

BRAUN

Multiquick 5 Vario



Type 4191

www.braunhousehold.com

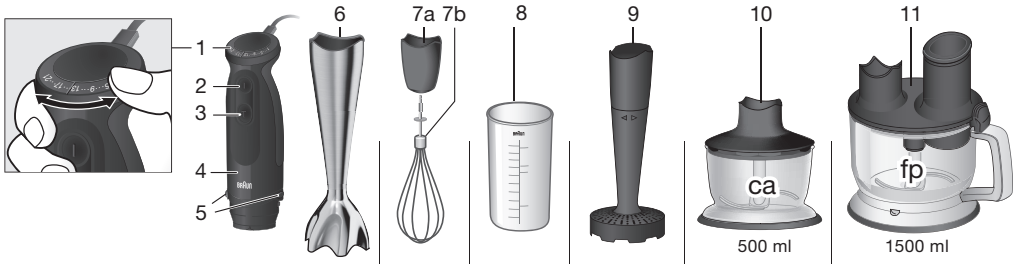
MQ 5137 Sauce+
MQ 5177 Buffet+

Deutsch	6
English	11
Français	16
Español	21
Português	26
Italiano	31
Nederlands	36
Dansk	41
Norsk	45
Svenska	49
Suomi	53
Polski	57
Český	62
Slovenský	66
Magyar	70
Hrvatski	75
Slovenski	79
Türkçe	83
Română (RO/MD)	87
Ελληνικά	92
Қазақ	97
Русский	102
Українська	107
عربي	116

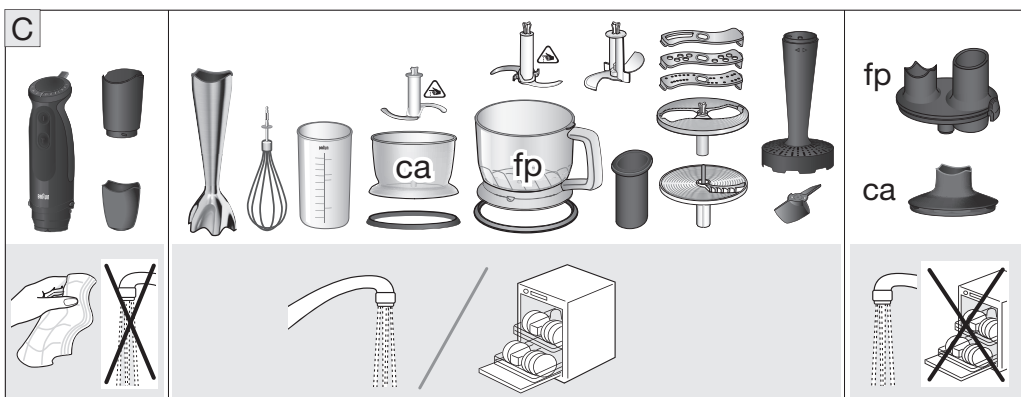
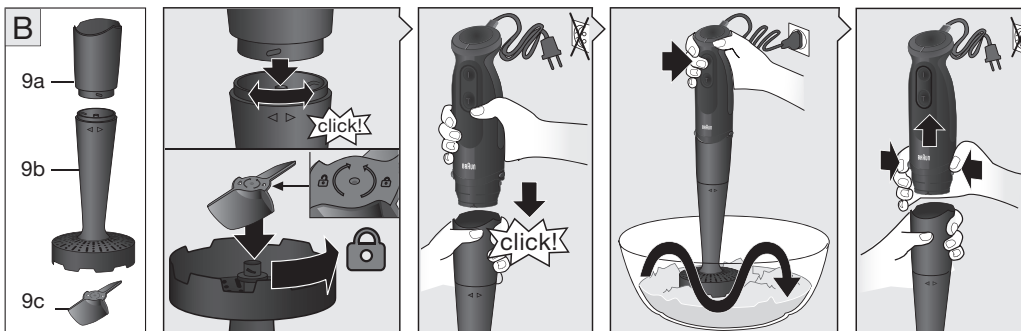
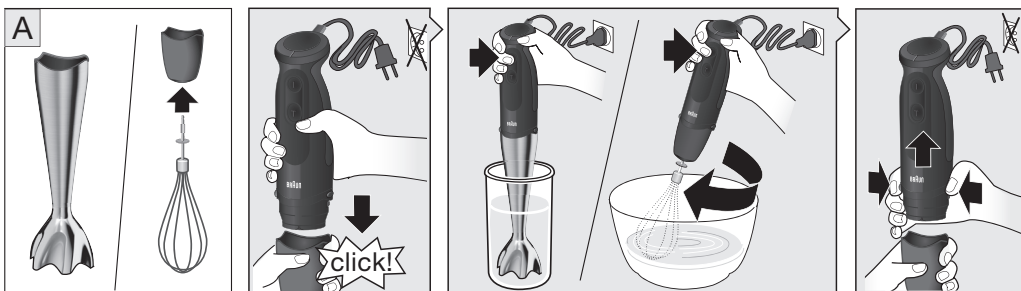
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

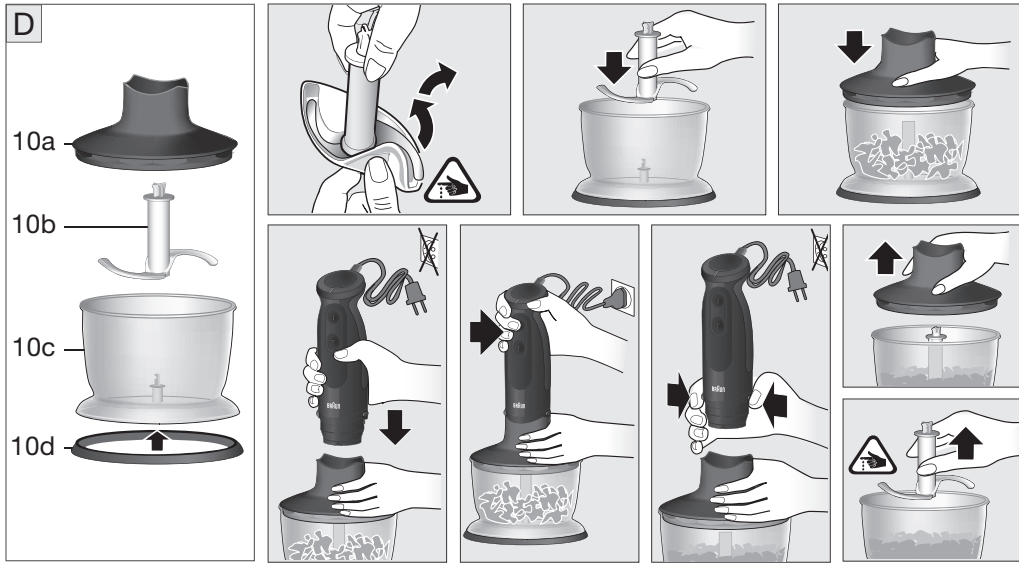
5722111064/07.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





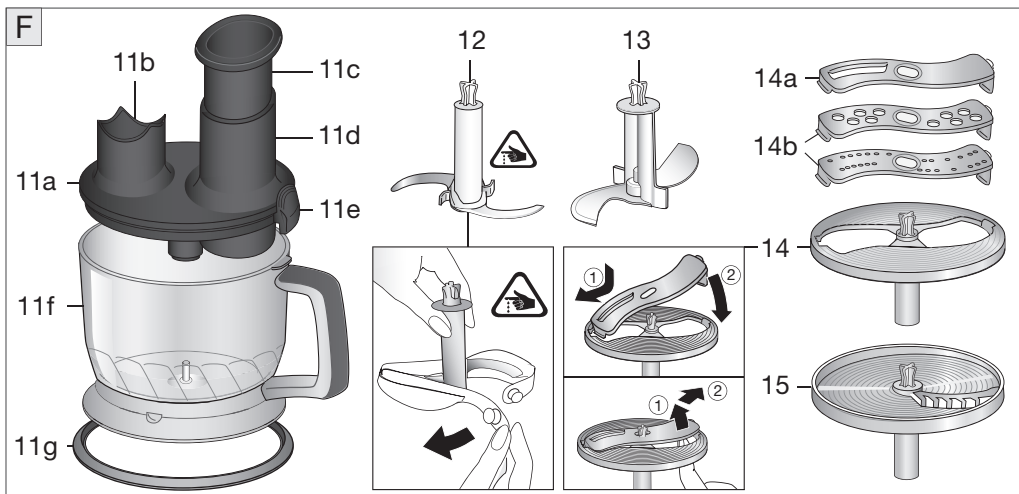
MQ 5137 Sauce+	✓	✓	✓	✓	✓	
MQ 5177 Buffet+	✓	✓	✓	✓		✓

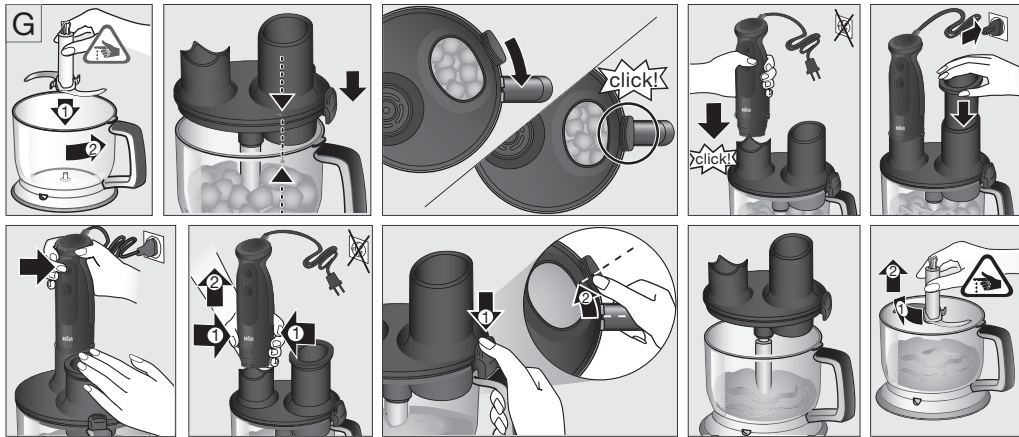




E

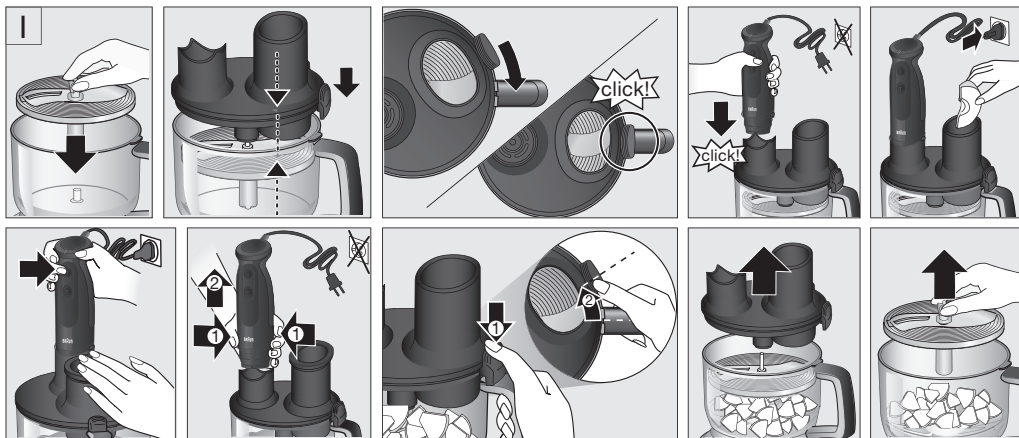
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo





H

max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
⌚ sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13-21	13-21	8 - 13		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo



J

14a	1 - 9	1 - 9	13 - 17	9 - 13	13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	
14b	1 - 9	1 - 9			13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	turbo
15	9 - 13	9 - 13			5 - 9	9 - 13	9 - 13	9 - 13	


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.

Vor dem Gebrauch

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

Vorsicht

-  Die Messer und Einsätze sind sehr scharf! Behandeln Sie die Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- 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.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Becher (8) und die Arbeitsbehälter (10c, 11f) sind nicht mikrowelleneignet.

Beschreibung

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste
- 4 Motorteil
- 5 Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7a Getriebeteil
- 7b Schlagbesen
- 8 Becher
- 9 Stampfer
 - 9a Getriebeteil
 - 9b Pürierschaft
 - 9c Stampfereinsatz
- 10 500 ml Zerkleinerer «ca»
 - 10a Deckel
 - 10b Messer
 - 10c Zerkleinerer-Topf
 - 10d Anti-Rutsch Ring
- 11 Küchenmaschinenzubehör «fp»
 - 11a Deckel
 - 11b Kupplung für Motorteil
 - 11c Stopfer
 - 11d Einfüllschacht
 - 11e Verriegelung
 - 11f Arbeitsbehälter
 - 11g Anti-Rutsch-Ring
- 12 Messer
- 13 Knetwerkzeug
- 14 Einsatzträger
- 14a Schneideinsatz
- 14b Raspeleinsätze (grob, fein)
- 15 Pommes-Frites-Scheibe

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel «Reinigung» / Abb. C).

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers. Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit kann jedoch nur durch Betätigung der Turbo-Taste (3) erreicht werden.

Man kann die Turbo-Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab (A)

Der Pürierstab eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herausspritzen (Verbrühungsgefahr!).

Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),
1 Ei und 1 Eigelb,
1–2 EL Essig (ca. 15 g),
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Drücken Sie den Turbo Knopf und halten ihn gedrückt bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z.B. für Dips).

Schlagbesen (A)

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

- Schlagbesen (7b) in das Getriebeteil (7a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C): Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.
- Eischnee (max. 4 Eier): Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.

Zerkleinerer (D)

Der Zerkleinerer (10) eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln, etc.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Lebensmittel immer die höchste Geschwindigkeitsstufe (z.B. Parmesan, Schokolade).

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabellen (E,H,J) beachten. Den «ca» Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.

Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen.
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist.

Vorsicht: Die Messer sind sehr scharf! Immer nur am Kunststoffschaff anfassend.

1. Vor dem Einsetzen des Messers vorsichtig die Kunststoff-Hülle entfernen.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehend nach unten drücken, bis es einrastet.
3. Lebensmittel einfüllen und den Deckel aufsetzen.
4. Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
5. Einschalttaste (2) oder (3) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.

6. Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (5) drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Anschließend den Deckel abnehmen.
8. Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Küchenmaschinenzubehör (F)

Das Küchenmaschinenzubehör (11) ist perfekt geeignet für

- Zerkleinern und Mixen
- Teig kneten (mit max. 250 g Mehl)
- Schneiden und Raspeln

Für beste Ergebnisse siehe Verarbeitungstabellen (H + J).

Zerkleinern

Das Messer eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, etc.

Für beste Ergebnisse beachten Sie bitte die angegebenen Mengen und Geschwindigkeiten in der Verarbeitungstabelle H.

Extrem harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) dürfen nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden
- Stiele von Kräutern und Nuss-Schalen entfernen
- Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen
- Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist

Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Fassen Sie es immer am Kunststoffschacht an und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz.

1. Drücken Sie das Messer (12) mit gleichzeitigem Drehen auf die Achse im Arbeitsbehälter bis es einrastet.
2. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel. Die Verriegelung (11e) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
4. Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (11b) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und stellen Sie sicher, dass sich der Stopfer (11c) im Einfüllschacht (11d) befindet.
6. Schalten Sie das Gerät ein und halten mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter fest.

8

7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Entfernen Sie den Stopfer.
8. Drücken Sie die Verriegelung (11e). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (11a) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
9. Nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entnehmen Sie zuerst vorsichtig das Messer, indem Sie es etwas drehen und daran ziehen. Danach können Sie den Arbeitsbehälter leeren.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (12) auch zum Mixen leichter Teige mit max. 250 g Mehl verwenden.

Rezeptbeispiel: Pfannkuchenteig

Zuerst 375 ml Milch in eine Schüssel füllen. Dann 250 g Mehl und 2 Eier hinzufügen. Mixen Sie den Teig mit maximaler Geschwindigkeit, bis er glatt ist.

Teig kneten

Bildteil F gilt auch für die Verwendung des Knetwerkzeugs (13). Das Knetwerkzeug eignet sich hervorragend zum Kneten unterschiedlicher Teigsorten wie Hefe- oder Mürbeteig (basierend auf max. 250 g Mehl).

- Setzen Sie das Knetwerkzeug in den Arbeitsbehälter (11f) ein.
- Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter und fügen dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeiten zu.
- Schalten Sie das Gerät an auf Geschwindigkeitsstufe 21.
- Fügen Sie die Flüssigkeiten bei laufendem Motor hinzu.
- Nach einer maximalen Knetzeit von 1 Minute den Motor für 10 Minuten abkühlen lassen.

Rezeptbeispiel: Pizzateig

Max. 250 g Mehl, ½ TL Salz, ½ TL Trockenhefe, 5 EL Olivenöl, 150 ml Wasser (lauwarm)

Rezeptbeispiel: Mürbeteig

Max. 250 g Mehl, 170 g Butter (kalt/fest, kleine Stücke), 80 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 kleines Ei, 1 Prise Salz

Nehmen Sie keine warme/weiche Butter.

Kneten Sie nur so lange, bis der Teig sich zu einem Ball geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.

Schneiden / Raspeln / Pommés-Frites-Scheibe

Mit dem Schneideinsatz (14a) können Sie z.B.

Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (14b) können Sie z.B.

Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Bete, Kohl,

Käse (weich bis mittelhart) fein oder grob raspeln. Die Pommes-Frites-Scheibe (15) schneidet Pommes Frites.

1. Setzen Sie einen Einsatz (14a,b) in den Einsatzträger (14) und lassen ihn einrasten. Setzen Sie den Einsatzträger (14) oder die Pommes-Frites-Scheibe (15) auf die Achse im Arbeitsbehälter (11f) und drehen ihn leicht bis er einrastet.
2. Schließen Sie den Deckel (11a). Die Verriegelung (11e) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
4. Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (11b) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch den Einfüllschacht ein.
6. Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (11c) zum Nachfüllen verwenden!
7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.
8. Drücken Sie die Verriegelung (11e). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (11a) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
9. Nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger oder die Pommes-Frites-Scheibe, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze (14a,b) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Stampfer (B)

Der Stampfer kann zum Stampfen von weich gekochtem Gemüse und Früchten wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfeln benutzt werden.

Vor dem Gebrauch

Keine harten oder ungekochten Lebensmittel verarbeiten, das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.

Entfernen Sie harte Bestandteile wie Schalen, Kerne und Stiele, dann kochen und abgießen.

Wichtig

- Niemals den Stampfer in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte benutzen.
- Den Topf immer von der Herdplatte nehmen und leicht abkühlen lassen.
- Den Stampfer vor oder nach Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes abklopfen. Verwenden Sie einen Spatel, um Speisereste abzuschaben.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.

- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten abkühlen, bevor Sie damit weiter arbeiten.

Anwendung des Stampfers

- Getriebeteil (9a) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (9b) befestigen.
- Den Stampfer umdrehen, den Stampfereinsatz (9c) auf den Zapfen in der Mitte setzen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen. (Wenn das Getriebeteil nicht montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- Das Motorteil am Stampfer anbringen und drücken bis es einrastet. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in einen Topf, Schüssel, o.ä. und schalten Sie das Gerät an. Bewegen Sie den Stampfer auf und ab bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.
- Nach Gebrauch Stecker ziehen und Entriegelungstaste (5) drücken, um den Stampfer abzunehmen.
- Nehmen Sie den Stampfereinsatz ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und entfernen Sie das Getriebeteil vom Schaft.

Rezeptbeispiel: Kartoffelpüree

- Füllen Sie 1 kg gekochte Kartoffeln in eine Schüssel
- Pürieren Sie 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 21
- Fügen Sie 200 ml warme Milch hinzu
- Pürieren Sie ca. 30 Sekunden weiter

Reinigung (C)

Motorteil (4) und Getriebeteile (7a, 9a) nur mit einem feuchten Tuch reinigen

Die Deckel können unter fließendem Wasser gespült werden, aber nicht in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Wenn sich angetrocknete Lebensmittelreste auf dem Stampfer befinden, Stampfereinsatz entfernen und diesen sowie den unteren Teil des Stampfers in warmem Wasser gründlich reinigen.

Für extra-gründliches Reinigen können Sie die Anti-Rutsch Ringe von den Zerkleinerer-Töpfen entfernen.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben: Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder FertigDesserts
MQ 20:	350 ml Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern
MQ 50:	Stampfer zum Pürieren von gekochtem Gemüse und Kartoffeln
MQ 70:	Küchenmaschinenzubehör zum Zerkleinern, Mixen, Kneten und Raspeln

Änderungen vorbehalten.

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




English

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

Before use

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

Caution

-  The blades and the tools are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The beaker (8) and the bowls (10c, 11f) are not microwaveproof.

Description

- Variable speed regulator
- Variable speed button (on/off)
- Turbo button
- Motor part
- Release buttons
- Blender shaft
- Whisk gearbox
- Whisk
- Beaker
- Puree accessory
 - Gearbox
 - Puree shaft
 - Paddle
- 500 ml chopper «ca»
 - Lid
 - Blade
 - Bowl
 - Anti-slip ring
- Food processor accessory «fp»
 - Lid
 - Coupling for motor part
 - Pusher
 - Filling tube
 - Lid interlock
 - Bowl
 - Anti-slip ring
- Blade
- Kneading tool
- Tool holder
- Slicing tool
- Shredding tools (fine, coarse)
- French fry tool

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning» / C).

Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator using your thumb or index finger. Maximum processing speed can be achieved by pressing the turbo button (3). You may also use the

turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Hand blender (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes. For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

Recipe example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste

Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as mentioned above. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender by pressing the turbo button, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk (A)

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

- Insert the whisk (7b) into the whisk gear box (7a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.

Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30% fat content, 4–8 °C):
Start with low speed and increase the speed while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs):
Start with a medium speed and increase the speed while whipping.

12

Chopper (D)

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard food at full speed (e.g. parmesan, chocolate).

For best results see processing tables (E,H,J)
Maximum operation time for the chopper: 2 minutes.

Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring is attached to the bowl.

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the protective cover from the blade.
2. Place the blade on the centre pin of the bowl, push it down and give it a turn so that it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.
5. Press switch (2) or (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull off.

Food processor accessory (F)

The food processor accessory (11) is perfectly suited for

- chopping and blending
- kneading dough (based on max. 250 g flour)
- slicing, shredding, french fries

For best results see processing tables (H + J).

Chopping

Using the blade you can chop meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For best results, please refer to the maximum quantities and speed settings indicated in the processing table of section H.

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

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies

- remove stems from herbs, shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat
- always make sure that the anti-slip ring is attached to the chopper bowl

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

Carefully remove the plastic cover from the blade.

1. Place the blade (12) on the centre pin of the bowl and give it a turn so that it locks.
2. Fill the bowl with food. Attach the lid onto the bowl with the interlock (11e) positioned next to the bowl handle.
3. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
4. Insert the motor part (4) into the coupling (11b) until it locks.
5. Plug in the appliance and make sure the pusher is in place.
6. Switch the appliance on and hold the bowl with the other hand.
7. After use unplug and press the release buttons (5) to remove the motor part. Remove the pusher.
8. Press the lid interlock (11e) and hold it. Turn the lid (11a) counter-clockwise to unlatch it.
9. Lift the lid up.
10. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Mixing light dough

Using the blade (12), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250g flour.

Recipe example: Pancake batter

First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250 g flour and finally 2 eggs. Using full speed, mix the batter until smooth.

Kneading dough

Picture section F also applies for the use of the kneading tool.

The kneading tool (13) is ideal for kneading different types of dough like yeast dough or pastry (based on max. 250 g flour).

- Place the kneading tool into the bowl (11f).
- Fill the bowl with max. 250 g flour, then add the other ingredients except liquids.
- Turn the appliance on at speed 21.
- Add liquids through the filling tube while the motor is running.
- Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor part to cool down for 10 minutes.

Recipe example: Pizza dough

250 g flour, ½ tsp salt, ½ tsp dried yeast, 5 tbs olive oil, 150 ml water (lukewarm).

Recipe example: Pastry

250 g flour, 170 g butter (cold/hard, small pieces), 80 g sugar, 1 vanilla sugar, 1 small egg, 1 pinch salt. For good results, do not use warm, soft butter. Stop kneading shortly after dough has formed a ball. Dough will become too soft from excessive kneading.

Slicing / shredding / french fries

Using the slicing tool (14a) you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Using the shredding tools (14b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

Use the french fry tool (15) to prepare french fries.

1. For slicing / shredding place a tool (14 a,b) into the tool holder (14) and snap into position. Place the tool holder (14) or french fry tool (15) on the centre pin of the bowl (11f) and make sure it locks into place.
2. Attach the lid (11a) onto the bowl with the interlock (11e) positioned next to the bowl handle.
3. To lock the lid turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
4. Insert the motor part into the coupling (11b) until it locks.
5. Plug in the appliance and insert the food to be processed into the filling tube.
6. Switch the appliance on to operate. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (11c) to feed in food.
7. After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
8. Press the lid interlock (11e) and hold it. Turn the lid (11a) counter-clockwise to unlatch it.
9. Lift the lid up.
10. Take out the tool holder or french fry tool before removing the processed food. To remove the tool (14a,b), push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the tool holder.

Puree accessory (B)

The masher can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before use

Don't mash hard or uncooked food; you may damage the unit. Remove hard parts such as peel, stones and stems, then cook and drain.

Important

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.

- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after using. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.
- Do not process more than 1 batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

How to use the puree accessory

- Fit the gear box (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn anti-clockwise to locate. (If the gear box isn't fitted then the paddle doesn't secure in place).
- Fit the motor part to the puree accessory and push to lock. Plug in.
- Place the puree accessory in the saucepan or bowl etc., and switch on the appliance. Move the puree accessory in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
- After use unplug and press the release buttons (5) to remove the puree accessory.
- Remove the paddle by turning clockwise and detach the gear box from the shaft.

Recipe example: Mashed potatoes

- Put 1 kg cooked potatoes in a bowl
- Mash 30 s with speed 21
- Add 200 ml warm milk
- Resume mashing for about 30s

Cleaning (C)

Clean the motor part (4), the gear boxes (7a,9a) with a damp cloth only.

The lids can be cleaned under running water but do not immerse them in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

If food has been allowed to dry onto the puree accessory, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the puree accessory shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.

You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning. When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for whipping cream, beating egg whites
MQ 20:	350 ml chopper to chop herbs, carrots, etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice
MQ 50:	puree accessory to puree cooked vegetable and potatoes
MQ 70:	food processor accessory for chopping, blending, kneading and shredding

Subject to change without notice.

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



For UK Only

Guarantee Information

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

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

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling: 02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

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

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.

- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

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

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

www.braunhousehold.co.uk

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.

Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

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

Attention

-  Les lames et les couteaux sont très coupants! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des couteaux, de le nettoyer ou de le ranger.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité

en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

- Soyez prudent si vous versez un liquide chaud dans le robot ménager ou le blender car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une formation soudaine de vapeur.
- Le bol gradué (8) et le bol (10c, 11f) ne vont pas au four à micro-ondes.

Description

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo
- 4 Bloc moteur
- 5 Boutons de déverrouillage
- 6 Pied mixeur
- 7a Système d'entraînement du fouet
- 7b Fouet
- 8 Bol gradué
- 9 Accessoire à purée
 - 9a Boîte à engrenages
 - 9b Manche à purée
 - 9c Palette
- 10 Bol hachoir 500 ml « ca »
 - 10a Couvercle
 - 10b Couteau
 - 10c Bol
 - 10d Socle antidérapant
- 11 Accessoire de robot ménager « fp »
 - 11a Couvercle
 - 11b Entraîneur
 - 11c Poussoir
 - 11d Cheminée de remplissage
 - 11e Verrouillage du couvercle
 - 11f Bol
 - 11g Socle antidérapant
- 12 Couteau
- 13 Accessoire pour pétrir
- 14 Support couteaux
- 14a Couteau pour trancher
- 14b Couteau pour râper (finement ou plus épais)
- 15 Outil à frites

Merci de nettoyer toutes les parties de l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »/image C).

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable. Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse avec votre pouce ou votre index.

Cependant, la vitesse de préparation maximale peut être obtenue uniquement en appuyant sur le bouton turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Mixeur plongeant (A)

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

Pour de meilleurs résultats de mixage, utilisez la vitesse la plus élevée.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol.
- Puis démarrez l'appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter tout risque d'éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !).

Exemple de recette: la mayonnaise

250 g d'huile (ex: huile de tournesol),
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,
1-2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15g),
Sel et poivre à votre convenance

Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Utilisez le mixeur à main en appuyant sur le bouton turbo, maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'huile commence à être émulsionnée. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

Fouet (A)

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux,

mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérez le fouet (7b) dans l'entraîneur du fouet (7a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu'au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l'entraîneur.

Pour de meilleurs résultats

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Crème fouettée (max 400 ml de crème fraîche, min. 30% de matière grasse, 4-8 °C) :
Commencez par une vitesse lente et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.
- Œufs en neige (max 4 blancs d'œufs) :
Commencez à vitesse moyenne et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.

Bols hachoir (D)

Le hachoir (10) sont parfaitement adaptés pour mixer de la viande, des fromages durs, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noisettes, des amandes etc.

Hachez toujours les aliments durs à vitesse maximale (par exemple le parmesan ou le chocolat).

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau (E,H,J). Temps maximum d'utilisation pour le bol hachoir « ca » : 2 minutes.

Avant de hacher ...

- Prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes.
- Enlevez les tiges et dénoyotez les aliments.
- Enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant est bien attaché au bol hachoir.

Attention : Le couteau est très affûté ! Manipulez-le toujours en tenant la partie supérieure en plastique.

1. Retirez avec précaution la protection plastique du couteau.
2. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
3. Placez les aliments dans le bol hachoir et mettez le couvercle avec système d'entraînement.
4. Insérez le bloc moteur dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Appuyez sur (2) ou (3) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement,

- maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
- Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) pour détacher le bloc moteur.
 - Retirez ensuite le système d'entraînement.
 - Retirez les couteaux avec précaution avant d'enlever les aliments du bol hachoir. Pour retirer le couteau, tournez doucement et tirez.

Accessoire de robot ménager (F)

L'accessoire de robot ménager (11) est parfaitement adapté à :

- hacher et mixer
- pétrir (max 250 g de farine)
- découper et râper

Pour obtenir des résultats parfaits, consultez les tableaux de préparation (H + J).

Hacher

Utilisez le couteau pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.

Pour de meilleurs résultats, référez vous aux quantités maximum et aux vitesses indiquées dans les tableaux de la partie H.

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

Avant de hacher ...

- découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments
- enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande
- assurez-vous toujours que le socle antidérapant soit bien fixé au bol hachoir.

Attention : le couteau (12) est très coupante! Manipulez-les toujours avec précaution en tenant la partie supérieure en plastique.

Retirez avec précaution la protection plastique du couteau.

- Placez le couteau (12) sur l'axe central du bol hachoir. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Mettez les aliments dans le bol hachoir. Placez le couvercle (11a) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (11e) positionné près de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Insérez le bloc moteur (4) dans l'entraîneur (11b) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

18

- Branchez l'appareil et assurez-vous que le poussoir est bien en place.
- Démarrez l'appareil et maintenez le bol avec l'autre main.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Retirez le poussoir.
- Appuyez sur le déverrouillage du couvercle (11e) et maintenez-le. Tournez le couvercle (11a) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
- Soulevez le couvercle.
- Retirez le couteau avec précaution avant d'enlever les aliments du bol. Pour démonter le couteau, tournez-le légèrement et retirez-le.

Mixer une pâte fine

En utilisant le couteau (12), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake ou un mélange pour gâteau avec jusqu'à 250 g de farine.

Exemple de recette : Pâte à pancake

Versez d'abord 375 ml de lait dans le bol, puis ajoutez 250 g de farine et 2 œufs. Mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène en utilisant la vitesse maximale.

Pétrir une pâte

La photo de la section F fonctionne aussi pour l'utilisation de l'accessoire pour pétrir.

L'accessoire pour pétrir (13) est idéal pour pétrir différents types de pâtes comme la pâte à levée ou pâtes à tarte (basé sur 250g de farine max.).

- Placez l'accessoire à pétrir dans le bol (11f).
- Remplissez le bol avec 250 g de farine, puis ajoutez les autres ingrédients sauf les liquides.
- Mettez l'appareil en marche à la vitesse 21.
- Ajoutez des liquides par la cheminée de remplissage pendant que le moteur est en marche.
- Temps maximum pour pétrir : 1 minute – puis laissez refroidir le bloc moteur pendant 10 minutes.

Exemple de recette : Pâte à pizza

250 g de farine, ½ cuillère à soupe de sel, ½ cuillère à soupe de levure sèche, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 150 ml d'eau (tiède).

Recette d'exemple : Pâte

250 g de farine, 170 g de beurre (froid/dur, en petits morceaux), 80 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 petit œuf, 1 pincée de sel.

Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou.

Arrêtez de pétrir juste après que la pâte ait formé une boule, sinon la pâte deviendra trop molle.

Couper / râper / outil à frites

En utilisant le couteau pour couper (14a), vous pouvez couper en tranche, par exemple les

concombres, les oignons, les champignons, les pommes, les carottes, les radis, les pommes de terre crues, les courgettes, le chou.

En utilisant les accessoires pour râper (14b), vous pouvez râper par exemple les pommes, les carottes, les pommes de terre crues, la betterave, le chou, les fromages (mous à moyen durs).

L'outil à frites (15) pour préparer des frites.

1. Placez un des couteaux (14a,b) sur le support couteaux (14) et enclenchez-le. Placez ensuite le support couteaux (14) / outil à frites (15) sur l'axe principal du bol et assurez-vous qu'il soit bien enclenché.
2. Mettez en place le couvercle (11a) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (11e) positionné près de la poignée du bol.
3. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou s'enclenche au dessus de la poignée.
4. Insérez le bloc moteur dans l'entraîneur (11b) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Branchez l'appareil et introduisez les aliments dans la cheminée de remplissage.
6. Mettez en marche l'appareil. Ne mettez jamais vos mains dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours le poussoir (11c) pour pousser les aliments dans la cheminée.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour libérer le bloc moteur.
8. Pressez le système de verrouillage du couvercle (11e) et maintenez-le. Tournez le couvercle (11a) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour soulever le loquet.
9. Soulevez le couvercle.
10. Retirez le support couteaux / outil à frites avant de retirer la nourriture. Pour retirer le couteau (14a,b), soulevez-le au coin qui dépasse du fond du support couteaux.

Accessoire à purée (B)

Le broyeur peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que des pommes de terre, des patates douces, des tomates, des prunes et des pommes.

Avant l'utilisation

N'écrasez jamais des aliments durs ou crus car vous pourriez endommager l'appareil. Retirez les parties dures telles que la peau, les noyaux et tiges, puis cuisez et égouttez.

Important

- N'utilisez jamais l'accessoire à purée dans une casserole au-dessus d'une source de chaleur directe.
- Retirez toujours la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir un peu.
- Évitez que l'accessoire à purée ne tape sur le côté du récipient de cuisson pendant ou après

l'utilisation. Utilisez une spatule pour enlever les restes d'aliments en raclant.

- Pour obtenir des résultats parfaits lorsque vous écrasez, ne remplissez jamais une casserole (ou un autre récipient du même type) au-dessus de la moitié avec des aliments.
- Ne préparez pas plus d'1 lot sans interruption.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la préparation.

Comment utiliser l'accessoire à purée

- Assemblez la boîte à engrenages (9a) et le manche (9b) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retournez l'accessoire à purée, installez la palette (9c) sur le moyeu central et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. (Si la boîte à engrenages n'est pas installée, alors la palette n'est pas fixée.)
- Assemblez l'organe moteur et l'accessoire à purée et appuyez pour les enclencher. Branchez l'appareil.
- Placez l'accessoire à purée dans une casserole, un bol ou un autre récipient du même type et mettez l'appareil en marche. Déplacez l'accessoire à purée vers le haut et vers le bas tout au long de l'opération de mélange jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) pour retirer l'accessoire à purée.
- Retirez la palette en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez la boîte à engrenages du manche.

Exemple de recette : purée de pommes de terre

- Versez 1 kg de pommes de terre cuites dans un récipient
- Écrasez pendant 30 s à la vitesse 21
- Ajoutez 200 ml de lait chaud
- Écrasez à nouveau pendant environ 30 s

Nettoyage (C)

Nettoyez l'organe moteur (4) et les boîtes à engrenages (7a, 9a) en utilisant seulement un chiffon humide.

Les couvercles peuvent être nettoyés sous l'eau courante mais ils ne doivent ni être immergés dans l'eau ni nettoyés dans un lave-vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle.

Si des aliments ont séché sur l'accessoire à purée, retirez la palette. Laissez tremper la palette et la partie inférieure du manche de l'accessoire à purée dans de l'eau chaude afin de ramollir ces restes d'aliments, puis lavez soigneusement.

Vous pouvez retirer les socles antidérapants des bols hachoirs pour un meilleur nettoyage.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Accessoires

(peuvent être achetés séparément, pas disponibles dans tous les pays)

MQ 10:	Fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, les desserts réalisés à base de préparations.
MQ 20:	Hachoir de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 30:	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 40:	Hachoir de 1250 ml pour hacher, mixer et piler la glace
MQ 50:	Accessoire à purée pour réduire en purée les pommes de terre et les légumes cuits
MQ 70:	Accessoire de robot ménager pour hacher, mélanger, pétrir et broyer

Sujet à modification sans préavis.

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




Español

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nueva batidora Braun.

Antes de usar

Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de usar la batidora.

¡Cuidado!

-  ¡Las cuchillas y las herramientas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor, manéjelas con sumo cuidado.
- Antes de conectar la batidora a la red, compruebe que el voltaje indicado en la misma se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico exclusivamente y para procesar cantidades domésticas.
- Desenchufe la batidora siempre que no esté en funcionamiento y antes de montarla, desmontarla, limpiarla y guardarla.
- Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercarse a él piezas móviles en uso.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad aplicables. La reparación sustitución

del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por parte de un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personas no cualificadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.

- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, puesto que el líquido puede salir expulsado del dispositivo como consecuencia de la formación repentina de vapor.
- Ni el vaso (8) y ni el recipiente (10c, 11f) son aptos para el microondas.

