
- D** Nástavec s nožom
- E** Nádobka s odmerkou
- F** Prevodová jednotka šľahača
- G** Šľahač
- H** Sekací mixér («CA»)

Ako používať ručný mixér

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

1. Nasadíte motorovú jednotku **A** na nástavec s nožom **D** tak, aby zapadla.
2. Vložte nôž ručného mixéra do varenej hmoty a potom stlačte spínač **B** alebo **C**.
3. Po použití nástavec s nožom otočením demontujte z motorového dielu.

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

Ako používať násadec na šľahanie

Násadec na šľahanie používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazaniak.

1. Vložte šľahač **G** do prevodnej jednotky šľahača **F** a potom nasadte motorovú jednotku **A** na prevodnú jednotku, tak aby táto zapadla.
2. Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustite stlačením spínača **B** (rýchlosť 1).
3. Po použití najprv otočením demontujte prevodnú jednotku z motorovej časti. Potom vyťahnite šľahač z prevodnej jednotky.

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky

- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku **E**.
- Šľahajte iba s použitím spínača **B** (rýchlosť 1).
- Pohybuje šľahačom v smere hodinových ručičiek a držte jej čiastočne naklonený.
- Šľahajte najviac 400 ml chladnej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
- Šľahajte maximálne 4 bielka.

Ako používať prídavný sekáč

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

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

Pre sekanie tvrdých potravín (ako napr. tvrdý syr) použite spínač zap./vyp. **C**.

POZOR: V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním ...

- pokrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku (vid tabuľku na strane 5)
- z bylínok odstráňte silné stebľa, orechy vylúskajte
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky

1. Upozornenie: Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža **(b)**. Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasadte na os v pracovnej nádobke **(c)**. Stlačte ho dolu, kým nezapadne. Vždy položte nádobu na sekanie na protišmykovú podložku **(d)**.
2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
3. Nasadte prevodnú jednotku **(a)** na nádobu na sekanie.
4. Nasuňte motorovú jednotku **(A)** do prevodnej jednotky **(a)**, až sa zaistí.

5. Stlačte spínač **(B)** alebo **(C)**, čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte motorovou jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
6. Po použití otočte motorovou jednotku **(A)** a demontujte jednotku z prevodnej jednotky.
7. Potom demontujte prevodnú jednotku.
8. Opatrne vyberte nôž.
9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Protišmyková podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

Toto zariadenie vyhovuje predpisom o odrušení (smernica ES 2004/108/ES) a predpisom o nízkom napätí (smernica 2006/95/ES).



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.



Čistenie

Motorovú jednotku **(A)** a prevodovú jednotku šfahača **(F)** čistíte výlučne len vlhkou handrou. Prevodovú jednotku sekáča **(a)** môžete umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ju však pod vodu. Všetky ostatné časti môžete umývať v myčke riadu.

Keď spracováвате farebné potraviny (napr. mrkvu), časti mixéru z 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). HC-300: Vysokorychlostný sekáč, ideálny pre byliny, cibuľu, cesnak, chilli, orechy atď.

Príklad receptu

Majonéza (použite ponorný mixér)

200-250 ml oleja

1 vajce (žitok a bielok)

1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu, soľ a korenie pre chuť.

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do mixovacej nádoby. Vložte mixér kolmo do nádoby, zapnite ho stlačením spínača **(C)** a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nez hustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hora a dole, kým sa majonéza nevyšľaha do požadovanej polohy.

Avokádový dip (použite sekáč)

Olúpať 1 dielik cesnaku,

pridať 2 avokáda (rozkrojená, bez jadra),

1 lyžicu citrónovej šťavy

1 lyžicu olivového oleja

150 ml jogurtu

1/2 lyžičky cukru, soľ a korenie.

Použite spínač **(C)**, mixujte asi 1 minútu.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 71 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť.

Poskytnutím záruky nie sú ovplyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov.

Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej dobe, kompletný prístroj spolu s dokladmi o zakúpení odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun. Aktualizovaný zoznam servisných stredísk je k dispozícii v predajniach výrobkov Braun.


Vzhľadom na prípadnú výmenu prístroja alebo na zrušenie kúpnej zmluvy platia príslušné zákonné ustanovenia. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok podľa záznamu z opravovne v záručnej opravu.

Magyar

Termékeink minősége, működése és formája a legmagasabb igényeket is maradéktalanul kielégítik. Reméljük, örömet leli új Braun gőzölős vasalójában.

