

BRAUN

Multiquick 7 Minipimer 7



Type 4199

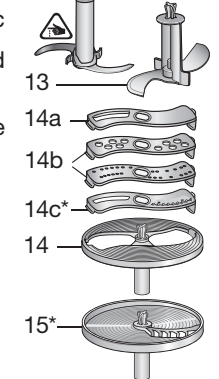
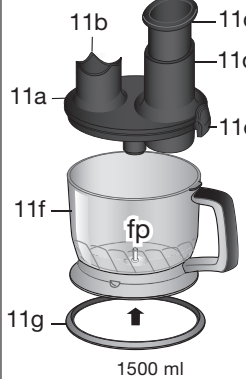
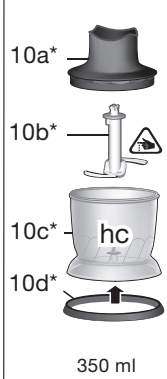
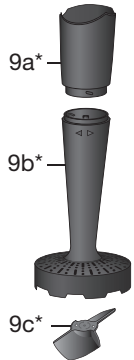
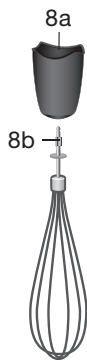
www.braunhousehold.com

Hand blender

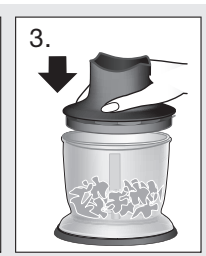
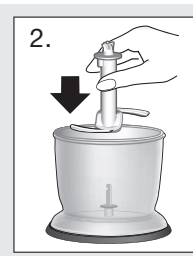
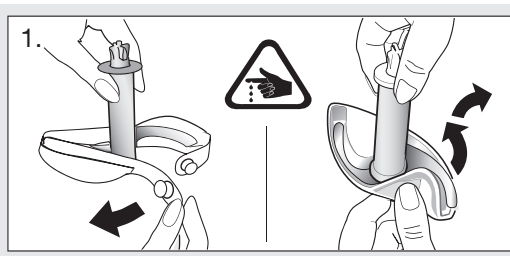
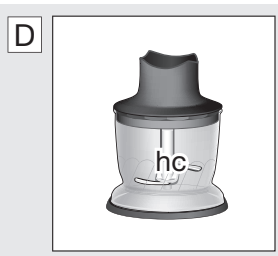
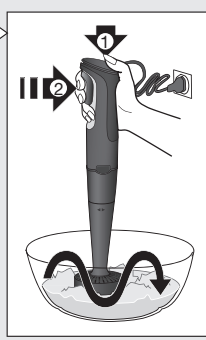
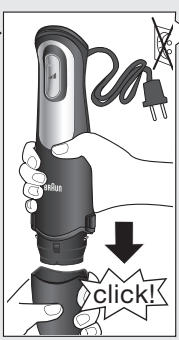
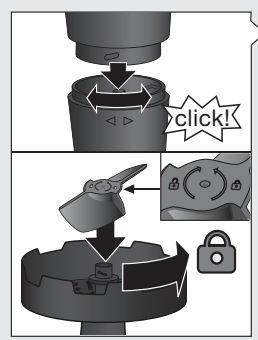
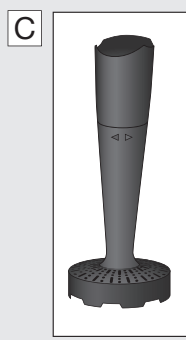
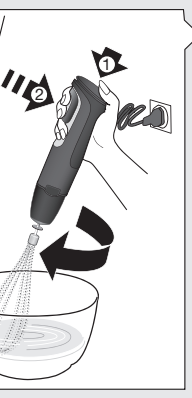
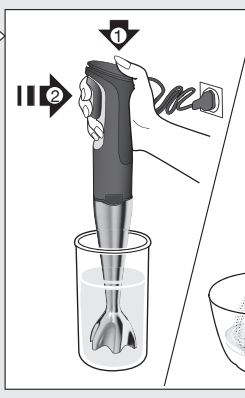
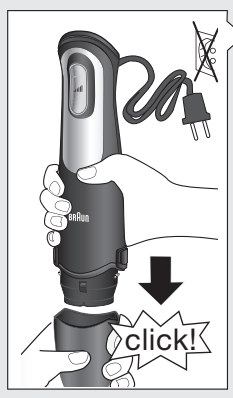
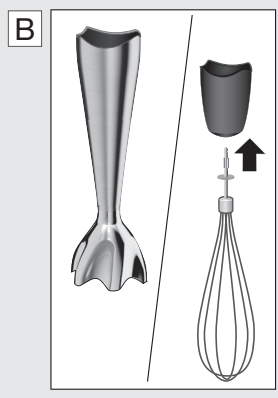
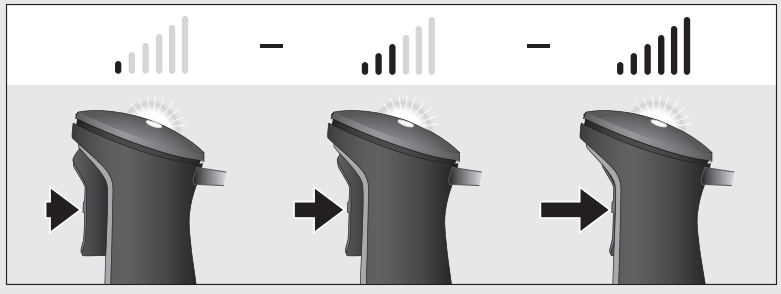
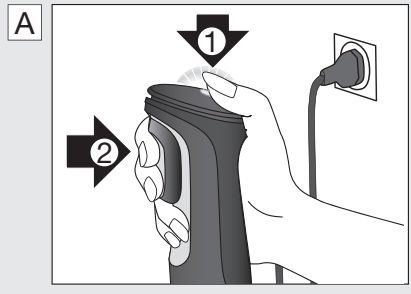
Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	37
Svenska	40
Suomi	43
Polski	46
Český	50
Slovenský	54
Magyar	58
Hrvatski	62
Slovenski	66
Türkçe	70
Română (RO/MD)	74
Ελληνικά	78
Български	82
Қазақ	86
Русский	90
Українська	94
عربي	102

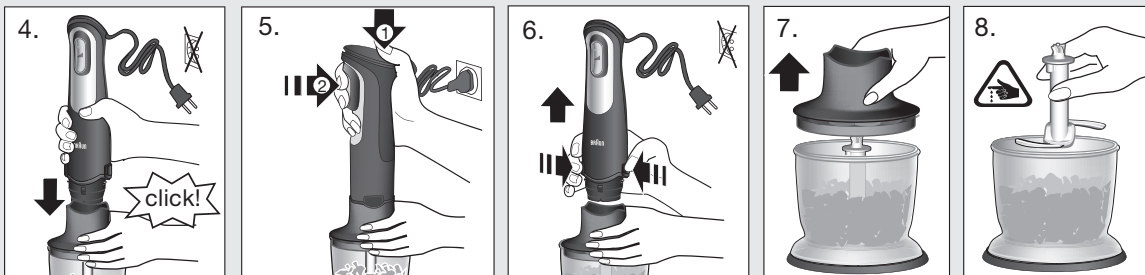
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany





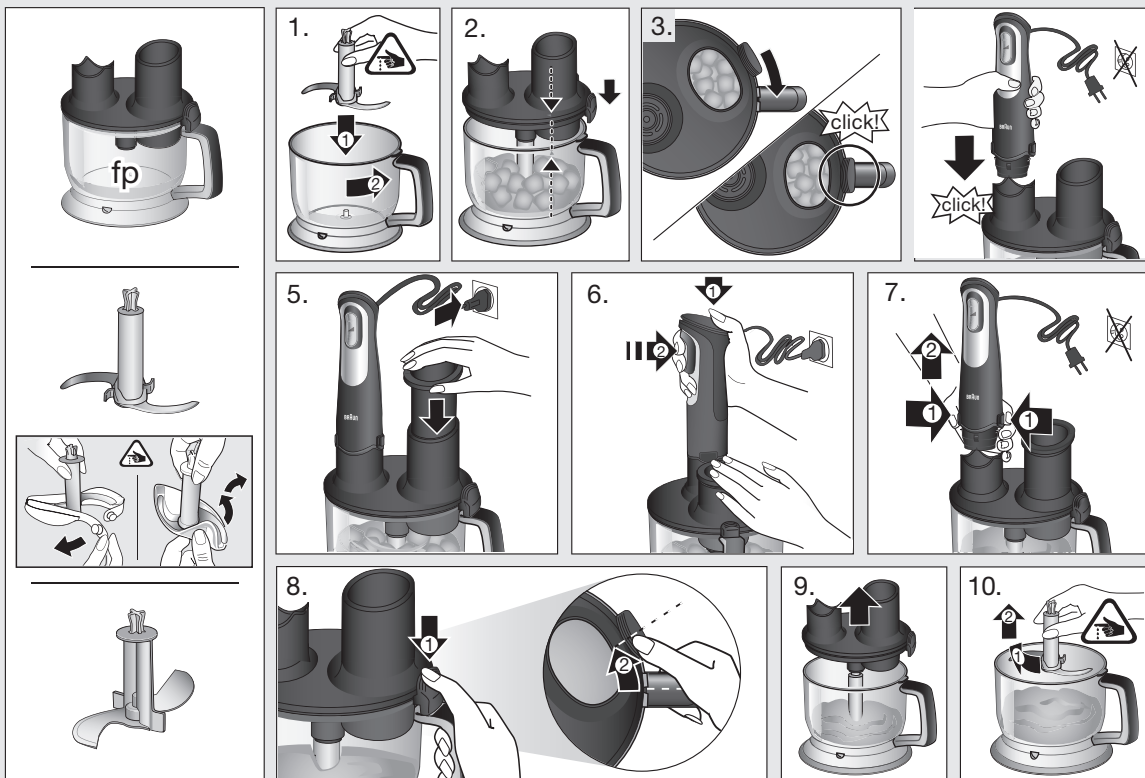
* certain models only





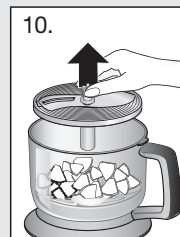
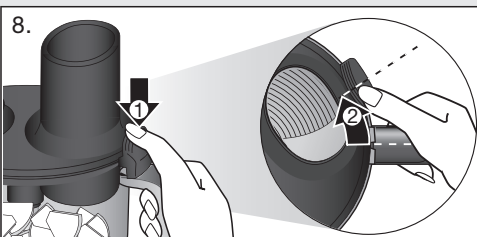
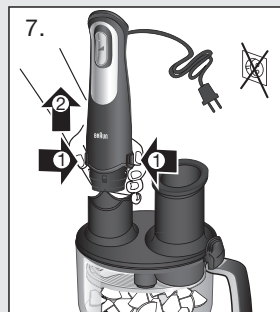
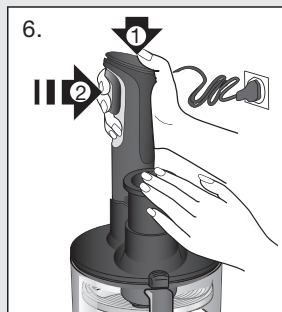
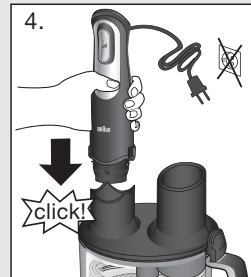
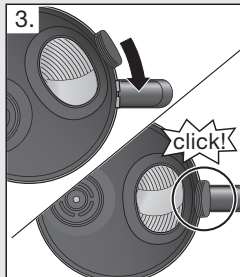
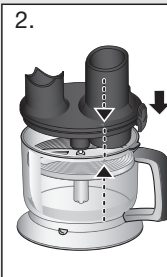
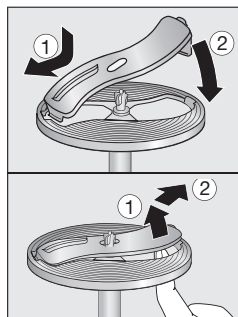
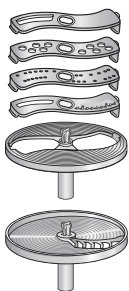
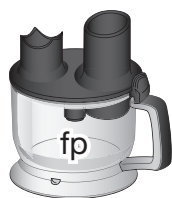
									
									
speed									
max.	100g	100g	10g	90g + 	50g	7 	80g	80g	100g
 sec.	10	15	5	45	5	5	10	5	10

E



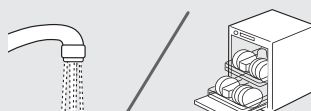
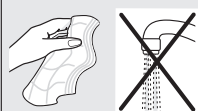
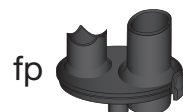
									
									
speed									
max.	700 g	500 g	30 g	30 	500 g	500 g	500 g	400 g	500 g
 sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20

F



		Parmesan 							
speed									

G



Deutsch

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

Vor dem Gebrauch

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

Vorsicht

- Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen, wenn das Gerät am Netz angeschlossen ist, insbesondere, wenn der Motor noch läuft. Ausschließlich den Stopfer zum Nachschieben benutzen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.

Beschreibung

- Sicherheitstaste
- Kontroll-Leuchte
- Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
- Motorteil
- Entriegelungstasten
- Pürierstab
- Becher
 - Getriebeteil
 - Schlagbesen
- Stampfer
 - Getriebeteil
 - Pürierschaft
 - Stampfereinsatz
- 350 ml Zerkleinerer «hc»
 - Deckel
 - Messer
 - Zerkleinerer-Topf
 - Anti-Rutsch Ring
- Multifunktions-Zubehör «fp», 1500 ml
 - Deckel
 - Kupplung für Motorteil
 - Stopfer
 - Einfüllschacht
 - Verriegelung
 - Arbeitsbehälter
 - Anti-Rutsch-Ring
 - Messer
 - Knetwerkzeug
 - Einsatzträger
 - Schneideinsatz
 - Raspeleinsätze (grob, fein)
 - Julienne-Einsatz
 - Pommes-Frites-Scheibe

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

Kontroll-Leuchte

Die Kontroll-Leuchte (2) zeigt den Betriebszustand des Gerätes an, vorausgesetzt es ist an einer Steckdose angeschlossen.

Kontroll-Leuchte	Betriebszustand
Rotes Blinken	Gerät ist betriebsbereit
Grün	Gerät ist freigeschaltet (Sicherheitstaste ist gedrückt) und kann angeschaltet werden
Rot	Gerät ist überhitzt. Gerät abkühlen lassen. Es ist wieder betriebsbereit, wenn die Kontroll-Leuchte anfängt rot zu blinken

Smartspeed Technologie

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten: Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit (Abb. A). Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Ein-Hand-Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (3) können Sie das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

Gebrauch des Gerätes

Erstgebrauch: Ziehen Sie die rote Lasche vom Motorteil (4) ab, um die Transportsicherung zu entfernen.

Einschalten (A)

Das Gerät ist mit einer Einschaltsperrung ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

1. Zuerst die Sicherheitstaste (1) mit dem Daumen drücken und halten. Die Kontroll-Leuchte leuchtet dauerhaft grün.
2. Drücken Sie danach den Smartspeed Regler (3) entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit.
Wenn der Smartspeed Regler (3) nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr eingeschaltet werden.
Die Kontroll-Leuchte blinkt rot.
Um das Gerät wieder einschalten zu können, lösen Sie alle Tasten und beginnen erneut mit Schritt 1.
3. Während des Betriebs können Sie die Sicherheitstaste loslassen.

Pürierstab (B)

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

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herausspritzen (Verbrühungsgefahr!).

Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),

1 Ei und 1 Eigelb,

1–2 EL Essig (ca. 15 g),

Salz und Pfeffer nach Geschmack

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

Schlagbesen (B)

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

- Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.

- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

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

Stampfer (C)

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

Vor dem Gebrauch

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

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

Wichtig

- Niemals den Stampfer in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte benutzen.
- Den Topf immer von der Herdplatte nehmen und leicht abkühlen lassen.
- Den Stampfer vor oder nach Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes abklopfen. Verwenden Sie einen Spatel, um Speisereste abzuschaben.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten abkühlen, bevor Sie damit weiter arbeiten.

Anwendung des Stampfers

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

Rezeptbeispiel: Kartoffelpüree

- Füllen Sie 1 kg gekochte Kartoffeln in eine Schüssel
- Pürieren Sie 30 Sekunden (Regler $\frac{3}{4}$ eindrücken)
- Fügen Sie 200 ml warme Milch hinzu
- Pürieren Sie ca. 30 Sekunden weiter

Zerkleinerer (D)

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

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

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabelle D beachten.

Maximale Betriebszeit für den «hc» Zerkleinerer: 2 Minuten (große Mengen an feuchten Zutaten) / 30 Sekunden (trockene oder harte Zutaten oder Mengen < 100g / 100 ml). Stoppen Sie die Verarbeitung sofort, wenn die Motorleistung abnimmt und/oder starke Vibrationen auftreten.

Rezept Beispiel: Vanille-Honig-Trockenpflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Trockenpflaumen und 70 g cremigen Honig in den «hc» Zerkleinerer-Topf.
- Mixen Sie 4 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit (Smartspeed Regler voll durchdrücken).
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 1,5 Sekunden weiter.

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör (11) eignet sich hervorragend zum

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

Zerkleinern (E)

Das Messer (12) eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, etc.

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

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

Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden
- Stiele von Kräutern und Nuss-Schalen entfernen
- Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen
- Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch Ring (11g) am Arbeitsbehälter angebracht ist

Vorsicht: Das Messer (12) ist sehr scharf! Fassen Sie es immer am Kunststoffschaft an und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz.

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

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

Mixen leichter Teige

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

Rezeptbeispiel: Pfannkuchenteig

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

Teig kneten

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

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

Rezeptbeispiel: Pizzateig

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

Rezeptbeispiel: Mürbeteig

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

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

Schneiden / Raspeln / Pommes-Frites-Scheibe (F)

Mit dem Schneideinsatz (14a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (14b) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Bete, Kohl, Käse (weich bis mittelhart) fein oder grob raspeln.

Die Pommes-Frites-Scheibe (15) schneidet Pommes Frites.

- Setzen Sie einen Einsatz (14a,b,c) in den Einsatzträger (14) und lassen ihn einrasten. Setzen Sie den Einsatzträger (14) oder die Pommes-Frites-Scheibe (15) auf die Achse im Arbeitsbehälter (11f) und drehen ihn leicht bis er einrastet.
- Schließen Sie den Deckel (11a). Die Verriegelung (11e) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (11b) und lassen es einrasten.
- Schließen Sie das Gerät am Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch den Einfüllschacht ein.
- Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (11c) zum Nachfüllen verwenden!
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

- Drücken Sie die Verriegelung (11e). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (11a) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger oder die Pommes-Frites-Scheibe, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze (14a,b,c) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung (G)

Motorteil und Getriebeteile (8a, 9a) nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Der Deckel (11a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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

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

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern

Änderungen vorbehalten.

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



English

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

Before use

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

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not reach into the filling shaft when the appliance is plugged in, especially while the motor is running. Always use the pusher to guide food through the shaft.
- Do not use any part in the microwave.

Description

- 1 Safety button 
- 2 Pilot light
- 3 Smartspeed switch / variable speeds 
- 4 Motor part
- 5 Release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 a Gear box
b Whisk

- 9 Puree accessory
 - 9a Gearbox
 - 9b Puree shaft
 - 9c Paddle
- 10 350 ml chopper «hc»
 - a Lid
 - b Blade
 - c Bowl
 - d Anti-slip ring
- 11 Compact kitchen machine accessory «fp», 1500 ml
 - 11a Lid
 - 11b Coupling for motor part
 - 11c Pusher
 - 11d Filling tube
 - 11e Lid interlock
 - 11f Bowl
 - 11g Anti-slip ring
 - 12 Blade
 - 13 Kneading tool
 - 14 Tool holder
 - 14a Slicing tool
 - 14b Shredding tools (fine, coarse)
 - 14c Julienne tool
 - 15 French fry tool

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

Pilot light

The pilot light (2) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance/operating status
Red flashing	Appliance is ready for use
Green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on
Red	Appliance is overheated. Let it cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red

Smartspeed technology

Smartspeed switch for variable speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed (fig. A). The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (3) allows you to turn on the motor part and control the speed with one hand.

How to use the appliance

First use: Remove the transportation lock from the motor part (4) by pulling it at the red strap.

Switching on (A)

The appliance has a safety button. To safely switch it on, follow these points:

- 1. First press the safety button (1) with your thumb and hold. The pilot light will light up permanently green.

- Then directly press the Smartspeed switch (3) according to the desired speed.
If the Smartspeed switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons.
The pilot light flashes red.
In order to switch the appliance on, start again with step 1.
- During operation you do not have to keep the safety button pressed.

Hand blender (B)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl.
Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding!).

Recipe example: Mayonnaise

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

Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the a.m. order. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiff-ness (e.g. for dip).

Whisk (B)

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

- Insert the whisk (8b) into the whisk gear box (8a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

Tips for best results

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

Puree accessory (C)

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

Before use

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

Important

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

How to use the puree accessory

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

Recipe example: Mashed potatoes

- Put 1 kg cooked potatoes in a bowl
- Mash 30 s (¾ way pressure on the switch)
- Add 200 ml warm milk
- Resume mashing for about 30s

Chopper (D)

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

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

For best results see processing tables D. Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes (large amounts of wet ingredients) / 30 seconds (dry or hard ingredients or amounts < 100g / 100 ml). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed button).
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

Compact kitchen machine accessory

The compact kitchen machine accessory (11) is perfectly suited for

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

Chopping (E)

Using the blade (12) you can chop meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For best results, please refer to the maximum quantities and speed settings indicated in the processing table of section E.

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

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
- remove stems from herbs, shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat
- always make sure that the anti-slip ring (11g) is attached to the chopper bowl

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

Carefully remove the plastic cover from the blade.

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

Mixing light dough

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

Recipe example: Pancake batter

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

Kneading dough

Picture section E also applies for the use of the kneading tool. The kneading tool (13) is ideal for kneading different dough types like yeast dough or pastry (based on max. 250 g flour).

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

Recipe example: Pizza dough

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

Recipe example: Pastry

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

Slicing / shredding / french fries (F)

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

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

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

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

Cleaning (G)

Clean the motor part, the gear boxes (8a,9a) with a damp cloth only. The lid (11a) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

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

MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice

Subject to change without notice.

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



For UK Only

Guarantee Information

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

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

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

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

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

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

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

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

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

Français

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

Avant utilisation

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

Attention

-  Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- 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.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Faire attention si un liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixer, étant donné qu'il peut être expulsé de l'appareil en raison d'une formation soudaine de vapeur.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Ne pas mettre la main dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est sous tension, particulièrement lorsque le moteur fonctionne. Utiliser toujours le poussoir pour introduire les aliments dans la cheminée.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

Description

- 1 Bouton de sécurité 
- 2 Voyant lumineux
- 3 Gâchette Smartspeed / variateur de vitesses 
- 4 Bloc moteur
- 5 Boutons de déverrouillage
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 a Entraîneur
b Fouet
- 9 Accessoire à purée
9a Boîte à engrenages
9b Manche à purée
9c Palette
- 10 Bol hachoir 350 ml « hc »
a Couvercle
b Couteau
c Bol
d Socle antidérapant
- 11 Accessoire robot de cuisine «fp», 1500 ml
11a Couvercle
11b Entraîneur
11c Poussoir
11d Cheminée de remplissage
11e Verrouillage du couvercle
11f Bol
11g Socle antidérapant
12 Couteau
13 Accessoire pour pétrir
14 Support couteaux
14a Couteau pour trancher
14b Couteau pour râper (finement ou plus épais)
14c Accessoire à Julienne
15 Outil à frites

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

Voyant lumineux

Le voyant lumineux (2) montre l'état de l'appareil lorsque celui-ci est branché à une prise électrique.

Voyant lumineux	Appareil/ état de l'appareil
Clignotement rouge	L'appareil est prêt à être utilisé
Vert	L'appareil est déverrouillé (le bouton de déverrouillage est pressé) et peut être mis en marche.
Rouge	L'appareil est en surchauffe. Laissez-le refroidir. Il est de nouveau prêt à être utilisé quand le voyant lumineux rouge clignote

Technologie Smartspeed

Gâchette Smartspeed pour varier les vitesses

Toutes les vitesses en une pression. Plus vous pressez la gâchette et plus la vitesse sera élevée (image A). Pour de meilleurs résultats pour mixer ou trancher, utilisez une vitesse plus élevée.

La gâchette Smartspeed (3) vous permet de mettre en marche le bloc moteur et de contrôler la vitesse d'une main.

Comment utiliser l'appareil?

Retirer la bande collante rouge qui neutralise la commande sur le bloc moteur (4) lors des transports.

Mise en marche (A)

L'appareil est équipé d'un bouton de sécurité. Pour le mettre en marche en toute sécurité, suivez les étapes suivantes :

1. Pressez d'abord le bouton de sécurité (1) avec votre pouce et maintenez le bouton enfoncé. Le voyant lumineux s'allumera et restera vert.
2. Puis pressez immédiatement plus ou moins fort la gâchette Smartspeed (3) en fonction de la vitesse souhaitée. Si la gâchette Smartspeed (3) n'est pas pressée dans les 5 secondes, l'appareil ne pourra pas être mis en marche pour des raisons de sécurité. Le voyant lumineux rouge clignote. Pour mettre en marche l'appareil, recommencez à l'étape 1.
3. Pendant que vous utilisez l'appareil, vous n'avez pas besoin de garder le bouton de sécurité enfoncé.

Mixeur plongeant (B)

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes. Pour de meilleurs résultats de mixage, utilisez la vitesse la plus élevée.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol.
- Puis démarrez l'appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter tout risque d'éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !).

Exemple de recette: la mayonnaise

250 g d'huile (ex: huile de tournesol),

1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,

1–2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15g),

Sel et poivre à votre convenance

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

Fouet (B)

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérez le fouet (8b) dans l'entraîneur du fouet (8a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu'au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l'entraîneur.

Pour de meilleurs résultats

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

Accessoire à purée (C)

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

Avant l'utilisation

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

Important

- N'utilisez jamais l'accessoire à purée dans une casserole au-dessus d'une source de chaleur directe.
- Retirez toujours la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir un peu.
- Évitez que l'accessoire à purée ne tape sur le côté du récipient de cuisson pendant ou après l'utilisation. Utilisez une spatule pour enlever les restes d'aliments en raclant.
- Pour obtenir des résultats parfaits lorsque vous écrasez, ne remplissez jamais une casserole (ou un autre récipient du même type) au-dessus de la moitié avec des aliments.
- Ne préparez pas plus d'1 lot sans interruption.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la préparation.

Comment utiliser l'accessoire à purée

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

Exemple de recette : purée de pommes de terre

- Versez 1 kg de pommes de terre cuites dans un récipient
- Écrasez pendant 30 s (Mettez le régulateur de pression sur la position $\frac{3}{4}$)
- Ajoutez 200 ml de lait chaud
- Écrasez à nouveau pendant environ 30 s

Bols hachoir (D)

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

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

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau D. Le temps maximum pour utiliser le hachoir « hc » est de 2 minutes (grande quantité d'ingrédients humides) / 30 secondes (ingrédients humides ou secs ou quantité < 100 g / 100 ml). Arrêtez immédiatement le traitement si la puissance du moteur diminue et/ou si vous sentez de fortes vibrations.

Exemple de recette : Pruneaux à la vanille et au miel (comme garniture de pancakes ou à étaler)

- Placez 50 g de pruneaux et 70 g de miel crémeux dans le hachoir « hc ».
- Mettez-le en marche pendant 4 secondes (pressez la gâchette Smartspeed au maximum).
- Ajoutez ensuite 10 ml d'eau (parfumée à la vanille)
- Hachez de nouveau pendant 1,5 secondes.

Accessoire robot de cuisine compact

L'accessoire robot de cuisine compact (11) est parfaitement adapté pour :

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

Hacher (E)

Utilisez le couteau (12) pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.

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

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

Avant de hacher ...

- découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments
- enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande
- assurez-vous toujours que le socle antidérapant (11g) soit bien fixé au bol hachoir.

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

Retirez avec précaution la protection plastique du couteau.

- Placez le couteau (12) sur l'axe central du bol hachoir (11f). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Mettez les aliments dans le bol hachoir. Placez le couvercle (11a) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (11e) positionné près de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Insérez le bloc moteur (4) dans l'entraîneur (11b) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Branchez l'appareil et assurez-vous que le poussoir (11c) est bien en place (11d).
- Démarrez l'appareil et maintenez le bol avec l'autre main.

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

Mixer une pâte fine

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

Exemple de recette : Pâte à pancake

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

Pétrir une pâte

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

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

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

Exemple de recette : Pâte à pizza

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

Recette d'exemple : Pâte

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

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

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

Couper / râper / outil à frites (F)

En utilisant le couteau pour couper (14a), vous pouvez couper en tranche, par exemple les concombres, les oignons, les champignons, les pommes, les carottes, les radis, les pommes de terre crues, les courgettes, le chou.