Descripción

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo
- 4 Cuerpo del motor
- 5 Botones de expulsión
- 6 Pie de la batidora
- 7a Caja de engranajes de la varilla monta-claras
- 7b Varilla monta-claras
- 8 Vaso
- 9 Accesorio para puré
 - 9a Parte superior
 - 9b Brazo para puré
 - 9c Paleta
- 10 Picadora 500 ml «Ca»
 - 10a Tapa
 - 10b Cuchilla
 - 10c Recipiente
 - 10d Anillo antideslizante
- 11 Accesorio procesador de alimentos «fp»
 - 11a Tapa
 - 11b Compartimento para el cuerpo del motor
 - 11c Cilindro
 - 11d Tubo de alimentación
 - 11e Pestillo
 - 11f Recipiente
 - 11g Anillo antideslizante
- 12 Cuchilla
- 13 Herramienta de amasar
- 14 Porta cuchillas
 - 14a Cuchilla rebanadora
 - 14b Cuchilla ralladora (fino, grueso)
- 15 Accesorio para patatas fritas

Por favor, limpie todos los elementos antes de usarlos por primera vez (véase apartado «Limpieza» / fig. C).

Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesamiento corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable. Cuanto más alta sea la selección del ajuste, con más rapidez se picarán los alimentos. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad con el dedo pulgar o índice.

No obstante, la velocidad máxima de procesamiento puede lograrse únicamente pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

Batidora (A)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos.

Para obtener los mejores resultados utilice la velocidad más alta.

- Inserte el cuerpo del motor (4) en el pie de la batidora (6) hasta que haga «clic».
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, encienda la batidora como se ha indicado con anterioridad.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras).

Ejemplo de receta: Mahonesa

250 ml de aceite (por ejemplo: aceite de girasol),
1 huevo y una yema de huevo extra,
1–2 cucharadas de vinagre (aprox. 15 ml),
Sal y pimienta al gusto

Poner todos los ingrediente(a temperatura ambiental) en un vaso. Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Haga funcionar la batidora de mano presionando el botón turbo. Mantenga la posición hasta que el aceite comience a emulsionar.

A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

Varilla monta-claras (A)

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

- Inserte la varilla (7b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (7a), y luego inserte el cuerpo del motor (4) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, encienda la batidora.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

Consejos para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- Nata montada (máx. 400 ml de nata fría, min. 30% M.G., 4–8 °C): empiece con una velocidad baja e incremente la velocidad al tiempo que monta la nata.
- Claras montadas (máx. 4 claras): empiece con una velocidad media e incremente la velocidad al tiempo que monta las claras.

Picadora (D)

La picadora (10) están perfectamente adaptadas para picar carne, quesos curados, cebolla, finas hierbas, ajo, zanahorias, frutos secos, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (p. ej. queso parmesano, chocolate) utilice siempre la velocidad máxima.

Para obtener los mejores resultados, consulte las tablas (E,H,J). Tiempo máximo de funcionamiento recomendado para la picadora «ca»: 2 minutos.

Antes de utilizar la picadora ...

- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias.
- Retire los tallos de las finas hierbas y las cáscaras de los frutos secos.
- Retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.
- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante esté colocado bajo el recipiente.

¡Cuidado! ¡La cuchilla está muy afilada! Sujete siempre la cuchilla por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.

1. Con cuidado, retire la cubierta protectora de la cuchilla.
2. Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente y, al tiempo que presiona, gírela para fijarla en posición.
3. Introduzca los alimentos en el recipiente y ciérrelo con la tapa.
4. Inserte el cuerpo del motor en la tapa, presionando hasta que suene un clic.
5. Pulse el interruptor (2) o (3) para poner la picadora en funcionamiento. Durante la operación de picar, sujete el cuerpo del motor con una mano y el recipiente con la otra.
6. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.

7. Retire la tapa.
8. Con cuidado, retire primero la cuchilla antes de retirar los alimentos picados. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Accesorio procesador de alimentos (F)

El accesorio procesador de alimentos (11) es perfectamente apropiado para

- Picar y mezclar
- Amasar (hasta un máx. de 250 g de harina)
- Rebanar y rallar

Consulte las tablas de procesado (H + J) para obtener un resultado óptimo.

Picar

Con la cuchilla se puede picar carne, queso, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.

Para obtener los mejores resultados, consulte las cantidades máximas y velocidades recomendadas en las tablas de la sección H.

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

Antes de picar ...

- corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias, pimientos
- retire los tallos de las finas hierbas o las cáscaras de los frutos secos
- retire huesos, tendones y cartílagos de la carne
- asegúrese siempre de que el anillo antideslizante se encuentre colocado bajo el recipiente.

¡Cuidado! ¡La cuchilla (14) está muy afilada! Sujétela siempre por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.

Con cuidado, retire la cubierta protectora de plástico de la cuchilla.

1. Coloque la cuchilla (12) sobre el eje central del recipiente y gírela para fijarla en posición.
2. Introduzca los alimentos en el recipiente. Ponga la tapa (11a) sobre el recipiente con el pestillo (11e) situado junto al asa del recipiente.
3. Para cerrar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el pestillo encaje sobre el asa con un «clic».
4. Inserte el cuerpo del motor (4) en el compartimento (11b) hasta que encaje.
5. Enchufe la batidora y asegúrese de que el cilindro (11c) este en posición (11d).
6. Encienda la batidora y sujete el recipiente con la otra mano.

7. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para liberar el cuerpo del motor.
8. Presione el pestillo (11e) y, manteniéndolo presionado, gire la tapa (11a) en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
9. Levante la tapa.
10. Con cuidado, retire primero la cuchilla, antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Mezcla de masas ligeras

Con la cuchilla (12) también pueden prepararse masas ligeras como masa de tortitas o de bizcocho, con un máximo de 250 g de harina.

Ejemplo de receta: Masa para tortitas

Ponga 375 ml de leche en el recipiente, a continuación 250 g de harina y, por último 2 huevos. Mezcle los ingredientes a máxima velocidad hasta obtener una masa homogénea.

Amasar

Las ilustraciones de la sección F se aplican también a la herramienta de amasar.

La herramienta de amasar (13) es ideal para la preparación de distintos tipos de masa, con o sin levadura (con un máx. de 250 g de harina).

- Coloque la herramienta de amasar en el recipiente (11f).
- Introduzca en el recipiente hasta un máx. de 250 g de harina, añada los demás ingredientes secos.
- Encienda el dispositivo a la velocidad 21.
- Con el motor en funcionamiento, introduzca los ingredientes líquidos a través del tubo de alimentación.
- Tiempo máximo de amasado: 1 minuto – luego deje enfriar el motor durante 10 minutos.

Ejemplo de receta: Masa de pizza

250 g de harina, ½ cucharada de sal, ½ cucharada de levadura, 5 cucharadas de aceite de oliva, 150 ml de agua (templada).

Ejemplo de recetas: Masa

250 g de harina, 170 g de mantequilla (en dados fríos/duros), 80 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar avainillado, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal. Para obtener los mejores resultados no emplee mantequilla reblandecida a temperatura ambiente. Deje de amasar cuando la masa haya formado una bola.

La masa se ablandará si se amasa demasiado.

Cortar / rallar / accesorio para patatas fritas

Con la cuchilla rebanadora (14a) se pueden cortar, p.ej. pepinos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, repollo.

Con la cuchilla ralladora (14b) se pueden rallar, p.ej. manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, repollo, queso (tierno o semicurado).

El accesorio para patatas fritas (15) para preparar patatas fritas.

1. Coloque la cuchilla (14a,b) en el porta-cuchillas (14) y encájela en posición. Coloque el porta-cuchillas (14) / accesorio para patatas fritas (15) sobre el eje central del recipiente y asegúrese de que quede fiado.
2. Ponga la tapa (11a) sobre el recipiente con el pestillo (11e) situado junto al asa del recipiente.
3. Para cerrar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el pestillo encaje sobre el asa con un «clic».
4. Inserte el cuerpo del motor en el compartimento (11b) hasta que encaje.
5. Enchufe la batidora e introduzca los alimentos por el tubo de alimentación.
6. Encienda la batidora y póngala en funcionamiento. No introduzca nunca los dedos por el tubo de alimentación cuando la batidora esté en funcionamiento. Utilice siempre el cilindro (11c) para empujar los alimentos.
7. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para liberar el cuerpo del motor.
8. Presione el pestillo (11e) y, manteniéndolo presionado, gire la tapa (11a) en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
9. Levante la tapa.
10. Retire primero el porta-cuchillas / accesorio para patatas fritas (15), antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla (14a,b) empújela por el extremo que sobresale por la cara inferior del porta-cuchillas.

Accesorio para puré (B)

El majador puede utilizarse para triturar verduras y frutas cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Antes de usar

No triture alimentos crudos o duros, ya que de hacerlo puede dañarse la unidad. Quíteles las partes duras, como la piel, los huesos y los tallos. Entonces cuézalos y escúrralos.

Importante

- No utilice nunca el accesorio para puré en un cazo sobre calor directo.
- Retire siempre el cazo del calor y déjelo enfriar ligeramente.
- No golpetee el accesorio para puré por el lado del recipiente de cocina durante su uso ni después de este. Extraiga el exceso de alimentos raspando con una espátula.
- Para obtener un resultado óptimo, no introduzca nunca en el cazo o el recipiente en cuestión una

cantidad de alimentos que exceda la mitad de la capacidad de llenado del mismo.

- No procese más de 1 dosis sin interrupción.
- Antes de seguir procesando, deje que se enfríe el dispositivo durante 4 minutos.

Cómo utilizar el accesorio para puré

- Encaje la parte superior (9a) en el brazo (9b) girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Dé la vuelta al accesorio para puré y encaje la paleta (9c) en el núcleo central. Gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para ubicarla. (Si la parte superior no está bien encajada, la paleta no puede fijarse en su posición.)
- Coloque el cuerpo motor en el accesorio para puré y presione para asegurarlo. Enchúfelo.
- Coloque el accesorio para puré en el cazo o el recipiente en cuestión y encienda el dispositivo. Mueva el accesorio para puré hacia arriba y hacia abajo por toda la mezcla hasta obtener el resultado deseado.
- Cuando termine de usarlo, desenchúfelo y presione los botones de extracción (5) para sacar el accesorio para puré.
- Extraiga la paleta girándola en el sentido de las agujas del reloj y separe la parte superior del brazo.

Ejemplo de receta: Puré de patatas

- Introduzca 1 kg de patatas cocidas en un recipiente
- Triture durante 30 s a la velocidad 21
- Añada 200 ml de leche caliente
- Triture durante otros 30 s

Limpieza (C)

Limpie el cuerpo motor (4) y las partes superiores (7a, 9a) solamente con un paño húmedo.

Las tapas pueden limpiarse bajo el chorro de agua del grifo, pero no sumergirse en agua ni introducirse en el lavavajillas. El resto de componentes sí puede lavarse en el lavavajillas.

Si se han dejado secar los alimentos dentro del accesorio para puré, extraiga la paleta. Ponga a remojar en agua caliente la paleta y la parte inferior del brazo del accesorio para puré para que se reblandezcan los restos y entonces lávelos en profundidad.

Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza. Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Accesorios

(se adquieren por separado, no están disponibles en todos los países)

MQ 10:	Varilla para montar nata, claras y postres de mezcla lista
MQ 20:	Picadora 350 ml, pica finas hierbas, cebollas, ajo, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 30:	Picadora de 500 ml, para picar zanahorias, carne, cebollas, etc.
MQ 40:	Picadora de 1250 ml, para picar, mezclar y triturar alimentos y hielo
MQ 50:	Accesorio para puré para triturar patatas y verduras cocidas
MQ 70:	Accesorio procesador de alimentos para triturar, batir, amasar y rallar

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Por favor, al final de su vida útil no se deshaga de este producto junto con los residuos domésticos. Dépositelo en un Centro de Servicio Técnico de Braun o en los puntos de recogida adecuados que haya en su país.




Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

Antes de utilizar o seu aparelho

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

Atenção

-  As lâminas e os acessórios encontram-se muito afiados! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Este aparelho foi concebido unicamente para uso doméstico e para preparar quantidades normais para utilização doméstica.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que este estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante o uso.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor. A sua

reparação, ou a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada apenas pelos Centros de Assistência Autorizados da Braun. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.

- Tenha cuidado caso seja vertido líquido quente no processador de alimentos ou liquidificador, uma vez que pode ser ejetado para fora do aparelho devido a uma formação de vapor repentina.
- O copo misturador (8) e o recipiente (10c, 11f) não podem ser utilizados no micro-ondas.

Descrição

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo
- 4 Corpo do motor
- 5 Botões de desbloqueio
- 6 Pé da varinha
- 7a Acessório acoplador do batedor
- 7b Batedor
- 8 Copo misturador
- 9 Acessório para puré
 - 9a Mecanismo de velocidades
 - 9b Eixo para puré
 - 9c Palheta
- 10 Acessório picador «ca» de 500 ml de capacidade
 - 10a Tampa
 - 10b Lâmina
 - 10c Recipiente
 - 10d Base anti-deslizante
- 11 Acessório para processador de alimentos «fp»
 - 11a Tampa
 - 11b Acoplador do motor
 - 11c Calcador de alimentos
 - 11d Tubo de enchimento
 - 11e Fecho de segurança
 - 11f Recipiente
 - 11g Base anti-deslizante
- 12 Lâmina
- 13 Gancho para amassar
- 14 Suporte de acessórios
- 14a Acessório para laminar
- 14b Acessórios para ralar (fino, grosso)
- 15 Ferramenta para fritar batatas

Lave bem todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez (consulte o parágrafo «Limpeza» / fig. C).

Ajustar a velocidade

Ao ativar o botão de velocidade variável (2), a velocidade de processamento corresponde ao ajuste do regulador de velocidade variável. Quanto mais alto for o ajuste, mais rápidos são os resultados do picador. Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade com o seu dedo polegar ou indicador.

No entanto, a velocidade de processamento máxima só pode ser atingida pressionando o botão turbo (3). Também pode utilizar o botão turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

Varinha (A)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.

Para obter os melhores resultados, utilize o nível de velocidade mais elevado.

- Encaixe o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha até ao fundo de um recipiente ou copo misturador. Depois ligue o aparelho, tal como se descreve acima.
- Após a utilização, desligue o aparelho da corrente e pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras!).

Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),
sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Utilize a varinha premindo o botão turbo, mantenha nesta posição até o óleo começar a emulsificar. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

Acessório batedor (A)

Utilize o acessório batedor apenas para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o acessório batedor (7b) no acoplador (7a) e a seguir, introduza o corpo do motor (4) no acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o acessório batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o acessório batedor do acoplador.

Dicas para obter ótimos resultados

- Utilize um recipiente médio.
- Movimento o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Natas batidas (máx. de 400 ml de natas muito frias, 30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C): Para fazer chantilly, comece com um nível de velocidade baixo e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.
- Claras em castelo (máx. 4 ovos): Para bater claras em castelo, comece com um nível de velocidade médio e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.

Acessório picador (D)

Os acessórios picador (10) são ideais para triturar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, etc.

Triture sempre os alimentos duros (como, por exemplo, queijo parmesão ou chocolate) na velocidade máxima.

Para obter os melhores resultados, consulte as tabelas de preparação de alimentos na secção (E,H,J). Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador «ca»: 2 minutos.

Antes de picar ...

- Corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras.
- Retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos.
- Retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante.

Cuidado: A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (b).
2. Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente do picador, pressione-a para baixo e rode-a até bloquear.
3. Insira os alimentos no recipiente e coloque a tampa.
4. Introduza o corpo do motor na tampa até encaixar com um «clique».
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o interruptor (2) ou (3). Quando o

- aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.
 - Retire a tampa.
 - Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Acessório para processador de alimentos (F)

O acessório para processador de alimentos (11) é perfeitamente adequado para

- picar e misturar
- amassar (massa com uma base até um máximo de 250 g de farinha)
- laminar e ralar

Para os melhores resultados ver as tabelas de processamento (H + J).

Picar

Com a lâmina (12) pode triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs amêndoas, etc.

Para obter os melhores resultados, consulte as quantidades máximas e definições de velocidade indicadas nas tabela de preparação de alimentos na secção H.

Não triture alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar ...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras, malaguetas
- retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne
- coloque sempre o recipiente do picador sobre a base anti-deslizante.

Cuidado: A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina.

- Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente (12) e rode-a até bloquear.
- Introduza os alimentos no recipiente. Coloque a tampa (11a) no recipiente com o fecho de segurança (11e) posicionado do lado da pega do recipiente.
- Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar com um «clique» acima da pega.

28

- Insira o corpo do motor (4) no acoplador (11b) até bloquear.
- Ligue o aparelho à corrente e certifique-se que o calcador de alimentos (11c) está colocado (11d).
- Prima o interruptor e segure o aparelho com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para retirar o corpo do motor. Retire o calcador de alimentos.
- Prima o fecho de segurança da tampa (11e) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (11a) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
- Levante a tampa.
- Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Misturar massas leves

Utilizando a lâmina (12), também pode misturar massas leves, como massa para panquecas ou para bolos, até um máximo de 250 g de farinha.

Exemplo de receita: Massa para panquecas

Em primeiro lugar, deite 375 ml de leite no recipiente, depois adicione 250 g de farinha e, por fim, 2 ovos. Use o nível de velocidade máximo e bata a massa até ficar macia e cremosa.

Amassar

As imagens da secção F também se aplicam para a utilização do gancho para amassar.

O gancho para amassar (13) é ideal para amassar diferentes tipos de massa, como massa levedada, quebrada ou folhada (até um máximo de 250 g de farinha).

- Coloque o gancho para amassar no recipiente (11f).
- Coloque um máximo de 250 g de farinha no recipiente e depois adicione os outros ingredientes, com excepção dos ingredientes líquidos.
- Ligue o aparelho na velocidade 21.
- Sem desligar o motor do aparelho, adicione os ingredientes líquidos através do tubo de enchimento.
- Tempo máximo para amassar: 1 minuto – após este período de tempo, deixe a unidade do motor arrefecer durante 10 minutos.

Exemplo de receita: Massa para pizza

250 g de farinha, ½ colher de sal, ½ colher de fermento de padeiro, 5 colheres de azeite, 150 ml de água (morna).

Exemplo de receita: Massa quebrada ou folhada

250 g de farinha, 170 g de manteiga (fria/dura, em pedaços pequenos), 80 g de açúcar, 1 colher de açúcar baunilhado, 1 ovo pequeno, 1 pitada de sal

Para obter melhores resultados, não utilize manteiga morna nem mole. Pare de amassar assim que a massa formar uma bola. A massa fica demasiado mole se for amassada em excesso.

Laminar / ralar / ferramenta para fritar batatas

Utilizando o acessório para laminar (14a), pode laminar, por exemplo, pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas cruas, curgetes, couves.

Utilizando os acessórios para ralar (14b), pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (macio a médio). A ferramenta para fritar batatas (15) para preparar batatas fritas.

1. Insira o acessório (14a,b) no suporte de acessórios e pressione-o até encaixar. Coloque o suporte de acessórios (14) / ferramenta para fritar batatas (15) no centro do espigão do recipiente e certifique-se que se está bem encaixado.
2. Coloque a tampa (11a) no recipiente com o de segurança (11e) posicionado do lado da pega do recipiente.
3. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio, até o fecho de segurança encaixar com um «clique» acima da pega.
4. Insira o corpo do motor no acoplador (11b) até encaixar.
5. Ligue o aparelho à corrente e introduza os alimentos no tubo de enchimento.
6. Prima o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento. Nunca coloque ou enfie os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o calçador de alimentos (11c) para o efeito.
7. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.
8. Prima o fecho de segurança da tampa (11e) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (11a) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
9. Levante a tampa.
10. Retire o suporte de acessórios / ferramenta para fritar batatas (15) antes de retirar os alimentos preparados. Para retirar a peça (14a,b), empurre-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de acessórios.

Acessório para puré (B)

O triturador pode ser utilizado para triturar frutas e legumes cozidos como batatas, batatas doces, tomates, ameixas e maçãs.

Antes da utilização

Não triture alimentos duros ou não cozinhados; pode danificar a unidade. Remova as partes duras como

a casca, os caroços e os pés, de seguida cozinhe e escorra.

Importante

- Nunca utilize o acessório para puré numa panela sobre calor direto.
- Retire sempre a panela do calor e deixe arrefecer ligeiramente.
- Não toque no acessório para puré no lado do recipiente de cozedura durante ou após a utilização. Use uma espátula para raspar os alimentos em excesso.
- Para melhores resultados ao triturar nunca encha uma panela, etc., mais de metade com alimentos.
- Não processe mais do que 1 lote sem interrupção.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 4 minutos antes de continuar a processar.

Como utilizar o acessório para puré

- Encaixe o mecanismo de velocidades (9a) no eixo (9b) rodando para a direita.
- Vire o acessório para puré ao contrário e encaixe a palheta (9c) sobre o ponto central e rode para a esquerda para posicionar. (Se o mecanismo de velocidades não ficar encaixado, a palheta não fica bem segura.)
- Encaixe a peça do motor no acessório para puré e empurre para bloquear. Ligue a ficha à eletricidade.
- Coloque o acessório para puré na panela ou recipiente, etc., e ligue o aparelho. Movimento o acessório para puré para cima e para baixo por toda a mistura até alcançar o resultado desejado.
- Após a utilização, desligue da eletricidade e pressione os botões soltar (5) para remover o acessório para puré.
- Remova a palheta rodando para a direita e retire o mecanismo de velocidades do eixo.

Exemplo de receita: puré de batatas

- Coloque 1 kg de batatas cozidas num recipiente
- Reduza-as a puré durante 30 s com a velocidade 21
- Adicione 200 ml de leite morno
- Continue a reduzir a puré durante cerca de 30 s

Limpeza (C)

Limpe a peça do motor (4), os mecanismos de velocidades (7a,9a) apenas com um pano húmido.

As tampas podem ser limpas com água corrente, mas não as submerja em água nem as lave numa máquina de lavar loiça. Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.

Se os alimentos tiverem secado no acessório para puré, remova a palheta. Molhe a palheta e a base do eixo do acessório para puré em água quente para amolecer e de seguida lave bem.

Pode retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes do picador para uma melhor limpeza.

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 10:	Batedor para preparar chantilly, bater claras em castelo e sobremesas instantâneas de pacote
MQ 20:	Acessório picador de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc
MQ 30:	Acessório picador de 500 ml de capacidade, para picar cenouras, carne, cebolas, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1250 ml de capacidade, para picar, misturar, liquidificar e triturar gelo
MQ 50:	Acessório para puré para fazer puré de legumes e batatas cozidos
MQ 70:	Acessório para processador de alimentos para picar, misturar, amassar e triturar

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num Centro de Assistência da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse efeito.



Italiano


I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design.

Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

Prima dell'utilizzo

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

Attenzione

-  Le lame e gli accessori sono molto affilati! Per evitare infortuni, maneggiarli con la massima prudenza.
- Prima di collegarlo alla corrente, assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare il dispositivo incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Spegnere il dispositivo e disconnetterlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite solo dal personale di assistenza autorizzato. Riparazioni errate o eseguite da personale non

qualificato potrebbero causare danni e infortuni agli utilizzatori.

- Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina o nel frullatore poiché potrebbero fuoriuscire dal dispositivo a causa di un'improvvisa comparsa di vapore.
- Sia il bicchiere graduato (8), che la ciotola (10c, 11f) tritatutto non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo
- 4 Corpo motore
- 5 Pulsanti di sgancio
- 6 Gambo frullatore
- 7a Attacco per frusta
- 7b Frusta
- 8 Bicchiere graduato

- 9 Accessorio per purè
 - 9a Attacco
 - 9b Gambo per purè
 - 9c Paletta

- 10 Tritatutto da 500 ml «Ca»
 - 10a Coperchio
 - 10b Lama
 - 10c Ciotola
 - 10d Base anti-scivolo

- 11 Accessorio per robot da cucina «fp»
 - 11a Coperchio (parte superiore)
 - 11b Accoppiamento per il corpo motore
 - 11c Pestello
 - 11d Tubo
 - 11e Blocco coperchio
 - 11f Ciotola
 - 11g Base anti-scivolo

- 12 Lama
- 13 Attrezzo per impastare
- 14 Supporto lame
- 14a Lama per affettare
- 14b lama per sminuzzare (fine, grosso)
- 15 Apparecchio per patatine fritte

Lavare tutti i componenti prima di utilizzarlo la prima volta (vedi paragrafo «Pulizia» / fig. C).

Impostazione della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità. Maggiore è la velocità impostata, più veloce si trita il cibo. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità con il pollice o l'indice.

Per raggiungere la velocità massima, invece, è necessario premere il tasto turbo (3). È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Frullatore a immersione (A)

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare intingoli, salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktail. Per ottenere risultati ottimali di miscelazione impostare la velocità massima.

- Inserire il gambo frullatore (6) nel motore (4) finché non si blocca.
- Mettere il frullatore a immersione in profondità nella ciotola o nel bicchiere graduato. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

Esempio di ricetta: Mayonnaise

250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),
1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,
1-2 cucchiaini da tavola di aceto (15g circa),

Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato. Azionare il frullatore a immersione premendo il tasto turbo, mantenerlo in questa posizione fino a quando l'olio non comincia ad emulsionarsi. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

Frusta (A)

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

- Inserire la frusta (7b) nell'attacco (7a), poi inserire il corpo motore (4) nell'attacco finché non si blocca con un click.

- Posizionate la frusta in profondità in un recipiente e accendere l'apparecchio.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Quindi staccare la frusta dall'attacco.

Per ottenere risultati ottimali

- Usate un recipiente di dimensioni medie.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità massima di 400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4-8 °C): Iniziate a bassa velocità per poi aumentare la velocità durante la lavorazione.
- Montate le uova (non più di 4 alla volta): Iniziate con una velocità media per poi aumentare la velocità durante la lavorazione.

Tritatutto (D)

I tritatutto (10) sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio Parmigiano o il cioccolato) utilizzare la velocità massima.

Per risultati ottimali, consultare la tabella (E,H,J) sulla lavorazione. Durata di utilizzo massima del tritatutto «ca»: 2 minuti.

Prima di tritare ...

- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote.
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.
- Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola.

Attenzione: le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame.
2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola, premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
3. Mettere il cibo nell'accessorio tritatutto e chiuderlo con la parte superiore.
4. Inserire il corpo motore sulla parte superiore.
5. Premere il tasto (2) o (3) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
6. Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccare il corpo motore.
7. Rimuovere la parte superiore.
8. Togliere le lame con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere le lame, girarle leggermente e tirare.

Accessorio per robot da cucina (F)

L'accessorio per robot da cucina (11) è perfettamente adatto per

- tritare e mescolare
- impastare (max. 250 g di farina)
- affettare e sminuzzare

Per risultati perfetti consultare le tabelle per il robot da cucina (H + J).

Tritatutto

Utilizzando le lame (14) è possibile tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

Per risultati ottimali, attenersi alle quantità massime e alle impostazioni di velocità indicate nella tabella H sulla lavorazione.

Non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...

- tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne
- inserire sempre la ciotola sulla base antiscivolo.

Attenzione: la lama (14) è molto affilata!

Maneggiarla sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalla lama.

1. Posizionare la lama (12) sul perno al centro della ciotola, premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
2. Mettere il cibo nella ciotola. Agganciare il coperchio (11a) alla ciotola con il blocco (11e) posizionato vicino al manico della ciotola.
3. Per bloccare il coperchio, girarlo in senso orario fino a quando il blocco non si inserisce con un «clic».
4. Inserire il corpo motore (4) sull'accoppiamento (11b) e bloccarlo.
5. Attaccare l'apparecchio alla presa e assicurarsi che il pestello sia inserito.
6. Accendere l'apparecchio e tenere la ciotola con l'altra mano.
7. Dopo l'uso staccare la spina premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Rimuovere il pestello.
8. Tenere premuto il blocco coperchio (11e). Girare il coperchio (11a) in senso antiorario per sbloccarlo.
9. Sollevare il coperchio.

10. Estrarre la lama con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere la lama, girarla leggermente e tirarla.

Realizzare un impasto soffice

Usando la lama (12), è possibile impastare realizzando impasti soffici come la pastella per frittelle o una pasta per torta con 250 g di farina.

Esempio di ricetta: Pastella per frittelle

Prima di tutto versare 375 ml di latte nella ciotola, aggiungere 250 g di farina e infine 2 uova.

Utilizzando la velocità massima, miscelare la pastella finché non risulta morbida.

Impastare

L'immagine della sezione F è applicabile anche all'uso dell'accessorio per impastare.

L'attrezzo per impastare (13) è ideale per impastare diversi tipi di pasta come la pasta con lievito o la pasta sfoglia (con max. 250 g di farina).

- Inserire l'accessorio per impastare nella ciotola (11f).
- Riempire la ciotola con max. 250 g di farina, quindi aggiungere gli altri ingredienti, a eccezione di liquidi.
- Accendere l'apparecchio a velocità 21.
- Aggiungere i liquidi attraverso il tubo mentre il motore è in funzione.
- Tempo massimo di lavorazione: 1 minuto – poi lasciar raffreddare i componenti per 10 minuti.

Esempio di ricetta: Pasta per pizza

250 g di farina, ½ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di lievito disidratato, 5 cucchiaini olio di oliva, 150 ml di acqua (tipeda).

Esempio di ricetta: Pasta

250 g farina, 170 g burro (freddo/duro, a pezzetti), 80 g zucchero, 1 zucchero vanigliato, 1 uovo piccolo, 1 pizzico di sale.

Per risultati ottimali non utilizzare burro caldo e morbido.

Smettere di impastare dopo aver formato una palla di pasta. Impastando troppo, la pasta diventerebbe troppo morbida.

Affettare / sminuzzare / apparecchio per patatine fritte

Utilizzando l'accessorio per affettare (14a), è possibile affettare cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, ravanelli, patate crude, zucchine, cavolo. Utilizzando l'accessorio per sminuzzare (14b), è possibile sminuzzare mele, carote, patate crude, barbabietola, cavolo, formaggio, (da morbido a mediamente morbido).

L'apparecchio per patatine fritte (15) per preparare patatine fritte.

1. Inserire un accessorio (14a,b) nel supporto (14) e farlo scattare. Posizionare il supporto (14) / apparecchio per patatine fritte (15) sul perno al centro della ciotola e assicurarsi che sia ben fermo.
2. Agganciare il coperchio (11a) alla ciotola con il blocco (11e) posizionato vicino al manico della ciotola.
3. Per bloccare il coperchio, girarlo in senso orario fino a quando non si aggancia con un «clic».
4. Inserire il corpo motore (4) nell'accoppiamento (11b) e accertarsi che sia bloccato.
5. Collegare l'apparecchio alla corrente e inserire il cibo da lavorare nel tubo.
6. Accendere l'apparecchio. Non mettere mai le mani nel tubo mentre l'apparecchio è acceso. Usare sempre il pestello (11c) per mettere il cibo.
7. Dopo l'uso togliere la spina e premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo il corpo motore.
8. Tenere premuto il blocco coperchio (11e). Girare il coperchio (11a) in senso antiorario per sbloccarlo.
9. Sollevare il coperchio.
10. Estrarre il supporto / apparecchio per patatine fritte della lama prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuoverlo (14a,b), premere verso l'alto sull'estremità che sporge sul fondo del supporto.

Accessorio per purè (B)

Lo schiacciaverdure può essere usato per schiacciare verdure cotte e frutta come ad esempio patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Prima dell'utilizzo

Non schiacciare cibo duro o crudo poiché ciò potrebbe danneggiare l'unità. Rimuovere le parti dure come le bucce, i noccioli e i gambi, poi cucinare e scolare.

Importante

- Non utilizzare l'accessorio per purè in una padella a contatto con la fonte di calore.
- Rimuovere sempre la padella dalla fonte di calore e lasciare raffreddare brevemente.
- Non battere l'accessorio per purè sul lato del recipiente di cottura durante o dopo l'utilizzo. Utilizzare una spatola per raccogliere il cibo in eccesso.
- Per ottenere un risultato ottimale di schiacciamento, non riempire la padella ecc. per più della metà di cibo.
- Non lavorare più di 1 dose senza interruzione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti prima di proseguire con la lavorazione.

Come utilizzare l'accessorio per purè

- Inserire l'attacco (9a) nel gambo (9b) ruotandolo in senso orario.

- Capovolgere l'accessorio per purè e inserire la paletta (9c) nel perno centrale, quindi ruotare in senso antiorario per fissarlo. (Se l'attacco non è inserito, la paletta non si blocca in posizione.)
- Inserire il corpo motore nell'accessorio per purè e spingere per bloccarlo. Collegare la presa di alimentazione.
- Posizionare l'accessorio per purè nella padella o nella ciotola ecc. e accendere il dispositivo. Muovere l'accessorio per purè all'interno del composto seguendo un movimento verticale fino a raggiungere il risultato desiderato.
- Dopo l'utilizzo, scollegare la presa di alimentazione e premere il tasto di rilascio (5) per rimuovere l'accessorio per purè.
- Rimuovere la paletta ruotandola in senso orario e staccare l'attacco dal gambo.

Esempio di ricetta: Purè di patate

- Mettere 1 kg di patate bollite in una ciotola
- Schiacciare per 30s a velocità 21
- Aggiungere 200 ml di latte caldo
- Continuare a schiacciare per 30s

Pulizia (C)

Pulire il corpo motore (4) e l'attacco (7a, 9a) esclusivamente con un panno umido.

È possibile pulire i coperchi sotto l'acqua corrente ma senza immergerli in acqua, né lavarli in lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Se del cibo si è seccato sull'accessorio per purè, rimuovere la paletta. Immergere la paletta e il fondo del gambo dell'accessorio per purè in acqua calda per ammorbidire lo sporco, quindi lavare a fondo.

Per una pulizia completa, è possibile rimuovere la base antiscivolo dalle ciotole tritatutto.

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

Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 10:	Frusta per montare la panna, gli albumi, preparati già pronti per dessert
MQ 20:	Tritatutto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 30:	Tritatutto da 500 ml per tritare carote, carne, cipolle, ecc.

MQ 40:	Tritatutto da 1250 ml per tritare, mixare, miscelare e tritare il ghiaccio
MQ 50:	Accessorio per purè per preparare purè di patate o di verdure cotte
MQ 70:	Accessorio robot da cucina per tritare, frullare, impastare e sminuzzare

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Non gettare l'apparecchio nella spazzatura. Lo smaltimento può essere eseguito presso un centro assistenza Braun o presso i punti di raccolta appositi del nostro paese.



Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp.

We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braunapparaat.

Vóór gebruik

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

Waarschuwing:

-  De messen en het overige snijden- en hakgereedschap zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Controleer of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening correspondeert met het voltage aangegeven op het apparaat, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voor het in- en uit elkaar halen, reinigen en opbergen.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u hulpstukken verwisselt of onderdelen benadert die bewegen tijdens het gebruik.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en zijn snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.

- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de wettelijke veiligheidseisen. Reparaties of de vervanging van het elektriciteits snoer mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Foute en ongekwalificeerde reparaties kunnen aanzienlijke schade toebrengen aan de gebruiker.
- Wees voorzichtig indien warme vloeistof in de keukenrobot of mixer wordt gegoten, aangezien die uit het toestel kan worden gespoten door het plotse stomen.
- De mengbeker (8) en de kom (10c, 11f) zijn niet geschikt voor in de magnetron.

Beschrijving

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop
- 4 Motordeel
- 5 Ontgrendelingsknoppen
- 6 Blendervoet
- 7a Inzetstuk voor de garde
- 7b Garde
- 8 Mengeker
- 9 Accessoire voor puree
 - 9a Schakelbak
 - 9b Puree-as
 - 9c Spatel
- 10 500 hakker «ca»
 - 10a Deksel
 - 10b Mes
 - 10c Kom
 - 10d Anti-slip ring
- 11 Keukenmachine-accessoire «fp»
 - 11a Deksel
 - 11b Koppeling voor motordeel
 - 11c Duwer
 - 11d Vulbuis
 - 11e Dekselvergrendeling
 - 11f Kom
 - 11g Anti-slipring
- 12 Mes
- 13 Kneedhaak
- 14 Houder
- 14a Snijplaat
- 14b Raspplaat (fijn, grof)
- 15 Patatgereedschap

Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik (zie paragraaf «Reinigen» / fig. C).

De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingssnelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar. Hoe hoger de instelling, hoe sneller de hakresultaten. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien met uw duim of wijsvinger. De maximale verwerkingssnelheid kan echter enkel worden bereikt door te drukken op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte, krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

Handblender (A)

De handblender is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes. Gebruik altijd de hoogste snelheid voor het beste resultaat.

- Klik het motordeel (4) in de blendervoet (6).
- Steek de handblender zo diep mogelijk in een beker of kom. Zet daarna het apparaat in werking zoals hierboven beschreven.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen. Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

Voorbeeldrecept: Mayonaise
250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),
1 ei en 1 extra eidooier,
1–2 el azijn (zo'n 15 ml),
zout en peper naar smaak

Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Bedien de handmixer door te drukken op de turboknop, houd die in positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

Garde (A)

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van (slag) room, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessertmixen.

- Steek de garde (7b) in het koppelingsstuk (7a) en klik het motordeel (4) erop.
- Plaats de garde in een kom en zet daarna pas het apparaat in werking.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk de ontgrendelingsknoppen (5) in om het motordeel los te koppelen. Trek vervolgens de garde uit het koppelingsstuk.

Tips voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- **Slagroom** (max. 400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4–8 °C): Begin op lage snelheid en verhoog de snelheid tijdens het kloppen.
- **Geklopte eiwitten** (max. 4 eieren): Begin op een gemiddelde snelheid en verhoog de snelheid tijdens het kloppen.

Hakker (D)

De hakker (10) zijn uitermate geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, noten, amandelen etc.

Gebruik voor het hakken van harde ingrediënten (bijv. Parmezaanse kaas of chocolade) altijd de hoogste snelheid.

Voor het beste resultaat zie tabel (E,H,J). De maximale werkingstijd voor de «ca» hakker: 2 minuten.

Voor het hakken ...

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook en wortelen in stukken.
- Verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van de noten.
- Verwijder botjes, pezen en kraakbeen van vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring aan de hakkom bevestigd is.

