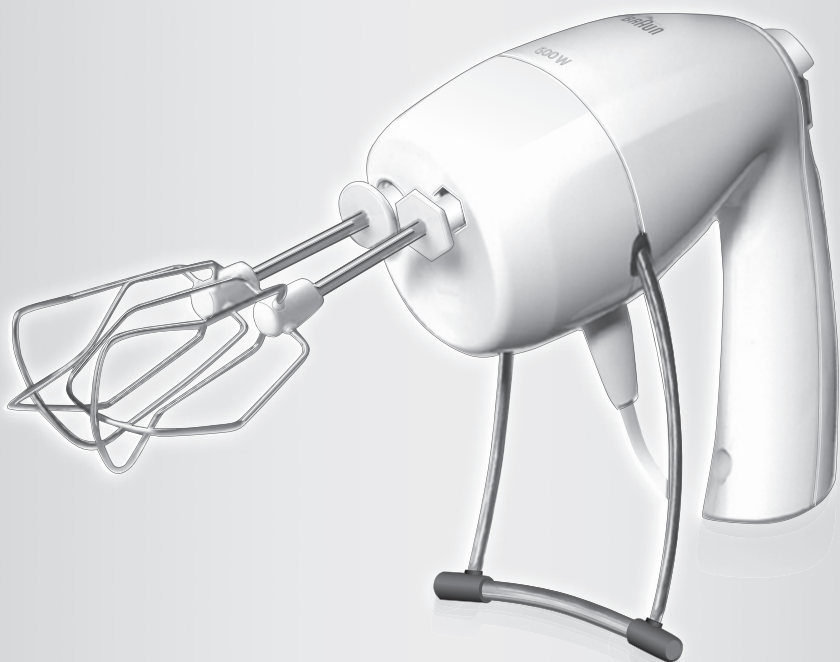


BRAUN

Multiquick



Type 4644

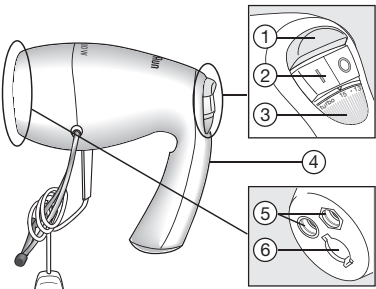
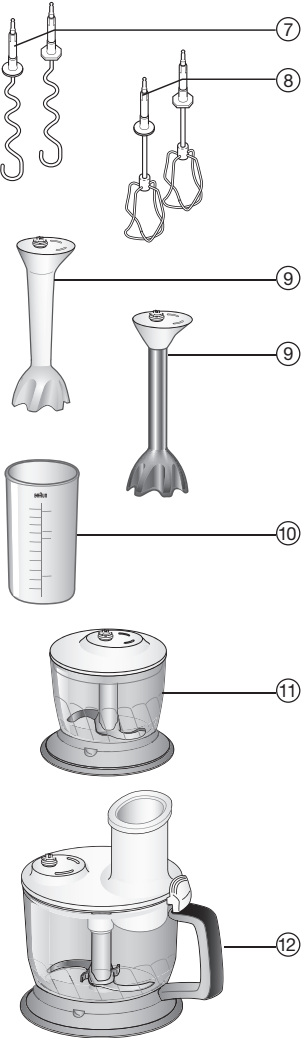
www.braunhousehold.com

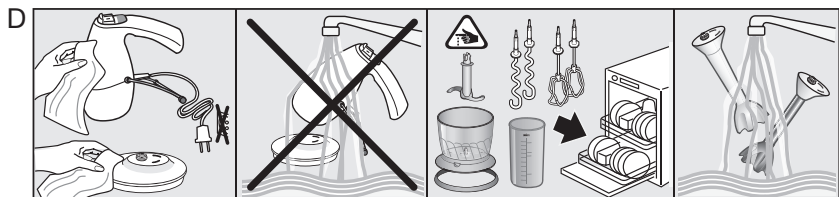
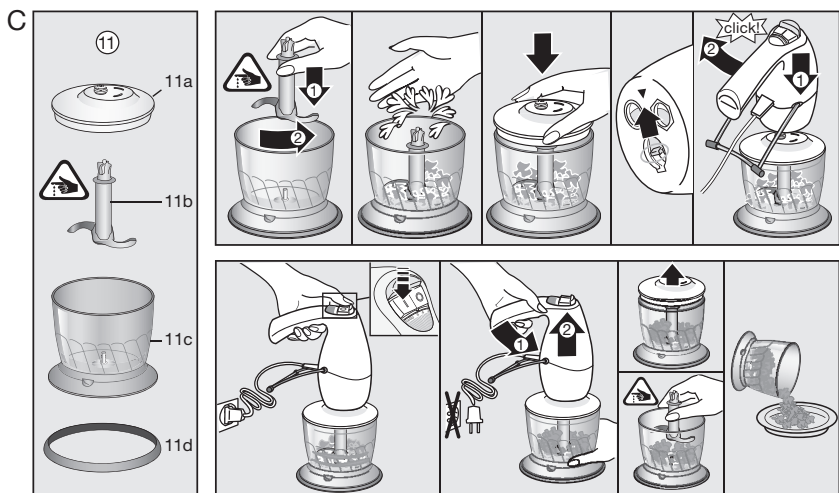
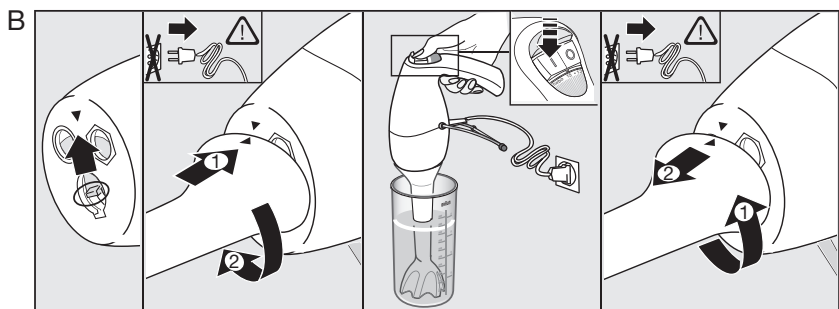
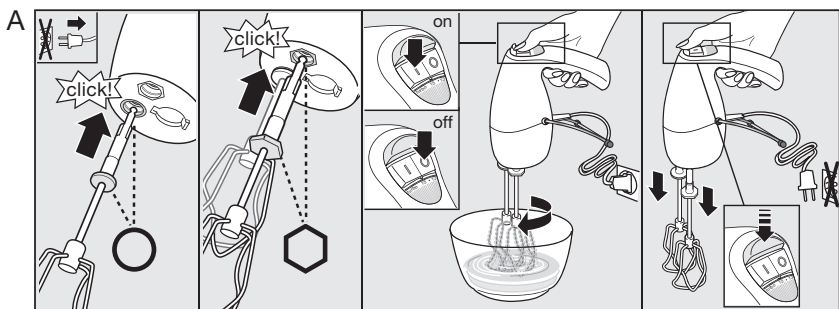
M 1000
M 1030
M 1050
M 1070

Deutsch	6
English	8
Français	11
Español	14
Português	16
Italiano	19
Nederlands	22
Dansk	25
Norsk	27
Svenska	30
Suomi	32
Polski	35
Český	38
Slovenský	40
Magyar	43
Hrvatski	46
Slovenski	48
Türkçe	51
Română (RO/MD)	53
Ελληνικά	56
Русский	59
Українська	61
عربي	68

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

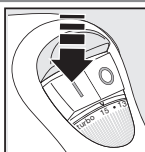


	M 1000	M 1030	M 1050 M	M 1070 M
	• •	• • •	• • • •	• • • •

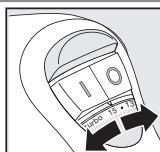




max.



+/-



300 g

15-30 sec

turbo



200 g

30 sec

turbo



200 g

10 sec

4 - 8



30 g

20 sec

turbo



20

20 sec

1 - 15



200 g

15 sec

11



300 g

25 sec

12 - 15 / +5 sec turbo



350 g

30 sec

12 - 15 / +5 sec turbo

Deutsch

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

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

Vorsicht!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Lagern des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, wenn Sie ihn – insbesondere in heiße – Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.



Nur bei den Modellen
M 1030/1050/1070:

Die Messer sind sehr scharf!

Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Mix-/Messbecher (10) und Arbeitsbehälter (11c) sind nicht mikrowellengeeignet.
- Braun Haushaltsgeräte 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.

Gerätebeschreibung

- 1 Auswurfaste
- 2 Ein-/Ausschalter (I = Ein, 0 = Aus)
- 3 Geschwindigkeitsregler (Geschwindigkeiten 1–15, turbo)
- 4 Motorteil
- 5 Buchse für Rührbesen / Knethaken
- 6 Buchse für Pürierstab / Zerkleinerer / Multifunktions-Zubehör
- 7 Knethaken
- 8 Rührbesen

Nur bei Modellen M 1030/1050/1070:

- 9 Pürierstab
- 10 Mix-/Messbecher

Nur bei Modell M 1050:

- 11 Zerkleinerer
- 11a Deckel (mit Getriebe)
- 11b Messer
- 11c Arbeitsbehälter
- 11d Anti-Rutsch-Ring

Nur bei Modell M 1070:

- 12 Multifunktions-Zubehör (bitte separate Bedienungsanleitung beachten)

Maximale Verarbeitungszeit:

Mit den Knethaken 5 Minuten
Mit den Rührbesen 15 Minuten

Anwendung des Handmixers (A)

Verwenden Sie die Knethaken zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von schweren Hack-

fleischteigen, Pasten oder Brandteigen. Verwenden Sie die Rührbesen zur Herstellung von Rühr- und Bisquitteigen, sowie zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml), Eiweiß (ab 1 Eiweiß) und cremigen Massen.

- Knethaken (7) oder Rührbesen (8) wie dargestellt einsetzen.
- Zutaten in eine Schüssel geben.
- Je nach Anwendung die entsprechende Geschwindigkeitsstufe wählen (1 ... turbo). Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Gerät mit dem Schalter (2) ein- und ausschalten.
- Nach Gebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen durch Drücken der Auswurf-taste (1) entfernen.

Tipps:

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

Anwendung des Stabmixers (B)

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

- Zum Einsetzen des Pürierstabs (9) in das Motorteil die Abdeckung der Buchse (6) zurückziehen. Den Pürierstab so in die Buchse einsetzen, dass seine Markierung mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann den Pürierstab 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
- Den Stabmixer senkrecht in das zu verarbeitende Gut eintauchen (Pürierstab nicht mehr als 2/3 in das Gut ein-

tauchen), bevor Sie ihn einschalten.

- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) gedrückt, solange der Stabmixer benutzt wird.
- Wenn beim Kochen direkt im Kochtopf gearbeitet werden soll, den Topf vom Herd nehmen, um den Pürierstab nicht zu überhitzen. Verwenden Sie den Stabmixer nie für sehr heiße oder kochende Zutaten.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen, den Stabmixer aus dem Gefäß nehmen und den Netzstecker ziehen.
- Zum Abnehmen den Pürierstab 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abziehen.

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

Anwendung des Zerkleinerers (C)

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

- Vor dem Zerkleinern: Großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5), Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen, bei Fleisch alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring (11d) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
- Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (11b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Messer immer nur am Kunststoffschiff an fassen.
- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und herunterdrücken, bis es einrastet.
- Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- Den Deckel (11a) auf den Arbeitsbehälter stecken und sicherstellen, dass der Deckel fest geschlossen ist.
- Zum Aufsetzen des Motorteils die Abdeckung der Buchse (6) zurückziehen. Die Buchse so auf den Zerkleinerer setzen, dass die Markierung auf dem Deckel (11a) mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann das

Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.

- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) während der Verarbeitung gedrückt. Mit der anderen Hand halten Sie den Arbeitsbehälter (11c) fest. Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) die Höchstgeschwindigkeit (turbo).
- Gekochte Zutaten vor dem Zerkleinern erst abkühlen lassen.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen.
- Um das Motorteil zu entfernen, Zerkleinerer mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben.
- Messer vorsichtig herausnehmen, erst dann das Gut entfernen.

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

Rezeptbeispiel:

Trockenfrüchte in Vanille-Honig

(geeignet als Füllung für Bratäpfel oder Brotaufstrich)

(Verwenden Sie das Zerkleinerer-Zubehör (11), Geschwindigkeit «turbo»)

Füllen Sie 300 g cremigen Honig, 150 g Trockenpflaumen und 150 g Trockenfeigen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie alles 10 Sekunden lang. Fügen Sie dann 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Reinigung des Gerätes (D)

Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Das Motorteil (4) und den Deckel (11a) des Zerkleinerers nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Diese Teile dürfen weder ins Wasser getaucht noch unter fließendes Wasser gehalten werden.

Knethaken, Rührbesen, Mix-/Messbecher, Arbeitsbehälter des Zerkleinerers und Messer sind spülmaschinengeeignet.

Den Pürerstab (9) nur unter fließendem Wasser reinigen. Er darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten),

können sich verwendete Kunststoffteile verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

Zubehör

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

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

Änderungen vorbehalten.

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



English

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

Please read the use instructions carefully before using this appliance.

Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way

and if they understand the hazards involved.

- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storage.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the motor part.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks during operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.



Only with the models
M 1030/1050/1070:

The blades are very sharp!

To avoid injuries, please handle blades with utmost care.

- This appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (10) nor the chopper bowl (11c) is microwave-proof.
- 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.

Description

- 1 Ejection key
- 2 On/off switch (I = on, 0 = off)
- 3 Speed selector (speeds 1–15, turbo)
- 4 Motor part
- 5 Openings for whisks / dough hooks
- 6 Opening for handblender / chopper / food preparation attachment
- 7 Dough hooks
- 8 Whisks

Model M 1030/1050/1070 only:

- 9 Handblender attachment
- 10 Beaker

Model M 1050 only:

- 11 Chopper attachment
- 11a Chopper lid (with gear box)
- 11b Blade
- 11c Chopper bowl
- 11d Anti-slip ring

Model M 1070 only:

- 12 Food preparation (FP) attachment (please see separate use instructions)

Maximum operating time:

with the dough hooks 5 minutes
with the whisks 15 minutes

Using the handmixer (A)

The dough hooks are perfectly suited for kneading yeast dough, pasta dough, pastries, as well as for mixing heavy minced meat doughs. Use the whisks for mixing cake mixtures, sponges and mashed potatoes, as well as for whipping cream (minimum 100 ml cream), egg whites (minimum 1 egg white), and creamy ingredients.

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

N.B.:

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

Using the handblender attachment (B)

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

- To insert the handblender attachment (9) into the motor part, slide up the

cover of the opening (6). Insert the handblender attachment (9) into the opening so that the marking on the handblender attachment aligns with the marking on the motor part. Then turn the handblender 90° clockwise, until it locks.

- Insert the handblender attachment vertically into the vessel, before switching on the appliance. The handblender may not be immersed more than 2/3 of the shaft.
- Press and hold the on/off switch as long as you operate your handblender attachment.
- Should you want to blend directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first and allow cooling down to protect your handblender attachment from overheating. Never use the handblender attachment in very hot or boiling ingredients.
- To turn off the appliance, release the on/off switch, before taking the shaft out of the vessel, then unplug.
- To remove the handblender attachment, turn it 90° anti-clockwise and pull it off.

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

Using the chopper attachment (C)

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

- Before chopping: Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table on page 5), remove stalks from herbs, un-shell nuts and remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring (11d) is attached to the bowl.
- Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (11b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
- Place the blade insert on the centre pin of the chopper bowl and press it down until it locks.
- Fill the food into the chopper bowl.
- Put the chopper lid (11a) on the chopper bowl and make sure it is properly fitted.

- To attach the motor part, slide up the cover of the opening (6) and insert the pin of the chopper lid into it, so that the marking on the chopper lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks.
- Keep the on/off switch pressed down as long as you operate your chopper attachment and always hold the motor part with your hand. For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the turbo speed setting.
- When chopping cooked food, allow it to cool down for a few minutes before putting it into the chopper bowl.
- Turn the appliance off by releasing the switch and unplug it, before you start disassembling.
- To remove the motor part, hold the chopper attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off.
- Remove the blade insert, before you remove the processed food from the chopper bowl.

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

Recipe example:

Dried Fruit in Vanilla-Honey

(as a pancake stuffing or spread)

(Use the chopper attachment (11), speed: turbo)

Fill 300 g creamy honey, 150 g prunes and 150 g dried figs into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 100 ml water and 3 drops vanilla aroma and resume chopping for 3 seconds.

Cleaning the appliance (D)

Always unplug the appliance before cleaning.

The motor part and the chopper lid should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse these parts in water or hold them under running water.

N.B.: When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance can become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil, before placing them in the dishwasher. The dough hooks, whisks, the beaker, the chopper bowl and the blade can be cleaned in the dishwasher.

The handblender attachment can only be cleaned under running water. Do not immerse it in water.

Accessories

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

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

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.



Français

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

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

Attention

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. 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 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.

- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter les accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Tenir mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des fouets et crochets durant l'utilisation pour éviter tout dommage physique. Ne pas toucher les éléments pendant leur fonctionnement.
- Durant l'utilisation des accessoires du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.
-  Seulement pour les modèles M 1030/1050/1070 : Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
- Ne pas mettre le bol mesureur (10) ni le bol hachoir (11c) au micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité en vigueur. Les réparations des appareils électriques (remplacement du cordon d'alimentation compris) ne doivent être confiées qu'à des Centres de Services Agréés Braun. Une mauvaise réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'entraîner des accidents matériels ou corporels pour l'utilisateur.

Description

- 1 Bouton eject
- 2 Bouton marche/arrêt
(1 = marche, 0 = arrêt)
- 3 Variateur de vitesses (vitesse 1 à 15, turbo)

- 4 Bloc moteur
- 5 Ouverture pour fouets / crochets
- 6 Ouverture pour accessoires mixeur / hachoir / kit d'accessoires de préparation
- 7 Crochets
- 8 Fouets

Seulement pour les modèles M 1030/1050/1070 :

- 9 Pied mixeur
- 10 Bol mesureur

Seulement pour le modèle M 1050 :

- 11 Kit hachoir
- 11a Couvercle du hachoir (avec système d'entraînement)
- 11b Lames
- 11c Bol hachoir
- 11d Anneau antidérapant

Seulement pour le M 1070 :

- 12 Kit d'accessoires de préparation (FP)
(Merci de vous référer à la notice spéciale)

Temps d'utilisation maximum :

Avec les crochets : 5 minutes

Avec les fouets : 15 minutes

Utilisation du mixeur (A)

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

- Insérer les crochets (7) ou les fouets (8) comme sur le dessin.
- Mettre les ingrédients dans le bol.
- Suivant l'utilisation, sélectionner les vitesses (de 1 à turbo). Pour éviter les éclaboussures, toujours commencer par une vitesse lente et ensuite augmenter la vitesse petit à petit pendant le fonctionnement.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et éjecter les crochets ou les fouets en appuyant sur le bouton eject (1).

Remarques :

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

Utilisation de l'accessoire mixeur (B)

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

- Pour insérer le pied mixeur (9) dans le bloc moteur, faire glisser le couvercle de l'ouverture pour les accessoires (6). Insérer le pied mixeur dans l'ouverture de façon à ce que la marque sur le mixeur soit alignée à celle sur le pied moteur. Tourner ensuite le pied mixeur à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Insérer le pied mixeur verticalement dans le récipient, avant d'allumer l'appareil. Le mixeur ne doit pas être immergé à plus de 2/3 dans la préparation.
- Tenir appuyé le bouton marche/arrêt tant que vous utilisez le pied mixeur.
- Pour mélanger directement dans une casserole pendant la cuisson, retirer d'abord la casserole du feu et faire refroidir un peu pour éviter que le pied mixeur ne brûle. Ne jamais utiliser le pied mixeur dans des préparations très chaudes ou bouillantes.
- Pour éteindre l'appareil, relâcher le bouton marche/arrêt avant de retirer l'appareil du récipient. Ensuite, éteindre.
- Pour retirer le pied mixeur, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à 90° et le pousser vers l'extérieur.