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

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

- Placez un des couteaux (14a,b, c) sur le support couteaux (14) et enclenchez-le. Placez ensuite le support couteaux (14) / outil à frites (15) sur l'axe principal du bol et assurez-vous qu'il soit bien enclenché.
- Mettez en place le couvercle (11a) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (11e) positionné près de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou s'enclenche au dessus de la poignée.

- Insérez le bloc moteur dans l'entraîneur (11b) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Branchez l'appareil et introduisez les aliments dans la cheminée de remplissage.
- Mettez en marche l'appareil. Ne mettez jamais vos mains dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours le poussoir (11c) pour pousser les aliments dans la cheminée.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour libérer le bloc moteur.
- Pressez le système de verrouillage du couvercle (11e) et maintenez-le. Tournez le couvercle (11a) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour soulever le loquet.
- Soulevez le couvercle.
- Retirez le support couteaux / outil à frites avant de retirer la nourriture. Pour retirer le couteau (14a,b, c), soulevez-le au coin qui dépasse du fond du support couteaux.

Nettoyage (G)

Nettoyez l'organe moteur et les boîtes à engrenages (8a, 9a) en utilisant seulement un chiffon humide.

Le couvercle du bol hachoir avec l'entraîneur (11a) doit uniquement être nettoyé à l'eau.

Ne pas l'immerger ni ne le mettre au lave-vaisselle.

Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

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

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

Accessoires

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

MQ 30 :	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 40 :	Hachoir de 1250 ml pour hacher, mixer et piler la glace

Sujet à modification sans préavis.

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



Español

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

Antes de usar

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

¡Cuidado!

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada de modo similar.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Sea cuidadoso si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, ya que puede verse despedido del aparato debido a una vaporización súbita.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No introduzca la mano en el tubo de alimentación cuando el aparato esté conectado, y especialmente cuando el motor esté en marcha. Utilice siempre el cilindro para empujar la comida por el tubo.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.

Descripción

- 1 Botón de seguridad 
- 2 Luz piloto
- 3 Interruptor Smartspeed / velocidad variable 
- 4 Cuerpo del motor
- 5 Botones de expulsión
- 6 Pie de la batidora
- 7 Vaso
- 8
 - a Caja de engranajes
 - b Varilla monta-claras
- 9 Accesorio para puré
 - 9a Parte superior
 - 9b Brazo para puré
 - 9c Paleta
- 10 Picadora 350 ml «hc»
 - a Tapa
 - b Cuchilla
 - c Recipiente
 - d Anillo antideslizante
- 11 Accesorio robot de cocina compacto «fp», 1500 ml
 - 11a Tapa
 - 11b Compartimento para el cuerpo del motor
 - 11c Cilindro
 - 11d Tubo de alimentación
 - 11e Pestillo
 - 11f Recipiente
 - 11g Anillo antideslizante
 - 12 Cuchilla
 - 13 Herramienta de amasar
 - 14 Porta cuchillas
 - 14a Cuchilla rebanadora
 - 14b Cuchilla ralladora (fino, grueso)
 - 14c Accesorio corta-rodajas para cortar en juliana
 - 15 Accesorio para patatas fritas

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

Luz piloto

La luz piloto (2) indica el estado de la batidora, cuando se encuentra conectada a la red eléctrica.

Luz piloto	Estado de la batidora / funcionamiento
Roja parpadeante	La batidora está lista para su uso.
Verde	La batidora está desbloqueada (se ha pulsado el botón de seguridad) y puede ponerse en funcionamiento.
Roja	La batidora se ha recalentado. Deje que se enfríe. Volverá a estar lista para uso cuando la luz piloto parpadee en rojo.

Tecnología Smartspeed

Interruptor Smartspeed de velocidad variable

Un botón, todas las velocidades. Cuanto más se presiona, mayor es la velocidad (fig. A). Cuanto mayor la velocidad, más finos y rápidos son los resultados obtenidos con la batidora y la picadora.

Manejo con una sola mano: el interruptor Smartspeed (3) le permite poner en marcha el motor y controlar la velocidad con una sola mano.

Cómo usar la batidora

Primer uso: retire el pestillo de transporte del cuerpo del motor (4) tirando de la cinta roja.

Encendido (A)

La batidora cuenta con un botón de seguridad. Para ponerla en marcha con toda seguridad, siga estos pasos:

1. Primero, presione con el pulgar el botón de seguridad (1) y manténgalo presionado. La luz piloto cambiará a verde.
2. Inmediatamente después, presione el interruptor Smartspeed (3) hasta alcanzar la velocidad deseada. Si en cinco segundos no se pulsa en interruptor Smartspeed (3), la batidora queda bloqueada por motivos de seguridad. La luz piloto parpadea en rojo. Para volver a encender la batidora reinicie el proceso desde el paso 1.
3. No hay que mantener pulsado el botón de seguridad mientras la batidora esté en funcionamiento.

Batidora (B)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos. Para obtener los mejores resultados utilice la velocidad más alta.

- Inserte el cuerpo del motor (4) en el pie de la batidora (6) hasta que haga «clic».
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, encienda la batidora como se ha indicado con anterioridad.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras).

Ejemplo de receta: Mahonesa

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

Poner todos los ingrediente(a temperuta ambiental) en un vaso. Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empiece a emulsionar. A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

Varilla monta-claras (B)

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

- Inserte la varilla (8b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (8a), y luego inserte el cuerpo del motor (4) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, encienda la batidora.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

Consejos para obtener mejores resultados:

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

Accesorio para puré (C)

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

Antes de usar

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

Importante

- No utilice nunca el accesorio para puré en un cazo sobre calor directo.
- Retire siempre el cazo del calor y déjelo enfriar ligeramente.
- No golpetee el accesorio para puré por el lado del recipiente de cocina durante su uso ni después de este. Extraiga el exceso de alimentos raspando con una espátula.
- Para obtener un resultado óptimo, no introduzca nunca en el cazo o el recipiente en cuestión una cantidad de alimentos que exceda la mitad de la capacidad de llenado del mismo.
- No procese más de 1 dosis sin interrupción.
- Antes de seguir procesando, deje que se enfríe el dispositivo durante 4 minutos.

Cómo utilizar el accesorio para puré

- Encaje la parte superior (9a) en el brazo (9b) girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Dé la vuelta al accesorio para puré y encaje la paleta (9c) en el núcleo central. Gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para ubicarla. (Si la parte superior no está bien encajada, la paleta no puede fijarse en su posición.)
- Coloque el cuerpo motor en el accesorio para puré y presione para asegurarlo. Enchúfelo.
- Coloque el accesorio para puré en el cazo o el recipiente en cuestión y encienda el dispositivo. Mueva el accesorio para puré hacia arriba y hacia abajo por toda la mezcla hasta obtener el resultado deseado.
- Después de usar el aparato, desenchúfelo. Quite la pala (9c) girándola en sentido horario.
- Presione los botones de liberación para quitar el accesorio de puré. Desprenda la caja de engranajes (9a) del eje de puré (9b) girándola en sentido antihorario.

Ejemplo de receta: Puré de patatas

- Introduzca 1 kg de patatas cocidas en un recipiente
- Triture durante 30 s (Oprima el interruptor 3/4 partes)
- Añada 200 ml de leche caliente
- Triture durante otros 30 s

Picadora (D)

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

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

Para obtener los mejores resultados, consulte las tablas D. Tiempo máximo de funcionamiento de la picadora «hc»: 2 minutos (grandes cantidades de ingredientes húmedos) / 30 segundos (ingredientes secos o duros o cantidades < 100 g / 100 ml). Detener inmediatamente el procesado de los alimentos cuando disminuya la velocidad del motor y/o se produzcan fuertes vibraciones.

Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con vainilla y miel (relleno para tortitas o pasta para untar):

- Coloque 50 g de ciruelas pasas y 70 g de miel en el recipiente de la picadora «hc».
- Pique a máxima velocidad durante 4 segundos (presione a fondo el botón SmartSpeed).
- A continuación, añada 10 ml de agua (con aroma de vainilla).
- Vuelva a picar durante otros 1,5 segundos.

Accesorio robot de cocina compacto

El accesorio robot de cocina compacto (11) es ideal para:

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

Picar (E)

Con la cuchilla (12) se puede picar carne, queso, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.

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

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

Antes de picar ...

- corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias, pimientos
- retire los tallos de las finas hierbas o las cáscaras de los frutos secos
- retire huesos, tendones y cartílagos de la carne
- asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (11g) se encuentre colocado bajo el recipiente.

¡Cuidado! ¡La cuchilla (12) está muy afilada! Sujétela siempre por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.

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

- Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente (11f) y gírela para fijarla en posición.
- Introduzca los alimentos en el recipiente. Ponga la tapa (11a) sobre el recipiente con el pestillo (11e) situado junto al asa del recipiente.
- Para cerrar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el pestillo encaje sobre el asa con un «clíc».
- Inserte el cuerpo del motor (4) en el compartimento (11b) hasta que encaje.
- Enchufe la batidora y asegúrese de que el cilindro (11c) este en posición (11d).
- Encienda la batidora y sujete el recipiente con la otra mano.
- Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para liberar el cuerpo del motor.
- Presione el pestillo (11e) y, manteniéndolo presionado, gire la tapa (11a) en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
- Levante la tapa.
- Con cuidado, retire primero la cuchilla, antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Mezcla de masas ligeras

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

Ejemplo de receta: Masa para tortitas

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

Amasar

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

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

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

Ejemplo de receta: Masa de pizza

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

Ejemplo de recetas: Masa

250 g de harina, 170 g de mantequilla (en dados fríos/duros), 80 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar avainillado, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal

Para obtener los mejores resultados no emplee mantequilla blandecida a temperatura ambiente.

Deje de amasar cuando la masa haya formado una bola. La masa se ablandará si se amasa demasiado.

Cortar / rallar / accesorio para patatas fritas (F)

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

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

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

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

- Levante la tapa.
- Retire primero el porta-cuchillas / accesorio para patatas fritas (15), antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla (14a,b,c) empújela por el extremo que sobresale por la cara inferior del porta-cuchillas.

Limpieza (G)

Limpie el cuerpo motor y las partes superiores (8a, 9a) solamente con un paño húmedo.

La tapa (11a) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua, ni limpiarse en el lavavajillas.

Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas.

Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza.

Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Accesorios

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

MQ 30:	Picadora de 500 ml, para picar zanahorias, carne, cebollas, etc.
MQ 40:	Picadora de 1250 ml, para picar, mezclar y triturar alimentos y hielo

Sujeto a modificación sin previo aviso.

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



Português

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

Antes de utilizar o seu aparelho

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

Atenção

-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- 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.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Tenha cuidado caso seja despejado líquido quente para o interior do processador de alimentos ou misturadora uma vez que este pode queimar devido à projecção de vapor.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não introduza a mão no tubo de alimentação quando o aparelho está ligado à corrente, em especial com o motor em funcionamento. Use sempre o calcador para introduzir os alimentos no tubo de alimentação.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.

Descrição

- 1 Botão de segurança 
- 2 Luz piloto
- 3 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis 
- 4 Corpo do motor
- 5 Botões de desbloqueio
- 6 Pé da varinha
- 7 Copo misturador
- 8 a Acoplador
b Acessório
- 9 Acessório para puré
9a Mecanismo de velocidades
9b Eixo para puré
9c Palheta
- 10 Acessório picador «hc» de 350 ml de capacidade
a Tampa
b Lâmina
c Recipiente
d Base anti-deslizante
- 11 Acessório de cozinha compacto «fp», 1500 ml
11a Tampa
11b Acoplador do motor
11c Calcador de alimentos
11d Tubo de enchimento
11e Fecho de segurança
11f Recipiente
11g Base anti-deslizante
12 Lâmina
13 Gancho para amassar
14 Suporte de acessórios
14a Acessório para laminar
14b Acessórios para ralar (fino, grosso)
14c Acessório Julienne
15 Ferramenta para fritar batatas

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

Luz piloto

A luz piloto (2) indica o estado do aparelho, quando o mesmo se encontra ligado a uma tomada eléctrica.

Luz piloto	Aparelho/estado de funcionamento
Vermelho a piscar	O aparelho está pronto a funcionar.
Verde	O aparelho pode ser colocado em funcionamento (o botão de libertação está pressionado).
Vermelho	Sobreaquecimento do aparelho. Deixe-o arrefecer. Quando a luz vermelha piscar, o aparelho está pronto a funcionar.

Tecnologia Smartspeed

Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

Uma pressão do interruptor para todas as velocidades. Quanto mais pressionar, maior será a velocidade (fig. A). Quanto maior a velocidade, mais rápidos e finos serão os resultados obtidos na preparação dos alimentos. Funcionamento com apenas uma mão: o interruptor Smartspeed (3) permite-lhe ligar o corpo do motor e controlar a velocidade apenas com uma mão.

Como usar o aparelho

Primeiro uso: Remova o bloqueio para transporte da parte do motor (4), puxando a cinta vermelha.

Ligar (A)

O aparelho possui um botão de segurança. Para ligar o aparelho com segurança, siga os pontos seguintes:

1. Em primeiro lugar, prima o botão de segurança (1) com o polegar e mantenha pressionado. A luz piloto acende e permanece verde.
2. A seguir, prima o interruptor Smartspeed (3), de acordo com a velocidade desejada. Se não premir o interruptor Smartspeed (3) no espaço de 5 segundos, não poderá ligar o aparelho, por razões de segurança. A luz vermelha do piloto pisca. Para ligar o aparelho, repita o passo 1.
3. Durante o funcionamento, não é necessário manter o botão de segurança pressionado.

Varinha (B)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebês e ainda para misturar bebidas ou batidos. Para obter os melhores resultados, utilize o nível de velocidade mais elevado.

- Encaixe o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha até ao fundo de um recipiente ou copo misturador. Depois ligue o aparelho, tal como se descreve acima.
- Após a utilização, desligue o aparelho da corrente e pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras!).

Exemplo de receita: Maionese

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

Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Ligue-a e utilize o nível máximo de velocidade. Mantenha a varinha nessa posição até que o óleo se comece a misturar com os outros ingredientes. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

Acessório batedor (B)

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

- Insira o acessório batedor (8b) no acoplador (8a) e a seguir, introduza o corpo do motor (4) no acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o acessório batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o acessório batedor do acoplador.

Dicas para obter óptimos resultados

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

Acessório para puré (C)

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

Antes da utilização

Não triture alimentos duros ou não cozinhados; pode danificar a unidade. Remova as partes duras como a casca, os caroços e os pés, de seguida cozinhe e escorra.

Importante

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

Como utilizar o acessório para puré

- Encaixe o mecanismo de velocidades (9a) no eixo (9b) rodando para a direita.
- Vire o acessório para puré ao contrário e encaixe a palheta (9c) sobre o ponto central e rode para a esquerda para posicionar. (Se o mecanismo de velocidades não ficar encaixado, a palheta não fica bem segura.)
- Encaixe a peça do motor no acessório para puré e empurre para bloquear. Ligue a ficha à eletricidade.
- Coloque o acessório para puré na panela ou recipiente, etc., e ligue o aparelho. Movimento o acessório para puré para cima e para baixo por toda a mistura até alcançar o resultado desejado.
- Desligue o cabo de alimentação da tomada após utilizar o dispositivo. Remova a pá (9c), rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Prima os botões de desbloqueio para remover o acessório para puré. Desligue a caixa de velocidades (9a) da haste para puré (9b), rodando-a no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.

Exemplo de receita: puré de batatas

- Coloque 1 kg de batatas cozidas num recipiente
- Reduza-as a puré durante 30 s (Interruptor de pressão de 3/4 vias)
- Adicione 200 ml de leite morno
- Continue a reduzir a puré durante cerca de 30 s

Acessório picador (D)

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

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

Para obter os melhores resultados, consulte as tabelas de preparação de alimentos na secção D. Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador «hc»: 2 minutos (grandes quantidades de ingredientes úmidos) / 30 segundos (ingredientes secos ou duros ou quantidades < 100g / 100 ml). Pare imediatamente o processamento quando a velocidade do motor diminuir e/ou se ocorrerem fortes vibrações.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas (como recheio de panquecas ou para barrar):

- Coloque 70 g de mel cremoso e 50 g de ameixas secas no recipiente do acessório picador «hc».
- Triture durante 4 segundos na velocidade máxima (pressione totalmente o botão Smartspeed).
- Adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha).
- Triture novamente durante mais 1,5 segundos.

Acessório de cozinha compacto

O acessório de cozinha compacto (11) é ideal para:

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

Picar (E)

Com a lâmina (12) pode triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs amêndoas, etc. Para obter os melhores resultados, consulte as quantidades máximas e definições de velocidade indicadas na tabela de preparação de alimentos na secção E. Não triture alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar ...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras, malaguetas
- retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne
- coloque sempre o recipiente do picador sobre a base anti-deslizante (11g).

Cuidado: A lâmina (12) está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina.

- Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente (11f) e rode-a até bloquear.
- Introduza os alimentos no recipiente. Coloque a tampa (11a) no recipiente com o fecho de segurança (11e) posicionado do lado da pega do recipiente.
- Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar com um «clique» acima da pega.
- Insira o corpo do motor (4) no acoplador (11b) até bloquear.
- Ligue o aparelho à corrente e certifique-se que o calçador de alimentos (11c) está colocado (11d).
- Prima o interruptor e segure o aparelho com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para retirar o corpo do motor. Retire o calçador de alimentos.
- Prima o fecho de segurança da tampa (11e) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (11a) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
- Levante a tampa.

- Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Misturar massas leves

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

Exemplo de receita: Massa para panquecas

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

Amassar

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

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

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

Exemplo de receita: Massa para pizza

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

Exemplo de receita: Massa quebrada ou folhada

250 g de farinha, 170 g de manteiga (fria/dura, em pedaços pequenos),

80 g de açúcar, 1 colher de açúcar baunilhado, 1 ovo pequeno, 1 pitada de sal

Para obter melhores resultados, não utilize manteiga morna nem mole.

Pare de amassar assim que a massa formar uma bola.

A massa fica demasiado mole se for amassada em excesso.

Laminar / ralar / ferramenta para fritar batatas (F)

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

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

A ferramenta para fritar batatas (15) para preparar batatas fritas.

- Insira o acessório (14a,b,c) no suporte de acessórios e pressione-o até encaixar. Coloque o suporte de acessórios (14) / ferramenta para fritar batatas (15) no centro do espigão do recipiente e certifique-se que se está bem encaixado.
- Coloque a tampa (11a) no recipiente com o de segurança (11e) posicionado do lado da pega do recipiente.
- Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio, até o fecho de segurança encaixar com um «clique» acima da pega.
- Insira o corpo do motor no acoplador (11b) até encaixar.
- Ligue o aparelho à corrente e introduza os alimentos no tubo de enchimento.

- Prima o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento. Nunca coloque ou enfie os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o calcador de alimentos (11c) para o efeito.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.
- Prima o fecho de segurança da tampa (11e) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (11a) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
- Levante a tampa.
- Retire o suporte de acessórios / ferramenta para fritar batatas (15) antes de retirar os alimentos preparados. Para retirar a peça (14a,b,c), empurre-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de acessórios.

Limpeza (G)

Limpe a peça do motor, os mecanismos de velocidades (8a,9a) apenas com um pano húmido. A tampa (11a) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

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

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

Acessórios

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

MQ 30:	Acessório picador de 500 ml de capacidade, para picar cenouras, carne, cebolas, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1250 ml de capacidade, para picar, misturar, liquidificar e triturar gelo

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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



Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

Prima dell'utilizzo

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

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nel robot da cucina o nel miscelatore perché esso potrebbe essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non inserire nulla nell'apertura di riempimento quando l'elettrodomestico è in funzione. Utilizzare sempre lo spingi alimenti per inserire i prodotti.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.

Descrizione

- 1 Pulsante di sicurezza 
- 2 Spia
- 3 Interruttore Smartspeed / velocità variabile 
- 4 Corpo motore
- 5 Pulsanti di sgancio
- 6 Gambo frullatore
- 7 Bicchiera graduato
- 8 a Attacco
b Frusta
- 9 Accessorio per purè
 - 9a Attacco
 - 9b Gambo per purè
 - 9c Paletta
- 10 Tritatutto da 350 ml «hc»
 - a Coperchio
 - b Lama
 - c Ciotola
 - d Base anti-scivolo
- 11 Accessorio robot da cucina compatto «fp», 1500 ml
 - 11a Coperchio (parte superiore)
 - 11b Accoppiamento per il corpo motore
 - 11c Pestello
 - 11d Tubo
 - 11e Blocco coperchio
 - 11f Ciotola
 - 11g Base anti-scivolo
 - 12 Lama
 - 13 Attrezzo per impastare
 - 14 Supporto lame
 - 14a Lama per affettare
 - 14b lama per sminuzzare (fine, grosso)
 - 14c Accessorio Julienne
 - 15 Apparecchio per patatine fritte

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

Spia

La spia (2) mostra lo stato dell'apparecchio, quando è collegato a una presa elettrica.

Colore della spia	Apparecchio/stato operativo
Rosso intermittente	L'apparecchio è pronto all'uso
Verde	L'apparecchio è in modalità rilascio (il pulsante di sgancio è premuto) e può essere acceso
Rosso	L'apparecchio è in surriscaldamento. Lasciarlo raffreddare. Sarà nuovamente pronto all'uso quando la spia diventa rossa a intermittenza

Tecnologia Smartspeed

Interruttore Smartspeed per velocità variabili

Una pressione, tutte le velocità. Più si preme, più aumenta la velocità (fig. A). Maggiore è la velocità, più rapidi e fini sono i risultati della miscelazione e della triturazione.

Funzionamento con una mano: l'interruttore Smartspeed (3) consente di accendere il corpo motore e di controllare la velocità con una mano sola.

Come utilizzare l'apparecchio

Al primo utilizzo: Rimuovere la protezione per il trasporto dal corpo motore (4) tirandola dalla fascetta rossa.

Accensione (A)

L'apparecchio dispone di un pulsante di sicurezza. Per accenderlo in sicurezza, seguire questa procedura:

1. Innanzitutto premere il pulsante di sicurezza (1) con il pollice e tenerlo premuto. La spia diventa verde.
2. Poi premere direttamente il pulsante Smartspeed (3) in base alla velocità desiderata.
Se l'interruttore Smartspeed (3) non viene premuto entro 5 secondi, l'apparecchio non si accenderà per ragioni di sicurezza.
La spia diventa rossa ad intermittenza. Per accendere l'apparecchio, ripartire dalla fase 1.
3. Durante il funzionamento, non è necessario tenere premuto il pulsante di sicurezza.

Frullatore a immersione (B)

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

- Inserire il gambo frullatore (6) nel motore (4) finché non si blocca.
- Mettere il frullatore a immersione in profondità nella ciotola o nel bicchiere graduato. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

Esempio di ricetta: Mayonnaise

250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),
1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,
1-2 cucchiaini da tavola di aceto (15g circa),
Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato. Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

Frusta (B)

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

- Inserire la frusta (8b) nell'attacco (8a), poi inserire il corpo motore (4) nell'attacco finché non si blocca con un click.
- Posizionare la frusta in profondità in un recipiente e accendere l'apparecchio.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Quindi staccare la frusta dall'attacco.

Per ottenere risultati ottimali

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

Accessorio per purè (C)

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

Prima dell'utilizzo

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

Importante

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

Come utilizzare l'accessorio per purè

- Inserire l'attacco (9a) nel gambo (9b) ruotandolo in senso orario.
- Capovolgere l'accessorio per purè e inserire la paletta (9c) nel perno centrale, quindi ruotare in senso antiorario per fissarlo. (Se l'attacco non è inserito, la paletta non si blocca in posizione.)
- Inserire il corpo motore nell'accessorio per purè e spingere per bloccarlo. Collegare la presa di alimentazione.
- Posizionare l'accessorio per purè nella padella o nella ciotola ecc. e accendere il dispositivo. Muovere l'accessorio per purè all'interno del composto seguendo un movimento verticale fino a raggiungere il risultato desiderato.
- Scollegare l'apparecchio dopo l'uso. Rimuovere la pala (9c) ruotandola in senso orario.
- Per staccare l'accessorio per il purè premere gli appositi pulsanti. Staccare la scatola degli ingranaggi (9a) dall'asta per il purè (9b) ruotandola in senso antiorario.

Esempio di ricetta: Purè di patate

- Mettere 1 kg di patate bollite in una ciotola
- Schiacciare per 30s (¾ di pressione sull'interruttore)
- Aggiungere 200 ml di latte caldo
- Continuare a schiacciare per 30s

Tritatutto (D)

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

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

Per risultati ottimali, consultare la tabella D sulla lavorazione. Durata massima di utilizzo tritatutto «hc»: 2 minuti (grandi quantità di ingredienti umidi) / 30 secondi (ingredienti secchi o duri o quantità < 100g / 100ml). Interrompere immediatamente la lavorazione in caso di riduzione della velocità di azionamento o se si verificano forti vibrazioni.

Esempio di ricetta: Vaniglia-Miele-Prugne secche (come ripieno di frittella o da spalmare)

- Versare 50 g di prugne secche e 70 g di miele cremoso nella ciotola del tritatutto «hc».
- Tritare per 4 secondi alla velocità massima (esercitare la massima pressione sul pulsante Smartspeed)
- Aggiungere 10 ml di acqua (al sapore di vaniglia)
- Tritare ancora il tutto per 1,5 secondi.

Accessorio robot da cucina compatto

L'accessorio robot da cucina compatto (11) è perfetto per

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

Tritatutto (E)

Utilizzando le lame (12) è possibile tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

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

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

Prima di tritare ...

- tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne
- inserire sempre la ciotola sulla base antiscivolo (11g).

Attenzione: la lama (12) è molto affilata! Maneggiarla sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalla lama.

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

Realizzare un impasto soffice

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

Esempio di ricetta: Pastella per frittelle

Prima di tutto versare 375 ml di latte nella ciotola, aggiungere 250 g di farina e infine 2 uova. Utilizzando la velocità massima, miscelare la pastella finché non risulta morbida.

Impastare

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

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

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

Esempio di ricetta: Pasta per pizza

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

Esempio di ricetta: Pasta

250 g farina, 170 g burro (freddo/duro, a pezzetti), 80 g zucchero, 1 zucchero vanigliato, 1 uovo piccolo, 1 pizzico di sale. Per risultati ottimali non utilizzare burro caldo e morbido. Smettere di impastare dopo aver formato una palla di pasta. Impastando troppo, la pasta diventerebbe troppo morbida.

Affettare / sminuzzare / apparecchio per patatine fritte (F)

Utilizzando l'accessorio per affettare (14a), è possibile affettare cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, ravanelli, patate crude, zucchine, cavolo.

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

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

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

Pulizia (G)

Pulire il corpo motore e l'attacco (8a, 9a) esclusivamente con un panno umido. Pulire il coperchio (11a) solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Per una pulizia completa, è possibile rimuovere la base anti-scivolo dalle ciotole tritatutto.

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

Accessori

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

MQ 30:	Tritatutto da 500 ml per tritare carote, carne, cipolle, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1250 ml per tritare, mixare, miscelare e tritare il ghiaccio

Soggetto a modifiche senza preavviso.

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



Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braun-apparaat.

Vóór gebruik

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

Waarschuwing:

-  De mesjes zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- 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.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Reik niet in de vul as wanneer het apparaat is aangesloten, vooral terwijl de motor nog draait. Gebruik altijd de stamper om uw voedsel bij de as te begeleiden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.

Beschrijving

- 1 Veiligheidsknop 
- 2 Signaallicht
- 3 Smartspeedknop / variabele snelheden 
- 4 Motordeel
- 5 Ontgrendelingsknoppen
- 6 Blendervoet
- 7 Mengeker
- 8 a Koppelingsstuk garde
b Garde
- 9 Accessoire voor puree
9a Schakelbak
9b Puree-as
9c Spatel
- 10 350 hakker «hc»
a Deksel
b Mes
c Kom
d Anti-slip ring
- 11 Compact keukenmachine accessoire «fp», 1500 ml
11a Deksel
11b Koppeling voor motordeel
11c Duwer
11d Vulbuis
11e Dekselvergrendeling
11f Kom
11g Anti-slipring
12 Mes
13 Kneedhaak
14 Houder
14a Snijplaat
14b Rasplaat (fijn, grof)
14c Julienplaat
15 Patatgereedschap

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

Signaallicht

Het signaallicht (2) geeft de status van het apparaat weer wanneer het is aangesloten op de electriciteit.