Waarschuwing: Het hakmesje is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

1. Verwijder voorzichtig de beschermkap van het mesje.
2. Plaats het mesje op de pin in het midden van de hakkom, druk het naar beneden en draai het zodat het vastzit.
3. Vul de hakkom met ingrediënten en doe het deksel erop.
4. Klik het motordeel op het deksel.
5. Druk op knop (2) of (3) om de hakker aan te zetten. Houd tijdens het hakken het motordeel met een hand vast en de kom met de andere hand.
6. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel te ontkoppelen.

7. Verwijder het deksel.
8. Verwijder voorzichtig het mesje alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mesje te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Keukenmachine-accessoire (F)

Het keukenmachine-accessoire (11) is perfect geschikt voor

- hakken en mixen
- het kneden van deeg (gebaseerd op max. 250 g bloem)
- snijden en raspn

Zie verwerkingstabellen voor de beste resultaten (H + J).

Hakken

Het mes kunt u gebruiken om vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten, amandelen etc. te hakken.

Voor het beste resultaat kunt u het beste de maximale hoeveelheden en snelheid raadplegen in de tabel in sectie H.

Hak geen extreem harde ingrediënten zoals ijsblokjes, muskaatnoot, koffiebonen of granen.

Voor het hakken ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen en pepers in stukken
- verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van noten
- verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees
- zorg ervoor dat de anti-slijping altijd aan de hakkom is bevestigd.

Waarschuwing: Het mes (14) is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

Verwijder voorzichtig de plastic beschermkap van het mes.

1. Plaats het mes (12) op de pin in het midden van de kom en draai eraan zodat het vastzit.
2. Vul de kom met ingrediënten. Bevestig het deksel (11a) op de kom zodat de vergrendeling (11e) naast het handvat van de kom zit.
3. Om het deksel te vergrendelen, draai het met de klok mee zodat het deksel boven het handvat vastklikt.
4. Steek het motordeel in de koppeling (11b) tot het vastklikt.
5. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zorg ervoor dat de duwer (11c) op zijn plaat zit (11d).
6. Zet het apparaat aan en houd de kom met de andere hand vast.

38

7. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel te ontkoppelen. Verwijder de duwer.
8. Duw op de vergrendeling van het deksel (11e) en houd het vast. Draai het deksel (11a) tegen de richting van de klok in om het los te maken.
9. Til het deksel van de kom.
10. Verwijder voorzichtig het mes alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mes te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Het mixen van licht deeg

Met het mes (12) kunt licht deeg mixen, zoals pannenkoekenbeslag of cakemix, gebaseerd op een maximum van 250 g bloem.

Voorbeeldrecept: Pannenkoekenbeslag
Schenk als eerste 375 ml melk in de kom, voeg er vervolgens 250g bloem en als laatste 2 eieren aan toe. Mix het beslag op snelheid II tot het mooi glad is.

Deeg kneden

Afbeelding F is ook van toepassing voor het gebruik van de kneedhaak. De kneedhaak (13) is ideaal voor het kneden van verschillende types deeg zoals gistdeeg of deeg voor gebak (gebaseerd op max. 250 g bloem).

- Plaats de kneedhaak in de kom (11f).
- Vul de kom met max. 250 g bloem, en voeg de overige ingrediënten, behalve de vloeistof toe.
- Zet het toestel aan op snelheid 21.
- Voeg tijdens het kneden de vloeistoffen toe door de vulbuis.
- Maximale kneedduur: 1 minuut – daarna het motorgedeelte zo'n 10 minuten laten afkoelen.

Voorbeeldrecept: Pizzadeeg
250 g bloem, ½ tl zout, ½ tl gedroogde gist, 5 el olijfolie, 150 ml lauwwarm water.

Voorbeeldrecept: Deeg
250 g bloem, 170 g boter (koud en hard in kleine stukjes gesneden), 80 g suiker, 1 zakje vanille suiker, 1 klein ei, 1 snufje zout
Voor een goed resultaat gebruikt u beter geen warme, zachte boter. Stop het kneden zodra het deeg een bal vormt. Deeg kan te zacht worden door teveel kneden.

Snijden / raspn / patatgereedschap

Met de snijdplaat (14a) kunt u o.a. Komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool in plakjes snijden.

Met de raspplaten (14b) kunt u bijv. Appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool, kaas (zacht tot mediumhard) raspn.

Het patatgereedschap (15) om patat te bereiden.

1. Plaats een plaat (14a,b) in de houder (14) en klik vast. Plaats de houder (14) / patatgereedschap (15) op de middenpin van de kom en zorg dat hij goed vastklikt.
2. Bevestig het deksel (11a) op de kom met de vergrendeling (11e) naast het handvat van de kom.
3. Om het deksel vast te klikken, draai het met de klok mee zodat de vergrendeling vastklikt boven het handvat.
4. Klik het motordeel (4) in de koppeling (11b).
5. Doe de stekker in het stopcontact en doe de ingrediënten in de vulbuis.
6. Zet het apparaat aan. Steek nooit uw hand in de vulbuis als het apparaat in werking is. Gebruik altijd de duwer (11c) om de ingrediënten erin te doen.
7. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.
8. Druk op de vergrendeling van het deksel (11e) en houd vast. Draai het deksel (11a) tegen de klok in om los te maken.
9. Til het deksel op.
10. Neem de houder / patatgereedschap eruit voor u de gehakte ingrediënten uit de kom haalt. Om de plaat (14a,b) eruit te halen, duw het omhoog aan de kant die uit de onderkant van de houder steekt.

Accessoire voor puree (B)

De stamper kan gebruikt worden voor het stampen van zacht gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, zoete aardappelen, tomaten, pruimen en appels.

Vóór gebruik

Stamp geen hard of ongekoookt voedsel fijn; u kunt het toestel beschadigen. Verwijder harde delen zoals schillen, pitten en stelen, dan koken en afgieten.

Belangrijk

- Gebruik het accessoire voor puree nooit in een steelpan over een directe warmtebron.
- Haal de steelpan altijd weg van de warmte en laat licht afkoelen.
- Tik het accessoire voor puree niet aan de zijkant van de kookpot tijdens of na gebruik. Gebruik een spatel om het overtollige voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het fijnstampen mag u een steelpan enz. niet voor meer dan de helft vullen met voedsel.
- Verwerk niet meer dan 1 partij zonder onderbreking.
- Laat het toestel afkoelen gedurende 4 minuten voordat u verder gaat.

Hoe gebruikt u het accessoire voor puree

- Maak de schakelbak (9a) vast aan de as (9b) door rechtsom te draaien.
- Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (9c) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de schakelbak niet geplaatst is, zit de spatel niet goed vast.)
- Bevestig het motordeel aan het accessoire voor puree en duw om vast te maken. Steek de stekker in.
- Zet het accessoire voor puree in de steelpan, kom enz. en schakel het toestel in. Breng het accessoire voor puree in een op-en-neer beweging door het mengsel tot het gewenste resultaat is bereikt.
- Trek na gebruik de stekker uit en druk op de vrijgaveknoppen (5) om het accessoire voor puree weg te halen.
- Verwijder de spatel door ze rechtsom te draaien en maak de schakelbak los van de as.

Receptvoorbeeld: aardappelpuree

- Doe 1 kg gekookte aardappelen in een kom
- Stamp gedurende 30 s fijn op snelheid 21
- Voeg 200 ml warme melk toe
- Ga verder met fijnstampen gedurende ongeveer 30 s

Reinigen (C)

Reinig het motordeel (4) en de schakelbakken (7a, 9a) enkel met een vochtige doek.

De deksels kunnen schoongemaakt worden onder stromend water; u mag ze echter niet onderdompelen in water of reinigen in een vaatwasser. Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser.

Indien u voedsel heeft laten drogen op het accessoire voor puree, verwijdert u de spatel. Week de spatel en onderkant van de as van het accessoire voor puree in warm water om te verzachten en spoel dan grondig af.

Voor extra grondige reiniging: haal de anti-slipring van de hakkommen.

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

Accessories

(kunnen individueel bijgekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 10:	Garde voor het kloppen van room, eiwitten of kant-en-klare dessertmixen
MQ 20:	350 ml hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken
MQ 30:	500 ml hakker om wortelen, vlees, uien etc. te hakken
MQ 40:	1250 ml hakker om te hakken, te mixen en ijs te crushen
MQ 50:	Accessoire om puree te maken van gekookte groenten en aardappelen
MQ 70:	Keukenmachine-accessoire voor het hakken, mengen, kneden en versnipperen

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Gooi dit product na de levensduur a.ub. niet bij het huishoudelijk afval. U kunt het naar een Braun Service Centre brengen of naar een ander afvalinzamelingspunt in uw buurt waar het op de juiste manier zal worden verwerkt.




Dansk

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

Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

Bemærk

-  Knivene og tilbehøret er meget skarpe! Håndter dem meget forsigtigt for at undgå skader.
- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Sluk apparatet og udtag stikket inden skift af tilbehør eller adgang til bevægelige dele.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets ledning holdes udenfor børns rækkevidde.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.

- Vær forsigtig hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan blive udstødt af apparatet på grund af dampdannelse.
- Bægeret (8) og skålen (10c, 11f) tåler ikke mikroovn.

Beskrivelse

- 1 Variabel hastigheds regulator
- 2 Variabel hastigheds knap (on/off)
- 3 Turbo knap
- 4 Motordel
- 5 Udløserknapper
- 6 Blenderskaft
- 7a Piskerisets gearkasse
- 7b Piskeris
- 8 Bæger
- 9 Pure tilbehør
 - 9a Gearenhed
 - 9b Pureaksel
 - 9c Ske
- 10 500 ml hakker «ca»
 - 10a Låg
 - 10b Kniv
 - 10c Skål
 - 10d Anti-slip ring
- 11 Foodprocessor tilbehør «fp»
 - 11a Låg
 - 11b Kobling til motordel
 - 11c Skubber
 - 11d Påfyldningsrør
 - 11e Lågets låsemekanisme
 - 11f Skål
 - 11g Anti-slip ring
- 12 Knive
- 13 Æltetilbehør
- 14 Holder
- 14a Snittetilbehør
- 14b Rivetilbehør (fin, grov)
- 15 Pommefrites værktøj

Rengør alle dele inden du tager dem i brug (se afsnit «Rengøring»/fig. C).

Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvarer hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren. Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningsresultat. Du kan justere hastigheden under driften ved at dreje på knappen med tommel- eller pegefingern. Den maksimale hastighed kan kun opnås ved tryk på turboknappen (3). Du kan også bruge turbo-

knappen for omgående kraftige impulser uden ændringer på hastighedsvælgeren.

Stavblender (A)

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, baby mad samt til at blande drinks og milkshakes.

Du opnår de bedste blenderresultater med den højeste hastighed.

- Klik motordelen (4) fast på blenderskaffet (6).
- Placer stavblenderen i et højt bæger eller en skål. Tænd derefter for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie),
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),
salt og peber

Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Start håndblenderen ved at trykke på turboknappen, hold den i denne position indtil olien begynder at emulgere. Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

Piskeris (A)

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggeghvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (7b) i gearboksen (7a), og klik derpå motordelen (4) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset i en skål, og tænd først derefter for apparatet.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

Tips til at opnå de bedste resultater

- Brug en mellemstor skål.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Flødeskum (maks. 400 ml afkølet piskefløde, min. 30% fedtindhold, 4–8 °C): Begynd ved lav hastighed, og øg hastigheden, mens du pisker.
- Piskede æggeghvider (maks. 4 æg): Begynd ved middelhastighed, og øg hastigheden, mens du pisker.

42

Hakker (D)

Hakker (10) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, nødder, mandler etc.

Hak altid hårde fødevarer med højeste hastighed (f. eks. parmesan, chokolade).

Se behandlingstabeller (E,H,J) for de bedste resultater. Maksimal betjeningstid for «ca» hakker: 2 minutter.

Før du hakker ...

- Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker.
- Fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne.
- Fjern ben, sener og brusk fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen er monteret på hakkeskålen.

Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

1. Fjern forsigtigt beskyttelsesdækslet fra kniven.
2. Placer kniven på tappen i midten af hakkeskålen, tryk den ned og drej den, til den låser fast.
3. Fyld hakkeskålen med madvarer og sæt låget på.
4. Klik motordelen på låget.
5. Tryk på knappen (2) eller (3) for at håndtere hakkeren Under tilberedningen, holdes motordelen med den ene hånd og skålen med den anden, mens der hakkes.
6. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.
7. Tag låget af.
8. Tag forsigtigt kniven ud, før du fjerner de behandlede madvarer. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

Foodprocessor tilbehør (F)

Foodprocessor tilbehør (11) er perfekt egnet for

- at hakke og blende
- ælte dej (baseret på maks. 250 g mel)
- snitte og rive

For bedste resultater se tabellerne (H + J).

Hakning

Med kniven (14) kan du hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, etc.

Se maksimale mængder og hastighedsindstillinger i behandlingstabeller i afsnit H for at opnå de bedste resultater.

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

Før du hakker ...

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker
- fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- fjern ben, sener og brusk fra kød
- sørg altid for, at anti-slip-ringen er monteret på hakkeskålen.

Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

Fjern forsigtigt plastdækslet fra kniven.

1. Placer kniven (12) på tappen i midten af skålen og drej den, til den låser fast.
2. Fyld skålen med madvarer. Sæt låget (11a) fast på skålen med låsemekanismen (11e) placeret ved siden af skålens håndtag.
3. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
4. Sæt motordelen (4) fast på koblingen (11b), indtil den låser.
5. Tilslut apparatet og sørg for at skubberen (11c) er på plads.
6. Tænd for apparatet og hold skålen med den anden hånd.
7. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at fjerne motordelen. Fjern skubberen.
8. Tryk på lågets låsemekanisme (11e) og hold fast i den. Drej låget (11a) mod uret for at tage det af.
9. Løft låget op.
10. Tag forsigtigt kniven ud, før de behandlede madvarer fjernes. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

Sådan røres en let dej

Med kniven (12) kan du også røre en let dej til f.eks. pandekager eller en kage baseret på op til 250 g mel.

Eksempler på opskrifter: Pandekagedej

Hæld først 375 ml mælk i skålen, tilsæt 250 g mel og til sidst 2 æg. Brug højeste hastighedsindstilling til at blande en ensartet dej.

Æltet dej

Billedafsnit F gælder også for brug af æltetilbehøret. Æltetilbehøret (13) er ideelt til at ælte forskellige typer dej, som f.eks. gærdej eller kagedej (baseret på maks. 250 g mel).

- Placer æltetilbehøret i blenderskålen (11f).
- Fyld skålen med maks. 250 g mel, tilsæt de andre ingredienser bortset fra væsker.
- Tænd apparatet på hastighed 21.
- Tilsæt væsker igennem påfyldningsrøret, mens motoren kører.
- Maksimal æltetid: 1 minut – derefter skal motordelen køle af i 10 minutter.

Eksempler på opskrifter: Pizzadej

250 g mel, ½ tsk. salt, ½ tsk. tørgær, 5 spsk. olivenolie, 150 ml vand (lunkent).

Eksempler på opskrifter: Dej

250 g mel, 170 g smør (koldt/hårdt, små stykker), 80 g sukker, 1 tsk. vanilje, 1 lille æg, en knivspids salt

Brug ikke varmt, blødt smør.

Stands æltningen kort efter, at dejen er formet som en kugle. Dejen bliver for blød, hvis den æltes for længe.

Snitte / rive / pommies frites værktøj

Med snittetilbehøret (14a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, svampe, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, squash, kål.

Med rivetilbehøret (14b) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og ost (blød til mellemhård).

Pommies frites værktøj (15) for tilberedning af pommies frites.

1. Placer et stykke tilbehør (14a,b) i tilbehørs-holderen (14), og klik det på plads. Placer holderen (14) / pommies frites værktøj (15) på centerpinden i skålen, og lås den sikkert fast.
2. Sæt låget (11a) fast på skålen med låsemekanismen (11e) placeret ved siden af skålens håndtag.
3. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
4. Sæt motordelen (4) fast på koblingen (11b), indtil den låser.
5. Tilslut apparatet og hæld den mad, der skal behandles ned i påfyldningsrøret.
6. Tænd for apparatet for at betjene det. Ræk aldrig ned i påfyldningsrøret, når der er tændt for apparatet. Brug altid skubberen (11c) til at skubbe madvarerne ned med.
7. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.
8. Tryk på lågets låsemekanisme (11e) og hold fast i den. Drej låget (11a) mod uret for at tage det af.
9. Løft låget op.
10. Tag tilbehørsholderen / pommies frites værktøj af, før de behandlede madvarer fjernes. For at fjerne tilbehøret (14a,b) skal du trykke op på den ende, som stikker ud i bunden af holderen.

Pure tilbehør (B)

Moseren kan bruges til mosning af kogte grøntsager og frugter som kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

Inden brug

Undgå at mose hårde eller utilberedte madvarer, du kan skade enheden. Fjern de hårde dele som skal, kerner og stilk, kog, og hæld vandet fra.

Vigtigt

- Benyt aldrig puretilbehøret i en pande over direkte varme.
- Fjern altid panden og lad den køle lidt af.
- Bank ikke puretilbehøret mod siden af kogekarret under eller efter brugen. Benyt en spartel til at fjerne madrester.
- For bedste resultater ved mosning må pande m.m. ikke fyldes mere end halvt op med madvarer.
- Undlad at behandle mere end 1 portion uden pause.
- Lad apparatet køle af i 4 minutter inden næste proces.

Sådan bruges puretilbehøret

- Monter gearenhed (9a) på aksel (9b) ved at dreje med uret.
- Vend puretilbehøret på hovedet og monter ske (9c) over navet og drej mod uret for låsning. (Hvis gearenhed ikke er monteret kan skeen ikke låses fast).
- Anbring motor på puretilbehøret og tryk for låsning. Tilslut stikkontakt.
- Anbring puretilbehøret i pande eller skål m.m. og tænd apparatet. Bevæg puretilbehøret i en op- og nedgående bevægelse gennem blandingen indtil det ønskede resultat er nået.
- Efter brugen tages stikket ud og der trykkes på oplåsningsknapperne (5) for at fjerne puretilbehøret.
- Fjern skeen ved at dreje med uret og fjern gearenheden fra akslen.

Opskriftseksempel: Kartoffelmos

- Anbring 1 kg kogte kartofler i en skål
- Mos i 30 sek med hastighed 21
- Tilsæt 200 ml varm mælk
- Fortsæt mosning i ca. 30 sek

Rengøring (C)

Rens kun motordelen (4), og gearenheder (7a, 9a) med en fugtig klud.

Lågene kan rengøres under rindende vand, men må ikke neddyppes eller rengøres i opvaskemaskine. Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine.

Hvis madvarer er indtørret i puretilbehøret fjernes skeen. Opblød skeen og enden af puretilbehørets aksel for at opløse og vask herefter grundigt.

Fjern anti-slip-ringene fra hakkeskålene for ekstra grundig rengøring.

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

Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 10:	Piskeris til flødeskum, æggeghvider, færdige dessertblandinger
MQ 20:	350 ml hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.
MQ 30:	500 ml hakker til at hakke gulerødder, kød, løg etc.
MQ 40:	1250 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is
MQ 50:	Puretilbehør for purering af tilberedte grøntsager og kartofler
MQ 70:	Foodprocessor tilbehør for hakning, blanding, æltning og knusning

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med husholdet. Bortskaffelse kan ske i et Braun Servicecenter eller et passende indsamlingssted i dit land.




Norsk

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

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

-  Knivbladene og innsatsene er svært skarpe! Du bør håndtere dem ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Før du setter i strømkontakten, må du forsikre deg om at spenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Slå av apparatet og koble fra strømledningen før tilbehør eller tilkoblede, bevegelige deler skiftes ut.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Brauns elektriske apparater følger gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun utføres av autorisert servicepersonell. Feilaktige reparasjoner

utført av ukvalifisert personell kan utsette brukeren for stor fare.

- Vær forsiktig dersom varm væske helles inn i matprosessen eller mikseren da den kan slynges ut av apparatet grunnet plutselig damping.
- Begeret (8) og bollen (10c, 11f) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motordel
- 5 Utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7a Girkobling for visp
- 7b Visp
- 8 Beger
- 9 Puré tilbehør
 - 9a Girkasse
 - 9b Puréskaft
 - 9c Skovl
- 10 500 ml «ca»-hakker
 - 10a Lokk
 - 10b Knivblad
 - 10c Bolle
 - 10d Sklisikker ring
- 11 Matprosessor tilbehør «fp»
 - 11a Lokk
 - 11b Kobling for motordel
 - 11c Stapper
 - 11d Påfyllingsrør
 - 11e Låsesperre
 - 11f Bolle
 - 11g Sklisikker ring
- 12 Knivblad
- 13 Elteinnsats
- 14 Innsatsholder
- 14a Snitteinnsats
- 14b Riveinnsatser (fin, grov)
- 15 Pomes friturekoker verktøy

Rengjør alle deler før de brukes første gangen (se avsnittet «Rengjøring» / fig. C).

Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarer prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren. Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultater.

Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren med tommelen eller pekefingeren.

Imidlertid kan maksimal prosesseringshastighet kun oppnås ved å trykke på turbo-knappen (3). Du kan også bruke turbo-knappen for umiddelbare kraftige impulser uten å manipulere hastighetsregulatoren.

Stavmikser (A)

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og babyamat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker.

Du oppnår best resultat ved maksimal hastighet.

- Klikk fast motordelen (4) på blandestaven (6).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Slå deretter på apparatet som beskrevet ovenfor.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f. eks. solsikkeolje),
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,
1–2 ss eddik (ca. 15 g), Salt og pepper etter smak

Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Bruk håndmikseren ved å trykke inn turboknappen og holde den inne inntil oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

Visp (A)

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

- Sett inn vispen (7b) i girkoblingen (7a), og klikk deretter fast motordelen (4) i girkoblingen.
- Plasser vispen i en bolle, først da kan du slå på apparatet.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Trekk deretter ut vispen fra girkoblingen.

Tips for best mulig resultat

- Bruk en passe stor bolle.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.

46

- Pisket krem (maks. 4 dl kremfløte, min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C): Start med lav hastighet, og øk hastigheten mens du pisker kremen.
- Stivpiskede eggehviter (maks. 4 egg): Start med middels hastighet, og øk hastigheten mens du pisker hvitene.

Hakker (D)

Hakker (10) passer perfekt til å hakke kjøtt, harde oster, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, nøtter, mandler osv.

Harde ingredienser skal alltid hakkes på full hastighet (f.eks. parmesan eller sjokolade).

Du oppnår best resultat ved å følge tabell (E,H,J). Maksimal driftstid for «ca»-hakkeren: 2 minutter.

Før hakking ...

- Kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk og gulrøtter i biter.
- Fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter.
- Fjern ben, brus og sener fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisikre ringen (8d, 9e) er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

1. Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet.
2. Plasser knivbladet på midtstaven i hakkebollen, trykk det ned og drei knivbladet rundt slik at det låses fast.
3. Fyll hakkebollen med ingredienser, og sett på lokket.
4. Klikk fast motordelen til lokket.
5. Trykk på bryter (2) eller (3) for å starte hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebollen med den andre mens den er i gang.
6. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.
7. Ta av lokket.
8. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten fra hakkebollen. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

Matprosessor tilbehør (F)

Matprosessor tilbehøret (11) er perfekt egnet til

- hakke og blande
- elte deig (maks. 250 g mel)
- snitte og rive

For best mulige resultater se prosesseringstabeller (H + J).

Hakking

Med knivbladet (12) kan du hakke kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv.

Du oppnår best resultat ved å ikke overstige maksimumsmengden og ved å referere til hastighetsinnstillingene som er angitt i tabell i avsnitt H.

Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som isbiter, muskat, kaffebønner eller korn.

Før hakking ...

- kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter og paprika i biter
- fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter
- fjern ben, brusk og sener fra kjøtt
- sørg alltid for at den sklisikre ringen er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet.

1. Plasser knivbladet (12) på midtstaven i bollen, og drei knivbladet rundt slik at det låses fast.
2. Fyll bollen med ingredienser. Sett lokket (11a) på bollen med låsesperren (11e) nær bollehandtaket.
3. Lås fast lokket ved å dreie det med klokken slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over handtaket.
4. Sett motordelen (4) i girkoblingen (11b) slik at den låses på plass.
5. Koble til apparatet, og kontroller at stapperen (11c) er på plass.
6. Slå på apparatet, og hold bollen med den andre hånden.
7. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Fjern stapperen.
8. Trykk på låsesperren (11e), og hold den inne. Drei lokket (11a) mot klokken for å løsne det.
9. Løft opp lokket.
10. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

Blande lette deiger

Med knivbladet (12) kan du også blande lette deiger, slik som pannekakerøre eller en kakedeig med maks. 250 g mel.

Eksempel på oppskrift: Pannekakerøre

Hell først 3,75 dl melk i bollen, tilsett 250 g mel og til slutt 2 egg. Bland sammen til jevn røre på full hastighet.

Elte deig

Bildene i avsnitt F gjelder også for bruk av elteinnsatsen. Elteinnsatsen (13) passer perfekt til å elte ulike typer deig, slik som gjærdeig eller butterdeig (maks. 250 g mel).

- Plasser elteinnsatsen i bollen (11f).
- Fyll bollen med maks. 250 g mel, og tilsett deretter de andre ingrediensene bortsett fra væske.

- Sla utstyret på på hastighet 21.
- Tilsett væsken gjennom påfyllingsrøret når motoren er i gang.
- Maksimal eltetid: 1 minutt – deretter må motordelen kjøles ned i 10 minutter.

Eksempel på oppskrift: Pizzadeig

250 g mel, ½ ts salt, ½ ts tørrgjær, 5 ss olivenolje, 1,5 dl vann (lunkent).

Eksempel på oppskrift: Butterdeig

250 g mel, 170 g smør (kalde, harde små terninger), 80 g sukker, 1 tsk. vaniljesukker, 1 lite egg, 1 klype salt

Du oppnår best resultat hvis smøret er hardt og avkjølt.

Avslutt eltingen rett etter at deigen er blitt formet som en ball. Deigen blir for myk hvis den eltes for mye.

Snitting / riving / pommefrityrkoker verktøy

Med snitteinnsatsen (14a) kan du snitte for eksempel agurk, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddiker, rå poteter, squash og kål.

Med riveinnsatsen (14b) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter, rødbeter, kål og ost (myk til medium).

Pommefrityrkoker verktøyet (15) for å tilberede pommefrites.

1. Plasser en innsats (14a,b) i innsatsholderen (14), og trykk den på plass. Sett innsatsholderen (14) / pommefrityrkoker verktøy (15) på midtstaven i bollen, og sørg for at den låses fast.
2. Sett lokket (11) på bollen med låsesperren (11e) nær bollehandtaket.
3. Drei lokket med klokken for å låse det fast slik at låsesperren festes med et «klikk» over handtaket.
4. Sett inn motordelen i girkoblingen (11b) slik at den låses fast.
5. Koble til apparatet, og tilsett ingrediensene gjennom påfyllingsrøret.
6. Slå på apparatet. Stikk aldri inn fingrene i påfyllingsrøret når apparatet er slått på. Bruk alltid stapperen (11c) til å skyve inn ingrediensene.
7. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.
8. Trykk på låsesperren (11e), og hold den inne. Drei lokket (11a) mot klokken for å løsne det.
9. Løft opp lokket.
10. Fjern innsatsholderen / pommefrityrkoker verktøy før du tar ut maten. Du løsner innsatsen (14a,b) ved å skyve opp på den siden som stikker frem på undersiden på innsatsholderen.

Puré tilbehør (B)

Moseren kan brukes til å mose kokte grønnsaker og frukt, som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

Før bruk

Ikke mos hard eller ukokt mat, du kan skade enheten. Fjern harde deler, som skall, stener og stilker – kok deretter og sil av vannet.

Viktig

- Bruk aldri puré tilbehør i en kasserolle over direkte varme.
- Ta alltid kasserollen av fra varmen og la den avkjøles litt.
- Ikke trykk på puré tilbehøret på siden av kokebeholderen under eller etter bruk. Bruk en slikkepotte til å skrape bort overflødig mat.
- For best mulige resultater må du aldri fylle en kasserolle osv. mer enn halvfull med mat når du skal mose.
- Ikke bearbeid mer enn 1 porsjon uten avbrudd.
- La utstyret kjøle eg ned i 4 minutter før du begynner å bearbeide en ny porsjon.

Hvordan bruke puré tilbehøret

- Monter girkassen (9a) på akselen (9b) ved å dreie den med urviseren.
- Snu puré tilbehøret på hodet og monter skovlen (9c) over det sentrale midtpunktet og skru mot urviserens retning for å finne det. (Hvis girkassen ikke er montert er skovlen ikke sikkert på plass.)
- Monter motordelen på puré tilbehøret og skyv for å låse fast. Plugg inn.
- Plasser puré tilbehøret i kasserollen eller bollen osv., og slå på apparatet. Beveg puré tilbehøret i en opp og ned bevegelse gjennom hele blandingen inntil ønsket resultat er oppnådd.
- Etter bruk må du koble det fra og trykke på utløserknappene (5) for å fjerne puré tilbehøret.
- Fjern skovlen ved å dreie med urviseren og løsne girkassen fra akselen.

Oppskriftseksempel: Potetstappe

- Legg 1 kg kokte poteter i en bolle
- Bearbeid i 30 sek på hastighet 21
- Tilsett 200 ml varm melk
- Fortsett bearbeidingen i ca. 30 sek

Rengjøring (C)

Motordelen (4), girkassene (7a,9a) må kun rengjøres med en fuktig klut.

Lokkene kan rengjøres under rennende vann, men må ikke dyppes i vann, og heller ikke vaskes i oppvaskmaskin. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Fjern skovlen dersom mat har tørket på puré tilbehøret. Bløtlegg skovlen og den nedre delen av puré tilbehør skaftet i varmt vann for å mykgjøre det og vask det så grundig.

Du kan løsne de sklisiske ringene fra hakkebollene for ekstra grundig rengjøring.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 10:	Visp til pisking av krem, eggehviter, ferdigblandete desserter
MQ 20:	350 ml hakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 30:	500 ml hakker til å kutte gulrøtter, kjøtt, løk osv.
MQ 40:	1250 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is
MQ 50:	Puré tilbehør til puré kokte grønnsaker og poteter
MQ 70:	Matprosessor tilbehør for hakking, blanding, elting og kutting

Kan endres uten varsel.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det skal kasseres. Det kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon.




Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

Före användning

Läs bruksanvisningen noga, och i sin helhet, innan du använder apparaten.

Varning!

-  Knivbladen och verktygen är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett eluttag.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obebakad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad

fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära stor fara för användaren.

- Var försiktig när du håller i het vätska i matberedaren eller blendern, eftersom vätskan kan spruta ut p.g.a. plötslig ångbildning.
- Bägaren (8) och skålen (10c, 11f) kan inte användas i mikrovågsugn.

Beskrivning

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motordel
- 5 Utlösarknappar
- 6 Mixerskaft
- 7a Växellåda för visp
- 7b Visp
- 8 Bägare
- 9 Puré-tillbehör
 - 9a Växellåda
 - 9b Puré-skaft
 - 9c Degspade
- 10 500 ml hackare «ca»
 - 10a Lock
 - 10b Knivblad
 - 10c Skål
 - 10d Anti-halkring
- 11 Tillbehör för matberedare «fp»
 - 11a Lock
 - 11b Anslutning för motordel
 - 11c Pådrivare
 - 11d Inmatningsrör
 - 11e Lockspärr
 - 11f Skål
 - 11g Anti-halkring
- 12 Knivblad
- 13 Knådningstillbehör
- 14 Hållare
- 14a Skärtillbehör
- 14b Rivtillbehör (fin, grov)
- 15 Verktyg för pommes frites

Rengör alla delar inför första användningstillfället (se avsnittet «Rengöring»/bild C).

Ställa in hastigheten

När du trycker den variabla hastighetsknappen (2) korresponderar tillagningshastigheten med inställningen av den variabla hastighetsregulatoren.

Ju högre inställningen är desto snabbare får du ett hackningsresultat. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom att vrida hastighetsregulatorn med tummen eller pekfingeret. Dock kan den högsta tillagningshastigheten endast uppnås när man trycker in turbo-knappen (3). Du kan också använda turbo-knappen för direkta och kraftiga pulsörelser utan att behöva vrida på hastighetsregulatorn.

Stavmixer (A)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dipsåsar, såsar, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

För optimalt mixningsresultat använd högsta hastighet.

- Klicka fast motordelen (4) i mixerskaftet (6).
- Placera stavmixern i en bägare eller skål. Sätt sedan på apparaten i enlighet med beskrivningen ovan.
- När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!).

Receptexempel: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),
1 ägg och 1 extra äggula,
1–2 msk vinäger (ca 15 g),
salt och peppar efter smak

Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Använd handmixern genom att trycka på turbo-knappen, håll den i detta läge tills oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dipsås).

Visp (A)

Använd vispen endast till att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (7b) i växellådan (7a). Klicka sedan fast motordelen (4) i växellådan.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter på apparaten.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.

50

- **Vispad grädde (max 4 dl kylskåpskall grädde, fetthalt minst 30 %, 4–8 °C):** Börja på låg hastighet öka hastigheten under vispningen.
- **Vispade äggvitor (max 4 ägg):** Börja på låg hastighet och öka hastigheten under vispningen.

Hackningstillbehör (D)

Hackningstillbehör (10) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandel o.s.v.

Hacka alltid hårda ingredienser på högsta hastighet (t.ex. parmesan, choklad).

För bästa resultat – se beredningstabell (E,H,J).

Maximal drifttid för «ca»-hackaren: 2 minuter.

Före hackning ...

- Skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilifrukt i mindre bitar.
- Avlägsna stjälkar från örter och skala nötter.
- Avlägsna ben, senor och brosk från kött.
- Säkerställ att anti-halkringen har satts fast på hackningsskålen.

Varning: Knivbladen är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

1. Avlägsna försiktigt plastsyddet från knivbladen.
2. Placera knivbladen på skålens mittpinne vrid dem för att spärra dem i rätt läge.
3. Fyll hackningsskålen med livsmedel och sätt på locket.
4. Klicka fast motordelen på locket.
5. Tryck på startknappen (2) eller (3) för att använda hackaren. Håll motordelen med en hand och behållaren med en annan under beredning.
6. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (4) för att lossa motordelen.
7. Avlägsna locket.
8. Ta försiktigt bort bladet innan du avlägsnar bearbetade livsmedel. För att avlägsna bladen, vrid dem först en aning och drar sedan.

Tillbehör för matberedare (F)

Matberedar-tillbehöret (11) passar perfekt för

- hacka och mixa
- knåda deg (med på max 250 g/4 dl mjöl)
- skiva och riva

För bästa resultat se tillagningstabellerna (H + J).

Hacka

Med knivbladen (14) kan du hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, hasselnötter, mandel o.s.v.

För bästa resultat – följ de maximala kvantiteter och hastighetsinställningar som anges i beredningstabell H.

Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som isbitar, muskotnöt, kaffeböner och gryn.

Före hackning ...

- skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilifrukt i mindre bitar
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk från kött
- säkerställ att anti-halkringen (13) har satts fast på hackningsskålen.

Varning! Knivbladen är väldigt vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladen.

1. Placera knivbladen (12) på skålens mittpinne och vrid dem för att spärra dem i rätt läge.
2. Fyll skålen med aktuellt livsmedel. Sätt på locket (11a) på skålen så att lockspärren (11e) hamnar bredvid handtaget.
3. För att fästa locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
4. Sätt i motordelen (4) i anslutningen (11b) tills den spärras i rätt läge.
5. Anslut apparatens kontakt till eluttaget och se till att pådrivaren (11c) sitter på plats.
6. Sätt på apparaten och håll skålen med andra handen.
7. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Ta bort pådrivaren.
8. Tryck på och håll in lockspärren (11e). Vrid locket (11) moturs för att lossa spärren.
9. Lyft upp locket.
10. Innan du tömmer skålen måste du ta ur knivbladen. För att göra detta vrider du dem först en aning och drar sedan.

Blanda till smet

Med knivbladen (12) kan du även blanda till smet t.ex. till pannkakor eller en mjuk kaka med max 250 g mjöl.

Receptexempel: Pannkakssmet

Häll 375 ml mjölk i skålen, tillsätt 250 g mjöl och avslutningsvis 2 ägg. Mixa smeten slät på högsta hastighet.

Knåda deg

Bildavschnitt E gäller även för användning av knådningsverktyget. Knådningsverktyget (13) är idealiskt för att knåda olika typer av deg t.ex. jästdeg eller smördeg (med max 250 g mjöl).

- Placera knådningsverktyget i skålen (1f).
- Fyll skålen med max 250 g mjöl och tillsätt sedan resten av ingredienserna förutom vätskan.
- Sätt hastighet 21 på apparaten.
- Tillsätt vätska genom inmatningsröret när motorn är igång.
- Maximal knådningsstid: 1 minut – låt sedan motordelen svalna i 10 minuter.

Receptexempel: Pizzadeg

250 g mjöl, ½ tsk salt, ½ tsk torrjäst, 5 msk olivolja, 150 ml vatten (ljummet).

Receptexempel: Mördeg

250 g mjöl, 170 g smör (kylskåpskallt/fint tärnat), 80 g socker, 1 tsk vaniljsocker, 1 litet ägg, 1 nypa salt

För bästa resultat – använd inte varmt och mjukt smör.

Sluta knåda när degen formats till en boll. Degen blir för mjuk om den knådas för mycket.

Skiva / riva / verktyg för pommes frites

Med skärtillbehöret (14a) kan du skiva t.ex. gurka, lök, svamp, äpplen, morötter, rädisa, rå potatis, zucchini, kål.

Med hjälp av rivtillbehöret (14b) kan du riva exempelvis äpple, morot, rå potatis, rödbeta, kål och ost (mjuk till mellanhård).

Pommes-frites verktyget (15) för att tillaga pommes frites.