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

Utilisation de bol hachoir (C)

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

- Avant de hacher : Pré découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes et les carottes, retirer la tige des herbes, décortiquer les noix et retirer les os, les tendons et les nerfs de la viande (voir tableau page 5).
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (11d) est bien attaché au bol hachoir.
- Attention : Enlever avec précaution le plastique des lames (11b). Les lames sont très tranchantes ! Toujours les tenir par la partie supérieure en plastique.
- Placer les lames sur l'axe central du bol hachoir et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.
- Placer la nourriture dans le bol hachoir.
- Mettre le couvercle du bol hachoir (11a) sur le bol et s'assurer qu'il s'y adapte bien.
- Pour attacher le bloc moteur, faire glisser le couvercle de l'ouverture pour les accessoires (6). Insérer le centre du bol hachoir dans l'ouverture de façon à ce que la marque sur le bol hachoir soit alignée à celle du bloc moteur. Tourner ensuite le bloc moteur à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Tenir appuyé le bouton marche/arrêt tant que vous utilisez le bol hachoir et que vous tenez toujours le bloc moteur avec votre main. Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utiliser la vitesse turbo.
- Quand vous hachez des aliments cuits, faire refroidir la nourriture pendant quelques minutes avant de la verser dans le bol hachoir.
- Eteindre l'appareil en relâchant le bouton marche/arrêt et le débrancher, avant de séparer les accessoires.
- Pour retirer le bloc moteur, tenir le bol hachoir d'une main, tourner le bloc moteur à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever.

- Retirer les lames avant de verser la préparation hors du bol hachoir.

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

Exemple de recette:

Fruits secs au miel-vanille

(garniture pour crêpe ou à tartiner)

(Utilisez la rubrique sur le hachoir (11), vitesse : turbo)

Mettez 300 g de miel crémeux, 150 g de prunes et 150 g de figues séchées dans le bol du hachoir, et hachez pendant 10 secondes. Ajoutez ensuite 100 ml d'eau et 3 gouttes d'extrait de vanille et reprenez le hachage pendant 3 secondes.

Nettoyer l'appareil (D)

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyer le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir uniquement avec un tissu humide. Ne pas mettre ces éléments dans l'eau ou ne pas les rincer sous l'eau du robinet.

Remarque: Si vous utilisez l'appareil pour la préparation de légumes colorés (ex : les carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent s'être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Les crochets, les fouets, le bol mesureur, le bol hachoir et les lames peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Le pied mixeur (9) peut être seulement nettoyé sous l'eau courante. Ne pas l'immerger dans l'eau.

Accessoires

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

HC : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc ...

Sujet à modification sans préavis.

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



Español

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

Antes de usar este aparato lea cuidadosamente todas las instrucciones.

Precaución

- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercar a él piezas móviles en uso.
- 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.
- Desconecte siempre el aparato cuando éste se encuentre desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo y almacenarlo.
- Mantenga manos, cabello, ropa, y también espátulas y otros utensilios,

alejados de accesorios montadores y accesorios amasadores para prevenir daños personales. No se ponga en contacto con las piezas de movimiento mientras estén en funcionamiento.

- Especialmente cuando los accesorios de la batidora estén funcionando dentro de líquidos calientes, no sumerja la cuchilla batidora dentro – ni la retire del líquido mientras el aparato está encendido.
-  Sólo en modelos M 1030/1050/1070:
¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Este aparato ha sido fabricado para procesar las cantidades normales de un hogar.
- Ni el vaso medidor (10) ni el recipiente picador (11c) son aptos para lavavajillas.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad vigentes. La reparación de electrodomésticos, incluyendo la sustitución del cable, debe llevarse a cabo exclusivamente en los servicios técnicos autorizados de Braun. Las reparaciones defectuosas llevadas a cabo por técnicos no cualificados podrían causar daños considerables a los usuarios.

Descripción

- 1 Botón de extracción de accesorios
- 2 Botón encendido/apagado (I = encendido, 0 = apagado)
- 3 Selector de velocidad (1–15 velocidades, turbo)
- 4 Motor
- 5 Aperturas para accesorios montadores / amasadores
- 6 Apertura para accesorios de preparación de alimentos batidor / picador
- 7 Accesorios amasadores
- 8 Accesorios montadores

Sólo en Modelos M 1030/1050/1070:

- 9 Accesorio batidor
- 10 Vaso medidor

Sólo en el Modelo M 1050:

- 11 Accesorio picador
- 11a Tapa del recipiente picador
- 11b Cuchilla
- 11c Recipiente picador
- 11d Anillo antideslizante

Sóloamente en el Modelo M 1070:

- 12 Accesorio de preparación de alimentos (PA) (por favor, consulte las instrucciones de uso en sección aparte)

Tiempo máximo de funcionamiento:

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

Usando la mezcladora de mano (A)

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

- Introduzca el accesorio amasador (7) o accesorios montadores (8) como se muestra en el dibujo.
- Ponga los ingredientes dentro de un recipiente.
- Dependiendo del uso, seleccione la velocidad (1 ... turbo). Para evitar salpicaduras, siempre comience con el programa de velocidad más bajo, y luego lentamente aumente la velocidad mientras esté funcionando.
- Presione el botón encendido/apagado para encender y apagar el aparato.
- Cuando haya acabado de usar el aparato, desconecte el aparato y extraiga los accesorios amasadores o montadores presionando el botón de extracción de accesorios (1).

NOTA:

- Para obtener unos resultados óptimos en la preparación de pastelería, etc. todos los ingredientes deberán estar a la misma temperatura. Mantequilla, huevos, etc. deberán ser sacados del frigorífico previamente antes de ser usados.
- La nata montada tendrá más volumen, si antes de ser montada está muy fría.
- El puré de patata será más cremoso si todos los ingredientes utilizados

están tan calientes como sea posible (e.j. patatas recién cocidas).

Usando los accesorios batidores (B)

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

- Para acoplar el accesorio batidor (9) al motor, deslice la cubierta de la apertura (6). Introduzca el accesorio batidor (9) dentro de la apertura de modo que la marca del accesorio batidor se alinee con la marca del motor. Luego gire el accesorio batidor 90° en la dirección de las agujas del reloj hasta que se cierre.
- Antes de encender el aparato, introduzca el accesorio batidor verticalmente dentro del recipiente. La cuchilla del accesorio batidor no puede sumergirse más de 2/3.
- Presione el botón de encendido/apagado y manténgalo presionado durante el tiempo que tenga en funcionamiento el accesorio batidor.
- Si desea batir directamente en la cacerola mientras cocina, retírela antes del fuego y deje que se enfríe para proteger su accesorio batidor de un recalentamiento. Nunca use el accesorio batidor dentro de ingredientes hirviendo o muy calientes.
- Para apagar el aparato, suelte el botón de encendido/apagado, antes de retirar la cuchilla del recipiente y desenchúfelo.
- Para desmontar el accesorio batidor, gire 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera.

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

Usando el accesorio picador (C)

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

- Antes de comenzar a picar: corte previamente la carne, queso, cebollas, ajos, zanahorias (ver tabla en página 5), eliminar los tallos de las hierbas, quitar

las cáscaras a los frutos secos, y eliminar los huesos, tendones y cartílagos de la carne.

- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (11d) esté colocado bajo el recipiente.
- Precaución: desmonte con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla (11b). ¡La cuchilla está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico.
- Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente picador y presione hacia abajo hasta que se cierre.
- Ponga los alimentos en el recipiente picador.
- Ponga la tapa al recipiente picador (11a) y asegúrese de que encaja correctamente.
- Para acoplarlo al motor, deslice la cubierta de la apertura (6) e introduzca la clavija de la tapa del accesorio picador, de modo que la marca de la tapa se alinee con la marca en el motor. Luego gire el accesorio batidor 90° en la dirección de las agujas del reloj hasta que se cierre.
- Presione el botón de encendido/apagado y manténgalo presionado durante el tiempo que tenga en funcionamiento el accesorio picador y siempre sujete el motor con la mano. Para picar alimentos duros (e.j. queso duro), use el programa de velocidad turbo.
- Cuando vaya a picar alimentos ya cocinados, deje que se enfríen antes de ponerlos dentro del recipiente picador.
- Apague el aparato soltando el botón y desenchufándolo, antes de desmontarlo.
- Para desmontarlo del motor, sujete el accesorio picador con una mano, gire el motor 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera.
- Retire la cuchilla del recipiente picador antes de sacar los alimentos procesados.

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

Ejemplos de recetas:

Fruta deshidratada con vainilla y miel
(como relleno o para untar en crepes)
(Utilizar el accesorio picador (11).

Velocidad: turbo)

Agregar 300 g de miel cremosa, 150 g de pasas y 150 g de higos deshidratados al bol y picarlo durante 10 segundos. Después añadir 100 ml de agua y 3 gotas de aroma de vainilla, y terminar de picarlo durante 3 segundos.

Limpiando el aparato (D)

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

El motor y la tapa del accesorio picador deberán limpiarse únicamente con un paño húmedo. No sumerja estas piezas en agua o bajo el grifo de agua.

NOTA: cuando procese alimentos con color (e.j. zanahorias), las piezas de plástico del aparato pueden decolorarse. Límpielas con aceite vegetal antes de ponerlas en el lavavajillas.

Los accesorios amasadores, montadores, el vaso medidor, el recipiente picador y la cuchilla son aptos para lavavajillas.

Los accesorios batidores solo pueden lavarse bajo el grifo. No los sumerja en agua.

Accesorios

(disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los países).

HC: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

Sujeto a cambios sin previo aviso

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



Português

Os nossos produtos foram desenhados por forma a cumprir os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e

design. Esperamos que aprecie em pleno este seu novo aparelho Braun.

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

Precaução

- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças. 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 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.
- Desligue sempre o aparelho da corrente quando o deixar sem vigilância e antes da montagem, desmontagem, limpeza e armazenamento.
- Antes do funcionamento, assegure-se de que a voltagem existente na sua casa corresponde à voltagem indicada no motor.
- Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, bem como espátulas e outros utensílios, afastados das varas de bater e amassar, para evitar danos pessoais. Não toque nas partes móveis durante o funcionamento.
- Não submergir nem retirar do líquido os acessórios da varinha mágica, com o aparelho ligado, especialmente em líquidos quentes.
-  Só nos modelos M 1030/1050/1070: As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.

- Este aparelho foi fabricado de forma a processar quantidades domésticas normais.
- Nem o copo medidor (10), nem o recipiente da picadora (11c) estão aptos para levar à máquina de lavar loiça.
- Os eletrodomésticos Braun cumprem as regras de segurança em vigor. A reparação ou substituição do cabo de alimentação só podem ser levadas a cabo por pessoal autorizado. Reparações defeituosas efectuadas por pessoal não qualificado podem causar danos consideráveis aos utilizadores.

Descrição

- 1 Botão de extracção de acessórios
- 2 Botão ligado/desligado (1 = ligado, 0 = desligado)
- 3 Selector de velocidade (velocidades de 1 a 15, turbo)
- 4 Motor
- 5 Orifícios para varas de bater / amassar
- 6 Orifícios para os acessórios da varinha mágica / picadora / preparação de alimentos
- 7 Varas para amassar
- 8 Varas para bater

Apenas para os Modelos M 1030/1050/1070:

- 9 Acessório da varinha mágica
- 10 Copo medidor

Apenas para o Modelo M 1050:

- 11 Acessório para picar
- 11a Tapa do recipiente da picadora
- 11b Lâmina
- 11c Recipiente do picador
- 11d Base anti-deslizante

Apenas para o Modelo M 1070:

- 12 Acessório de preparação de alimentos (PA) (por favor consulte as instruções fornecidas em separado)

Tempo máximo de funcionamento:

- 5 minutos com as varas para amassar
- 15 minutos com as varas para bater

Como utilizar a misturadora manual (A)

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

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

- Introduza a vara para amassar (7) ou a vara para montar (8) conforme ilustrado na figura.
- Coloque os ingredientes num recipiente.
- Dependendo da utilização, selecione a velocidade (de 1 a turbo). Para evitar salpicos, inicie sempre com uma velocidade baixa, e aumente posteriormente durante o funcionamento.
- Prima o botão ligado/desligado para ligar e desligar o aparelho.
- Após a utilização, desligue o aparelho da tomada e retire as varas de bater ou amassar premindo o botão de extracção de acessórios (1).

NOTA:

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

Como utilizar o acessório da varinha mágica (B)

O acessório da varinha mágica envolve e mistura rapidamente e com facilidade. Utilize-o para confeccionar molhos, sopas, maionese, alimentos dietéticos e papas.

- Para introduzir o acessório da varinha mágica (9) no motor, deslize a cobertura do orifício (6) no sentido ascendente. Insira o acessório (9) no orifício de modo a que a marcação fique alinhada com a marcação existente no motor. Depois, rode a

varinha mágica 90° no sentido dos ponteiros do relógio para fechar.

- Insira a varinha mágica verticalmente no recipiente antes de ligar o aparelho. Não submergir (no líquido) mais de 2/3 do pé da varinha mágica.
- Pressione e mantenha pressionado o botão ligar/desligar enquanto a varinha mágica estiver em funcionamento.
- Se desejar bater directamente dentro da panela enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão e deixe arrefecer um pouco, para proteger o acessório do sobreaquecimento. Nunca utilize o acessório em ingredientes muito quentes ou a ferver.
- Para desligar o aparelho, solte o botão ligado/desligado, antes de retirar o pé de dentro do recipiente e, de seguida, desligue-o da tomada.
- Para desmontar o acessório da varinha mágica, rode 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-o.

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

Como utilizar o acessório para picar (C)

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

- Antes de começar a picar: corte previamente carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras (ver tabela na página 5), elimine os talos das ervas aromáticas, descasque os frutos secos e elimine ossos, tendões e cartilagem da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (11d).
- Cuidado: desmonte cuidadosamente a cobertura plástica da lâmina (11b). A lâmina está extremamente afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente do picador e empurre para baixo até fechar.
- Coloque os alimentos no recipiente do picador.
- Coloque a tampa no recipiente do picador (11a) e assegure-se de que está correctamente encaixada.

- Para encaixar o motor, deslize primeiro a cobertura do orifício (6) e insira o pino da tampa da picadora lá dentro, de forma que a marcação da tampa esteja alinhada com a marcação do motor. Seguidamente rode o motor 90° no sentido dos ponteiros do relógio, até fechar.
- Pressione e mantenha pressionado o botão ligado/desligado enquanto trabalha com o acessório para picar, segurando sempre o motor com a mão. Para picar alimentos duros (por exemplo queijo duro), use a velocidade turbo.
- Quando picar alimentos cozinhados, deixe arrefecer antes de os colocar no recipiente da picadora.
- Para desligar o aparelho, solte o botão ligado/desligado e desligue-o da tomada, antes de iniciar a desmontagem do mesmo.
- Para remover o motor, segure no acessório picador com uma mão, rode o motor 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante.
- Remova a lâmina do recipiente da picadora antes de retirar os alimentos processados.

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

Exemplos de receitas:

Frutos Secos em Baunilha-Mel
(como recheio ou cobertura de panquecas)

(Use o acessório picador (11), velocidade: turbo)

Coloque no recipiente do picador 300 g de mel cremoso, 150 g de ameixas e 150 g de figos secos. Pique durante 10 segundos, e junte 100 ml de água e 3 gotas de aroma de baunilha. Pique durante mais 3 segundos.

Como limpar o aparelho (D)

Desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.

O motor e a tampa do picador devem ser limpos unicamente com um pano húmido. Não mergulhe estas peças em água nem as mantenha debaixo de água corrente.

NOTA: as peças de plástico do aparelho podem ficar descoloradas ao processar alimentos com pigmentação (cenouras, por exemplo). Limpe estas peças com óleo vegetal antes de as lavar.

As varas para amassar e montar, o copo medidor, o recipiente do picador e as lâminas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

O acessório da varinha mágica só pode ser limpo sob água corrente. Não o submerja na água.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

HC: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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



Italiano

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

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni.

Attenzione

- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Spegnerlo il dispositivo e disconnetterlo dalla presa di

corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.

- 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.

- Togliere sempre la spina prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Tenere mani, capelli, abiti e utensili da cucina lontano dalle fruste per montare e da quelle per impastare durante l'utilizzo per evitare lesioni. Non toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Non immergere il gambo frullatore in liquidi bollenti e non toglierlo dal liquido quando l'apparecchio è ancora acceso.
-  Solo per i modelli M 1030/1050/1070: Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.

- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo.
- Il bicchiere graduato (10) e la ciotola (11c) non possono essere utilizzati nel forno a micro-onde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettere di usarlo e portarlo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Descrizione

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Interruttore acceso/spento (I = acceso, 0 = spento)
- 3 Selettore di velocità (velocità 1-15, turbo)

- 4 Corpo motore
- 5 Aggancio per fruste per montare / impastare
- 6 Aggancio per gambo frullatore / tritatutto / accessorio preparazione del cibo
- 7 Fruste per impastare
- 8 Fruste per montare

Solo per i modelli M 1030/1050/1070:

- 9 Gambo frullatore
- 10 Bicchiere graduato

Solo per modello M 1050:

- 11 Accessorio tritatutto
- 11a Coperchio per accessorio tritatutto
- 11b Lame
- 11c Ciotola per accessorio tritatutto
- 11d Base antiscivolo

Solo per modello M 1070:

- 12 Accessorio preparazione del cibo (vedere istruzioni d'uso separate)

Tempi massimi di utilizzo:

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

Come utilizzare lo sbattitore (A)

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

- Inserire le fruste per impastare (7) o per montare (8) come illustrato.
- Mettere gli ingredienti in una ciotola.
- In base all'utilizzo, selezionare la velocità (1 ... turbo). Per evitare schizzi, iniziare sempre a velocità basse e poi aumentare lentamente la velocità durante l'utilizzo.
- Premere l'interruttore acceso/spento per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Dopo l'utilizzo, togliere la spina dalla corrente e rimuovere le fruste per impastare o per montare, premendo il tasto di espulsione (1).

NB:

- Per ottenere i migliori risultati nell'impastare le torte, ecc., tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura. Burro, uova, ecc.. vanno

tolti dal frigorifero prima di iniziare ad usarli.

- La panna montata diventa più soffice se la panna viene utilizzata fredda.
- Il purè diventa più morbido, se tutti gli ingredienti vengono utilizzati caldi (ad es. le patate appena bollite).

Come utilizzare il gambo frullatore (B)

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

- Per inserire il gambo frullatore (9) nel corpo motore, sollevare il coperchio dell'aggancio (6). Inserire il gambo frullatore (9) nell'apposito innesto in modo che il segno sul gambo frullatore sia allineato al segno sul corpo motore. Quindi ruotare il corpo motore per 90° in senso orario, fino a quando si aggancia.
- Inserire il gambo frullatore verticalmente nel recipiente, prima di accendere l'apparecchio. Il frullatore non deve essere immerso per più di 2/3 del gambo.
- Tener premuto l'interruttore acceso/spento per tutta la durata della lavorazione con il frullatore.
- Se si vuole frullare direttamente nella pentola durante la cottura, per prima cosa spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento. Non utilizzare mai il gambo frullatore con ingredienti molto caldi o in ebollizione.
- Per spegnere l'apparecchio, lasciare l'interruttore (2) prima di rimuovere il gambo dal recipiente, poi staccare la spina.
- Per rimuovere il gambo frullatore, ruotarlo di 90° in senso anti-orario e sganciarlo.