Signaallicht	Apparaat/status
Rood knipperend	Apparaat is klaar voor gebruik
Groen	Apparaat is ontgrendeld (ontgrendeling om in te schakelen is ingedrukt) en kan ingeschakeld worden
Rood	Apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Het is klaar voor gebruik als het signaallicht rood begint te knippen

Smartspeed technologie

Smartspeedknop voor variabele snelheden

Een druk op de knop: alle snelheden. Hoe meer u de knop induwt, hoe hoger de snelheid (fig. A). Hoe hoger de snelheid, hoe sneller en fijner de mix- en hakresultaten. Bedienen met één hand: de Smartspeedknop (3) maakt het u mogelijk om met één hand het motordeel aan te zetten en de snelheid onder controle te houden.

Hoe het apparaat te gebruiken

Bij het eerste gebruik: Verwijder het transportslot van het motordeel (4) door aan het rode bandje te trekken.

Aanzetten (A)

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsknop. Om het apparaat veilig aan te zetten, volg onderstaande instructies:

1. Druk ten eerste de veiligheidsknop (1) met uw duim in en houd de knop ingedrukt. Het signaallicht blijft groen op.
2. Druk vervolgens direct de Smartspeedknop (3) in volgens de gewenste snelheid. Indien de Smartspeedknop (3) niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, kan het apparaat, vanwege veiligheidsredenen, niet worden ingeschakeld. Het signaallicht begint rood te knipperen. Om het apparaat aan te zetten, volg de instructies opnieuw vanaf punt 1.
3. Tijdens gebruik van het apparaat hoeft u de veiligheidsknop niet ingedrukt te houden.

Handblender (B)

De handblender is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes.

Gebruik altijd de hoogste snelheid voor het beste resultaat.

- Klik het motordeel (4) in de blendervoet (6).
- Steek de blender zo diep mogelijk in een beker of kom. Zet daarna het apparaat in werking zoals hierboven beschreven.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

Voorbeeldrecept: Mayonaise

250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),

1 ei en 1 extra eidooier,

1–2 el azijn (zo'n 15 ml),

zout en peper naar smaak

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

Garde (B)

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

- Steek de garde (8b) in het koppelingsstuk (8a) en klik het motordeel (4) erop.
- Plaats de garde in een kom en zet daarna pas het apparaat in werking.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk de ontgrendelingsknoppen (5) in om het motordeel los te koppelen. Trek vervolgens de garde uit het koppelingsstuk.

Tips voor het beste resultaat

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

Accessoire voor puree (C)

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

Vóór gebruik

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

Belangrijk

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

Hoe gebruikt u het accessoire voor puree

- Maak de schakelbak (9a) vast aan de as (9b) door rechtsom te draaien.
- Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (9c) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de schakelbak niet geplaatst is, zit de spatel niet goed vast.)
- Bevestig het motordeel aan het accessoire voor puree en duw om vast te maken. Steek de stekker in.
- Zet het accessoire voor puree in de steelpan, kom enz. en schakel het toestel in. Breng het accessoire voor puree in een op-en-neer beweging door het mengsel tot het gewenste resultaat is bereikt.
- Trek het toestel na gebruik uit het stopcontact. Verwijder de spatel (9c) door met de klok mee te draaien.
- Druk op de ontgrendelknoppen om de stamper te verwijderen. Haal de tandwielkast (9a) van de pureeschacht (9b) door tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Receptvoorbeeld: aardappelpuree

- Doe 1 kg gekookte aardappelen in een kom
- Stamp gedurende 30 s (Schakelaar op ¾ zetten)
- Voeg 200 ml warme melk toe
- Ga verder met fijnstampen gedurende ongeveer 30 s

Hakker (D)

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

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

Voor het beste resultaat zie tabel D. De maximale gebruiksduur voor de «hc» hakker: 2 minuten achter elkaar (grote hoeveelheden aan vochtige ingrediënten) / 30 seconden (droge of harde ingrediënten of hoeveelheden < 100 g / 100 ml). Stop de verwerking onmiddellijk wanneer het motorvermogen afneemt en/of sterke trillingen optreden.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas

Voorbeeldrecept: Vanille-honing pruimen

(lekker op pannenkoeken of als broodbeleg):

- Doe 70 g romige honing en 50 g pruimen in de «hc» hakkom.
- Laat hem 4 seconden op maximum snelheid draaien (Smartspeedknop helemaal indrukken).
- Voeg vervolgens 10 ml water met vanille-extract toe.
- Nogmaals laten draaien gedurende 1,5 seconden.

Compact kitchen machine accessory

Het compact keukenmachine-accessoire (11) is uitermate geschikt voor:

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

Hakken (E)

Het mes (12) kunt u gebruiken om vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten, amandelen etc. te hakken.

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

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

Voor het hakken ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen en pepers in stukken
- verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van noten
- verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees
- zorg ervoor dat de anti-slipring (11g) altijd aan de hakkom is bevestigd.

Waarschuwing: Het mes (12) is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

Verwijder voorzichtig de plastic beschermkap van het mes.

- Plaats het mes op de pin in het midden van de kom (11f) en draai eraan zodat het vastzit.
- Vul de kom met ingrediënten. Bevestig het deksel (11a) op de kom zodat de vergrendeling (11e) naast het handvat van de kom zit.
- Om het deksel te vergrendelen, draai het met de klok mee zodat het deksel boven het handvat vastklikt.
- Steek het motordeel in de koppeling (11b) tot het vastklikt.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zorg ervoor dat de duwer (11c) op zijn plaat zit (11d).
- Zet het apparaat aan en houd de kom met de andere hand vast.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel te ontkoppelen. Verwijder de duwer.
- Duw op de vergrendeling van het deksel (11e) en houd het vast. Draai het deksel (11a) tegen de richting van de klok in om het los te maken.

- Til het deksel van de kom.
- Verwijder voorzichtig het mes alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mes te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Het mixen van licht deeg

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

Voorbeeldrecept: Pannenkoekenbeslag

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

Deeg kneden

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

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

Voorbeeldrecept: Pizzadeeg

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

Voorbeeldrecept: Deeg

250 g bloem, 170 g boter (koud en hard in kleine stukjes gesneden), 80 g suiker, 1 zakje vanille suiker, 1 klein ei, 1 snufje zout

Voor een goed resultaat gebruikt u beter geen warme, zachte boter. Stop het kneden zodra het deeg een bal vormt. Deeg kan te zacht worden door teveel kneden.

Snijden / raspen / patatgereedschap (F)

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

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

Het patatgereedschap (15) om patat te bereiden.

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

Reinigen (G)

Reinig het motordeel en de schakelbakken (8a, 9a) enkel met een vochtige doek. Het deksel (11a) kan onder stromend water gereinigd worden, maar mag niet ondergedompeld worden en ook niet in de vaatwasser. Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

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

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

Accessories

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

MQ 30:	500 ml hakker om wortelen, vlees, uien etc. te hakken
MQ 40:	1250 ml hakker om te hakken, te mixen en ijs te crushen

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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



Dansk

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

Før ibrugtagning

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

Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- 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.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varme væsker i foodprocessoren eller blenderen, da den kan skydes op fra apparatet på grund af pludselig opståede dampe.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Undgå at stikke fingre ned i påfyldningsrøret, når apparatet er tilsluttet, især mens motoren kører. Brug altid skubberen til at presse mad gennem påfyldningsrøret.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.

Beskrivelse

- 1 Sikkerhedsknap 
- 2 Kontrollampe
- 3 Smartspeed-knap/variable hastigheder 
- 4 Motordel
- 5 Udløserknapper
- 6 Blenderskaft
- 7 Bæger
- 8 a Gearkasse
b Piskeris

- 9 Pure tilbehør
 - 9a Gearenhed
 - 9b Pureaksel
 - 9c Ske
- 10 350 ml hakker «hc»
 - a Låg
 - b Kniv
 - c Skål
 - d Anti-slip ring
- 11 Tilbehør til kompakt køkkenmaskine «fp», 1500 ml
 - 11a Låg
 - 11b Kobling til motordel
 - 11c Skubber
 - 11d Påfyldningsrør
 - 11e Lågets låsemekanisme
 - 11f Skål
 - 11g Anti-slip ring
 - 12 Knive
 - 13 Æltetilbehør
 - 14 Holder
 - 14a Snittetilbehør
 - 14b Rivetilbehør (fin, grov)
 - 14c Julienne-tilbehør
 - 15 Pommes frites værktøj

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

Kontrollampe

Kontrollampen (2) viser apparatets status, når det er tilsluttet en stikkontakt.

Kontrol-lampe	Apparat/Betjenings-status
Rødt blink	Apparatet er klar til brug
Grøn	Apparatet er udløst (udløserknappen er trykket ned) og kan tændes
Rødt	Apparatet er overophedet. Lad det køle af. Det er klar til brug igen, når kontrollampen blinker rødt

Smartspeed-teknologi

Smartspeed-knap til variable hastigheder

Et tryk, alle hastigheder. Jo hårdere du trykker, desto hurtigere kører apparatet (fig A). Jo højere hastighed, desto hurtigere og finere bliver blender og hakkeresultatet.

Betjening med én hånd: Smartspeed-knappen (3) giver dig mulighed for at tænde for motordelen og styre hastigheden med én hånd.

Brug af apparatet

Før brug: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved at trække i den røde strop.

Tænd (A)

Apparatet er forsynet med en sikkerhedsknap. Gør følgende for at tænde for det:

1. Tryk først på sikkerhedsknappen (1) med tommelfingeren og hold den nede. Kontrollampen lyser permanent grønt.
2. Tryk derefter på Smartspeed-knappen (3) i henhold til ønsket hastighed.
Hvis Smartspeed-knappen (3) ikke trykkes ned inden for 5 sekunder, kan man ikke tænde for apparatet af sikkerhedsgrunde.
Kontrollampen blinker rødt.
For at tænde for apparatet skal man starte forfra med trin 1.
3. Du behøver ikke at holde sikkerhedsknappen trykket ned under brug af apparatet.

Stavblender (B)

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, baby mad samt til at blande drinks og milkshakes. Du opnår de bedste blenderresultater med den højeste hastighed.

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

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

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise

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

Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægere i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere.

Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med.

Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

Piskeris (B)

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

- Sæt piskeriset (8b) i gearboksen (8a), og klik derpå motordelen (4) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset i en skål, og tænd først derefter for apparatet.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

Tips til at opnå de bedste resultater

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

Pure tilbehør (C)

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

Inden brug

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

Vigtigt

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

Sådan bruges puretilbehøret

- Monter gearenhed (9a) på aksel (9b) ved at dreje med uret.
- Vend puretilbehøret på hovedet og monter ske (9c) over navet og drej mod uret for låsning. (Hvis gearenhed ikke er monteret kan skeen ikke låses fast).
- Anbring motor på puretilbehøret og tryk for låsning. Tilslut stikkontakt.
- Anbring puretilbehøret i pande eller skål m.m. og tænd apparatet. Bevæg puretilbehøret i en op- og nedgående bevægelse gennem blandingen indtil det ønskede resultat er nået.
- Efter brug af apparatet tages stikket ud. Fjern spaden (9c) ved at dreje med uret.
- Tryk på udløserknapperne for at fjerne purépresseren. Adskil gearhus (9a) og pureringsstav (9b) ved at dreje mod uret.

Opskriftseksempel: Kartoffelmos

- Anbring 1 kg kogte kartofler i en skål
- Mos i 30 sek (Tryk kontakten $\frac{3}{4}$ ind)
- Tilsæt 200 ml varm mælk
- Fortsæt mosning i ca. 30 sek

Hakker (D)

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

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

Se behandlingstabeller D for de bedste resultater. Maksimal betjeningstid for «hc» hakker: 2 minutter (store mængder af våde ingredienser) / 30 sekunder (tørre eller faste ingredienser eller mængder < 100 g / 100 ml). Stop bearbejdningen når motorhastigheden falder og/eller der opstår stærk vibration.

Eksempler på opskrifter: Vanilje-honning-svesker

(som fyld i pandekager eller til at smøre på brød):

- Fyld «hc» hakkeskålen med 70 g cremet honning og 50 g svesker.
- Hak 4 sekunder ved maksimal hastighed (tryk Smartspeed-knappen helt i bund).
- Tilsæt 10 ml vand (smagt til med vanilje).
- Fortsæt hakningen i endnu 1,5 sekunder.

Tilbehør til kompakt køkkenmaskine

Tilbehøret (11) til den kompakte køkkenmaskine er perfekt egnet til

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

Hakning (E)

Med kniven (12) kan du hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, etc.

Se maksimale mængder og hastighedsindstillinger i behandlingsstabeller i afsnit E for at opnå de bedste resultater.

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

Før du hakker ...

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker
- fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- fjern ben, sener og brusk fra kød
- sørg altid for, at anti-slip-ringen (11g) er monteret på hakkeskålen.

Advarsel: Kniven (12) er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

Fjern forsigtigt plastdækslet fra kniven.

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

Sådan røres en let dej

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

Eksempler på opskrifter: Pandekagedej

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

Æltet dej

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

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

Eksempler på opskrifter: Pizzadej

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

Eksempler på opskrifter: Dej

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

Brug ikke varmt, blødt smør.

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

Snitte / rive / pommes frites værktøj (F)

Med snittetilbehøret (14a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, svampe, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, squash, kål. Med rivetilbehøret (14b) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og ost (blød til mellemhård). Pommes frites værktøj (15) for tilberedning af pommes frites.

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

Rengøring (G)

Rens kun motordelen, og gearenheder (8a, 9a) med en fugtig klud. Låget (11a) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller rengøres i en opvaskekemaskine. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen. Fjern anti-slip-ringene fra hakkeskålene for ekstra grundig rengøring.

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

Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 30:	500 ml hakker til at hakke gulerødder, kød, løg etc.
MQ 40:	1250 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

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



Norsk

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

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

-  Knivbladene er svært skarpe! Du bør håndtere dem ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Vær ytterst forsiktig dersom det helles varm væske i foodprosessen eller mikseren, da varm damp kan sive ut.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Du må ikke ha hånden i påfyllingstrakten når apparatet er tilkoblet strømmettet, spesielt når motoren er i gang. Bruk alltid stamperen til å fylle på ingredienser gjennom trakten.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- 1 Sikkerhetsknapp 
- 2 Indikatorlampe
- 3 Bryter for smarthastighet / regulerbar hastighet 
- 4 Motordel
- 5 Utløserknapper

- 6 Blandestav
- 7 Beger
- 8 a Girkobling
b Visp
- 9 Puré tilbehør
 - 9a Girkasse
 - 9b Puréskaft
 - 9c Skovl
- 10 350 ml «hc»-hakker
 - a Lokk
 - b Knivblad
 - c Bolle
 - d Sklisikker ring
- 11 Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin «fp», 1500 ml
 - 11a Lokk
 - 11b Kobling for motordel
 - 11c Stapper
 - 11d Påfyllingsrør
 - 11e Låsesperre
 - 11f Bolle
 - 11g Sklisikker ring
 - 12 Knivblad
 - 13 Elteinnsats
 - 14 Innsatsholder
 - 14a Snitteinnsats
 - 14b Riveinnsatser (fin, grov)
 - 14c Julienne-tilbehør
 - 15 Pommes frityrkoker verktøy

Vennligst rengjør alle deler før førstegangs bruk – se avsnitt «rengjøring».

Indikatorlampe

Indikatorlyset (2) viser apparatets status når det er koblet til et strømuttak.

Indikator-lampe	Apparat/driftsstatus
Blinker rødt	Apparatet er klar til bruk
Lyser grønt	Apparatet er frikoblet (strømbryteren er trykket inn) og kan slås på
Lyser rødt	Apparatet er overopphetet. La det avkjøles. Det er klar til bruk igjen når indikatorlampen blinker rødt

Teknologi for smarthastighet

Bryter for smarthastighet med regulerbar hastighet

Ett trykk, alle hastigheter. Jo mer du trykker, jo høyere hastighet (fig. A). Jo høyere hastighet, jo raskere og finere blir ingrediensene hakket og blandet.

Betjenes med én hånd: Med bryteren for smarthastighet (3) kan du slå på motoren og regulere hastigheten med én hånd.

Slik bruker du apparatet

Før bruk: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved å dra i den røde stropen.

Slå på (A)

Apparatet har en sikkerhetsknapp. Slik slår du på apparatet på en trygg måte:

1. Trykk først på sikkerhetsknappen (1) med tommele, og hold den inne. Indikatorlampen vil lyse grønt.
2. Hold deretter inne bryteren for smarthastighet (3) inntil ønsket hastighet er oppnådd.
Av sikkerhetsårsaker kan ikke apparatet slås på hvis du ikke har trykket på bryteren for smarthastighet (3) innen 5 sekunder.
Indikatorlampen blinker rødt.
Du må starte på nytt fra trinn 1 for å kunne slå på apparatet.
3. Du behøver ikke holde inne sikkerhetsknappen under bruk.

Stavmikser (B)

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

Du oppnår best resultat ved maksimal hastighet.

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

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

Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f. eks. solsikkeolje),
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,
1–2 ss eddik (ca. 15 g),
Salt og pepper etter smak
Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

Visp (B)

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

- Sett inn vispen (8b) i girkoblingen (8a), og klikk deretter fast motordelen (4) i girkoblingen.
- Plasser vispen i en bolle, først da kan du slå på apparatet.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Trekk deretter ut vispen fra girkoblingen.

Tips for best mulig resultat

- Bruk en passe stor bolle.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.
- Pisket krem (maks. 4 dl kremfløte, min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C): Start med lav hastighet (lett trykk på bryteren), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker kremen.
- Stivpiskede eggehviter (maks. 4 egg): Start med middels hastighet (trykk bryteren halvveis inn), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker hvitene.

Puré tilbehør (C)

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

Før bruk

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

Viktig

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

Hvordan bruke puré tilbehøret

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

Oppskriftseksempel: Potetstappe

- Legg 1 kg kokte poteter i en bolle
- Bearbeid i 30 sek (Bryter ¾ inntrykket)
- Tilsett 200 ml varm melk
- Fortsett bearbeidingen i ca. 30 sek

Hakker (D)

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

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

Du oppnår best resultat ved å følge tabell D. Maksimal driftstid for «hc»-hakkeren: 2 minutter (store mengder av fuktige ingredienser) / 30 sekunder (eller harde tørre ingredienser eller mengder < 100 g/100 ml). Stopp bearbeidelsen umiddelbart hvis motorytelsen reduseres og/eller det oppstår sterke vibrasjoner. Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som isbiter, muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Eksempel på oppskrift: Svisker med vanilje og honning (til pannekake- eller kakefyll):

- Fyll «hc»-hakkebollen med 70 g flytende honning og 50 g svisker.
- Hakk i 4 sekunder på maksimal hastighet (trykk bryteren for smarthastighet helt inn).
- Tilsett 10 ml vann (med vaniljesmak).
- Fortsett hakkingen i 1,5 sekunder til.

Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin

Redskapene til den kompakte kjøkkenmaskinen (11) passer perfekt til å

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

Hakking (E)

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

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

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

Før hakking ...

- kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter og paprika i biter
- fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter
- fjern ben, brusk og sener fra kjøtt
- sørg alltid for at den sklislire ringen (11g) er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet (12) er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet.

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

Blande lette deiger

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

Eksempel på oppskrift: Pannekakerøre

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

Elte deig

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

- Plasser elteinnsatsen i bollen (11f).
- Fyll bollen med maks. 250 g mel, og tilsett deretter de andre ingrediensene bortsett fra væske.
- Slå på apparatet på full hastighet.
- Tilsett væsken gjennom påfyllingsrøret når motoren er i gang.
- Maksimal eltetid: 1 minutt – deretter må motordelen kjøles ned i 10 minutter.

Eksempel på oppskrift: Pizzadeig

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

Eksempel på oppskrift: Butterdeig

250 g mel, 170 g smør (kalde, harde små terninger), 80 g sukker, 1 tsk. vaniljesukker, 1 lite egg, 1 klype salt. Du oppnår best resultat hvis smøret er hardt og avkjølt. Avslutt eltingen rett etter at deigen er blitt formet som en ball. Deigen blir for myk hvis den eltes for mye.

Snitting / riving / pomes frityrkoker verktøy (F)

Med snitteinnsatsen (14a) kan du snitte for eksempel agurk, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddiker, rå poteter, squash og kål. Med riveinnsatsen (14b) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter, rødbeter, kål og ost (myk til medium). Pomes frityrkoker verktøyet (15) for å tilberede pomes frites.

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

Rengjøring (G)

Motordelen, girkassene (8a,9a) må kun rengjøres med en fuktig klut. Lokket (11a) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

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

Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 30:	500 ml hakker til å kutte gulrøtter, kjøtt, løk osv.
MQ 40:	1250 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is

Kan endres uten varsel.

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



Svenska

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

Före användning

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

Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Var försiktig om het vätska hålls ned i matberedaren eller mixern eftersom den kan kastas ut ur apparaten vid plötslig förångning.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Stick ej ned fingrarna i påfyllningsröret när apparaten är ansluten till ström, särskilt inte om motorn är på. Använd pådrivaren för att föra frukt/grönsaker genom röret.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.

Beskrivning (se sid. 2)

- 1 Säkerhetsknapp 
- 2 Kontrollampa
- 3 Smartspeed-reglage/ variabla hastigheter 
- 4 Motordel
- 5 Utlösarknappar

- 6 Mixerskaft
- 7 Bägare
- 8 a Växellåda
b Visp
- 9 Puré-tillbehör
9a Växellåda
9b Puré-skaft
9c Degspade
- 10 350 ml hackare «hc»
a Lock
b Knivblad
c Skål
d Anti-halkring
- 11 Tillbehör till kompakt köksmaskin «fp», 1500 ml
11a Lock
11b Anslutning för motordel
11c Pådrivare
11d Inmatningsrör
11e Lockspärr
11f Skål
11g Anti-halkring
12 Knivblad
13 Knådningsstillbehör
14 Hållare
14a Skärtillbehör
14b Rivtillbehör (fin, grov)
14c Julienne-tillbehör
15 Verktyg för pommes frites

Rengör alla delar innan den första användningen – se kapitlet «Rengöring».

Kontrollampa

Kontrollampan (2) visar apparatens status när den är ansluten till ett eluttag.

Kontrollampa	Apparat/driftstatus
Blinkar rött	Apparaten är redo att användas
Grön	Apparaten är i utlösningssläge (utlösningssknappen är nedtryckt) och kan sättas på
Röd	Apparaten är överhettad. Låt den svalna. Den är redo att användas igen när kontrollampan blinkar rött

Smartspeed-teknik

Smartspeed-reglage för variabel hastighet

Ett tryck för alla hastigheter. Ju mer du trycker, desto högre hastighet (bild A.). Ju högre hastighet, desto snabbare och finare mixnings- och hackningsresultat uppnås.
Enhandsbetjäning: Smartspeed-reglaget (3) gör att du kan sätta på motordelen och kontrollera hastigheten med bara en hand.

Använda apparaten

Före användning: Ta bort transportlåsen från motordelen (4) genom att dra i den röda remmen.

Sätta på (A)

Apparaten har en säkerhetsknapp. För att slå på den säkert, följ dessa steg:

1. Tryck på säkerhetsknappen (1) och håll in den med tummen. Kontrollampen tänds och lyser med ett fast grönt sken.
2. Tryck därefter direkt på Smartspeed-reglaget (3) för att få önskad hastighet.
Om du inte trycker på Smartspeed-reglaget (3) inom 5 sekunder kan apparaten inte sättas på av säkerhetsskäl. Kontrollampen blinkar rött.
Börja om från steg 1 för att starta apparaten på nytt.
3. Under drift behöver du inte hålla in säkerhetsknappen.

Stavmixer (B)

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

För optimalt mixningsresultat använd högsta hastighet.

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

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

Receptexempel: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),

1 ägg och 1 extra äggula,

1–2 msk vinäger (ca 15 g),

salt och peppar efter smak

Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dipsås).

Visp (B)

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

- För in vispen (8b) i växellådan (8a). Klicka sedan fast motordelen (4) i växellådan.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter på apparaten.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.
- Vispad grädde (max 4 dl kylskåpskall grädde, fetthalt minst 30 %, 4–8 °C): Börja på låg hastighet (tryck lätt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.
- Vispade äggvitor (max 4 ägg): Börja på låg hastighet (tryck medelhårt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.

Puré-tillbehör (C)

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

Före användning

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

Viktigt

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

Hur man använder puré-tillbehöret

- Fäst växellådan (9a) på skaftet (9b) genom att vrida den medurs.
- Vrid puré-tillbehöret upp och ner och fäst degspaden (9c) på navet i mitten och vrid det moturs så att det sitter fast. (Om växellådan inte är fastsatt sitter inte heller degspaden ordentligt).
- Fäst motordelen på puré-tillbehöret och tryck för att låsa. Koppla in.
- Placera puré-tillbehöret i kastrullen eller skålen etc. och sätt på maskinen. Rör purétillbehöret upp och ner genom hela blandningen tills du uppnår önskat resultat.
- Efter användning, koppla ur apparaten. Ta bort paddeln (9c) genom att vrida medurs.
- Tryck på frigöringsknappen för att ta bort purétillbehöret. Koppla bort växellådan (9a) från puréaxeln (9b) genom att vrida moturs.

Receptexempel : potatismos

- Lägg 1 kg kokt potatis i en skål
- Mosa i 30 sek (Tryck ned omkopplaren $\frac{3}{4}$ väg)
- Tillsätt 200 ml varm mjölk
- Fortsätt att mosa ca 30 sek

Hackningstillbehör (D)

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

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

För bästa resultat – se beredningstabell D. Maximal drifttid för «hc»-hackaren: 2 minuter. Maximal drifttid för «hc»-hackaren: 2 minuter (stora mängder fuktiga ingredienser) / 30 sekunder (torra eller hårda ingredienser eller mängder < 100g / 100 ml). Stoppa bearbetningen omedelbart om motoreffekten avtar och/eller kraftiga vibrationer uppstår.

Receptexempel: Honungs och vaniljsmakande katrinplommon (som pannkaksfyllning)

- Fyll «hc»-hackningsskålen med 70 g krämig honung och 50 g katrinplommon.
- Hacka i 4 sekunder på högsta hastighet (tryck ner Smartspeed-knappen helt).
- Tillsätt 10 ml vatten (smaksatt med vanilj).
- Fortsätt hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

Tillbehör till kompakt köksmaskin

Tillbehören till den kompakta köksmaskinen (11) är perfekta att använda till att

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

Hacka (E)

Med knivbladen (12) kan du hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, hasselnötter, mandel o.s.v. För bästa resultat – följ de maximala kvantiteter och hastighetsinställningar som anges i beredningstabell E.

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

Före hackning ...

- skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilifrukt i mindre bitar
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk från kött
- säkerställ att anti-halkringen (11g) har satts fast på hackningsskålen.

Varning! Knivbladen (12) är väldigt vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladen.

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

Blanda till smet

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

Receptexempel: Pannkakssmet

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

Knåda deg

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

- Placera knådningsverktyget i skålen (11f).
- Fyll skålen med max 250 g mjöl och tillsätt sedan resten av ingredienserna förutom vätskan.
- Sätt på apparaten på högsta hastighet.
- Tillsätt vätska genom inmatningsröret när motorn är igång.
- Maximal knådnings tid: 1 minut – låt sedan motordelen svalna i 10 minuter.

Receptexempel: Pizzadeg

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

Receptexempel: Smördeg

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

För bästa resultat – använd inte varmt och mjukt smör.

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

Skiva / riva / verktyg för pommes frites (F)

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

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

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

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

Rengöring (G)

Rengör motordelen och växellådorna (8a, 9a) endast med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (11a) under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller diskas i diskmaskin.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

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

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

Tillbehör

(kan köpas separat, finns inte i alla länder)

MQ 30:	500 ml hackare för att hacka morot, kött, lök etc.
MQ 40:	1250 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is

Kan ändras utan föregående meddelande.

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



Suomi

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

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- 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.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, koska sitä voi lentää ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä kosketa syöttösuppilon, kun laite on verkkovirrassa ja erityisesti moottorin ollessa käynnissä. Syötä ruoka syöttösuppilon läpi käyttämällä syöttöpaininta.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.

Kuvaus

- 1 Turvapainike 
- 2 Merkkivalo
- 3 Smartspeed-kytkin / säädettävät nopeudet 
- 4 Moottoriosan
- 5 Vapautuspainikkeet

- 6 Sekoitinvarsi
- 7 Mittakulho
- 8 a Vaihteisto-osa
- b Vispiä
- 9 Soseutuslisävaruste
 - 9a Käyttöpyörästön kotelo
 - 9b Soseutusakseli
 - 9c Sekoitusterä
- 10 350 ml leikkuri «hc»
 - a Kansi
 - b Terä
 - c Kulho
 - d Liukumaton rengas
- 11 Kompaktin keittiökoneen lisäosa «fp», 1500 ml
 - 11a Kansi
 - 11b Moottoriosan liitin
 - 11c Syöttöpainin
 - 11d Syöttösuppilo
 - 11e Kannen lukitus
 - 11f Kulho
 - 11g Liukumaton rengas
 - 12 Terä
 - 13 Vaivauskoukku
 - 14 Osan pidike
 - 14a Viipalointiosa
 - 14b Silppuamisosat (hieno, karkea)
 - 14c Julienne-osa
 - 15 Ranskalaisten perunoiden työkalu

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa – katso kohta «Puhdistus».