1. Placera önskat tillbehör (14a,b) i hållaren (14) och spärra den i rätt läge. Placera tillbehörsfästet (14) / verktyg för pommes frites (15) på skålens mittpinne och se till att spärra det i rätt läge.
2. Sätt på locket (11f) på skålen så att lockspärren (11e) hamnar bredvid handtaget.
3. För att fästa locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
4. Sätt i motordelen (4) i anslutningen (11b) tills den spärras i rätt läge.
5. Sätt i kontakten i eluttaget och lägg i ingredienserna som ska skivas/rivas i inmatningsröret.
6. Sätt på apparaten. Stick aldrig in fingrarna i inmatningsröret när apparaten är påslagen. Använd alltid pådrivaren (11c) för att mata ner ingredienserna.
7. När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.
8. Tryck på lockspärren (11e) och håll in den. Vrid locket (11a) moturs för att lossa spärren.
9. Lyft upp locket.
10. Lyft ur hållaren / verktyg för pommes frites innan du tar ut den behandlade maten. För att avlägsna tillbehöret (14a,b) trycker du det uppåt i den ände som sticker ut längst ner på skivhållaren.

Puré-tillbehör (B)

Purépressen kan användas för att mosa mjukkoka grönsaker och frukt som potatis, sötpotatis, tomat, plommon och äpplen.

Före användning

Mosa inte hård eller okokt mat, annars kan du skada hela enheten. Ta bort hårda delar som skal, kärnor och stjälkar, koka sedan och håll av vattnet.

Viktigt

- Använd aldrig puré-tillbehör i en kastrull ovanpå direkt värme.
- Ta alltid bort kastrullen från den varma spisen och låt den kyla ned något.
- Knacka inte med puré-tillbehöret på sidan av kokkärlet under och efter användning. Använd en degskrapa för att skrapa bort kvarvarande mat.
- Om du vill nå bästa resultat när du mosar, fyll aldrig en kastrull eller liknande mer än hälften med mat.
- Bearbeta inte mer än 1 portion utan avbrott.
- Låt apparaten kyla ned i 4 minuter innan du fortsätter tillagningen.

Hur man använder puré-tillbehöret

- Fäst växellådan (9a) på skaftet (9b) genom att vrida den medurs.
- Vrid puré-tillbehöret upp och ner och fäst degspaden (9c) på navet i mitten och vrid det moturs så att det sitter fast. (Om växellådan inte är festsatt sitter inte heller degspaden ordentligt).
- Fäst motordelen på puré-tillbehöret och tryck för att låsa. Koppla in.
- Placera puré-tillbehöret i kastrullen eller skålen etc. och sätt på maskinen. Rör puré-tillbehöret upp och ner genom hela blandningen tills du uppnår önskat resultat.
- Efter användning kopplar du från och trycker frikopplingsknapparna (5) för att lossa puré-tillbehöret.
- Ta loss degspaden genom att vrida medurs och lossa växellådan från skaftet.

Receptexempel : potatismos

- Lägg 1 kg kokt potatis i en skål
- Mosa i 30 sek med hastighet 21
- Tillsätt 200 ml varm mjölk
- Fortsätt att mosa ca 30 sek

Rengöring (C)

Rengör motordelen (4) och växellådorna (7a, 9a) endast med en fuktig trasa.

Locken kan rengöras under rinnande vatten, dock får du inte sänka dem ner i vattnet eller diska dem i diskmaskin. Alla andra delar kan du diska i diskmaskin.

Om kvarvarande mat har torkat fast på puré-tillbehöret skall du lossa degspaden. Doppa degspaden och botten av puré-skaftet i varmt vatten för att mjuka upp kvarvarande rester och diska dem sedan grundligt.

Du kan ta bort anti-halkringarna från hacknings-skålarna för extra grundlig rengöring.

Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

52

Tillbehör

(kan köpas separat, finns inte i alla länder)

MQ 10:	Visp för att vispa gräddor, äggvitor, efterrättsmixer
MQ 20:	350 ml hackare för att hacka örter, lök, vitlök, chili, nötter osv.
MQ 30:	500 ml hackare för att hacka morot, kött, lök etc.
MQ 40:	1250 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is
MQ 50:	Puré-tillbehör för att göra puré av kokta grönsaker och potatis
MQ 70:	Matberedar-tillbehör för att hacka, mixa, knåda och strimla

Kan ändras utan föregående meddelande.

Av hänsyn till miljön ber vi dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-servicecenter eller till en återvinningsstation.




Suomi

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

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

-  Terät ja osat ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi niitä tulee käsitellä varoen.
- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto ennen varusteiden vaihtamista tai ennen liikkuvien osien käsittelyä.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät asianomaisten turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

- Ole varovainen, jos kaadat monitoimikoneeseen tai sekoittimeen kuumaa nestettä, sillä se voi suihkahtaa ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen takia.
- Mittakulho (8) ja kulho (10c, 11f) eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

Kuvaus

- Nopeussäädin
- Nopeussäätöpainike (on/off)
- Turbopainike
- Moottoriosia
- Vapautuspainikkeet
- Sekoitinvarsi
- 7a Vispilän vaihteisto-osa
- 7b Vispilä
- Mittakulho
- Soseutuslisävaruste
 - 9a Käyttöpyörästä kotelo
 - 9b Soseutusakseli
 - 9c Sekoitusterä
- 500 ml leikkuri «ca»
 - 10a Kansi
 - 10b Terä
 - 10c Kulho
 - 10d Liukumaton rengas
- Monitoimikoneen lisävaruste «fp»
 - 11a Kansi
 - 11b Moottoriosan liitin
 - 11c Syöttöpainin
 - 11d Syöttösuppilo
 - 11e Kannen lukitus
 - 11f Kulho
 - 11g Liukumaton rengas
- Terä
- Vaivauskoukku
- Osan pidike
- 14a Viipalointiosa
- 14b Silppuamisosat (hieno, karkea)
- 15 Ranskalaisten perunoiden työkalu

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta «Puhdistus» / kuva C).

Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainike (2) aktivoidaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen asetusta. Mitä korkeampi asetusta, sitä nopeampi pilkkomistulos. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella.

Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta voidaan käyttää myös tehokkaisiin pikapulseihin ilman että nopeussäätimeen tarvitsee koskea.

Pikasekoitin (A)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen.

Saat parhaan sekoitustuloksen käyttämällä maksiminopeutta.

- Kiinnitä moottoriosia (4) sekoitinvarteen (6).
- Aseta pikasekoitin syväälle mittakulhoon tai kulhoon. Käynnistä laite edellä kuvatulla tavalla.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (5). Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyiltä kiehuvien roiskeiden välttämiseksi (palovammojen vaara!).

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),
suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sauvasekoitinta painamalla turbopainiketta ja pidä sitä paikoillaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatikastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

Vispilä (A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaamiseen sekä vanukoiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (7b) vispilän vaihteisto-osaan (7a) ja kiinnitä sitten moottoriosia (4) vaihteisto-osaan.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sitten.
- Irrota moottoriosia käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä sitä hieman kallistettuna.

54

- Kermavaahto (enintään 400 ml kylmää kermää, rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C):
Aloita matalalla nopeudella ja lisää nopeutta vatkatessa.
- Munanvalkuaisten vatkauksen (enintään 4 kananmunaa): Aloita keskinopeudella ja lisää nopeutta vatkatessa.

Leikkuri (D)

Leikkuri (10) sopivat erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, pähkinöiden, manteleiden jne. hienontamiseen.

Hienonna kovat ruoka-aineet aina maksiminopeudella (esim. parmesaani, suklaa).

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso käyttötaulukko (E, H, J). Maksimikäyttöaika «ca» leikkurille: 2 minuuttia.

Ennen hienontamista ...

- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat.
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.
- Varmista, että liukumaton rengas on kiinnitetty leikkurikulhoon.

Varoitus: Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

1. Irrota varovasti terän suojus.
2. Aseta terä leikkurin kulhon keskiakselille. Paina terä alas ja käännä niin, että terä lukittuu.
3. Lisää leikkurin kulhoon ainekset ja laita kansi päälle.
4. Kiinnitä moottoriosia kanteen.
5. Paina käynnistyskytkintä (2) tai (3) käyttäaksesi leikkuria. Pidä käytön aikana moottoriosasta kiinni yhdellä kädellä ja kulhosta toisella kädellä.
6. Irrota käytön jälkeen virtajohto pistorasiasta ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (4).
7. Irrota kansi.
8. Irrota terä varovasti ennen hienonnetun ruoan poistamista. Käännä terää hieman ja vedä se irti.

Monitoimikoneen lisävaruste (F)

Monitoimikoneen lisävaruste (11) sopii täydellisesti

- hienontamiseen ja sekoittamiseen
- taikinain vaivaamiseen (taikinassa enintään 250 g jauhoja)
- viipalointiin ja silppuamiseen snitte og rive

Parhaat tulokset saat noudattamalla prosessointitaulukkoja (H + J).

Hienontaminen

Terää käyttämällä voit hienontaa lihaa, juustoa, sipulia, yrttejä, valkosipulia, porkkanoita, saksanpähkinöitä, hasselpähkinöitä ja manteleita.

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso enimmäismäärät ja nopeusasetukset osan taulukko H.

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

Ennen hienontamista ...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit
- poista yrteistä varret ja kuori pähkinät
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot
- varmista, että liukumaton rengas on kiinnitetty leikkurikulhoon.

Varoitus: Terää on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

Poista varovasti terän muovisuojuus.

1. Aseta terä kulhon (12) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä.
2. Laita ruoka-aineet kulhoon. Liitä kansi (11a) kulhoon siten, että kannen lukitus (11e) on kulhon kahvan vieressä.
3. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
4. Aseta moottoriosia (4) liittimeen (11b), kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
5. Kytke laite pistorasiaan ja varmista, että syöttöpainin (11c) on paikallaan.
6. Laita laite päälle ja pidä kulhosta kiinni toisella kädellä.
7. Irrota moottoriosia käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Irrota syöttöpainin.
8. Paina kannen lukitusta (11e) ja pidä se painettuna. Avaa kansi (11a) kääntämällä sitä vastapäivään.
9. Nosta kansi ylös.
10. Irrota terä varovasti ennen käsitellyn ruoan poistamista. Irrota terä kääntämällä sitä ensin hieman ja vedä se sitten irti.

Ohuen taikinän sekoittaminen

Terää (12) käyttämällä voit sekoittaa myös kevyen taikinän, kuten ohukais- tai kakkutaikinän, jossa on enintään 250 g jauhoja.

Ruokaohje-esimerkki: Ohukaistaikina

Kaada ensin 375 ml maitoa kulhoon, lisää sitten 250 g jauhoja ja lopuksi 2 kananmunaa. Sekoita taikina kuohkeaksi maksiminopeudella.

Taikinan vaivaaminen

Kuvasarja F koskee myös vaivauskoukun käyttöä. Vaivauskoukku (13) on ihanteellinen erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- ja kakkutaikinoiden vaivaamiseen (jauhoja enintään 250 g).

- Aseta vaivauskoukku kulhoon (11f).

- Laita kulhoon enintään 250 g jauhoja ja sen jälkeen muut ainekset nestettä lukuun ottamatta.
- Kytke laite päälle nopeudella 21.
- Lisää neste syöttösuppilosta, kun moottori on käynnissä.
- Enimmäisvaivausaika: 1 minuutti – anna moottoriosan jäähtyä sitten 10 minuuttia.

Ruokaohje-esimerkki: Pizzataikina

250 g jauhoja, ½ tl suolaa, ½ tl kuivahiivaa, 5 rkl oliiviöljyä, 150 ml vettä (haaleaa).

Ruokaohje-esimerkki: Murotaikina

250 g jauhoja, 170 g voita (kylmää/kovaa, pieniä palasia), 80 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 1 pieni kananmuna, ripaus suolaa

Hyvän tuloksen saamiseksi, älä käytä lämmintä, pehmeää voita.

Lopeta taikinän vaivaaminen, kun siitä on muodostunut pallo. Taikinasta tulee liian pehmeää, jos sitä vaivataan liikaa.

Viipalointi / silppuaminen / ranskalaisten perunoiden työkalu

Viipalointiosalla (14a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia. Silppuamisosilla (14b) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan). Ranskalaisten perunoiden työkalu (15) ranskalaisten perunoiden valmistukseen.

1. Aseta osa (14a,b) osan pidikkeeseen (14) ja napsauta paikalleen. Aseta osan pidike (14) / ranskalaisten perunoiden työkalu (15) kulhon keskitappiin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.
2. Liitä kansi (11a) kulhoon siten, että kannen lukitus (11e) on kulhon kahvan vieressä.
3. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
4. Aseta moottoriosia liittimeen (11b), kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
5. Kytke laitteeseen virta ja syötä käsiteltävä ruoka-aine syöttösuppiloon.
6. Käynnistä laite. Älä kosketa syöttösuppilon sisälle, kun laite on käynnissä. Käytä ruoan syöttämiseen aina syöttöpaininta (11c).
7. Irrota moottoriosia käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5).
8. Paina kannen lukitusta (11e) ja pidä se painettuna. Avaa kansi (11a) kääntämällä sitä vastapäivään.
9. Nosta kansi ylös.
10. Ota osan pidike / ranskalaisten perunoiden työkalu pois ennen käsitellyn ruoan poistamista. Irrota osa (14a,b) nostamalla sitä osan pidikkeen pohjassa näkyvästä päästä.

Soseutuslisävaruste (B)

Survimella voidaan survoa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenia.

Ennen käyttöä

Älä soseuta kovaa tai keittämätöntä ruokaa; laite saattaa vioittua. Poista kovat osat, kuten kuoret, siemenet ja idut, keitä ja valuta vesi pois.

Tärkeää

- Älä koskaan käytä soseutuslisävarustetta kasarissa suoraan lämmönlähteen päällä.
- Ota kasari aina liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Älä naputa soseutuslisävarustetta keittoastian kylkeen käytön aikana tai sen jälkeen. Kaavi jäännösruoika pois lastalla.
- Parhaat soseutustulokset saadaan, kun kasaria tms. ei täytetä ruoalla yli puolenvälin.
- Älä prosessoi useampaa kuin 1 erän keskeytyksettä.
- Anna laitteen jäähtyä 4 minuuttia, ennen kuin jatkat prosessointia.

Soseutuslisävarusteen käyttö

- Sovita käyttöpyörästä kotelo (9a) akseliin (9b) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Käännä soseutuslisävaruste ylösalaisin ja laita sekoitusterä (9c) keskinavan päälle ja kierrä vastapäivään. (Jos käyttöpyörästä koteloa ei käytetä, sekoitusterä ei kiinnity paikoilleen.)
- Sovita moottoriosia soseutuslisävarusteeseen ja lukitse painamalla. Kytke pistorasiaan.
- Aseta soseutuslisävaruste kasariin, kulhoon tms. ja kytke laite päälle. Liikuttele soseutuslisävarustetta ylös ja alas sekoittaaksesi läpikotaisin, kunnes tulos on toivotunlainen.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja paina vapautuspainiketta (5) irrottaaksesi soseutuslisävarusteen.
- Irrota sekoitusterä kiertämällä myötäpäivään ja irrota käyttöpyörästä kotelo akselista.

Esimerkkiresepti: Perunamuusi

- Laita kulhoon 1 kg keitettyjä perunoita
- Muusaa 30 s nopeudella 21
- Lisää 200 ml lämmintä maitoa
- Jatka muusaamista noin 30 s

Puhdistus (C)

Puhdista moottoriosia (4) ja käyttöpyörästä kotelot (7a,9a) pelkällä kostealla liinalla.

Kannet voidaan puhdistaa juoksevilla vedellä, mutta älä upota niitä veteen tai pese niitä tiskikoneessa. Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa.

Jos ruoka on päässyt kuivumaan soseutuslisävarusteeseen, irrota sekoitusterä. Liota sekoitusterää ja soseutuslisävarusteen akselin alaosaa lämpimässä vedessä pehmentääksesi ja pese huolella.

Voit irrottaa liukumattomat renkaat leikkurikulhoista perusteellista puhdistusta varten.

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

Lisävarusteet

(voidaan ostaa yksittäin, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 10:	Vispilä kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen ja jälkiruokien sekoitukseen
MQ 20:	350 ml leikkuri porkkanan, sipulin, valkosipulin, chilin ja pähkinöiden hienontamiseen
MQ 30:	500 ml leikkuri porkkanan, lihan, sipulin jne. hienontamiseen
MQ 40:	1250 ml leikkuri leikkaa, sekoittaa ja murskaa jäätä
MQ 50:	Soseutuslisävaruste keitettyjen vihannesten ja perunoiden soseutukseen
MQ 70:	Monitoimikoneen lisävaruste pilkkomista, sekoitusta, vaivaamista, ja silppuamista varten

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

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




Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

-  Noże i narzędzia są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do przetwarzania domowych ilości.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, kiedy nie jest ono używane, oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Urządzenia elektryczne firmy Braun spełniają obowiązujące standardy

bezpieczeństwa. Napraw oraz wymiany przewodu zasilającego może dokonywać tylko uprawniony personel serwisu. Nieprawidłowa naprawa przeprowadzona przez niewykwalifikowaną osobę może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.

- Należy zachować ostrożność, gdy gorąca ciecz jest wlewana do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może pryskać z urządzenia.
- Głębokiego pojemnika (8) ani pojemnika (10c, 11f) do siekania nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

Opis

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo
- 4 Część silnikowa urządzenia
- 5 Przyciski zwalniające
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7a Uchwyt przystawki do ubijania
- 7b Końcówka do ubijania
- 8 Głęboki pojemnik
- 9 Końcówka do przecierania
 - 9a Przekładnia
 - 9b Drażek do przecierania
 - 9c Łopatka
- 10 Przystawka do siekania 500 ml «ca»
 - 10a Pokrywa
 - 10b Ostrze
 - 10c Pojemnik
 - 10d Pierścień antypoślizgowy
- 11 Końcówka do robota kuchennego «fp»
 - 11a Pokrywa
 - 11b Połączenie części silnikowej
 - 11c Popychacz
 - 11d Rura do napętniania
 - 11e Blokada pokrywy
 - 11f Pojemnik
 - 11g Pierścień antypoślizgowy
- 12 Ostrze
- 13 Narzędzie do ugniatania ciasta
- 14 Uchwyt narzędzia
- 14a Narzędzie do cięcia na plastry
- 14b Narzędzia do rozdrabniania (dokładnego, zgrubnego)
- 15 Narzędzie do przygotowywania frytek

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części (patrz punkt «Czyszczenie»/rys. C).

Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regulatorze prędkości. Im wyższe ustawienie, tym szybciej odbywa się siekanie. Podczas pracy prędkość można łatwo dostosować, obracając regulator prędkości kciukiem lub palcem wskazującym.

Maksymalną prędkość obróbki można jednak uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku turbo (3). Przycisk turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

Blender ręczny (A)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych.

W celu uzyskania najlepszych efektów miksowania należy używać najwyższej prędkości.

- Połącz część silnikową urządzenia (4) z przystawką rozdrabniającą (6).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Następnie włącz urządzenie w opisany powyżej sposób.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozprysnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

Przykładowy przepis: Majonez
250 g oleju (np. słonecznikowego),
1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,
1–2 łyżki octu (ok. 15 g),
sól i pieprz według smaku

Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Obsługuj blender ręczny naciskając przycisk turbo. Utrzymaj w tej pozycji, póki olej nie zacznie emulgować. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesuń końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

Przystawka do ubijania (A)

Używaj przystawki do ubijania wyłącznie do przygotowywania bitej śmietany, ubijania białek oraz mieszania ciasta biszkoptowego i gotowych deserów.

58

- Połącz końcówkę ubijającą (7b) z uchwytem przystawki do ubijania (7a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (4).
- Umieść przystawkę do ubijania w misce, a następnie włącz urządzenie.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Następnie wyjmij przystawkę do ubijania z uchwytu.

Jak uzyskać najlepsze rezultaty

- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.
- Bitą śmietaną (maks. 400 ml schłodzonej śmietany, zawartość tłuszczu min. 30%, 4–8 °C): Zaczynij od niskiej prędkości, zwiększając ją w miarę ubijania.
- Piana z białek (maks. 4 białka): Zaczynij od średniej prędkości, zwiększając ją w miarę ubijania.

Przystawka do siekania (D)

Pojemniki do siekania (9) idealnie nadają się do siekania mięsa, żółtego sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów, migdałów itp.

Twarde produkty (np. parmezan, czekoladę) zawsze siekaj z maksymalną prędkością.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zapoznaj się z tabelami przetwarzania produktów (E,H,J). Maksymalny czas działania przystawki do siekania «ca»: 2 minuty.

Przed rozpoczęciem siekania ...

- Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek czy marchewkę na mniejsze kawałki.
- Oderwij łydki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin.
- Usuń z mięsa kości, ścięgną i chrząstki.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy.

Uwaga: Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

1. Ostrożnie zdejmij z ostrza (b) osłonę ochronną.
2. Nałóż ostrze na bolec w środku miski, dociśnij je i obróć, aby zablokować je w pozycji.
3. Napętnij miskę do siekania produktami i nałóż pokrywkę.
4. Połącz część silnikową urządzenia z pokrywką.
5. Naciśnij włącznik (2) lub (3), aby włączyć ostrza siekające. Podczas siekania jedną ręką trzymaj blender, a drugą – miskę.
6. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (4).
7. Zdejmij pokrywkę.
8. Przed wyjęciem posiekanych produktów ostrożnie usuń ostrze. Aby wyjąć ostrze, delikatnie je przekręć i wyciągnij.

Końcówka do robota kuchennego (F)

Końcówka do robota kuchennego (11) idealnie nadaje się do

- siekania i miksowania
- ugniatania ciasta (maks. 250 g mąki)
- cięcia i rozdrabniania

Aby uzyskać jak najlepsze efekty, należy zapoznać się z tabelami z przykładami obróbki (H + J).

Siekanie

Za pomocą ostrza (14) można siekać mięso, ser, cebulę, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, orzechy laskowe, migdały itp.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zawsze stosuj się do maksymalnych ilości i ustawień prędkości podanych w tabelach przetwarzania produktów H.

Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy zboża.

Przed rozpoczęciem siekania ...

- pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew lub paprykę na mniejsze kawałki
- oderwij łydźki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin
- usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki
- zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (13).

Uwaga: Nóż (14) jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj go za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

Ostrożnie zdejmij z ostrza plastikową osłonę.

1. Umieść ostrze (12) na bolcu w środku pojemnika i obróć je w celu zablokowania.
2. Napełnij pojemnik produktem. Załóż pokrywę (11a) na pojemnik tak, aby blokada (11e) znajdowała się obok uchwytu pojemnika.
3. W celu zablokowania pokrywy obróć ją w prawo, aby blokada zaskoczyła na uchwycie (będzie słyszalne kliknięcie).
4. Włóż część silnikową urządzenia (4) do połączenia (11b), aż zostanie zablokowane.
5. Podłącz urządzenie i upewnij się, że popychacz (11c) znajduje się na miejscu.
6. Włącz urządzenie i przytrzymaj pojemnik drugą ręką.
7. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Wyjmij popychacz.
8. Naciśnij i przytrzymaj blokadę pokrywy (11e). Obróć pokrywę (11a) w lewo w celu jej odblokowania.
9. Podnieś pokrywę.
10. Przed wyjęciem posiekanych produktów ostrożnie usuń ostrze. W tym celu delikatnie je obróć i wyciągnij.

Ugniatanie lekkiego ciasta

Za pomocą ostrza (12) można także wyrabiać lekkie ciasto, takie jak ciasto na naleśniki lub masa na ciasto (maks. 250 g mąki).

Przykładowy przepis: Ciasto na naleśniki
Wlej do pojemnika 375 ml mleka, następnie dodaj 250 g mąki i wbij 2 jajka. Mieszaj ciasto z maksymalną prędkością, aż nabierze gładkiej konsystencji.

Ugniatanie ciasta

Rysunek w części E dotyczy również użycia narzędzia do ugniatania ciasta.

Narzędzie do ugniatania ciasta (13) idealnie nadaje się do wyrabiania różnych rodzajów ciasta, takich jak ciasto drożdżowe czy ciasto na placek (maks. 250 g mąki).

- Umieść narzędzie do ugniatania ciasta w pojemniku (12).
- Umieść w pojemniku maks. 250 g mąki, następnie dodaj pozostałe składniki poza płynami.
- Włącz urządzenie z ustawioną prędkością na 21.
- Gdy silnik będzie pracował, dodaj płyny przez rurę do napełniania.
- Maksymalny czas ugniatania: 1 minuta – następnie część silnikowa urządzenia musi stygnąć przez 10 minut.

Przykładowy przepis: Ciasto na pizzę
250 g mąki, ½ łyżki stołowej soli, ½ łyżki stołowej suchych drożdży, 5 łyżek stołowych oliwy z oliwek, 150 ml letniej wody.

Przykładowy przepis: Ciasto
250 g mąki, 170 g masła (zimne/twarde, małe kawałki), 80 g cukru, 1 cukier wanilinowy, 1 małe jajko, 1 szczypta soli.

W celu uzyskania dobrych rezultatów nie należy używać ciepłego, miękkiego masła. Zakończ ugniatanie krótko po tym, jak ciasto uformuje się w kulę. Zbyt długie ugniatanie spowoduje, że ciasto nadmiernie zmięknie.

Cięcie / rozdrabnianie / narzędzie do przygotowywania frytek

Za pomocą narzędzia do cięcia na plastry (14a) możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiew, surowe ziemniaki, cukinię i kapustę.

Za pomocą narzędzi do rozdrabniania (14b) możesz szatkować jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki ćwikłowe, kapustę, sery (miękkie i średnio twarde).

Narzędzie do przygotowywania frytek (15).

1. Umieść narzędzie (14a,b) w uchwycie narzędzia (14), aż zaskoczy. Nałóż uchwyt narzędzia (14) / narzędzie do przygotowywania frytek (15) na

- boleć w środku pojemnika i sprawdź, czy się zablokował.
2. Załóż pokrywę (11a) na pojemnik tak, aby blokada (11e) znajdowała się obok uchwyty pojemnika.
 3. W celu zablokowania pokrywy obróć ją w prawo tak, aby blokada zaskoczyła na części silnikowej urządzenia (będzie słyszalne kliknięcie).
 4. Włóż część silnikową urządzenia do połączenia (11b), aż zostanie zablokowany.
 5. Podłącz urządzenie i włóż produkty przeznaczone do przetworzenia do rury do napełniania.
 6. Włącz urządzenie. Nigdy nie wkładaj ręki do rury do napełniania, gdy urządzenie jest włączone. Do wkładania produktów zawsze używaj popychacza (11c).
 7. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).
 8. Naciśnij i przytrzymaj blokadę pokrywy (11e). Obróć pokrywę (11a) w lewo w celu jej odblokowania.
 9. Podnieś pokrywę.
 10. Przed wyjęciem produktów wyjmij uchwyt narzędzia / narzędzie do przygotowywania frytek. Aby zdjąć narzędzie, (14a,b) naciśnij je na końcu wystającym w dolnej części uchwyty.

Końcówka do przecierania (B)

Ubijak służy do ubijania gotowanych warzyw i owoców, np. ziemniaków zwykłych i słodkich, pomidorów, sliwek oraz jabłek.

Przed użyciem

Nie wolno miksować twardych ani nieugotowanych produktów, ponieważ można w ten sposób uszkodzić urządzenie. Usunąć twarde części, takie jak obierki, kamienie i łodygi, a następnie ugotować i odcedzić.

Uwaga

- Końcówki do przecierania nie wolno używać w rondlu stojącym na palniku kuchenki.
- Rondel należy zawsze zdjąć z ognia i lekko ostudzić.
- Podczas używania ani po użyciu nie wolno uderzać końcówką do przecierania o krawędź naczynia do gotowania. Resztki potrawy należy zeskrobywać ze ścianek naczynia szpatułką.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, miksowana potrawa powinna zajmować najwyżej połowę objętości rondla itp.
- Nie przetwarzaj więcej niż 1 porcji bez przerwy.
- Pozwól, by urządzenie ostygło przez 4 minuty, zanim będziesz kontynuować przetwarzanie.

Jak używać końcówki do przecierania

- Zamocować przekładnię (9a) na drążku (9b), obracając ją w prawo.
- Obrócić końcówkę do przecierania do góry i nałożyć łopatkę (9c) na środkową piastę. Przekręcić ją w lewo, aby znalazła się we

właściwym miejscu. (Jeśli przekładnia nie jest zamocowana, łopatki nie da się zablokować w odpowiedniej pozycji.)

- Zamocować część z silnikiem do końcówki do przecierania i popchnąć ją, aby zablokowała się we właściwym miejscu. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- Umieścić końcówkę do przecierania nad rondlem, miską itp. i włączyć urządzenie. Poruszać końcówką do przecierania w górę i w dół w całej objętości miksowanej potrawy aż do osiągnięcia pożądanych efektów.
- Po użyciu odłączyć urządzenie od źródła zasilania i nacisnąć przyciski zwalniające (5), aby odłączyć końcówkę do przecierania.
- Zdjąć łopatkę, obracając ją w prawo, i odłączyć przekładnię od drążka.

Przykładowy przepis: Ziemniaki purée

- Włóż 1 kg ugotowanych ziemniaków do miski
- Rozgniataj przez 30 sekund na prędkości 21
- Dodaj 200 ml ciepłego mleka
- Kontynuuj rozcieranie przez około 30 sekund

Czyszczenie (C)

Część mechaniczną (4) i przekładnię (7a, 9a) czyścić tylko wilgotną szmatką.

Pokrywki można myć bieżącą wodą, ale nie należy ich zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce. Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce.

Jeśli na końcówce do przecierania zaschły resztki jedzenia, zdjąć łopatkę. Odmoczyć łopatkę i dolną część drążka końcówki do przecierania w ciepłej wodzie a potem dokładnie umyć.

Aby dokładniej wyczyścić pierścienie antypoślizgowe, można je zdjąć z pojemników do siekania.

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

Dodatki

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 10:	Przystawka do ubijania śmietany, białek i gotowych deserów
MQ 20:	Pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, papryki chili, orzechów itp.
MQ 30:	Pojemnik o pojemności 500 ml do siekania marchwi, mięsa, cebuli itp.

MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1250 ml do siekania, mieszania i miksowania oraz rozdrabniania lodu
MQ 50:	Końcówka do przecierania – do miksowania gotowanych warzyw i ziemniaków
MQ 70:	Końcówka do robota kuchennego – do siekania, miksowania, wyrabiania ciasta i tarcia

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy go oddać do utylizacji do punktu serwisowego Braun lub odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w kraju użytkowania.




Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

Před použitím

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

Pozor

-  Nože a násady jsou velmi ostré! Zacházejte s nimi velmi opatrně, jinak se můžete poranit.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití a zpracování obvyklého množství v domácnosti.
- Před rozebráním, sestavením, uložením nebo ponecháním bez dozoru přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Před výměnou příslušenství nebo manipulací s díly, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Tento přístroj nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- Elektrické domácí spotřebiče Braun splňují požadavky příslušných bezpečnostních norem. Opravy přístroje, včetně výměny síťové šňůry, smí provádět pouze oprávněný servisní pracovník. Chybná oprava provedená nekvalifikovanou osobou může způsobit závažné ohrožení.

- Nalévejte horké tekutiny do kuchyňského robota nebo mixéru opatrně, neboť tekutina může v důsledku prudkého vypařování vyvřít z přístroje.
- Odměrnou nádobku (8) a misku (10c, 11f) nekládejte do mikrovlnné trouby.

Popis

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo
- 4 Motorový díl
- 5 Uvolňovací tlačítka
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7a Převodovka šlehací metly
- 7b Šlehací metla
- 8 Odměrná nádobka
- 9 Příslušenství na pyré
 - 9a Převodovka
 - 9b Hřídel na pyré
 - 9c Lopatka
- 10 Sekací nástavec «ca» o objemu 500 ml
 - 10a Víko
 - 10b Nůž
 - 10c Miska
 - 10d Protiskluzový kroužek
- 11 Příslušenství kuchyňského robota «fp»
 - 11a Víko
 - 11b Násadka pro motorovou část
 - 11c Pěchovadlo
 - 11d Plnicí hrdlo
 - 11e Západka víka
 - 11f Miska
 - 11g Protiskluzový kroužek
- 12 Nůž
- 13 Hnětací násada
- 14 Držák násad
- 14a Krouhač
- 14b Struhadlo (jemné, hrubé)
- 15 Hranolkovač

Před prvním použitím všechny součásti očistěte (viz část «Čištění», obr. C).

Nastavení rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti. Čím vyšší rychlost, tím rychlejší výsledky sekání. Můžete rychlost nastavovat pohodlně během provozu otáčením regulátoru rychlosti palcem nebo ukazováčkem.

Maximální rychlosti zpracování však lze dosáhnout pouze stisknutím tlačítka Turbo (3). Tlačítko Turbo můžete rovněž použít pro okamžité výkonové impulsy bez nutnosti manipulace s regulátorem rychlosti.

Ruční mixér (A)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.

Doporučujeme mixovat co nejvyšší rychlostí.

- Motorový díl (4) nasad'te na mixovací nástavec (6).
- Ruční mixér ponořte dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádoby. Zařízení zapněte podle výše uvedeného postupu.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.
Při mixování přímo v hrnci během vaření vždy nejprve sundejte hrnec ze sporáku. V opačném případě může dojít k rozstříknutí horké kapaliny (nebezpečí opaření).

Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicového),
1 vejce a 1 žloutek,
1–2 polévkové lžičce octa (přibližně 15 g),
sůl a pepř dle chuti

Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádoby. Zapněte ruční mixér stisknutím tlačítka Turbo, držte jej v této poloze, dokud olej nezačne tvořit emulzi. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

Šlehací metla (A)

Šlehací metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Šlehací metlu (7b) zasuňte do převodovky (7a) a poté na převodovku nasad'te motorový díl (4).
- Šlehací metlu vložte do misky a zařízení zapněte.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

Užitečné rady

- Používejte misku střední velikosti.
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybuje s ní ve směru hodinových ručiček.

- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, teplota 4–8 °C): Začnete pomalu a postupně rychlost zvyšujte.
- Sníh z bílků (max. 4 vejce): Začnete střední rychlostí a postupně rychlost zvyšujte.

Sekací nástavec (D)

Sekací nástavec (10) jsou vhodné k sekání masa, tvrdého sýru, bylinek, česneku, mrkve, ořechů, mandlí atd.

Tvrdé potraviny (např. parmezán, čokoládu) mixujte vždy nejvyšší rychlostí.

Nejlépeších výsledků dosáhnete, pokud budete dodržovat údaje uvedené v tabulce (E,H,J). Maximální doba chodu sekacího nástavce «ca»: 2 minuty.

Před použitím sekacího nástavce ...

- Maso, sýr, cibuli, česnek nebo mrkev předem nakrájejte.
- Z bylinek odstraňte stonky, ořechy vylopujte ze skořápek.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek.

Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

1. Opatrně sejměte ochranný kryt z nože.
2. Nasad'te nůž na středový čep misky sekacího nástavce, zatlačte jej dolů a otočte jej tak, aby zapadl.
3. Naplňte misku sekacího nástavce zpracovávanou potravinou a uzavřete ji víčkem.
4. Na víčko nasad'te motorový díl tak, aby obě součásti vzájemně zapadly.
5. Stisknutím spínače (2) nebo (3) uveďte sekací nástavec v činnost. Během zpracování přidržujte jednou rukou motorový díl a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte přístroj od elektrické zásuvky a oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4).
7. Sejměte víčko.
8. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytažením třeba pootočit.

Příslušenství kuchyňského robota (F)

Příslušenství kuchyňského robota (11) se perfektně hodí pro

- sekání či mixování potravin,
- hnětení těsta (vytvořeného z nanejvýš 250 g mouky),
- krájení a strouhání.

Pro co nejlepší výsledky zpracování viz tabulky zpracování (H + J).

Sekání

Nůž (14) slouží k sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, lískových ořechů, mandlí atd.

Doporučujeme postupovat podle tabulek uvedených v částech H, v nichž jsou uvedeny maximální množství zpracovávaných potravin a optimální pracovní rychlosti.

Nástavce nepoužívejte k sekání mimořádně tvrdých potravin, jako například kostek ledu, muškátových ořechů, kávových zrn nebo obilnin.

Před použitím sekacího nástavce ...

- maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev a papričky předem nakrájejte
- z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky
- vždy zkontrolujte, zda je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek.

Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

Z nože opatrně sejměte plastový kryt.

1. Nůž nasad'te na středový čep misky (12), zatlačte na něj a otočte jím.
2. Do misky vložte potraviny. Na misku nasad'te víko (11a) tak, aby se západka (11e) nacházela vedle rukojeti misky.
3. Víkem otočte po směru hodinových ručiček tak, aby se západka zasunula nad madlo. Zajištění víka poznáte podle zřetelného cvaknutí.
4. Motorový díl (4) vložte do násadky (11b).
5. Zařízení připojte k elektrické síti a zkontrolujte, zda je pěchovadlo (11c) na svém místě.
6. Zařízení zapněte a druhou rukou přidržujte misku.
7. Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Vyjměte pěchovadlo.
8. Stiskněte západku a podržte ji (11e). Víko (11a) odjistěte otočením proti směru hodinových ručiček.
9. Víko nadzvedněte.
10. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytažením třeba mírně pootočit.

Mixování lehkého těsta

Nůž (12) je možné využít také k mixování lehkého těsta, například palačinkového nebo dortového těsta vyrobeného z nanejvýš 250 gramů mouky.

Příklad receptu: Palačinkové těsto

Do misky nejprve nalijte 375 ml mléka, poté přidejte 250 g mouky a na závěr přidejte 2 vejce. Těsto

rozmixujte nejvyšší rychlostí tak, aby neobsahovalo hrudky.

Hnětení těsta

Část F obrázku se vztahuje také k používání hnětacího nástavce.

Hnětací nástavec (13) je určený k hnětení různých druhů těst, jako například kynutého nebo listového těsta (z nanejvýš 250 g mouky).

- Hnětací nástavec vložte do misky (11f).
- Do misky nasypete nanejvýš 250 g mouky a přidejte další přísady (kromě tekutin).
- Zapněte přístroj při rychlosti 21.
- Zařízení nechte spuštěné a postupně plnicím hrdlem přilijte tekuté přísady.
- Těsto je možné hníst nanejvýš 1 minutu. Poté je nutné nechat motorový díl 10 minut chladnout.

Příklad receptu: Těsto na pizzu

250 g mouky, ½ lžičky soli, ½ lžičky sušeného droždí, 5 polévkových lžic olivového oleje, 150 ml vody (vlažné).

Příklad receptu: Listové těsto

250 g mouky, 170 g másla (studeného, nakrájeného na malé kousky), 80 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 malé vejce, špetka soli

Nepoužívejte teplé, měkké máslo.