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

Come utilizzare l'accessorio tritatutto (C)

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

- Prima di tritare, tagliare a pezzi carne, formaggio, cipolle, aglio, carote (vedi tavola a pag 5), rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci e rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (11d).
- Attenzione: Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (11b). Le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola premendo verso il basso finché si bloccano.
- Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
- Agganciare il coperchio (11a) alla ciotola e assicurarsi che sia nella posizione corretta.
- Per agganciare il corpo motore, sollevare il coperchio dell'aggancio (6) e inserire il perno del coperchio nell'apposito innesto in modo che il segno sul tritatutto sia allineato al segno sul corpo motore. Quindi ruotare il corpo motore per 90° in senso orario, fino a quando si aggancia.
- Tenere premuto l'interruttore acceso/spento (2) per tutta la durata della lavorazione e tenere sempre il corpo motore. Per tritare cibi duri (ad es, formaggio duro), usare la velocità turbo.
- Quando si lavora cibo già cotto, lasciarlo raffreddare per qualche minuto prima di metterlo nella ciotola tritatutto.
- Prima di iniziare a smontare l'apparecchio, spegnerlo lasciando l'interruttore e staccando la spina.
- Per rimuovere il corpo motore, tenere l'accessorio tritatutto con una mano e con l'altra ruotare il corpo motore di 90° in senso anti-orario e sganciarlo.
- Rimuovere l'inserto con le lame, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

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

Esempio di ricetta:

Frutta secca con Miele alla Vaniglia (come ripieno o crema per pancakes) (Usare l'accessorio tritatutto (11), velocità: turbo)

Riempire la ciotola del tritatutto con 300 g di miele cremoso, 150 g di prugne e 150 g di fichi secchi e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 100 ml

d'acqua e 3 gocce di aroma di vaniglia e riprendere a tritare per 3 secondi.

Pulire l'apparecchio (D)

Staccare sempre la corrente, prima di pulire l'apparecchio.

Il corpo motore e il coperchio della ciotola devono essere puliti utilizzando solo un panno umido. Non immergere queste parti in acqua o risciacquarle sotto l'acqua corrente.

NB: Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Le fruste per impastare e per montare, il bicchiere graduato, la ciotola tritatutto e le lame possono essere lavate in lavastoviglie.

Solo il gambo frullatore può essere lavato sotto l'acqua corrente. Non immergerlo nell'acqua.

Accessori

(disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

HC: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

Salvo cambiamenti.

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



Nederlands

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

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

Waarschuwing:

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en zijn snoer buiten het bereik van kinderen. 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 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.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat, het uit elkaar haalt of weer in elkaar zet of voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op het motorhuis.
- Hou, om persoonlijk letsel te voorkomen, handen, haar en kleren alsook spatels en andere materialen uit de buurt van gardes en deeghaken als het apparaat is ingeschakeld.
- Vooral als u de staafmixervoet in hete vloeistoffen zet, zorg er dan voor dat u de staafmixervoet niet in de vloeistof plaatst of deze er uit haalt terwijl het apparaat aan is.
-  Alleen voor modellen M 1030/1050/1070: De messen zijn zeer scherp!
Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- De maatbeker (10) en de hakmolen (11c) zijn niet geschikt voor in de magnetron.

- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

Beschrijving

- 1 Eject-knop
- 2 Aan/uit-schakelaar (I = aan, 0 = uit)
- 3 Snelheidsregelaar (snelheden 1–15, turbo)
- 4 Motorgedeelte
- 5 Openingen voor gardes / deeghaken
- 6 Opening voor staafmixervoet / hakmolen / grote voedselbereidingskom
- 7 Deeghaken
- 8 Gardes

Alleen modellen M 1030/1050/1070:

- 9 Steel van de staafmixer
- 10 Maatbeker

Alleen model M 1050:

- 11 Hakmolen
- 11a Deksel van de hakmolen (met tandwielen)
- 11b Mes
- 11c Hakmolen
- 11d Anti-slipring

Alleen model M 1070:

- 12 Grote voedselbereidingskom (zie aparte gebruiksaanwijzing)

Maximale gebruikstijd

Met de deeghaken 5 minuten

Met de gardes 15 minuten

Gebruik van de handmixer (A)

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

- Plaats de deeghaken (7) of gardes (8) zoals afgebeeld.
- Doe de ingrediënten in een kom.

- Afhangelijk van de toepassing, selecteer stand 1 ... turbo. Begin, om spatten te voorkomen, altijd op een lage snelheid en voer dit vervolgens op.
- Druk op de aan/uit-schakelaar (2) om het apparaat aan en uit te schakelen.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en werp de deeghaken of gardes uit door op de eject-knop te drukken.

Tips:

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

Gebruik van het staafmixer-hulpstuk (B)

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

- Om het staafmixer-hulpstuk (9) in het motorhuis te bevestigen, schuift u het beschermklepje (6) van de opening voor het staafmixer-hulpstuk weg. Zet het staafmixer-hulpstuk (9) op de opening zodat de markering op het staafmixerhulpstuk tegenover de markering op het motorhuis ligt. Draai vervolgens de staafmixer 90° met de klok mee tot u het sluit.
- Plaats het Staafmixer-hulpstuk verticaal in het motorhuis, voordat u het apparaat aanzet. De staafmixer mag niet verder dan tot 2/3 van de steel van de staafmixer ondergedompeld worden.
- Druk en hou de aan/uit-schakelaar ingedrukt, zo lang als u het apparaat gebruikt.
- Wanneer u de staafmixer direct in de pan wilt gebruiken terwijl u aan het koken bent, haal dan eerst de pan van het vuur en laat het even afkoelen om uw staafmixer te beschermen tegen oververhitting. Gebruik uw staafmixer

- nooit in zeer hete of kokende ingrediënten.
- Hou de schakelaar ingedrukt zolang u de staafmixer in gebruik heeft. Schakel het apparaat uit door de schakelaar los te laten wanneer u klaar bent. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
 - Om het staafmixer-hulpstuk te verwijderen, draait u het 90° tegen de klok in en tilt u het er van af.

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

Gebruik van de hakmolen (C)

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

- Voordat u de hakmolen gebruikt: snij vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen grof (zie tabel op pagina 5), verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af en verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (11d) aan de hakkom bevestigd is.
- Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (11b). Het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde.
- Plaats het mes op de pen in het midden van de hakmolen en druk deze naar beneden totdat het vastklikt.
- Doe de ingrediënten in de hakmolen.
- Plaats het deksel (11a) op de hakmolen en zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
- Om het aan het motorhuis te bevestigen, schuift u het beschermklepje van de opening voor het staafmixer-hulpstuk (6) weg. Plaats de pin van de hakmolen op de opening zodat de markering op het staafmixerhulpstuk tegenover de markering op het motorhuis ligt. Draai vervolgens de staafmixer 90° met de klok mee tot u het sluit.
- Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit-schakelaar. Hou met uw hand altijd het motorhuis vast. Indien u harde ingrediënten (bijv. harde kaas)

hakt, gebruik dan de turbo stand.

- Wanneer u gekookt voedsel wilt hakken, laat het dan eerst een paar minuten afkoelen alvorens het in de hakmolen te doen.
- Schakel de motor uit door de schakelaar los te laten en de stekker te verwijderen voordat u de hakmolen van het motorhuis verwijderd.
- Om het motorhuis van de hakmolen te verwijderen, houdt u de hakmolen met één hand vast en draait u het motorhuis 90° tegen de klok in en tilt u het er van af.
- Neem de messen uit de kom voordat u het bereide voedsel er uit haalt.

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

Voorbeeldrecept:

Gedroogd fruit in vanille-honing
(als pannenkoek-strooisel of spread)
(Gebruik het hak-opzetstuk (11), snelheid: turbo)

Doe 300 gram honing, 150 gram pruimen en 150 gram gedroogde vijgen in de hak-kom en hak 10 seconden lang. Voeg vervolgens 100 ml water en 3 druppels vanille aroma toe en hak nog 3 seconden.

Schoonmaken van het apparaat (D)

Trek altijd voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

Het motorgedeelte en deksel van de hakmolen mogen alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Hou ze niet onder stromend water of dompel ze onder in water.

N.B. Wanneer sterk gekleurd voedsel (bijv. wortel) wordt bereid kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Deze kleur kunt u verwijderen met plantaardige olie voordat u het schoonmaakt.

De deeghaken, gardes, maatbeker, hakmolen en mes kunnen in de afwasmachine worden schoongemaakt.

Het staafmixer-hulpstuk kan worden schoongemaakt door het onder de kraan af te spoelen. Dompel deze niet onder in water.

Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

HC: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

Wijzigingen voorbehouden.

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



Dansk

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

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

Advarsel

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets ledning holdes udenfor børns rækkevidde. Sluk apparatet og udtag stikket inden skift af tilbehør eller adgang til bevægelige dele.
- 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.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler

det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.

- Før apparatet tages i brug, kontrolleres det, om netspændingen svarer til spændingsangivelsen på motordelen.
- Hold hænder, hår, tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra piskeris og dejkroge under brugen for at undgå personskade. Bevægelige dele må ikke berøres under driften.
- Især når håndblenderens tilbehør anvendes i varm væske, må blender-skaftet ikke føres ned i eller fjernes fra væsken, mens apparatet er tændt.
-  Kun for modellerne M 1030/1050/1070: Knivene er meget skarpe! Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Hverken målebæger (10) eller hakkeskål (11c) kan gå i mikrobølgeovnen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan udsætte brugeren for stor risiko.

Beskrivelse

- 1 Frigørelsesnøgle
- 2 Tænd-/slukkontakt (1 = tænd, 0 = sluk)
- 3 Hastighedsvælger (hastighed 1–15, turbo)
- 4 Motordel
- 5 Åbning til piskeris/dejkroge
- 6 Åbning til håndblender/hakker/blenderglastilbehør
- 7 Dejkroge
- 8 Piskeris

Kun modellerne M 1030/1050/1070:

- 9 Stavblendertilbehør
- 10 Bæger

Kun model M 1050:

- 11 Hakketilbehør
- 11a Låg til hakketilbehør (med gearkasse)
- 11b Blad
- 11c Hakkeskål
- 11d Anti-slip-ring

Kun model M 1070:

- 12 Blenderglastilbehør (se separat brugsvejledning)

Maksimal anvendelsestid:
5 minutter med dejkroge
15 minutter med piskeris

Brug af håndmikseren (A)

Dejkrogene er yderst velegnede til at ælte gærdej, pastadej og småkagedej samt til at røre kødfars. Piskerisene anvendes til at røre let dej som f.eks. sandkagedej eller kartoffelmos samt til at piske flødeskum (minimum 1 dl fløde), æggeghvider (mindst 1 æggeghvide) og cremede ingredienser.

- Isæt dejkrogene (7) eller piskerisene (8), som vist på tegningen.
- Hæld ingredienserne i en skål.
- Afhængig af anvendelsen vælges hastighed 1-turbo. Start altid med en lav hastighed for at undgå at sprøjte og øg derefter langsomt hastigheden, mens apparatet kører.
- Tryk på tænd-/slukkontakten for at tænde og slukke for apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug og frigør dejkrogene eller piskerisene ved at trykke på frigørelsesnøglen (1).

N.B.:

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

Brug af stavblendertilbehøret (B)

Stavblendertilbehøret blander og mikser hurtigt og nemt. Brug det til at lave sovser, supper, mayonnaise, diætkost og babymad.

- For at sætte stavblendertilbehøret (9) på motordelen skal dækslet over åbningen (6) skubbes op. Sæt stavblendertilbehøret (9) i åbningen, så markeringen på blendertilbehøret er på linje med markeringen på motordelen. Drej derefter stavblenderen 90° med uret, indtil den låser.

- Før stavblenderen lodret ned i beholderen, før apparatet startes. Højest 2/3 af stavblenderens skaft må være dækket.
- Tryk og hold tænd-/slukkontakten nede, mens stavblenderen er i brug.
- Hvis du vil blende direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen og køle af for at beskytte stavblenderen mod overophedning. Brug aldrig stavblendertilbehøret i meget varme eller kogende ingredienser.
- Apparatet slukkes ved at slippe tænd-/slukkontakten, før skaftet tages op af beholderen. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
- Stavblendertilbehøret fjernes ved at drejes det 90° mod uret og trække det af.

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

Brug af hakketilbehøret (C)

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

- Før du hakker: Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker (se tabel på side 5), fjern stilke fra urter, knæk nødder og fjern skallerne, og fjern knogler, sener og brusk fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen (11d) er monteret på hakkeskålen.
- Advarsel: Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (11b). Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastdel.
- Placer bladet på tappen i midten af skålen, og tryk den ned, til den låser.
- Læg madvarerne i hakkeskålen.
- Sæt låget (11a) på hakkeskålen og kontroller, at det sidder godt fast.
- Sæt motordelen på ved at skubbe dækslet over åbningen (6) op og føre tappen på hakkerens låg ind i den, så markeringerne på låget er på linje med markeringerne på motordelen. Drej derefter motordelen 90° med uret, indtil den låser.
- Tryk og hold tænd-/slukkontakten nede, mens hakketilbehøret er i brug, og holdt altid fast på motordelen med

hånden. Brug turboindstillingen, når du hakker hårde ting (fx hård ost).

- Når du hakker tilberedt mad, skal du lade det køle ned nogle minutter, før du lægger det i hakkeskålen.
- Sluk for apparatet ved at slippe kontakten og tage stikket ud af stikkontakten, før du begynder at skille apparatet ad.
- Motordelen fjernes ved at holde på hakketilbehøret med den ene hånd, mens motordelen drejes 90° mod uret. Herefter kan den løftes af.
- Fjern bladet, før du fjerner de tilberedte madvarer fra hakkeskålen.

Vigtigt: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som isterninger, muskatnød, kaffe-bønner og korn.

Eksempler på opskrifter:

Tørret frugt med vanilje-honning
(som pandekagefyld eller smørelse)
(Brug hakketilbehøret (11), hastighed: turbo)

Kom 300 g cremet honning, 150 g svesker og 150 g tørrede figer i hakkeskålen, hak i 10 sekunder. Tilsæt derefter 100 ml vand og 3 dråber vanilje-roma, og hak i yderligere 3 sekunder.

Rengøring af apparatet (D)

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før apparatet rengøres.

Motordelen og hakketilbehørets låg bør kun rengøres med en fugtig klud. Disse dele må ikke nedsænkes i vand eller holdes under rindende vand.

N.B.: Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (fx gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de placeres i opvaskemaskinen.

Dejkroge, piskeris, bæger, hakkeskål og blad kan gå i opvaskemaskinen.

Stavblendertilbehøret må kun rengøres under rindende vand. Det må ikke nedsænkes i vand.

Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

HC: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chili, nødder o. lign.

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

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



Norsk

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

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

Advarsel

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn. Slå av apparatet og koble fra strømledningen før tilbehør eller tilkob-lede, bevegelige deler skiftes ut.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følel-sesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opp-læring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sik-ker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Trekk ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demon-tering, rengjøring og oppbevaring.
- Før bruk, må du undersøke om spen-ningen i strømmettet stemmer med den voltspenningen som er anvist på motor-delen.

- For å unngå skader, må du holde hender, hår, klær og kjøkkenredskaper unna vispen og deigkrokene når apparatet er i bruk. Ikke kom i kontakt med apparatets bevegelige deler når det er påslått.
- Når du bruker mikserredskapene i varme væsker, må du ikke senke motordelen i væsken, eller fjerne stavmikseren fra væsken mens apparatet er påslått.
-  Gjelder kun modellene M 1030/1050/1070: Knivbladene er meget skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.
- Dette apparatet er beregnet på mengder som er normale i en privathusholdning.
- Verken målebegeret (10) eller hakkebollen (11c) er mikrobølgesikre.
- Elektriske apparater fra Braun tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

Beskrivelse

- 1 Utløserknapp
- 2 På/av-bryter (I = på, 0 = av)
- 3 Hastighetsvelger (hastigheter 1–15, turbo)
- 4 Motordel
- 5 Festeåpning for visp/deigkroker
- 6 Festeåpning for håndmikser/hakker/mattlberedningsredskaper
- 7 Deigkroker
- 8 Visper

Kun for modellene M 1030/1050/1070:

- 9 Håndmiksertilbehør
- 10 Beger

Kun for modell M 1050:

- 11 Hakketilbehør
- 11a Løkk til hakker (med girkopling)
- 11b Knivinnsetts
- 11c Hakkebolle
- 11d Sklisikker ring

Kun for modell M 1070:

- 12 Mattlberedningsredskap (se egen veiledning)

Maksimal brukstid:

med deigkroker – 5 minutter
med visper – 15 minutter

Slik bruker du håndmikseren (A)

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

- Sett i deigkrokene (7) eller vispene (8) som vist.
- Ha ingrediensene i en bolle.
- Avhengig av redskap, velger du hastighetsinnstilling (1 ... turbo). For å unngå sprut, må du alltid starte på laveste hastighetsinnstilling og deretter øke farten gradvis.
- Trykk på på/av-knappen for å slå apparatet på og av.
- Etter bruk, trekkes kontakten ut og deigkrokene eller vispene løsnes ved å trykke på utløserknappen (1).

NB:

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

Slik bruker du håndmiksertilbehøret (B)

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

- Før du fester håndmiksertilbehøret (9) til motordelen, må du skyve bort dekslet fra festeåpningen (6). Sett tilbehøret (9) i åpningen slik at markeringen på håndmiksertilbehøret samsvarer med markeringen på motordelen. Drei så håndmikseren 90° med urviseren til den låses.
- Sett håndmiksertilbehøret vertikalt i beholderen før du slår apparatet på. Blandestaven på håndmikseren bør ikke senkes mer enn 2/3 ned i beholderen.

- Trykk ned og hold inne på/av-bryteren mens du betjener håndmiksertilbehøret.
- Hvis du ønsker å blande direkte i kasserollen ved koking, må du trekke kasserollen bort fra platen og la den kjøle seg litt ned for å beskytte håndmiksertilbehøret fra overoppheting. Bruk aldri håndmiksertilbehøret i svært varme eller kokende ingredienser.
- Slå av apparatet ved å slippe opp på/av-bryteren, ta blandestaven ut av beholderen og trekk ut kontakten.
- Fjern håndmiksertilbehøret ved å dreie det 90° mot urviseren og trekke det av.

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

Slik bruker du hakke-tilbehøret (C)

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

- Før hakking: Kutt opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter (se tabellen på side 5), fjern stilker fra urter, og skall fra nøtter, og ta bort ben, sener og brusk fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisliske ringen (11d) er festet til hakkebollen.
- Advarsel: Ta forsiktig av plastbeskyttelsen på kniven (11b). Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen.
- Plasser knivinnsetsen på midtstaven i hakkebollen og trykk den ned til den låses.
- Legg ingrediensene i hakkebollen.
- Sett lokket til hakkeren (11a) på hakkebollen og sørg for at det sitter godt fast.
- Fest motordelen ved å skyve bort dekslet fra festeåpningen (6) og sett i låsepinnen til hakkelokket slik at markeringen på hakkelokket samsvarer med markeringen på motordelen. Dreie så motordelen 90° med urviseren til den låses.
- Hold nede på/av-bryteren mens du betjener hakketilbehøret og hold fast motordelen med en hånd. Bruk turboinnstillingen når du hakker harde matvarer (for eksempel hard ost).
- Når du hakker kokt mat, må du la den avkjøles i noen minutter før du legger den i hakkebollen.