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 fogyatékoságban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa! Általában javasoljuk, hogy a készüléket tartsa gyermekek által nem hozzáférhető helyen!
- A motor egységet (A) és a habverő meghajtóegységét (F) ne tegye folyóvíz alá, és ne merítse vízbe azokat.
- A Braun elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Javítást, vagy a csatlakozókábel cseréjét csak arra felhatalmazott szerviz központjainkban végeztessen. Hibás, nem megfelelő javítás veszélyezteti az Ön biztonságát.
- Hálózati csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózat feszültségével.
- A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására szolgál.
- Sem a keverőpohár (E), sem az aprítóegység edénye (c) nem használható mikrohullámú készülékben.

Leírás

- (A) Motoregység
- (B) be/ki kapcsoló (1. sebesség)
- (C) be/ki kapcsoló (2. sebesség)
- (D) Botmixer
- (E) Mérőedény
- (F) Habverő meghajtóegység
- (G) Habverő
- (H) Aprító («CA»)

Hogyan használjuk a botmixert

A botmixer kiválóan alkalmas mártások, szószok, levesek, majonéz és bébi ételek elkészítésére, valamint italok keverésére és tejshakek elkészítésére.

1. Egy kattanással helyezze a motoregységre (A) a botmixert (D).
2. A mixert helyezze mélyen a keverőpohárba, majd kapcsolja be (B vagy C).
3. Használat után, elforgatással vegye le a botmixert.

A botmixert használhatja a mérőpohárban (E), vagy bármilyen más edényben. Ha főzés közben használja a készüléket egy főzőedényben, először húzza le a tűzről az edényt, hogy a mixer ne melegedjen túl.

Hogyan használjuk a habverőt

A habverőt csak tejszínhab és tojásfehérje felverésére, valamint piskótakészítésre és porból keverhető desszertek készítésére használja.

1. Helyezze a habverőt (G) a meghajtóegységre (F), majd egy kattanással csatlakoztassa a motoregységet (A).
2. Helyezze a habverőt mélyen egy tálba, és csak ez után kapcsolja be, (B) (1. Sebesség).
3. Használat után, először elforgatva vegye le a meghajtóegységet, majd húzza ki a habverőt a meghajtóegységből.

A tökéletes minőség érdekében

- Ne a mérőedényt (E) használja, hanem egy szélesebb edényt.
- Csak a (B) kapcsolót (1. sebesség) használja habveréshez.
- Kissé megdöntve, az óramutató járásával azonos irányba mozgassa a készüléket.
- Maximum 400 ml hideg tejszínt verjen fel egyszerre (min. 30 % zsírtartalom, 4-8 °C).
- Egyszerre maximum 4 tojásfehérjét verjen fel.

Hogyan használjuk az aprítót

- (a) Aprító meghajtóegység
- (b) Kés
- (c) Aprító edény
- (d) Csúszásgátló talp/fedő

Az aprító hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula stb. aprítására alkalmas.

Kemény alapanyagok aprításánál (pl. kemény sajt) használja a (c) be-/kikapcsoló gombot.

Megjegyzés: Különösen kemény anyagok, pl. jég, szerezendió, kávé, gabona aprítására ne használja a készüléket.

Aprítás előtt ...

- Darabolja fel a húst, sajtot, répát (lásd a feldolgozási tanácsokat a 5. oldalon).
- A fűszernövények szárát távolítsa el, a magvakat törje fel.
- Távolítsa el a csontokat, inszalagokat és porcokat a húsból.

1. Figyelem: Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (b). A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (c). Nyomja le, amíg a helyére kattann. Mindig helyezze az aprító edényt a csúszásgátló talpra (d).

- Helyezze az ételt az edénybe.
- Tegyé a meghajtóegységet (a) az aprító edényre.
- Csatlakoztassa a motoregységet (A) a meghajtóegységre (a), kattanással rögzítse.
- Nyomja meg a (B) vagy (C) gombot az indításhoz. Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt.
- Használat után elforgatással vegye le a motoregységet (A) a meghajtóegységről.
- Majd vegye le a meghajtóegységet.
- Óvatosan vegye ki a kést.
- Vegye ki a felaprított ételt az edényből.
A csúszásgátló talp egyben tetőként is szolgál.

A termék megfelel mind az EMC követelményrendszerének, amint az az Európa Tanács 2004/108/EK direktívájában szerepel, mind pedig az alacsonyfeszültségről szóló előírásoknak (2006/95/EK).



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



Tisztítás

A motoregységet (A) és a habverő meghajtóegységét (F) csak puha anyaggal tisztítsa. Az aprító meghajtóegységét (a) folyóvíz alatt leöblítheti, de ne merítse vízbe. Minden más tartozékot tisztíthat mosogatógépjében.

Erősen színező alapanyagok feldolgozásakor (pl. sárgarépa), a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Töröljük át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt a mosogatógépbe helyeznénk azokat.

Kiegészítők

(az Braun szerviz központokban kaphatók, de nem minden országban)
HC-300: Nagy fordulatszámú aprító, fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili,ogyorók stb. feldolgozásához.