Až bude těsto dobře propracované, přestaňte jej hníst. V opačném případě může těsto příliš změkhnout.

Sekání / strouhání / hranolkovač

Krouhač (14a) je možné využít ke krájení okurek, cibule, hub, jablek, mrkve, ředkviček, syrových brambor, cuket nebo zelí.

Struhadla (14b) slouží ke strouhání jablek, mrkve, syrových brambor, řepy, zelí nebo sýra (měkkého až středně tvrdého).

Hranolkovač (15) pro přípravu hranolek.

1. Na držák násad (14) nasad'te nástavec (14a,b). Držák násad (14) / hranolkovač (15) nasad'te na středový čep misky a zkontrolujte, že se řádně zajistil.
2. Na misku nasad'te víko (11a) tak, aby se západka (11e) nacházela vedle rukojeti misky.
3. Víkem otočte po směru hodinových ručiček tak, aby se západka zasunula nad madlo. Zajištění víka poznáte podle zřetelného cvaknutí.
4. Motorový díl (4) vložte do násadky (11b).
5. Zařízení připojte k elektrické síti a zpracovávané potraviny vložte do plnicího hrdla.
6. Zařízení zapněte. Je-li zařízení zapnuté, nikdy nesahejte do plnicího hrdla. K zatlačení potravin vždy používejte pěchovadlo (11c).
7. Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.
8. Stiskněte a podržte západku (11e). Víko (11a) odjistěte otočením proti směru hodinových ručiček.

9. Víko nadzvedněte.
10. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte držák násad / hranolkovač. Na násadu (14a,b) zatlačte na straně, která vyčnívá na spodní straně držáku násad.

Příslušenství na pyré (B)

Rozmačkávadlo lze použít k rozmačkávání vařené zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Před použitím

Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvařené potraviny; můžete poškodit přístroj. Odstraňte tvrdé části jako slupku, pecky a stonky, poté uvařte a slijte.

Důležité

- Nikdy nepoužívejte příslušenství na pyré v hrnci nad přímým teplem.
- Vždy sejměte hrnec z plotny a nechte lehce vychladnout.
- Neklepejte příslušenstvím na pyré o bok nádoby na vaření během používání nebo po něm. Seškrabte zbytky potravin škrabkou.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků neplňte hrnec atd. potravinami více než do poloviny.
- Nepracovávají bez přerušení více než 1 dávku.
- Před dalším zpracováním nechte přístroj 4 minuty vychladnout.

Jak používat příslušenství na pyré

- Připevněte převodovku (9a) k hřídeli (9b) otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Otočte příslušenství na pyré spodní částí nahoru a připevněte lopatku (9c) přes středový náboj a otočte jí proti směru hodinových ručiček. (Není-li připevněná převodovka, není lopatka bezpečně připevněná).
- Připevněte díl motoru k příslušenství na pyré a stlačte jej pro zajištění. Zapojte zástrčku.
- Umístěte příslušenství na pyré do hrnce nebo misky atd. a zapněte přístroj. Pohybuje během mixování příslušenstvím na pyré nahoru a dolů, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a stiskněte uvolňovací tlačítka (5) pro sejmутí příslušenství na pyré.
- Sejměte lopatku otáčením ve směru hodinových ručiček a odpojte převodovku od hřídele.

Příklad receptu: Bramborová kaše

- Vložte 1 kg vařených brambor do nádoby
- Mixujte 30s rychlostí 21
- Přidejte 200 ml teplého mléka
- Pokračujte v mixování 30s

Čištění (C)

Čistěte část motoru (4), převodovky (7a, 9a) pouze vlhkou tkaninou.

Víka lze čistit pod tekoucí vodou, avšak neponořujte je do vody ani je nemýjte v myčce na nádobí. Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí.

V případě zaschnutí potravin na příslušenství na pyré odstraňte lopatku. Namočte lopatku a spodní část příslušenství na pyré do teplé vody a po změknutí nečistot důkladně omyjte.

Při čištění je možné sundat z misky sekacího nástavce protiskluzový kroužek.

Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Příslušenství

(lze zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 10:	Metla ke šlehání smetany, vaječných bílků, dezertů z hotových směsí
MQ 20:	Sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml, k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
MQ 30:	Sekací nástavec s miskou o objemu 500 ml, k sekání mrkve, masa, cibule atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1250 ml, k sekání, mixování, míchání a k drcení ledu
MQ 50:	Příslušenství na přípravu pyré z vařené zeleniny a brambor
MQ 70:	Příslušenství kuchyňského robota na sekání, mixování, hnětení a strouhání

Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

Až zařízení doslouží, nevyhazujte ho společně se směsným odpadem. Zařízení je možné vrátit v servisním středisku společnosti Braun nebo jej zlikvidovat ve střediscích sběrného odpadu.




Slovenský

Naše výrobky sú vytvorené tak, aby spĺňali najvyššie požiadavky na kvalitu, funkčnosť aj vzhľad. Veríme, že s novým domácim spotrebičom Braun budete úplne spokojní.

Pred použitím prístroja

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

Upozornenie

-  Nože a násady sú veľmi ostré! Zaoberajte sa nimi veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Tento prístroj je určený na používanie a spracovanie obvyklého množstva v domácnosti.
- Pred rozobratím, zostavením, uložením alebo ponechaním bez dozoru prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k dielom, ktoré sa hýbu počas používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od sieťového napájania.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi. Uchovajte zariadenie a jeho kábel z dosahu detí.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Elektrické prístroje značky Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravy alebo výmenu napájacej šnúry smie vykonávať len autorizovaný servisný opravár. Chybné a nekvalifi-

kované opravy môžu ohroziť používateľa prístroja.

- Dávajte pozor, ak sa do kuchynského robota alebo mixéru nalejú horúce tekutiny, pretože môžu vytrysknúť zo spotrebiča z dôvodu nečakanej tvorby pary.
- Odmernú nádobku (8) a misku (10c, 11f) nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

Popis

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo
- 4 Motorový diel
- 5 Uvoľňovacie tlačidlo
- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7a Menič rýchlosti metličiek
- 7b Metlička
- 8 Odmerná nádobka
- 9 Príslušenstvo na pyré
 - 9a Prevodovka
 - 9b Hriadeľ na pyré
 - 9c Lopatka
- 10 Sekací nástavec «ca» s objemom 500 ml
 - 10a Veko
 - 10b Nôž
 - 10c Miska
 - 10d Protisklzový krúžok
- 11 Príslušenstvo kuchynského robota «fp»
 - 11a Veko
 - 11b Násadka pre motorovú časť
 - 11c Stláčací nástroj
 - 11d Plniace hrdlo
 - 11e Západka veka
 - 11f Miska
 - 11g Protisklzový krúžok
- 12 Nôž
- 13 Mesiaca násada
- 14 Držiak násad
- 14a Plátkovač
- 14b Strúhadlo (jemné, hrubé)
- 15 Nástroj na hranolky

Pred prvým použitím všetky súčasti očistite (pozri časť «Čistenie», obr. C).

Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti. Čím je nastavenie vyššie, tým sú výsledky sekania rýchlejšie. Počas prevádzky môžete pohodlne

nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti pomocou palca alebo ukazováka.

Avšak maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť len stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Ručný mixér (A)

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov alebo miešných koktailov. Odporúčame mixovať čo najvyššou rýchlosťou.

- Motorový diel (4) nasadíte na mixovací nadstavec (6).
- Ručný mixér ponorte dostatočne hlboko do misky alebo odmernej nádoby. Zariadenie zapnite podľa vyššie uvedeného postupu.
- Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel. Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odťahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskála (nebezpečenstvo popálenia).

Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicového),

1 vajce a 1 žltok,

1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),

soľ a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte do odmernej nádoby v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádoby. Ručný mixér uveďte do činnosti stlačením tlačidla turbo, pričom ho ponechajte v tejto polohe, kým sa olej nezačne dostávať do stavu emulzie. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustite ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

Šľahacia metlička (A)

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (7b) do meniča rýchlosti (7a) a potom k nej pripojte motorovú časť (4).
- Šľahaciu metličku vložte do misky a zariadenie zapnite.
- Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5), aby sa odpojila motorová časť. Na záver vyťahnite metličku z meniča rýchlosti.

Užitočné rady

- Použite stredne veľkú misku.
- Šľahaciu metličku držte mierne naklonenú a pohybuje ňou doprava.

- Spracúvajte maximálne 400 ml vychladenej smotany na šľahanie (min. obsah tuku 30 %, teplota 4 – 8 °C): Začnite pomaly a postupne rýchlosť zvyšujte.
- Sneh z bielkov (max. 4 vajcia): Začnite strednou rýchlosťou a postupne rýchlosť zvyšujte.

Sekaci nadstavec (D)

Sekaci nadstavec (10) sú vhodné na sekanie mäsa, tvrdého syra, bylínok, cesnaku, mrkvy, orechov, mandlí atď.

Tvrde potraviny (napr. parmezán, čokoládu) mixujte vždy najvyššou rýchlosťou.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dodržiavať údaje uvedené v tabuľke (E, H, J). Maximálna doba chodu sekacieho nadstavca «ca»: 2 minúty.

Pred sekaním ...

- Mäso, syr, cibuľu, cesnak či mrkvu najskôr nadrobno nakrájajte.
- Odstráňte stonky bylínok a orechové škrupiny.
- Z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok.

Upozornenie: Ostrie je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

1. Opatrne z ostria odstráňte ochranný kryt.
2. Umiestnite ostrie na stredový kolík misky na sekanie, zatlačte ho nadol a pootočte, aby zapadlo.
3. Naplňte misku na sekanie potravinami a položte na ňu viečko.
4. Nasadíte na viečko motorovú časť.
5. Stlačte spínač (2) alebo (3) a spustíte sekač. Pri sekaní držte jednou rukou motorovú časť a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá, aby sa odpojila motorová časť.
7. Odstráňte viečko.
8. Pred vyťahnutím nasekaných potravín opatrne vyťahnite ostrie. Ostrie opatrne otočte a vyťahnite z misky.

Príslušenstvo kuchynského robota (F)

Príslušenstvo kuchynského robota (11) je obzvlášť vhodné pre

- sekanie či mixovanie potravín,
- miesenie cesta (vytvoreného z maximálne 250 g múky),
- krájanie a strúhanie.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite tabuľky spracovania (H + J).

Sekanie

Nôž (12) slúži na sekanie mäsa, syra, cibule, bylínok, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, lieskových orechov, mandlí atď.

Odporúčame riadiť sa podľa tabuľke uvedených v častiach H, v ktorých sú uvedené maximálne množstvá spracovávaných potravín a optimálne pracovné rýchlosti.

Nesekajte príliš tvrdé potraviny, ako sú ľadové kocky, muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

Pred použitím sekacieho nadstavca ...

- mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu či papričky najskôr nadrobno nakrájajte
- odstráňte stonky bylínok a orechové škrupiny
- z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky
- s miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok.

Pozor: Ostrie je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

Z noža opatrne odstráňte plastový kryt.

1. Nôž nasadíte na stredový čap misky (12), zatlačte naň a otočte ním.
2. Do misky vložte potraviny. Na miskú nasadíte veko (11a) tak, aby sa západka (10e) nachádzala vedľa rukoväte misky.
3. Vekom otočte doprava tak, aby sa západka zasunula nad rukoväť. Zaistenie veka spoznáte podľa zreteľného cvaknutia.
4. Motorový diel (4) vložte do násadky (11b).
5. Zariadenie pripojte do elektrickej siete a skontrolujte, či je stláčací nástroj (11c) na svojom mieste.
6. Zariadenie zapnite a druhou rukou pridržujte miskú.
7. Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddelíte motorový diel. Vyberte stláčací nástroj.
8. Stlačte a podržte západku (11e). Veko (11a) odistíte otočením doľava.
9. Veko nadvihnite.
10. Pred vybratím spracovanej potraviny opatrne vyberte nôž. Nôž je pred vybratím potrebné mierne pootočiť.

Mixovanie ľahkého cesta

Nôž (12) je možné využiť aj na mixovanie ľahkého cesta, napríklad palacinkového alebo tortového cesta vyrobeného z maximálne 250 gramov múky.

Tip na recept: Palacinkové cesto

Do misky najskôr nalejte 375 ml mlieka, potom pridajte 250 g múky a na záver pridajte 2 vajcia. Cesto rozmixujte najvyššou rýchlosťou tak, aby neobsahovalo hrudky.

Miesenie cesta

Časť F obrázka sa vzťahuje aj na používanie miesiaceho nadstavca.

68

Miesiaci nadstavec (13) je určený na miesenie rôznych druhov ciest ako napríklad kysnutého alebo lístkového cesta (z maximálne 250 g múky).

- Miesiaci nadstavec vložte do misky (12).
- Do misky nasypete maximálne 250 g múky a pridajte ďalšie prísady (okrem tekutín).
- Zapnite spotrebič pri rýchlosti 21.
- Zariadenie nechajte spustené a postupne plniacim hrdlom prilievajte tekuté prísady.
- Cesto je možné miesiť najviac 1 minútu. Potom je potrebné nechať motorový diel 10 minút chladnúť.

Tip na recept: Cesto na pizzu

250 g múky, ½ lyžičky soli, ½ lyžičky sušeného droždia, 5 polievkových lyžíc olivového oleja, 150 ml vody (vlažnej).

Tip na recept: Lístkové cesto

250 g múky, 170 g masla (studeného, nakrájaného na malé kúsky), 80 g cukru, 1 vanilkový cukor, 1 malé vajce, štipka soli

Nepoužívajte teplé, mäkké maslo. Až bude cesto dobre prepracované, prestaňte ho miesiť. V opačnom prípade môže cesto príliš zmäknúť.

Sekanie / drvenie / nástroj na hranolky

Plátkovač (14a) je možné využiť na krájanie uhoriek, cibule, húb, jabĺk, mrkvy, red'kvičiek, surových zemiakov, cukiet alebo kapusty.

Strúhadlá (14b) slúžia na strúhanie jabĺk, mrkvy, surových zemiakov, cvikly, kapusty alebo syra (tvrdého až stredne tvrdého).

Nástroj na hranolky (15) je určený na prípravu hranoliek.

1. Na držiak násad (14) nasadíte nadstavec (14a,b). Držiak násad (14) / nástroj na hranolky (15) nasadíte na stredový čap misky a skontrolujte, či sa riadne zaistil.
2. Na miskú nasadíte veko (11a) tak, aby sa západka (11e) nachádzala vedľa rukoväte misky.
3. Vekom otočte doprava tak, aby sa západka zasunula nad rukoväť. Zaistenie veka spoznáte podľa zreteľného cvaknutia.
4. Motorový diel vložte do násadky (11b), až kým nezacvakne.
5. Zariadenie pripojte do elektrickej siete a spracúvané potraviny vložte do plniaceho hrdla.
6. Zapnite zariadenie. Ak je zariadenie zapnuté, nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Na zatlačenie potravín vždy používajte stláčací nástroj (11c).
7. Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddelíte motorový diel.
8. Stlačte a podržte západku (11e). Veko (11a) odistíte otočením doľava.
9. Veko nadvihnite.
10. Pred vybratím spracovanej potraviny opatrne vyberte držiak násad / nástroj na hranolky. Na násadu (14a,b) zatlačte na strane, ktorá vyčnieva na spodnej strane držiaku násad.

Príslušenstvo pre pyrė (B)

Miagač sa môže používať na rozmiaganie jemne uvarenej zeleniny a ovocia, ako napríklad mrkvičiek, sladkých zemiakov, paradajok, sliviek a jabĺk.

Pred použitím

Nesekajte tvrdé alebo nevarené potraviny; môžete poškodiť spotrebič. Odstráňte tvrdé zložky, ako napríklad šupky, kôstky a stonky, následne uvarte a zlejte.

Upozornenie

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo na pyrė na panvici nad priamym zdrojom tepla.
- Panvicu vždy odložte zo zdroja tepla a nechajte ju mierne vychladnúť.
- Počas alebo po použití neoklepávajte príslušenstvo na pyrė o bočnú stranu nádoby na varenie. Na zoškrabanie zvyškov potravín použite varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas roztláčania nikdy nenapĺňajte panvicu atď. potravinami viac ako do polovice.
- Nespracúvajte viac ako 1 dávku bez prerušenia.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 4 minúty chladnúť.

Spôsob používania príslušenstva na pyrė

- Upevnite prevodovku (9a) k hriadeľu (9b) tak, že ju otočíte v smere otáčania hodinových ručičiek.
- Otočte príslušenstvo na pyrė hore nohami a upevnite lopatku (9c) cez stredový náboj a lokalizujte ho otáčaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek. (Ak prevodovka nie je upevnená, lopatka sa nezaistí na svojom mieste.)
- K príslušenstvu na pyrė osadte diel motora a zatlačeníím ho uzamknite. Pripojte.
- Príslušenstvo na pyrė umiestnite do panvice alebo nádoby atď. a spotrebič zapnite. Pohybujte príslušenstvom na pyrė nahor a nadol cez zmes, kým sa nedosiahne požadovaný výsledok.
- Po použití odpojte a zatlačte na uvoľňovacie tlačidlo (5), aby ste odpojili príslušenstvo na pyrė.
- Odpojte lopatku tak, že ju otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek a odpojte prevodovku od hriadeľa.

Príklad receptu: Zemiaková kaša

- Do misky vložte 1 kg varených zemiakov
- Zemiaky nechajte 30 s mixovať pri rýchlosti 21
- Pridajte 200 ml teplého mlieka
- Na pribl. 30 s pokračujte v mixovaní

Čistenie

Diel motora (4) a prevodovky (7a, 9a) čistite len pomocou vlhkej handričky.

Veká sa dajú vyčistiť pod tečúcou vodou, ale neponárajte ich do vody a ani ich neumývajte v umývačke riadu. Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu.

Ak sa na príslušenstvo na pyrė nechalo zaschnúť jedlo, odpojte lopatku. Namočte lopatku a spodnú časť príslušenstva na pyrė do teplej vody, aby ste jedlo rozmočili a potom ho poriadne pozmyvajte.

Pri čistení je možné vybrať z misky sekacieho nadstavca protišmykový krúžok.

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

Príslušenstvo

(je možné zakúpiť samostatne, rozsah ponuky sa v jednotlivých krajinách líši)

MQ 10:	Metlička na šľahanie šľahačky, bielkov a hotových dezertov
MQ 20:	350 ml sekač na sekanie bylín, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď
MQ 30:	500 ml sekač na sekanie mrkvy, mäsa, cibule atď
MQ 40:	1250 ml sekač na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek
MQ 50:	Príslušenstvo na pyrė na roztláčanie varenej zeleniny a zemiakov
MQ 70:	Príslušenstvo kuchynského robota na sekanie, miešanie, hnietenie a drvenie

Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Až zariadenie doslúži, nevyhadzujte ho spoločne s domácim odpadom. Zariadenie je možné vrátiť v servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho zlikvidovať v strediskách zberného odpadu.




Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

Használat előtt

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

Figyelem!

-  A kések és az eszközök nagyon élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon velük rendkívül óvatosan!
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- A készüléket háztartásban történő felhasználásra tervezték, és csak háztartásban megszokott mennyiségeken használható.
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket kapcsolja ki és válassza le a hálózatról, mielőtt annak tartozékait kicserélné vagy a használat közben mozgó alkatrészeket megközelítené.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és annak kábele gyermekektől távol tartandó.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az alkalmazandó biztonsági előírásoknak. A készülék javítását, illetve a vezeték cseréjét kizárólag a

márkaszerviz munkatársa végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, illetve súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára.

- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a munkatálba vagy a turmixgépbe, mivel a hirtelen gőzképződés miatt a folyadék kicsaphat a készülékből.
- A mérőpohár (8) és a tál (11c, 11f) nem használható mikrohullámú sütőben.

Jelzőfény

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off)
- 3 Turbógomb
- 4 Motorrész
- 5 Kioldógombok
- 6 Mixelőrúd
- 7a Habverőmeghajtó
- 7b Habverő
- 8 Mérőpohár
- 9 Püré-kiegészítő
 - 9a Forgórész-ház
 - 9b Pürésítő meghajtó-tengely
 - 9c Lapát
- 10 500 ml-es aprító «ca»
 - 10a Fedél
 - 10b Kés
 - 10c Tál
 - 10d Csúszásgátló gyűrű
- 11 Munkatál kiegészítő «fp»
 - 11a Fedél
 - 11b Motorrész-csatlakoztató
 - 11c Tömőrúd
 - 11d Betöltőnyílás
 - 11e Fedélilleszték
 - 11f Tál
 - 11g Csúszásgátló gyűrű
- 12 Kés
- 13 Dagasztó
- 14 Eszköztartó
- 14a Szeletelő
- 14b Darabolók (finom, durva)
- 15 Hasábburgonya készítő

Kérjük, az első használat előtt tisztítson meg minden tartozékot (lásd a «Tisztítás» c. bekezdést a C ábrát).

A sebesség beállítása

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó beállításának megfelelő sebességgel indul el.

Minél magasabb a beállított érték, annál gyorsabban megy végbe az aprítás. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja, ha a sebesség-szabályzót hüvelyk- vagy mutatóujja segítségével elforgatja.

Mindamellet a maximális feldolgozási sebesség csak a turbógomb (3) megnyomásával érhető el. A turbógombot arra is használhatja, hogy a sebességszabályzó állítása nélkül, közvetlenül pörgesse fel az adott műveletet.

Botmixer (A)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

A hatékonyabb turmixoláshoz használja a készüléket a legnagyobb sebességen.

- Csatlakoztassa a motort (4) a mixelőrúdra (6).
- Helyezze a botmixert egy mérőpohárba vagy tálba. Majd a fentiekben leirtaknak megfelelően kapcsolja be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ha közvetlenül lábasban szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kiforrásvesztését (a leforrázás veszélyét).

Példarecept: Majonéz

2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),
1 tojás és még 1 tojás sárgája,
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),
só és bors ízlés szerint

Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. A kézimixert a turbó gomb megnyomásával működtesse, egészen addig ebben a pozícióban tartva, amíg az olaj emulgeálódni nem kezd. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

Habverő (A)

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (7b) a habverőmeghajtóba (7a), azután csatlakoztassa a motorhoz (4) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy tálba, és csak ezután kapcsolja be a készüléket.

- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálat.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferden tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszín: Kezdje a habverést lassú fokozaton, majd ezután habverés közben növelje a sebességet.
- Tojásfehérje (egyszerre max. 4 tojás): Kezdje közepes fokozaton, majd ezután habverés közben növelje a sebességet.

Aprító (C)

Az aprító (9) tökéletesen alkalmasak hús, kemény sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, csonthéjasok, mandula stb. aprításához.

Kemény ételek (pl. parmezán, csokoládé) aprításához mindig használja a legerősebb fokozatot.

A legjobb eredmény elérése érdekében lásd az (E,H,J) jelű táblázatot. A «ca» aprító maximális működtetési ideje: 2 perc.

Aprítás előtt ...

- Vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát.
- Távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat.
- Távolítsa el a csontokat, inakat és porcokat a húsokról.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (8d, 9e) felhelyezte az aprítóedény aljára.

Figyelem! A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bánjon vele óvatosan.

1. Óvatosan távolítsa el a kés védőborítását.
2. Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre, nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan.
3. Tegye az alapanyagokat az aprítóedénybe, és helyezze rá a fedelét.
4. Csatlakoztassa a motort a fedélhez úgy, hogy az a helyére pattanjon.
5. Kapcsolja be az aprítót az (2)-es vagy (3)-es gombbal. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrész, a másikkal pedig a tálat.
6. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.
7. Vegye le a fedelet.
8. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Munkatál kiegészítő (F)

A munkatál kiegészítő (11) kiválóan alkalmas

- aprításhoz és turmixoláshoz
- tésztadagasztáshoz (egyszerre max. 250 g lisztből)
- szeleteléshez és daraboláshoz

A legjobb eredmény elérése érdekében tekintse meg a feldolgozással kapcsolatos információkat tartalmazó táblázatokat (H + J).

Aprítás

A kések (12) hús, sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula stb. felaprítására alkalmasak.

A minél hatékonyabb használat érdekében kérjük, vegye figyelembe az ételek készítésére vonatkozó H jelű táblázatot maximumként megadott mennyiségeket és sebességeket.

Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl. jégkockát, szerezsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát, csilipaprikát
- távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat
- távolítsa el a csontokat, inakat és mócsingot a húsokról
- mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt felhelyezte az aprítóedény aljára.

Figyelem! A kés (14) nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bányon vele óvatosan.

Óvatosan távolítsa el a kés műanyag borítását.

1. Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre (12), nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattán.
2. Töltse meg az edényt az étellel. Csatlakoztassa a fedelet (11a) az edény füle mellett található illeszték (11e) segítségével az edényhez.
3. A fedél lezárásához fordítsa azt el az óra járásával megegyező irányba úgy, hogy az illeszték kattán hangot adva a tál füle fölött bepattanjon.
4. Illessze a motorrészt (4) a csatlakoztatóra (11b), amíg a helyére nem kattán.
5. Dugja be a készüléket a konnektorba, és győződjön meg róla, hogy a tömörűd (11c) megfelelő helyen van.
6. Kapcsolja be a készüléket, és másik kezével tartsa a tálat.
7. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Távolítsa el a rudat.
8. Nyomja meg a fedéllillesztéket (11e), és tartsa lenyomva. A kinyitáshoz fordítsa el a fedelet (11a) az óra járásával ellentétes irányba.

72

9. Emelje fel a fedelet.

10. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Lágy tészta elkeverése

A kés (12) használatával akár lágy tésztát, például palacsintatésztát vagy piskótatésztát is keverhet, legfeljebb 250 g lisztből.

Receptajánlat: Palacsintatészta

Először öntsön 375 ml tejet a tálba, majd tegyen bele 250 g lisztet és végül 2 tojást. A legerősebb fokozaton keverje simára a tésztát.

Tésztadagasztás

A képsorozat a dagasztóeszköz használatára is vonatkozik.

A dagasztóeszköz (13) különféle tészták dagasztására alkalmas, mint például az élesztővel készült tészták vagy a süteménytészta (egyszerre max. 250 g lisztből).

- Helyezze a dagasztóeszközt a tálba.
- Töltsön a tálba legfeljebb 250 g lisztet, majd adja hozzá a többi hozzávalót is, a folyékonyak kivételével.
- Kapcsolja be a készüléket 21-es sebességfokozat mellett.
- Miközben a motor működik, adja a tésztához a folyadékokat a töltőcsövön keresztül.
- Maximum dagasztási idő: 1 perc – ezután hagyja 10 percig hűlni a motorrészt.

Receptajánlat: Pizzatészta

250 g liszt, ½ teáskanál só, ½ teáskanál szárított élesztő, 5 evőkanál olívaolaj, 150 ml víz (kézmeleg).

Receptajánlat: Tortatészta

250 g liszt, 170 g vaj (hideg/kemény, kis darabokban), 80 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 kisebb tojás, 1 csipet só.

A kívánt eredmény elérése érdekében ne használjon felmelegedett, puha vajat.

Amint a tészta valamelyest összeállt, hagyja abba a gyúrást. A tészta ugyanis túl puha lesz, ha túl sokáig gyúrja.

Szeletelés/darabolás / hasáburgonya készítő

A szeletelő eszköz (14a) segítségével például uborkát, hagymát, gombát, almát, répát, retket, nyers burgonyát, cukkinit, káposztát szeletelhet fel. A daraboló eszközökkel (14b) például almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, (puha vagy közepesen kemény) sajtot darabolhat fel. Hasáburgonya készítő (15) hasáburgonya készítéséhez.

1. Helyezze az eszközt (14a,b) az eszköztartóba, és kattints be a megfelelő helyzetbe. Helyezze

- az eszköztartót (14) / hasáburgonya készítő (15) az edény közepén található tengelyre és győződjön meg róla, hogy az a helyére kattant.
- Csatlakoztassa a fedelet (11a) az edény füle mellett található illeszték (11e) segítségével az edényhez.
 - A fedél lezárásához fordítsa azt el az óra járásával megegyező irányba úgy, hogy az illeszték kattanó hangot adva az edény füle fölött bepattanjon.
 - Illesse a motorrészt a csatlakoztatóra (11b), amíg az a helyére nem kattán.
 - Dugja be a készüléket a konnektorba és töltsse a feldolgozni kívánt élelmiszert a betöltőnyílásba.
 - A használathoz kapcsolja be a készüléket. Amikor a készülék működésben van, ne nyúljon a betöltőnyílásba! Mindig a rudat használja, ha ételt szeretne a készülékbe tölteni.
 - Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.
 - Nyomja meg a fedélillesztéket (11d), és tartsa lenyomva. A kinyitáshoz fordítsa el a fedelet (11a) az óra járásával ellentétes irányba.
 - Emelje fel a fedelet.
 - Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eszköz (14a,b) eltávolításához tolja azt fel az eszköztartó alján kinyúló részen.

Püré-kiegészítő (B)

A pürésítő főtt zöldség- és gyümölcsfélék (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva és alma) pürésítéséhez használható.

Használat előtt

Ne pürésítsen kemény vagy nyers élelmiszert; kárt okozhat az eszközben. Távolítsa el a kemény részeket (pl. héj, magok és szárazak), majd főzze meg és csepegtesse le az alapanyagokat.

Fontos

- Soha ne használja a püré-kiegészítőt lábasban, közvetlenül a hőforrás felett.
- Mindig vegye le a lábast a tűzhelyről és engedje, hogy egy kissé lehűljön.
- Ne ütögesse a püré-kiegészítőt a főzőedény oldalához használat közben vagy azt követően. A fölösleges ételmennyiség kiszedéséhez használjon egy szedőlapátot.
- A legjobb eredmény elérése érdekében pürésítéskor mindig csak félig töltsse meg étellel a lábast, stb.
- 1-nél több adagot ne dolgozzon fel megszakítás nélkül.
- Mielőtt folytatja a feldolgozást, hagyjon a készüléknek 4 perc lehűlési időt.

A püré-kiegészítő használata

- Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva, illesse a forgórész-házat (9a) a meghajtó-tengelyhez (9b).

- Fordítsa fejfelé a püré-kiegészítőt és illesse a lapátot (9c) a központi csuklópont fölé, majd a rögzítéshez forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. (Ha a forgórész-ház nem illeszkedik, akkor a lapát nem rögzül a helyére.)
- Illesse a motorrészt a püré-kiegészítőhöz és nyomja meg, amíg a helyére nem záródik. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- Helyezze a püré-kiegészítőt a lábásba vagy tálba, stb. és kapcsolja be a készüléket. Keverés közben folyamatosan mozgassa a püré-kiegészítő fel és le, amíg el nem éri a kívánt eredményt.
- Használat után áramtalanítsa a készüléket és a püré-kiegészítő eltávolításához nyomja meg a kioldó gombokat (5).
- Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva vegye le a lapátot, majd válassza le a forgórész-házat a meghajtó-tengelyről.

Példa egy receptre: Burgonyapüré

- Tegyén 1 kg főtt burgonyát egy tálba
- Pürésítse 30 mp-ig 21-es sebességfokozat mellett
- Adjon hozzá 200 ml meleg tejet
- Folytassa a pürésítést kb. 30 mp-ig

Tisztítás (C)

A motorrészt (4) és a forgórész-házakat (7a, 9a) csak nedves törölruhával tisztítsa.

A fedelek folyó víz alatt tisztíthatók, de nem meríthetők vízbe és nem moshatók mosogatógépben. Minden más rész tisztítható mosogatógépben.

Ha az étel rászáradt a püré-kiegészítőre, távolítsa el a lapátot. A felpuhításhoz áztassa be a lapátot és a püré-kiegészítő meghajtó-tengelyének alsó részét meleg vízbe, majd mosogassa el az eszközöket alaposan.

A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszásgátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.

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

Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 10:	Habverő kizárólag tejszínhab és porból készült desszertek készítéséhez, valamint tojásfehérje felveréséhez
--------	--

MQ 20:	350 ml-es aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, csonthéjasok stb. aprításához
MQ 30:	500 ml-es aprító sárgarépa, hús, vöröshagyma stb. aprításához
MQ 40:	1250 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és jég összezúzásához
MQ 50:	Püré-kiegészítő főtt zöldség és burgonya pürésítéséhez
MQ 70:	Munkatál kiegészítő aprításhoz, keveréshez, dagasztáshoz és metéléshez

Előrejelzés nélkül módosítható.

Kérjük, ha lejárt a készülék élettartama, ne a háztartási szeméttel együtt dobja ki. Az ilyen hulladék leadható a Braun Szervizközpontban vagy az Ön országában biztosított gyűjtőpontokon.




Hrvatski

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

Prije uporabe

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

Pozor

-  Noževi i alati su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj je uređaj oblikovan isključivo za uporabu u kućanstvu te za preradu količina namirnica potrebnih za kućanstvo.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže prije mijenjanja dodataka ili dodatnih dijelova koji se pokreću prilikom korištenja.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca. Uređaj i kabel držati van dohvata djece.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.

- Budite oprezni kod ulijevanja vruće tekućine u procesor hrane ili mikser jer uslijed iznenadnog isparavanja može doći do nenadanog izbacivanja iste.
- Ni mjerna posuda (8) ni posuda (10c, 11f) ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis

- 1 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba
- 4 Motorni dio
- 5 Prekidač za odvajanje motornog dijela
- 6 Osovina štapnog miksera
- 7a Pogonska jedinica za metlicu
- 7b Metlica za mlačenje
- 8 Mjerna posuda
- 9 Dodatak za pripremu pirea
 - 9a Kucište
 - 9b Osovina za pire
 - 9c Lopatica
- 10 Nastavak za usitnjavanje «ca» od 500 ml
 - 10a Poklopac
 - 10b Nož
 - 10c Posuda
 - 10d Protuklizni prsten
- 11 Dodatak procesoru hrane «fp»
 - 11a Poklopac
 - 11b Spojka za motorni dio
 - 11c Nastavak za guranje
 - 11d Cijev za punjenje
 - 11e Spojka poklopca
 - 11f Posuda
 - 11g Protuklizni prsten
- 12 Nož
- 13 Nož za miješanje tijesta
- 14 Držač noževa
- 14a Nož za rezanje na ploške
- 14b Nož za usitnjavanje (fino, grubo)
- 15 Dodatak za pripremu prženih krumpirića

Prije prve uporabe očistite sve dijelove (pogledajte odlomak «Čišćenje» / sl. C).

Podešavanje brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavkama varijabilnog regulatora brzine. Što je brzina veća, sjeckanje će biti brže. Brzinu možete prilagođavati tijekom rada tako da palcem ili kažiprstom okrećete regulator brzine.

Međutim, maksimalnu brzinu obrade je moguće postići samo pritiskom na turbo gumb (3). Turbo gumb možete također koristiti za trenutnu brzu pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

Štapni mikser (A)

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

- Uložite motorni dio (4) u osovinu miksera (6) tako da uskoči na svoje mjesto.
- Stavite štapni mikser duboko u posudu. Zatim uključite uređaj kako je gore opisano.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5). Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrole tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. od suncokreta),
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,
1–2 žlice octa (oko 15 g),
sol i papar po želji

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Pritisnite turbo tipku na ručnom blenderu, zadržite ju u tom položaju dok ulje ne počne stvarati emulziju. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušću konzistenciju (npr. za umake).

Rad metlicom za mlaćenje (A)

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite metlicu (7b) u njen pogonski nastavak (7a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (4) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada uključite uređaj.
- Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice, zatim pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5) te izvucite metlicu iz pogonske jedinice.

Za najbolje rezultate

- Koristite širu posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C); počnite s nižom brzinom te povećavajte brzinu tijekom korištenja.
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše. Započnite sa srednjom brzinom i povećavajte brzinu tijekom rada.

76

Nastavci za usitnjavanje (D)

Nastavci za usitnjavanje (10) savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

Tvrde namirnice (npr. parmezan, čokolada) uvijek usitnjavajte na najvišoj brzini.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu (E,H,J). Koristite nastavak za usitnjavanje «ca» najviše dvije minute bez prestanka.

Prije usitnjavanja ...

- Narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane na stranici 5).
- Uklonite peteljke začinskog biljka, ljuske s oraha i sl.
- S mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten.

Pažnja: Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i rukujte njima pažljivo.

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa.
2. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
3. Stavite namirnice u zdjelu i zatim poklopite.
4. Umetnite motorni dio u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje (2) ili (3). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje.
6. Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice i prekidače za opuštanje motornog dijela (5) kako biste ga odvojili.
7. Uklonite poklopac.
8. Prije vađenja usitnjene hrane pažljivo uklonite nož. Nož uklonite laganim okretanjem i izvlačenjem.

Dodatak procesoru hrane (F)

Dodatak procesoru hrane (11) je savršeno prikladan za

- usitnjavanje i miješanje
- miješanje tijesta (najviše 250 g brašna)
- rezanje na kriške i grubo usitnjavanje

Za postizanje najboljih rezultata pogledajte tablice obrade (H + J).

Usitnjavanje

Pomoću noža možete usitniti meso, sir, luk, začinsko bilje, češnjak, mrkvu, orah, lješnjak, badem, itd.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu H koja navodi maksimalne količine i postavke brzina za pojedine namirnice.

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

Prije sjeckanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu
- uklonite peteljke aromatičnog bilja te ljuske orašastih plodova
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu
- uvijek provjerite da je protuklizni prsten pričvršćen za posudu za usitnjavanje.

Pažnja: Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i pažljivo njima rukujte.

Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa.

1. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (12) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
2. Stavite namirnice u posudu. Postavite poklopac s pogonskom jedinicom (11a) na posudu tako da je spojka poklopca (11e) postavljena uz dršku zdjele.
3. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
4. Umetnite motorni dio (4) u pogonsku jedinicu tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Uključite uređaj u utičnicu i provjerite da je nastavak za guranje (11c) na mjestu.
6. Uključite uređaj, a tijekom uporabe jednom rukom držite motorni dio, a drugom posudu.
7. Nakon uporabe, pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela (5).
8. Pritisnite i držite pritisnutom spojku poklopca (11e). Okrenite poklopac (11a) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili.
9. Podignite poklopac.
10. Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož tako da ga lagano okrenete i zatim izvučete.