Merkkivalo

Merkkivalo (2) näyttää laitteen tilan, kun se on kytketty verkkovirtaan.

Merkkivalo	Laite/käyttötila
Punainen vilkkuva	Laite on valmis käytettäväksi
Vihreä	Laite on vapautettu (käynnistyksen vapautuspainiketta on painettu) ja se voidaan käynnistää
Punainen	Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä. Se on valmis käytettäväksi, kun merkkivalo vilkkuu punaisena

Smartspeed-tekniikka

Smartspeed-kytkin nopeuden säätöön

Yksi puristus, kaikki nopeudet. Mitä enemmän painat, sitä korkeampi nopeus (kuva A.). Mitä korkeampi nopeus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos.

Käyttö yhdellä kädellä: Smartspeed-kytkimen (3) avulla voit käynnistää moottoriosan ja hallita nopeutta yhdellä kädellä.

Näin laite toimii

Käyttö ensimmäistä kertaa: Poista moottoriosan kuljetuslukko (4) vetämällä sitä punaisesta nauhasta.

Käynnistys (A)

Laitteessa on turvapainike. Käynnistä laite turvallisesti seuraavasti:

1. Paina ensin peukalolla turvapainiketta (1) ja pidä sitä painettuna. Merkkivalo syttyy palamaan yhtäjaksoisesti vihreänä.
2. Paina sitten Smartspeed-kytkintä (3) halutun nopeuden mukaisesti.
Jos Smartspeed-kytkintä (3) ei paineta viiden sekunnin kuluessa, laitetta ei voi kytkeä päälle turvallisuussyistä. Merkkivalo vilkkuu punaisena.
Käynnistä laite aloittamalla uudestaan vaiheesta 1.
3. Käytön aikana turvapainiketta ei tarvitse pitää alaspainettuna.

Pikasekoitin (B)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen.
Saat parhaan sekoitustuloksen käyttämällä maksiminopeutta.

- Kiinnitä moottoriosia (4) sekoitinvarteen (6).
- Aseta pikasekoitin syvälle mittakulhoon tai kulhoon. Käynnistä laite edellä kuvatulla tavalla.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (5).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä kiehuvien roiskeiden välttämiseksi (palovammojen vaara!).

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),
suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatikastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

Vispilä (B)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (8b) vispilän vaihteisto-osaan (8a) ja kiinnitä sitten moottoriosia (4) vaihteisto-osaan.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sitten.
- Irrota moottoriosia käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä sitä hieman kallistettuna.
- Kermavaahto (enintään 400 ml kylmää kermaa, rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C): Aloita matalalla nopeudella (kevyt painallus kytkimestä) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.
- Munanvalkuaisten vatkkaus (enintään 4 kananmunaa): Aloita keskinopeudella (kytkin painettu puoliksi pohjaan) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.

Soseutuslisävaruste (C)

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

Ennen käyttöä

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

Tärkeää

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

Soseutuslisävarusteen käyttö

- Sovita käyttöpyörästä kotelo (9a) akseliin (9b) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Käännä soseutuslisävaruste ylösalaisin ja laita sekoitusterä (9c) keskinavan päälle ja kierrä vastapäivään. (Jos käyttöpyörästä koteloa ei käytetä, sekoitusterä ei kiinnity paikoilleen.)
- Sovita moottoriosia soseutuslisävarusteeseen ja lukitse painamalla. Kytke pistorasiaan.
- Aseta soseutuslisävaruste kasariin, kulhoon tms. ja kytke laite päälle. Liikuttele soseutuslisävarustetta ylös ja alas sekoittaaksesi läpikotaisin, kunnes tulos on toivotunlainen.
- Irrota pistoke seinästä käytön jälkeen. Poista lasta (9c) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Paina vapautuspainikkeita poistaaksesi soseutuslisälaitteen. Irrota vaihteisto (9a) soseutusakselistasta (9b) kääntämällä vastapäivään.

Esimerkkiresepti: Perunamuusi

- Laita kulhoon 1 kg keitettyjä perunoita
- Muusaa 30 s ($\frac{3}{4}$ painetta kytkimeen)
- Lisää 200 ml lämmintä maitoa
- Jatka muusaamista noin 30 s

Leikkuri (D)

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

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

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso käyttötaulukko D. Leikkurin «hc» enimmäiskäyttöaika: 2 minuuttia (suuri määrä kosteita aineksia) / 30 sekuntia (kuivia tai kovia aineksia tai määrä < 100g / 100 ml). Lopeta käsittely välittömästi, kun moottorin nopeus kasvaa ja/tai laite alkaa täristä voimakkaasti.

Ruokaohje-esimerkki: Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut (ohukaisten täytteeksi tai levitteeksi):

- Lisää «hc» leikkurikulhoon 70 g paksua hunajaa ja 50 g kuivattuja luumuja.
- Hienonnan 4 sekuntia maksiminopeudella (paina Smartspeed-painike kokonaan pohjaan).
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka hienontamista vielä 1,5 sekuntia.

Kompaktin keittiökoneen lisäosa

Kompaktin keittiökoneen lisäosa (11) sopii erinomaisesti:

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

Hienontaminen (E)

Terää (12) käyttämällä voit hienontaa lihaa, juustoa, sipulia, yrttejä, valkosipulia, porkkanoita, saksanpähkinöitä, hasselpähkinöitä ja manteleita.

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

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

Ennen hienontamista ...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit
- poista yrteistä varret ja kuori pähkinät
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot
- varmista, että liukumaton rengas (11g) on kiinnitetty leikkurikulhoon.

Varoitus: Terää (12) on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

Poista varovasti terän muovisuojus.

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

Ohuen taikinan sekoittaminen

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

Ruokaohje-esimerkki: Ohukaistaikina

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

Taikinan vaivaaminen

Kuvasarja E koskee myös vaivauskoukun käyttöä.

Vaivauskoukku (13) on ihanteellinen erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- ja kakkutaikinoiden vaivaamiseen (jauhoja enintään 250 g).

- Aseta vaivauskoukku kulhoon (11f).
- Laita kulhoon enintään 250 g jauhoja ja sen jälkeen muut ainekset nestettä lukuun ottamatta.
- Laita laite maksiminopeudelle.
- Lisää neste syöttösuppiloista, kun moottori on käynnissä.
- Enimmäisvaivausaika: 1 minuutti – anna moottoriosan jäähtyä sitten 10 minuuttia.

Ruokaohje-esimerkki: Pizzataikina

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

Ruokaohje-esimerkki: Murotaikina

250 g jauhoja, 170 g voita (kylmää/kovaa, pieniä palasia),

80 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 1 pieni kananmuna, ripaus suolaa

Hyvän tuloksen saamiseksi, älä käytä lämmintä, pehmeää voita. Lopeta taikinan vaivaaminen, kun siitä on muodostunut pallo. Taikinasta tulee liian pehmeää, jos sitä vaivataan liikaa.

Viipalointi / silppuaminen / ranskalaisten perunoiden työkalu (F)

Viipalointiosalla (14a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia.

Silppuamisosilla (14b) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan).

Ranskalaisten perunoiden työkalu (15) ranskalaisten perunoiden valmistukseen.

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

Puhdistus (G)

Puhdista moottorios ja käyttöpöyrästä kotelot (8a,9a) pelkällä kostealla liinalla. Kansi (11a) voidaan pestä juoksevilla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.

Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Voit irrottaa liukumattomat renkaat leikkurikulhoista perusteellista puhdistusta varten.

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

Lisävarusteet

(voidaan ostaa yksittäin, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 30:	500 ml leikkuri porkkanan, lihan, sipulin jne. hienontamiseen
MQ 40:	1250 ml leikkuri leikkaa, sekoittaa ja murskaa jäätä

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

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



Polski

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

Przed użyciem

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

Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- 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 rozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Podczas wlewania gorącej cieczy do robota kuchennego lub do miksera należy zachować ostrożność, ponieważ z uwagi na gwałtowne

parowanie może nastąpić nagły wyrzut takiej gorącej cieczy z urządzenia.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie sięgaj do tuby napełniającej, kiedy urządzenie jest podłączone do prądu, w szczególności gdy jego silniczek pracuje. Zawsze używaj popychacza, by zaaplikować żywność do tuby.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.

Opis

- Przycisk bezpieczeństwa 
- Kontrolka
- Przełącznik Smartspeed/zmienna prędkość 
- Część silnikowa urządzenia
- Przyciski zwalniające
- Końcówka rozdrabniająca
- Głęboki pojemnik
 - Uchwyt
 - Przystawka do ubijania
- Końcówka do przecierania
 - Przekładnia
 - Drażek do przecierania
 - Łopatka
- Przystawka do siekania 350 ml «hc»
 - Pokrywa
 - Ostrze
 - Pojemnik
 - Pierścień antypoślizgowy
- Kompaktowe dodatki kuchenne «fp», 1500 ml
 - Pokrywa
 - Połączenie części silnikowej
 - Popychacz
 - Rura do napełniania
 - Blokada pokrywy
 - Pojemnik
 - Pierścień antypoślizgowy
 - Ostrze
 - Narzędzie do ugniatania ciasta
 - Uchwyt narzędzia
 - Narzędzie do cięcia na plastry
 - Narzędzia do rozdrabniania (dokładnego, zgrubnego)
 - Przystawka Julienne
 - Narzędzie do przygotowywania frytek

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić jego wszystkie elementy składowe – patrz paragraf «Czyszczenie».

Kontrolka

Kontrolka (2) pokazuje stan urządzenia, gdy jest ono podłączone do gniazda elektrycznego.

Kontrolka	Urządzenie/Stan
Miga na czerwono	Urządzenie jest gotowe do użycia

Świeci się na zielono	Urządzenie jest zwolnione (wciśnięty jest przycisk zwalniania przełącznika) i może zostać włączone
Świeci się na czerwono	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż ostygnie. Urządzenie jest ponownie gotowe do użycia, gdy kontrolka zacznie migać na czerwono

Technologia Smartspeed

Przełącznik Smartspeed umożliwiający ustawianie różnych prędkości

Jedno naciśnięcie, wszystkie prędkości. Im mocniej naciskasz, tym większą prędkość uzyskujesz (rys. A). Im większa prędkość, tym szybsze i dokładniejsze jest miksowanie i siekanie. Obsługa jedną ręką: przełącznik Smartspeed (3) umożliwia włączenie uchwytu urządzenia i sterowanie prędkością za pomocą jednej ręki.

Jak używać urządzenia

Pierwsze użycie: Usuń blokadę transportową z części silnikowej urządzenia (4) poprzez pociągnięcie jej za czerwony pasek.

Włączanie (A)

Urządzenie jest wyposażone w przycisk bezpieczeństwa. W celu jego bezpiecznego włączenia należy postępować w następujący sposób:

1. Najpierw wciśnij i przytrzymaj kciukiem przycisk bezpieczeństwa (1). Kontrolka zaświeci się na zielono.
2. Następnie naciśnij przełącznik Smartspeed (3) w celu ustawienia żądanej prędkości. Jeśli przełącznik Smartspeed (3) nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund, urządzenie nie będzie mogło zostać włączone ze względów bezpieczeństwa. Kontrolka będzie migać na czerwono. W celu włączenia urządzenia rozpocznij ponownie od kroku 1.
3. Podczas obsługi urządzenia nie musisz trzymać wciśniętego przycisku bezpieczeństwa.

Blender ręczny (B)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych. W celu uzyskania najlepszych efektów miksowania należy używać najwyższej prędkości.

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

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

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

Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesunij końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

Przystawka do ubijania (B)

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

- Połącz końcówkę ubijającą (8b) z uchwytem przystawki do ubijania (8a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (4).
- Umieść przystawkę do ubijania w misce, a następnie włącz urządzenie.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalnające (5). Następnie wyjmij przystawkę do ubijania z uchwytu.

Jak uzyskać najlepsze rezultaty

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

Końcówka do przecierania (C)

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

Przed użyciem

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

Uwaga

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

Jak używać końcówki do przecierania

- Zamocować przekładnię (9a) na drążku (9b), obracając ją w prawo.

- Obrócić końcówkę do przecierania do góry i nałożyć łyżatkę (9c) na środkową piastę. Przekręcić ją w lewo, aby znalazła się we właściwym miejscu. (Jeśli przekładnia nie jest zamocowana, łyżatki nie da się zablokować w odpowiedniej pozycji.)
- Zamocować część z silnikiem do końcówki do przecierania i popchnąć ją, aby zablokowała się we właściwym miejscu. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- Umieścić końcówkę do przecierania nad rondlem, miską itp. i włączyć urządzenie. Poruszać końcówką do przecierania w górę i w dół w całej objętości miksowanej potrawy aż do osiągnięcia pożądanego efektów.
- Po zakończeniu korzystania, wtyczkę kabla zasilającego należy wyciągnąć z gniazdka sieciowego. Przystawkę rozdrabniającą (9c) zdemontować, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Aby zdjąć przystawkę do puree należy nacisnąć przycisk zwalniający. Przekładnię (9a) należy zdemontować z wałka przystawki do puree (9b) obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Przykładowy przepis: Ziemniaki purée

- Włóż 1 kg ugotowanych ziemniaków do miski
- Rozgniataj przez 30 sekund (Nacisnąć regulator $\frac{3}{4}$ drogowy)
- Dodaj 200 ml ciepłego mleka
- Kontynuuj rozcieranie przez około 30 sekund

Przystawka do siekania (D)

Pojemniki do siekania (10) idealnie nadają się do siekania mięsa, żółtego sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów, migdałów itp.

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

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zapoznaj się z tabelami przetwarzania produktów D. Maksymalny czas działania pojemnika do siekania «hc»: 2 minuty (duże ilości wilgotnych składników) / 30 sekund (składniki suche lub twarde lub ilości < 100 g / 100 ml). Wyłącz natychmiast, kiedy prędkość silnika spadnie i/lub wystąpią silne wibracje.

Przykładowy przepis: Masa waniliowo-miodowo-śliwkowa (nadzienie do naleśników lub masa do smarowania):

- W pojemniku do siekania «hc» umieść 70 g płynnego miodu i 50 g śliwek.
- Siekaj przez 4 sekund z maksymalną prędkością (naciśnij do końca przełącznik Smartspeed).
- Dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Wznów siekanie na kolejne 1,5 sekundy.

Kompaktowe dodatki kuchenne

Kompaktowe dodatki kuchenne (11) idealnie nadają się do

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

Siekanie (E)

Za pomocą ostrza (12) można siekać mięso, ser, cebulę, ziola, czosnek, marchew, orzechy włoskie, orzechy laskowe, migdały itp.

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

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

Przed rozpoczęciem siekania ...

- pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew lub paprykę na mniejsze kawałki
- oderwij łyżki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin
- usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki
- zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (11g).

Uwaga: Nóż (12) jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj go za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

Ostrożnie zdejmij z ostrza plastikową osłonę.

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

Ugniatanie lekkiego ciasta

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

Przykładowy przepis: Ciasto na naleśniki

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

Ugniatanie ciasta

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

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

- Umieść narzędzie do ugniatania ciasta w pojemniku (11f).
- Umieść w pojemniku maks. 250 g mąki, następnie dodaj pozostałe składniki poza płynami.
- Włącz urządzenie i ustaw na maksymalną prędkość.
- Gdy silnik będzie pracować, dodaj płyny przez rurę do napełniania.
- Maksymalny czas ugniatania: 1 minuta – następnie część silnikową urządzenia musi stygnąć przez 10 minut.

Przykładowy przepis: Ciasto na pizzę

250 g mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki stołowej soli, $\frac{1}{2}$ łyżki stołowej suchych drożdży, 5 łyżek stołowych oliwy z oliwek, 150 ml letniej wody.

Przykładowy przepis: Ciasto

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

W celu uzyskania dobrych rezultatów nie należy używać

ciepłego, miękkiego masła.
Zakończ ugniatanie krótko po tym, jak ciasto uformuje się w kulę. Zbyt długie ugniatanie spowoduje, że ciasto nadmiernie zmięknie.

Cięcie / rozdrabnianie / narzędzie do przygotowywania frytek (F)

Za pomocą narzędzia do cięcia na plastry (14a) możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiew, surowe ziemniaki, cukinię i kapustę.
Za pomocą narzędzi do rozdrabniania (14b) możesz szatkować jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki ćwikłowe, kapustę, sery (miękkie i średnio twarde).
Narzędzie do przygotowywania frytek (15).

- Umieść narzędzie (14a,b,c) w uchwycie narzędzia (14), aż zaskoczy. Nałóż uchwyt narzędzia (14) / narzędzie do przygotowywania frytek (15) na bolec w środku pojemnika i sprawdź, czy się zablokował.
- Załóż pokrywę (11a) na pojemnik tak, aby blokada (11e) znajdowała się obok uchwytu pojemnika.
- W celu zablokowania pokrywy obróć ją w prawo tak, aby blokada zaskoczyła na części silnikowej urządzenia (będzie słyszalne kliknięcie).
- Włóż część silnikową urządzenia do połączenia (11b), aż zostanie zablokowany.
- Podłącz urządzenie i włóż produkty przeznaczone do przetworzenia do rury do napełniania.
- Włącz urządzenie. Nigdy nie wkładaj ręki do rury do napełniania, gdy urządzenie jest włączone. Do wkładania produktów zawsze używaj popychacza (11c).
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).
- Naciśnij i przytrzymaj blokadę pokrywy (11e). Obróć pokrywę (11a) w lewo w celu jej odblokowania.
- Podnieś pokrywę.
- Przed wyjęciem produktów wyjmij uchwyt narzędzia / narzędzie do przygotowywania frytek. Aby zdjąć narzędzie, (14a,b,c) naciśnij je na końcu wystającym w dolnej części uchwytu.

Czyszczenie (G)

Część mechaniczną i przekładnię (8a, 9a) czyścić tylko wilgotną szmatką. Pokrywę (11a) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce.

Wszystkie inne części można myć w zmywarce.

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

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

Dodatki

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

MQ 30:	Pojemnik o pojemności 500 ml do siekania marchwi, mięsa, cebuli itp.
MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1250 ml do siekania, mieszania i miksowania oraz rozdrabniania lodu

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

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



Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled.

Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

Před použitím

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

Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Když se do prostoru pro přípravu jídla nebo mixéru nalévá horká tekutina, buďte opatrní, protože může z přístroje vystříknout z důvodu náhlého vývinu páry.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nikdy nesahejte do otvoru plnicí šachty, pokud je přístroj zapojen do elektrické sítě, zvláště je-li motor v chodu. Při vkládání ovoce do šachty na plnění vždy používejte pěchovátka.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.

Popis

- 1 Bezpečnostní spínač 
- 2 Kontrolka
- 3 Inteligentní ovladač rychlosti 
- 4 Motorový díl
- 5 Uvolňovací tlačítka
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Odměrná nádobka
- 8 a Převodovka
b Šlehací metla
- 9 Příslušenství na pyré
9a Převodovka
9b Hřídel na pyré
9c Lopatka
- 10 Sekací nástavec «hc» o objemu 350 ml
a Víko
b Nůž
c Miska
d Protiskluzový kroužek
- 11 Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům «fp», 1500 ml
11a Víko
11b Násadka pro motorovou část
11c Pěchovadlo
11d Plnicí hrdlo
11e Západka víka
11f Miska
11g Protiskluzový kroužek
12 Nůž
13 Hnětací násada
14 Držák nasad
14a Krouhač
14b Struhadlo (jemné, hrubé)
14c Krájecí nástavec Julienne
15 Hranolkovač

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

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zařízení po připojení k elektrické zásuvce.

Kontrolka	Stav zařízení
Bliká červenou barvou	Zařízení je možné používat
Svítí zelenou barvou	Zařízení je dočasně odpojeno (je stisknuto uvolňovací tlačítko) a lze je zapnout
Svítí červenou barvou	Zařízení se přehřálo. Nechte ho vychladnout. Až začne kontrolka blikat červenou barvou, je opět připraveno k použití

Inteligentní spínač

Inteligentní ovladač rychlosti

Jediným stisknutím spustíte motorek jakoukoliv rychlostí. Čím silněji spínač stisknete, tím vyšší rychlostí se budou čepele otáčet (obr. A). Čím vyšší je rychlost, tím rychleji a jemněji se potraviny rozmixují či nasekají.

Manipulace jednou rukou: díky inteligentnímu ovladači rychlosti (3) můžete ovládat rychlost krájení jednou rukou.

Způsob použití přístroje

První použití: Odstraňte přepravní zámek z motorové části (4) vytážením červeného pásku.

Zapnutí (A)

Zařízení je vybaveno bezpečnostním spínačem. Postup bezpečného zapnutí:

1. Nejprve palcem stiskněte bezpečnostní spínač (1) a podržte jej. Kontrolka se rozsvítí zelenou barvou.
2. Poté stiskněte inteligentní ovladač rychlosti (3) silou odpovídající požadované rychlosti mixování. Pokud inteligentní ovladač rychlosti (3) nestisknete do 5 sekund, zařízení nebude možné z bezpečnostních důvodů zapnout. Kontrolka bude blikat červenou barvou. Pokud se tak stane, vraťte se ke kroku 1.
3. Během provozu není nutné držet bezpečnostní spínač stisknutý.

Ruční mixér (B)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonéz a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů. Doporučujeme mixovat co nejvyšší rychlostí.

- Motorový díl (4) nasad'te na mixovací nástavec (6).
- Ruční mixér ponořte dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádoby. Zařízení zapněte podle výše uvedeného postupu.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.

Při mixování přímo v hrnci během vaření vždy nejprve sundejte hrnec ze sporáku. V opačném případě může dojít k rozstříknutí horké kapaliny (nebezpečí opaření).

Příklad receptu: Majonéza

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

Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádoby. Spust'te mixér na nejvyšší rychlost a udržujte jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spus'tte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

Šlehací metla (B)

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

- Šlehací metlu (8b) zasuňte do převodovky (8a) a poté na převodovku nasad'te motorový díl (4).
- Šlehací metlu vložte do misky a zařízení zapněte.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

Užitečné rady

- Používejte misku střední velikosti.
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ruček.
- **Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, teplota 4–8 °C):** Začnete pomalu (spínač stiskněte jen mírně) a postupně rychlost zvyšujte (spínač stiskněte větší silou).

- **Sníh z bílků (max. 4 vejce):** Začnete střední rychlostí (spínač stiskněte z poloviny) a postupně rychlost zvyšujte (spínač stiskněte větší silou).

Příslušenství na pyré (C)

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

Před použitím

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

Důležité

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

Jak používat příslušenství na pyré

- Připevněte převodovku (9a) k hřídeli (9b) otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Otočte příslušenství na pyré spodní částí nahoru a připevněte lopatku (9c) přes středový náboj a otočte ji proti směru hodinových ručiček. (Není-li připevněná převodovka, není lopatka bezpečně připevněná).
- Připevněte díl motoru k příslušenství na pyré a stlačte jej pro zajištění. Zapojte zástrčku.
- Umístěte příslušenství na pyré do hrnce nebo misky atd. a zapněte přístroj. Pohybujte během mixování příslušenstvím na pyré nahoru a dolů, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků.
- Po použití vytáhněte přívod ze zásuvky. Lopatku (9c) vyjměte otočením doprava.
- K uvolnění příslušenství pro přípravu kaše stiskněte uvolňovací tlačítko. Ze hřídele pro přípravu kaše odpojte převodovku (9a) otočením doleva.

Příklad receptu: Bramborová kaše

- Vložte 1 kg vařených brambor do nádoby
- Mixujte 30s (Stiskněte spínač ze tří čtvrtin)
- Přidejte 200 ml teplého mléka
- Pokračujte v mixování 30s

Sekací nástavec (D)

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

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

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete dodržovat údaje uvedené v tabulce D. Maximální doba chodu sekacího nástavce v provedení «hc»: 2 minuty (velká množství vlhkých přísad) / 30 sekund (suché nebo tvrdé přísady nebo množství < 100g / 100 ml). Zastavte ihned zpracovávání, pokud výkon motoru klesá anebo dochází k silným vibracím.

Příklad receptu: Sušené švestky s vanilkou a medem (jako náplň do palačinek nebo jako pomazánka):

- Do misky «hc» vložte 70 g tekutého medu a 50 g sušených švestek.
- Přísady sekejte 4 sekund nejvyšší možnou rychlostí (inteligentní ovladač rychlosti stiskněte naplno).

- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Přísady sekejte další 1,5 sekundy.

Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům

Kompaktní příslušenství (11) k ručním kuchyňským přístrojům je ideálně přizpůsobeno k:

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

Sekání (E)

Nůž (12) slouží k sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, lískových ořechů, mandlí atd.

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

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

Před použitím sekacího nástavce ...

- maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev a papričky předem nakrájejte
- z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky
- vždy zkontrolujte, zda je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (11g).

Pozor: Nůž (12) je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

Z nože opatrně sejměte plastový kryt.

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

Mixování lehkého těsta

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

Příklad receptu: Palačinkové těsto

Do misky nejprve nalijte 375 ml mléka, poté přidejte 250 g mouky a na závěr přidejte 2 vejce. Těsto rozmixujte nejvyšší rychlostí tak, aby neobsahovalo hrudky.

Hnětení těsta

Část E obrázku se vztahuje také k používání hnětacího nástavce.

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

- Hnětací nástavec vložte do misky (11f).
- Do misky nasyp'te nanejvýš 250 g mouky a přidejte další přísady (kromě tekutin).
- Zařízení zapněte plnou rychlostí.
- Zařízení nechte spuštěné a postupně plnicím hrdlem přilijte tekuté přísady.
- Těsto je možné hníst nanejvýš 1 minutu. Poté je nutné nechat motorový díl 10 minut chladnout.

Příklad receptu: Těsto na pizzu

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

Příklad receptu: Listové těsto

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

Až bude těsto dobře zpracované, přestaňte jej hníst. V opačném případě může těsto příliš změkknout.

Sekání / strouhání / hranolkovač (F)

Krouhač (14a) je možné využít ke krájení okurek, cibule, hub, jablek, mrkve, ředkviček, syrových brambor, cuket nebo zelí. Struhadla (14b) slouží ke strouhání jablek, mrkve, syrových brambor, řepy, zelí nebo sýra (měkkého až středně tvrdého). Hranolkovač (15) pro přípravu hranolek.

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

Čištění (G)

Čistěte část motoru, převodovky (8a, 9a) pouze vlhkou tkaninou. Víko (11a) je možné omývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho nemyjte v myčce na nádobí.

Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

Při čištění je možné sundat z misky sekacího nástavce protiskluzový kroužek.
Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení.
Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Příslušenství

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

MQ 30:	Sekací nástavec s miskou o objemu 500 ml k sekání mrkve, masa, cibule atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1250 ml, k sekání, mixování, míchání a k drcení ledu

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 76 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

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



Slovenský

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

Pred použitím prístroja

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

Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Pri nalievaní horúcich tekutín do kuchynského robota alebo mixéra postupujte opatrne, môže unikáť horúca para.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Nesiahajte do plniaceho otvoru, keď je prístroj zapojený do elektrickej siete a najmä keď je motor zapnutý. Na manipuláciu s potravinami v plniacom otvore používajte zatlačadlo.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Popis

- Bezpečnostný spínač 
- Kontrolka
- Inteligentný ovládač rýchlosti 
- Motorový diel
- Uvoľňovacie tlačidlá
- Tyčový mixovací nadstavec
- Odmerná nádoba
- a Prevodovka
b Šľahacia metla
- Príslušenstvo na pyré
 - 9a Prevodovka
 - 9b Hriadeľ na pyré
 - 9c Lopatka
- Sekací nástavec «hc» s objemom 350 ml
 - a Veko
 - b Nôž
 - c Miska
 - d Protisklzový krúžok
- Kompaktné príslušenstvo k ručným kuchynským prístrojom «fp», 1500 ml
 - 11a Veko
 - 11b Násadka pre motorovú časť
 - 11c Stláčací nástroj
 - 11d Plniace hrdlo
 - 11e Západka veka
 - 11f Miska
 - 11g Protisklzový krúžok
 - 12 Nôž
 - 13 Miesiaca násada
 - 14 Držiak nasad
 - 14a Plátkovač
 - 14b Strúhadlo (jemné, hrubé)
 - 14c Nadstavec Julienne
 - 15 Nástroj na hranolky

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

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zariadenia po pripojení k elektrickej zásuvke.

Kontrolka	Stav zariadenia
Bliká červenou farbou	Zariadenie je možné používať
Svieti zelenou farbou	Zariadenie je dočasne odpojené (je stlačené uvoľňovacie tlačidlo) a je možné ho zapnúť
Svieti červenou farbou	Zariadenie sa prehrialo. Nechajte ho vychladnúť. Až začne kontrolka blikať červenou farbou, je opäť pripravené na použitie

Inteligentný spínač

Inteligentný ovládač rýchlosti

Jediným stlačením spustíte motorček ľubovoľnou rýchlosťou. Čím silnejšie spínač stlačíte, tým vyššou rýchlosťou sa budú čepele otáčať (obr. A). Čím vyššia rýchlosť, tým rýchlejšie a jemnejšie sa potraviny rozmixujú či nasekajú.