Recept ötletek

Majonéz (használja a botmixert)

200-250 ml olaj,
1 tojás (sárgája és fehérje),
1 evőkanál citromlé vagy ecet,
ízlés szerint só és bors.

Tegyünk minden hozzávalót a keverőpohárba. Helyezzük a botmixert a keverőpohár aljára. A (C) kapcsoló megnyomása után tartsuk a készüléket ebben a helyzetben, amíg az olaj el nem keveredik. Ezután, anélkül, hogy kikapcsolnánk a készüléket, mozgassuk fel, le, míg a majonéz eléri a kívánt állapotot.

Avocado dip (használja az aprítót)

Aprítsunk fel 1 gerezd fokhagymát,
Adjunk hozzá 2 érett avocadót (negyedelve, mag nélkül),
1 evőkanál citromlé
1 evőkanál olívaolajat
150 ml joghurtot
½ evőkanál cukrot, sót és borsot.

A (C) okapcsoló segítségével aprítsuk kb. 1 percig.

A változtatás jogát fenntartjuk.

Garancia

A Braun – ismervé termékei megbízhatóságát, készülékeire két év garanciát vállal, azzal a megkötéssel, hogy a jótállási igényt a készülék csomagolásában található Jótállási Nyilatkozatban feltüntetett Braun márkaszervizekben lehet érvényesíteni.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen, vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét, vagy használhatóságát nem befolyásolják.

A garancia nem vonatkozik a gyorsan kopó, rendszeresen cserélendő tartozékokra (pl. Borotvaszita, kés, stb.)


A jótállási igény érvényesítésére vonatkozó részletes tájékoztató a készülék csomagolásában található.

Türkçe

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

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. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için gözetim altında tutunuz.
- Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusunu (F) akan suyun altında tutmayınız ve suyun içinde bırakmayınız.
- Braun elektrikli ev aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Ana kablounun tamirati ve değişimi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke ceryan geriliminin, cihazın üzerinde yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (E) ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/Kapama düğmesi (hız 1)
- (C) Açma/Kapama düğmesi (hız 2)
- (D) Blender şaftı
- (E) Ölçüm kabı
- (F) Çırpıcı dişli kutusu
- (G) Çırpıcı
- (H) Doğrayıcı («CA»)

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz sos, çorba, mayonez ve bebek maması gibi yiyeceklerin hazırlanması ve içki, milkshake gibi içeceklerin karıştırılması için son derece uygundur.

1. Motor bölümünü (A), blender şaftına (D) kilitlemeye kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, işlem yapacağınız kabın dibine gelecek şekilde yerleştiriniz, daha sonra açma/kapama anahtarına ((B) veya (C)) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra, blender şaftını motor bölümünden döndürerek çıkarınız.

El blenderinizi ölçüm kabında (E) veya başka herhangi bir kabin içinde de çalıştırabilirsiniz. Pişirme esnasında karıştırma yapmak isterseniz el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle kabınızı ocaktan indiriniz

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.

1. Çırpıcıyı (G) çırpıcı dişli kutusunun (F) içine yerleştiriniz. Sonra motor kısmını (A) dişli kutusunun içine kilitlemeye kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı dibine gelecek şekilde kabın içine yerleştiriniz ve ancak bundan sonra (B) düğmesine basarak (hız 1) çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra, ilk önce çırpıcı dişli kutusunu döndürerek motor bölümünden çıkarınız. Daha sonra çırpıcıyı çekerek dişli kutusundan ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için

- Ölçüm kabı yerine (E) daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı çalıştırmak için yalnız (B) düğmesini (hız 1) kullanınız.
- Çırpıcıyı hafif eğik şekilde saat yönünde hareket ettiriniz.
- En fazla 400ml.ye kadar soğutulmuş krema çırpınız. (minimum 30% yağ içeren, 4-8 °C).
- En fazla 4 yumurta beyazı çırpınız.

Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Doğrayıcı kasesi
- (d) Kaymayı önleyen taban/kapak

Doğrayıcı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs. doğramak için çok uygundur.

Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, açma/kapama düğmesini (C) kullanınız.

Not: Buz, hindistan cevizi-kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (kullanma kılavuzundaki 5 sayfasına bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Plastik kılıfı (b) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Doğrayıcının bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c) ve kilitlemeye kadar bastırınız.

Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.

2. Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.

3. Dişli kutusunu (a) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
4. Motor bölümünü (A) dişli kutusunun (a) içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için (B) veya (C) düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. Kullandıktan sonra motor bölümünü (A) döndürerek dişli kutusundan ayırınız.
7. Daha sonra dişli kutusunu çıkarınız.
8. Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

Temizleme

Motor bölümünü (A) ve dişli kutusunu (F) sadece nemli bez ile temizleyiniz. Doğrayıcı dişli kutusu (a) musluk altında durulanabilir. Yine de kesinlikle suya batırmayınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

Aksesuarlar

(Braun Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)
HC-300: Yüksek hızlı doğrayıcı, yeşillik, soğan, sarımsak, baharatlar ve fındık benzeri yiyecekler için idealdir.