Izrada laganih tijesta

Pomoću noža možete izraditi i laganija tijesta, poput onog za palačinke ili mješavine za kolač sve dok ne koristite više od 250 g brašna. Na primjer, za smjesu za palačinke, ulijte tekućinu u zdjelu, a potom dodajte brašno i na kraju jaja, pa miksajte smjesu dok ne bude jednolika.

Primjer recepta: Smjesa za palačinke

Najprije ulijte 375 ml mlijeka u posudu, a potom dodajte 250 g brašna i na kraju 2 jaja. Pri najvišoj brzini miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Izrada tijesta

Odjeljak sa slikama F vrijedi i za upotrebu nastavka za miješanje.

Nastavak za miješanje (13) savršeno je prikladan za miješanje različitih vrsta tijesta kao što su tijesto s kvascem ili prhko tijesto (s maksimalno 250 g brašna).

- Nastavak za miješanje tijesta stavite u posudu (11f).
- U posudu zatim prvo stavite najviše 250 g brašna i druge suhe sastojke.
- Uključite uređaj postavljen na brzinu 21.
- Tekuće sastojke ulijevajte kroz otvor za punjenje dok motor radi.
- Nakon maksimalno 1 minute miješanja, pustite motor da se hladi 10 minuta.

Primjer recepta: Tijesto za pizzu

250 g brašna, pola čajne žličice soli, ½ čajne žličice suhog kvasca, 5 čajnih žličica maslinovog ulja, 150 ml vode (mlake).

Primjeri recepta: Prhko tijesto

250 g brašna, 170 g maslaca (hladnog i čvrstog, nasjeckanog na komadiće), 80 g šećera, 1 vanilin-šećer, 1 manje jaje, 1 prstohvat soli
Bolje rezultate dobit ćete ako maslac nije mekan i topao.

Prestanite miješati nakon što se tijesto oblikovalo u kuglu. Zbog predugog miješanja tijesto postaje premekano.

Rezanje na ploške i usitnjavanje (kosaenje) / dodatak za pripremu prženih krumpirića

Koristeći nož za rezanje na ploške (14a) možete narezati krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl. Koristeći noževe za usitnjavanje (14b) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi). Dodatak za pržene krumpiriće (15) za pripremu prženih krumpirića (pomfrita).

1. Postavite nož (14a,b) na držač noževa (14) dok ne uskoči na svoje mjesto. Postavite nož (14) / dodatak za pržene krumpiriće (15) na središnju osovinu posude i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
2. Pričvrstite poklopac (11a) na posudu tako da je spojka poklopca (11e) postavljena uz dršku zdjele.
3. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
4. Motorni dio (4) umetnite u njegovu spojku (11b), tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Uključite uređaj u utičnicu i namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje.
6. Uključite uređaj. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje (11c) namirnica kroz cijev.
7. Nakon uporabe, isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela (5).
8. Pritisnite spojku poklopca (11e), okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.

9. Skinite poklopac.
10. Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa (14a,b). Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa / dodatak za pržene krumpiriće.

Dodatak za pripremu pirea (B)

Gnječilicu možete koristiti za pasiranje kuhanog voća ili povrća poput krumpira, batata, rajčica i jabuka.

Prije upotrebe

Nemojte gnječiti tvrdu ili nekuhanu hranu; time možete oštetiti jedinicu. Odstranite tvrde dijelove poput kore, koštica i stabljike te skuhaite i ocijedite.

Važno

- Dodatke za pripremu pirea nikad ne koristite u posudi, na direktnom izvoru topline.
- Uvijek uklonite posudu s izvora topline i ostavite ga da se ohladi.
- Ne dodirujte dodatak za pripremu pirea na strani lonca za kuhanje, za vrijeme ili nakon korištenja. Za uklanjanje viška hrane koristite lopaticu.
- Za postizanje najboljih rezultata, nikad nemojte lonac napuniti hranom više od polovice.
- Ne obrađujete više od 1 smjese bez prekida.
- Ostavite uređaj da se hladi 4 minute prije nego što nastavite s pripremanjem.

Kako koristiti dodatak za pripremu pirea

- Postavite kućište (9a) na osovinu (9b) tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu.
- Okrenite dodatak za pripremu pirea naopako i postavite lopaticu (9c) na središnju osovinu te je okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da bi je učvrstili na mjestu. (Ako kućište nije postavljeno, lopaticu neće biti moguće pričvrstiti na mjestu).
- Postavite dio motora na dodatak za pripremu pirea i pritisnite ga dok ne škljocne. Uključite ga.
- Postavite dodatak za pripremu pirea u lonac ili posudu itd. i uključite uređaj. Pomičite nastavak za pripremanje pirea gore dolje i miješajte sve dok ne postignete željeni rezultat.
- Nakon korištenja, uređaj isključite iz struje i pritisnite gumba za odvajanje (5) dodatka za pripremu pirea.
- Izvucite lopaticu tako da je okrenete u smjeru kazaljke na satu, a potom odvojite kućište od osovine.

Primjer recepta: Pire od krumpira

- U zdjelu stavite 1 kg kuhanog krumpira
- Miješajte 30 s s brzinom 21
- Dodajte 200 ml toplog mlijeka
- Nastavite s miješanjem još približno 30 s

Čišćenje

Očistite dio motora (4), osovine (7a, 9a) isključivo vlažnom krpom.

Poklopce možete očistiti pod tekućom vodom, ali ih ne uranjajte u vodu i ne perite u perilici suđa. Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa.

Ako se hrana zakorila na dodatku za pripremu pirea, izvucite lopaticu. Namočite lopaticu i dno osovine dodatka za pripremu pirea u vruću vodu kako bi omekšali, a potom ih dobro operite.

Za temeljito čišćenje možete ukloniti protuklizni prsten s posuda.

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

Dodaci

(mogu se kupiti odvojeno, ali ne u svim zemljama)

MQ 10:	Mlatilica za tučeno vrhnje, snijeg od bjelanjka te gotove smjese za deserte
MQ 20:	Nastavak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje začinskog bilja, luka, češnjaka, čilija, oraha itd.
MQ 30:	Nastavak za usitnjavanje od 500 ml za usitnjavanje mrkve, mesa, luka itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1250 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda
MQ 50:	Dodatak za pripremu pirea od kuhanog povrća i krumpira
MQ 70:	Dodatak procesoru hrane za sjeckanje, miješanje, gnječenje i usitnjavanje

Podložno promjenama bez prethodne najave.

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




Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Pred uporabo

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

Pozor

-  Rezila in nastavki so zelo ostri! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z njimi ravnate nadvse previdno.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Vedno izklopite aparat, če ga puščate brez nadzora ali pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali shranjevanjem.
- Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se premikajo, ko aparat deluje.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in kabel hranite na otrokom nedosegljivem mestu.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi standardi. Popravila ali zamenjavo napajalnega kabla lahko opravi samo pooblaščen serviser. Neustrezno ali nestrokovno popravilo lahko resno ogrozi varnost uporabnika.

- Pri vlivanju vroče tekočine v multi-praktik ali mešalnik bodite previdni, saj zaradi nenadnega uparjevanja tekočino lahko izmeče iz naprave.
- Čaša (8) in posoda (10c, 11f) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (on/off)
- 3 Turbo gumb
- 4 Enota z motorjem
- 5 Gumba za sprostitvev
- 6 Nastavek za mešanje
- 7a Mešalni pogon
- 7b Stepalnik
- 8 Čaša
- 9 Pripomoček za pire
 - 9a Menjalnik
 - 9b Držalo za pire
 - 9c Lopatka
- 10 500 ml sekalnik «ca»
 - 10a Pokrov
 - 10b Rezilo
 - 10c Posoda
 - 10d Nedrseči obroč
- 11 Pripomoček za pripravo hrane «fp»
 - 11a Pokrov
 - 11b Sklop za enoto motorja
 - 11c Potisni nastavek
 - 11d Polnilna cev
 - 11e Zaskočka pokrova
 - 11f Posoda
 - 11g Nedrseči obroč
- 12 Rezilo
- 13 Nastavek za gnetenje
- 14 Držalo za nastavke
- 14a Nastavek za rezanje
- 14b Nastavek za drobljenje (fino, grobo)
- 15 Pripomoček za ocvrt krompirček

Prosimo, očistite vse dele pred prvo uporabo (glejte odstavek «Čiščenje» / slika C).

Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti. Čim višja je nastavitev, tem hitreje je seklanje. Hitrost lahko med uporabo prilagajate na zelo preprost način, in sicer tako, da s palcem ali kazalcem zasukate regulator hitrosti.

Maksimalno hitrost priprave pa lahko dosežete samo s pritiskom turbo gumba (3). S turbo gumbom lahko sprožite tudi zmogljive takojšnje impulze, za katere vam ni treba uporabiti regulatorja hitrosti.

Palični mešalnik (A)

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov.

Najboljše rezultate boste dosegli ob največji hitrosti.

- Namestite enoto z motorjem (4), tako da zaskoči na nastavek za mešanje (6).
- Vstavite palični mešalnik globoko v čašo ali posodo. Nato pa napravo vklopite kot je opisano zgoraj.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitvev (5), da odstranite enoto z motorjem. Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin!).

Primer recepta: majoneza

250 g olja (npr. sončničnega olja),
1 jajce in 1 dodaten rumenjaki,
1–2 žlici kisa (približno 15 g),
sol in poper po želji.

Postavite vse sestavine (na sobni temperaturi) v merilno posodo. Na ročnem mešalniku pritisnite tipko turbo ter jo držite v tem položaju, dokler ne nastane emulzija olja. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

Stepalnik (A)

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladici.

- Stepalnik (7b) vstavite v pogonski nastavek (7a), nato namestite enoto z motorjem (4) na pogonski nastavek.
- Stepalnik namestite v posodo in šele takrat vklopite aparat.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitvev (5), da odstranite enoto z motorjem. Potem odstranite stepalnik iz pogonskega nastavka.

Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabljajte posode srednje velikosti.
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepena smetana (maks. 400 ml ohlajene smetane, z vsebnostjo min. 30 % maščobe,

4–8 °C): Začnite z majhno hitrostjo in jo med stepanjem postopoma povečajte.

- Stepeni jajčni beljak (maks. 4 jajca): Začnite s srednjo hitrostjo in jo postopoma med stepanjem povečajte.

Sekalnik (D)

Sekalnik (10) sta primerna za sekljanje mesa, trdega sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, mandljev itd.

Za sekljanje trdih živil vedno uporabljajte največjo hitrost (npr. za parmezani, čokolado).

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali tabelo (E,H,J). Maksimalni čas delovanja za «ca» sekalnik: 2 minuti.

Pred sekanjem ...

- Razrežite meso, sir, čebulo, česen, korenje na manjše kose.
- Odstranite peclje, orehove lupine itd.
- Odstranite kosti, kite in hrustanec iz mesa.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč pritrjen na skledo sekalnika.

Pozor: Rezila so zelo ostraki! Vedno primite za zgornji del plastike in previdno upravljajte z rezili.

1. Previdno odstranite zaščitni pokrov z rezil.
2. Namestite rezilo na sredinski čep sklede sekalnika in ga potisnite navzdol in zasukajte, da zaskoči.
3. Napolnite skledo sekalnika s hrano in namestite pokrov.
4. Namestite motorni del na pokrov.
5. Pritisnite stikalo (2) ali (3) za vklop sekalnika. Med postopkom držite motorni del z eno roko, skledo pa z drugo roko.
6. Po uporabi odklopite in pritisnite gumb za sprostitvev (5), za odstranitev motornega dela.
7. Odstranite pokrov.
8. Previdno odstranite rezilo, preden odstranite predelano hrano. Za odstranitev rezila ga rahlo zasukajte in izvezite.

Pripomoček za pripravo hrane

Pripomoček za pripravo hrane (11) je odličen za

- sekljanje in mešanje,
- gnetenje testa (na osnovi maks. 250 g moke),
- rezanje in drobljenje.

Za najboljši rezultat glejte tabeli za pripravo (H in J).

Sekljanje

Rezilo je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itd.

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali priporočene količine in nastavitve hitrosti, navedene v tabelo poglavij H.

Nastavek ni primeren za sekljanje izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškarnega oreščka in kavnih ali žitnih zrn.

Pred sekljanjem ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite
- zeliščem odstranite stebela, orehom odstranite lupino
- mesu odstranite kosti, kite in hrustanec
- vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč pritrjen na posodo sekalnika.

Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in z njim previdno ravajte.

Z rezila previdno odstranite plastično zaščito.

1. Rezilo namestite na sredinski zatič posode (12) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
2. V posodo dajte živilo. Pokrov (11a) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (11e), ki mora biti poravnana z ročajem posode.
3. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka ne zaskoči nad ročajem.
4. Namestite enoto z motorjem (4) na sklop (11b), tako da se zaskoči.
5. Priključite aparat in se prepričajte, da je potisni nastavek (11c) na svojem mestu.
6. Vključite aparat in držite posodo z drugo roko.
7. Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitvev (5), da odstranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
8. Pritisnite in zadržite zaskočko pokrova (11e). Obrnite pokrov (11a) v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odprite.
9. Dvignite pokrov.
10. Preden iz posode vzamete sesekljana živila, previdno odstranite rezilo, tako da ga rahlo zavrtite in izvlečete.

Mešanje lahkega testa

Z rezilom (12) lahko mešate tudi lahko testo, kot je masa za palačinke ali torto na osnovi do 250 g moke.

Primeri receptov: Masa za palačinke

V posodo nalijte 375 ml mleka, nato dodajte 250 g moke in na koncu še 2 jajci. Mešajte ob največji hitrosti, dokler vsebina ne postane gladka.

Gnetenje testa

Slika predela E se nanaša tudi na uporabo nastavka za gnetenje. Nastavek za gnetenje (13) je primeren za gnetenje različnih vrst testa, kot so kvašeno testo ali listnato testo (na osnovi maks. 250 g moke).

- Nastavek za gnetenje namestite na posodo (11f).
- Posodo napolnite z maks. 250 g moke, nato dodajte ostale sestavine, razen tekočin.

- Vključite aparat, nastavljen na hitrost 21.
- Tekočine dodajte skozi polnilno cev med delovanjem motorja.
- Maksimalni čas gnetenja: 1 minuta – nato pa pustite 10 minut, da se enota z motorjem ohladi.

Primeri receptov: Testo za pice

250 g moke, ½ čajne žličke soli, ½ čajne žličke suhega kvasa, 5 žlic olivnega olja, 150 ml vode (mlačne).

Primeri receptov: Testo

250 g moke, 170 g masla (hladnega/trdega, v majhnih kosih), 80 g sladkorja, 1 vanilin sladkor, 1 majhno jajce, 1 ščepec soli Najboljše rezultate boste dosegli, če ne boste uporabili toplega, mehkega masla.

Ko se testo preoblikuje v žogo, prenehajte gnesti. Testo lahko postane preveč mehko, zaradi prekomernega gnetenja.

Rezanje / drobljenje / pripomoček za ocvrtni krompirček

Z nastavkom za rezanje (14a) lahko režete npr. kumare, čebule, gobe, jabolka, korenje, redkev, surov krompir, bučke, zelje.

Z nastavki za drobljenje (14b) lahko zdobite npr. jabolka, korenje, surov krompir, peso, zelje, sir (mehek do srednje trd).

Pripomoček za ocvrtni krompirček (15) za pripravo ocvrtega krompirčka.

1. Namestite nastavek (14a,b) v držalo za nastavke (14), da zaskoči na svoje mesto. Držalo za nastavke (14) / pripomoček za ocvrtni krompirček (15) namestite na sredinski zatič posode in zagotovite, da zaskoči na svoje mesto.
2. Pokrov (11a) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (11e), ki mora biti poravnana z ročajem posode.
3. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka slišno ne zaskoči nad ročajem.
4. Namestite enoto z motorjem (4) na sklop (11b), tako da se zaskoči.
5. Priključite aparat in vstavite živila za predelavo v polnilno cev.
6. Za delovanje vključite aparat. Ko je naprava vključena, nikoli ne sezite v polnilno cev. Živila vstavljajte samo s potisnim nastavkom (11c).
7. Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitvev (5), da odstranite enoto z motorjem.
8. Pritisnite in zadržite zaskočko pokrova (11e). Obrnite pokrov (11a) v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odprite.
9. Dvignite pokrov.
10. Preden odstranite predelana živila, odstranite držalo za nastavke / pripomoček za ocvrtni krompirček. Nastavek (14a,b) odstranite, tako da ga potisnete navzgor na strani, ki sega iz spodnje strani držala za nastavke.

Pripomoček za pire (B)

Tlačilko lahko uporabite, da pretlačite mehko kuhano zelenjavo in sadje, npr. krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Pred uporabo

Ne tlačite trde ali nekuhane hrane, saj lahko poškodujete enoto. Odstranite trde dele, kot so olupki, koščice in pečke, nato skuhanje in odlijte.

Pomembno

- Pripomočka za pire nikoli ne uporabljajte v kozici neposredno nad virom toplote.
- Kozico vedno odmaknite od vira toplote in počakajte, da se nekoliko ohladi.
- Med uporabo ali po njej ne trepljajte pripomočka za pire ob stran posode za kuhanje. S kuhinjsko lopatico postrgajte preostalo hrano.
- Za najboljši rezultat med tlačanjem kozice ipd. nikoli ne napolnite s hrano čez polovico.
- Ne obdelujte več kot 1 mešanice brez prekinitve.
- Aparat naj se 4 minute ohlaja, preden ga uporabite za nadaljnjo obdelavo.

Kako se uporablja pripomoček za pire

- Menjalnik (9a) namestite na držalo (9b), tako da ga zasukate v smeri urnega kazalca.
- Pripomoček za pire obrnite na glavo in namestite lopatko (9c) čez osrednji del ter zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca. (Če ne boste pritrdili menjalnika, se lopatka ne bo zaskočila.)
- Na pripomoček za pire pritrdite motorni del in pritisnite, da se zaskoči. Priključite ga.
- Pripomoček za pire položite v kozico ali posodo ipd. ter vklopite napravo. Pripomoček za pire med mešanjem premikajte gor in dol, tako da dosežete zeleni rezultat.
- Po uporabi ga izključite in pritisnite gumbe za sprostitve (5), da odstranite pripomoček za pire.
- Odstranite lopatko, tako da jo zasukate v smeri urnega kazalca, in snemite menjalnik z držala.

Primer recepta: Krompirjev pire

- V posodo dajte 1 kg kuhanega krompirja
- Tlačite 30 s pri hitrosti 21
- Dodajte 200 ml toplega mleka
- Nadaljujte s tlačanjem za približno 30 s

Čiščenje (C)

Motorni del (4) in menjalnike (7a, 9a) očistite samo z vlažno krpo.

Pokrove lahko očistite pod tekočo vodo, vendar pa jih ne namakajte v vodi in ne perite v pomivalnem stroju. Vse ostale dele lahko perete v pomivalnem stroju.

Če se je hrana zasušila na pripomočku za pire, odstranite lopatko. Lopatko in spodnji del držala

82

pripomočka za pire namočite v toplo vodo, da se zmehča, nato pa ga temeljito operite.

Za natančnejše čiščenje lahko odstranite nedrseče obroče s posode sekalnika.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Dodatna oprema

(posamezni deli se lahko dokupijo; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 10:	Stepalnik za stepanje smetane, jajčnega beljaka, mešanje kreme za sladice
MQ 20:	350 ml sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 30:	500 ml sekalnik za sekanje korenja, mesa, čebule itd.
MQ 40:	1250 ml sekalnik za sekljanje, mešanje in drobljenje ledu
MQ 50:	Pripomoček za pire za pripravo pireja iz skuhanje zelenjave in krompirja
MQ 70:	Pripomoček za pripravo hrane za sekljanje, mešanje, gnetenje in strganje

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v vaši državi.




Türkçe

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

Uyarı

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

Uyarı

-  Bıçaklar ve ataçmanlar çok keskindir. Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz, yalnızca ev içi kullanım içindir. Sadece ev içi kullanım miktarlarıyla çalışır.
- Cihazı kullanmanıza sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Donanımda değişiklik yapmadan veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Mutfak robotu veya karıştırıcı içerisine sıcak sıvı akıtırken dikkatli olun; ani buharlaşma nedeniyle sıvılar cihazdan dışarı doğru sıçrayabilir.
- Ölçüm kabı (8) ve kase (10c, 11f) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- Değişken hız regülatörü
- Değişken hız düğmesi (on/off)
- Turbo düğmesi
- Motor kısmı
- Çalıştırma düğmeleri
- Blendır şaftı

- 7a Çırpıcı dişli kutusu
- 7b Çırpıcı
- 8 Kap
- 9 Püre aksesuarı
 - 9a Dişli kutusu
 - 9b Püre mili
 - 9c Palet
- 10 500 ml doğrayıcı «ca»
 - 10a Kapak
 - 10b Bıçak
 - 10c Kase
 - 10d Kaymayı önleyen halka
- 11 Mutfak robotu aksesuarı «fp»
 - 11a Kapak
 - 11b Motor için bağlantı parçası
 - 11c İtici
 - 11d Doldurma tüpü
 - 11e Kapak kilidi
 - 11f İşlem kabı
 - 11g Kaymayı önleyen ataçman
- 12 Bıçak
- 13 Yoğurma ataçmanı
- 14 Ataçman tutucu
- 14a Dilimleme bıçağı
- 14b Kıyma bıçağı (kaba, ince)
- 15 Patates kızartması aleti

İlk kullanımdan önce tüm parçaları yıkayınız (şekil C «Temizleme» paragrafını okuyunuz).

Hızın ayarlanması

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hızı regülatörünün ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama o kadar hızlı sonuçlanır. İşlem esnasında baş parmağınız veya işaret parmağınız ile hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Bununla beraber, maksimum işleme hızına yalnızca turbo düğmesine (3) basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullanmak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

El blendır (A)

El blendır; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakeleri karıştırmak için idealdir.

En iyi karıştırma sonucunu almak için en yüksek hızı kullanın.

- Motor kısmını (4) blendır şaftının (6) içine takın.
- El blenderını derin bir ölçüm kabı ya da kaseye yerleştirin. Daha sonra cihazı yukarıda tarif edildiği gibi çalıştırın.
- Kullanım sonrası fişini çıkarıp motor parçasını ayırmak için düğmesine (5) basın. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma

yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif örnekleri: Mayonez

250 gr yağ,

1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,

1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blenderınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blenderınızı, turbo düğmesine basarak çalıştırın ve yağ kıvamlı hale gelene kadar bu konumda tutun. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

Çırpıcı (A)

Çırpıcıyı sadece krema, yumurta çırpma ve hamurları ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

- Çırpıcıyı (7b) çırpıcı dişli kutusuna (7a) yerleştirin, sonra da motor kısmını (4) dişli kutusuna takın.
- Çırpıcıyı bir kâsenin içerisine koyun ve ancak o zaman cihazı çalıştırın.
- Kullandıktan sonra cihazı prizden çekin ve motor kısmını ayırmak için düğmelerine (5) basın. Sonra da çırpıcıyı dişli kutusundan çıkarıp alın.

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları

- Orta büyüklükte bir kâse kullanın.
- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Çırpılmış krema (en fazla 400 ml soğutulmuş krema, en az %30 yağ içerikli, 4–8 °C): Düşük hızla başlayın ve çırparken hızı arttırın.
- Çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 4 yumurta): Orta hızla başlayın ve çırparken hızı arttırın.

Doğrayıcı (D)

Doğrayıcı (10); et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, yemiş, badem vb. doğramak için uygundur.

Sert yiyecekleri her zaman en son hızda doğrayın (örn. parmesan peyniri, çikolata).

En iyi sonuçları elde etmek için işlem tablosu (E,H,J) 'ye bakın. «ca» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: 2 dakika.

Doğramadan önce

- Et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız.
- Yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız.
- Kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız.
- Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın takılı olduğundan emin olunuz.

84

Dikkat: Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı daima üst plastik bölümünden ve çok dikkatli bir şekilde tutunuz.

1. Koruyucu kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarınız.
2. Bıçağı doğrayıcı kabın ortasındaki mile yerleştiriniz, kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp döndürünüz.
3. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz ve kapağını kapatınız.
4. Motor bölümünü kapağın içine kilitlenceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için (2) veya (3) düğmesine basınız. İşlem sırasında, bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. Kullanım bittikten sonra motor kısmını çıkarmak için çıkarma düğmesine (5) basınız ve iticiyi çıkarınız.
7. Kapağı çıkarınız.
8. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kabından çıkarmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız. Bıçağı çıkarmak için, hafifçe çevirmeniz ve çekmeniz gerekmektedir.

Mutfak robotu aksesuarı (F)

Mutfak robotu aksesuarı (11) en çok şu işlem için uygundur

- karıştırma ve hamur yoğurma (en fazla 250 gr un üzerinde), dilimleme ve parçalama işlemleri için son derece uygundur.

En iyi sonuçlar için bkz. işleme tabloları (H + J).

Doğrama

Bıçağı kullanarak et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem vb. doğrayabilirsiniz.

En iyi sonuçları elde etmek için lütfen H bölümlerindeki işlem tablosu gösterilen maksimum miktarlara ve hız ayarlarına bakınız.

Buz küpü, Hindistan cevizi, kahve çekirdeği gibi aşırı derecede sert yiyecekleri doğramayın.

Doğramadan önce...

- eti, peyniri, soğanları, sarımsağı, havuçları, kırmızıbiberleri önceden parçalara ayırın
- yeşilliklerin saplarını ve kuru yemişlerin kabuklarını ayırın
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırın
- daima kaymayı önleyen ataçmanın doğrayıcı kâseye ekli olduğundan emin olun.

Dikkat: Bıçak (14) çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik kısımdan ve çok dikkatli bir şekilde tutun.

Plastik kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarın.

1. Bıçağı işlem kabının (12) ortasındaki mile yerleştirin ve oturmasını sağlayacak şekilde döndürün.

2. Yiyecekleri işlem kabına yerleştirin. Kapağı (11a) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (11e) birbirine kenetleyin.
3. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
4. Motor kısmını motor bağlantı parçasının (11b) içine kilitlemeye kadar yerleştirin.
5. Cihazı fişe takın ve iticinin (11c) yerinde olmasını sağlayın.
6. Cihazı çalıştırın ve diğer elinizle işlem kabını tutun.
7. Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın. İticiyi çıkarın.
8. Kapak kilidine (11e) basın ve tutun. Kapağı (11a) açmak için saat yönünde döndürün.
9. Kapağı yukarı kaldırın.
10. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri çıkarmadan önce bıçağı dikkatli şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe döndürün ve sonra da çekip çıkarın.

Hamur yoğurma

Bıçağı (12) kullanarak krep hamuru gibi hafif hamurları veya 250 grama kadar un içeren kek karışımlarını yoğurabilirsiniz.

Tarif Örneği: Krep hamuru

Önce 375 ml sütü işlem kabına dökün, sonra 250 gr un ve 2 yumurta ekleyin. Hamuru kıvamına gelene kadar en son hızda yoğurun.

Hamur yoğurma

Bölüm F'deki resim, yoğurma ataçmanının kullanımı için de geçerlidir.

Yoğurma ataçmanı (13) (maksimum 250 gram un içerecek şekilde) mayalama hamuru veya pasta hamuru gibi çeşitli hamur tiplerini yoğurmak için uygundur.

- Yoğurma ataçmanını işlem kabına (11f) yerleştirin. İşlem kabına maksimum 250 gr un doldurun ve sıvılar hariç olmak üzere diğer malzemeleri ekleyin.
- Cihazı 21. hız kademesine getirerek açın.
- Motor çalışırken sıvı doldurma tüpü vasıtasıyla sıvıları ilave edin.
- Maksimum yoğurma süresi: 1 dakikadır – sonra motor kısmını 10 dakika boyunca dinlendirin.

Tarif örneği: Pizza hamuru

250 gr un, ½ çay kaşığı tuz, ½ çay kaşığı kuru maya, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 150 ml (ılık) su

Tarif örneği: Pasta

250 gr un, 170 gr tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar halinde), 80 gr şeker, 1 vanilya şekeri, 1 küçük yumurta, 1 tutam tuz

İyi sonuçlar için sıcak, yumuşak tereyağı kullanmayın. Hamur bir top haline geldikten hemen

sonra yoğurmayı bırakın. Aşırı derecede yoğurmanız durumunda hamur çok yumuşak bir hal alacaktır.

Dilimleme / Kıyma / patates kızartması aleti

Dilimleme bıçağını (14a) kullanarak salatalıkları, soğanları, mantarları, elmaları, havuçları, turpları, çiğ patatesleri, kabakları, lahanaları vb. dilimleyebilirsiniz.

Kıyma bıçağını (14b) kullanarak elmaları, havuçları, çiğ patatesleri, pancarları, lahanaları, peyniri (yumuşak-orta yumuşaklıkta) vb. kıyabilirsiniz. Patates kızartması hazırlamak için patates kızartması aleti (15).

1. Ataçman tutucusunun (14) içine ataçmanlarından birini (14a,b) yerleştirin. Ataçman tutucusunu (14) / patates kızartması aleti (15) işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çevirin.
2. Kapağı (11a) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (11e) birbirine kenetleyin.
3. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
4. Motor kısmını (4) motor bağlantı parçasının (11b) içine kilitlemeye kadar yerleştirin.
5. Cihazı fişe takın ve işlenecek yiyeceği doldurma tüpüne yerleştirin.
6. Cihazı çalıştırın. Cihaz açıkken asla doldurma tüpünün içine dokunmayın. Yiyecek doldurmak için daima iticiyi (11c) kullanın.
7. Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın.
8. Kapak kilidine (11e) basın ve tutun. Açmak için kapağı (11a) saat yönünün tersine çevirin.
9. Kapağı yukarı kaldırın.
10. İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce ataçman tutucusunu / patates kızartması aleti çıkarın. Ataçmanı (14a,b) çıkarmak için yukarı itin.

Püre aksesuarı (B)

Ezme aparatı patates, havuç, domates, erik ve elma gibi sebze ve meyveleri pişirdikten sonra ezmek amacıyla kullanılır.

Kullanım öncesinde

Sert veya çiğ gıdaları püre haline getirmeyin; üniteye zarar verebilirsiniz. Kabuk, çekirdek ve sap gibi sert kısımları çıkartın, ardından pişirin ve süzün.

Önemli

- Püre aksesuarını asla direkt ısı kaynağı üzerindeki bir tencerede kullanmayın.
- Tencereyi daima ısı kaynağından uzaklaştırıp biraz soğumasını sağlayın.
- Püre aksesuarını kullanım sırasında veya sonrasında pişirme tenceresinin yan tarafına

vurmeyin. Fazla gıdaları kazımak için bir spatula kullanın.

- Püre yapma esnasında en iyi sonuçları elde etmek için bir tencereyi asla yarısdan fazla gıdayla doldurmayın.
- Aralıksız olarak 1 partiden fazla ürünü işlemekten geçirmeyin.
- İşleme devam etmeden önce cihazın soğuması için 4 dakika bekleyin.

Püre aksesuarının kullanılması

- Dişli kutusunu (9a) saat yönünde çevirerek mile (9b) oturtun.
- Püre aksesuarını ters çevirin ve paleti (9c) orta göbeğe yerleştirip sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin. (Dişli kutusu sabitlenmemişse palet yerine oturmaz).
- Motor parçasını püre aksesuarına sabitleyin ve kilitlemek için itin. Fişi takın.
- Püre aksesuarını tencereye veya bir kaseye koyup cihazı çalıştırın. İstenen sonuç elde edilene kadar püre aksesuarını karışımın içinde yukarı - aşağı hareket ettirin.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve püre aksesuarını çıkarmak için düğmeleri (5) açın.
- Paleti saat yönünde çevirerek çıkarın ve dişli kutusunu milden sökün.

Tarif örneği: Patates püresi

- Kabin içine 1 kg haşlanmış patatesi koyun
- Patatesleri 30 sn boyunca 21. hız kademesinde ezin
- 200 ml ılık süt ilave edin
- Yaklaşık 30 sn daha ezme işlemine devam edin

Temizleme (C)

Motor parçasını (4), dişli kutularını (7a, 9a) yalnızca nemli bir bez ile temizleyin.

Kapaklar musluk suyunda temizlenebilir ancak suya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın. Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Püre aksesuarının üzerinde yiyecek kurumasına izin verilmişse küreği çıkarın. Paleti ve püre aksesuarı milinin tabanını yumuşatma amacıyla ılık suya daldırın, daha sonra iyice yıkayın.

Ekstra temizlik sağlamak için kaymayı önleyen ataçmanları doğrayıcı kâselerden çıkarabilirsiniz.

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

Aksesuarlar

(ayrı olarak satın alınabilir, ancak her ülkede bulunmayabilir)

MQ 10:	Krema, yumurta beyazı, hazır tatlılar için çırpıcı
MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrayıcı
MQ 30:	Havuç, et, soğan vb. için 500 ml'lik doğrayıcı
MQ 40:	1250 ml'lik buz kıracağı
MQ 50:	Pişmiş sebze ve patates püresi yapma amaçlı püre aksesuarı
MQ 70:	Doğrama, karıştırma, yoğurma ve parçalama amaçlı mutfak robotu aksesuarı

Haber vermeksizin değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.



Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

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

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design.

Sperăm că vă veți bucura pe deplin de noul dvs. produs Braun.

Înainte de utilizare

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

Atenție

-  Lamele și accesoriile sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, manevrați-le cu cea mai mare atenție.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acestora corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat electrocasnic este destinat exclusiv utilizării casnice și pentru cantitățile necesare în mod normal într-o gospodărie.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză când îl lăsați nesupravegheat, precum și înainte de a-l asambla, de a-l dezasambla, de a-l curăța și de a-l depozita.
- Opritiți aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați acest aparat și cablul la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Aparatele electrice Braun respectă standardele de siguranță aplicabile. Repararea sau înlocuirea cablului

alimentare trebuie să fie efectuate numai de către personalul autorizat al unui centru de service. Reparațiile defectuoase, efectuate de către persoane necalificate, pot provoca situații extrem de riscante pentru utilizator.

- Aveți grijă, când turnați lichid fierbinte în procesorul de alimente sau blender fiindcă acesta poate fi aruncat afară din aparat datorită creării aburului.
- Cana gradată (8) și recipientul (10c, 11f) nu pot fi introduse în cuptorul cu microunde.

Descriere

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo
- 4 Grup motor
- 5 Butoane pentru eliberarea accesoriilor
- 6 Axul blenderului
- 7a Angrenajul telului
- 7b Tel
- 8 Cană gradată
- 9 Accesoriiu tocător
 - 9a Aparatul de viteze
 - 9b Piciorul de tocat
 - 9c Paletă
- 10 Tocător 500 ml «ca»
 - 10a Capac
 - 10b Lamă
 - 10c Recipient
 - 10d Inel antialunecare
- 11 Accesoriu procesator de alimente «fp»
 - 11a Capac
 - 11b Unitate de cuplare pentru grupul motor
 - 11c Dispozitiv de împingere
 - 11d Tub de alimentare
 - 11e Dispozitiv de blocare a capacului
 - 11f Recipient
 - 11g Inel antialunecare
- 12 Lamă
- 13 Accesoriu pentru frământare
- 14 Suport pentru accesorii
- 14a Accesoriu pentru feliere
- 14b Accesorii pentru mărunțit (fin, mare)
- 15 Instrumentul de cartofi prăjiți

Curățați toate piesele înainte de prima utilizare (consultați paragraful «Curățare»/fig. C).

Setarea vitezei

Când activați butonul de viteză variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă. Cu cât valoarea setată este mai mare, cu atât rezultatele tăierii sunt mai rapide. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de viteză cu degetul mare sau cu degetul arătător. Viteza maximă de procesare poate fi însă atinsă numai apăsând butonul turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de viteză.

Blender manual (A)

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci și calde, a supelor, a maionezei și a mâncării pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a shake-urilor cu lapte. Pentru cele mai bune rezultate de mixare, utilizați viteza maximă.

- Cuplați grupul motor (4) pe axul blenderului (6).
- Afundați blenderul manual într-un recipient sau într-o cană gradată. Apoi, porniți aparatul, conform descrierii de mai sus.
- După utilizare, deconectați de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.

Dacă utilizați blenderul direct în cratiță în timp ce gătiți, îndepărtați-o mai întâi de pe aragaz, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire!).

Exemplu de rețetă: Maioneză

250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)

1 ou și un gălbenuș de ou

1–2 lingurițe oțet (aprox. 15g)

Sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas în ordinea menționată. Așezați mixerul deasupra vasului. Manevrați mixerul manual prin apăsarea butonului turbo, ținându-l în această poziție până când uleiul începe să emulsioneze. Apoi fără a-l scoate din funcțiune ridicati ușor piciorul mixerului deasupra amestecului și introduceți-l înapoi pentru a încorpora și restul uleiului. Timp de preparare: de la 1 minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textură mai compactă (ex. pentru sosuri).

Tel (A)

Utilizați telul numai pentru a bate frișcă, albușuri de ouă și pentru amestecarea aluaturilor spumoase și a deserturilor premixate.

- Introduceți telul (7b) în angrenajul său (7a), apoi cuplați grupul motor (4) pe angrenaj.

88

- Introduceți telul într-un recipient și abia apoi porniți aparatul.
- După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Apoi, extrageți telul din angrenajul său.

Sfaturi pentru cele mai bune rezultate

- Utilizați un recipient de dimensiune medie.
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.
- **Frișcă** (max. 400 ml de smântână rece, min. 30% conținut de grăsime, 4–8 °C): Începeți la viteza mică și creșteți viteza în timp ce bateți frișca.
- **Albușuri de ou bătute** (max. 4 ouă): Începeți la viteza medie și creșteți viteza în timp ce bateți ouăle.

Tocător (D)

Tocător (10) sunt perfect adaptate pentru tocat carne, brânzeturi uscate, ceapă, verdeață, usturoi, morcovi, nuci, migdale etc.

Tocați întotdeauna alimentele tari la viteza maximă (de ex., parmezanul ciocolata).

Pentru cele mai bune rezultate, consultați tabelul de procesare (E,H,J). Durata maximă de funcționare în cazul tocătorului «ca»: 2 minute.

Înainte de a toca ...

- Carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii trebuie tăiate mai întâi.
- Înlăturați cozile de zarzavaturi și cojile de nucă.
- Înlăturați oasele, tendoanele și zgârciurile cărnilor.
- Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare este conectat la recipientul pentru tocat.

Atenție: Lama este foarte ascuțită! Întotdeauna apucați-o de partea de plastic de sus și mânuiți-o cu atenție.