Manipulácia jednou rukou: vďaka inteligentnému ovládaču rýchlosti (3) môžete ovládať rýchlosť krájania jednou rukou.

Spôsob použitia prístroja

Prvé použitie: Odstráňte prepravný zámok z motorovej časti (4) vytiahnutím červenej pásky.

Zapnutie (A)

Zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom. Postup bezpečného zapnutia:

1. Najskôr palcom stlačte bezpečnostný spínač (1) a podržte ho. Kontrolka sa rozsvieti zelenou farbou.
2. Potom stlačte inteligentný ovládač rýchlosti (3) silou zodpovedajúcou požadovanej rýchlosti mixovania. Ak inteligentný ovládač rýchlosti (3) nestlačíte do 5 sekúnd, zariadenie nebude možné z bezpečnostných dôvodov zapnúť. Kontrolka bude blikať červenou farbou. V takom prípade sa vráťte na krok 1.
3. Počas prevádzky nie je nutné držať bezpečnostný spínač stlačený.

Ručný mixér (B)

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

- Motorový diel (4) nasadíte na mixovací nadstavec (6).
- Ručný mixér ponorte dostatočne hlboko do misky alebo odmernej nádoby. Zariadenie zapnite podľa vyššie uvedeného postupu.
- Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddelíte motorový diel.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicového),

1 vajce a 1 žltok,

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

soľ a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte do odmernej nádoby v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádoby. Spustíte mixér na najvyššiu rýchlosť a udržiajte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgovat'. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustíte ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

Šľahacia metlička (B)

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

- Vložte metličku (8b) do meniča rýchlosti (8a) a potom k nej pripojte motorovú časť (4).
- Šľahaciu metličku vložte do misky a zariadenie zapnite.
- Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5), aby sa odpojila motorová časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

Užitočné rady

- Použite stredne veľkú misku.
- Šľahaciu metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Spracúvajte maximálne 400 ml vychladenej smotany na šľahanie (min. obsah tuku 30 %, teplota 4 – 8 °C): Začnite pomaly (spínač stlačte iba mierne) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).
- Snež z bielkov (max. 4 vajcia): Začnite strednou rýchlosťou (spínač stlačte do polovice) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).

Príslušenstvo pre pyré (C)

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

Pred použitím

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

Upozornenie

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

Spôsob používania príslušenstva na pyré

- Upevnite prevodovku (9a) k hriadeľu (9b) tak, že ju otočíte v smere otáčania hodinových ručičiek.
- Otočte príslušenstvo na pyré hore nohami a upevnite lopatku (9c) cez stredový náboj a lokalizujte ho otáčaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek. (Ak prevodovka nie je upevnená, lopatka sa nezaistí na svojom mieste.)
- K príslušenstvu na pyré osadte diel motora a zatlačením ho uzamknite. Pripojte.
- Príslušenstvo na pyré umiestnite do panvice alebo nádoby atď. a spotrebič zapnite. Pohybujte príslušenstvom na pyré nahor a nadol cez zmes, kým sa nedosiahne požadovaný výsledok.
- Prístroj po použití vypnite. Lopatku (9c) odstráňte otočením doprava.
- Mliaždič odstráňte stlačením tlačidla pre uvoľnenie. Prevodovku (9a) odpojte z hriadeľa mliaždiča (9b) otočením doľava.

Príklad receptu: Zemiaková kaša

- Do misky vložte 1 kg varených zemiakov
- Zemiaky nechajte 30 s (Stlačte regulátor do $\frac{3}{4}$)
- Pridajte 200 ml teplého mlieka
- Na pribl. 30 s pokračujte v mixovaní

Sekaci nadstavec (D)

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

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

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dodržiavať údaje uvedené v tabuľke D. Maximálny čas prevádzky «hc» sekača: 2 minúty (veľké množstvo mokrých prísad)/30 sekúnd (suché alebo pevné prísady alebo množstvá < 100 g/100 ml). Okamžite zastavte spracovávanie, keď sa zníži rýchlosť motora a/alebo sa vyskytnú silné vibrácie.

Tip na recept: Sušené slivky s vanilkou a medom (ako náplň do palacieniek alebo ako nátierka):

- Do misky «hc» vložte 70 g tekutého medu a 50 g sušených sliviek.
- Prísady sekajte 4 sekúnd najvyššou možnou rýchlosťou (inteligentný ovládač rýchlosti stlačte naplno).
- Pridajte 10 ml vody (ochutenej vanilkou).
- Prísady sekajte ďalšie 1,5 sekundy.

Kompaktné príslušenstvo k ručným kuchynským prístrojom

Kompaktné príslušenstvo (11) k ručným kuchynským prístrojom je ideálne prispôbené na:

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

Sekanie (E)

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

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

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

Pred použitím sekacieho nadstavca ...

- mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu či papričky najskôr nadrobno nakrájajte
- odstráňte stonky byliniek a orechové škrupiny
- z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky
- s miskou na sekanie vždy používajte protisklizový krúžok (11g).

Pozor: Ostrie (12) je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

Z noža opatrne odstráňte plastový kryt.

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

Mixovanie ľahkého cesta

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

Tip na recept: Palacinkové cesto

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

Miesenie cesta

Časť E obrázka sa vzťahuje aj na používanie miesiaceho nadstavca.

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

- Miesiaci nadstavec vložte do misky (11f).
- Do misky nasypťte maximálne 250 g múky a pridajte ďalšie prísady (okrem tekutín).
- Zariadenie zapnite plnou rýchlosťou.
- Zariadenie nechajte spustené a postupne plniacim hrdlom prilievajte tekuté prísady.
- Cesto je možné miesiť najviac 1 minútu. Potom je potrebné nechať motorový diel 10 minút chladnúť.

Tip na recept: Cesto na pizzu

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

Tip na recept: Listkové cesto

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

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

Sekanie / drvenie / nástroj na hranolky (F)

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

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

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

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

Čistenie (G)

Diel motora a prevodovky (8a, 9a) čistite len pomocou vlhkej handričky. Veko (11a) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad.

Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

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

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

Príslušenstvo

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

MQ 30:	500 ml sekáč na sekanie mrkvy, mäsa, cibule atď
MQ 40:	1250 ml sekáč na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 76 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Až zariadenie doslúži, nevyhadzujte ho spoločne s domácim odpadom. Zariadenie je možné vrátiť v servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho zlikvidovať v strediskách zberného odpadu.



Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

Használat előtt

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.

Figyelem!

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- 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.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Forró folyadékok konyhai robotgépbe, vagy mixerbe öntésekor óvatosan járjon el, mivel a gépből hirtelen forró gőz áramolhat ki.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Ha a készülék be van dugva a konnektorba, -különösen, ha az bekapcsolt állapotban van, ne nyúljon az adagolónyílásba! Az ételek adagolónyílásba töltéséhez minden esetben használja a tömörudat.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.

Leírásn

- Biztonsági gomb 
- Jelzőfény
- Smartspeed gomb/a sebesség változtatása 
- Motorrész
- Kioldógombok
- Mixelőrúd
- Mérőpohár
- a Meghajtó
b Habverő
- Püré-kiegészítő
9a Forgórész-ház
9b Pürésítő meghajtó-tengely
9c Lapát
- 350 ml-es aprító «hc»
a Fedél
b Kés
c Tál
d Csúszásgátló gyűrű
- Kompakt konyhaigép-tartozék «fp», 1500 ml
11a Fedél
11b Motorrész-csatlakoztató
11c Tömörúd
11d Betöltőnyílás
11e Fedélilleszték
11f Tál
11g Csúszásgátló gyűrű
12 Kés
13 Dagasztó
14 Eszköztartó
14a Szeletelő
14b Darabolók (finom, durva)
14c Julienne kiegészítő
15 Hasábburgonya készítő

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

Jelzőfény

A jelzőfény (2) a készülék állapotát jelzi, amikor az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva.

Jelzőfény	Készülék/működési állapot
Piros villogófény	A készülék használatra kész
Zöld fény	A készülék ki van oldva (a kioldógomb be van nyomva) és bekapcsolható
Piros fény	A készülék túlhevült. Hagyja lehűlni. Amikor a piros jelzőfény villogni kezd, a készülék ismét használatra kész

Smartspeed technológia

Smartspeed gomb a sebesség változtatásához

Egy gombbal bármilyen sebesség. Minél erősebben nyomja le a gombot, annál nagyobb sebességre kapcsol a gép (A ábra). Minél nagyobb sebességgel dolgozik a készülék, annál gyorsabban és finomabbra turmixol és aprít. Egy kézzel végezhető művelet: a Smartspeed gomb (3) lehetővé teszi a motorrész bekapcsolását és a sebesség egy kézzel való szabályozását is.

A készülék használata

Először használat: Távolítsuk el a szállítási zárat a motor részről (4) a piros szíjat kihúzva.

Bekapcsolás (A)

A készülék egy biztonsági gombbal is rendelkezik.

A biztonságos bekapcsoláshoz kövesse az alábbi pontokat:

1. Először hüvelykujjával nyomja le, majd tartsa lenyomva a biztonsági gombot (1). A jelzőfény folyamatosan zölden fog világítani.
2. Ezután nyomja le a Smartspeed gombot (3) a kívánt sebességnek megfelelő erővel.
Ha a Smartspeed gombot (3) 5 másodpercen belül nem nyomja le, a készüléket biztonsági okokból nem fogja tudni bekapcsolni. Villogni kezd a piros jelzőfény.
A készülék bekapcsolásához kezdje újra a műveletet az 1. lépéssel.
3. A használat alatt nem kell lenyomva tartani a biztonsági gombot.

Botmixer (B)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

A hatékonyabb turmixoláshoz használja a készüléket a legnagyobb sebességen.

- Csatlakoztassa a motort (4) a mixelőrudra (6).
- Helyezze a botmixert egy mérőpohárba vagy tálba. Majd a fentiekben leírtaknak megfelelően csatlakoztassa be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.

Ha közvetlenül lábasban szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrázás veszélyét).

Példarecept: Majonéz

2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),
1 tojás és még 1 tojás sárgája,
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),
só és bors ízlés szerint

Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt maximális sebességen, és tartsuk ebben a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

Habverő (B)

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (8b) a habverőmeghajtóba (8a), azután csatlakoztassa a motorhoz (4) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy tálba, és csak ezután csatlakoztassa be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálát.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszín: Kezdje a habverést lassú fokozaton (félig nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).
- Tojásfehérje (egyszerre max. 4 tojás): Kezdje közepes fokozaton (félig nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).

Püré-kiegészítő (C)

A pürésítő főtt zöldség- és gyümölcsfélék (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva és alma) pürésítéséhez használható.

Használat előtt

Ne pürésítsen kemény vagy nyers élelmiszert; kárt okozhat az eszközben. Távolítsa el a kemény részeket (pl. héj, magok és száraz), majd főzze meg és csepegtesse le az alapanyagokat.

Fontos

- Soha ne használja a püré-kiegészítőt lábasban, közvetlenül a hőforrás felett.
- Mindig vegye le a lábast a tűzhelyről és engedje, hogy egy kissé lehűljön.
- Ne ütögesse a püré-kiegészítőt a főzőedény oldalához használat közben vagy azt követően.
A főlősleges ételmennyiség kiszedéséhez használjon egy szedőlapátot.
- A legjobb eredmény elérése érdekében pürésítéskor mindig csak félig töltsen meg étellel a lábast, stb.
- 1-nél több adagot ne dolgozzon fel megszakítás nélkül.
- Mielőtt folytatja a feldolgozást, hagyjon a készüléknek 4 perc lehűlési időt.

A püré-kiegészítő használata

- Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva, illessze a forgórész-házat (9a) a meghajtó-tengelyhez (9b).
- Fordítsa fejjel lefelé a püré-kiegészítőt és illessze a lapátot (9c) a központi csuklópontra fölé, majd a rögzítéshez forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. (Ha a forgórész-ház nem illeszkedik, akkor a lapát nem rögzül a helyére.)
- Illessze a motorrész a püré-kiegészítőhöz és nyomja meg, amíg a helyére nem záródik. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- Helyezze a püré-kiegészítőt a lábasba vagy tálba, stb. és csatlakoztassa be a készüléket. Keverés közben folyamatosan mozgassa a püré-kiegészítőt fel és le, amíg el nem éri a kívánt eredményt.
- Használatot követően húzza ki a dugaszt. Óra járásával egyező irányba forgatással vegye le a nyomóbetétet (9c).
- A nyomóelem levételéhez nyomja meg a kioldó gombot. Óra járásával ellentétes irányba forgatással a tengelyről (9b) vegye le a hajtórészt (9a).

Példa egy receptre: Burgonyapüré

- Tegyen 1 kg főtt burgonyát egy tálba
- Pürésítse 30 mp-ig (Szabályozó benyomása ¾-ig)
- Adjon hozzá 200 ml meleg tejet
- Folytassa a pürésítést kb. 30 mp-ig

Aprító (D)

Az aprító (10) tökéletesen alkalmasak hús, kemény sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, csonthéjasok, mandula stb. aprításához.

Kemény ételek (pl. parmezán, csokoládé) aprításához mindig használja a legerősebb fokozatot.

A legjobb eredmény elérése érdekében lásd az D jelű táblázatot. A (z) «hc» aprító maximális működtetési-ideje: 2 perc (nagy mennyiségű nedves hozzávaló)/30 mp (száraz vagy kemény hozzávalók, illetve 100g/100 ml alatti mennyiségek). Azonnal szakítsa meg a feldolgozási műveletet, ha a motor lelassul és/vagy erős rezgés tapasztalható.

Receptajánlat: Vaníliás-mézese aszalt szilva (palacsintatölteléknek vagy kenyérre):

- Tegyen 70 g folyékony mézet és 50 g aszalt szilvát a «hc» aprítóedénybe.
- Aprítsa őket össze maximum sebességen (teljesen nyomja be a Smartspeed gombot) 4 másodpercig.
- Adjon hozzá 10 ml (vaníliával ízesített) vizet.
- Folytassa az aprítást további 1,5 másodpercig.

Kompakt konyhaigép-tartozék

A kompakt konyhaigép-tartozék (11) tökéletesen megfelel

- aprításhoz és turmixoláshoz
- tészta dagasztáshoz (egyszerre max. 250 g lisztből)
- szeleteléshez és daraboláshoz

Aprítás (E)

A kések (12) hús, sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, dió, mogoró, mandula stb. felaprítására alkalmasak.

A minél hatékonyabb használat érdekében kérjük, vegye figyelembe az ételek készítésére vonatkozó E jelű táblázatot maximumként megadott mennyiségeket és sebességeket.

Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl. jégkockát, szerezcsen-diót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát, csillipaprikát
- távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat
- távolítsa el a csontokat, inakat és mocsingot a húsokról
- mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (11g) felhelyezte az aprítóedény aljára.

Figyelem! A kés (12) nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bánjon vele óvatosan.

Óvatosan távolítsa el a kés műanyag borítását.

- Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre (11f), nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan.
- Töltse meg az edényt az étellel. Csatlakoztassa a fedelet (11a) az edény füle mellett található illeszték (11e) segítségével az edényhez.
- A fedél lezárásához fordítsa azt el az óra járásával megegyező irányba úgy, hogy az illeszték kattanó hangot adva a tál füle fölött bepattanjon.
- Illessze a motorrészt (4) a csatlakoztatóra (11b), amíg a helyére nem kattan.
- Dugja be a készüléket a konnektorba, és győződjön meg róla, hogy a tömörűd (11c) megfelelő helyen van.

- Kapcsolja be a készüléket, és másik kezével tartsa a tálat.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Távolítsa el a rudat.
- Nyomja meg a fedélillesztéket (11e), és tartsa lenyomva. A kinyitáshoz fordítsa el a fedelet (11a) az óra járásával ellentétes irányba.
- Emelje fel a fedelet.
- Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Lágy tészta elkeverése

A kés (12) használatával akár lágy tésztát, például palacsintatésztát vagy piskótatésztát is keverhet, legfeljebb 250 g lisztből.

Receptajánlat: Palacsintatészta

Először öntsön 375 ml tejet a tálba, majd tegyen bele 250 g lisztet és végül 2 tojást. A legerősebb fokozaton keverje simára a tésztát.

Tészta dagasztás

A E képsorozat a dagasztóeszköz használatára is vonatkozik. A dagasztóeszköz (13) különféle tészták dagasztására alkalmas, mint például az élesztővel készült tészták vagy a süteménytészta (egyszerre max. 250 g lisztből).

- Helyezze a dagasztóeszközt a tálba (11f).
- Töltsön a tálba legfeljebb 250 g lisztet, majd adja hozzá a többi hozzávalót is, a folyékonyak kivételével.
- Kapcsolja a készüléket a legerősebb fokozatra.
- Miközben a motor működik, adja a tésztához a folyadékokat a töltőcsövön keresztül.
- Maximum dagasztási idő: 1 perc – ezután hagyja 10 percig hűlni a motorrészt.

Receptajánlat: Pizzatészta

250 g liszt, ½ teáskanál só, ½ teáskanál szárított élesztő, 5 evőkanál olívaolaj, 150 ml víz (kézmeleg).

Receptajánlat: Tortatészta

250 g liszt, 170 g vaj (hideg/kemény, kis darabokban), 80 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 kisebb tojás, 1 csipet só. A kívánt eredmény elérése érdekében ne használjon felmelegedett, puha vajat.

Amint a tészta valamelyest összeállt, hagyja abba a gyúrást. A tészta ugyanis túl puha lesz, ha túl sokáig gyúrja.

Szeletelés/darabolás / hasáburgonya készítő (F)

A szeletelő eszköz (14a) segítségével például uborkát, hagymát, gombát, almát, répát, retket, nyers burgonyát, cukkinit, káposztát szeletelhet fel.

A daraboló eszközökkel (14b) például almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, (puha vagy közepesen kemény) sajtot darabolhat fel.

Hasáburgonya készítő (15) hasáburgonya készítéséhez.

- Helyezze az eszközt (14a,b,c) az eszköztartóba, és kattintsa be a megfelelő helyzetbe. Helyezze az eszköztartót (14) / hasáburgonya készítő (15) az edény közepén található tengelyre és győződjön meg róla, hogy az a helyére kattan.
- Csatlakoztassa a fedelet (11a) az edény füle mellett található illeszték (11e) segítségével az edényhez.
- A fedél lezárásához fordítsa azt el az óra járásával megegyező irányba úgy, hogy az illeszték kattanó hangot adva az edény füle fölött bepattanjon.
- Illessze a motorrészt a csatlakoztatóra (11b), amíg az a helyére nem kattan.
- Dugja be a készüléket a konnektorba és töltse a feldolgozni kívánt élelmiszert a betöltőnyílásba.

- A használathoz kapcsolja be a készüléket. Amikor a készülék működésben van, ne nyúljon a betöltőnyílásba! Mindig a rudat használja, ha ételt szeretne a készülékbe tölteni.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.
- Nyomja meg a fedélillesztéket (11e), és tartsa lenyomva. A kinyitáshoz fordítsa el a fedelet (11a) az óra járásával ellentétes irányba.
- Emelje fel a fedelet.
- Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eszköz (14a,b,c) eltávolításához tolja azt fel az eszköztartó alján kinyúló részen.

Tisztítás (G)

A motorrészt és a forgórész-házakat (8a, 9a) csak nedves törülköhával tisztítsa. A fedelet (11a) folyó víz alatt is lehet tisztítani, de ne merítse vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben. Minden más alkatrész mosható mosogatógépben.

A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszás-gátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.

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

Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 30:	500 ml-es aprító sárgarépa, hús, vöröshagyma stb. aprításához
MQ 40:	1250 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és jég összezúzásához

Előrejelzés nélkül módosítható.

Kérjük, ha lejárt a készülék élettartama, ne a háztartási szeméttel együtt dobja ki. Az ilyen hulladék leadható a Braun Szervízközpontban vagy az Ön országában biztosított gyűjtőpontokon.



Hrvatski

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

Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.

Pozor

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- 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 shvaćaju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Budite oprezni prilikom ulijevanja vruće vode u kuhinjski uređaj za obradu hrane ili blender jer može doći naglog izlaska pare.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne posežite u otvor za punjenje dok je uređaj uključen u izvor električne energije, a posebno ako motor radi. Za guranje namirnice kroz otvor uvijek koristite potiskivač.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.

Opis

- 1 Sigurnosni prekidač 
- 2 Kontrolna lampica
- 3 Prekidač Smartspeed za uključivanje / različite brzine 
- 4 Motorni dio
- 5 Prekidač za odvajanje motornog dijela

- 6 Osovina štapnog miksera
- 7 Mjerna posuda
- 8 a Pogonska jedinica
b Metlica za mlaćenje
- 9 Dodatak za pripremu pire
9a Kućište
9b Osovina za pire
9c Lopatica
- 10 Nastavak za usitnjavanje «hc» od 350 ml
a Poklopac
b Nož
c Posuda
d Protuklizni prsten
- 11 Dijelovi kompaktnog dodatka «fp», 1500 ml
11a Poklopac
11b Spojka za motorni dio
11c Nastavak za guranje
11d Cijev za punjenje
11e Spojka poklopca
11f Posuda
11g Protuklizni prsten
12 Nož
13 Nož za miješanje tijesta
14 Držač noževa
14a Nož za rezanje na ploške
14b Nož za usitnjavanje (fino, grubo)
14c Nastavak Julienne
15 Dodatak za pripremu prženih krumpirića

Molimo očistite sve dijelove prije prve uporabe - vidjeti stavak «Čišćenje».

Kontrolna lampica

Kontrolna lampica (2) pokazuje stanje uređaja, kad je uključen u izvor električne energije.

Kontrolna lampica	Stanje/rad uređaja
Bljeskanje crvenog svijetla	Uređaj je spreman za uporabu
Zeleno	Uređaj je otpušten (pritisnut je prekidač za otpuštanje uređaja) i može se uključiti
Crveno	Uređaj je pregrijan. Pustite neka se ohladi. Ponovno je spreman za uporabu kad bljeska crveno svijetlo

Tehnologija Smartspeed

Prekidač Smartspeed za različite brzine

Jedan dodir, sve brzine. Što više pritiskate, uređaj radi brže (slika A). Što viša brzina, to brže i finije miješanje i usitnjavanje.

Dovoljna je jedna ruka: prekidač Smartspeed (3) omogućuje da jednom rukom uključite motorni dio i kontrolirate brzinu.

Kako koristiti uređaj

Prva uporaba: Uklonite transportnu zaštitu s motornog dijela (4) tako da je povučete za crvenu vrpcu.

Uključivanje (A)

Uređaj ima sigurnosni prekidač. Kako biste ga sigurno uključili slijedite ove korake:

1. Prvo palcem pritisnite i držite sigurnosni prekidač (1). Kontrolna lampica će se upaliti i svijetliti zeleno.
2. Zatim pritisnite prekidač Smartspeed (3) prema željenoj brzini.
Ako se prekidač Smartspeed (3) ne uključi unutar 5 sekundi iz sigurnosnih razloga se uređaj ne može pokrenuti. Kontrolna lampica sada bljeska crveno.
Kako biste uključili uređaj ponovno krenite od prvog koraka.
3. Tijekom korištenja možete prestati držati sigurnosni prekidač pritisnutim.

Štapni mikser (B)

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (4) u osovinu miksera (6) tako da uskoči na svoje mjesto.
- Stavite štapni mikser duboko u posudu. Zatim uključite uređaj kako je gore opisano.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5).

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrela tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. od suncokreta),
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,
1–2 žlice octa (oko 15 g),
sol i papar po želji

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Uložite mikser do dna mjerne posude.

Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušću konzistenciju (npr. za umake).

Rad metlicom za mlaćenje (B)

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite metlicu (8b) u njen pogonski nastavak (8a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (4) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada uključite uređaj.
- Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice, zatim pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5) te izvucite metlicu iz pogonske jedinice.

Za najbolje rezultate

- Koristite širu posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C); počnite s nižom brzinom (lagano pritisnite prekidač) te povećavajte brzinu tijekom korištenja (jače pritisnite prekidač).
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše. Započnite sa srednjom brzinom (napola pritisnite prekidač) i povećavajte brzinu (jači pritisak na prekidač) tijekom rada.

Dodatak za pripremu pirea (C)

Grnčelicu možete koristiti za pasiranje kuhanog voća ili povrća poput krumpira, batata, rajčica i jabuka.

Prije upotrebe

Nemojte grnčelicu tvrdi ili nekuhanu hranu; time možete oštetiti jedinicu. Odstranite tvrde dijelove poput kore, koštica i stabljike te skuhaite i ocijedite.

Važno

- Dodatke za pripremu pirea nikad ne koristite u posudi, na direktnom izvoru topline.
- Uvijek uklonite posudu s izvora topline i ostavite ga da se ohladi.
- Ne dodirujte dodatak za pripremu pirea na strani lonca za kuhanje, za vrijeme ili nakon korištenja. Za uklanjanje viška hrane koristite lopaticu.
- Za postizanje najboljih rezultata, nikad nemojte lonac napuniti hranom više od polovice.
- Ne obrađujete više od 1 smjese bez prekida.
- Ostavite uređaj da se hladi 4 minute prije nego što nastavite s pripremanjem.

Kako koristiti dodatak za pripremu pirea

- Postavite kućište (9a) na osovinu (9b) tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu.
- Okrenite dodatak za pripremu pirea naopako i postavite lopaticu (9c) na središnju osovinu te je okrenete u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da bi je učvrstili na mjestu. (Ako kućište nije postavljeno, lopaticu neće biti moguće pričvrstiti na mjestu).
- Postavite dio motora na dodatak za pripremu pirea i pritisnite ga dok ne škljocne. Uključite ga.
- Postavite dodatak za pripremu pirea u lonac ili posudu itd. i uključite uređaj. Pomičite nastavak za pripremanje pirea gore dolje i miješajte sve dok ne postignete željeni rezultat.
- Nakon upotrebe izvucite utikač iz utičnice. Izvadite lopaticu (9c) okrećući je u smjeru kazaljke na satu.
- Pritisnite tipke za otpuštanje kako biste izvadili nastavak za izradu kaše. Odvojite prijenosnik (9a) od vratila (9b) okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Primjer recepta: Pire od krumpira

- U zdjelu stavite 1 kg kuhanog krumpira
- Miješajte 30 s (Pritisnite prekidač do ¾ hoda)
- Dodajte 200 ml toplog mlijeka
- Nastavite s miješanjem još približno 30 s

Nastavci za usitnjavanje (D)

Nastavci za usitnjavanje (10) savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

Tvrde namirnice (npr. parmezan, čokolada) uvijek usitnjavajte na najvišoj brzini.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu D. Najduže vrijeme rada nastavka za usitnjavanje «hc» 2 minute (velika količina vlažnih sastojaka) / 30 sekundi (suhi ili tvrdi sastojci ili količine < 100 g / 100 ml). Obradu odmah zaustavite kad se smanji brzina motora i/ili kod pojave snažnih vibracija.

Vanilija-med-šljive (kao namaz ili punjenje za palačinke)

- U posudu «hc» stavite 70 g meda i 50 g sušenih šljiva.
- Usitnjavajte 4 sekundi pri najvišoj brzini (pritisnite prekidač Smartspeed do kraja).
- Dodajte 10 ml vode (s ukusom vanilije)
- Nastavite usitnjavati još 1,5 sekunde.

Kompaktni kuhinjski dodatak

Kompaktni kuhinjski dodatak (11) savršeno je prikladan za:

- usitnjavanje i miješanje
- miješanje tijesta (najviše 250 g brašna)
- rezanje na kriške i grubo usitnjavanje

Usitnjavanje (E)

Pomoću noža (12) možete usitniti meso, sir, luk, začinsko bilje, češnjak, mrkvu, orah, lješnjak, badem, itd.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu E koja navodi maksimalne količine i postavke brzina za pojedine namirnice.

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

Prije sjeckanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu
- uklonite peteljke aromatičnog bilja te ljuske orašastih plodova
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu
- uvijek provjerite da je protuklizni prsten (11g) pričvršćen za posudu za usitnjavanje.

Pažnja: Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i pažljivo njima rukujete.

Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa.

- Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (11f) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
- Stavite namirnice u posudu. Postavite poklopac s pogonskom jedinicom (11a) na posudu tako da je spojka poklopca (11e) postavljena uz dršku zdjele.
- Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- Umetnite motorni dio (4) u pogonsku jedinicu tako da sjedne na svoje mjesto.
- Uključite uređaj u utičnicu i provjerite da je nastavak za guranje (11c) na mjestu.
- Uključite uređaj, a tijekom uporabe jednom rukom držite motorni dio, a drugom posudu.
- Nakon uporabe, pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela (5).
- Pritisnite i držite pritisnutom spojku poklopca (11e). Okrenite poklopac (11a) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili.
- Podignite poklopac.
- Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož tako da ga lagano okrenete i zatim izvučete.