- Slå av apparatet ved å slippe opp på/av-bryteren og ta ut kontakten før du løsner motordelen og tilbehøret fra apparatet.
- For å ta av motordelen, holder du i hakketilbehøret med en hånd, dreier motordelen 90° mot urviseren og løfter den opp.
- Fjern knivinnsetsen før du tar ut ingrediensene fra hakkebollen.

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

Oppskrifter:

Tørket frukt i vaniljehonning

(som pannekakefyll eller bredbart pålegg) (Bruk hakketilbehøret (11), hastighet: turbo)

Ha 300 g fast honning, 150 g svsker og 150 g tørket fiken i hakkeskålen, hakk i 10 sekunder. Tillsett 1dl vann og 3 dråper vaniljeroma og hakk i ytterligere 3 sekunder.

Rengjøring av apparatet (D)

Trekk alltid ut støpslet før rengjøring. Motordelen og hakkelokket bør kun rengjøres med en fuktig klut. Disse delene må ikke senkes ned i vann eller holdes under rennende vann.

NB: Ved tilberedning av mat som inneholder mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Smør disse delene med vegetabilsk olje, før du setter dem i oppvaskmaskinen.

Deigkrokene, vispene, hakkebollen og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin. Håndmiksertilbehøret kan kun vaskes under rennende vann. Senk det ikke ned i vann.

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

HC: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

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



Svenska

Våra produkter är konstruerade för att uppfylla de strängaste krav på såväl kvalitet som funktionalitet och formgivning. Vi hoppas att du kommer att få mycket nytta och glädje av din nya apparat från Braun.

Läs bruksanvisningen noga innan du använder produkten.

Varning!

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslik, 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.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring eller förvaring av apparaten.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på motordelen innan du använder apparaten.
- Håll händer, hår, kläder och husgeråd borta från vispar och degkrokar under drift för att undvika personskador. Vidrör inte rörliga delar under drift.
- När du använder mixerstaven i het vätska, måste du vara försiktig och tänka på att inte doppa mixerskaftet i den heta vätskan eller lyfta upp det medan mixerstaven är påslagen.
-  Gäller bara modellerna M 1030/1050/1070:
Observera att bladen är mycket vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.

- Apparaten är utformad för att kunna hantera sådana mängder av ingredienser som är normala i ett hushåll.
- Varken bågaren (10) eller hackskålen (11c) kan användas i mikrovågsugn.
- Brauns elapparater uppfyller kraven i tillämpliga säkerhetsnormer. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära avsevärd risk för personskador för användaren.

Beskrivning

- 1 Utskjutningsknapp
- 2 Strömbrytare (I=på, 0=av)
- 3 Hastighetsväljare (hastigheter 1–15, turbo)
- 4 Motordel
- 5 Öppningar för vispar och degkrokar
- 6 Öppning för handmixer / hackkniv / matberedningstillbehör
- 7 Degkrokar
- 8 Vispar

Endast modellerna M 1030/1050/1070:

- 9 Stavmixertillbehör
- 10 Bågare

Endast modell M 1050:

- 11 Hackkniv
- 11a Lock till hackkniv (med växelhus)
- 11b Knivblad
- 11c Skål för hackkniv
- 11d Anti-halkring

Endast modell M 1070:

- 12 Matberedningstillbehör (se separata anvisningar)

Maximal drifttid:

- 5 minuter med degkrokarna
- 15 minuter med visparna

Använda handmixern (A)

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

- Sätt i degkrokarna (7) eller visparna (8) enligt bilden.

- Lägg ingredienserna i en skål.
- Välj hastighet mellan 1 och turbo, beroende på hur du ska använda mixern. Börja alltid med en låg hastighet och öka sedan hastigheten långsamt under drift för att undvika stänk.
- Stäng av apparaten genom att trycka på strömbrytaren.
- Dra ur kontakten och skjut ut degkroarna eller visparna genom att trycka på utskjutningsknappen, när du har använt apparaten färdigt.

Obs!

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

Använda stavmixer-tillbehöret (B)

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

- Skjut upp locket till öppningen (6) för att sätta in stavmixertillbehöret (9) i motordelen. Sätt in stavmixertillbehöret (9) i öppningen så att markeringen på stavmixertillbehöret sitter mitt för markeringen på motordelen. Vrid sedan stavmixern 90° medurs till den låses fast.
- Sätt in stavmixertillbehöret vertikalt i kärlet innan du slår på apparaten. Stavmixern får inte sänkas ned i vätska till mer än 2/3 av skaftets längd.
- Tryck ned on/off-knappen och håll den nedtryckt så länge du använder stavmixertillbehöret.
- Om du vill mixa direkt i kastrullen under kokning måste du först ta av kastrullen från spisen och låta såsen kallna något så att stavmixern inte blir överhettad. Använd aldrig stavmixertillbehöret i mycket heta eller kokande ingredienser.
- För att stänga av apparaten släpper du

först upp strömbrytaren, innan du lyfter upp skaftet ur kärlet och drar ur kontakten.

- För att ta bort stavmixertillbehöret vrid du det 90° moturs och drar ut det.

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

Använda hackknivarna (C)

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

- Innan du hackar: Skär kött, ost, lök, vitlök och morötter (se tabell på sidan 5) i mindre bitar, ta bort stjälkar från färska örter, skala nötter och ta bort ben, senor och brosk från kött.
- Säkerteställ anti-halkringen (11d) har satts fast på hackningsskålen.
- Varning! Ta försiktigt bort plastskyddet från knivbladen (11b). Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen.
- Placera knivbladsinsatsen på skålens mittapp och tryck ned den tills den sitter på plats.
- Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
- Sätt på locket (11a) på skålen och kontrollera att det sitter fast ordentligt.
- För att sätta fast motordelen skjuter du upp locket på öppningen (6) och sätter i tappan till hacktillsatsens lock i den, så att markeringen på locket till hacktillsatsen sitter mitt för markeringen på motordelen. Vrid sedan motordelen 90° medsols till den låses fast.
- Håll strömbrytaren nedtryckt så länge du använder hackknivarna och håll alltid i motordelen med handen. Använd turboställningen för att hacka hårda livsmedel (exempelvis hård ost).
- När du hackar kokta ingredienser bör du låta dem svalna några minuter innan du lägger dem i hackskålen.
- När du har använt maskinen färdigt stänger du av den genom att släppa upp strömbrytaren och dra ur kontakten innan du börjar plocka isär den.
- För att ta bort motordelen håller du matberedningstillbehöret med en hand,

vrider motordelen 90° moturs och lyfter bort den.

- Ta bort knivbladen innan du tar ur de mixade ingredienserna ur skålen.

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

Receptexempel:

Torr frukt i vaniljhonung

(som pannkaksfyllning eller bredbart pålägg)

(Använd hackningstillbehöret (11), hastighet: turbo)

Lägg i 300 g krämig honung, 150 g katinplommon och 150 g torkade fikon i hackskålen, hacka i 10 sekunder. Tillsätt sedan 100 ml vatten och 3 droppar vanilj-
arom och hacka i ytterligare 3 sekunder.

Rengöra apparaten (D)

Dra alltid ur kontakten ur eluttaget före rengöring.

Motordelen och locket till hackskålen rengörs endast med en fuktad trasa. Sänk inte ned dessa delar i vatten eller håll dem under rinnande vatten.

Obs! Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Stryk vegetabilisk olja på dessa delar innan du ställer in dem i diskmaskinen.

Degkrokarna, visparna, bågaren, hackskålen och knivbladen kan diskas i diskmaskin.

Stavmixertillbehöret får bara rengöras under rinnande vatten. Sänk inte ned det i vatten.

Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

HC: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc. Kan ändras utan föregående meddelande.

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



kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Suomi

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

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Varoitus

- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto ennen varusteiden vaihtamista tai ennen liikuvien osien käsittelyä.
- 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.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tarkista ennen käyttöä, että jännite vastaa moottoriosassa näkyvää merkintää.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa vispilöistä ja taikinakoukusta käytön aikana vahinkojen estämiseksi. Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.
- Erityisesti käytettäessä pikasekoitinta kuumissa nesteissä sekoitinvarsta

ei saa upottaa nesteeseen eikä poistaa nesteestä laitteen ollessa käynnissä.

-  Koskee vain malleja M 1030/1050/1070: Terät ovat hyvin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Mittakulho (10) ja leikkurikulho (11c) eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

Laitteen osat

- 1 Irrotuspainike
- 2 Virtakytkin
(I = päällä, 0 = pois päältä)
- 3 Nopeusvalitsin (nopeudet 1–15, turbo)
- 4 Moottoriosia
- 5 Vispilöiden/taikinakoukkujen aukot
- 6 Pikasekoittimen/leikkurin/ruoanvalmistusosan aukko
- 7 Taikinakoukut
- 8 Vispilät

Vain mallit M 1030/1050/1070:

- 9 Pikasekoitin
- 10 Mittakulho

Vain M 1050 -malli:

- 11 Leikkuri
- 11a Leikkurin kansi (vaihteisto-osalla)
- 11b Terä
- 11c Leikkurikulho
- 11d Liukumaton rengas

Vain M 1070 -malli:

- 12 Ruoanvalmistusosa (katso erilliset käyttöohjeet)

Enimmäiskäyttöaika:

taikinakoukuilla 5 minuuttia
vispilöillä 15 minuuttia

Käsivatkaimen käyttö (A)

Taikinakoukut soveltuvat erinomaisesti hiiva-, pasta- ja voitaikinoiden vaivaamiseen sekä lihamureketaikinoiden sekoittamiseen. Käytä vispilöitä kakkutaikinoiden, vanukkaiden ja perunamuusin sekoittamiseen sekä kermavaahdon (vähintään

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

- Asenna taikinakoukut (7) tai vispilät (8) kuvassa osoitetulla tavalla.
- Laita raaka-aineet kulhoon.
- Valitse nopeus (1 ... turbo) käyttötarkoituksesta riippuen. Vältä roiskeita aloittamalla alhaisella nopeudella ja lisäämällä nopeutta hitaasti käytön aikana.
- Käynnistä ja sammuta laite painamalla virtakytkintä.
- Irrota käytön jälkeen laitteen pistoke pistorasiasta. Irrota taikinakoukut tai vispilät painamalla irrotuspainiketta (1).

HUOM.:

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

Pikasekoittimen käyttö (B)

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

- Kiinnitä pikasekoitin (9) moottoriosaan työntämällä aukon (6) suojuksen auki. Aseta pikasekoitin (9) aukkoon siten, että pikasekoittimessa oleva merkintä on moottoriosan merkinnän kohdalla. Käännä sen jälkeen pikasekoitinta 90° myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu.
- Aseta pikasekoitin pystysuorassa astiaan ennen laitteen käynnistämistä. Vain 2/3 pikasekoittimen varresta saa olla upotettuna ruoka-aineeseen.
- Paina virtakytkintä ja pidä sitä alhaalla niin kauan, kun käytät pikasekoitinta.
- Jos haluat käyttää pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyiltä ja anna jäähtyä suojataksesi pikasekoitinta ylikuumenemiselta. Älä käytä pikasekoitinta koskaan erittäin kuumissa tai kiehuissa ruoka-aineissa.

- Sammuta laite vapauttamalla virtakytkin ennen varren poistamista astiasta. Irrota sen jälkeen pistoke pistorasiasta.
- Irrota pikasekoitin kääntämällä sitä 90° vastapäivään ja vetämällä irti.

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

Leikkurin käyttö (C)

Leikkuri soveltuu erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen.

- Ennen hienontamista: Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkana (katso taulukko sivulla 5), poista yrteistä varret, kuori pähkinät ja poista lihasta luut, jänteet ja rustot.
- Varmista, että liukumaton rengas (11d) on kiinnitetty leikkurikulhoon.
- Varoitus: Poista varovasti terän (11b) muovisuojuus. Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta.
- Aseta terä leikkurikulhon keskitappiin ja paina alas, kunnes se lukkiutuu.
- Laita ruoka-aine leikkurikulhoon.
- Aseta leikkurin kansi (11a) leikkurikulhoon ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.
- Kiinnitä moottoriosaa työntämällä aukon (6) suojuus auki ja asettamalla leikkurin kannen tappi aukkoon siten, että leikkurin kannen merkintä on moottoriosan merkinnän kohdalla. Käännä sen jälkeen moottoriosaa 90° myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu.
- Paina virtakytkintä niin kauan, kun käytät lisäosaa. Pidä moottoriosasta aina kädellä kiinni. Käytä turbonopeusasetusta kovien ruoka-aineiden (esim. kovan juuston) hienontamiseen.
- Kun hienonnat keitettyä ruokaa, anna ruoan jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen sen laittamista leikkurikulhoon.
- Sammuta laite päästämällä irti kytkimestä ja irrottamalla laitteen pistoke pistorasiasta ennen purkamista.
- Pidä toisella kädellä kiinni leikkurista ja irrota moottoriosaa kääntämällä sitä 90° vastapäivään ja nostamalla se irti.
- Poista terä ennen hienonnetun ruoan poistamista leikkurikulhosta.

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

Reseptejä:

Kuivattuja hedelmiä vaniljahunajassa (ohukaisten täytteeksi tai levitteeksi)
(Käytä leikkuriosaa, nopeus: turbo)
Lisää leikkurikulhoon 300 g paksua hunajaa, 150 g kuivattuja luumuja ja 150 g kuivattuja viikunoita. Hienonna 10 sekuntia. Lisää sen jälkeen 100 ml vettä ja 3 tippaa vanilja-aromia. Jatka hienontamista vielä 3 sekuntia.

Laitteen puhdistaminen (D)

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

Moottoriosaa ja leikkurin kansi puhdistetaan ainoastaan kostealla liinalla. Älä upota näitä osia veteen tai pidä niitä juoksevassa vedessä.

HUOM.: Laitteen muoviosat voivat värjäytyä värillisiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsitellessä. Pyyhi muoviosat kasviöljyllä ennen astianpesukoneeseen laittamista.

Taikinakoukut, vispilät, mittakulho, leikkurikulho ja terä voidaan pestä astianpesukoneessa. Pikasekoitin voidaan pestä ainoastaan juoksevassa vedessä. Älä upota sitä veteen.

Lisävarusteet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

HC: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilipippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

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



Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby spełniać wszelkie wymagania dotyczące jakości, funkcjonalności i estetyki. Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia z użytkowania nowego urządzenia.

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

Uwaga

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- 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.
- Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci w momencie, gdy nie jest używane, gdy jest montowane lub demontowane, czyszczone lub przechowywane.
- Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane na urządzeniu napięcie znamionowe jest zgodne z napięciem w sieci.
- Dłonie, włosy, odzież, jak również inne rzeczy trzymaj z dala od końcówek ubijających oraz końcówek do wyrabiania ciasta, celem ochrony użytkownika

przed zranieniem. Nie dotykać części ruchomych podczas pracy z urządzeniem.

- Gdy urządzenie jest włączone, nie wprowadzaj i nie wyjmuj przystawek miksera z płynów, szczególnie, gdy płyn jest gorący.



- Tylko dla modeli M 1030/1050/1070: Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- To urządzenie zostało stworzone wyłącznie do użytku domowego.
- Ani pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą (10), ani pojemnik przystawki siekającej (11c) nie są przystosowane do użytku w kuchniach mikrofalowych.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają standardy związane z bezpieczeństwem. Naprawianie lub wymiana przewodu zasilającego może być przeprowadzona jedynie przez autoryzowany serwis. Naprawa wykonana przez niewykwalifikowane osoby może doprowadzić do porażenia prądem użytkownika.

Opis

- 1 Przycisk zwalniający
- 2 Przycisk włączone/wyłączone (1 = włączone, 0 = wyłączone)
- 3 Pokrętko regulacji prędkości (prędkości 1–5, turbo)
- 4 Blok silnika
- 5 Otwory do końcówek ubijających i do mieszania ciasta
- 6 Otwór do przystawki miksującej/siekającej
- 7 Końcówki do mieszania ciasta
- 8 Końcówki ubijające

Tylko w modelach M 1030/1050/1070:

- 9 Przystawka miksująca
- 10 Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą

Tylko w modelu M 1050:

- 11 Przystawka siekająca
- 11a Pokrywa pojemnika przystawki siekającej (z przekładnią)
- 11b Ostrze
- 11c Pojemnik przystawki siekającej
- 11d Pierścień antypoślizgowy

Tylko w modelu M 1070:

- 12 Przystawka siekająca (sprawdź osobną instrukcję obsługi)

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

Używanie miksera (A)

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

- Umieść w otworach końcówki do mieszania ciasta (7) lub ubijające (8) w sposób pokazany na rysunku.
- Umieść składniki w misce.
- W zależności od zastosowania, ustaw prędkość w zakresie (od 1 do turbo). Celem uniknięcia rozpryskiwania zawsze rozpoczynaj pracę na niższej prędkości, stopniowo zwiększając ją do wymaganej.
- Wciśnij przycisk włączone/wyłączone, celem włączenia lub wyłączenia urządzenia.
- Po zakończeniu pracy, odłącz urządzenie z sieci i zdejmij końcówki poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego (1).

N.B.:

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

Używanie końcówki miksującej (B)

Przystawka miksująca doskonale nadaje się do przygotowywania posiłków diety-

tycznych, dipów, sosów, zup, majonezu i pokarmu dla dzieci jak również do mieszania napojów i koktajli mlecznych.

- Aby założyć przystawkę miksującą (9) na blok silnika, otwórz pokrywę otworu (6). Umieść przystawkę w otworze w ten sposób, aby wskaźnik widoczny na przystawce był na jednej wysokości ze wskaźnikiem widocznym na bloku silnika. Następnie obróć przystawkę miksującą o 90° zgodnie ze wskazówkami zegara, do usłyszenia kliknięcia.
- Umieść przystawkę pionowo w naczyniu, przed włączeniem urządzenia. Przystawka nie może być głębiej zanurzana niż do 2/3 jej wysokości.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk włączone/wyłączone tak długo jak długo chcesz miksować.
- Jeżeli zamierzasz miksować bezpośrednio w garnku podczas gotowania, najpierw zdejmij garnek z pola grzejnego i pozwól zawartości ostygnąć. Uchronisz w ten sposób urządzenie od wysokiej temperatury.
- Nigdy nie używaj przystawki miksującej z bardzo gorącymi lub gotującymi się składnikami.
- Aby wyłączyć urządzenie, puść przycisk włączone/wyłączone, przed wyjęciem przystawki z naczynia, a następnie wyłącz urządzenie z sieci.
- Aby zdjąć przystawkę, obróć ją o 90° w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i pociągnij ją.

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

Używanie przystawki siekającej (C)

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

- Przed siekaniem podziel na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili, (sprawdź tabelę na stronie 5), usuń łodygi z ziół, skorupki

- orzechów, usuń kości, ścięgną i chrząstki z mięsa.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (11d).
 - Uwaga: Ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z ostrzy (11b). Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj ostrze za plastikową część.
 - Umieść ostrze na bolcu w centralnej części pojemnika i dociśnij je, aż zaskoczy.
 - Umieść składniki w pojemniku.
 - Umieść pokrywę pojemnika (11a) na pojemniku i upewnij się, że jest poprawnie założona.
 - Aby założyć blok silnika, otwórz pokrywę otworu (6) i umieść bolec pokrywki przystawki siekającej w bloku, tak, aby wskaźnik umieszczony na pokrywce był na jednej wysokości ze wskaźnikiem na bloku silnika. Następnie obróć blok silnika o 90° zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do usłyszenia kliknięcia.
 - Trzymaj wciśnięty przycisk włączone/wyłączone tak długo jak długo zamierzasz używać przystawki siekającej i zawsze trzymaj blok silnika ręką. Chcąc siekać twarde produkty (np. twarde ser), używaj ustawienia turbo.
 - Gdy siekasz gorące składniki, pozwól im ostygnąć przez kilka minut, zanim umieścisz je w przystawce.
 - Wyłącz urządzenie zwalniając przycisk Włączone/Wyłączone i odłączając je z sieci, przed rozpoczęciem demontażu urządzenia.
 - Aby zdjąć blok silnika, przytrzymaj przystawkę siekającą jedną ręką, obróć blok silnika o 90° w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i pociągnij.
 - Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze (chwytnąjąc za plastikową część) przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

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

Przykłady przepisów:

Suszone owoce w waniliowym miodzie
(jako nadzienie do ciast lub krem)
(Użyj nakładki siekającej (11), prędkość: turbo)

Do misy wrzuć 300 g miodu o kremowej konsystencji, 150 g suszonych śliwek,

150 g suszonych fig i siekaj je przez 10 sekund, następnie dodaj 100ml wody oraz 3 krople aromatu waniliowego i wznów siekanie na 3 sekundy.