1. Îndepărtați cu atenție învelișul de protecție de pe lamă.
2. Amplasați lama pe acul din centrul recipientului de tocat, apăsați-o și învârtiți-o pentru a se bloca.
3. Umpleți recipientul de tocat cu mâncare și puneți capacul.
4. Îmbinați partea motoare cu capacul.
5. Apăsați comutatorul (2) sau (3) pentru a acționa tocătorul. În timpul procesării, țineți partea motoare cu o mână, iar recipientul cu cealaltă.
6. După utilizare, deconectați de la priză și apăsați butoanele pentru dezasamblare (5) pentru a desprinde partea motoare.
7. Îndepărtați capacul.
8. Îndepărtați cu grijă lama înainte de a scoate mâncarea procesată. Pentru a îndepărta lama, rotiți-o ușor și scoateți-o.

Accesoriu procesator de alimente (F)

Accesorii procesator de alimente (11) este perfect adecvat pentru

- tocarea și mixarea,
- pentru frământarea aluatului (pentru max. 250 g de făină),
- pentru felieri și pentru mărunțire.

Pentru rezultate optime, consultați tabelele de procesare (H + J).

Tocarea

Utilizând lama puteți să tocați carne, brânză, ceapă, verdeță, usturoi, morcovi, nuci, alune de pădure, migdale etc.

Pentru cele mai bune rezultate, consultați cantitățile maxime și setările de viteză indicate în tabelul de procesare din secțiunile H.

Nu tocați alimente foarte tari, de ex., cuburi de gheață, nucșoară, boabe de cafea sau cereale.

Înainte de a toca ...

- tăiați în bucăți carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii și ardeii chili
- înlăturați cozile de zarzavaturi și cojile de nucă
- înlăturați oasele, tendoanele și zgârciurile cărnii
- asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare este atașat la recipientul pentru tocat.

Atenție: Lama (14) este foarte ascuțită! Întotdeauna apucați-o de partea superioară din plastic și manevrați-o cu atenție.

Îndepărtați cu atenție protecția din plastic de pe lamă.

1. Așezați lama pe pivotul din centrul recipientului (12) și învârtiți-o pentru a o fixa.
2. Umpleți recipientul cu alimente. Atașați capacul (11a) pe recipient utilizând dispozitivul de blocare (11e) amplasat lângă mânerul recipientului.
3. Pentru blocarea capacului, învârtiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât dispozitivul de blocare să cupleze printr-un «Clic» deasupra mânerului.
4. Inserați grupul motor (4) în unitatea de cuplare (11b) până când este fixat.
5. Conectați aparatul la priză și asigurați-vă că dispozitivul de împingere (11c) este la locul lui.
6. Porniți aparatul și țineți recipientul cu cealaltă mână.
7. După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Îndepărtați dispozitivul de împingere.
8. Apăsați dispozitivul de blocare a capacului (11e) și mențineți-l apăsat. Învingeți capacul (11a) în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l desprinde.
9. Ridicați capacul.

10. Îndepărtați cu grijă lama înainte de a scoate alimentele procesate. Pentru a îndepărta lama, rotiți-o ușor, apoi desprindeți-o.

Mixarea aluatului subțire

Utilizând lama (12), puteți mixa și aluat subțire, cum ar fi aluatul pentru clătite sau amestecul pentru prăjituri, care conține maximum 250 g de făină.

Exemplu de rețetă: Aluat pentru clătite

Mai întâi, turnați 375 ml de lapte în recipient, apoi adăugați 250 g de făină și, la final, 2 ouă. Mixați aluatul la viteză maximă până devine omogen.

Frământarea aluatului

Imaginile din secțiunea F sunt valabile și pentru accesoriul pentru frământare.

Accesorii pentru frământare (13) este ideal și pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat, cum ar fi aluatul cu drojdie sau cel pentru patiserie (pentru maximum 250 g de făină).

- Introduceți accesoriul pentru frământare în recipient (11f).
- Puneți max. 250 g de făină în recipient, apoi adăugați alte ingrediente, cu excepția lichidelor.
- Porniți aparatul la viteză 21.
- Adăugați lichidele prin tubul de alimentare în timp ce motorul funcționează.
- Durata maximă de frământare: 1 minut – apoi lăsați grupul motor să se răcească timp de 10 minute.

Exemplu de rețetă: Aluat de pizza

250 g de făină, ½ de lingură de sare, ½ de lingură de drojdie uscată, 5 linguri de ulei de măsline, 150 ml de apă (călduță)

Exemplu de rețetă: Cocă

250 g de făină, 170 g de unt (rece/tare, în bucăți mici), 80 g de zahăr, 1 zahăr vanilat, 1 ou mic și un vârf de cuțit de sare

Pentru un rezultat reușit, nu utilizați unt călduț, moale.

Încetați frământarea după ce aluatul formează o bilă. Dacă este frământat prea mult, aluatul devine prea moale.

Feliera / Mărunțirea / instrumentul de cartofi prăjiți

Utilizând accesoriul pentru felieri (14a), puteți să feliați, de ex., castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi cruzi, dovlecei, varză.

Utilizând accesoriile pentru mărunțire (14b), puteți mărunți, de ex., mere, morcovi, cartofi cruzi, sfeclă roșie, varză, brânză (moale sau cu duritate medie). Instrumentul de feliere a cartofilor (15) pentru a prepara cartofi prăjiți.

1. Plasați un accesoriu (14a,b) în dornul pentru accesorii și cuplați-l. Așezați dornul pentru accesorii (14) / instrumentul de cartofi prăjiți (15) pe pivotul central al recipientului și asigurați-vă că este fixat la locul său.
2. Atașați capacul (11a) pe recipient utilizând dispozitivul de blocare (11e) amplasat lângă mânerul recipientului.
3. Pentru blocarea capacului, învârtiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât dispozitivul de blocare să cupleze printr-un «clic», deasupra mânerului.
4. Introduceți grupul motor în unitatea de cuplare (11b) până când se cuplează.
5. Conectați aparatul la priză și introduceți alimentele pe care doriți să le procesați, prin tubul de alimentare.
6. Porniți aparatul pentru a-l utiliza. Nu băgați niciodată degetele în tubul de alimentare când aparatul este pornit. Utilizați întotdeauna dispozitivul de împingere (11c) pentru a introduce alimentele.
7. După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.
8. Apăsați dispozitivul de blocare a capacului (11e) și mențineți-l apăsat. Învingeați capacul (11a) în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l desprinde.
9. Ridicați capacul.
10. Îndepărtați dornul pentru accesorii / instrumentul de cartofi prăjiți înainte de a scoate alimentele procesate. Pentru a îndepărta accesoriul (14a,b), împingeți-l din capătul proeminent către partea inferioară a dornului pentru accesorii.

Accesoriul tocător (B)

Mașina de tocat poate fi utilizată pentru a zdrobi legume și fructe precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Înainte de utilizare

Nu tocați alimente tari sau negătite; este posibil să deteriorați aparatul. Îndepărtați părțile tari precum coajă, sămburi și cozi, apoi preparați și goliți.

Important

- Nu utilizați niciodată accesoriul tocător într-o cratiță direct pe o sursă de încălzire.
- Luați întotdeauna cratița de pe sursa de căldură și lăsați-o să se răcească puțin.
- Nu loviți accesoriul tocător de partea laterală a vasului de gătit sau după utilizare. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele în exces.
- Pentru rezultate optime la tocare, nu umpleți niciodată cratița sau alt recipient mai mult de jumătate cu alimente.
- Nu procesați mai mult de 1 încărcare fără întrerupere.

90

- Lăsați aparatul să se răcească timp de 4 minute înainte de a continua procesarea.

Cum se utilizează accesoriul tocător

- Potrivii aparatul de viteze (9a) pe picior (9b) rotind în sensul acelor de ceasornic.
- Întoarceți accesoriul tocător invers și potriviți paleta (9c) peste butucul central, rotind în sensul invers acelor de ceasornic pentru fixare. (Dacă aparatul de viteze nu este fixat, paleta nu se potrivește la locul ei.)
- Fixați motorul pe accesoriul tocător și apăsați pentru blocare. Introduceți ștecărul în priză.
- Așezați accesoriul tocător în cratiță sau castron, ori orice alt recipient, și porniți aparatul. Deplasați accesoriul tocător în sus și în jos în amestec, până când se obține rezultatul dorit.
- După utilizare, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare (5) pentru a demonta accesoriul tocător.
- Scoateți paleta rotind în sensul acelor de ceasornic și desprindeți aparatul de viteze de picior.

Exemplu de rețetă: Piure de cartofi

- Puneți 1 kg de cartofi fierți într-un recipient
- Zdrobiți timp de 30s la viteza 21
- Adăugați 200 ml de lapte cald
- Continuați zdrobirea timp de aproximativ 30s

Curățarea (C)

Curățați motorul (4), aparatele de viteză (7a, 9a) numai cu un material textil umed.

Marginile pot fi curățate sub jet de apă, însă nu le scufundați în apă și nu le curățați într-o mașină de spălat vase. Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase.

Dacă alimentele au fost lăsate să se usuce pe accesoriul tocător, scoateți paleta. Scufundați paleta și partea inferioară a accesoriului tocător în apă caldă pentru înmuiere, iar apoi spălați-le bine.

Puteți îndepărta inelele antialunecare de pe recipientele pentru tocare pentru a le curăța mai bine.

Când procesați alimente cu un conținut mare de pigment (de ex., morcovi), părțile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

Accesoriile

(pot fi cumpărate separat și nu sunt disponibile în toate țările)

MQ 10:	Tel pentru bătut frișca, albușurile și deserturile sub formă de cremă
MQ 20:	Recipient pentru tocare de 350 ml, pentru tocare zarzaturilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor, a alunelor etc.
MQ 30:	Recipient pentru tocare de 500 ml pentru tocare morcovilor, a cărnii, a cepei etc.
MQ 40:	Tocător de 1250 ml pentru tocare, mixare, pasare și zdrobirea gheții
MQ 50:	Accesoriu tocător pentru tocare legumelor și a cartofilor
MQ 70:	Accesoriu procesator de alimente pentru tocare, amestecare, malaxare și mărunțire

Acestea pot fi modificate fără notificare.

Nu aruncați produsul în gunoiul menajer la finalul ciclului său de utilizare. Puteți duce produsul într-un Centru de service Braun sau la centrele de colectare adecvate din țara dvs.




Ελληνικά

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

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά! Για την αποφυγή τραυματισμών, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Πριν συνδέσετε το φιν στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό και αποθήκευση.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή προσεγγίσετε μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.

- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος πρέπει να διεξάγεται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Λανθασμένη επισκευή από μη εξουσιοδοτημένα άτομα μπορεί να προκαλέσει σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Προσέξτε εάν χυθεί καυτό υγρό μέσα στον επεξεργαστή τροφίμων ή το μπλέντερ, καθώς μπορεί εκτιναχθεί από τη συσκευή λόγω έντονου ατμού.
- Το δοχείο (8) και το μπολ (10c, 11f) δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Κουμπί turbo
- 4 Μοτέρ
- 5 Πλήκτρα απελευθέρωσης
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7a Αντάπτορ μαρέγκας
- 7b Αναδευτήρας μαρέγκας
- 8 Δοχείο
- 9 Εξάρτημα για πουρέ
 - 9a Κιβώτιο ταχυτήτων
 - 9b Άξονας για πουρέ
 - 9c Αναδευτήρας
- 10 Κόπτης «ca» 500 ml
 - 10a Κόμπλερ
 - 10b Λεπίδα
 - 10c Μπολ
 - 10d Αντιολισθητική βάση
- 11 Εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων «fr»
 - 11a Κόμπλερ
 - 11b Κόμπλερ μοτέρ
 - 11c Πιεστήρας
 - 11d Στόμιο τροφοδοσίας
 - 11e Ασφάλεια κόμπλερ
 - 11f Μπολ
 - 11g Αντιολισθητική βάση
- 12 Λεπίδα
- 13 Εξάρτημα ζυμώματος
- 14 Στήριγμα εργαλείων
- 14a Εξάρτημα κοπής
- 14b Εξάρτηματα τεμαχισμού (λεπτό, χοντρό)
- 15 Εξάρτημα κοπής για ηλιανθές πατάτες

Παρακαλούμε καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε παράγραφο «Καθαρισμός» / δελ. C).

Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το κουμπί μεταβλητής ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας. Όσο πιο υψηλή είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα γίνεται η κοπή. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα εύκολα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας στρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας χρησιμοποιώντας τον αντίχειρα ή το δείκτη σας. Ωστόσο, η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί μόνο να επιτευχθεί πιέζοντας το κουμπί turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το κουμπί turbo για στιγμιαία δυνατή λειτουργία χωρίς να πρέπει να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

Μπλέντερ χειρός (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμειξη ποτών και μιλκ σέικ.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (4) στη ράβδο μπλέντερ (6).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμειγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλισματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος!).

Συνταγή: Μαγιονέζα

250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),
1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),
Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Χειριστείτε το μπλέντερ χειρός πιέζοντας το κουμπί turbo, κρατήστε το σε αυτή τη θέση μέχρι το λάδι να αρχίσει να γαλακτωματοποιείται. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

Αναδευτήρας μαρέγκας (A)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (7b) στον αντάππορα μαρέγκας (7a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ (4) στον αντάππορα.
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο & μόνο τότε θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάππορα.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C): Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε την ταχύτητα κατά το χτύπημα.
- Χτυπημένα ασπράδια αυγών (μέγιστο 4 αυγά): Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα και αυξήστε την ταχύτητα κατά το χτύπημα.

Κόπτες (D)

Οι κόπτες (9) είναι απόλυτα κατάλληλοι για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μυρωδικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμύγδαλων κλπ.

Κόβετε πάντα τις σκληρές τροφές στη μέγιστη ταχύτητα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα).

Για καλύτερα αποτελέσματα, δείτε τους πίνακες επεξεργασίας (E, H, J). Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη «ca»: 2 λεπτά.

Πριν τη κοπή ...

- Κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα.
- Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια.
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.

Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα και να τη χειρίζεστε προσεκτικά.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής, πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
3. Γεμίστε το δοχείο κοπής με υλικά και τοποθετήστε το κόμπλερ.

4. Τοποθετήστε το μοτέρ στο κόμπλερ.
5. Πατήστε το διακόπτη (2) ή (3) για να λειτουργήσει ο κόπτης. Κατά την επεξεργασία, κρατήστε με το ένα χέρι το μοτέρ και το μπολ με το άλλο χέρι.
6. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5), για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
7. Αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Προσεκτικά βγάλτε τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε το επεξεργασμένο φαγητό. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, γυρίστε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων (F)

Το εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων (11) είναι κατάλληλο για

- κοπή και ανάμειξη
- ζύμωμα ζύμης (βάσει 250 γρ. αλεύρι μέγιστο)
- κοπή σε φέτες και τεμαχισμός

Για τέλεια αποτελέσματα δείτε τους πίνακες επεξεργασίας (H + J).

Κοπή

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (14) μπορείτε να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, καρότα, καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα κλπ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλούμε ανατρέξτε στις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που υποδεικνύονται στους πίνακες επεξεργασίας της ενότητας H.

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρές τροφές, όπως παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

Πριν τη κοπή ...

- κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, τις πιπεριές
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας
- βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (13) είναι τοποθετημένη στο μπολ κοπής.

Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ αιχμηρή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα και να την χειρίζεστε με προσοχή.

Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

1. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του μπολ (12) και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
2. Γεμίστε το μπολ με υλικά. Τοποθετήστε το κόμπλερ (11a) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια κόμπλερ (11e) τοποθετημένη δίπλα στη λαβή του μπολ.

3. Για να ασφαλίσετε το κόμπλερ, περιστρέψτε το δεξιότροφα έτσι ώστε η ασφάλεια να κουμπώσει πάνω από τη λαβή με τον χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
4. Εισάγετε το μοτέρ (4) στο κόμπλερ μοτέρ (11b) έως ότου ασφαλίσει.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και βεβαιωθείτε ότι ο πιεστήρας (11c) βρίσκεται στη θέση του.
6. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και κρατήστε το μπολ με το άλλο χέρι.
7. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και πιέστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε τον πιεστήρα.
8. Πιέστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια κόμπλερ (11e). Περιστρέψτε το κόμπλερ (11a) αριστερότροφα για να το απασφαλίσετε.
9. Ανασηκώστε το κόμπλερ.
10. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, περιστρέψτε την ελαφρά, στη συνέχεια τραβήξτε την.

Ανάμειξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (12), μπορείτε επίσης να αναμείξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για τηγανίτες ή μείγμα κέικ με ποσότητα αλευριού έως και 250 γρ.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για τηγανίτες

Πρώτα βάλτε 375 ml γάλα στο μπολ, στη συνέχεια, προσθέστε 250 γρ. αλεύρι και τέλος, προσθέστε 2 αυγά. Ανακατέψτε το μείγμα στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι να γίνει λείο.

Ζύμωμα

Η ενότητα εικόνων F ισχύει επίσης και για τη χρήση του εξαρτήματος ζυμώματος. Το εξάρτημα ζυμώματος (13) είναι ιδανικό για το ζύμωμα διαφορετικών τύπων ζύμης όπως μαγιά ή ζύμη για γλυκίσματα (με μέγιστη ποσότητα αλευριού 250 γρ.).

- Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος μέσα στο μπολ (11f).
- Γεμίστε το μπολ το πολύ με 250 γρ. αλεύρι, στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα υγρά.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 21.
- Προσθέστε τα υγρά υλικά από το στόμιο τροφοδοσίας ενώ το μοτέρ θα βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μέγιστος χρόνος ζυμώματος: 1 λεπτό – στη συνέχεια αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 10 λεπτά.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για πίτσα

250 γρ. Αλεύρι, ½ κουταλάκι γλυκού αλάτι, ½ κουταλάκι γλυκού αποξηραμένη μαγιά, 5 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο, 150 ml νερό (χλιαρό).

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για γλυκίσματα

250 γρ. αλεύρι, 170 γρ. βούτυρο (κρύο/σκληρό, σε μικρά κομμάτια), 80 γρ. ζάχαρη, 1 βανίλια σε σκόνη,

1 μικρό αυγό,
1 πρέζα αλάτι

Για καλύτερα αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε χλιαρό, μαλακό βούτυρο. Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως αφού η ζύμη έχει σχηματίσει μια μπάλα. Η ζύμη θα γίνει πολύ μαλακιά από το υπερβολικό ζύμωμα.

Κοπή σε φέτες / τεμαχισμός / εξάρτημα κοπής για τηγανιτές πατάτες

Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα κοπής (14a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγούρι, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, ραδίκια, ωμές πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.

Χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα τεμαχισμού (14b), μπορείτε να τεμαχίσετε π.χ. μήλα, καρότα, ωμές πατάτες, παντζάρι, λάχανο, τυρί (μαλακό έως μέτριο).

Εξάρτημα κοπής για τις πατάτες (15) για να κόβετε τις πατάτες για τηγάνισμα.

1. Τοποθετήστε κάποιο εξάρτημα (16a, b, c) στο στήριγμα εργαλείων (14) / εξάρτημα κοπής για τηγανιτές πατάτες (15) και κουμπώστε το στη θέση του. Τοποθετήστε το στήριγμα εργαλείων στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής και βεβαιωθείτε ότι έχει κουμπώσει στη θέση του.
2. Τοποθετήστε το κόμπλερ (11a) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια κόμπλερ (11e) τοποθετημένη δίπλα στη λαβή του μπολ.
3. Για να ασφαλίσετε το κόμπλερ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα έτσι ώστε η ασφάλεια να κουμπώσει πάνω από τη λαβή με τον χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
4. Εισάγετε το μοτέρ (4) στο κόμπλερ μοτέρ (11b) έως ότου ασφαλίσει.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και προσθέστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε μέσα από το στόμιο τροφοδοσίας.
6. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Μην αγγίζετε ποτέ το στόμιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα (11b) για να προσθέσετε την τροφή.
7. Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
8. Πιέστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια κόμπλερ (11e). Περιστρέψτε το κόμπλερ (11a) αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
9. Ανασηκώστε το κόμπλερ
10. Βγάλτε το στήριγμα εργαλείων / εξάρτημα κοπής για τηγανιτές πατάτες πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα (14a, b), πιέστε το προς τα πάνω από το ένα άκρο που προεξέχει στο κάτω τμήμα του στηριγματος εργαλείων.

Εξάρτημα για πουρέ (B)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πολτοποιητή για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Πριν τη χρήση

Μη λιώνετε σκληρά ή μη μαγειρεμένα τρόφιμα. Μπορείτε να καταστρέψετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τα σκληρά μέρη όπως φλούδα, κουκούτσια και μίσχους, κατόπιν μαγειρέψτε και σουρώστε.

Σημαντικό

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το εξάρτημα για πουρέ σε κατσαρολάκι ενώ βρίσκεται σε εστία θερμότητας.
- Να βγάζετε πάντα το κατσαρολάκι από τη φωτιά και να το αφήνετε να κρυώσει.
- Μη χτυπάτε το εξάρτημα για πουρέ στο πλάι του σκεύους μαγειρέματος κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα για να μαζέψετε την περίσσεια των τροφίμων.
- Για άριστα αποτελέσματα όταν λιώνετε, ποτέ μη γεμίζετε το κατσαρολάκι κτλ., περισσότερο από τη μέση με τρόφιμα.
- Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για πουρέ

- Προσαρμόστε το κιβώτιο ταχυτήτων (9a) στον άξονα (9b) στρέφοντας δεξιόστροφα.
- Γυρίστε το εξάρτημα για πουρέ ανάποδα και προσαρμόστε τον αναδευτήρα (9c) πάνω από το κεντρικό σημείο και στρέψτε αριστερόστροφα για να ασφαλίσει. (Εάν το κιβώτιο ταχυτήτων δεν είναι προσαρμοσμένο τότε ο αναδευτήρας δεν ασφαλίζει στη θέση του.)
- Προσαρμόστε το μοτέρ στο εξάρτημα για πουρέ και ωθήστε για να ασφαλίσει. Συνδέστε το στο ρεύμα.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα για πουρέ μέσα στο κατσαρολάκι κτλ., και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Μετακινήστε το εξάρτημα μέσα στο μείγμα με κινήσεις πάνω, κάτω μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από το ρεύμα και πιέστε τα κουμπιά αποδέσμευσης (5) για να αφαιρέσετε το εξάρτημα για πουρέ.
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα στρέφοντας δεξιόστροφα και αποσυνδέστε το κιβώτιο ταχυτήτων από τον άξονα.

Παράδειγμα συνταγής: Πατάτες πουρέ

- Βάλτε 1 kg μαγειρεμένες πατάτες μέσα σε ένα μπολ
- Πολτοποιήστε στα 30 δευτ. με ταχύτητα 21
- Προσθέστε 200 ml χλιαρό νερό
- Συνεχίστε να πολτοποιείτε για περίπου 30 δευτ.

Καθαρισμός (C)

Καθαρίστε το μοτέρ (4), τα κιβώτια ταχυτήτων (7a,9a) μόνο με ένα υγρό πανί.

Μπορείτε να καθαρίσετε τα καπάκια κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά μην τα βυθίσετε μέσα στο νερό, ούτε να τα καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα άλλα εξαρτήματα στο πλυντήριο των πιάτων.

Εάν έχει ξεραθεί υπόλοιπο τροφίμων πάνω στο εξάρτημα για πουρέ, αφαιρέστε τον αναδευτήρα. Μουλιάστε τον αναδευτήρα και το κάτω μέρος του εξαρτήματος για πουρέ σε ζεστό νερό για να μαλακώσει και μετά πλύνετε το πολύ καλά.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μολ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

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



Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν διατίθενται σε όλες τις χώρες)

MQ 10:	Αναδευτήρας για σαντιγύ, ασπράδια αυγών, επιδόρπια με έτοιμο μείγμα
MQ 20:	Κόπτης 350 ml για να κόψετε μυρωδικά, κρεμμύδια, σκόρδο, τσίλι, καρύδια, κ.λπ.
MQ 30:	Κόπτης 500 ml για κοπή καρότων, κρέατος, κρεμμυδιών, κλπ.
MQ 40:	Κόπτης 1250 ml για κοπή, ανάμιξη, ανάδευση και θρυμματισμό πάγου
MQ 50:	Εξάρτημα για πουρέ για να φτιάχνετε πουρέ μαγειρεμένα λαχανικά και πατάτες
MQ 70:	Εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων για κοπή, ανάμιξη, ζύμωμα και τρίψιμο

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.


Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Ескертпе

-  Жүздер және құралдар өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін оларды сақтықпен қолданыңыз.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы әдеттегі үй мөлшеріндегі өңдеу көлеміне арналған.
- Құрылғыны құрмас бұрын, бөлшектемес бұрын, тазаламас бұрын, сақтамас бұрын және қадағалаусыз қалған жағдайларда оны қуат көзінен ажыратып қойыңыз.
- Құрылғының жабдықтарын ауыстырмас бұрын немесе бөлшектеріне тимес бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс. Құрылғыны және оның қуат сымын баланың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Braun электрондық құрылғылары сәйкестік стандарттарына сай келеді. Негізгі қуат сымына қатысты жөндеу және ауыстыру шаралары тек өкілетті қызмет көрсету қызметкерлерімен атқарылуы тиіс. Ақаулық немесе біліксіз жөндеу нәтижесі айтарлықтай жарақаттану жағдайларын тудыруы мүмкін.
- Абай болыңыз, егер тамақ комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық төгілсе, күтпеген жерден шыққан будың әсерінен олар құралдан босап кетуі мүмкін.
- Стақан (8) мен тостаған (10с, 11f) микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.

Сипаттама

- 1 Жылдамдығын реттеу
- 2 Жылдамдығын реттеу түймесі (on/off)
- 3 Турбо түймесі
- 4 Мотор бөлігі

- 5 Босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7a Берілістер қорабы
- 7b Араластырғыш
- 8 Стақан
- 9 Пюре жабдығы
 - 9a Жылдамдық қорабы
 - 9b Пюре саптамасы
 - 9c Қалақша
- 10 500 мл турағыш «са»
 - 10a Қақпақ
 - 10b Жүз
 - 10c Тостаған
 - 10d Анти-сырғу жүзігі
- 11 Тамақ комбайнының «р» жабдығы
 - 11a Қақпақ
 - 11b Мотор бөлшегіне арналған жалғастырғыш
 - 11c Итергіш
 - 11d Толтыру түтігі
 - 11e Қақпақ бұғаттағышы
 - 11f Тостаған
 - 11g Анти-сырғу жүзігі

- 12 Жүз
- 13 Араластыру құралы
- 14 Құрал ұстағышы
- 14a Турау құралы
- 14b Ұсақтау құралдары (жіңішке, қатқыл)
- 15 Фри картобы құралы

Алғашқы қолданыс алдында барлық бөлшектерді тазалап алыңыз («Тазалау» параграфін қараңыз / С суреті).

Жылдамдығын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін қосқанда (2), өңдеу жылдамдығы реттелген деңгейге сәйкес болады. Деңгейі неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы да соғұрлым жылдам болады. Жылдамдығын құрал қосылып тұрған кезде бас бармағыңызбен немесе сұқ саусағыңызбен реттеуіңізге болады. Дегенмен, ең жоғары өңдеу жылдамдығын таңдау үшін турбо түймені басу қажет болады (3). Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрмай тікелей қағыс беру үшін де қолдануға болады.

Қол блендері (A)

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген.

Ең жақсы араластыру нәтижелеріне қол жеткізу үшін ең жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

- Мотор бөлігін (4) блендер тіреуіне (6) басыңыз.
- Қол блендерін стақанның немесе тостағанның ішіне орнатыңыз. Содан кейін құрылғыны жоғарыда сипатталғандай қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Соусты табада тікелей араластырғанда қайнаған сұйықтың шашырамауы үшін табаны пештен алып қойыңыз (күйіп қалу қаупі бар!).

Рецепт үлгісі: Майонез

250 г май (мысалға, күнбағыс майы),
1 жұмыртқа және жұмыртқаның қосымша 1 сары уызы,
1–2 ас қасық сірке суы (шамамен 15 г),
дәм үшін тұз бен бұрыш

Барлық ингредиенттерді (бөлме температура-сында) стақанның ішіне жоғарыдағы рет бойынша салыңыз. Қол блендерін стақанның түбіне орнатыңыз. Турбо түймесін басып, қол блендерді қосыңыз және осы күйінде май біркелкі болып қоюланғанша ұстап тұрыңыз. Содан кейін май қалдығын араластыру үшін, өшірмей тұрып, тіреуді қоспаның үстіне сосын астына қарай қозғаңыз. Өңдеу уақыты: қаттылықты арттыру үшін 1 минуттен (салат үшін) 2 минутке дейін (мысалға, соус үшін).

Араластырғыш (А)

Араластырғышты тек шайқалған кілегейді, жұмыртқаның ақуызын, бисквиттерді және дайын қоспалар десерттерін өңдеу үшін қолданыңыз.

- Араластырғышты (7b) араластыру берілістер қорабына (7a) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін берілістер қорабына (4) басыңыз.
- Араластырғышты тостаған ішіне орнатыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Содан кейін араластырғышты берілістер қорабынан алып шығыңыз.

Жақсы нәтижелер үшін берілген кеңестер

- Орта дәрежедегі тостағанды қолданыңыз.
- Араластырғышты кішкене еңкейтіп ұстап, оны сағат тілінің бағыты бойынша жылжытыңыз.
- Шайқалған кілегей (макс. 400 мл салқындатылған кілегей, мин. 30% майлылығы, 4–8 °C): Төменгі жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.
- Шайқалған жұмыртқа ақуызы (макс. 4 жұмыртқа): Орта жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.

98

Турағыш (D)

Турағыш (10) етті, қатты ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбізді, жаңғақты, бадамды т.б. турағанға дәл келеді.

Қатты тағамдарды әруақытта барынша жылдамдықта тураңыз (мысалы: пармезан, шоколад).

Жақсы нәтижелер үшін (E, H, J) өңдеу кестелерін қараңыз. «са» турағышының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты: 2 минут.

Преци кълцане ...

- предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, чушките
- премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките
- премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото
- винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане е прикрепен към купата на резачката.

Предупреждение: Ножът е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

1. Жүздің қабын абайлап алыңыз.
2. Жүзді аяқтың ортасындағы істікке орналастырыңыз, төмен қарай басып, бұрап, бекітіңіз.
3. Аяқты тағамға толтырып, қақпағын жабыңыз.
4. Мотор бөлігін қақпаққа енгізіңіз.
5. Турағышты қосу үшін (2) немесе (3) түймесін басыңыз. Жұмысы кезінде мотор блогын бір қолыңызбен, ал аяқты екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
6. Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.
7. Қақпақты алыңыз.
8. Өңделген тағамды алмас бұрын абайлап жүзін алыңыз. Жүзді алу үшін аздап бұрап, тартыңыз.

Тамақ комбайнының жабдығы (F)

Тамақ комбайнының жабдығы (11) келесі нәрселерге жарамды

- турау және араластыру
- қамыр илеу (ең көп дегенде 250 г ұн негізінде)
- турау және ұсақтау

Жақсы нәтижеге жету үшін өңдеу кестелерін қараңыз (H + J).

Турау

Жүзді (14) қолдана отырып, сіз етті, ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбізді, грек

жаңғағын, орман жаңғағын, бадамдарды және т.б. турай аласыз.

Жақсы нәтижелер үшін ^a тарауындағы өңдеу кестесінде көрсетілген барынша көлемдер мен жылдамдық реттемелерін қараңыз.

Мүз, жұпар жаңғағы, кофе дәндері немесе жармалар сияқты өте қатты өнімдерді турамаңыз.

Турау алдында ...

- етті, ірімшікті, пиязды, сарымсақты, сәбізді, қызыл бұрышты алдын ала тураңыз
- шөп сабағын, жаңғақ қабығын алып тастаңыз
- еттегі сүйектерді, сіңірлерді және шеміршектерді алып тастаңыз
- анти-сырғу жүзігі турау тостағанына жалғанып тұрғанына әруақытта көз жеткізіңіз

Ескертпе: Жүз өте өткір болады! Оны әрқашан жоғарғы пластмассалы бөлігінен ұстап, абайлап қолданыңыз.

Жүздегі пластмассалы жабындыны абайлап алып тастаңыз.

1. Жүзді (12) тостағанның орталық білігіне орнатып, бекітілуі үшін айналдырып жіберіңіз.
2. Тостағанды тағаммен толтырыңыз. Қақпақты (11a) тостағанға бұғаттағышы (11e) тостаған тұтқасының жанында тұратындай етіп бекітіңіз.
3. Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілінің бағытымен бұғаттағыш тұтқаның үстіндегі «ілемке» ілінгенше бұраңыз.
4. Мотор бөлігін (4) жалғастырғышқа (11b) бекігенше кіргізіңіз.
5. Құрылғыны тоққа жалғап, итергіштің орнында екеніне көз жеткізіңіз.
6. Құрылғыны қосып, тостағанды екінші қолыңызбен ұстаңыз.
7. Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Итергішті алып тастаңыз.
8. Қақпақ бұғаттағышын (11e) басып ұстап тұрыңыз. Босату үшін қақпақты (11a) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
9. Қақпақты жоғары көтеріңіз.
10. Өңделген тағамды алмас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып тастау үшін оны кішкене бұрып, содан кейін тартып алыңыз.

Жеңіл қамырды араластыру

Жүзді (12) қолдана отырып, жеңіл қамырды ең көбі 250 г ұн негізінде құймақ қамыры немесе торт қоспасы ретінде араластыра аласыз.

Рецепт үлгісі: Құймақ қамыры

Біріншіден тостағанға 375 мл сұйықтық, содан кейін 250 г ұн мен 2 жұмыртқа қосыңыз. Ең үлкен жылдамдықты қосып, қамыр біркелкі қалыпқа келгенше араластырыңыз.

Қамыр илеу

Е тарауының суреті де илеу құралының қолданысына жатады.

Илеу құралы (13) әр түрлі қамыр түрлерін мысалға, ашыған қамыр мен ашымаған қамырды илеуге дәл келеді (ең көп дегенде 250 г ұн негізінде).

- Илеу құралын тостағанға (11f) орнатыңыз.
- Тостағанға ең көп дегенде 250 г ұнды салыңыз, содан кейін сұйықтықтардан басқа ингредиенттерді қосыңыз.
- Құрылғыны 21 жылдамдығымен қосыңыз.
- Сұйықтықтарды толтыру түтігі арқылы мотор бөлігі жұмыс істеп тұрған уақытта қосыңыз.
- Ең ұзақ илеу уақыты: 1 минут – содан кейін мотор бөлігі салқындағанша 10 минут күте тұрыңыз.

Рецепт үлгісі: Пицца қамыры

250 г ұн, ½ шай қасық тұз, ½ шай қасық құрғақ ашытқы, 5 шай қасық зәйтүн майы, 150 мл су (жылы).

Рецепт үлгісі: Ашымаған қамыр

250 г ұн, 170 г сарымай (суық/қатты, кішкентай тілімдер), 80 г қант, 1 ванильді қант, 1 кішкентай жұмыртқа, 1 шымшым тұз

Жақсы нәтижелер үшін жылы және жұмсақ сарымайды қолданбаңыз.

Қамыр доп пішініне ие болғаннан соң илеуді тоқтатыңыз. Шектен тыс илеу қамырды тым жұмсақ қылдырады.

Турау / ұсақтау / фри картобы құралы

Турау құралын (14a) қолданып сіз қиярды, пиязды, саңырауқұлақты, алманы, сәбізді, шалғамды, піспеген картопты, кәдіні және орамжапырақты турай аласыз.

Ұсақтау құралдарын (14b) қолданып сіз алманы, сәбізді, піспеген картопты, қызылшаны, орамжапырақты және ірімшікті ұсақтай аласыз (жұмсақтан орташаға дейін).

Фри картобын әзірлеуге арналған құрал (15).

1. Құралды (14a,b) құрал ұстағышына (14) / фри картобы құралы (15) орнатып, орнында бекітіп қойыңыз. Құрал ұстағышын тостағанның (11f) орталық білігіне орнатып, орнына бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты (11a) тостағанға бұғаттағышы (11e) тостаған тұтқасының жанында тұратындай етіп бекітіңіз.
3. Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілінің бағытымен бұғаттағыш тұтқаның үстіндегі «ілемке» ілінгенше бұраңыз.
4. Мотор бөлігін жалғастырғышқа (11b) бекігенше кіргізіңіз.
5. Құрылғыны тоққа қосып, өңделуі керек тағамды толтыру түтігі арқылы салыңыз.
6. Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрған кезде толтыру

түтігін ешуақытта тиіспеңіз. Ішіне тағамды салу үшін әруақытта итергішті (11с) қолданыңыз.

7. Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.
8. Қақпақ бұғаттағышын (11е) басып ұстап тұрыңыз. Босату үшін қақпақты (11а) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
9. Қақпақты жоғары көтеріңіз.
10. Өңделген тағамды алмас бұрын, құрал ұстағышын / фри картобы құралы алып тастаңыз. Құралды (14а,б) алып тастау үшін оны құрал ұстағыштың төменгі жағында шығып тұратын ұшынан жоғары қарай итеріңіз.

Пюре жабдығы (В)

Мыжығышты картоп, тәтті картоп, қызанақ, өрік және алма сияқты пісірілген көкөністер мен жемістерді мыжу үшін қолдануға болады.

Қолданыс алдында

Қатты немесе піспеген тағамды мыжуға әрекет жасамңыз; құралды бүлдіруіңіз мүмкін. Қабығы, сүйегі және сабағы сияқты қатты бөліктерін алып тастаңыз, одан кейін пісіріп, сүзіңіз.

Маңызды

- Пюре жабдығын соус аяғына салып, тікелей жалын үстінде қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысына тигізбеңіз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін мыжығанда соус аяғына тамақты толтыра салмаңыз, жартылай салыңыз.
- 1 салмадан артық үзіліссіз араластырмаңыз.
- Жалғастырмас бұрын, құрылғының 4 минуттай салқындауына мүмкіндік беріңіз.