Izrada laganih tijesta

Pomoću noža (12) možete izraditi i laganija tijesta, poput onog za palačinke ili mješavine za kolač sve dok ne koristite više od 250 g brašna. Na primjer, za smjesu za palačinke, ulijte tekućinu u zdjelu, a potom dodajte brašno i na kraju jaja, pa miksajte smjesu dok ne bude jednolika.

Primjer recepta: Smjesa za palačinke

Najprije ulijte 375 ml mlijeka u posudu, a potom dodajte 250 g brašna i na kraju 2 jaja. Pri najvišoj brzini miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Izrada tijesta

Odjeljak sa slikama E vrijedi i za upotrebu nastavka za miješanje.

Nastavak za miješanje (13) savršeno je prikladan za miješanje različitih vrsta tijesta kao što su tijesto s kvascem ili prhko tijesto (s maksimalno 250 g brašna).

- Nastavak za miješanje tijesta stavite u posudu (11f).
- U posudu zatim prvo stavite najviše 250 g brašna i druge suhe sastojke.
- Uključite uređaj i koristite ga na najvišoj brzini.
- Tekuće sastojke ulijevajte kroz otvor za punjenje dok motor radi.
- Nakon maksimalno 1 minute miješanja, pustite motor da se hladi 10 minuta.

Primjer recepta: Tijesto za pizzu

250 g brašna, pola čajne žličice soli, ½ čajne žličice suhog kvasca, 5 čajnih žličica maslinovog ulja, 150 ml vode (mlake).

Primjeri recepta: Prhko tijesto

250 g brašna, 170 g maslaca (hladnog i čvrstog, nasjeckanog na komadiće), 80 g šećera, 1 vanilin-šećer, 1 manje jaje, 1 prstohvat soli

Bolje rezultate dobit ćete ako maslac nije mekan i topao. Prestanite miješati nakon što se tijesto oblikovalo u kuglu. Zbog predugog miješanja tijesto postaje premekano.

Rezanje na ploške i usitnjavanje (kosanje) / dodatak za pripremu prženih krumpirića (F)

Koristeći nož za rezanje na ploške (14a) možete narezati krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl.

Koristeći noževe za usitnjavanje (14b) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi).

Dodatak za pržene krumpiriće (15) za pripremu prženih krumpirića (pomfrita).

- Postavite nož (14a,b,c) na držač noževa (14) dok ne uskoči na svoje mjesto. Postavite nož (14) / dodatak za pržene krumpiriće (15) na središnju osovinu posude i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
- Pričvrstite poklopac (11a) na posudu tako da je spojka poklopca (11e) postavljena uz dršku zdjele.
- Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
- Motorni dio (4) umetnite u njegovu spojku (11b), tako da sjedne na svoje mjesto.
- Uključite uređaj u utičnicu i namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje.
- Uključite uređaj. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje (11c) namirnica kroz cijev.
- Nakon uporabe, isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela (5).
- Pritisnite spojku poklopca (11e), okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
- Skinite poklopac.
- Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa (14a,b,c). Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa / dodatak za pržene krumpiriće.

Čišćenje (G)

Očistite dio motora, osovine (8a, 9a) isključivo vlažnom krpom. Poklopac (11a) možete isprati pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa.

Svi ostali dijelovi uređaja mogu se prati u perilici suđa.

Za temeljito čišćenje možete ukloniti protuklizni prsten s posuda.

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

Dodaci

(mogu se kupiti odvojeno, ali ne u svim zemljama)

MQ 30:	Nastavak za usitnjavanje od 500 ml za usitnjavanje mrkve, mesa, luka itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1250 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda

Podložno promjenama bez prethodne najave.

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



Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Pred uporabo

Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov servis ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Bodite pazljivi, če v predelovalnik hrane ali mešalnik zlijete vročo tekočino, saj jo lahko ta zaradi nenadne pare izvrže.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Ne segajte v polnilno cev, ko je aparat priključen na električno omrežje, zlasti kadar motor deluje. Za potiskanje živil v cev vedno uporabite potisni nastavek.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.

Opis

- Varnostni gumb 
- Signalna luč
- Stikalo za hitrost «Smartspeed»/ različne hitrosti 
- Enota z motorjem
- Gumba za sprostitve

- Nastavek za mešanje
- Čaša
- a Pogonski nastavek
b Stepalnik
- Pripomoček za pire
9a Menjalnik
9b Držalo za pire
9c Lopatka
- 350 ml sekalnik «hc»
a Pokrov
b Rezilo
c Posoda
d Nedrseči obroč
- Kompakten kuhinjski pripomoček «fp», 1500 ml
11a Pokrov
11b Sklop za enoto motorja
11c Potisni nastavek
11d Polnilna cev
11e Zaskočka pokrova
11f Posoda
11g Nedrseči obroč
12 Rezilo
13 Nastavek za gnetenje
14 Držalo za nastavke
14a Nastavek za rezanje
14b Nastavek za drobljenje (fino, grobo)
14c Nastavek rezanje
15 Pripomoček za ocvrt krompirček

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

Signalna luč

Signalna luč (2) prikazuje stanje aparata, ko je priključen na električno omrežje.

Signalna luč	Stanje aparata/delovanja
Rdeče utripa	Aparat je pripravljen za uporabo
Zeleno	Naprava je sproščena (gumb za sprostitve je vklopljen) in jo lahko vklopite
Rdeče	Aparat je pregret. Pustite, da se ohladi. Aparat je pripravljen za ponovno uporabo, ko signalna lučka utripa rdeče

Tehnologija «Smartspeed»

Stikalo «Smartspeed» za različne hitrosti

En gumb, vse hitrosti. Večkrat kot boste pritisnili, večja bo hitrost (slika A). Večja kot je hitrost, bolj hitri in fini bodo rezultati mešanja in sekljanja.

Upravljanje z eno roko: stikalo «Smartspeed» (3) omogoča, da obrnete enoto z motorjem in upravljate hitrost z eno roko.

Pravilna uporaba aparata

Ob prvi uporabi: odstranite transportno zapiralo z motornega dela (4), tako da povlečete rdeči trak.

Vklop (A)

Aparat ima varnostni gumb. Za varen vklop aparata upoštevajte naslednje točke:

1. Najprej s palcem pritisnite varnostni gumb (1) in ga zadržite. Signalna luč bo neprekinjeno svetila zeleno.
2. Nato pa pritisnite stikalo «Smartspeed» (3) glede na zeleno hitrost.
Če stikala «Smartspeed» (3) ne pritisnete v roku 5 sekund, aparata iz varnostnih razlogov ne boste mogli vklopiti. Signalna luč bo utripala rdeče.
Če želite aparat vklopiti, ponovite korak 1.
3. Med delovanjem ni treba pritiskati na varnostni gumb.

Palični mešalnik (B)

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov. Najboljše rezultate boste dosegli ob največji hitrosti.

- Namestite enoto z motorjem (4), tako da zaskoči na nastavek za mešanje (6).
- Vstavite palični mešalnik globoko v čašo ali posodo. Nato pa napravo vklopite kot je opisano zgoraj.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin!).

Primer recepta: majoneza

250 g olja (npr. sončničnega olja),
1 jajce in 1 dodaten rumenjak,
1–2 žlici kisa (približno 15 g),
sol in poper po želji.

Postavite vse sestavine (na sobni temperaturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

Stepalnik (B)

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladice.

- Stepalnik (8b) vstavite v pogonski nastavek (8a), nato namestite enoto z motorjem (4) na pogonski nastavek.
- Stepalnik namestite v posodo in šele takrat vklopite aparat.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem. Potem odstranite stepalnik iz pogonskega nastavka.

Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabljajte posode srednje velikosti.
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepena smetana (maks. 400 ml ohlajene smetane, z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C): Začnite z majhno hitrostjo (stikalo rahlo pritiskajte) in jo med stepanjem postopoma povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).
- Stepeni jajčni beljak (maks. 4 jajca): Začnite s srednjo hitrostjo (stikalo pritiskajte do polovice) in jo postopoma med stepanjem povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).

Pripomoček za pire (C)

Tlačilko lahko uporabite, da pretlačite mehko kuhano zelenjavo in sadje, npr. krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Pred uporabo

Ne tlačite trde ali nekuhane hrane, saj lahko poškodujete enoto. Odstranite trde dele, kot so olupki, koščice in pečke, nato skuhamo in odlijete.

Pomembno

- Pripomočka za pire nikoli ne uporabljajte v kozici neposredno nad virom toplote.
- Kozico vedno odmaknite od vira toplote in počakajte, da se nekoliko ohladi.
- Med uporabo ali po njej ne trepljajte pripomočka za pire ob stran posode za kuhanje. S kuhinjsko lopatico postrgajte preostalo hrano.
- Za najboljši rezultat med tlačenjem kozice ipd. nikoli ne napolnite s hrano čez polovico.
- Ne obdelujte več kot 1 mešanice brez prekinitve.
- Aparat naj se 4 minute ohlaja, preden ga uporabite za nadaljnjo obdelavo.

Kako se uporablja pripomoček za pire

- Menjalnik (9a) namestite na držalo (9b), tako da ga zasukate v smeri urinega kazalca.
- Pripomoček za pire obrnite na glavo in namestite lopatko (9c) čez osrednji del ter zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca. (Če ne boste pritrdili menjalnika, se lopatka ne bo zaskočila.)
- Na pripomoček za pire pritrdite motorni del in pritisnite, da se zaskoči. Priključite ga.
- Pripomoček za pire položite v kozico ali posodo ipd. ter vklopite napravo. Pripomoček za pire med mešanjem premikajte gor in dol, tako da dosežete želeni rezultat.
- Po uporabi napravo izklopite. Odstranite lopatko (9c) tako, da jo obrnete v smeri urinega kazalca.
- Pritisnite gumb za sprostitev in odstranite pripomoček za pire. Odstranite menjalnik (9a) iz ročaja za pire (9b) tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.

Primer recepta: Krompirjev pire

- V posodo dajte 1 kg kuhanega krompirja
- Tlačite 30 s (¾-smerni pritisk na stikalo)
- Dodajte 200 ml toplega mleka
- Nadaljujte s tlačenjem za približno 30 s

Sekalnik (D)

Sekalnik (10) sta primerna za sekljanje mesa, trdega sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, mandljev itd. Za sekljanje trdih živil vedno uporabljajte največjo hitrost (npr. za parmezan, čokolado).

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali tabelo D. Dovoljeni čas delovanja za «hc» sekalnik: 2 minuti (velike količine vlažnih sestavin) / 30 sekund (suhe ali trde sestavine ali količine < 100 g/100 ml). Obdelavo takoj ustavite, če se moč motorja zmanjša in/ali se pojavijo močne vibracije.

Primeri receptov: Vanilija-med-suhe slive (za nadev za palačinke ali kot namaz):

- Napolnite «hc» posodo sekalnika s 70 g kremastega medu in 50 g suhih sliv.
- Sekljajte 4 sekund ob maksimalni hitrosti (do konca pritisnite gumb «Smartspeed»).
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilije) in sekljajte še 1,5 sekunde.

Kompakten kuhinjski pripomoček

Kompakten kuhinjski pripomoček (11) je primeren za

- seklanje in mešanje,
- gnetenje testa (na osnovi maks. 250 g moke),
- rezanje in drobljenje.

Seklanje (E)

Rezilo (12) je primerno za seklanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itd. Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali priporočene količine in nastavitve hitrosti, navedene v tabelo poglavij E.

Nastavek ni primeren za seklanje izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatnega oreščka in kavnih ali žitnih zrn.

Pred seklanjem ...

- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite
- zeliščem odstranite stebela, orehom odstranite lupino
- mesu odstranite kosti, kite in hrustanec
- vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (11g) pritrjen na posodo sekalnika.

Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in z njim previdno ravajte.

Z rezila previdno odstranite plastično zaščito.

- Rezilo namestite na sredinski zatič posode (11f) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
- V posodo dajte živilo. Pokrov (11a) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (11e), ki mora biti poravnana z ročajem posode.
- Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka ne zaskoči nad ročajem.
- Namestite enoto z motorjem (4) na sklop (11b), tako da se zaskoči.
- Priključite aparat in se prepričajte, da je potisni nastavek (11c) na svojem mestu.
- Vključite aparat in držite posodo z drugo roko.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
- Pritisnite in zadržite zaskočko pokrova (11e). Obrnite pokrov (11a) v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odprite.
- Dvignite pokrov.
- Preden iz posode vzamete sesekljana živila, previdno odstranite rezilo, tako da ga rahlo zavrtite in izvlečete.

Mešanje lahkega testa

Z rezilom (12) lahko mešate tudi lahko testo, kot je masa za palačinke ali torto na osnovi do 250 g moke.

Primeri receptov: Masa za palačinke

V posodo nalijte 375 ml mleka, nato dodajte 250 g moke in na koncu še 2 jajci. Mešajte ob največji hitrosti, dokler vsebina ne postane gladka.

Gnetenje testa

Slika predela E se nanaša tudi na uporabo nastavka za gnetenje. Nastavek za gnetenje (13) je primeren za gnetenje različnih vrst testa, kot so kvašeno testo ali listnato testo (na osnovi maks. 250 g moke).

- Nastavek za gnetenje namestite na posodo (11f).
- Posodo napolnite z maks. 250 g moke, nato dodajte ostale sestavine, razen tekočin.

- Aparat nastavite na največjo hitrost.
- Tekočine dodajte skozi polnilno cev med delovanjem motorja.
- Maksimalni čas gnetenja: 1 minuta – nato pa pustite 10 minut, da se enota z motorjem ohladi.

Primeri receptov: Testo za piko

250 g moke, ½ čajne žličke soli, ½ čajne žličke suhega kvasa, 5 žlic olivnega olja, 150 ml vode (mlačne).

Primeri receptov: Testo

250 g moke, 170 g masla (hladnega/trdega, v majhnih kosih), 80 g sladkorja, 1 vanilin sladkor, 1 majhno jajce, 1 ščepec soli. Najboljše rezultate boste dosegli, če ne boste uporabili toplega, mehkega masla.

Ko se testo preoblikuje v žogo, prenehajte gnesti. Testo lahko postane preveč mehko, zaradi prekomernega gnetenja.

Rezanje / drobljenje / pripomoček za ocvrt krompirček (F)

Z nastavkom za rezanje (14a) lahko režete npr. kumare, čebule, gobe, jabolka, korenje, redkev, surov krompir, bučke, zelje.

Z nastavki za drobljenje (14b) lahko zdrobite npr. jabolka, korenje, surov krompir, peso, zelje, sir (mehak do srednje trd). Pripomoček za ocvrt krompirček (15) za pripravo ocvrtega krompirčka.

- Namestite nastavek (14a,b,c) v držalo za nastavke (14), da zaskoči na svoje mesto. Držalo za nastavke (14) / pripomoček za ocvrt krompirček (15) namestite na sredinski zatič posode in zagotovite, da zaskoči na svoje mesto.
- Pokrov (11a) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (11e), ki mora biti poravnana z ročajem posode.
- Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka slišno ne zaskoči nad ročajem.
- Namestite enoto z motorjem (4) na sklop (11b), tako da se zaskoči.
- Priključite aparat in vstavite živila za predelavo v polnilno cev.
- Za delovanje vključite aparat. Ko je naprava vklopljena, nikoli ne sezite v polnilno cev. Živila vstavljajte samo s potisnim nastavkom (11c).
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.
- Pritisnite in zadržite zaskočko pokrova (11e). Obrnite pokrov (11a) v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odprite.
- Dvignite pokrov.
- Preden odstranite predelana živila, odstranite držalo za nastavke / pripomoček za ocvrt krompirček. Nastavek (14a,b,c) odstranite, tako da ga potisnete navzgor na strani, ki sega iz spodnje strani držala za nastavke.

Čiščenje (G)

Motorni del in menjalnik (8a, 9a) očistite samo z vlažno krpo. Pokrov (11a) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju. Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Za natančnejše čiščenje lahko odstranite nedrseče obroč s posode sekalnika.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Dodatna oprema

(posamezni deli se lahko dokupijo; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 30:	500 ml sekalnik za sekanje korenja, mesa, čebule itd.
MQ 40:	1250 ml sekalnik za sekljanje, mešanje in drobljenje ledu

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v vaši državi.



Türkçe

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

Uyarı

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

Dikkat

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetim veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Mutfak robotuna veya blender'a sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun; sıvı ani buharlaşma nedeniyle cihazdan fışkırabilir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihaz prize takılıken, özellikle de motor çalışırken gıda doldurma borusunun içine elinizi sokmayın. Yiyecekleri şaftın içerisine doldurmak için her zaman iticiyi kullanın.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.

Tanımlama (bakınız sayfa 2)

- Güvenlik düğmesi 
- Gösterge ışığı
- Smartspeed (akıllı hız teknolojisi) düğmesi / farklı hız ayarları için 
- Motor kısmı
- Çalıştırma düğmeleri
- Blendır şaftı
- Kap
 - Dişli kutusu
 - Çırpıcı
- Püre aksesuarı
 - Dişli kutusu
 - Püre mili
 - Palet
- 350 ml doğrayıcı «hc»
 - Kapak
 - Bıçak
 - Kase
 - Kaymayı önleyen halka
- Kompakt mutfak makinesi aksesuarları «fp», 1500 ml
 - Kapak
 - Motor için bağlantı parçası
 - İtici
 - Doldurma tüpü
 - Kapak kilidi

- İşlem kabı
- Kaymayı önleyen ataçman
- Bıçak
- Yoğurma ataçmanı
- Ataçman tutucu
- Dilimleme bıçağı
- Kıyma bıçağı (kaba, ince)
- Jülyen bıçağı
- Patates kızartması aleti

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

Gösterge ışığı

Gösterge ışığı (2), cihazın prize bağlı olduğunu göstermek içindir.

Gösterge ışığı	Cihaz / Çalışma statüsü
Kırmızı yanıp sönme	Cihaz kullanıma hazırdır
Yeşil	Cihazın «switch release» düğmesi basılıdır ve çalıştırılabilir
Kırmızı	Cihaz aşırı ısınmıştır. Soğumaya bırakınız. Kırmızı ışık tekrar yanıp sönmeye başladı-ğında cihaz tekrar kullanıma hazırdır

Smartspeed teknolojisi

Farklı hız ayarları için Smartspeed düğmesi

Bir seferde bütün hız ayarlarını sıkıştırın. Ne kadar fazla basarsanız, o kadar fazla hız verirsiniz (şekil A). Hızınız ne kadar yükske olursa, karıştırma ve doğrama sonuçları da o kadar hızlı ve ince olacaktır.

Tek elle çalıştırma: Smartspeed düğmesi (3) tek elle motor kısmını açmanızı ve hızı kontrol etmenizi sağlar.

Cihazın Kullanımı

İlk kullanım: Kırmızı banttan çekerek taşıma kilidini motor kısmından (4) çıkartın.

Çalıştırma (A)

Cihazın bir güvenlik düğmesi vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:

- Cihazın bir güvenlik düğmesi (1) vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:
- İlk olarak güvenlik düğmesine baş parmağınızla basıp parmağınızı basılı tutun. Gösterge ışığı kalıcı olarak yeşil yanacaktır. Daha sonra doğrudan Smartspeed düğmesine (3) istenen hıza göre basın. Eğer Smartspeed düğmesine (3) 5 saniye içinde basılmazsa, cihaz güvenlik nedeniyle çalışmaz. Gösterge ışığı kırmızı yanar. Cihazı çalıştırmak için Adım 1 ile yeniden başlayın.
- Çalıştırma sırasında güvenlik düğmesini sürekli basılı tutmanız gerekmez.

El blenderı (B)

El blenderı; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakerleri karıştırmak için idealdir. En iyi karıştırma sonucunu almak için en yüksek hızı kullanın.

- Motor kısmını (4) blender şaftının (6) içine takın.
- El blenderını derin bir ölçüm kabı ya da kaseye yerleştirin. Daha sonra cihazı yukarıda tarif edildiği gibi çalıştırın.
- Kullanım sonrası fişini çıkarıp motor parçasını ayırmak için düğmesine (5) basın.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alın.

Tarif örnekleri: Mayonez

250 gr yağ,
1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,
1-2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),
Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blenderınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blenderınızı, en hızlı ayarda, yağ tam olarak karışana kadar bu pozisyonda çalıştırınız. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

Çırpıcı (B)

Çırpıcıyı sadece krema, yumurta çırpma ve hamurları ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

- Çırpıcıyı (8b) çırpıcı dişli kutusuna (8a) yerleştirin, sonra da motor kısmını (4) dişli kutusuna takın.
- Çırpıcıyı bir kâsenin içerisine koyun ve ancak o zaman cihazı çalıştırın.
- Kullandıktan sonra cihazı prizden çekin ve motor kısmını ayırmak için düğmelerine (5) basın. Sonra da çırpıcıyı dişli kutusundan çıkarıp alın.

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları

- Orta büyüklükte bir kâse kullanın.
- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Çırpılmış krema (en fazla 400 ml soğutulmuş krema, en az %30 yağ içerikli, 4-8 °C): Düşük hızla başlayın (düğmeye hafifçe basın) ve çırparken hızı arttırın (düğmeye daha kuvvetli basın).
- Çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 4 yumurta): Orta hızla başlayın (düğme üzerinde yarıya kadar basınç uygulayın) ve çırparken hızı arttırın (düğmeye daha kuvvetli basın).

Püre aksesuarı (C)

Ezme aparatı patates, havuç, domates, erik ve elma gibi sebze ve meyveleri pişirdikten sonra ezme amacıyla kullanılır.

Kullanım öncesinde

Sert veya çiğ gıdaları püre haline getirmeyin; üniteye zarar verebilirsiniz. Kabuk, çekirdek ve sap gibi sert kısımları çıkartın, ardından pişirin ve süzün.

Önemli

- Püre aksesuarını asla direkt ısı kaynağı üzerindeki bir tencerede kullanmayın.
- Tencereyi daima ısı kaynağından uzaklaştırıp biraz soğumasını sağlayın.
- Püre aksesuarını kullanım sırasında veya sonrasında pişirme tenceresinin yan tarafına vurmayın. Fazla gıdaları kazımak için bir spatula kullanın.

- Püre yapma esnasında en iyi sonuçları elde etmek için bir tencereyi asla yarıyından fazla gıdalla doldurmayın.
- Aralıksız olarak 1 partiden fazla ürünü işlemden geçirmeyin.
- İşleme devam etmeden önce cihazın soğuması için 4 dakika bekleyin.

Püre aksesuarının kullanılması

- Dişli kutusunu (9a) saat yönünde çevirerek mile (9b) oturtun.
- Püre aksesuarını ters çevirin ve paleti (9c) orta göbeğe yerleştirip sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin. (Dişli kutusu sabitlenmemişse palet yerine oturmaz).
- Motor parçasını püre aksesuarına sabitleyin ve kilitlemek için itin. Fişi takın.
- Püre aksesuarını tencereye veya bir kaseye koyup cihazı çalıştırın. İstenen sonuç elde edilene kadar püre aksesuarını karışımın içinde yukarı - aşağı hareket ettirin.
- Kullandıktan sonra aygıtın fişini çekin. Saat yönünde çevirerek kanadı (9c) çıkarın
- Püre aksesuarını çıkarmak için serbest bırakma düğmelerine basın. Dişli kutusunu (9a) saat yönünün tersi yönde çevirerek püre gövdesinden (9b) ayırın.

Tarif örneği: Patates püresi

- Kabin içine 1 kg haşlanmış patatesi koyun
- Patatesleri 30 sn boyunca (%4 yönlü basınç anahtarı)
- 200 ml ılık süt ilave edin
- Yaklaşık 30 sn daha ezme işlemine devam edin

Doğrayıcı (D)

Doğrayıcı (10); et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, yemiş, badem vb. doğramak için uygundur.

Sert yiyecekleri her zaman en son hızda doğrayın (örn. parmesan peyniri, çikolata).

En iyi sonuçları elde etmek için işlem tablosu D'ye bakın. «hc» Doğrayıcı için azami çalıştırma süresi 2 dakikadır (çok miktarda ıslak malzeme) / 30 saniye (kuru ya da sert veya ağırlığı < 100g / 100ml olan malzemeler). Motor hızı düşerse ve/veya şiddetli titreşim durumunda işlemi derhal durdurun.

Tarif örneği: Vanilya-Bal-Siyah Erik (krep olarak):

- 70 gr sıvı balı ve 50 gr siyah eriği «hc» doğrayıcı kâsesine yerleştirip maksimum hızda 4 saniye çalıştırın (Smartspeed düğmesine sonuna kadar basın).
- Vanilya ile tatlandırılmış 10 ml su ekleyip 1,5 saniye daha çalıştırın.

Kompakt mutfak makinesi aksesuarları

Kompakt mutfak makinesi aksesuarları (11) doğrama,

- karıştırma ve hamur yoğurma (en fazla 250 gr un üzerinde), dilimleme ve parçalama işlemleri için son derece uygundur.

Doğrama (E)

Bıçağı kullanarak et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem vb. doğrayabilirsiniz.

En iyi sonuçları elde etmek için lütfen E bölümlerindeki işlem tablosu gösterilen maksimum miktarlara ve hız ayarlarına bakınız.

Buz küpü, Hindistan cevizi, kahve çekirdeği gibi aşırı derecede sert yiyecekleri doğramayın.

Doğramadan önce...

- eti, peyniri, soğanları, sarımsağı, havuçları, kırmızıbiberleri önceden parçalara ayırın
- yeşilliklerin saplarını ve kuru yemişlerin kabuklarını ayırın
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırın
- daima kaymayı önleyen ataçmanın (11g) doğrayıcı kâseye ekli olduğundan emin olun.

Dikkat: Bıçak (12) çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik kısımdan ve çok dikkatli bir şekilde tutun. Plastik kılıf bıçaktan dikkatlice çıkarın.

- Bıçağı işlem kabının (11f) ortasındaki mile yerleştirin ve oturmasını sağlayacak şekilde döndürün.
- Yiyecekleri işlem kabına yerleştirin. Kapağı (11a) işlem kabının üzerine koyup, kabin tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (11e) birbirine kenetleyin.
- Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- Motor kısmını motor bağlantı parçasının (11b) içine kilitle-nene kadar yerleştirin.
- Cihazı fişe takın ve iticinin (11c) yerinde olmasını sağlayın.
- Cihazı çalıştırın ve diğer elinizle işlem kabını tutun.
- Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın. İticiyi çıkarın.
- Kapak kilidine (11e) basın ve tutun. Kapağı (11a) açmak için saat yönünde döndürün.
- Kapağı yukarı kaldırın.
- İşlemi tamamlanmış yiyecekleri çıkarmadan önce bıçağı dikkatli şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe döndürün ve sonra da çekip çıkarın.

Hamur yoğurma

Bıçağı (12) kullanarak krep hamuru gibi hafif hamurları veya 250 grama kadar un içeren kek karışımlarını yoğurabilirsiniz.

Tarif Örneği: Krep hamuru

Önce 375 ml sütü işlem kabına dökün, sonra 250 gr un ve 2 yumurta ekleyin. Hamuru kıvamına gelene kadar en son hızda yoğurun.

Hamur yoğurma

Bölüm E'deki resim, yoğurma ataçmanının kullanımı için de geçerlidir.

Yoğurma ataçmanı (13) (maksimum 250 gram un içerecek şekilde) mayalama hamuru veya pasta hamuru gibi çeşitli hamur tiplerini yoğurmak için uygundur.

- Yoğurma ataçmanını işlem kabına (11f) yerleştirin.
- İşlem kabına maksimum 250 gr un doldurun ve sıvılar hariç olmak üzere diğer malzemeleri ekleyin.
- Cihazı en son hızda çalıştırın.
- Motor çalışırken sıvı doldurma tüpü vasıtasıyla sıvıları ilave edin.
- Maksimum yoğurma süresi: 1 dakikadır – sonra motor kısmını 10 dakika boyunca dinlendirin.

Tarif örneği: Pizza hamuru

250 gr un, ½ çay kaşığı tuz, ½ çay kaşığı kuru maya, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 150 ml (ılık) su

Tarif örneği: Pasta

250 gr un, 170 gr tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar halinde), 80 gr şeker, 1 vanilya şekeri, 1 küçük yumurta, 1 tutam tuz

İyi sonuçlar için sıcak, yumuşak tereyağı kullanmayın. Hamur bir top haline geldikten hemen sonra yoğurmayı bırakın. Aşırı derecede yoğurmanız durumunda hamur çok yumuşak bir hal alacaktır.

Dilimleme / Kıyma / patates kızartması aleti (F)

Dilimleme bıçağını (14a) kullanarak salatalıkları, soğanları, mantarları, elmaları, havuçları, turpları, çiğ patatesleri, kabakları, lahanaları vb. dilimleyebilirsiniz.