Czyszczenie urządzenia (D)

Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci zanim przystąpisz do czyszczenia.

Blok silnika oraz pokrywa pojemnika przystawki siekającej powinny być czyszczone tylko wilgotną ściereczką. Nie zanurzać tych części w wodzie lub trzymać ich pod strumieniem wody.

N.B.: Gdy przygotowujesz posiłek używając składników barwiących (np. marchwi), plastikowe elementy urządzenia mogą się odbarwić. Przetrzyj te miejsca ściereczką nasączoną olejem roślinnym przed przystąpieniem do procesu czyszczenia.

Końcówki do mieszania ciasta, ubijające, pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą, przystawka siekająca, oraz ostrza mogą być myte w zmywarce.

Przystawka miksująca może być myta wyłącznie pod strumieniem wody. Nie zanurzaj jej w wodzie.

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

HC: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian

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



Český

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

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

Upozornění

- Tento přístroj nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s díly, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.

- Vždy odpojte přístroj od sítě, pokud jej budete nechávat bez dozoru a před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na motorovém dílu souhlasí s napětím v místní síti.
- Držte ruce, vlasy, oblečení, stejně jako vařečku či jiné kuchyňské náčiní v dostatečné vzdálenosti od metel a hnětacích háků, když je přístroj v provozu, aby nedošlo k poranění či jiné nehodě. Když přístroj běží, nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Obzvláště když používáte ruční mixér v horkých tekutinách, neponořujte ani nevyjímejte nástavec mixéru z tekutiny během doby, kdy je přístroj zapnutý.



Pouze u modelů M 1030/1050/1070 M: Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo

k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.

- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Odměrná nádoba (10) ani nádoba řezacího strojek (11c) není vhodná do mikrovlnné trouby.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Před prvním použitím je nutné všechny části přístroje a příslušenství, přicházející do styku potravinami, důkladně omýt horkou vodou s kuchyňským saponátem a opláchnout pitnou vodou.

Popis

- 1 Uvolňovací tlačítko
- 2 Spínač zapnutí/vypnutí (I = zapnuto, 0 = vypnuto)
- 3 Volič rychlosti (rychlosti 1–15, turbo)
- 4 Motorová jednotka
- 5 Otvory pro šlehací metly / hnětací háky
- 6 Otvor pro ponorný mixér / řezací strojek / strojek pro zpracování potravin
- 7 Hnětací háky
- 8 Metly

Pouze model M 1030/1050/1070:

- 9 Nástavec mixéru
- 10 Odměrná nádoba

Pouze model M 1050:

- 11 Řezací strojek
- 11a Víčko řezacího strojek (s převodovkou)
- 11b Nůž
- 11c Nádoba řezacího strojek
- 11d Protiskluzový kroužek

Pouze model M 1070:

- 12 Strojek pro zpracování potravin (viz samostatný návod k použití)

Maximální doba provozu:

s hnětacími háky 5 minut
se šlehacími metlami 15 minut

Použití šlehacích a hnětacích nástavců (A)

Hnětací háky se perfektně hodí pro hnětení kynutého těsta, těsta na výrobu

těstovin a pečiva, stejně jako pro promíchání mletého masa. Metly používejte pro šlehání piškotových těst, přípravu bramborového pyrě, šlehačky (minimálně 100 ml smetany), sněhu z bílků (minimálně z 1 vejce) a různých krémů.

- Nasadte hnětací háky (7) nebo metly (8), jak je znázorněno na obrázku.
- Vložte přísady do nádoby.
- Podle potřeby zvolte rychlost (1 ... turbo). Abyste předešli vystříkávání, vždy začínějte při nastavení na nižší rychlost a pak postupně během provozu rychlost zvyšujte.
- Stisknutím spínače zapnutí/vypnutí přístroj zapnete a vypnete.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a po stisknutí uvolňovacího tlačítka (1) uvolníte hnětací háky nebo metly.

Např.:

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

Použití ponorného mixéru (B)

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

- Pro vložení šlehacího nástavce do části s motorem je zapotřebí odebrat víko z otvoru pro ponorný mixér. Vložte mixovací nástavec do otvoru tak, že označení na mixovacím nástavci je v zákrytu s označením na části s motorem. Potom otočte mixérem 90° po směru hodinových ručiček, dokud nezapadnou západky.
- Předtím než zapnete přístroj, vsuňte mixovací nástavec vertikálně do nádoby. Mixovací noha by neměla být ponořena v nádobě více než ze 2/3.
- Stiskněte a držte zapnutí/vypnutí spínač po celou dobu práce šlehacího nástavce.
- Pokud chcete míchat potraviny přímo

v hrnci během vaření, tak nejprve přemístěte hrnec ze sporáku, po té potraviny nechte zchladnout, tím ochráníte mixovací nástavec proti přehřátí. Nikdy nepoužívejte mixovací nástavec k úpravě velmi horkých nebo vařících se potravin/ingrediencí.

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

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

Použití řezacího strojek (C)

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

- Před sekáním: Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka na straně 5), z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte a z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (11d).
- Pozor: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (11b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část.
- Nůž nasadte na osu v pracovní nádobě a zatlačte jej dolů, až zaklapne.
- Do pracovní nádoby vložte potraviny.
- Nasadte víko (11a) na pracovní nádobu řezacího strojeku a ujistěte se, že správně sedí.
- Abyste připojili motorovou jednotku, posuňte kryt otvoru (6) a nasadte do něj čep víka pracovní nádoby tak, aby značka na víku souhlasila se značkou na motorové jednotce. Pak otočte motorovou jednotku o 90° ve směru hodinových ručiček, až se zajistí.
- Držte stisknuté tlačítko zapnutí/vypnutí po celou dobu, kdy řezací strojek běží a vždy držte motorovou jednotku v ruce. Pro sekání tvrdých potravin (např. tvrdého sýru) použijte nastavení rychlosti turbo.

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

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

Příklad receptu:

Sušené ovoce v medu s vanilkou

(jako náplň do palačinek nebo pomazánka)

(Použijte nádobu a sekací nástavec (11), rychlost: turbo)

Do nádoby na sekání vložte 300 g tekutého medu, 150 g sušených švestek a 150 g sušených fíků a motor zapněte na 10 sekund. Poté přidejte 100 ml vody a 3 kapky vanilkového aroma a motor opět na 3 sekundy zapněte.

Čištění přístroje (D)

Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě.

Motorovou jednotku a víko řezacího stroju pouze otírejte vlhkým hadříkem. Neponořujte tyto díly do vody ani je neoplachujte pod tekoucí vodou.

Pozn.: Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části stroju zabarvit. Otřete je před tím, než je vložíte do myčky nádobí, rostlinným jedlým olejem.

Hnětací háky, metly, odměrnou nádobku, nádobu řezacího stroju a nůž můžete umývat v myčce nádobí.

Mixovací nástavec se smí mýt pouze pod tekoucí vodou. Neponořujte jej do vody.

Příslušenství

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

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

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

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

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



Slovenský

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

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

Upozornenie

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi. Uchovajte zariadenie a jeho kábel z dosahu detí. Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k dielom, ktoré sa hýbu počas používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od sieťového napájania.
- 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 pou-

živani zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.

- Zariadenie vždy odpojte od elektrickej siete, ak ho budete zostavovať, rozoberať, čistiť, odkladať alebo pokiaľ ho budete nechávať bez dozoru.
- Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sieťové napätie uvedené na motorovom diele súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Počas prevádzky zariadenia držte ruky, vlasy, oblečenie, rovnako ako varešku či iné kuchynské náradie v dostatočnej vzdialenosti od metličiek a hákov na miesenie, aby nedošlo k poraneniu či inej nehode. Keď je zariadenie v prevádzke, nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Zvlášť, keď používate ručný mixér v horúcich tekutinách, neponárajte ani nevyberajte nástavec mixéru z tekutiny v čase, keď je zariadenie zapnuté.
-  Iba u modelov M 1030/1050/1070: Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Zariadenie je skonštruované na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Odmernú nádobku (10) ani nádobu rezacieho zariadenia (11c) nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Elektrozariadenia značky Braun vyhovujú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťovej šnúry môžu vykonávať iba odborníci v autorizovanom servise. Neodbornou opravou môžu užívatel'ovi vzniknúť závažné škody.
- Pred prvým použitím zariadenia je nutné všetky časti zariadenia a príslušenstvo, ktoré prichádza do styku s potravinami, dôkladne umyť teplou vodou s obsahom saponátu a následne dôkladne opláchnuť čistou vodou.

Popis

- 1 Uvoľňovacie tlačidlo
- 2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia (1 = zapnuté, 0 = vypnuté)
- 3 Ovládač rýchlosti (rýchlosti 1–15, turbo)
- 4 Motorová jednotka
- 5 Otvory pre šľahacie metličky / miesiace háky

- 6 Otvor pre ponorný mixér / rezacie zariadenie / zariadenie na spracovanie potravín
- 7 Háky na miesenie
- 8 Metličky

Iba model M 1030/1050/1070:

- 9 Nástavec mixéra
- 10 Odmerná nádobka

Iba model M 1050:

- 11 Rezacie zariadenie
- 11a Kryt rezacieho zariadenia (s prevodovkou)
- 11b Nôž
- 11c Nádobka rezacieho zariadenia
- 11d Protisklzový krúžok

Iba model M 1070:

- 12 Zariadenie na spracovanie potravín (viď samostatný návod na použitie)

Maximálna doba prevádzky:

s hákmi na miesenie 5 minút
so šľahacími metličkami 15 minút

Použitie šľahacích a miesiacich nástavcov (A)

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

- Nasadte háky na miesenie (7) alebo metličky (8) ako je znázornené na obrázku.
- Vložte prísady do nádoby.
- Podľa potreby zvolte rýchlosť (1 ... turbo). Aby ste zabránili vystrekovaniu tekutého obsahu z nádoby, vždy začínajte nastavením na nižšiu rýchlosť a potom postupne počas prevádzky rýchlosť zvyšujte.
- Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia zariadenie zapnete a vypnete.
- Po použití zariadenia odpojte zariadenie od elektrickej siete a stlačením uvoľňovacieho tlačidla (1) uvoľnite metličky alebo háky na miesenie.

Napr.:

- Pri príprave piškótového cesta dosiahnete optimálne výsledky, ak všetky prísady budú mať rovnakú

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

Použitie ponorného mixéra (B)

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

- Aby ste mohli nasadiť nástavec mixéra (9) na motorovú časť, posuňte kryt otvoru (6). Nástavec mixéra (9) nasadíte do otvoru tak, že zarovnáte označenie na nástavci s označením na motorovej časti. Potom otočte nástavec o 90° doprava tak, aby zacvakol.
- Nástavec mixéra ponorte vo vertikálnej polohe do nádoby ešte pred zapnutím zariadenia. Mixér neponárajte viac než do 2/3 hriadele.
- Držte zatlačené tlačidlo zapnutia/vypnutia tak dlho, pokiaľ potrebujete nástavec mixéra používať.
- Ak chcete mixovať priamo vo varnej nádobe počas varenia, najskôr nádobu odložte z výhrevnej platne sporáka a nechajte ju vychladnúť, aby sa nástavec mixéra nepoškodil teplom. Nástavec mixéra nikdy nepoužívajte vo veľmi horúcich alebo vriacich pokrmoch.
- Zariadenie vypnete uvoľnením tlačidla zapnutia/vypnutia ešte pred vybratím hriadele mixéra z nádoby. Potom zariadenie odpojte od elektrickej siete.
- Nástavec mixéra demontujte tak, že ho otočíte o 90° doľava a vytiahnete ho.

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

Použitie rezacieho zariadenia (C)

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

- Pred sekaním: Rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu (viď tabuľka na str. 5), z byliniek odstráňte silné stonky, orechy vyluskajte a z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (11d).
- Pozor: Opatrne odoberte umelohmotný kryt noža (11b). Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť.
- Nôž nasadte na os v pracovnej nádobe a zatlačte ho dolu, až zaklapne.
- Do pracovnej nádoby vložte potraviny.
- Nasadte kryt (11a) na pracovnú nádobku rezacieho zariadenia a uistite sa, či správne sedí.
- Pred pripojením motorovej jednotky najskôr odoberte kryt otvoru (6) a založte zvolený nástavec pre spracovanie potravín. Pri pripájaní motorovej jednotky nasmerujte motorovú jednotku tak, aby značka na kryte bola orientovaná rovnako, ako značka na motorovej jednotke. Potom otočte motorovú jednotku o 90° v smere hodinových ručičiek, až sa zaistí.
- Stlačením a držaním tlačidla zapnutia/vypnutia uvediete zariadenie do prevádzky. Počas spracovávania pokrmu držte motorovú časť rukou. Na sekanie tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) použite nastavenie rýchlosti na turbo.
- Ak chcete spracovávať varené potraviny, nechajte ich niekoľko minút vychladnúť, kým ich vložíte do pracovnej nádoby rezacieho zariadenia.
- Zariadenie vypnite uvoľnením tlačidla zapnutia/vypnutia a odpojte motorovú jednotku od elektrickej siete skôr, ako začnete zariadenie rozoberať.
- Aby ste odobrali motorovú jednotku, držte rezacie zariadenie jednou rukou, otočte motorovú jednotku o 90° proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnite ju.
- Pred vybratím spracovaného pokrmu opatrne vyberte z pracovnej nádoby nôž.

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

Príklad receptu:

Sušené ovocie v mede s vanilkovou arómou
(ako plnka do palacinek alebo nátierka)

(Použite nádobu s nadstavcom na sekanie, rýchlosť: turbo)

Do nádoby na sekanie vložte 300 g tekutého medu, 150 g sušených sliviek a 150 g sušených fig a motor na 10 sekúnd zapnite. Potom pridajte 100 ml vody a 3 kvapky vanilkovej esencie a motor opäť na 3 sekundy zapnite.

Čistenie zariadenia (D)

Pred čistením vždy odpojte zariadenie od elektrickej siete.

Motorovú jednotku a kryt rezacieho zariadenia poutierajte vlhkou handričkou. Neponárajte tieto diely do vody, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou.

Pozn.: Pri spracovaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. mrkvy), sa môžu umelohmotné časti zariadenia zafarbiť. Predtým, ako ich vložíte do umývačky riadu, ich potrite jedlým rastlinným olejom.

Háky na miesenie, metličky, odmernú nádobku, nádobu rezacieho zariadenia a nôž môžete umývať v umývačke riadu.

Mixovací nástavec môžete umývať iba pod tečúcou vodou. Neponárajte ho do vody.

Príslušenstvo

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

HC: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre byliny, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.

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

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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



Magyar

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

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

Figyelem!

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és annak kábele gyermekektől távol tartandó. A készüléket kapcsolja ki és válassza le a hálózatról, mielőtt annak tartozékait kicserélné vagy a használat közben mozgó alkatrészeket megközelítené.
- 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.
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a motorrészen jelzett értéknek.
- Saját biztonsága érdekében a habverő és a dagasztóegység használata közben ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruházata vagy bármely konyhai eszköz ne érjen a feldolgozóegységhez, mert az működése közben elkaphatja azokat.
- Amennyiben a készüléket a botmixer kiegészítővel használja, ügyeljen arra, hogy a forró folyadékba (pl.: levesek) merítés és kiemelés közben a készülék ki legyen kapcsolva.

-  Csak az M 1030/1050/1070 modellekhez: A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- Sem a mérőpohár (10), sem a műanyag munkatartály (11c) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszer-víz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.

Leírás

- 1 Kioldó gomb
- 2 Be-/kikapcsoló (bekapcsolás = 1, kikapcsolás = 0)
- 3 Sebesség szabályzó (1–15 sebességfokozat, turbó sebesség)
- 4 Motor
- 5 Csatlakozóníllás a habverők / dagasztókarok csatlakoztatásához
- 6 Csatlakozóníllás a mixelőrud / aprítóegység / feldolgozóegység csatlakoztatásához
- 7 Dagasztókarok
- 8 Habverők

Csak a M 1030/1050/1070 készülékekhez:

- 9 Mixelőrud
- 10 Mérőpohár

Csak a M 1050 készülékekhez:

- 11 Aprítóegység
- 11a Aprítóegység fedele (meghajtóval)
- 11b Kés
- 11c Aprítótartály
- 11d Csúszáságtóló gyűrű

Csak a M 1070 készülékekhez:

- 12 Feldolgozóegység (leírás a külön használati utasításban)

Maximális használati idő:

dagasztókarokkal 5 perc
habverőkkel 15 perc

A készülék kézi robotgépként történő használata (A)

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

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

- A dagasztókarokat (7), vagy a habverőket (8) csatlakoztassa a készülékhez az ábra szerint.
- A hozzávalókat helyezze egy tálba.
- A használatról függően válassza ki a megfelelő sebességfokozatot.
- A kiforrás elkerülésére mindig alacsony beállítási fokozattal kezdje a műveletet, majd fokozatosan működés közben növelje a sebességet.
- Be és kikapcsoláshoz nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
- Használat után húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól és a kioldó gomb (1) segítségével vegye ki a dagasztókarokat vagy a habverőket.

Néhány jó ötlet:

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

A botmixer használata (B)

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

- A mixelőrud (9) motorrészhez történő csatlakoztatásához csúsztassa el csatlakozóníllást takaró fedelet (6). Ezután a mixelőrudat (9) helyezze úgy a csatlakozóníllásba, hogy a rajta lévő nyíl egy vonalba kerüljön a motorrészen lévő nyíllal. Fordítsa el a mixelőrudat az óra járásával megegyező irányba 90°-al, amíg az a helyére nem kattann.
- Helyezze a botmixert függőlegesen a mixelőpohárba mielőtt bekapcsolná a készüléket. A mixelőrudat legfeljebb annak 2/3-ad részéig merítse a feldolgozandó anyagba.

- Bekapcsoláshoz nyomja meg, majd a folyamat végéig tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló gombot.
- Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a mixelőrudat túlmelegedéstől. Soha ne használja a botmixert nagyon forró, vagy forrásban lévő ételben.
- Kikapcsoláshoz engedje el a be-/kikapcsoló gombot és csak utána emelje ki a mixerrudat az edényből, majd húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, az óra járásával ellentétes irányba 90°-al forgassa el, majd húzza ki azt.

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

Az aprítóegység használata (C)

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

- Aprítás előtt: vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát (lásd az 5. oldalon lévő táblázatot), távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját, távolítsa el a csontokat, inakat és mocsingot a húsokról.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (11d) felhelyezte az aprítóedény aljára.
- Figyelmeztetés: Óvatosan távolítsa el a kés (11b) műanyag borítását. A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.
- Helyezze a kést az aprítótartály közepén lévő tengelyre, és nyomja lefelé, amíg az a helyére nem kattán.
- Tegye a feldolgozandó alapanyagokat az aprítótartályba.
- Helyezze a fedelet (11a) az aprítótartályra, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzült.
- A motorrészhez történő csatlakoztatáshoz csúsztassa el csatlakozónylást takaró fedelet (6) majd csatlakoztassa az aprítótartályt úgy, hogy a tartályon és a motorrészen lévő jelek egy vonalba kerüljenek.