Yemek tarifi örnekleri

Mayonez (Blender şaftınızı kullanınız)

200-250 ml yağ,
1 yumurta (sarı ve beyazı)
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,
tadına göre tuz ve karabiber.

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına saat yönünde koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırın. Düğmeye (C) basarak yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Daha sonra cihazı kapatmadan, yavaşça aşağı-yukarı hareket ettirerek mayonezin iyi karışmasını sağlayınız.

Avokado dip (doğrayıcı kullanınız)

Bir diş sarımsağı doğrayınız
2 adet olgunlaşmış avokadoyu ekleyiniz (dörde bölünmüş ve çekirdeksiz olarak)
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
150 ml. yoğurt
½ çorba kaşığı şeker, tuz ve karabiber.

Düğmeye basarak (C), 1 dak. kadar karıştırınız.

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



P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.
Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.


P & G Tüketici Hizmetleri
0 800 261 63 65,
trconsumers@custhelp.com

Русский

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

Внимание

Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно прочтите данную инструкцию.

-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- **Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находится под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не разрешается подставлять моторную часть **A**, зубчатую часть венчика для взбивания **F** под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан **E**, и чаша для сбивания **C** непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

- A** Моторная часть
- B** Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 1)
- C** Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 2)
- D** Вал с ножом
- E** Мерный стакан
- F** Зубчатая передача венчика
- G** Венчик
- H** Измельчитель («СА»)

Как пользоваться ручным блендером

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

1. Вставьте моторную часть **A** в вал с ножом **D**, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмете переключатель **B** или **C**.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане **E**, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегрева.

Как пользоваться насадкой венчика

Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

1. Вставьте венчик **G** в зубчатую передачу **F**, затем вставьте моторную часть **A** в венчик и зафиксируйте.
2. Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор **B** (скорость 1).
3. После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

Для получения наилучших результатов

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только выключатель **B** (скорость 1).
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4-8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.

Как использовать насадку для измельчения

- (a) Насадка для измельчения
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользющее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля и т.д.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель вкл./выкл. **C**.

В.В.: Не измельчайте очень жесткие продукты, такие, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке на странице 5)
- удалите стебли трав, скорлупу орехов
- удалите кости, сухожилия и хрящи из мяса.

1. Предостережение: Аккуратно снимайте пластмассовую крышку с ножа (b). Он очень острый! Всегда держите нож за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c). Нажмите на него так, чтобы нож встал на место. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (d).
2. Положите продукты в чашу измельчителя.
3. Установите насадку для измельчения на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть (A) в верхнюю часть измельчителя (a) так, чтобы он зафиксировался на месте.
5. Нажмите выключатель (B) или (C), чтобы начать процесс измельчения. Во время измельчения, держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой.
6. После использования, поверните моторную часть (A), чтобы снять ее с измельчителя.
7. После этого снимите верхнюю часть измельчителя.
8. Аккуратно выньте нож.
9. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Чистка

Очищайте моторную часть (A) и верхнюю часть измельчителя (F) только влажной тканью. Верхнюю часть измельчителя (a) можно промывать под краном. Однако не следует погружать его в воду. Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Вспомогательные принадлежности

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

НС-300: Высокоскоростной измельчитель, идеален для измельчения трав, лука, чеснока, перца, орехов и т.д.

Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)

200–250 мл растительного масла,

1 яйцо (желток и белок),

1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль

и перец, по вкусу.

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанным порядком. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель (C), держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Соус Авокадо (используйте измельчитель)

Измельчите 1 зубчик чеснока

Добавьте 2 зрелых авокадо (разрезанные на 4 части, без косточки),

1 ст. ложка лимонного сока

1 ст. ложка оливкового масла

150 мл. йогурта

½ чайной ложки сахара, соль и перец. Используя

выключатель (C), смешивайте приблизительно 1 минуту.

Содержание может быть изменено без уведомления.



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

Блендер, 450 Ватт

Сделано в Польше

Гарантийные обязательства фирмы 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 фирмой 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 фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы 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» фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы 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 фирмы BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

Українська

Наші вироби відповідають найвищим стандартам в аспектах якості, функціональних можливостей та дизайну. Ми сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені роботою Вашого нового електроприладу Braun.