Kıyma bıçağını (14b) kullanarak elmaları, havuçları, çiğ patatesleri, pancarları, lahanaları, peyniri (yumuşak-orta yumuşaklıkta) vb. kıyabilirsiniz.

Patates kızartması hazırlamak için patates kızartması aleti (15).

- Ataçman tutucusunun (14) içine ataçmanlarından birini (14a,b,c) yerleştirin. Ataçman tutucusunu (14) / patates kızartması aleti (15) işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çevirin.
- Kapağı (11a) işlem kabının üzerine koyup, kabin tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (11e) birbirine kenetleyin.
- Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- Motor kısmını (4) motor bağlantı parçasının (11b) içine kilitle-nene kadar yerleştirin.
- Cihazı fişe takın ve işlenecek yiyeceği doldurma tüpüne yerleştirin.
- Cihazı çalıştırın. Cihaz açıkken asla doldurma tüpünün içine dokunmayın. Yiyecek doldurmak için daima iticiyi (11c) kullanın.
- Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın.
- Kapak kilidine (11e) basın ve tutun. Açmak için kapağı (11a) saat yönünün tersine çevirin.
- Kapağı yukarı kaldırın.
- İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce ataçman tutucusunu / patates kızartması aleti çıkarın. Ataçmanı (14a,b,c) çıkarmak için yukarı itin.

Temizleme (G)

Motor parçasını, dişli kutularını (8a, 9a) yalnızca nemli bir bez ile temizleyin. Kapak (11a) akan su altında temizlenebilir ancak kapağı suyun içine batırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Ekstra temizlik sağlamak için kaymayı önleyen ataçmanları doğrayıcı kâselerden çıkarabilirsiniz. Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Aksesuarlar

(ayrı olarak satın alınabilir, ancak her ülkede bulunmayabilir)

MQ 30:	Havuç, et, soğan vb. için 500 ml'lik doğrayıcı
MQ 40:	1250 ml'lik buz kıracağı

Haber vermeksizin değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că vă veți bucura pe deplin de noul dvs. produs Braun.

Înainte de utilizare

Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

Atenție

- Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mânuieți lamele cu cea mai mare grijă.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Fiți prevăzători în cazul în care un lichid fierbinte este turnat în procesor sau în blender deoarece acesta poate fi scos din aparat sub formă de aburi.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Nu introduceți niciodată degetul în tubul de alimentare. Folosiți întotdeauna împingătorul pentru a apăsa alimentele.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.

Descriere

- Buton de siguranță 
- Led indicator
- Comutator Smartspeed (Viteză inteligentă) / viteze variabile 
- Grup motor
- Butoane pentru eliberarea accesoriilor
- Axul blenderului
- Cană gradată
- a Angrenaj
b Tel
- Accesorii tocător
 - 9a Aparatul de viteze
 - 9b Piciorul de tocat
 - 9c Paletă
- Tocător 350 ml «hc»
 - a Capac
 - b Lamă
 - c Recipient
 - d Inel antialunecare
- Accesorii compact pentru robotul de bucătărie «fp», 1500 ml
 - 11a Capac
 - 11b Unitate de cuplare pentru grupul motor
 - 11c Dispozitiv de împingere
 - 11d Tub de alimentare
 - 11e Dispozitiv de blocare a capacului
 - 11f Recipient
 - 11g Inel antialunecare
 - 12 Lamă
 - 13 Accesoriu pentru frământare
 - 14 Suport pentru accesorii
 - 14a Accesoriu pentru feliere
 - 14b Accesorii pentru mărunțit (fin, mare)
 - 14c Răzătoare Julienne
 - 15 Instrumentul de cartofi prăjiți

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

Ledul indicator

Ledul indicator (2) vă arată starea aparatului când acesta este conectat la o priză.

Ledul indicator	Aparat/stare de funcționare
Lumină roșie, intermitentă	Aparatul este gata pentru utilizare
Verde	Aparatul este fără accesorii (butonul comutator pentru eliberarea instrumentelor este apăsat) și poate fi pornit
Roșu	Aparatul este supraîncălzit. Lăsați-l să se răcească. Îl puteți utiliza din nou când ledul indicator clipește roșu, intermitent

Tehnologia Smartspeed

Comutatorul Smartspeed pentru viteze variabile

Printr-o singură apăsare, orice viteză. Cu cât apăsați mai tare, cu atât viteza este mai mare (fig. A). Cu cât viteza este mai

mare, cu atât este mai rapid și mai fin rezultatul mixării și al tocării.

Utilizare cu o singură mână: comutatorul Smartspeed (3) vă permite să porniți motorul și să controlați viteza cu o singură mână.

Modul de utilizare a aparatului

Prima utilizare: Îndepărtați siguranța de transport de la motor (4) poziționând-o la banda roșie.

Pornirea (A)

Aparatul are un buton de siguranță. Pentru a-l porni în condiții de siguranță, urmați acești pași:

1. Mai întâi, apăsați pe butonul de siguranță (1) cu degetul mare și mențineți apăsat. Ledul indicator se va aprinde verde, constant.
2. Apoi, apăsați direct pe comutatorul Smartspeed (3) conform vitezei pe care doriți să o utilizați.
În cazul în care comutatorul Smartspeed (3) nu este apăsat în interval de 5 secunde, aparatul nu poate fi pornit, din motive de siguranță.
Ledul indicator se aprinde roșu, intermitent.
Pentru a porni aparatul, reluați acțiunea de la pasul 1.
3. În timpul utilizării, nu este necesar să țineți apăsat butonul de siguranță.

Blender manual (B)

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci și calde, a supelor, a maionezei și a mâncării pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a shake-urilor cu lapte.

Pentru cele mai bune rezultate de mixare, utilizați viteza maximă.

- Cuplați grupul motor (4) pe axul blenderului (6).
- Afundați blenderul manual într-un recipient sau într-o cană gradată. Apoi, porniți aparatul, conform descrierii de mai sus.
- După utilizare, deconectați de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.

Dacă utilizați blenderul direct în cratiță în timp ce gătiți, îndepărtați-o mai întâi de pe aragaz, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire!).

Exemplu de rețetă: Maioneză

250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)

1 ou și un gălbenuș de ou

1–2 lingurițe oțet (aprox. 15g)

Sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas în ordinea menționată. Așezați mixerul deasupra vasului. Porniți aparatul la viteza maximă, mixerul se va păstra în poziția aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcțiune ridicați ușor piciorul mixerului deasupra amestecului și introduceți-l înapoi pentru a încorpora și restul uleiului. Timp de preparare: de la 1 minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textură mai compactă (ex. pentru sosuri).

Tel (B)

Utilizați telul numai pentru a bate frișcă, albușuri de ouă și pentru amestecarea aluaturilor spumoase și a deserturilor premixate.

- Introduceți telul (8b) în angrenajul său (8a), apoi cuplați grupul motor (4) pe angrenaj.

- Introduceți telul într-un recipient și abia apoi porniți aparatul.
- După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Apoi, extrageți telul din angrenajul său.

Sfaturi pentru cele mai bune rezultate

- Utilizați un recipient de dimensiune medie.
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.
- Frișcă (max. 400 ml de smântână rece, min. 30% conținut de grăsime, 4–8 °C): Începeți la viteză mică (apăsați ușor pe comutator) și creșteți viteza (apăsați mai tare pe comutator) în timp ce bateți frișca.
- Albușuri de ou bătute (max. 4 ouă): Începeți la viteză medie (apăsați ușor pe comutator) și creșteți viteza (apăsați mai tare pe comutator) în timp ce bateți ouăle.

Accesoriul tocător (C)

Mașina de tocat poate fi utilizată pentru a zdrobi legume și fructe precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Înainte de utilizare

Nu tocați alimente tari sau negătite; este posibil să deteriorați aparatul. Îndepărtați părțile tari precum coajă, sâmburi și cozi, apoi preparați și goliți.

Important

- Nu utilizați niciodată accesoriul tocător într-o cratiță direct pe o sursă de încălzire.
- Luați întotdeauna cratița de pe sursa de căldură și lăsați-o să se răcească puțin.
- Nu loviți accesoriul tocător de partea laterală a vasului de gătit sau după utilizare. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele în exces.
- Pentru rezultate optime la tocare, nu umpleți niciodată cratița sau alt recipient mai mult de jumătate cu alimente.
- Nu procesați mai mult de 1 încărcare fără întrerupere.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 4 minute înainte de a continua procesarea.

Cum se utilizează accesoriul tocător

- Potriviiți aparatul de viteze (9a) pe picior (9b) rotind în sensul acelor de ceasornic.
- Întoarceți accesoriul tocător invers și potriviți paleta (9c) peste butucul central, rotind în sensul invers acelor de ceasornic pentru fixare. (Dacă aparatul de viteze nu este fixat, paleta nu se potrivește la locul ei.)
- Fixați motorul pe accesoriul tocător și apăsați pentru blocare. Introduceți ștecărul în priză.
- Așezați accesoriul tocător în cratiță sau castron, ori orice alt recipient, și porniți aparatul. Deplasați accesoriul tocător în sus și în jos în amestec, până când se obține rezultatul dorit.
- După utilizare, scoateți aparatul din priză. Îndepărtați paleta (9c) învârtind în sensul acelor de ceasornic
- Apăsați pe butoanele de eliberare pentru a îndepărta accesoriul pentru piure. Detașați motorul (9a) de pe axul pentru piure (9b) învârtind în sensul acelor de ceasornic.

Exemplu de rețetă: Piure de cartofi

- Puneți 1 kg de cartofi fierți într-un recipient
- Zdrobiți timp de 30s (Presiune pe trei sferturi asupra întrerupătorului)
- Adăugați 200 ml de lapte cald
- Continuați zdrobirea timp de aproximativ 30s

Tocător (D)

Tocător (10) sunt perfect adaptate pentru tocat carne, brânzeturi uscate, ceapă, verdeață, usturoi, morcovi, nuci, migdale etc.

Tocați întotdeauna alimentele tari la viteză maximă (de ex., parmezanul ciocolata).

Pentru cele mai bune rezultate, consultați tabelul de procesare D. Timpul maxim de operare pentru recipientul de tocat «hc»: 2 minute (cantități mari de ingrediente umede) / 30 de secunde (ingrediente uscate sau dure sau cantități < 100 g / 100 ml). Opriți imediat procesarea atunci când scade viteza motorului și/sau apar vibrații puternice.

Exemplu de rețetă: Prune cu vanilie și miere (ca umplutură pentru clătite sau ca glazură):

- Umpleți recipientul pentru tocare «hc» cu 70 g de miere lichidă și 50 g de prune.
- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă (apăsați până la capăt butonul Smartspeed).
- Adăugați 10 ml de apă (cu aromă de vanilie).
- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde.

Accesorii compact pentru robotul de bucătărie

Accesoriiul compact (11) pentru robotul de bucătărie este perfect adaptat pentru

- tocare și mixare,
- pentru frământarea aluatului (pentru max. 250 g de făină),
- pentru feliere și pentru mărunțire.

Tocarea (E)

Utilizând lama (12) puteți să tocați carne, brânză, ceapă, verdeață, usturoi, morcovi, nuci, alune de pădure, migdale etc. Pentru cele mai bune rezultate, consultați cantitățile maxime și setările de viteză indicate în tabelul de procesare din secțiunile E.

Nu tocați alimente foarte tari, de ex., cuburi de gheață, nucșoară, boabe de cafea sau cereale.

Înainte de a toca ...

- tăiați în bucăți carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii și ardeii chili
- înlăturați cozile de zarzavaturi și cojile de nucă
- înlăturați oasele, tendoanele și zgârciurile cărnii
- asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (11g) este atașat la recipientul pentru tocat.

Atenție: Lama (12) este foarte ascuțită! Întotdeauna apucați-o de partea superioară din plastic și manevrați-o cu atenție.

Îndepărtați cu atenție protecția din plastic de pe lamă.

- Așezați lama pe pivotul din centrul recipientului (11f) și învârțiți-o pentru a o fixa.
- Umpleți recipientul cu alimente. Atașați capacul (11a) pe recipient utilizând dispozitivul de blocare (11e) amplasat lângă mânerul recipientului.
- Pentru blocarea capacului, învârțiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât dispozitivul de blocare să cupleze printr-un «clic» deasupra mânerului.
- Inserați grupul motor (4) în unitatea de cuplare (11b) până când este fixat.
- Conectați aparatul la priză și asigurați-vă că dispozitivul de împingere (11c) este la locul lui.
- Porniți aparatul și țineți recipientul cu cealaltă mână.

- După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Îndepărtați dispozitivul de împingere.
- Apăsați dispozitivul de blocare a capacului (11e) și mențineți-l apăsat. Învrțiți capacul (11a) în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l desprinde.
- Ridicați capacul.
- Îndepărtați cu grijă lama înainte de a scoate alimentele procesate. Pentru a îndepărta lama, rotiți-o ușor, apoi desprindeți-o.

Mixarea aluatului subțire

Utilizând lama (12), puteți mixa și aluat subțire, cum ar fi aluatul pentru clătite sau amestecul pentru prăjituri, care conține maximum 250 g de făină.

Exemplu de rețetă: Aluat pentru clătite

Mai întâi, turnați 375 ml de lapte în recipient, apoi adăugați 250 g de făină și, la final, 2 ouă. Mixați aluatul la viteză maximă până devine omogen.

Frământarea aluatului

Imaginile din secțiunea E sunt valabile și pentru accesoriul pentru frământare.

Accesoriul pentru frământare (13) este ideal și pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat, cum ar fi aluatul cu drojdie sau cel pentru patiserie (pentru maximum 250 g de făină).

- Introduceți accesoriul pentru frământare în recipient (11f).
- Puneți max. 250 g de făină în recipient, apoi adăugați alte ingrediente, cu excepția lichidelor.
- Porniți aparatul la viteză maximă.
- Adăugați lichidele prin tubul de alimentare în timp ce motorul funcționează.
- Durata maximă de frământare: 1 minut – apoi lăsați grupul motor să se răcească timp de 10 minute.

Exemplu de rețetă: Aluat de pizza

250 g de făină, ½ de lingură de sare, ½ de lingură de drojdie uscată, 5 linguri de ulei de măsline, 150 ml de apă (călduță)

Exemplu de rețetă: Cocă

250 g de făină, 170 g de unt (rece/tare, în bucăți mici), 80 g de zahăr, 1 zahăr vanilat, 1 ou mic și un vârf de cuțit de sare. Pentru un rezultat reușit, nu utilizați unt călduț, moale. Încetați frământarea după ce aluatul formează o bilă. Dacă este frământat prea mult, aluatul devine prea moale.

Felierea / Mărunțirea / instrumentul de cartofi prăjiți (F)

Utilizând accesoriul pentru feliere (14a), puteți să feliați, de ex., castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi cruzi, dovlecei, varză.

Utilizând accesoriile pentru mărunțire (14b), puteți mărunți, de ex., mere, morcovi, cartofi cruzi, sfeclă roșie, varză, brânză (moale sau cu duritate medie).

Instrumentul de feliere a cartofilor (15) pentru a prepara cartofi prăjiți.

- Plasați un accesoriu (14a,b,c) în dornul pentru accesorii și cuplați-l. Așezați dornul pentru accesorii (14) / instrumentul de cartofi prăjiți (15) pe pivotul central al recipientului și asigurați-vă că este fixat la locul său.
- Atașați capacul (11a) pe recipient utilizând dispozitivul de blocare (11e) amplasat lângă mânerul recipientului.
- Pentru blocarea capacului, învârțiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât dispozitivul de blocare să cupleze printr-un «clic», deasupra mânerului.
- Introduceți grupul motor în unitatea de cuplare (11b) până când se cuplează.
- Conectați aparatul la priză și introduceți alimentele pe care

doriți să le procesați, prin tubul de alimentare.

- Porniți aparatul pentru a-l utiliza. Nu băgați niciodată degetele în tubul de alimentare când aparatul este pornit. Utilizați întotdeauna dispozitivul de împingere (11c) pentru a introduce alimentele.
- După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.
- Apăsați dispozitivul de blocare a capacului (11e) și mențineți-l apăsat. Învârtiți capacul (11a) în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l desprinde.
- Ridicați capacul.
- Îndepărtați dornul pentru accesorii / instrumentul de cartofi prăjiți înainte de a scoate alimentele procesate. Pentru a îndepărta accesoriul (14a,b), împingeți-l din capătul proeminent către partea inferioară a dornului pentru accesorii.

Curățarea (G)

Curățați motorul, aparatele de viteză (8a, 9a) numai cu un material textil umed. Capacul (11a) poate fi curățat sub jet de apă, dar nu îl scufundați în apă și nu îl curățați într-o mașină de spălat vase.

Toate celelalte piese pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Puteți îndepărta inelele antialunecare de pe recipientele pentru tocare pentru a le curăța mai bine.

Când procesați alimente cu un conținut mare de pigment (de ex., morcovi), părțile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

Accesoriile

(pot fi cumpărate separat și nu sunt disponibile în toate țările)

MQ 30:	recipient pentru tocare de 500 ml pentru tocarea morcovilor, a cărnii, a cepei etc.
MQ 40:	tocător de 1250 ml pentru tocare, mixare, pasare și zdrobirea gheții

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 76 dB(A).

Acestea pot fi modificate fără notificare.

Nu aruncați produsul în gunoiul menajer la finalul ciclului său de utilizare. Puteți duce produsul într-un Centru de service Braun sau la centrele de colectare adecvate din țara dvs.



Ελληνικά

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

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για την αποφυγή τραυματισμών, πρέπει να χειρίζεστε τις λεπίδες με πολύ προσοχή.
- 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.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πριν συνδέσετε το φισ στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Να προσέχετε εάν βάλετε ζεστά υγρά στο πολυμηχάνημα ή το μίξερ επειδή ενδέχεται να εκτιναχθούν από τη συσκευή σε περίπτωση ξαφνικής συγκέντρωσης ατμών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Μην αγγίζετε την υποδοχή πλήρωσης όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα και ειδικά όταν το μοτέρ λειτουργεί. Χρησιμοποιείτε πάντα τον προωθητή για την ώθηση των τροφών στην υποδοχή.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- 1 Πλήκτρο ασφαλείας 
- 2 Ενδεικτική λυχνία
- 3 Διακόπτης Smartspeed / μεταβλητές ταχύτητες 
- 4 Μοτέρ
- 5 Πλήκτρα απελευθέρωσης
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7 Δοχείο
- 8 a Αντάπτορ μαρέγκας
b Αναδευτήρας μαρέγκας
- 9 Εξάρτημα για πουρέ
9a Κιβώτιο ταχυτήτων
9b Άξονας για πουρέ
9c Αναδευτήρας
- 10 Κόπτης «hc» 350 ml
a Κόμπλερ
b Λεπίδα
c Μπολ
d Αντιολισθητική βάση
- 11 Συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής «fp», 1500 ml
11a Κόμπλερ
11a Κόμπλερ μοτέρ
11b Πιεστήρας
11c Στόμιο τροφοδοσίας
11d Ασφάλεια κόμπλερ
11e Μπολ
11f Αντιολισθητική βάση
12 Λεπίδα
13 Εξάρτημα ζυμώματος
14 Στήριγμα εργαλείων
14a Εξάρτημα κοπής
14b Εξαρτήματα τεμαχισμού (λεπτό, χοντρό)
14c Εξάρτημα Julienne
15 Εξάρτημα κοπής για τηγανιτές πατάτες

Να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν τη πρώτη χρήση – δείτε τη παράγραφο με τίτλο «Καθαρισμός».

Ενδεικτική λυχνία

Η ενδεικτική λυχνία (2) δείχνει την κατάσταση της συσκευής, όταν είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική πρίζα.

Ενδεικτική λυχνία	Συσκευή / κατάσταση λειτουργίας
Αναβοσβήνει κόκκινο	Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση
Πράσινο	Το πλήκτρο ασφαλείας είναι πιεσμένο και η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία
Κόκκινο	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. Αφήστε την να κρυώσει. Είναι έτοιμη ξανά για χρήση όταν η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο

Τεχνολογία Smartspeed

Διακόπτης Smartspeed για μεταβλητές ταχύτητες

Με ένα πάτημα, όλες οι ταχύτητες. Όσο περισσότερο πιέζετε, τόσο μεγαλύτερη η ταχύτητα (εικ. Α). Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο πιο γρήγορα και πιο λεπτά θα είναι τα αποτελέσματα ανάμειξης και κοπής.

Λειτουργία με το ένα χέρι: ο διακόπτης Smartspeed (3) σας επιτρέπει να ενεργοποιείτε το μοτέρ και να ελέγχετε την ταχύτητα με το ένα χέρι.

Πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

Πρώτη χρήση: Αφαιρέστε την ασφάλεια μεταφοράς από το μοτέρ (4) τραβώντας την από την κόκκινη ταινία.

Αναμμα της συσκευής (A)

Η συσκευή διαθέτει ένα πλήκτρο ασφαλείας. Για να θέσετε με ασφάλεια τη συσκευή σε λειτουργία, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πρώτα πιέστε το πλήκτρο ασφαλείας (1) με τον αντίχειρά σας και κρατήστε το πατημένο. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει σταθερά πράσινο.
2. Στη συνέχεια πιέστε απευθείας τον διακόπτη Smartspeed (3) ανάλογα με την επιθυμητή ταχύτητα. Εάν ο διακόπτης Smartspeed (3) δεν πιεστεί μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για λόγους ασφαλείας. Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο. Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ξεκινήστε πάλι με το βήμα 1.
3. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν χρειάζεται να κρατήσετε το πλήκτρο ασφαλείας πιεσμένο.

Μπλέντερ χειρός (B)

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμειξη ποτών και μιλκ σέικ.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (4) στη ράβδο μπλέντερ (6).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φινιρίσμα από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμιγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλίσματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος!).

Συνταγή: Μαγιονέζα

250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),

1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,

1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),

Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω μήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πηξει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πηξιμο (π.χ. για ντιπ).

Αναδευτήρας μαρέγκας (B)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (8b) στον αντάπτορα μαρέγκας (8a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ (4) στον αντάπτορα.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο & μόνο τότε θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρύας κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C): Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα (ελαφριά πίεση στον διακόπτη) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.
- Χτυπημένα ασπράδια αυγών (μέγιστο 4 αυγά): Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα (πίεση του διακόπτη μέχρι τη μέση) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.

Εξάρτημα για πουρέ (C)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πολτοποιητή για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Πριν τη χρήση

Μη λιώνετε σκληρά ή μη μαγειρεμένα τρόφιμα. Μπορείτε να καταστρέψετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τα σκληρά μέρη όπως φλούδα, κουκούτσια και μίσχους, κατόπιν μαγειρέψετε και σουρώστε.

Σημαντικό

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το εξάρτημα για πουρέ σε κατσαρόλακι ενώ βρίσκεται σε εστία θερμότητας.
- Να βγάζετε πάντα το κατσαρολάκι από τη φωτιά και να το αφήνετε να κρυώσει.
- Μη χτυπάτε το εξάρτημα για πουρέ στο πλάι του σκεύους μαγειρέματος κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα για να μαζέψετε την περίσσεια των τροφίμων.
- Για άριστα αποτελέσματα όταν λιώνετε, ποτέ μη γεμίζετε το κατσαρολάκι κτλ., περισσότερο από τη μέση με τρόφιμα.
- Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για πουρέ

- Προσαρμόστε το κιβώτιο ταχυτήτων (9a) στον άξονα (9b) στρέφοντας δεξιόστροφα.
- Γυρίστε το εξάρτημα για πουρέ ανάποδα και προσαρμόστε τον αναδευτήρα (9c) πάνω από το κεντρικό σημείο και στρέψτε αριστερόστροφα για να ασφαλίσει. (Εάν το κιβώτιο ταχυτήτων δεν είναι προσαρμοσμένο τότε ο αναδευτήρας δεν ασφαλίζει στη θέση του.)
- Προσαρμόστε το μοτέρ στο εξάρτημα για πουρέ και ωθήστε για να ασφαλίσει. Συνδέστε το στο ρεύμα.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα για πουρέ μέσα στο κατσαρολάκι κτλ., και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Μετακινήστε το εξάρτημα μέσα στο μείγμα με κινήσεις πάνω, κάτω μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα (9c) στρίβοντας προς τα δεξιά.
- Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να αφαιρέσετε το εξάρτημα για τον πουρέ. Αποσυνδέστε το κιβώτιο ταχυτήτων (9a) από το στέλεχος (9b) στρίβοντας προς τα αριστερά.

Παράδειγμα συνταγής: Πατάτες πουρέ

- Βάλτε 1 kg μαγειρεμένες πατάτες μέσα σε ένα μπολ
- Πολτοποιήστε στα 30 δευτ (Πίεση $\frac{3}{4}$ στον διακόπτη.)
- Προσθέστε 200 ml χλιαρό νερό
- Συνεχίστε να πολτοποιείτε για περίπου 30 δευτ.

Κόπτες (D)

Οι κόπτες (10) είναι απόλυτα κατάλληλοι για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μυρωδικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμύγδαλων κλπ.

Κόβετε πάντα τις σκληρές τροφές στη μέγιστη ταχύτητα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα).

Για καλύτερα αποτελέσματα, δείτε τους πίνακες επεξεργασίας D. Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη «hc»: 2 λεπτά (μεγάλες ποσότητες ρευστών συστατικών) / 30 δευτερόλεπτα (στεγνά ή σκληρά συστατικά ή ποσότητες < 100g / 100 ml). Σταματήστε αμέσως την επεξεργασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ ελαττώνεται ή/και υπάρχουν ισχυροί κραδασμοί.

Παράδειγμα συνταγής: Δαμάσκηνα με βανίλια και μέλι (ως γέμιση για τηγανίτες ή για επικάλυψη)

- Τοποθετήστε 70 γρ. κρεμώδες μέλι και 50 γρ. δαμάσκηνα στο μπολ κοπής «hc».
- Λειτουργήστε το για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα (πιέστε εντελώς τον διακόπτη Smartspeed).
- Προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα βανίλιας).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμα 1,5 δευτερόλεπτα.

Συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής

Το συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής (11) είναι απόλυτα κατάλληλο για

- κοπή και ανάμιξη
- ζύμωμα ζύμης (βάσει 250 γρ. αλεύρι μέγιστο)
- κοπή σε φέτες και τεμαχισμό

Κοπή (E)

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (12) μπορείτε να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, καρότα, καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα κλπ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλούμε ανατρέξτε στις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που υποδεικνύονται στους πίνακες επεξεργασίας της ενότητας E.

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρές τροφές, όπως παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

Πριν τη κοπή ...

- κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, τις πιπεριές
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας
- βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (11g) είναι τοποθετημένη στο μπολ κοπής.

Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ αιχμηρή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα και να την χειρίζεστε με προσοχή.

Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του μπολ (11f) και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
- Γεμίστε το μπολ με υλικά. Τοποθετήστε το κόμπλερ (11a) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια κόμπλερ (11e) τοποθετημένη δίπλα στη λαβή του μπολ.
- Για να ασφαλίσετε το κόμπλερ, περιστρέψτε το δεξιό-στροφα έτσι ώστε η ασφάλεια να κουμπώσει πάνω από τη λαβή με τον χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
- Εισάγετε το μοτέρ (4) στο κόμπλερ μοτέρ (11b) έως ότου ασφαλίσει.

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και βεβαιωθείτε ότι ο πιεστήρας (11c) βρίσκεται στη θέση του.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και κρατήστε το μπολ με το άλλο χέρι.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και πιέστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε τον πιεστήρα.
- Πιέστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια κόμπλερ (11e). Περιστρέψτε το κόμπλερ (11a) αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Ανασηκώστε το κόμπλερ.
- Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, περιστρέψτε την ελαφρά, στη συνέχεια τραβήξτε την.

Ανάμιξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (12), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για τηγανίτες ή μείγμα κέικ με ποσότητα αλευριού έως και 250 γρ.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για τηγανίτες

Πρώτα βάλτε 375 ml γάλα στο μπολ, στη συνέχεια, προσθέστε 250 γρ. αλεύρι και τέλος, προσθέστε 2 αυγά. Ανακατέψτε το μείγμα στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι να γίνει λείο.

Ζύμωμα

Η ενότητα εικόνων E ισχύει επίσης και για τη χρήση του εξαρτήματος ζυμώματος. Το εξάρτημα ζυμώματος (13) είναι ιδανικό για το ζύμωμα διαφορετικών τύπων ζύμης όπως μαγιά ή ζύμη για γλυκίσματα (με μέγιστη ποσότητα αλευριού 250 γρ.).

- Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος μέσα στο μπολ (11f).
- Γεμίστε το μπολ το πολύ με 250 γρ. αλεύρι, στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα υγρά.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε τα υγρά υλικά από το στόμιο τροφοδοσίας ενώ το μοτέρ θα βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μέγιστος χρόνος ζυμώματος: 1 λεπτό – στη συνέχεια αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 10 λεπτά.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για πίτσα

250 γρ. Αλεύρι, ½ κουταλάκι γλυκού αλάτι, ½ κουταλάκι γλυκού αποξηραμένη μαγιά, 5 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο, 150 ml νερό (χλιαρό).