Fordítsa el a motorrészét az óra járásával megegyező irányba 90°-al, amíg az a helyére nem kattán.

- Használat közben folyamatosan tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló gombot. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészét, a másikkal pedig a munkatartályt. Keményebb élelmiszerek (pl.: kemény sajtok) aprításánál használja a turbó fokozatot.
- Főtt ételek feldolgozásánál, főzés után pár percig hagyja azokat lehűlni és csak ezután legye az aprítótartályba.
- Használat után a be-/kikapcsoló gomb elengedésével kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és csak ezután szedje szét a készüléket.
- A motorrész leemeléséhez egyik kezével tartsa erősen az aprítótartályt, a másikkal fordítsa el a motorrészét az óra járásával ellentétes irányba 90°-al, és emelje felfelé.
- Először óvatosan vegye ki a kést, és csak ezután szedje ki a feldolgozott ételt a tartályból.

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

Recept ajánlatok:

Aszalt gyümölcs mézes-vanília szószbán (palacsintatölteléknek vagy kenhető édességnek)

(Használja az aprító kiegészítőt (11) turbófokozaton)

Helyezzen 300 g krémes állagú mézet, 150 g aszalt szilvát, és 150 g aszalt fügét az aprítóedénybe, majd 10 másodpercen keresztül aprítsa az alapanyagokat. Ezt követően adjon hozzá 100 ml vizet és 3 csepp vanília aromát, majd folytassa az aprítást további 3 másodpercig.

A készülék tisztítása (D)

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz.

A motort és az aprítóegység fedelét csak nedves ruhával törölje át. Ezeket a részeket ne merítse vízbe, vagy ne öblítse el folyóvíz alatt.

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

A dagasztókarok, a habverők, a mérő-pohár, az aprítóegység tartálya és a kés mosogatógépben tisztítható.

A mixelőrúd folyóvíz alatt előblítható, de ne merítse vízbe.

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

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



Hrvatski

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

Prije korištenja aparata, molimo pomno pročitajte uputstva za korištenje.

Upozorenje

- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca. Uređaj i kabel držati van dohvata djece. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže prije mijenjanja dodataka ili dodatnih dijelova koji se pokreću prilikom korištenja.
- 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.

- Uvijek izvadite utikač uređaja kad niste kraj uređaja te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Prije uključenja u utičnicu, provjerite odgovara li Vaš napon naponu ispisanim na dnu uređaja.
- Kako biste spriječili ozljede pazite da nastavci za miješanje tijesta i mlaćenje ne zahvate ruke, kosu, odjeću, spatule ni druga kuhinjska pomagala. Ne dodirujte pokretne dijelove dok uređaj radi.
- Ne uranjajte osovinu miksera u tekućinu niti ga vadite iz nje dok uređaj radi, posebno ne kad radite s vrućim tekućinama.
-  Samo za modele M 1030/1050/1070: Noževi su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda (10), ni zdjela za sjeckanje (11c) nisu otporne na mikrovalove.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.

Opis

- 1 Tipka za otpuštanje radnih dijelova
 - 2 Prekidač za uključanje/isključanje promjenljive brzine (I = uključeno, 0 = isključeno)
 - 3 Regulator brzine (brzine 1–15, turbo)
 - 4 Motorni dio
 - 5 Otvori za nastavke za mlaćenje/miješanje tijesta
 - 6 Otvor za štapni nastavak/nastavak za sjeckanje/dodatak za usitnjavanje hrane
 - 7 Nastavci za miješanje tijesta
 - 8 Nastavci za mlaćenje
- Samo M 1030/1050/1070:
- 9 Štapni mikser
 - 10 Mjerna posuda

Samo M 1050:

- 11 Nastavak za sjeckanje
- 11a Poklopac zdjele za sjeckanje (s mjenjačkom kutijom)
- 11b Oštrice
- 11c Zdjela za sjeckanje
- 11d Protuklizni prsten

- 12 Dodatak za usitnjavanje hrane (FP)
(molimo pogledajte odvojene upute
za upotrebu)

Maksimalno vrijeme upotrebe:

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

Rad s ručnim mikserom (A)

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

- Umetnite nastavke za miješanje tijesta (7) ili mlaćenje (8) kao što je pokazano na slici.
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Ovisno o primjeni, odaberite brzinu 1 ... turbo. Izbjegnite prskanje tako što ćete uvijek početi s malom brzinom i postupno povećavati brzinu tijekom korištenja.
- Pritisnite dugme uključi/isključi kako biste uključili ili isključili uređaj.
- Nakon upotrebe izvucite utikač iz utičnice i pritiskom na dugme za otpuštanje radnih dijelova otpustite nastavke za mlaćenje ili miješanje (1).

Napomene:

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

Rad sa štapnim nastavkom (B)

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

- Kako bi umetnuli štapni nastavak (9) u motorni dio pomaknite poklopac otvora za (6). Umetnite štapni nastavak (9) u otvor tako da se poklapaju oznake na štapnom nastavku i motornom dijelu. Zatim zaokrenite štapni nastavak u

smjeru kazaljke na satu za 90° dok ne sjedne na mjesto.

- Umetnite štapni nastavak u posudu prije nego uključite uređaj. Štapni nastavak ne bi smio biti uronjen za više od 2/3 svoje dužine.
- Pritisnite i držite prekidač za uključenje/isključenje cijelo vrijeme upotrebe štapnog nastavka.
- Koristite li štapni nastavak u posudi za kuhanje za vrijeme kuhanja prvo maknite posudu sa štednjaka dok se jelo malo ne ohladi kako biste izbjegli pregrijavanje uređaja. Nikad ne koristite štapni nastavak kod vrućih ili kipućih namirnica.
- Kod isključivanja uređaja prvo pustite prekidač za uključenje/isključenje, zatim izvadite nastavak iz posude, a zatim i izvadite utikač iz utičnice.
- Izvadite štapni nastavak tako što ćete ga zakrenuti za 90° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i povući.

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

Rad s nastavkom za sjeckanje (C)

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

- Prije usitnjavanja narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu (vidite tablicu na stranici 5), uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha, a s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (11d).
- Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (11b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio.
- Postavite nož na središnju osovinu zdjele i pritisnite ga dok ne sjedne na mjesto.
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Stavite poklopac zdjele za sjeckanje (11a) na zdjelu za sjeckanje i provjerite da je dobro učvršćen.
- Pričvrstite motorni dio tako što ćete pomaknuti poklopac otvora i umetnuti osovinu poklopca zdjele za sjeckanje u motorni dio tako da se oznaka na

poklopcu zdjele za sjeckanje poklapa s oznakom na motornom dijelu. Zatim zakrenite motorni dio u smjeru kazaljke na satu za 90° dok ne sjedne na mjesto.

- Pritisnite i držite prekidač za uključenje/isključenje cijelo vrijeme upotrebe nastavka za sjeckanje i uvijek rukom pridržavajte motorni dio. Kod usitnjavanja tvrde hrane (na primjer tvrdi sir) rabite turbo brzinu.
- Kad sjeckate kuhane namirnice prvo ih pustite nekoliko minuta dok se ne ohlade, a tek ih onda stavite u zdjelu za sjeckanje.
- Isključite uređaj tako što ćete pustiti prekidač i izvaditi utikač iz utičnice, a tek onda rastavljati dijelove.
- Uklonite motorni dio tako što ćete ga okrenuti za 90° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok drugom rukom pridržavate nastavak za sjeckanje.
- Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož.

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

Primjer recepta:

Suho voće u medu s vanilijom

(kao namaz za palačinke ili kolače)
(Koristite nastavak za usitnjavanje (11), brzina: turbo)

U posudu nastavka stavite 300 g gustog meda, 150 g suhih šljiva i 150 g suhih smokava i usitnjavajte 10 sekundi, a zatim dodajte 100 ml vode i 3 kapljice esencije vanilije te nastavite usitnjavati još 3 sekunde.

Čišćenje uređaja (D)

Prije čišćenja uvijek isključite utikač uređaja iz utičnice.

Motorni dio i poklopac zdjele za sjeckanje čistite samo vlažnom krpom. Ove dijelove ne uranjajte u vodu niti ih držite pod tekućom vodom.

Napomena: Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije nego što ih stavite u perilicu suđa.

Nastavci za miješanje tijesta i mlaćenje, mjerna posuda, zdjela za sjeckanje i noževi mogu se čistiti u perilici suđa.

Štapni nastavak može se čistiti samo pod tekućom vodom. Ne uranjajte ga u vodu.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

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



Slovenski

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

Pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.

Opozorilo

- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in kabel hranite na otrokom nedosegljivem mestu. Izključite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se premikajo, ko aparat deluje.
- 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.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.

- Pred uporabo naprave preverite, če napetost vašega omrežja ustreza tisti, ki je navedena na enoti z motorjem.
- Pazite, da se med delovanjem naprave z rokami, lasmi, oblačilom, lopatico ali drugimi pripomočki preveč ne približate metlicama ali nastavkoma za testo, ker se lahko poškodujete. Med delovanjem naprave se ne smete dotakniti njenih gibljivih delov.
- Ko s paličnim nastavkom obdelujete vroče tekočine, nastavka za mešanje ne smete potopiti v tekočino ali ga odstraniti iz tekočine, medtem ko je naprava vklopljena.
-  Samo modeli M 1030/1050/1070: Rezila so zelo ostra! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin hrane za namene gospodinjstva.
- Mešalna posoda (10) in posoda sekljalnika (11c) nista primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice sme opraviti le pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.

Opis

- 1 Tipka za sprostitve nastavkov
- 2 Stikalo za vklop/izklop (1 = vklopljeno, 0 = izklopljeno)
- 3 Gumb za nastavitve hitrosti (stopnje 1–15, turbo)
- 4 Enota z motorjem
- 5 Odprtini za metlici/nastavka za testo
- 6 Odprtina za palični nastavek / sekljalnik / nastavek za pripravo živil
- 7 Nastavka za testo
- 8 Metlici

Samo modeli M 1030/1050/1070:

- 9 Palični nastavek
- 10 Mešalna posoda

Samo pri modelu M 1050:

- 11 Sekljalnik
- 11a Pokrov sekljalnika (s pogonskim nastavkom)
- 11b Rezilo
- 11c Posoda sekljalnika
- 11d Nedrseči obroč

Samo pri modelu M 1070:

- 12 Nastavek za pripravo živil (FP) (glejte posebna navodila)

Maksimalni čas delovanja:

- z nastavki za testo 5 minut
- z metlicama 15 minut

Uporaba ročnega mešalnika (A)

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

- Vstavite nastavka za testo (7) ali metlici (8), kot je prikazano na sliki.
- Sestavine dajte v posodo.
- Glede na vrsto živil, ki jih obdelujete, izberite ustrezno hitrost, od 1 do turbo. Vedno najprej začnite z nižjo nastavitvijo in nato hitrost postopoma povečujte, sicer se lahko poškropite.
- Napravo vključite in izključite s pritiskom na stikalo za vklop/izklop.
- Po uporabi napravo izključite iz električnega omrežja in s pritiskom na tipko za sprostitve nastavkov (1) odstranite nastavka za testo oz. metlici.

OPOZORILO:

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

Uporaba paličnega nastavka (B)

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

- Preden palični nastavek (9) vstavite v enoto z motorjem, pokrov odprtine (6) potisnite navzgor. Nastavek (9) vstavite v odprtino, tako da so oznake na njem

poravnane z oznakami na enoti z motorjem. Nato ga obrnite za 90° v smeri urinega kazalca, da se zaskoči.

- Palični nastavek postavite navpično v posodo, šele nato vključite napravo. Paličnega nastavka ne smete potopiti v tekočino oziroma živilo za več kot 2/3.
- Pritisnite na stikalo za vklop/izklop in ga držite ves čas, dokler uporabljate palični nastavek.
- Če želite nastavek uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika in počakajte, da se ohladi, da se nastavek ne bo preveč segrel. S paličnim nastavkom ne smete mešati zelo vročih ali vrelih sestavin.
- Napravo izklopite tako, da spustite stikalo za vklop/izklop; nato nastavek izvlecite iz posode in izključite mešalnik iz električnega omrežja.
- Nastavek odstranite tako, da ga zavrtite za 90° v nasprotni smeri urinega kazalca in ga izvlečete.

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

Uporaba sekljalnika (C)

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

- Pred uporabo sekljalnika: meso, sir, čebulo, česen, korenje najprej narežite (glejte tabelo na strani 5), zeliščem odstranite stebela, orehom odstranite lupino, mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (11d) pritrjen na skledo sekljalnika.
- Opozorilo: Z rezila (11b) previdno odstranite plastično zaščito. Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del.
- Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika in ga pritisnite navzdol, da se zaskoči na svoje mesto.
- V posodo sekljalnika dajte živilo.
- Posodo sekljalnika pokrijte s pokrovom (11a) in preverite, če je pravilno nameščen.
- Enoto z motorjem vstavite tako, da pokrov odprtine (6) potisnete navzgor

in v odprtino vstavite sredinski zatič pokrova sekljalnika, tako da je oznaka na pokrovu sekljalnika poravnana z oznako na enoti z motorjem. Nato enoto z motorjem obrnite za 90° v smeri urinega kazalca, da se zaskoči.

- Med delovanjem sekljalnika ves čas pritiskajte na stikalo za vklop/izklop; enoto z motorjem morate vedno držati z roko. Pri sekljanju trdih živil (npr. trdega sira) uporabite nastavek hitrosti turbo.
- Če želite sesekljati kuhano živilo, počakajte nekaj minut, da se ohladi, preden ga daste v posodo sekljalnika.
- Preden začnete razstavljati sestavne dele, izklopite napravo, tako da spustite stikalo, in jo izključite iz električnega omrežja.
- Enoto z motorjem odstranite tako, da z eno roko držite sekljalnik, z drugo pa enoto z motorjem obrnete za 90° v nasprotni smeri urinega kazalca ter jo odstranite.
- Preden sesekljano živilo vzamete iz posode sekljalnika, odstranite rezilo.

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

Recepti:

Suho sadje v medu z vanilijo

(kot nadev za palačinke ali namaz)

(Uporabite nastavek za sekljanje (11), hitrost: turbo)

V posodo sekljalnika vstavite 300 g kremnega medu, 150 g suhih sliv in 150 g suhih fig ter sekljajte 10 sekund, nato dodajte 100 ml vode in 3 kaplje vanilijeve arome ter nato sekljajte še 3 sekunde.

Čiščenje naprave (D)

Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja.

Enoto z motorjem in pokrov sekljalnika lahko očistite samo z vlažno krpo. Teh delov ne smete potopiti v vodo ali jih čistiti pod tekočo vodo.

Opozorilo: Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo.

V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanесли rastlinsko olje.

Nastavka za testo, metlici, mešalno posodo, posodo sekljalnika in rezilo lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Palični nastavek lahko očistite samo pod tekočo vodo. Ne smete ga potopiti v vodo.

Pridrujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

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



Türkçe

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

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

Uyarı

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin. Donanımda değişiklik yapmadan veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşımdan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirilmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda ve parçaları birleştirip ayırmadan önce, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazınızı çalıştırmadan önce şebeke voltajının motor kısmın üzerinde yazan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- İşlem sırasında kişisel yaralanmaları engellemek için ellerinizi, saçınızı, giysinizi, spatulanızı ve diğer kaplarınızı çırpıcıdan ve hamur yoğurma ataçma-

nından uzak tutunuz. Kullanım sırasında çalışan parçalara dokunmayınız.

- El blenderinizi özellikle sıcak sıvılar içerisinde kullanırken, el blenderinizin shaftını cihaz açıkken sıvının içine batırmayın ya da sıvıdan çıkarmayın.
-  Sadece M 1030/1050/ 1070 modellerinde:
El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- Ne ölçüm kabı (10) ne de doğrama kabı (11c) mikro dalgada kullanıma uygun değildir.
- 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.

Tanımlama

- Çıkarma düğmesi
- Açma/kapama düğmesi
(I = açık, 0 = kapalı)
- Hız seçici (1-15 arası hız, turbo)
- Motor kısmı
- Çırpıcı / hamur yoğurma ataçmanı girişi
- El blenderi / doğrayıcı / yemek hazırlama ataçmanı girişi
- Hamur yoğurma ataçmanı
- Çırpıcı

Sadece M 1030/1050/1070 Modelleri için:

- El blenderi ataçmanı
- Ölçüm kabı

Sadece M 1050 Model:

- Doğrayıcı ataçman
- Doğrayıcı kapağı (dişli kutusu ile)
- Bıçak
- Doğrayıcı kabı
- Kaymayı önleyen ataçman

Sadece M 1070 Model:

- Yemek hazırlama (FP) ataçmanı
(Lütfen ayrıca kullanım kılavuzuna bakınız.)

Maksimum çalıştırma zamanı:

Hamur yoğurma ataçmanı ile 5 dakika
Çırpıcı ile 15 dakika

El mikseri kullanımı (A)

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

- Hamur yoğurma ataçmanını (7) ya da çırpıcıyı (8) resimde gösterildiği gibi yerleştiriniz.
- Malzemeleri işlem kabına koyunuz.
- Uygulamaya bağlı olarak, 1 ... turbo arasındaki hız ayarlarından birini seçiniz. Sıçramayı önlemek için her zaman düşük hız ayarı ile başlayın ve sonrasında çalıştırırken hızı yavaşça artırın.
- Cihazı açmak / kapatmak için açma/kapama düğmesine basın.
- Kullandıktan sonra, cihazı fişten çıkartın ve hamur yoğurma ataçmanını ya da çırpıcıyı çıkarma düğmesine (1) basarak cihazdan çıkartın.

Not.:

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

El blenderi ataçmanının kullanımı (B)

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

- El blenderi ataçmanını (9) motor kısmına yerleştirmek için yuva girişindeki (6) koruyucuyu kaldırın. El blenderi ataçmanını (9), ataçmanın üzerindeki işaretler ile motor kısmının üzerindeki işaretler denk gelecek şekilde yuvaya yerleştirin. Sonrasında blenderi saat yönünde 90° döndürerek kilitleyin.
- Cihazı çalıştırmadan önce el blenderini

kaba dik olarak yerleştirin. El blenderi shaftın 2/3'ünden fazla batırılmamalıdır.

- El blenderi ataçmanınızı kullandığınız sürece açma/kapama düğmesini basınız ve basılı tutunuz.
- Pişirme sırasında tencere içerisinde karıştırmak isterseniz eğer, el blenderi ataçmanınızı fazla ısıdan korumak için tencereyi ocaktan indirin ve biraz soğumaya bırakın. El blenderinizi asla çok sıcak ya da kaynayan malzemelerin içerisinde kullanmayın.
- Cihazı kapatmak için, shaftı kaptan çıkarmadan önce açma/kapama düğmesini serbest bırakın ve sonra fişten çıkartın.
- El blenderi ataçmanını çıkarmak için el blenderinizi saatin tersi yönünde 90° döndürün ve çekin.