Пюре жабдығын қолдану

- Беріліс қорабын (9а) сағат тілімен бұрап, саптамаға (9б) дәлдеп кіргізіңіз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (9с) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Беріліс қорабы дұрыс салынбаса, қалақша орнына түспейді.)
- Мотор бөлігін пюре жабдығына дәлдеп, бекіту үшін итеріңіз. Жалғаңыз.
- Пюре жабдығын соус аяғына немесе табасына салып, құралды қосыңыз. Пюре жабдығын қосынды ішінде қажетті нәтижеге жеткенше жоғары және төмен бағытта қозғаңыз.
- Қолданыстан кейін өшіріп, босату түймелерін (5) басып, пюре жабдығын алыңыз.
- Қалақшаны сағат тілі бағытында бұрап алыңыз және беріліс қорабын саптамадан шешіңіз.

100

Рецепт мысалдары: Мыжылған картоп

- 1 кг пісірілген картопты аяққа салыңыз
- 21 жылдамдығымен 30с мыжыңыз
- 200 мл жылы сүт құйыңыз
- 30 секундтай тағы мыжыңыз

Тазалау (С)

Мотор бөлігін (4) және беріліс қораптарын (7а, 9а) дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Қақпақтарын ағып тұрған суға шайып алуға болады, бірақ суға салуға және ыдыс жуатын машинамен жууға болмайды. Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады.

Егер пюре жабдығына тамақ қатып қалса, қалақшаны алыңыз. Қалақша мен пюре жабдығының саптамасын жылы суға салып жібітіп, мұқият жуыңыз.

Ұқыпты түрде тазалау үшін турау тостағандарындағы анти-сырғу жүзіктерін алып тастасаңыз болады.

Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде құрылғының пластикалық бөлшектері түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

Жабдықтары

(жеке сатып алуға болады, барлық елдерде қолжетімді емес)

MQ 10:	Қаймақ және жұмыртқа ағын көпіршітетін араластырғы
MQ 20:	Шөптер, сәбіз және т.б. турауға арналған, сыйымдылығы 350 мл турағыш
MQ 30:	Сәбізді, етті, пиязды т.б. турауға арналған 500 мл турағышы
MQ 40:	Турауға, араластыруға және мұзды ұсақтауға арналған 1250 мл турағышы
MQ 50:	Көкөністер мен картоп мыжуға арналған пюре жабдығы
MQ 70:	Турауға, араластыруға, илеуге және үгуге арналған тамақ комбайнының жабдығы

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта

санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Қолмен араластырғыш/Блендер,
Multiquick 5 Vario
MQ 5007 Puree+, MQ 5037 Sauce+,
MQ 5077 Buffet+
Тип 4191
220–240 Кернеу, 50–60 Гц, 750 Ватт

Польшада жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.

Русский

Руководство по эксплуатации


Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.

Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

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

Внимание

-  Ножи и лезвия очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ними с особой осторожностью.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена сетевого шнура должны проводиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из прибора из-за неожиданного выпаривания.
- Мерный стакан (8) и чаша (10с, 11f) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка «Турбо»
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7a Редуктор венчика
- 7b Венчик
- 8 Мерный стакан
- 9 Насадка для пюре
 - 9a Коробка скоростей
 - 9b Стержень насадки для пюре
 - 9c Лопатка
- 10 Измельчитель «са» объемом 500 мл
 - 10a Крышка
 - 10b Нож
 - 10c Чаша
 - 10d Противоскользящая подставка
- 11 Насадка для кухонного комбайна «fr»
 - 11a Крышка
 - 11b Сцепление моторной части
 - 11c Толкатель
 - 11d Наполнитель
 - 11e Фиксатор крышки
 - 11f Чаша
 - 11g Противоскользящая подставка
- 12 Нож
- 13 Насадка для теста
- 14 Держатель лезвия
 - 14a Лезвие для нарезки
 - 14b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)
- 15 Насадка для картофеля фри

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. раздел «Уход» / рис. С)

Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скоростного режима. Чем выше настройка, тем быстрее происходит измельчение. Поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Однако максимальную скорость обработки можно установить только нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

Ручной блендер (А)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания

напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного),
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),
Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Задействуйте ручной блендер нажатием на кнопку «турбо» и держите его в таком положении до тех пор, пока не начнет образовываться масляная эмульсия. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла.

Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (A)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (7b) в редуктор (7a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемешайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °C): начните с малой скорости и увеличивайте скорость при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости и увеличивайте скорость при взбивании.

Измельчители (D)

Измельчители (10) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.

Всегда измельчайте твердые продукты на полной скорости (например, пармезан, шоколад).

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей (E,H,J). Максимальное время работы измельчителя «са» – 2 минуты.

Перед измельчением ...

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользкой подставки на чаше измельчителя.

Внимание: Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним очень осторожно.

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа.
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (2) или (3) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксации(5), чтобы отсоединить моторную часть.
7. Снимите крышку.
8. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Насадка для кухонного комбайна (F)

Аксессуары для кухонного комбайна (11) идеально подходят для

- измельчения и смешивания
- замешивания теста (не более 250 г муки)
- нарезки и шинковки

Для получения идеальных результатов ознакомьтесь с таблицами (H + J).

Измельчение

С помощью ножа (12) Вы можете измельчить мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль и т.д.

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с максимальным

количеством и скоростью, указанными в таблице раздела Н.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна или крупы

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, чили
- удалите стебли зелени, скорлупу орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- убедитесь, в наличии противоскользкая подставка на чаше измельчителя.

Внимание: Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.

Осторожно снимите защитный чехол с ножа.

1. Установите нож на центральный стержень чаши (12), поверните его до фиксации.
2. Поместите продукты в чашу. Присоедините крышку (11а) к чаше при помощи фиксатора крышки (11е), который расположен рядом с ручкой чаши.
3. Для закрытия крышки поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
4. Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11с) до фиксации.
5. Включите прибор в сеть и убедитесь, что толкатель на месте.
6. Включите прибор и придерживайте чашу другой рукой.
7. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Уберите толкатель.
8. Нажмите замок крышки (11е) и держите. Поверните крышку (11а) против часовой стрелки для открытия.
9. Поднимите крышку.
10. Осторожно вытаскивайте нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Замешивание легкого теста

С помощью ножа (12) Вы можете замесить легкое тесто, для блинов или пирога, с использованием не более 250 г муки.

Пример рецепта: тесто для блинов

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На полной скорости смешайте до получения однородного нежного теста.

Замешивание теста

На рисунке раздела F показано как пользоваться насадкой для теста. Насадка для теста (13)

104

идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или бисквитного (максимум 250 г муки).

- Опустите насадку для теста в чашу (11f).
- Насыпьте в чашу не более 250 г муки, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме жидких.
- Включите устройство на скорости 21.
- Добавьте жидкие ингредиенты через наполнитель не выключая прибор.
- Максимальное время замешивания: 1 минута – затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.

Пример рецепта: тесто для пиццы

250 г муки, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сухих дрожжей, 5 чайных ложек оливкового масла, 150 мл воды (комнатной температуры).

Пример рецепта: бисквитное тесто

250 г муки, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими кусочками), 80 г сахара и песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 небольшое яйцо, 1 щепотка соли. Для получения хорошего результата не используйте теплое, мягкое масло. Выключите прибор, как только тесто сформируется в шар. Тесто становится слишком мягким от чрезмерного замешивания.

Нарезка / шинковка / насадка для картофеля фри

Используя лезвие для нарезки (14а) Вы можете резать огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, кабачки, капусту. Используя лезвие для шинковки (14b) Вы можете шинковать яблоки, морковь, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней твердости). Насадка для картофеля фри (15) предназначена для приготовления картофеля фри.

1. Поместите лезвие (14а,б) в держатель (14) / насадку для картофеля фри (15) и зафиксируйте в нужном положении. Установите держатель на центральный стержень чаши и зафиксируйте его.
2. Присоедините крышку (11а) к чаше при помощи фиксатора крышки (11е), расположенного рядом с ручкой чаши.
3. Для фиксации крышки, поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
4. Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11b) до фиксации.
5. Включите прибор в сеть и добавьте продукты в наполнитель.
6. Включите прибор. Никогда не суйте руку в наполнитель, пока прибор включен. Всегда используйте толкатель (11с) для добавления продуктов.

7. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.
8. Нажмите на фиксатор крышки (11e) и удерживайте. Поверните крышку (11a) против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
9. Поднимите крышку.
10. Вытащите держатель / пасадак для картофеля фри перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия лезвия (14a,b) осторожно подтолкните его снизу вверх.

Насадка для пюре (B)

Пресс можно использовать для разминания сваренных до мягкости овощей и фруктов, например картофеля, батата, помидоров, слив или яблок.

Перед использованием

Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства. Удалите твердые части, такие как кожура, косточки и черенки, а затем сварите и слейте воду.

Важно!

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и дайте немного остыть.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или другую емкость) продуктами больше, чем наполовину.
- Не обрабатывайте более 1 порции без перерыва.
- Дайте устройству остыть на протяжении 4 минут, а затем продолжайте обработку.

Использование насадки для пюре

- Установите коробку скоростей (9a) на стержень (9b), вращая по часовой стрелке.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если коробка скоростей не установлена, то невозможно надежно зафиксировать лопатку.)
- Соедините насадку для пюре с блоком мотора и надавите, чтобы зафиксировать. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в кастрюлю, миску или другую емкость и включите устройство. Перемещайте насадку для пюре

в смеси продуктов вверх-вниз до тех пор, пока не будет получен желаемый результат.

- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопку фиксатора (5), чтобы снять насадку.
- Снимите лопатку, поворачивая по часовой стрелке, и отсоедините коробку скоростей с насадки-блендера.

Пример рецепта: Картофельное пюре

- Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля
- Разминайте в течение 30 с на скорости 21
- Добавьте 200 мл теплого молока
- Продолжайте разминать в течение примерно 30 с

Уход (C)

Очищайте блок мотора (4) и коробку скоростей (7a, 9a) исключительно увлажненной тканью.

Крышки можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине. Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине.

Если на насадке для пюре находятся засохшие остатки пищи, снимите лопатку. Замочите лопатку и нижнюю часть стержня в теплой воде до размягчения остатков, а затем тщательно промойте.

С чаши измельчителя можно снять проти-воскользящую подставку для более тщательного очищения.

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

Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 30:	Измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1250 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда

MQ 50:	Насадка для приготовления пюре из вареных овощей и картофеля
MQ 70:	Насадка для кухонного комбайна, предназначенная для нарезки, смешивания, замешивания теста и шинковки

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Дата изготовления

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



Ручной блендер,
Multiquick 5 Vario
MQ 5007 Puree+, MQ 5037 Sauce+,
MQ 5077 Buffet+
Тип 4191
220–240 Вольт, 50–60 Герц, 750 Ватт

Изготовлено в Польше для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий блендер Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага



- Леза і пристосування дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте їх з особливою обережністю.
- Перед включенням в електричну мережу переконайтеся, що напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Завжди вимикайте пристрій, якщо залишаєте його без нагляду і перед збиранням, розбиранням, чищенням і зберіганням.
- Перед заміною насадки чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Електричні прилади Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт або заміна кабелю живлення повинні виконуватися лише авторизованим обслуговуючим персоналом. Помилкові, некваліфіковані ремонтні роботи можуть привести до певної небезпеки при використанні.
- Будьте обережні під час наливання гарячої рідини у комбайн чи блендер: під тиском пари може відбутись раптовий викид води.
- Чаша (8) і миска (10с, 11f) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

Опис

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off.)

- 3 Кнопка прискорювача «turbo»
- 4 Деталь приводу
- 5 Кнопки відкриття
- 6 Ручка блендера
- 7а Редуктор вінчика
- 7b Вінчик
- 8 Мірна склянка
- 9 Насадка для пюре
 - 9а Коробка швидкостей
 - 9b Ручка насадки
 - 9с Лопатка
- 10 500 мл подрібнювач «са»
 - 10а Кришка
 - 10b Лезо
 - 10с Миска
 - 10d Кільце проти ковзання
- 11 Насадка кухонного комбайну «fr»
 - 11а Кришка
 - 11b Муфта для приводу
 - 11с Товчак
 - 11d Отвір для подачі продуктів
 - 11е Замок
 - 11f Миска
 - 11g Насадка-кільце для уникнення ковзання
- 12 Лезо
- 13 Пристрій для замісу
- 14 Тримач
- 14а Пристрій для різання
- 14b Пристрій для шинкування (дрібного, великого)
- 15 Насадка для картоплі фрі

Будь ласка, очистіть всі деталі перед першим використанням (дивитися пункт «Очищення» / мал. С)

Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості. Чим вище це налаштування, тим швидше відбувається нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості великим або вказівним пальцем. Однак максимальної швидкості обробки можна досягти лише шляхом натискання кнопки «turbo» (3) Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикати регулятор швидкості.

Ручний блендер (А)

Ручний блендер прекрасно підходить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

Приклад рецепту: Майнез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),
Сіль та перець за смаком

Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Увімкніть ручний блендер, натиснувши на кнопку «турбо», та утримуйте його в цьому положенні, поки масло не почне перетворюватися на емульсію. Потім, не вмикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (A)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (7b) в механізм (7a), закріпіть привід в корпусі.
- Помістіть вінчик в миску і лише після цього увімкніть прилад.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості і збільшуйте швидкість при збиванні.

Подрібнювачі (D)

Подрібнювачі (10) чудово підходять для подрібнення м'яса, твердого сиру, лука, трав, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.

Завжди подрібнюйте тверді продукти на повній швидкості (наприклад, пармезан, шоколад).

108

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з таблицею (E,H,J). Максимальний час роботи для подрібнювача «са» – 2 хвилини.

Перед подрібненням ...

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- Видаліть стебла зелені, шкаралупу горіхів.
- З м'яса видаліть кістки, сухожилля та хрящі.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

Увага: Дуже гострі ножі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину та поведіться з ними вкрай обережно.

1. Обережно зніміть запобіжну кришку з ножа.
2. Розташуйте ніж на штифт в центрі чаші подрібнювача, потім натисніть та поверніть для фіксації.
3. Наповніть чашу продуктами і закрийте кришкою.
4. До кришки приєднайте електродвигун.
5. Для початку роботи подрібнювача натисніть (2) або (3). Під час роботи тримайте моторну частину однією рукою, а чашу іншою.
6. Після використання відключіть прилад від мережі і натисніть кнопки фіксатора (5) для від'єднання електродвигуна.
7. Зніміть кришку.
8. Перед витяганням з чаші перероблених продуктів обережно витягніть ніж. Для зняття ножа. злегка оберніть його і витягніть.

Насадка кухонного комбайну

Насадка кухонного комбайну (11) ідеально підходить для

- подрібнення і змішування
- заміси тіста (не більше 250 г борошна)
- нарізки скибочками і кубиками

Для отримання найкращих результатів див. таблиці обробки (H + J).

Подрібнення

Використання леза (12) допоможе подрібнити м'ясо, сир, цибулю, зелень, часник, моркву, горіхи, мигдаль і так далі.

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з максимальною кількістю і швидкістю, вказаними в таблицю розділу H.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, чілі
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів

- видаліть кістки, жири і хрящі з м'яса
- завжди переконайтеся, що кільце проти ковзання надіте на миску подрібнювача.

Увага: Лезо дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і працюйте з ним обережно.

Обережно видаліть пластикову кришку з леза.

1. Помістіть лезо в центр миски (12), оберніть його до фіксації.
2. Наповніть миску продуктами. Приєднайте кришку (11a) до миски із замком (11e), розташованим поряд з ручкою миски.
3. Для закриття кришки прокрутіть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся з клацанням над ручкою.
4. Вставте привід (4) в муфту (11b) до фіксації.
5. Увімкніть прилад в мережу і переконайтеся, що товчач (11c) на місці.
6. Увімкніть прилад і тримайте миску іншою рукою.
7. Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для видалення приводу. Видаліть товчач.
8. Натисніть замок кришки (11d) і тримайте. Прокрутіть кришку (11a) проти годинникової стрілки для відкриття.
9. Підніміть кришку.
10. Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Заміс легкого тіста

З використанням леза (12) Ви можете замісити легке тісто, як для млинців або для пирога, з використанням не більше 250 г борошна.

Приклад рецепту: млинцеве тісто

Спочатку помістіть 375 мл молока в миску, додайте 250 г борошна і потім 2 яйця. На повній швидкості змішайте до здобуття однорідного ніжного тіста.

Заміс тіста

Картинка з розділу F також демонструє використання пристрою для замісу тіста. Пристрій для тіста (13) ідеальний для замісу різних видів тіста, наприклад, дріжджового або бісквітного (максимум 250 гр борошна).

- Помістіть пристрій для тіста в миску (11f).
- Наповніть миску не більше ніж 250 гр борошна, потім додайте останні інгредієнти, окрім рідких.
- Увімкніть пристрій на швидкості 21.
- Додайте рідини через отвір для наповнення при працюючому приводі.
- Максимальний час змішування: 1 хвилина – потім охолодіть привід протягом 10 хвилин.

Приклад рецепту: тісто для піци

250 г муки ½ чайної ложки солі 1/2 чайної ложки

сухих дріжджів, 5 чайних ложок оливкового масла, 150 мл води (кімнатної температури).

Приклад рецепту: бісквітне тісто

250 г борошна, 170 г масла (холодного/ твердого, маленькими шматочками), 80 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 1 невелике яйце, 1 щіпка солі. Для здобуття кращого результату не використовуйте тепле, м'яке масло.

Припиніть змішувати безпосередньо після того, як тісто сформувалося в кулю. Тісто стане дуже м'яким від надмірного замісу.

Нарізка скибочками / кубиками / насадку для картоплі фрі

Використовуючи прилад для нарізки (14a) Ви можете нарізувати скибочками огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, сиру картоплю, кабачки, капусту. З використанням подрібнюючого приладу (14b) Ви можете нарізувати яблука, моркву, сиру картоплю, буряк, капусту, сир (м'який або середньої твердості).

Насадка для картоплі фрі (15) для нарізання картоплі соломкою.

1. Помістіть прилад (14a,b) в тримач (14) / насадку для картоплі фрі (15) і зафіксуйте в потрібному положенні. Помістіть тримач в центр миски і зафіксуйте на місці.
2. Приєднайте кришку (11a) до миски за допомогою замку (11e), розташованого поряд з ручкою миски.
3. Для фіксації кришки, прокрутіть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся над ручкою.
4. Вставте привід в муфту (11b) до фіксації.
5. Включіть прилад в мережу і додайте продукти в отвір для наповнення.
6. Увімкніть прилад. Ніколи не торкайтеся руками отвору для наповнення, поки прилад увімкнений. Завжди використовуйте товчач (11c) для додавання продуктів.
7. Після використання від'єднайте від мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для від'єднання приводу.
8. Натисніть замок кришки (11e) і утримуйте. Оберніть кришку (11a) проти годинникової стрілки для відкриття.
9. Підніміть кришку.
10. Витягніть тримач / насадку для картоплі фрі пристрою перед тим, як витягнути готові продукти. Для видалення пристрою потягніть його з одного боку, який виступає з нижнього боку тримача.

Насадка для пюре (B)

Пристрій для приготування пюре можна використовувати для приготування пюре з варених

овочів та фруктів, як наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Перед використанням

Не подрібнюйте тверду або сиру їжу — це може пошкодити прилад. Видаліть тверді частини, наприклад, шкірку, кісточки та стебла, потім приготуйте і процідіть.

Важливо

- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каstrулі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каstrулю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Не стукайте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каstrулю чи іншу ємність їжею більше, ніж на половину.
- Не обробляйте більше 1 партії продуктів без перерви.
- Дайте пристрою охолонути протягом 4 хвилин, перш ніж продовжувати обробку.

Використання насадки для пюре

- Приєднайте коробку швидкостей (9a) до ручки (9b), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатку (9c) на центральну вісь та поверніть її для закріплення. (Якщо коробку швидкостей не було приєднано, лопатку не закріпиться на місці.)
- Приєднайте моторний блок до насадки для пюре та натисніть, щоб зафіксувати. Увімкніть в електромережу.
- Помістіть насадку для пюре у каstrулю, миску чи іншу ємність та увімкніть прилад. Рухайте насадку для пюре у суміші вгору та вниз до досягнення бажаного результату.
- Після використання відключіть прилад від електромережі та натисніть кнопки розблокування (5), щоб від'єднати насадку для пюре.
- Від'єднайте від ручки коробку швидкостей та лопатку, повернувши її за годинниковою стрілкою.

Приклад рецепта: картопляне пюре

- Покладіть 1 кг вареної картоплі в чашу
- Розминайте протягом 30 сек. на швидкості 21
- Додайте 200 мл теплого молока
- Продовжуйте розминати ще протягом 30 сек.

Очищення (C)

Очищуйте моторний блок (4) та коробки швидкостей (7a, 9a) лише за допомогою вологої ганчірки.

Кришки можна мити під проточною водою, але не занурюйте їх у воду і не кладіть у посудомийну машину. Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині.

110

Якщо їжа присохла до насадки для пюре, від'єднайте лопатку. Занурте лопатку та низ ручки насадки для пюре у теплу воду, щоб розм'якшити присохлу їжу, а потім ретельно помийте їх.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

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

Акcesуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчних білків, десертів
MQ 20:	350 мл подрібнювач для зелені, цибулі, часнику, чилі, горіхів, і так далі.
MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	1250 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду
MQ 50:	Насадка для пюре для перетирання варених овочів та картоплі
MQ 70:	Насадка кухонного комбайну для нарізування, змішування, замішування та подрібнення

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



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



001

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

الجزء MQ 30:	مفرمة 500 مللي لفرم الجزر واللحم والبصل الخ
الجزء MQ 40:	مفرمة 1250 مللي للفرم والخلط والضرب وتكسير الثلج
الجزء MQ 50:	ملحق هرس لهرس الخضروات والبطاطس
الجزء MQ 70:	خلاط الطعام للفرم والخلط والعصر والتقطيع

يخضع للتغيير دون إشعار مسبق.

الرجاء عدم التخلص من المنتج في مخلفات المنزل عند انتهاء فترة عمره المفيد. يمكن التخلص من المنتج في مركز خدمات براون أو نقاط التجميع المناسبة المتوفرة في دولتك.



ضمان

نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً. يمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين. لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية. للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of manufacture. Example: "101" – The product was manufactured in week 01 of 2011.

بلد المنشأ بولندا

تاريخ الصنع

لتحديد تاريخ الصنع، ارجع إلى رمز الإنتاج المكون من ثلاثة أرقام والمدون بالقرب من اللوحة المعدنية لنوع المنتج. الرقم الأول من رمز الإنتاج يمثل آخر أرقام عام الصنع. أما الرقمين التاليين فيمثلان أسبوعاً محدداً من عام الصنع. مثال: "101" – تم صنع هذا المنتج في الأسبوع 01 من عام 2011.

ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام الهراسة لهرس الخضروات والفواكه المطهوه مثل البطاطس والبطاطا والطماطم والخوخ والتفاح.

قبل الاستخدام

لا تهرس طعام صلب أو غير مطهو حتى لا تتلفه. قم بإزالة الأجزاء مثل القشرة والنواة والسوق ثم قم بطهيها وتصفيتها.

هام

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائماً من على النار واتركها لتبرد قليلاً.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده. استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس لا تملأ الطنجرة لأكثر من نصفها بالطعام.
- تقم بمعالجة أكثر من 1 حزمة دون مقاطعة.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 4 دقائق قبل متابعة المعالجة.

كيف تستخدم ملحق الهرس

- ثبت علبة السرعة (9a) في العمود (9b) بلفه عكسياً.
- اقلب ملحق الهرس وركب المقلب (9c) في الفتحة المركزية ولفه عكسياً لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة السرعة لن يكون المقلب مثبت جيداً في مكانه).
- ركب جزء الموتور في ملحق الهرس وادفع القفل. وصل الجهاز بالقابس.
- ضع ملحق الهرس في الطنجرة أو الوعاء الخ ثم شغل الجهاز. حرك ملحق الهرس في الطنجرة أو الوعاء ثم شغل الجهاز.
- حرك ملحق الهرس واضغط مفاتيح الدفع (5) لإزالة ملحق الهرس.
- ارفع المقلب بلفه عكسياً وفصل علبة السرعة من العمود.

مثال للوصفة: بطاطس مهروسة

- ضع 1 كيلو جرام من البطاطس المسلوقة في وعاء
- قم بالضرب لمدة 30 ثانية عند السرعة 21
- أضف 200 مل من الحليب الدافئ
- تابع الضرب لمدة 30 ثانية تقريباً

التنظيف (C)

نظف الموتور الجزء (4) وصندوق تروس الخفاق (7a, 9a) بقطعة من القماش فقط.

يمكن تنظيف الأغشية تحت المياه الجارية ولكن لا تتعها تحت المياه ولا تنظفها في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق.

في حالة ترك الطعام حتى يجف في ملحق الهرس، ازل المقلب. انقع المقلب والجزء الأسفل من قموذ قطعة الهرس في ماء دافئ لتنظيفه وشطفه جيداً.

يمكن إزالة الحلقات المنزقة من أوعية الفرم لتنظيفها بطريقة أفضل.

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

الملحقات

(يمكن شرائها منفردة وغير متاحة في كل الدول)

خفاق لضرب القشدة وضرب باض البيض والحلوى الجاهزة.	الجزء MQ 10
مفرمة ضغط 350 مللي لفرم الأعشاب والبصل والثوم والشطة والمكسرات.	الجزء MQ 20

10. أخرج الشفرة بحرص قبل تفريغ الطعام المخلوط لإزالة الشفرة، لفها ببطء ثم اسحبها خارجاً.

خط العجائن الخفيفة

يمكنك خلط العجائن الخفيفة أيضاً باستخدام الشفرة (12) مثل عجينة البان كيك أو خليط الكيك بسعة تصل إلى 250 جرام دقيق.

مثال لوصفة: عجينة البان كيك

ضع 375 مللي من الحليب في الوعاء، ثم صف 250 جرام من الدقيق ثم بيضتين. واستخدام السرعة "T" لخلط العجينة حتى تصبح لينة.

العجن

جزء الصور وينطبق أيضاً على استخدام أداة العجن. أداة العجن (13) مناسبة جداً لأنواع العجائن المختلفة مثل عجائن الخميرة والفظائر (على أن تكون أقصى ساعة دقيق هي 250 جرام).

- ضع أداة العجن في الوعاء (11f)
- املاً الوعاء بوزن 250 جرام من الدقيق ثم أضف المكونات الأخرى باستثناء السوائل.
- شغل الجهاز عند السرعة 21.
- أضف السوائل من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل الموتور.
- دقيقة وأقصى زمن للعجن هو: دقيقة واحدة - ثم اترك جزء الموتور ليبرد لمدة 10 دقائق.

مثال لوصفة: عجينة البيتزا

250 جرام من الدقيق، 1/2 ملعقة طعام، 1/2 ملعقة طعام خميرة جافة، 5 ملاعق طعام زيت زيتون، 150 مللي ماء (فاترة)

مثال لوصفة: الفطائر

250 دقيق، 170 جرام زبد (بارد/ صلب وقطع صغيرة) 80 جرام سكر، 1 سكر فانيليا، 1 بيضة صغيرة وقليل من الملح.

للحصول على نتائج جيدة، لا تستخدم الزبد الدافئ اللين. أوقف العجن بعد فترة قصيرة من تكوين كرة من العجين. ستصبح العجينة ناعمة جداً في حالة العجن الكثير.

التقطيع إلى شرائح / التقطيع إلى قطع صغيرة / أداة تقطيع البطاطا المقلية

باستخدام أداة التقطيع إلى شرائح (14 أ)، يمكنك تقطيع الخيار والبصل والفطر والتفاح والجزر والفجل والبطاطا والكوسى والكرنب إلى شرائح. باستخدام ادوات التقطيع إلى قطع صغيرة (14b)، يمكنك تقطيع التفاح والجزر والبطاطا والشمندر والكرنب والجبن (صغيرة إلى متوسطة). أداة تقطيع البطاطا المقلية (15) لإعداد البطاطا المقلية.

1. ضع الأداة (14a,b) / أداة تقطيع البطاطا المقلية (15) في حامل الأداة (14) وثبتها في مكانها. ضع ماسك الأداة في منتصف الوعاء (11f) وتأكد أنها تثبتت في المكان.
2. ثبت الغطاء (11a) في الوعاء بالقل (11e) الموجود بجانب يد الوعاء.
3. لإغلاق الغطاء لفه عكسياً حتى يدخل في القفل ب"ضغط" أعلى اليد .
4. أدخل جزء الموتور في الوصلة (11b) حتى يُغلق.
5. وصل الجهاز بالقابس وضع الطعام لخلطه في أنبوب التعبئة.
6. اضبط الجهاز على وضع التشغيل لا تلمس أنبوب التعبئة أبداً عند تشغيل الجهاز. استخدم الدافع (11c) لتعبئة الطعام.
7. بعد الاستخدام اسحب سلك الجهاز من القابس واضغط مفاتيح الدفع (5) لفصل جزء الموتور.
8. اضغط قفل الغطاء (11e) وامسكه. لف الغطاء (11a) عكسياً لفصله.
9. ارفع الغطاء أعلى
10. ابعده حامل الأداة قبل تفريغ الطعام المخلوط. لازالة الأداة (14a,b) / أداة تقطيع البطاطا المقلية (15) ادفعها حتى تصل إلى الطرف النائي أسفل جانب حامل الأداة.

المفرمة (D)

المفرمة (10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والجزر والمكسرات واللوز الخ. افرم الطعام الصلب دائماً بأعلى سرعة (مثل الشوكولاتة والبارميان)

للحصول على أفضل النتائج انظر جداول الخلط (E,H,J)، أقصى زمن لتشغيل المفرمة هو: دقيقتين.

اتبع ما يلي قبل القطع...

- اقطع اللحم أو الجبن أو البصل أو الجزر أولاً
- ازل بذور الأعشاب والقشور والنوى
- ازل العظم والأنسجة والغضاريف من اللحم.
- تأكد أن الحلقة المانعة للانزلاق مثبتة في الوعاء.

تحذير: الشفرة حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.

1. ازل الغطاء الواقى من الشفرة بحرص.
2. ضع الشفرة في منتصف الوعاء وادفعها لأشفل ثم لفها حتى تُغلق.
3. املاً وعاء المفرمة وضع عليه الغطاء.
4. اضغط على جزء الموتور الموجود في الغطاء.
5. اضغط المفتاح (2) و(3) لتشغيل المفرمة، وامسك الموتور بيد والوعاء باليد الأخرى بإحكام.
6. وبعد الاستخدام، اسحب السلك من القابس واضغط على مفاتيح الدفع (5) لفصل الموتور.
7. ارفع الغطاء
8. أخرج الشفرة بحرص قبل إزاله الطعام المفروم. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

ملحق خلط الطعام (F)

ملحق خلط الطعام (11) هو الأفضل من أجل

- الفرمة والخلط
 - خلط العجائن (بأقصى سعة 250 جرام)
 - تقطيع الشرائح والخبز
- للحصول على أفضل النتائج، انظر جداول الخلط (H+J).

الفرم

يمكنك باستخدام الشفرة أن تفرم اللحم والبصل والعشاب والثوم والجزر والجوز واللوز والفسطق. للحصول على أفضل النتائج، يُرجى الإطلاع على إعدادات أقصى الكميات والسرعات الموضحة في جدول الخلط في الجزء (H).

لا تطحن الطعام الصلب جداً مثل جوز الطيب وحببات القهوة والحبوب.

اتبع ما يلي قبل القطع

- اقطع اللحم أو الجبن أو البصل أو الجزر أولاً
- ازل بذور الأعشاب والقشور والنوى
- ازل بذور الأعشاب والقشور والنوى
- تأكد أن الحلقة المانعة للانزلاق مثبتة في وعاء المفرمة

تحذير: الشفرة حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.

ازل الغطاء الواقى من الشفرة بحرص.

1. ضع الشفرة (12) في منتصف الوعاء وادفعها لأشفل ثم لفها حتى تُغلق.
2. املاً الوعاء بالطعام. ثبت الغطاء أعلى الوعاء بالقليل (11e) الموجود بجانب يد الوعاء.
3. لإغلاق الغطاء، لفه حتي يدخل في القفل بـ"ضغطة" أعلى اليد.
4. أدخل جزء الموتور (4) فب الوصلة (11b) حتى تُغلق.
5. وصل الجهاز بالقابس وتأكد أن الدافع موجود في مكانه.
6. شغل الجهاز بيد واحدة وامسك جزء الموتور باليد الأخرى.
7. ازل سلك الجهاز من القابس بعد الاستخدام واضغط على مفاتيح الدفع (5) لفصل جزء الموتور. ارفع الدافع.
8. اضغط قفل الغطاء (11e) وامسكه. لف الغطاء (11a) عكسياً لفصله.
9. ارفع الغطاء أعلى.

لتجنب رش السائل أثناء الغليان (مخاطرة التعرض للحرق).

مثال لوصفة: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)،
بيضة وصفار بيضة أخرى،
1-2 ملعقة طعام خل (15 جرام تقريباً)،
ملح وفلفل للطعم

ضع جميع المكونات (عند درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه. وضع يد الخلط داخل قاع الوعاء. قم بتشغيل الخلاط اليدوي عن طريق الضغط على زر التشغيل السريع احتفظ به في موضعه إلى أن يبدأ الزيت في الاستحلاب. وبدون إيقاف الخلاط، ارفع عمود اخلاط ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. زمن الخلط: من دقيقة (للسلاطة) حتى دقيقتين لمزيد من التيبس (مثل المغمسات).

الخفاق (A)

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وخلط الحلوى الاسفنجية والجاهزة.

- ادخل الخفاق (7b) في صندوق تروس الخفاق (7a) ثم اصغط على جزء الموتور (4) في صندوق التروس.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز.
- وبعد الاستخدام، اسحب السلك من القابس واضغط على مفاتيح الدفع (5) لفصل الموتور. ثم اسحب الخفاق خارج صندوق التروس.

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- استخدم وعاء متوسط الحجم.
- حرك الخفاق حركة دائرية مع مسكه بميل خفيف.
- القشدة المخفوقة (قشدة مبردة 400 ملي على الأكثر، تحتوي على 30% من الدهون، 4-8 درجة سيليزيوس):
ابدء بسرعة منخفضة ثم زد السرعة أثناء الخفق.
- خفق بياض البيض (4 ببيضات على الأكثر)
ابدء بسرعة منخفضة ثم زد السرعة أثناء الخفق.

12 الشفرة

13 أداة التقطيع

14 حامل الأداة

14a أداة التقطيع إلى شرائح

14b أدوات الخفق (الخفيف والشديد)

15 أداة تقطيع البطاطا المقلية

يرجى تنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة (راجع الفقرة «التنظيف»/C).

إعداد السرعة

عند تشغيل مفتاح السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة. كلما كان الإعداد أعلى، كانت نتائج الفرم أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بضغط منظم السرعة باستخدام الإبهام أو السبابة. ومع ذلك، يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على مفتاح الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضاً استخدام مفتاح القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

الخلاط اليدوي (A)

يكون الخلاط اليدوي مناسباً جداً لإعداد المغمسات والمرق والصوص والمايونيز وغذاء الأطفال وكذلك إعداد المشروبات ومخفوقات الحليب. استخدام أعلى درجات السرعة للحصول على أفضل نتائج خلط

- اصغط الموتور الجزء (4) داخل عمود الخلاط (6).
- ثبت الخلاط اليدوي في دورق أو وعاء. ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- بعد الاستخدام انزع السلك من القابس واضغط على مفاتيح الدفع (5)
- لفصل عن جزء الموتور. عند الخلط في إناء الصوص مباشرة أثناء الطهي، اخرج الوعاء من الفرن أولاً

عربي

استبدال الأسلاك الرئيسية على يد فني مؤهل معتمد فقط. قد تتسبب أعمال الإصلاحات الخاطئة وغير المتخصصة في تعرض المستخدم لمخاطر كبيرة.

- الدورق (8) وأوعية (10c, 11f) الطحن غير قابلة للاستخدام في الميكروويف.

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم.

ونأمل في أن تستمتع بمنتج Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية كاملة قبل استخدام الجهاز.

الوصف

- 1 منظم مختلف السرعات
- 2 مفتاح مختلف السرعات (on/off)
- 3 مفتاح القطع المتناوب
- 4 الموتور
- 5 مفاتيح الدفع
- 6 عمود الخلاط
- 7a صندوق تروس الخفاق
- 7b الخفاق
- 8 دورق الخلاط
- 9 قطعة الهرس
 - 9a علب السرعة
 - 9b عمود الهرس
 - 9c المقلب
- 10 مفرمة 500 مللي "متوسطة القدرة" «ca»
 - 10a غطاء
 - 10b شفرة
 - 10c وعاء
 - 10d حلقة مانعة للانزلاق
- 11 ملحق خلط الطعام «fp»
 - 11a غطاء
 - 11b وصلة جزء الموتور
 - 11c الدافع
 - 11d أنبوب التعبئة
 - 11e قفل الغطاء
 - 11f الوعاء
 - 11g حلقة مانعة للانزلاق

تحذير

- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى تناول الجهاز بأقصى رعاية.
- قبل توصيل الجهاز بقابس الكهرباء، تأكد أن جهد الكهرباء لديك يتوافق مع جهد الكهرباء الموصى به على الجهاز.
- هذا الجهاز مُصنوع لخلط الكميات العادية للأسرة.
- يجب دائماً إلغاء توصيل الجهاز من مورد الطاقة في حالة تركه دون ملاحظة وقبل التركيب وفك التركيب والتنظيف والتخزين.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا المنتج. يجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال. يجب إيقاف تشغيل الجهاز وقطع توصيله من مورد الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الأجزاء المرفقة التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أفراد محدودي الحركة البدنية أو لديهم قدرات محدودة فيما يتعلق بالإحساس أو القدرات الذهنية أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة في حالة وجود إشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حالة فهمهم للمخاطر المضمنة.
- لا تضع جزء الموتور ولا علب السرعة الخاص بالخفاقة تحت المياه الجارية ولا تغمرهما في الماء. يمكن تنظيف الأعطية تحت المياه الجارية ولكن لا تنقعها تحت المياه ولا تنظفها في غسالة الأطباق.
- أجهزة Braun الكهربائية مطابقة لمعايير السلامة المطبقة. يجب أن تتم الإصلاحات أو عمليات