Увага:

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

-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- **Завжди** відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чистченні та зберіганні.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не дозволяється підставляти моторну частину (A), зубчасту частину віночка для збивання (F) під струмінь води, а також занурювати їх у воду.
- Електричні прилади компанії Braun відповідають вимогам відповідних стандартів відносно техніки безпеки. Ремонт або заміна шнура електроживлення повинні виконуватися сервісним працівником із числа фахівців з технічного обслуговування та ремонту. Некваліфіковано виконаний ремонт може стати причиною нещасних випадків та травм користувачів.
- Перед експлуатацією електроприладу потрібно впевнитися, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі Вашої електромережі.
- Прилад розрахований на обробку невеликих обсягів продуктів, типових для домашнього господарства.
- Мірна склянка (E) і чаша для збивання (C) непридатні для використання в мікрохвильовій печі.

Опис

- (A) Моторна частина
- (B) Перемикач Вкл./Викл. (швидкість 1)
- (C) Перемикач Вкл./Викл. (швидкість 2)
- (D) Вал з ножом
- (E) Мірна склянка
- (F) Зубчаста передача віночка
- (G) Віночок
- (H) Подрібнювач («СА»)

Як користуватися ручним блендером

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

1. Вставте моторну частину (A) у вал з ножом (D) та зафіксуйте.
2. Глибоко занурте ручний блендер у чашу, після чого натисніть перемикач (B) або (C).
3. Після використання, поверніть вал з ножом, щоб витягти його з моторної частини.

Ви можете використовувати ручний блендер у мірній склянці (E) або в будь-якому іншому посуді. При змішуванні в процесі приготування безпосередньо в каструлі, спочатку вийміть каструлю з печі, щоб захистити блендер від перегрівання.

Як користуватися віночком-насадкою

Використовуйте віночок лише для збивання вершків, яєчних білків та для змішування мусів і десертів.

1. Вставте віночок (G) у зубчасту передачу (F), потім вставте моторну частину (A) у віночок і зафіксуйте.
2. Установіть віночок глибоко в чашу, а лише потім вмикайте прилад (B) (швидкість 1).
3. Після використання, спочатку поверніть віночок-насадку, щоб зняти його з моторної частини.

Для одержання найкращих результатів

- Використовуйте більш широкі ємності.
- При роботі з віночком використовуйте лише вимикач (B) (швидкість 1).
- Перемішайте віночок за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.
- Збивайте не більше 400 мл охолоджених вершків (з вмістом жиру мінімум 30%, при температурі 4–8 °C).
- Збивайте не більше 4 яєчних білків.

Як використовувати насадку для подрібнення

- (a) Насадка для подрібнення
- (b) Ніж
- (c) Чаша подрібнювача
- (d) Проти ковзна основа/кришка

Подрібнювач прекрасно підходить для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, лісових горіхів, мигдалю тощо.

При подрібненні твердих продуктів (наприклад, твердого сиру) потрібно використовувати перемикач вкл./викл. (C).

N.B.: Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі, як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна.

Перед подрібненням ...

- попередньо наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (див. посібник з обробки на сторінці 5)

- видалить стебла трав, шкарлупу горіхів
 - видалить кістки, сухожилля та хрящі з м'яса.
1. Застереження: Акуратно знімайте пластмасову кришку з ножа (b). Він дуже гострий! Завжди тримайте ніж за верхню пластмасову частину. Установіть ніж на центральний штифт чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього так, щоб ніж став на місце. Завжди встановлюйте чашу подрібнювача на проти ковзкій основі (d).
 2. Покладіть продукти в чашу подрібнювача.
 3. Установіть насадку для подрібнення на чашу подрібнювача.
 4. Вставте моторну частину (A) у верхню частину подрібнювача (a) так, щоб він зафіксувався на місці.
 5. Натисніть вимикач (B) або (C), щоб почати процес подрібнення. Під час подрібнення, тримайте моторну частину однією рукою, а чашу подрібнювача іншою рукою.
 6. Після використання, поверніть моторну частину (A), щоб зняти її з подрібнювача.
 7. Після цього зніміть верхню частину подрібнювача.
 8. Акуратно вийміть ніж.
 9. Перекладіть подрібнені продукти з чаші подрібнювача в інший посуд. Проти ковзка основа одночасно служить кришкою чаші подрібнювача.

Очищення

Очищайте моторну частину (A) і верхню частину подрібнювача (E) лише вологою тканиною. Верхню частину подрібнювача (a) можна промивати під краном. Однак не слід занурювати його у воду. Всі інші частини можна мити в посудомийчій машині.

При обробці кольорових харчових продуктів (наприклад, моркви), пластмасові частини пристрою можуть офарблюватися. Протріть ці частини рослинною олією перед укладанням їх у посудомийчю машину.

Допоміжні приналежності

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

HC-300: Високошвидкісний подрібнювач, ідеальний для подрібнення трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.

Рецепти

Майонез (використовуйте вал ножа)

200–250 мл рослинної олії,

1 яйце (жовток і білок),

1 ст. ложку лимонного соку або оцту, сіль і перець, за смаком.