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

Doğrama ataçmanı kullanımı (C)

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

- Doğramadan önce eti, peyniri, soğanı, sarımsağı, havucu (sayfa 5'teki tabloya bakınız) önceden kesiniz. Bitkilerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız. Kemikleri, sinirleri ve kıkırdakları etten ayırınız.
- Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (11d) takılı olduğundan emin olunuz.
- Uyarı: Bıçağın üzerinden plastic koruyucuyu (11b) dikkatlice çıkarınız. Bıçak çok keskindir! Bıçağı her zaman üzerindeki plastik kısmından tutunuz.
- Bıçağı işlem kabının ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlenene kadar bastırınız.
- Doğrama kabının içerisine malzemeleri koyunuz.
- Doğrayıcı kapağını (11a) doğrama kasesinin üzerine koyunuz ve uygun bir şekilde yerleştirdiğinden emin olunuz.
- Motor kısmını eklemek için, yuva girişindeki koruyucuyu kaldırınız ve doğrayıcı kapağının milini doğrayıcının üzerindeki işaretler ile motor kısmının üzerindeki işaretler denk gelecek şekilde içine yerleştiriniz. Daha sonra motor kısmını 90° saat yönünde çevirip kilitleyiniz.
- Doğrama ataçmanınızı kullandığınız

- sürece açma/kapama düğmesini basınız ve basılı tutunuz, ve her zaman elinizle motor bölümünü tutunuz. Sert yiyecekleri doğrarken (örnek: sert peynir), turbo hız ayarlarını kullanınız.
- Pişmiş yemekleri doğramak için, doğrama kabına koymadan önce yemeğin birkaç dakika soğumasına izin verin.
 - Parçaları ayırmadan önce düğmeyi bırakarak cihazı kapatınız ve fişten çekiniz.
 - Motor kısmını ayırmak için, doğrama ataçmanını bir elinizle tutunuz, ve saat yönünün tersi yönde 90° çevirip çekiniz.
 - İşlenmiş yemeği doğrama kabından çıkarmadan önce içerisindeki bıçağı çıkarınız.

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

Tarif Örnekleri:

Kuru Meyveli Vanilya-Bal

(krep harcı veya üstüne sürmek için)
(Doğrama ataçmanını (11) kullanın, hız: turbo)
Doğrama kabını 300 g sıvı bal, 150 g kuru erik ve 150 g kuru incir ile doldurup, 10 saniye doğrayın. Sonra 100 ml su ve 3 ölçek vanilya aroması ekleyip 3 saniye daha doğrayın.

Cihazı nasıl temizleyeceksiniz (D)

Temizlemeden önce her zaman cihazınızı fişten çekiniz.

Motor kısmı ve doğrayıcı kapağı sadece nemli bir bezle temizlenmeli. Bu parçaları suya batırmayın ya da akan suyun altına tutmayın.

Not: Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç), plastik parçaların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları, temizlemeden önce bitkisel yağ ile siliniz.

Hamur yoğurma ataçmanı, çırpıcı, ölçüm kabı, doğrayıcı kabı ve bıçak bulaşık makinasında yıkanabilir.

El blenderi ataçmanı sadece akan suyun altında temizlenebilir. Suyun içerisine batırmayın.

Aksesuarlar

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

HC: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

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

Română (RO/MD)

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

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

Atenție

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați acest aparat și cablul la îndemâna copiilor. Opriti aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale

redușe 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.

- Întotdeauna, scoateți aparatul din priză înainte de asamblare sau atunci când nu îl folosiți.
- Înainte de conectarea la sursa de curent electric, verificați dacă voltajul prizei corespunde cu voltajul înscris pe aparat.
- Pentru a preveni eventualele incidente, nu apropiați mainile, părul, hainele precum și orice ustensile de cuțitele aparatului, atunci când acesta este în funcțiune.
- În special atunci când se dorește amestecarea unor lichide fierbinți, nu introduceți și nu îndepărtați mixerul din vas atunci când acesta este în funcțiune.
-  Pentru modelele M 1030 / 1050 M / 1070 M: Cuțitele sunt foarte ascuțite! Nu atingeți cuțitele sau zona de sub cuțite atunci când aparatul este în funcțiune.
- Acest produs a fost conceput pentru a procesa cantități normale pentru o gospodărie.
- Vasul gradat (10) și cel pentru mărunțire (11) nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.
- Aparatele electrice Braun satisfac cele mai înalte standarde de siguranță. Reparația sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie efectuată numai de către personalul unui service autorizat. Reparația necorespunzătoare sau ne calificată poate cauza pagube considerabile utilizatorului.

Descriere

- 1 Buton deblocare paletă
- 2 Buton pornit/oprit (1 = pornit, 0 = oprit)
- 3 Selector de viteză (viteze 1-5, turbo)
- 4 Motor
- 5 Orificiu pentru fixarea telurilor/paletelor pentru aluat
- 6 Orificiu pentru mixer vertical /

dispozitiv de mărunțire / accesoriu pentru prepararea alimentelor

7 Paletă pentru aluat

8 Teluri

Numai pentru modelele 1030 / 1050 M / 1070 M:

9 Mixer vertical

10 Vas gradat

Numai pentru modelul 1050 M:

11 Accesoriu pentru mărunțire

11a Capac

11b Cuțit

11c Vas pentru mărunțire

11d Inel antialunecare

Numai pentru modelul 1070 M:

12 Dispozitiv pentru prepararea alimentelor (FP) (consultați instrucțiunile specifice)

Timpul maxim de operare:

Pentru paletă 5 minute

Pentru teluri 15 minute

Utilizarea mixerului manual (A)

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

- Introduceți paletele (7) sau telurile (8), la fel ca în desen.
- Adăugați ingredientele într-un vas.
- În funcție de aplicația dorită, selectați viteza (1... turbo). Pentru a evita stropirea începeți cu o viteză mai mică și apoi creșteți ușor viteza în timpul operațiunii.
- Apăsăți butonul pornit/oprit pentru a porni sau opri aparatul.
- După fiecare utilizare, scoateți aparatul din priză și apăsăți butonul pentru deblocare (1).
- Pentru rezultate optime (ex.: atunci când preparați prăjituri), ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură. Untul, ouăle, etc. trebuie scoase din frigider cu un anumit timp înainte de a fi utilizate.
- Frișca va avea mai mult volum dacă smântâna este foarte rece.
- Pireul va fi mult mai cremos, dacă ingredientele sunt puse în bol imediat după fierbere.

Utilizarea mixerului vertical (B)

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

- Pentru a introduce accesoriul (9) în blocul motor, ridicați capacul orificiului (6) și rotiți cu 90° în sensul acelor de ceasornic până se fixează.
- Introduceți mixerul în vas înainte de a porni aparatul.
- Țineți apăsat butonul pornit/oprit pe toată perioada de utilizare a mixerului vertical.
- Dacă doriți să utilizați mixerul direct în vasul în care gătiți, mai întâi îndepărtați vasul de pe fi acără și lăsați compoziția să se răcească puțin.
- Pentru a opri aparatul dați drumul butonului pornit/oprit, scoateți mixerul vertical din vas și apoi scoateți aparatul din priză.
- Pentru a îndepărta accesoriul vertical, rotiți cu 90° în sens contrar acelor de ceasornic și trageți.

Important:

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

Utilizarea dispozitivului pentru mărunțire (C)

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

- Înainte de a tăia: tăiați în bucăți mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (vezi tabelul de la pag. 5), îndepărtați tulpinile verdețurilor, decojiți nucile, îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile cârnii.
- Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (11d) este conectat la recipientul pentru tocat.
- Atenție: Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (11b). Cuțitul este foarte ascuțit. Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic.
- Plasați cuțitul în axul din centrul vasului pentru mărunțire. Țineți apăsat până se fixează.
- Introduceți alimentele în vas.
- Atașați capacul (11a) la vas și asigurați-vă că a fost fixat cum trebuie.

- Pentru a atașa blocul motor, ridicați capacul orificiului (6), inserați dispozitivul pentru tăiere (aliniați semnele de pe cele două componente) și rotiți blocul motor cu 90° în sensul acelor de ceasornic, până se fixează.
- Apăsați butonul pornit/oprit pentru a porni aparatul și mențineți-l așa pe tot timpul procesării; țineți blocul motor cu o mână. Pentru tăierea alimentelor tari, se recomandă selectarea vetezei turbo.
- Pentru tăierea alimentelor gătite, se așteaptă câteva minute pentru răcirea acestora înainte de a fi introduse în vasul pentru mărunțire.
- După utilizare, opriți aparatul, pentru a-l putea dezambla.
- Pentru a îndepărta blocul motor, țineți accesoriul pentru mărunțire cu o mână, rotiți blocul motor cu 90° în sens invers acelor de ceasornic și trageți în afară.
- Înainte de a scoate mâncarea din vasul de mărunțit, scoateți cu atenție cuțitul.

Important:

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

Curățarea (D)

Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de a începe curățarea.

Curățați blocul motor și capacul accesoriului pentru mărunțit numai cu o cârpă umedă. Nu imesați în apă aceste părți și nici nu le lăsați sub jet de apă.

Atenție: În timpul pregătirii alimentelor colorate (ex. morcovi), părțile din plastic ale accesoriilor se pot păta. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal, înainte de a le spăla.

Paletele pentru aluat, telurile, vasul gradat, vasul dispozitivului de mărunțit pot fi spălate și în mașina de spălat vase. Mixerul vertical poate fi curățat numai sub jet de apă. Nu-l imersați în apă.

Accesorii:

(disponibile la Centrele Braun de Asistență pentru Clienți)

HC: Dispozitiv de tăiere de mare viteză, ideal pentru tăierea verdețurilor, usturoiului, cepei, nucilor etc.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 68 dB(A).

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



Ελληνικά

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

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

Προσοχή

- 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. 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 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.

- Βγάξτε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο μοτέρ.
- Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, καθώς επίσης σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα και τους γάντζους ζύμης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για την αποφυγή τραυματισμού. Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε ζεστά υγρά, μην βάζετε ή αφαιρείτε τη ράβδο ανάμειξης από το υγρό ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
-  Μόνο για τους τύπους M 1030/1050/1070: Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!

Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.

- Αυτή η συσκευή κατασκευάστηκε για να επεξεργάζεται κανονικές οικιακές ποσότητες.
- Ούτε το δοχείο μεζούρα (10) ούτε το δοχείο κοπής (11c) είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από ουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

- Διακόπτης απελευθέρωσης
- Διακόπτης (I = ανοιχτό, 0 = κλειστό)
- Επιλογέας ταχύτητας (ταχύτητες 1–15, turbo)
- Μοτέρ
- Οπές για τους αναδευτήρες / γάντζους ζύμης
- Οπή για το μπλέντερ / κόφτη / εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων
- Γάντζοι ζύμης
- Αναδευτήρες

Τύποι M 1030/1050/1070 μόνο:

- 9 Εξάρτημα μπλέντερ
- 10 Δοχείο μεζούρα

Τύπος M 1050 μόνο:

- 11 Εξάρτημα κόφτη
- 11a Καπάκι δοχείου κοπής
- 11b Λεπίδα
- 11c Δοχείο κοπής
- 11d Αντιολισθητική βάση

Τύπος M 1070 μόνο:

- 12 Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (FP) (παρακαλώ δείτε ξεχωριστές οδηγίες)

Μέγιστος χρόνος χρήσης:

Με τους γάντζους ζύμης 5 λεπτά
Με τους αναδευτήρες 15 λεπτά

Χρησιμοποιώντας το μίξερ χειρός (A)

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

- Τοποθετήστε τους γάντζους ζύμης (7) ή τους αναδευτήρες (8).
- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.
- Ανάλογα με την εφαρμογή, επιλέξτε ταχύτητες (1 ... turbo). Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, αρχίστε πάντα με χαμηλή ταχύτητα, και έπειτα αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα κατά τη λειτουργία.
- Πιέστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό για να θέσετε τη συσκευή σε ή εκτός λειτουργίας.
- Μετά από τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και απελευθερώστε τους γάντζους ζύμης ή τους αναδευτήρες πιέζοντας το διακόπτη απελευθέρωσης (1).

Συμβουλές:

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

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

Χρησιμοποιώντας το μπλέντερ (B)

Το εξάρτημα μπλέντερ αναμιγνύει γρήγορα και εύκολα. Χρησιμοποιείτε το για να κάνετε σάλτσες, σουπες, μαγιονέζα, και παιδικές τροφές.

- Για να τοποθετήσετε το εξάρτημα μπλέντερ (9) στο μοτέρ, τραβήξτε το κάλυμμα της οπής (6). Εισάγετε το εξάρτημα μπλέντερ (9) στην οπή έτσι ώστε το σημάδι στο εξάρτημα μπλέντερ να ευθυγραμμίζεται με το σημάδι του μοτέρ. Μετά γυρίστε το μπλέντερ 90° δεξιόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα μπλέντερ κάθετα μέσα στο δοχείο, πριν να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Το μπλέντερ δεν πρέπει να μπει μέσα σε υγρό πάνω από τα 2/3 της ράβδου.
- Πιέστε και κρατήστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό ενώ χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μπλέντερ.
- Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το μπλέντερ κατευθείαν μέσα στη κατσαρόλα ενώ μαγειρεύετε, αποσύρετε όμως πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να προστατεύσετε τη συσκευή από την υπερθέρμανση. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το εξάρτημα μπλέντερ σε πολύ ζεστά υλικά ή σε υλικά που βράζουν.
- Για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφήστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό, πριν βγάλετε τη ράβδο ανάμιξης από το δοχείο, μετά βγάλτε τη από τη πρίζα.
- Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα μπλέντερ, γυρίστε το 90° αριστερόστροφα και τραβήξτε το.

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

Χρησιμοποιώντας τον κόφτη (C)

Το εξάρτημα κόφτη είναι κατάλληλο για να κόβετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια,

μυρωδικά χόρτα, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λπ.

- Πριν το κόψιμο: κόψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα (δείτε τον πίνακα στη σελ. 5), αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά χόρτα, και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς, και αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (11d) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.
- Προσοχή: Προσεκτικά αφαιρέστε το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα (11b). Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα.
- Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει.
- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
- Τοποθετήστε το καπάκι (11a) επάνω στο δοχείο κοπής και βεβαιωθείτε ότι έκλεισε καλά.
- Για να συνδέσετε το μοτέρ, τραβήξτε το κάλυμμα της οπής (6) και βάλτε τον άξονα του καπακιού του δοχείου κοπής σε αυτή, έτσι ώστε το σημάδι στο καπάκι να ευθυγραμμίζεται με το σημάδι στο μοτέρ. Μετά γυρίστε το μοτέρ 90° δεξιόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
- Πιέστε και κρατήστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό κατά τη διάρκεια χρήσης του εξαρτήματος κοπής και κρατήστε το μοτέρ με το χέρι σας. Για να κόψετε σκληρά υλικά (π.χ. σκληρό τυρί), χρησιμοποιείτε την ταχύτητα turbo.
- Όταν κόβετε μαγειρεμένες τροφές, αφήστε τις να κρυώσουν λίγο λεπτά πριν τις βάλετε στο δοχείο κοπής.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφήνοντας το διακόπτη και βγάλτε τη από τη πρίζα, πριν αρχίσετε να την αποσυναρμολογείτε.
- Για να αφαιρέσετε το μοτέρ, κρατήστε το εξάρτημα κόφτη με το ένα χέρι, γυρίστε το μοτέρ 90° αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
- Αφαιρέστε τη λεπίδα, πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα από το δοχείο κοπής.

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

Παραδείγματα συνταγής:

Αποξηραμένα Φρούτα με Βανίλια-Μέλι

(σαν γέμιση για τηγανίτες ή για επάλειψη)

(Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής (11), ταχύτητα: turbo)

Γεμίστε το μπολ κοπής με 300 γραμ. κρεμώδες μέλι, 150 γραμ. αποξηραμένα δαμάσκηνα και 150 γραμ. αποξηραμένα σύκα και ψιλοκόψτε για 10 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 100 ml νερό και 3 σταγόνες άρωμα βανίλιας και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για 3 δευτερόλεπτα.

Καθαρισμός της συσκευής (D)

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

Το μοτέρ και το καπάκι του δοχείου κοπής πρέπει να καθαρίζονται μόνο με υγρό πανί. Μην βάζετε αυτά τα μέρη μέσα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό.

Σημείωση: Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά μέρη της συσκευής μπορούν να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων.

Οι γάντζοι ζύμης, οι αναδευτήρες, το δοχείο μεζούρα, το δοχείο κοπής, και οι λεπίδες μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

Το εξάρτημα μπλέντερ μπορεί να καθαριστεί μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην το βυθίζετε σε νερό.

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

HC: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να



πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.

Русский

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.

Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – миксером Braun.

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

Внимание

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- 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.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Держите руки, волосы, мелкие детали одежды, а также лопатки и другую посуду подальше от работающего венчика, чтобы предотвратить их повреждение. Не прикасайтесь к работающим частям прибора.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
-  Только для моделей М. 1030/1050/1070: Режущие лезвия остро наточены!

Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.

- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан и чашу-измельчитель нельзя использовать в микроволновой печи.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.

Описание прибора

- 1 Кнопка высвобождения рабочих частей
- 2 Переключатель режимов Вкл./Выкл. (I = Вкл., 0 = Выкл.)
- 3 Кнопка выбора скоростного режима (скорости 1–15, турбо-режим)
- 4 Моторная часть
- 5 Отверстие для венчиков
- 6 Отверстия для насадки-блендера, чаши-измельчителя, насадки для нарезки и шинковки
- 7 Насадки для замешивания теста
- 8 Венчики

Только для моделей М 1030/1050/1070:

- 9 Насадка-блендер
- 10 Мерный стакан

Только для модели М 1050:

- 11 Чаша-измельчитель
- 11a Крышка чаши-измельчителя
- 11b Нож
- 11c Чаша
- 11d Противоскользящая подставка

Только для модели М 1070:

- 12 Насадка для нарезки и шинковки

Оптимальное время работы:

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

Как пользоваться миксером (А)

Насадки для замешивания теста подходят для замешивания дрожже-

вого теста, теста для пасты, кондитерских изделий, а также для смешивания мясного фарша. Используйте венчик только взбивания сливок (минимум 100 мл), яичного белка (минимум 1 яйцо), пористых субстанций и готовых к употреблению десертов.

- Вставьте насадки для взбивания теста (7) или венчик (8) как показано на рисунке.
- Поместите компоненты в чашу.
- В зависимости от субстанции выберите скорость взбивания от минимальной до турборежима. Чтобы избежать распыливания жидкости, начните с минимальной скорости и постепенно увеличивайте ее.
- Выключите прибор нажав кнопку переключения режимов Вкл./Выкл.
- После использования прибора нажмите кнопку высвобождения рабочих частей (1), чтобы снять насадки для взбивания теста / венчик.

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

Как пользоваться насадкой-блендером (B)

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

- Чтобы вставить насадку-блендер (9) в моторную часть поверните крышечку для отверстия насадки-блендера (6) и вставьте насадку блендер в отверстие таким образом, чтобы отметка на насадке совпала с отметкой на моторной части. Затем поверните насадку-блендер на 90 градусов по часовой стрелки до щелчка.
- Погружайте насадку-блендер в чашу не более чем на 2/3.
- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.

- Насадку-блендер можно использовать как в мерном стакане, так и в отдельной емкости. Если вы хотите использовать насадку-блендер непосредственно в емкости где приготавливается пища, Вам надо снять ее с плиты и дать немного остыть, чтобы предохранить насадку от перегрева. Никогда не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- После окончания работы, сначала опустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом вынимайте из емкости.
- Чтобы снять насадку-блендер поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.

Важно: мерный стакан можно использовать при обработке небольших количеств продуктов.

Не используйте мерный стакан при работе с венчиком.