Помістіть всі компоненти в мірну склянку згідно з вищевказаним порядком. Помістіть блендер на дно мірної склянки. Натисніть вимикач (C), тримайте блендер у цій позиції доти, доки олія не

перетвориться на емульсію. Після цього, не виключаючи апарат, повільно переміщайте його догори та вниз, доки весь майонез не буде добре перемішаний.

Соус Авокадо (скористайтесь подрібнювачем)

Подрібніть 1 зубок часнику,

Додайте 2 зрілих авокадо (розрізані на

4 частини, без кісточки),

1 ст. ложку лимонного соку

1 ст. ложку маслинової олії

150 мл йогурту

1/2 чайної ложки цукру, сіль і перець.

Використовуючи вимикач (C), змішуйте приблизно 1 хвилину.

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.

Даний виріб відповідає всім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі - вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, ІЕС 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1. та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

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

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

Гарантійні зобов'язання Braun

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

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 ділера (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 Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос 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 деталі Braun.

У випадку пред'явлення рекламачії за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування Braun.

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;
- 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;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الاتحاد الأوروبي
EMC-Directive 2004/108/EC
ووقوانين المولطوية المنخفضة (2006/95/EC).
المواصفات الفنية/الكهربية مطبوعة على محسم
الجهاز.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو
عدم التخلص منه مع القمامة المنزلية، بل يمكن
التخلص منه في مراكز خدمة وصيانة براون
أو في مواقع التجميع المخصصة لذلك في بلد



الضمان

يغطي هذا الضمان كل الدول التي يتم تزويد هذا الجهاز
إليها سواء بواسطة شركة براون أو موزعها المعتمد
وحيثما لا توجد قيود على الإستيراد أو أية قوانين
أخرى تعيق أو تمنع تقديم الخدمة بموجب الضمان.
لا تؤثر الخدمة المقدمة بموجب الضمان على تاريخ انتهاء
مفعول الضمان. ينتهي الضمان على القطع أو الأجهزة
المستبدلة بأكملها عند انتهاء مفعول هذا الضمان.
في حال المطالبة بموجب هذا الضمان، يجب تقديم
الجهاز بأكمله (وحدة الشحن والمقبض) مع بطاقة
الضمان السارية المفعول الى البائع، أو يمكنك إرسال
الجهاز والبطاقة الى أقرب مركز لخدمة عملاء براون.
جميع المطالبات الأخرى، بما فيها المتعلقة بالأضرار
الناتجة عن هذا الضمان، مرفوضة إلا إذا كانت
مسؤوليتنا إزامية قانونياً.
المطالبات الناتجة عن اتفاقية البيع مع البائع لا تتأثر
بهذا الضمان.

نحن نغطي ضماناً على المنتج لمدة عامين كاملين من
تاريخ الشراء. خلال فترة الضمان، سنزيل مجاناً أي
خلل في الجهاز ناتج عن عيوب في المواد أو التصنيع إما
بإصلاح القطع أو استبدالها أو باستبدال الجهاز كله
حسب ما نراه مناسباً.
هذا الضمان لا يغطي التلف الناتج عن سوء الإستعمال
(التشغيل بالتيار/الفولتاج الكهربائي غير الصحيح،
وصل الجهاز الى مصدر طاقة غير مناسب، الكسر)،
الإهتراء الطبيعي وأي خلل يكون تأثيره نافهاً على
قيمة أو عمل الجهاز.
يصح الضمان لاغياً إذا تم إصلاح الجهاز بواسطة
أشخاص غير مصرحين بذلك وفي حال عدم استعمال
قطع براون الأصلية.
يصح الضمان ساري المفعول عند تثبيت تاريخ
الشراء بوضع ختم البائع وتوقيعه على بطاقة الضمان
وبطاقة التسجيل.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندة

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: "611" – The product was manufactured in week 11 of 2006.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع.
مثال: «611» - تم صنع المنتج في الأسبوع ١١ من عام ٢٠٠٦.

يمكن تنظيف كافة الأجزاء الأخرى في غسالة الأطباق .
عند تحضير أطعمة تحتوي على ألوان (كالجزر مثلاً) ،
قد تتلون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز.
امسح الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الأطباق .

الإكسسوارات

(تتوفر لدى مراكز خدمة براون ، ليس في كل دولة)
الفرامة عالية السرعة: HC-300 مثالية للأعشاب
والبصل والثوم والفليفلة والمكسرات الخ.

أمثلة وصفات

المايونيز (استعملي عمود الخلاط)
٢٠٠-٢٥٠ مل زيت طعام ،
بيضة واحدة (الصفار والبياض) ،
ملعقة صغيرة من عصير الليمون أو الخل ، ملح وفلفل
حسب الرغبة .

ضعي كافة المحتويات في القدر حسب ترتيب المقادير .

أدخلي الخلاط اليدوي إلى قاعدة القدر . اضغطي
المفتاح © ، وحافظي على الخلاط بهذه الوضعية حتى
يستحلب الزيت . ثم حرّكي الخلاط إلى أعلى وإلى أسفل
ببطء ودون إيقاف التشغيل ، حتى يصبح المايونيز
متجانساً تماماً .

صلصة الأفوكادو (استعملي الفرامة)

اقربي قطعة ثوم واحدة ،
أصيفي قطعتين من الأفوكادو (مربعات ، بدون البذور) ،
ملعقة صغيرة من عصير الليمون ،
ملعقة زيت زيتون ،
١٥٠ مل من اللبن ،
نصف ملعقة سكر ، ملح وفلفل . باستعمال المفتاح
© اخلطي المزيج لدقيقة واحدة .

طريقة تشغيل الفرامة

- (a) علبه سرعات الفرامة
- (b) الشفرة
- (c) وعاء الفرامة
- (d) قاعدة/غطاء مقاوم للانزلاق

الفرامة مناسبة لفرم اللحم والجينة والبصل والأعشاب
والثوم والجزر والجوز واللوز الخ.
عند فرم مأكولات صلبة (مثل الجينة القاسية)
استعملي مفتاح التشغيل/الإيقاف © .
ملاحظة: لا تقربي المأكولات الصلبة جداً مثل جوزة
الطيب والبن والحبوب الأخرى .

قبل الفرمة ...

- قطّعي اللحم أولاً ، الجينة ، البصل ، الثوم ، الجزر
(راجعى دليل التحضير في الصفحة 5) .
- انزعى العيدان من الأعشاب وغلّاف المكسرات
الخارجية .
- انزعى العظام والشوائب من اللحم .

١ - تنبيه: انزعى غطاء الشفرة (b) البلاستيكي
بعناية . الشفرة حادة جداً! امسكها من الجزء
العلوي البلاستيكي دائماً . ضعى وعاء الفرامة
دائماً على القاعدة المقاومة للانزلاق (d) .

٢ - ضعى المأكولات في وعاء الفرامة .

٣ - ضعى علبه السرعات (a) على وعاء الفرامة .

٤ - أدخلى جزء المحرك (A) في علبه السرعات حتى
ينطق في مكانه .

٥ - اضغطي المفتاح © أو © لتشغيل الفرامة .
خلال التحضير ، امسكي بحزم المحرك بيد واحدة
ووعاء الفرامة باليد الأخرى .

٦ - بعد الاستعمال ، أدبري جزء المحرك (A) لنزعه
من علبه السرعات .

٧ - ثم انزعى علبه السرعات .

٨ - انزعى الشفرة بعناية .

٩ - أخرجي الطعام المحضر من وعاء الفرامة . تستعمل
القاعدة المقاومة للانزلاق كغطاء لوعاء الفرامة
أيضاً .

التنظيف

نظني جزء المحرك (A) وعلبه سرعات الحفاقة (F)
بقطعة رطبة من القماش فقط . يمكن غسل علبه
السرعات (A) تحت صنوبر الماء ولكن لا تقسهما في الماء .

عربي

- Ⓒ مفتاح التشغيل / الإيقاف (السرعة 2)
- Ⓓ عمود الخلاط
- Ⓔ قدرح قياس الكبيات مع غطاء محم
- Ⓕ علبة سرعات الحفاقة
- Ⓖ الحفاقة
- Ⓖ الفرامة («CA»)

طريقة تشغيل الخلاط اليدوي

- الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير الصلصات والشوربات والمايونيز وطعام الأطفال وكذلك لمزج المشروبات وكوكتيل الحليب.
- ١ - أدخل جزء المحرك Ⓐ في عمود الخلاط Ⓓ حتى ينطق في مكانه.
- ٢ - ضعي الخلاط اليدوي في عمق الوعاء، ثم اصغط المفتاح Ⓑ أو Ⓒ.
- ٣ - بعد الاستعمال، أدري عمود الخلاط لترعه من جزء المحرك.
- يمكنك تشغيل الخلاط في قدرح قياس الكبيات Ⓔ أو في وعاء أدري. عند الخلط مباشرة في وعاء الطهي على النار، ارفعي الوعاء عن النار أولاً لحماية الجهاز من الحرارة الزائدة.

طريقة تشغيل الحفاقة

- استخدمي الحفاقة فقط لحقق الكريمة وبياض البيض ومزج مكونات الحلويات.
- ١ - أدخل الحفاقة Ⓒ في علبة سرعات الحفاقة Ⓕ ثم أدخل جزء المحرك Ⓐ في علبة السرعات حتى ينطق في مكانه.
- ٢ - ضعي الحفاقة في عمق الوعاء، ثم اصغطي المفتاح Ⓑ (السرعة 1) للتشغيل.
- ٣ - بعد الاستعمال، أدري علبة سرعات الحفاقة لترعه من جزء المحرك. ثم اصغطي الحفاقة من علبة السرعات.