Как пользоваться чашей-измельчителем (C)

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

- Перед измельчением предварительно нарежьте мясо, сыр, лук на кусочки (таблица на стр. 5) удалите толстые стебли зелени, очистите орехи от скорлупы и удалите кости и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (11d) на чаше измельчителя.
- Снимите пластиковые чехол с ножа (11b). Будьте осторожны: нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластиновую часть.
- Поместите нож на держатель в центре насадки и нажмите до упора.
- Поместите продукты для измельчения в чашу.
- Накройте крышкой чашу измельчитель (11a) и убедитесь, что она плотно прилегает.
- Вставить моторную часть приложив отверстием для чаши-измельчителя (6) к чаше таким образом, чтобы отметка на моторной части совпала с отметкой на крышке чаши-измельчителя. Затем поверните моторную часть на 90 градусов по часовой стрелки до щелчка.

- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.
- При работе с более плотными продуктами (напр. твердый сыр) используйте турбо-режим.
- При приготовлении горячих продуктов, дайте им остыть перед измельчением в чаше.
- После окончания работы, сначала отпустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом снимайте моторную часть.
- Чтобы снять моторную часть с чаши-измельчителя поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.
- Сначала снимите нож, а потом извлекайте измельченные продукты.

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

Рецепты:

Сушеные фрукты в меду с ванилью
(для топпинга к блинам или начинки)
(Используйте насадку-измельчитель (11), скорость – турбо.)
Поместите в чашу измельчитель 300 г меда вязкой консистенции, 150 г чернослива и 150 г сушеного инжира и измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 100 мл воды, 3 капли ванильного ароматизатора и продолжайте измельчение еще в течение 3 секунд.

Очистка прибора (D)

Всегда отключайте прибор перед очисткой.

Протирайте моторную часть и крышку чаши-измельчителя только влажной тканью. Не погружайте их в воду.

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

Насадки для замешивания теста, венчик, чашу-измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов.

Насадку-блендер промывает под проточной водой, не погружайте ее в воду.

Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)
НС: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

Возможные модификации без предварительного уведомления.



Українська

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

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

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

Застереження

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- 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.

- Завжди вимикайте пристрій з електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та зберіганням.
- Перед роботою перевірте, чи відповідає напруга у вашій електромережі напрузі, зазначеній на блоці двигуна.
- Щоб уникнути травмування під час роботи, тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки та інше приладдя подалі від вінчиків і гаків для тіста. Не торкайтеся рухомих частин під час роботи.
- Особливо при використанні насадок ручного блендера в гарячих рідинах: не занурюйте вал блендера в рідину, або не виймайте його з рідини поки не вимкнете пристрій.



Тільки для моделей M 1030/1050/1070: Ріжучі леза гостро наточені!

Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з лезами дуже обережно.

- Даний пристрій створений для обробки звичайних кількостей їжі для домашнього споживання.
- Чаша (10) та ємність для подрібнювача (11с) є непридатними для використання у мікрохвильовій печі.
- Електричні пристрої Braun відповідають чинним стандартам безпеки. Роботи з ремонту та заміни мережного шнура мають здійснюватися виключно працівниками авторизованого центру технічного обслуговування. Неправильні, некваліфіковані ремонтні роботи можуть бути небезпечними для здоров'я користувача.

Опис

- 1 Кнопка скидання
- 2 Перемикач увімкнено/вимкнено (1 = увімкнено, 0 = вимкнено)
- 3 Перемикач швидкостей (швидкості 1-15, турбо)
- 4 Блок двигуна
- 5 Отвори для вінчиків / гаків для тіста
- 6 Отвір для насадки: ручного блендера / подрібнювача / насадки для приготування їжі
- 7 Гаки для тіста
- 8 Вінчики

Тільки для моделі M 1030/1050/1070:

- 9 Насадка ручного блендера
- 10 Чаша

Тільки для моделі M 1050:

- 11 Насадка-подрібнювач
- 11a Кришка для подрібнювача (з редуктором)
- 11b Ніж
- 11c Ємність для подрібнення
- 11d Кільце для запобігання ковзанню

Тільки для моделі M 1070:

- 12 Насадка для приготування їжі (див. окрему інструкцію з експлуатації)

Максимальний час роботи пристрою:

з гаками для тіста – 5 хвилин
з вінчиками – 15 хвилин

Використання ручного міксера (A)

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

- Уставте гаки для тіста (7) або вінчики (8) як показано на рисунку.
- Помістіть інгредієнти в чашу.
- В залежності від застосування, оберіть швидкості (1 ... турбо). Для уникнення розбризкування, завжди починайте роботу на малій швидкості, а потім повільно збільшуйте швидкість під час роботи.
- Для увімкнення/вимкнення пристрою натискайте перемикач увімкнено/вимкнено.
- Після використання, витягніть штепсель пристрою з розетки і зніміть гаки для тіста або вінчики, натиснувши кнопку скидання (1).

Зверніть увагу:

- Для одержання найкращих результатів при приготуванні сумішей для тортів, тощо, всі інгредієнти повинні мати однакову температуру. Масло, яйця, тощо, слід вийняти з холодильника за деякий час до використання.
- Збиті вершки матимуть більший об'єм, якщо перед збиванням їх добре охолодити.

- Картопляне пюре матиме більш вершковоподібну консистенцію, якщо всі використовувані інгредієнти будуть максимально гарячими (наприклад, щойно зварена картопля).

Використання насадки ручного блендера (В)

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

- Для того, щоб вставити насадку ручного блендера (9) в блок двигуна, пересуньте вгору кришку отвору (6). Уставте насадку ручного блендера (9) в отвір таким чином, щоб позначка на насадці ручного блендера співпала з позначкою на блоці двигуна. Після цього поверніть ручний блендер на 90° за годинниковою стрілкою, поки він не замкнеться.
- Перед тим, як увімкнути пристрій, уставте насадку ручного блендера вертикально в посудину. Ручний блендер не можна занурювати більш як на 2/3 довжини валу.
- Натисніть і тримайте перемикач увімкнено/вимкнено весь час, поки ви працюєте вашою насадкою ручного блендера.
- Якщо ви хочете змішувати безпосередньо у каструлі під час приготування їжі, спочатку зніміть каструлю з кухонної плити і дайте їй охолонути, щоб захистити вашу насадку ручного блендера від перегрівання. Ніколи не використовуйте насадку ручного блендера для змішування дуже гарячих інгредієнтів, або під час їхнього кипіння.
- Для того, щоб вимкнути пристрій, відпустіть перемикач увімкнено/вимкнено перед тим, як витягнути вал з посудини, потім витягніть штепсель пристрою з розетки.
- Для того, щоб зняти насадку ручного блендера, поверніть її на 90° проти годинникової стрілки і витягніть її з пристрою.

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

Використання насадки-подрібнювача (С)

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

- Перед подрібненням: Поріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (див. таблицю на сторінці 5), видаліть стебла від зелені, зніміть шкаралупу з горіхів та видаліть кістки, сухожилля та хрящі з м'яса.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (11d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
- Увага: Обережно зніміть пластикову накривку з ножа (11b). Ніж дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину.
- Помістіть втулку ножа на центральний штир ємності для подрібнення і натисніть вниз, поки він не замкнеться.
- Заповніть ємність для подрібнення їжею.
- Накрийте ємність для подрібнення кришкою (11a) і впевніться в тому, що вона встановлена належним чином.
- Для того, щоб приєднати блок двигуна, пересуньте кришку отвору (6) і вставте в неї штир кришки подрібнювача таким чином, щоб позначка на кришці подрібнювача співпала з позначкою на блоці двигуна. Після цього поверніть блок двигуна на 90° за годинниковою стрілкою, поки він не замкнеться.
- Тримайте натиснутим перемикач увімкнено/вимкнено весь час, поки ви працюєте з насадкою-подрібнювачем і завжди тримайте блок двигуна у своїй руці. Для подрібнення твердих продуктів (наприклад, твердого сиру), використовуйте швидкість «турбо».
- У разі подрібнення зварених продуктів, перед тим як помістити їх у ємність для подрібнення, спочатку залишіть їх на декілька хвилин для охолодження.
- Вимкніть пристрій, відпустивши перемикач. Перед тим, як почати розбирати пристрій, вийміть штепсель з розетки.
- Для зняття блоку двигуна, тримайте насадку-подрібнювач однією рукою, поверніть блок

двигуна на 90° проти годинникової стрілки і витягніть його з насадки.

- Перед тим як вийняти оброблену їжу з ємності для подрібнення, зніміть втулку ножа.

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

Рецепт:

Сушені фрукти в меду з ваніллю

(для топінгу до млинців або начинки)

(Використовуйте насадку-подрібнювач (11), швидкість – турбо.)

Помістіть в чашу подрібнювача 300 г меду в'язкої консистенції і 150 г

чорносливу і 150 г сушеного інжиру

і подрібнюйте протягом 10 секунд.

Потім додайте 100 мл води і 3 краплі ванільного ароматизатора і

продовжуйте подрібнення ще в перебіг 3 секунд.

Чищення пристрою (D)

Перед чищенням завжди виймайте штепсель пристрою з розетки.

Блок двигуна та кришку подрібнювача слід лише протирати вологою тканиною. Не занурюйте ці деталі у воду і не тримайте їх під проточною водою.

Зверніть увагу: У разі обробки кольорових продуктів (наприклад, моркви), пластикові деталі пристрою можуть змінити колір. Перед тим як помістити ці деталі у посудомийну машину, протріть їх рослинною олією.

Гаки для тіста, вінчики, чашу, ємність для подрібнення, та ніж можна мити у посудомийній машині.

Насадку ручного блендера можна мити лише під проточною водою. Не занурюйте її у воду.

Додаткові приналежності

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

НС: високошвидкісний чоппер, який ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.

Компанія залишає за собою право вносити зміни в конструкцію пристрою без спеціального оголошення.

Загальні умови зберігання

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

У виріб можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

Обладнання відповідає вимогам

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



001

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

ملاحظة: عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون الأجزاء البلاستيكية بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها في غسالة الأطباق.

يمكن تنظيف مسكات العجن والمضارب والدورق ووعاء المفreme والقاعدة المضادة للانزلاق والشفرة في غسالة الأطباق.

يمكن تنظيف الخلاط اليدوي الملحق تحت مياه الصنبور فقط، ولكن لا تغمره بالماء.

إكسسوارات

ملحق القرامة CH (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون):

ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماماً لأعشاب، البصل، الفلفل الأحمر ... الخ.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع القمامة



المنزلية، بل يمكن التخلص منه في مراكز خدمة وصيانة براون أو في مواقع التجميع المخصصة لذلك في بلدك.

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنّع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدّم جهازاً جديداً بدلاً منه.

لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطئ، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والتواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته. وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان. لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بخطمته وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد. وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

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

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

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:

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

ملاحظة هامة: يمكن استخدام الدورق (10) مع الخلاط اليدوي الملحق فقط لخلط كيات صغيرة، ويجب ألا يستخدم مع المضارب.

استخدام المفرمة الملحقة (C)

المفرمة الملحقة مناسبة تماماً لقرم اللحم، الحين، البصل، الأعشاب، الثوم، الحيزر، الجوز، البندق، اللوز، الخ.

• قبل الفرمة: قم أولاً بتقطيع اللحم، الحين، البصل، الثوم، الحيزر (انظر الجدول صفحة 5)، انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات والعظام والأوتار والغضاريف من اللحم.

• ضع وعاء الفرمة (11c) فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (11d).

• تحذير: انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (11b) بعناية. الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي الأعلى.

• ضع الشفرة فوق المسامير الموجودة في مركز وعاء الفرمة واضغطها لأسفل حتى تستقر في مكانها.

• ضع الطعام في وعاء الفرمة.

• ضع غطاء المفرمة (11a) فوق وعاء الفرمة، وتأكد من ثباته في موضعه.

• التركيب جزء الموتور، يجب أن تسحب غطاء الفتحة (6) إلى أعلى، ثم تدخل

مسامير غطاء المفرمة داخله، بحيث تكون العلامة الموجودة على غطاء المفرمة محاذية للعلامة على جزء الموتور. ثم قم بتدوير جزء الموتور بزاوية ٩٠ درجة في اتجاه عقارب الساعة حتى ينغلق.

• استمر في ضغط مفتاح التشغيل/الإيقاف لأسفل أثناء تشغيل المفرمة، وحرص على

إمساك جزء الموتور بيدك. ولفرم الأطعمة الصلبة (كالخين الصلب مثلاً) استخدم ضبط السرعة التوربو.

- قبل فرم الطعام المطبوخ، اتركه بضعة دقائق ليبرد قبل وضعه في وعاء الفرمة.
- ارفع يدك عن مفتاح التشغيل/الإيقاف لكي يتوقف الجهاز، ثم افصله عن الكهرباء قبل تفكيكه.
- لفصل جزء الموتور، أمسك المفرمة الملحقة بيد واحدة، ثم يتدوير جزء الموتور بزاوية ٩٠ درجة عكس عقارب الساعة، ثم ارفعه حتى ينقل.
- اخلع الشفرة، قبل إخراج الطعام المقروم من وعاء الفرمة.

ملاحظة هامة: لا تفرم الأطعمة شديدة الصلابة، مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، أو الحبوب. تقوم القاعدة المضادة للانزلاق أيضاً بدور الغطاء المحكم لوعاء الفرمة.

الفواكه المجففة مع العسل بالفانيليا

(كحشو للبطائر المحلاة أو البانكيك)

(استعمل ملحق المفرمة (11)، السرعة: تيربو)

ضع 300 جم من العسل السميك و 150 جم

من البرقوق المجفف و 150 جم من التين

المجفف داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل المفرمة

لمدة 10 ثوان، ثم أضف 100 مل من الماء و 3

نقاط من رائحة الفانيليا، وأعد تشغيل المفرمة

لمدة 3 ثوان.

تنظيف الجهاز (D)

يجب دائماً تفصل الجهاز عن الكهرباء قبل تنظيفه.

نظف جزء الموتور وغطاء المفرمة بقطعة قماش مبللة فقط، ولا تغمر هذين الجزأين في الماء أو تغسلهما تحت مياه الصنبور.

أقصى زمن للتشغيل :

٥ دقائق باستخدام مسكات العجن

١٥ دقيقة باستخدام المضارب

(مثلاً تستخدم البطاطس بعد هرسها مباشرة).

استخدام الخلاط اليدوي الملحق (B)

الخلاط اليدوي الملحق يمزج ويخلط بسرعة وسهولة، ويمكنك استخدامه لتحضير الصلصات أو الحساء أو المايونيز أو طعام الأطفال والحمية.

- لتكوين الخلاط اليدوي الملحق (9) في جزء الموتور، يجب أن تسحب غطاء الفتحة (6) إلى أعلى. وتأكد عند إدخال الخلاط اليدوي الملحق (9) في الفتحة أن العلامة الموجودة على الخلاط محاذية للعلامة على جزء الموتور. ثم قم بتدوير الخلاط بزاوية ٩٠ درجة في اتجاه عقارب الساعة حتى ينغلق.
- ضع الخلاط اليدوي الملحق عمودياً داخل الوعاء قبل تشغيل الجهاز. وقد يكون ثلثي عمود الخلاط اليدوي على الأكثر مغمورين في الوعاء.
- اضغط واستمر في ضغط مفتاح التشغيل / الإيقاف ليستمر تشغيل الخلاط اليدوي الملحق.
- إذا أردت استخدام الخلاط في الوعاء مباشرة أثناء الطبخ، يجب إعادة الوعاء عن النار أولاً حتى تبرد، وذلك لحماية الجهاز من السخونة الزائدة. ويجب عدم استخدام الخلاط مع المكونات المغلية أو شديدة السخونة.
- ارفع يدك عن مفتاح التشغيل / الإيقاف لكي يتوقف الجهاز، ثم أخرج عمود الخلاط من الوعاء وافصله عن الكهرباء.
- لفصل الخلاط اليدوي الملحق، قم بتدويره بزاوية ٩٠ درجة عكس عقارب الساعة، ثم اجذبه حتى ينفصل.

استعمال المضرب اليدوي (A)

- مسكات العجن مناسبة تماماً لعجن الخميصة واللباستا والمعجنات، ولضرب العجين الثقيل للحم المفروم. استخدم المضارب لخلط مكونات الكيك الدسم والإسفنجي والبطاطس المهروسة، فضلاً عن خفق الكريمة (على الأقل ١٠٠ مل من الكريمة)، وزلال البيض (على الأقل زلال بيضة واحدة) بالإضافة إلى المكونات الدسمة الأخرى.
- قم بتكوين مسكات العجن (7) أو المضارب (8) كما هو مبين.
 - ضع المكونات في وعاء عميق.
 - اختر السرعة المناسبة من ١ إلى التوربو وفقاً للاستعمال. ابدأ دائماً بسرعة منخفضة لتلافي رشات السوائل، ثم قم بزيادة السرعة تدريجياً أثناء العمل.
 - اضغط زر التشغيل / الإيقاف لتشغيل الجهاز أو إيقافه.
 - بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، ثم افصل مسكات العجن أو المضارب عن طريق ضغط مفتاح الفصل (1).

ملاحظات :

- لتحقيق أفضل النتائج عند إعداد خليط الكيك أو غيره، يجب أن تكون جميع المكونات بنفس درجة الحرارة، ولذا يجب إخراج الزبد، البيض، إلخ من الثلاجة قبل استخدامهم ببعض الوقت.
- من الأفضل تبريد الكريمة جيداً قبل خفقها، لكي تكون الكريمة المخفوقة أكبر حجماً.
- للحصول على بطاطس مهروسة ذات قوام كريمي، يفضل أن تكون جميع المكونات المستخدمة لإعدادها ساخنة بقدر الإمكان

- صمم هذا الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- لا يمكن وضع الدورق (10) أو وعاء القرم (11c) داخل الميكروويف.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. اعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.

وصف الجهاز

- 1 مفتاح الفصل
- 2 مفتاح التشغيل/الإيقاف (I = تشغيل، 0 = إيقاف)
- 3 مؤشر اختيار السرعة (السرعات من 1-15، سرعة التوربو)
- 4 جزء الموتور
- 5 فتحات المضارب ومساكات العجن
- 6 فتحة الخلاط اليدوي/المفرمة/أداة إعداد الطعام الملحقة
- 7 مساكات العجن
- 8 مضارب

الطرازات M1030/1050/1070 فقط:

- 9 الخلاط اليدوي الملحق
- 10 دورق

الطراز M 1050 فقط:

- 11 المفرمة الملحقة
- 11a غطاء المفرمة (مع صندوق التروس)
- 11b شفرة
- 11c وعاء القرم
- 11d قاعدة مضادة للانزلاق

الطراز M 1070 فقط:

- 12 أداة إعداد الطعام الملحقة «FP» (برجاء قراءة إرشادات الاستعمال المنفصلة)

صممت منتجاتنا لتوفر أعلى مستويات الجودة والأداء والاستعمال العملي. نأمل أن تتمتع بجهازك الجديد من براون.

إرشادات هامة

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه بدون مراقبة وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- هذا الجهاز مصمم لتخضير الكميات المنزلية العادية.
- ليس من المفترض أن يستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم، وبوجه عام ننصحكم بحفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال وبشكل آمن.
- تأكد قبل تشغيل الجهاز من أن الفولتية لديك مطابقة لتلك المدونة على جزء الموتور.
- احرص على إبعاد الأيدي، الشعر، الملابس، أدوات الطعام والأواني الأخرى عن المضارب ومساكات العجن أثناء التشغيل، وذلك لتفادي الجروح، واحذر لمس الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- خاصة عند استخدام الخلاط اليدوي الملحق داخل السوائل الساخنة، يجب عدم غمر عمود الخلاط في السائل أو إخراج منه أثناء تشغيل الجهاز.
- في الأجهزة من طراز M 1030 و M 1050 فقط:  رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.