لحصول على أفضل النتائج

- لا تستعملي القدرح Ⓔ ولكن استعملي وعاء أوسع.
- استعملي المفتاح Ⓑ (السرعة 1) فقط لتشغيل الحفاقة.
- حركي الحفاقة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط.
- احفقي كمية لغاية ٤٠٠ مل من الكريمة المبردة كحد أقصى (تحتوي على ٣٠٪ دسم كحد أدنى، بدرجة حرارة ٤-٨ مئوية).
- احفقي كمية لا تتجاوز بياض ٤ بيضات.

إن منتجاتنا مصممة لتلبية أقصى الرغبات المتعلقة بالنوعية والوظيفة والشكل الخارجي. تتمنى لك تمتعا كبيراً بجهازك الجديد براون. قبل الإستعمال لأول مرة، اقرأ إرشادات الإستعمال بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

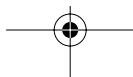
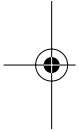
تنبيه

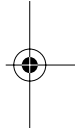
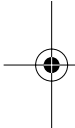
يرجى قراءة كافة تعليمات الاستعمال بعناية قبل استخدام الجهاز.

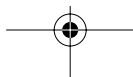
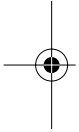
- رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه بدون مراقبة وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- إن الأجهزة ليست معدة للإستعمال من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية المحدودة إلا إذا كانوا تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم. بصفة عامة، فإننا نوصي أن تحفظ بعيداً عن متناول أيدي الأطفال مع المراقبة لضمان عدم لعبهم بها.
- لا تضعي جزء المحرك Ⓐ أو علبة سرعات الحفاقة Ⓕ تحت ماء الصنبور أو تغسيهما في الماء.
- تتطابق أجهزة براون الكهربائية مع مقاييس السلامة. يجب القيام بأعمال الإصلاح وتبديل السلك الكهربائي بواسطة فنيين مؤهلين. قد يشكل القيام بأعمال الإصلاح من قبل أشخاص غير مؤهلين خطراً على مستخدم الجهاز.
- قبل القيام بتوصيل التيار، تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي المبينة على الجهاز مع تلك الموجودة بمتركلك.
- تم تصميم الجهاز لتحضير الكبيات المنزلية العادية.
- لا يمكن استخدام كل من القدرح Ⓔ ولا وعاء القرم Ⓒ في فرن المايكروويف.

الوصف

- Ⓐ جزء المحرك
- Ⓑ مفتاح التشغيل / الإيقاف (السرعة 1)









Multiquick 3 MR 330 Sauce

Multiquick 3 MR 330 Sauce

Guarantee Card
Carte de garantie
Tarjeta de garantía
Karta gwarancyjna
Záruční list
Záručný list
Jótállási jegy
Гарантийный талон
Гарантійний талон
بطاقة تأمين دولية

Registriertkarte
Registration Card
Carte de contrôle
Karta rejestracyjna
Registrační list
Registračný list
Regisztrációs kártya
Регистрационная карточка
Рєєстраційна карточка
بطاقة التسجيل

Service notes

Name und vollständige Anschrift des Käufers
Name and full address of purchaser
Nom et adresse complète de l'acheteur
Imię i nazwisko oraz adres kupującego
Meno a plná adresa kupujúceho
Meno a úplná adresa kupujúceho
Vevő neve, pontos címe
Место покупки
Ім'я та адреса покупця
الاسم والعنوان الكامل للمشتري

Kaufdatum
Date of purchase
Date d'achat
Data zakupu
Datum nákupu
Dátum nákupu
Vásárlás dátuma
Дата покупки
Дата продажу
تاريخ الشراء

Kaufdatum
Date of purchase
Date d'achat
Data zakupu
Datum nákupu
Dátum nákupu
Vásárlás dátuma
Дата покупки
Дата продажу
تاريخ الشراء

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer
Cachet et signature du commerçant
Pieczętka punktu sprzedaży i podpis sprzedawcy
Razítko a podpis prodeje
Pečiatka a podpis predávajúceho
Eladó aláírása, bolt pecsétje
Штамп магазина и подпись продавца
Штамп і підпис ділера
امضاء وختم الموزع

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer
Cachet et signature du commerçant
Pieczętka punktu sprzedaży i podpis sprzedawcy
Razítko a podpis prodeje
Pečiatka a podpis predávajúceho
Eladó aláírása, bolt pecsétje
Штамп магазина и подпись продавца
Штамп і підпис ділера
امضاء وختم الموزع