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για γλυκίσματα

250 γρ. αλεύρι, 170 γρ. βούτυρο (κρύο/σκληρό, σε μικρά κομμάτια), 80 γρ. ζάχαρη, 1 βανίλια σε σκόνη, 1 μικρό αυγό, 1 πρέζα αλάτι

Για καλύτερα αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε χλιαρό, μαλακό βούτυρο. Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως αφού η ζύμη έχει σχηματίσει μια μπάλα. Η ζύμη θα γίνει πολύ μαλακιά από το υπερβολικό ζύμωμα.

Κοπή σε φέτες / τεμαχισμός / εξάρτημα κοπής για τηγανίτες πατάτες (F)

Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα κοπής (14a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγούρι, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, ραδίκια, ωμές πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.

Χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα τεμαχισμού (14b), μπορείτε να τεμαχίσετε π.χ. μήλα, καρότα, ωμές πατάτες, παντζάρι, λάχανο, τυρί (μαλακό έως μέτριο).

Εξάρτημα κοπής για τις πατάτες (15) για να κόβετε τις πατάτες για τηγάνισμα.

- Τοποθετήστε κάποιο εξάρτημα (14a,b,c) στο στήριγμα εργαλείων (14) / εξάρτημα κοπής για τηγανίτες πατάτες (15) και κουμπώστε το στη θέση του. Τοποθετήστε το στήριγμα εργαλείων στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής και βεβαιωθείτε ότι έχει κουμπώσει στη θέση του.

- Τοποθετήστε το κόμπλερ (11a) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια κόμπλερ (11e) τοποθετημένη δίπλα στη λαβή του μπολ.
- Για να ασφαλίσετε το κόμπλερ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα έτσι ώστε η ασφάλεια να κουμπώσει πάνω από τη λαβή με τον χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
- Εισάγετε το μοτέρ (4) στο κόμπλερ μοτέρ (11b) έως ότου ασφαλίσει.
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και προσθέστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε μέσα από το στόμιο τροφοδοσίας.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Μην αγγίζετε ποτέ το στόμιο τροφοδοσίας (11c) όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα (11b) για να προσθέσετε την τροφή.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
- Πιέστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια κόμπλερ (11e). Περιστρέψτε το κόμπλερ (11a) αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
- Ανασηκώστε το κόμπλερ.
- Βγάλτε το σπρίγμα εργαλείων / εξάρτημα κοπής για τηγανιές πατάτες πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα (14a,b,c), πιέστε το προς τα πάνω από το ένα άκρο που προεξέχει στο κάτω τμήμα του σπρίγματος εργαλείων.

Καθαρισμός (G)

Καθαρίστε το μοτέρ, τα κιβώτια ταχυτήτων (8a,9a) μόνο με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (11a) με τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μπολ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν διατίθενται σε όλες τις χώρες)

MQ 30:	Κόπτης 500 ml για κοπή καρότων, κρέατος, κρεμμυδιών, κλπ.
MQ 40:	Κόπτης 1250 ml για κοπή, ανάμειξη, ανάδευση και θρυμματισμό πάγου

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

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



Български

Нашите продукти са проектирани така, че да отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се да изпитате истинско удоволствие от вашия нов уред на Braun.

Преди да започнете работа

Моля, прочетете инструкциите внимателно и докрай, преди да използвате уреда.

Предупреждение

-  Ножовете са много остри! За да избегнете нараняване, отнасяйте се към ножовете с изключително внимание.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени недъзи или без опит и познания, ако го правят под наблюдение или съгласно с инструкциите за използване на уреда по безопасен начин, и ако осъзнават евентуалните рискове.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред не трябва да се използва от деца.
- Децата трябва да стоят далече от уреда и от захранващия му кабел.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
- Винаги изключвайте уреда когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване, почистване или съхранение.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, сервизния техник или други квалифицирани лица с цел избягване на опасности.
- Преди да включите уреда към контакта, проверете дали напрежението на вашата електрозахранваща мрежа отговаря на напрежението, означено върху него.
- Внимавайте, в случай че в уреда за обработка на хранителни продукти или блендера се добави горещ продукт, защото той може да се изхвърли от уреда вследствие на внезапно изпарение
- Този уред е създаден за домашна употреба, за количества, нужни за едно домакинство.
- Никога не поставяйте ръцете си в улея за пълнене, когато уредът е включен и по-специално, когато моторът работи. Когато се наложи да натиснете продуктите в улея използвайте буталото.
- Не поставяйте никакви части в микровълновата фурна.

Описание

- 1 Бутон за защита 
- 2 Индикаторна лампа
- 3 Превключвател за умна скорост / променливи скорости „||||“
- 4 Двигателна част
- 5 Бутони за освобождаване
- 6 Накрайник за пасиране
- 7 Мензура
- 8 a Съединител за разбиване
b Тел за разбиване
- 9 Преса
 - 9a Задвижващ модул
 - 9b Вал за пюриране
 - 9c Вложка за пресата
- 10 350 мл резачка «hc»
 - a Капак
 - b Нож
 - c Купа
 - d Пръстен против плъзгане
- 11 Компактно приспособление за кухненски робот «fr», 1500 ml
 - 11a Капак
 - 11b Съединител за двигателната част
 - 11c Избутвач
 - 11d Тръба за пълнене
 - 11e Механизъм за блокиране на капака
 - 11f Купа
 - 11g Пръстен против плъзгане
 - 12 Нож
 - 13 Инструмент за месене
 - 14 Държач на инструменти
 - 14a Инструмент за рязане
 - 14b Инструменти за стържене (фино, едро)
 - 14c Нож за рязане на жулиени
 - 15 Приставка за пържени картофи

Моля почиствайте всички части преди да ги използвате за първи път – виж параграф „Почистване“

Индикаторна лампа

Индикаторната лампа (2) показва състоянието на уреда, когато е свързан с електрически контакт.

Инди- каторна лампа	Уред/работно състояние
Мигане в червено	Уредът е готов за употреба
Зелено	Уредът е освободен (бутонът за освобождаване е натиснат) и може да бъде включен
Червено	Уредът е прегрял. Оставете го да се охлади. Той е отново готов за употреба, когато индикаторната лампа мига в червено

Технология умна скорост

Превключвател умна скорост за променливи скорости

Едно натискане, всички скорости. Колкото повече натискате, толкова по-висока е скоростта (фигура А.). Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързи и фини са резултатите от пасирането и кълцането.

Опериране с една ръка: Превключвателят умна скорост (3) ви позволява да включвате двигателната част и да контролирате скоростта с една ръка.

Как се използва уредът

Преди първата употреба: Махнете транспортния обезопасител от двигателната част като дръпнете червената връв.

Включване (А)

Уредът има бутон за защита. За да го включите безопасно, следвайте следните стъпки:

1. Първо натиснете бутона за защита (1) с показалеца си и задръжте. Индикаторната лапма ще светне в зелено без да мига.
2. След това директно натиснете превключвателя умна скорост (3) според желаната скорост. Ако превключвателят умна скорост (3) не бъде натиснат в рамките на 5 секунди, уредът не може да бъде включен поради причини за безопасност. Индикаторната лапма започва да мига в червено. За да включите уреда, започнете отново със стъпка 1.
3. По време на работа не е необходимо да държите бутона за безопасност натиснат.

Ръчен пасатор (В)

Ръчният пасатор е идеален за приготвяне на пасти, сосове, супи, майонези и бебешки храни, както и за смесване на напитки или млечни шейкове. За най-добри резултати при пасиране, използвайте максимална скорост.

- Закрепете чрез щракване двигателната част (4) в накрайника на пасатора (6).
- Поставете ръчния пасатор дълбоко в мензура или купа. След това включете уреда, както е описано по-горе.
- След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част.

Когато пасирате директно в тенджерата по време на готвене, най-напред оттеглете тенджерата от котлона, за да избегнете разпръскване на врящата течност (опасност от изгаряне!).

Примерна рецепта: Майонеза

250 гр. олио (напр. слънчогледово олио),

1 яйце и 1 яйчен жълтък,

1–2 супени лъжици оцет (приблизително 15 гр.),

Сол и пипер на вкус

Сложете всички съставки в купата за разбиване в посочения ред. Те трябва да са със стайна температура.

Поставете пасиращата приставка на дъното на купата за разбиване. Включете уреда на максимална скорост и не го повдигайте от дъното преди олиото да се превърне в емулсия. Без да изключвате уреда, движете бавно нагоре надолу из сместа пасиращата приставка докато усвоите напълно олиото. Време на обработка: 1 минута (консис-

тенцията е подходяща за салата) и до 2 минути за постигане на по-голяма плътност.

Тел за разбиване (В)

Използвайте телта за разбиване само за разбиване на сметана, на белтъци и смесване на пандишпани и готови смески за десерти.

- Въмкнете телта за разбиване (8b) в съединителя за телта за разбиване (8a), след това закрепете чрез щракване двигателната част (4) към съединителя.
- Поставете телта за разбиване в купа и чак след това включете уреда.
- След използване изключете и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част. След това извадете телта за разбиване от съединителя за телта за разбиване.

Съвети за най-добри резултати

- Използвайте купа със среден размер.
- Движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като я държите под лек наклон.
- Разбиване на сметана (макс. 400 мл охладена сметана, мин. 30% съдържание на мазнини, 4–8 °C): Започнете с ниска скорост (леко натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.
- Разбиване на белтъци (макс. 4 яйца): Започнете със средна скорост (на половина натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.

Принадлежност за пюре (С)

Пресата за пюре може да се използва за смачкване на сготвени зеленчуци и плодове, като картофи, сладки картофи, домати, сливи и ябълки.

Преди употреба

Не пасирайте твърда или сурова храна; можете да повредите уреда. Отстранете твърдите части, като кора, костилки и стебла, след това сгответе и отцедете.

Важно:

- Никога не използвайте принадлежността за пюре в загрята на директен огън тенджера.
- Винаги отстранявайте тенджерата от огъня и я оставайте леко да се охлади.
- Не удряйте принадлежността за пюре в ръба на съда за готвене нито по време, нито след края на готвенето. Използвайте шпатула, за да отстраните излишното количество храна.
- За по-добри резултати, когато пасирате, никога не пълнете тенджерата или друг съд повече от половината с храна.
- Не пригответе повече от 1 част без прекъсване.
- Оставете уредът да се охлади за 4 минути, преди да продължите с приготвянето на храната.

Как се използва принадлежността за пюре

- Прикрепете скоростната кутия (9a) към вала (9b), като завъртите по посока на часовниковата стрелка.
- Обърнете принадлежността за пюре наобратно, поставете бъркалната (9c) над централната главина и завъртете по посока, противоположна на часовниковата стрелка. (Ако кутията със скоростите не е правилно поставена, бъркалната не е безопасно поставена на мястото си).
- Закрепете частта с електродвигателя към принадлежността за пюре и натиснете, за да се фиксира. Включете в контакта.

- Поставете принадлежността за пюре в тенджерата, купа или друг подобен съд и включете уреда. Движете принадлежността нагоре-надолу в сместа, докато постигнете желаните резултат.
- След употреба изключете уреда. Отстранете бъркалката (9с) като завъртите по посока на часовниковата стрелка.
- Натиснете бутоните за освобождаване, за да отстраните приставката за пюре. Откачете приставката за пюре (9б) от задвижващия корпус (9а), като завъртите обратно на часовниковата стрелка.

Примерна рецепта: Картофено пюре

- Сложете 1 кг варени картофи в купа
- Пасирайте 30 сек. (¾ налягане върху превключател)
- Добавете 200 ml топло мляко
- Продължете да пасирате за около още 30 сек.

Резачки (D)

Резачките (10) са перфектни за кълцане на месо, твърдо сирене, лук, подправки, чесън, моркови, ядки, бадеми и т.н.

Винаги кълцайте твърди храни на пълна скорост (например: пармезан, шоколад).

За най-добри резултати, виж. таблиците за обработка D. Максимално време на работа за резачката «HC»: 2 минути (големи количества течни съставки) / 30 секунди (сухи или твърди съставки или количества < 100g / 100 ml). Незабавно спрете работа, ако оборотите на двигателя се понижат и/или възникнат силни вибрации.

Примерна рецепта: Сушени сини сливи с ванилия и мед (като пълнка за палачинки или за намазване):

- Напълнете «HC» купата с резачката с 70 гр. разтопен мед и 50 гр. сини сливи.
- Кълцайте 4 секунди на максимална скорост (натиснете докрай бутона умна скорост).
- Добавете 10 ml вода (с аромат на ванилия).
- Продължете кълцането за още 1,5 секунди.

Компактно приспособление за кухненски робот

Компактно приспособление за кухненски робот (11) е идеално за

- кълцане и пасиране
- месене на тесто (на основата на макс. 250 гр. брашно)
- рязане и стъргане

Кълцане (E)

С помощта на ножа (12) можете да кълцате месо, сирене, лук, подправки, чесън, моркови, орехи, лешници, бадеми и т.н.

За най-добри резултати, моля направете справка за максималните количества и настройки за скорост, указани в таблиците за обработка в раздели E.

Не кълцайте прекалено твърди храни - например ледени кубчета, индийско орехче, кафени зърна или зърнени храни.

Преди кълцане ...

- предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, чушките
- премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките
- премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото
- винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане (11g) е прикрепен към купата на резачката.

Предупреждение: Ножът (12) е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

Внимателно свалете пластмасовия предпазител от ножа.

- Поставете ножа върху централния шифт на купата (11f) и го завъртете, за да се застопори.
- Напълнете купата с храна. Прикрепете капака (11a) върху купата с механизма за блокиране (11e), позициониран до дръжката на купата.
- За да заключите капака, завъртете го по посока на часовниковата стрелка така, че механизмът за блокиране попадне с «щрак» над дръжката.
- Поставете двигателната част (4) в съединителя (11b) докато се застопори.
- Включете уреда в електрическата верига и се уверете, че избутвачът (11с) е на място.
- Включете уреда и задръжте купата с другата ръка.
- След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да махнете двигателната част. Махнете избутвача.
- Натиснете механизма за блокиране на капака (11e) и го задръжте. Завъртете капака (11a) в посока обратна на часовниковата стрелка, за да го отключите.
- Повдигнете капака.
- Внимателно извадете ножа, преди да извадите обработената храна. За да извадите ножа, леко го завъртете и го издърпайте.

Смесване на леко тесто

Като използвате ножа (12), можете също така да смесвате леко тесто като меко тесто за палачинки или смес за кекс, които са на базата на до 250 гр. брашно.

Примерна рецепта: Меко тесто за палачинки

Най-напред сипете 375 ml мляко в купата, после добавете 250 гр. брашно и накрая 2 яйца. Размесете тестото на пълна скорост докато стане гладко.

Месене на тесто

Раздел картини E също е приложим за употребата на инструмента за месене.

Инструментът за месене (13) е идеален за месене на различни видове тесто като тесто с мая или тесто за сладки (на базата на макс. 250 гр. брашно).

- Поставете инструмента за месене в купата (11f).
- Напълнете купата с макс. 250 гр. брашно, след това добавете другите съставки, без течностите.
- Включете уреда на пълна скорост.
- Добавете течностите през тръбата за пълнене докато двигателната част работи.
- Максимално време за месене: 1 минута – след това оставете двигателната част да се охлади за 10 минути.

Примерна рецепта: Тесто за пица

250 гр. брашно, ½ ч.л. сол, ½ ч.л. суха мая, 5 с.л. зехтин, 150 ml вода (хладка)

Примерна рецепта: Тесто за сладки

250 гр. брашно, 170 гр. масло (студено/твърдо, на малки парчета), 80 гр. захар, 1 ванилова захар, 1 малко яйце, 1 щипка сол

За добри резултати, не използвайте топло, меко масло. Спрете с месенето малко след като тестото оформи топка. Тестото ще стане твърде меко при прекомерно месене.

Рязане / настъргване / пържени картофи (F)

Използвайте приставката за рязане (14a), за да нарежете напр. краставици, лук, гъби, ябълки, моркови, репички, сурови картофи, тиквички, зеле.

Използвайте приставката за кълцане (14b), за да настържете ябълки, моркови, сурови картофи, цвекло, зеле, сирене (меко до средно твърдо).
Използвайте приставката за пържени картофи (15), за да оформите пържени картофи.

- За рязане / настъргване поставете приставка (14 a,b,c) в държача на приставката (14) и я клипсирайте до правилното положение. Поставете държача на приставката (14) или приставката за пържени картофи (15) върху щифта в средата на купата (11f) и се уверете, че е стабилно закрепен(а) на мястото си.
- Поставете капака (11a) върху купата така, че системата за блокиране (11e) да е до дръжката на каната.
- За да заключите капака, го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато системата за блокиране влезе над дръжката и се чуе щракване.
- Поставете частта с електродвигателя в прикачното устройство (11b), докато се фиксира.
- Включете уреда в контакта и поставете храната, която ще бъде приготвяна в отвора за пълнене.
- Включете уреда, за да започнете работа. Никога не пипайте отвора за пълнене, докато уредът е включен. Винаги използвайте буталото (11c), за да вкарате храната.
- След употреба изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да разкачите частта с електродвигателя.
- Натиснете системата за блокиране на капака (11e) и задръжте. Завъртете капака (11a) обратно на часовниковата стрелка, за да го освободите.
- Повдигнете капака.
- Извадете държача на приставката или приставката за пържени картофи, преди да извадите приготвената храна. За да извадите приставката (14a,b,c), избутайте я нагоре от единия край в горната част на държача на приставката.

Почистване (G)

Καθαρίστε το motor, τα κιβώτια ταχυτήτων (8a,9a) μόνο με ένα υγρό πλῆν. Капакът (11a) може да бъде почистен под течаща вода, но не го потапяйте във вода, нито го почиствайте в съдомиялна машина.
Всички останали части може да бъдат почиствани в съдомиялна машина.

Можете да махнете пръстените против хлъзгане от купите на резачката за екстра цялостно почистване.

Когато обработвате храна с високо пигментно съдържание (например: моркови), пластмасовите части на уреда могат променят цвета си. Избършете такива части с растително масло преди да ги почистите.

Приспособления

(могат да бъдат закупувани поотделно, не се предлагат във всички страни)

MQ 30:	Резачка 500 мл за кълцане на моркови, месо, лук и т. н.
MQ 40:	Резачка 1250 мл за кълцане, разбъркване, смесване и натрошаване на лед

Обект е на промени без предупреждение.

Моля, не изхвърляйте уреда при битовите отпадъци в края на полезния му живот. Изхвърлянето може да бъде направено в сервизен център на Braun или на подходящо място за събиране, осигурено във вашата страна.



Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Ескертпе



Жүздер және құралдар өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін оларды сақтықпен қолданыңыз.

- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйған жағдайда абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Құрылғы тоққа қосылып тұрған уақытта, мұражаны ұстамаңыз, әсіресе мотор бөлігі қосылып тұрса. Тағамды мұражадан өткізу үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.

Сипаттама

- 1

Қауіпсіздік түймесі 
- 2

Бақылау шамы
- 3

Ақылды жылдамдық ауыстырғышы / ауыспалы жылдамдықтар 
- 4

Мотор бөлігі
- 5

Босату түймелері
- 6

Блендер тіреуі
- 7

Стақан
- 8

Берілістер қорабы
- b

Араластырғыш
- 9

Пюре жабдығы
- 9a

Жылдамдық қорабы
- 9b

Пюре саптамасы
- 9c

Қалақша
- 10

350 мл турағыш «Һс»
- a

Қақпақ
- b

Жүз
- c

Тостаған
- d

Анти-сырғу жүзігі

- 11

Асуй комбайнының шағын жабдықтары «fp», 1500 ml
- 11a

Қақпақ
- 11b

Мотор бөлшегіне арналған жалғастырғыш
- 11c

Итергіш
- 11d

Толтыру түтігі
- 11e

Қақпақ бұғаттағышы
- 11f

Тостаған
- 11g

Анти-сырғу жүзігі
- 12

Жүз
- 13

Араластыру құралы
- 14

Құрал ұстағышы
- 14a

Турау құралы
- 14b

Ұсақтау құралдары (жіңішке, қатқыл)
- 14c

Жульен құралы
- 15

Фри картобы құралы

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

Бақылау шамы

Бақылау шамы (2) құрылғы электрлік ағытпаға қосылып тұрған кездегі күйін көрсетеді.

Бақылау шамы	Құрылғы/жұмыс істеу күйі
Қызыл жарқыл	Құрылғы қолданысқа даяр
Жасыл	Құрылғы босатылды (босату түймесін қосыңыз) және қосылуға даяр
Қызыл	Құрылғы қызып кетті. Салқындауын күтіңіз. Қызыл жарқыл пайда болған уақытта, құрылғының қайта қолданысқа даяр екенін білдіред

Ақылды жылдамдық технологиясы

Ауыспалы жылдамдыққа арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

Бір қимыл - барлық жылдамдық. Неғұрлым қатты бассаңыз соғұрлым жылдамдық арта береді (А суреті). Жылдамдық неғұрлым жоғары болса араластыру және турау нәтиже-лері соғұрлым жылдам және ұсақ болады. Бір қолмен жұмыс істеу: ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) мотор бөлігін қосу және жылдамдықты бір қолмен қадағалау мүмкіндігін береді.

Бұл құрылғыны қалай қолдану қажет

Алғашқы қолданыс: Тасымалдау бекітпесін мотор бөлігінен (4) оның қызыл бауын тарту арқылы алып тастаңыз.

Қосу (А)

Құрылғының қауіпсіздік түймесі бар. Қауіпсіз түрде қосу үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

1.

Біріншіден қауіпсіздік түймесін (1) басбармақпен басып, ұстап тұрыңыз. Бақылау шамы ұдайы жасыл болып жанады.
2.

Содан кейін ақылды жылдамдық ауыстырғышын (3) қалаған жылдамдығыңызға сай тікелей түрде басыңыз. Егер ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) 5 секунд

ішінде басылмаса, құрылғыны қауіпсіздік мақсаттарында қосу мүмкін емес болады.

Бақылау шамы қызыл болып жарқылдайды.

Құрылғыны қосу үшін 1-ші қадамды қайта бастаңыз.

3. Жұмыс барысында қауіпсіздік түймесін басып тұруыңыз қажетті емес.

Қол блендері (B)

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген.

Ең жақсы араластыру нәтижелеріне қол жеткізу үшін ең жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

- Мотор бөлігін (4) блендер тіреуіне (6) басыңыз.
- Қол блендерін стақанның немесе тостағанның ішіне орнатыңыз. Содан кейін құрылғыны жоғарыда сипатталғандай қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.

Соусты табада тікелей араластырғанда қайнаған сұйықтың шашырамауы үшін табаны пештен алып қойыңыз (күйіп қалу қаупі бар!).

Рецепт үлгісі: Майонез

250 г май (мысалға, күнбағыс майы),
1 жұмыртқа және жұмыртқаның қосымша 1 сары уызы,
1–2 ас қасық сірке суы (шамамен 15 г),
дәм үшін тұз бен бұрыш
Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) стақанның ішіне жоғарыдағы рет бойынша салыңыз. Қол блендерін стақанның түбіне орнатыңыз. Қол блендерін барынша жылдамдыққа қолданыңыз, оны май қоюлана бастағанша сол күйде ұстаңыз. Содан кейін май қалдығын араластыру үшін, өшірмей тұрып, тіреуді қоспаның үстіне сосын астына қарай қозғаңыз. Өңдеу уақыты: қаттылықты арттыру үшін 1 минуттен (салат үшін) 2 минутке дейін (мысалға, соус үшін).

Араластырғыш (B)

Араластырғышты тек шайқалған кілегейді, жұмыртқаның ақуызын, бисквиттерді және дайын қоспалар десерттерін өңдеу үшін қолданыңыз.

- Араластырғышты (8b) араластыру берілістер қорабына (8a) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін берілістер қорабына (4) басыңыз.
- Араластырғышты тостаған ішіне орнатыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Содан кейін араластырғышты берілістер қорабынан алып шығыңыз.

Жақсы нәтижелер үшін берілген кеңестер

- Орта дәрежедегі тостағанды қолданыңыз.
- Араластырғышты кішкене еңкейтіп ұстап, оны сағат тілінің бағыты бойынша жылжытыңыз.
- Шайқалған кілегей (макс. 400 мл салқындатылған кілегей, мин. 30% майлылығы, 4–8 °C): Төменгі жылдамдықтан бастап (қосқышты ақырындап басу) шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз (қосқышты қаттырақ басыңыз).
- Шайқалған жұмыртқа ақуызы (макс. 4 жұмыртқа): Орта жылдамдықтан бастап (қосқышты орта жолға дейін басу) шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз (қосқышты қаттырақ басыңыз).

Пюре жабдығы (C)

Мыжығышты картоп, тәтті картоп, қызанақ, өрік және алма сияқты пісірілген көкөністер мен жемістерді мыжу үшін қолдануға болады.

Қолданыс алдында

Қатты немесе піспеген тағамды мыжуға әрекет жасамаңыз; құралды бүлдіруіңіз мүмкін. Қабығы, сүйегі және сабағы сияқты қатты бөліктерін алып тастаңыз, одан кейін пісіріп, сүзіңіз.

Маңызды

- Пюре жабдығын соус аяғына салып, тікелей жалын үстінде қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысына тигізбеңіз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін мыжығанда соус аяғына тамақты толтыра салмаңыз, жартылай салыңыз.
- 1 салмадан артық үзіліссіз араластырмаңыз.
- Жалғастырмас бұрын, құрылғының 4 минуттай салқындауына мүмкіндік беріңіз.

Пюре жабдығын қолдану

- Беріліс қорабын (9a) сағат тілімен бұрап, саптамаға (9b) дәлдеп кигізіңіз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (9c) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Беріліс қорабы дұрыс салынбаса, қалақша орнына түспейді.)
- Мотор бөлігін пюре жабдығына дәлдеп, бекіту үшін итеріңіз. Жалғаңыз.
- Пюре жабдығын соус аяғына немесе табасына салып, құралды қосыңыз. Пюре жабдығын қосынды ішінде қажетті нәтижеге жеткенше жоғары және төмен бағытта қозғаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Сағат тілімен бұру арқылы ескекті (9c) алыңыз.
- Пюре қосалқы құралын алу үшін босату түймелерін басыңыз. Сағат тіліне кері бұру арқылы берілістер қорабын (9a) пюре білігінен (9b) ажыратыңыз.

Рецепт мысалдары: Мыжылған картоп

- 1 кг пісірілген картопты аяққа салыңыз
- жылдамдығымен 30с мыжыңыз (қосқыштағы $\frac{3}{4}$ арналы қысым)
- 200 мл жылы сүт құйыңыз
- 30 секундтай тағы мыжыңыз

Турағыш (D)

Турағыш (10) етті, қатты ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбізді, жаңғақты, бадамды т.б. турағанға дәл келеді.

Қатты тағамдарды әруақытта барынша жылдамдыққа тураңыз (мысалы: пармезан, шоколад).

Жақсы нәтижелер үшін D өңдеу кестелерін қараңыз. «hс» турағышының ең ұзақ жұмыс уақыты: 2 минут (ылғалды ингредиенттердің көп мөлшері) / 30 секунд (құрғақ немесе қатты ингредиенттер немесе олардың мөлшері < 100г / 100 мл). Мотор жылдамдығы азайғанда және/немесе күшті тербеліс орын алғанда бірден тоқтату қажет.

Рецепт үлгісі: Ваниль-Бал-Қара өрік (құймақ салындысы немесе джем ретінде):

- «hс» турау тостағанына 50 г қара өрік және 70 г кілегей балын салыңыз.

- 4 секунд бойы ең жоғары жылдамдықта тураңыз (Ақылды жылдамдық түймесін соңына дейін басыңыз).
- 10 мл су қосыңыз (ваниль хош иісті).
- Тағы 1,5 секунд бойы тураңыз.

Асүй комбайнының шағын жабдықтары

Асүй комбайнының шағын жабдықтары (11) келесі әрекеттерді орындауда тиімді:

- турау және араластыру
- қамыр илеу (ең көп дегенде 250 г ұн негізінде)
- турау және ұсақтау

Турау (Е)

Жүзді (12) қолдана отырып, сіз етті, ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбізді, грек жаңғағын, орман жаңғағын, бадамдарды және т.б. турай аласыз.

Жақсы нәтижелер үшін Е тарауындағы өңдеу кестесінде көрсетілген барынша көлемдер мен жылдамдық реттемелерін қараңыз.

Мұз, жұпар жаңғағы, кофе дәндері немесе жармалар сияқты өте қатты өнімдерді турамаңыз.

Турау алдында ...

- етті, ірімшікті, пиязды, сарымсақты, сәбізді, қызыл бұрышты алдын ала тураңыз
- шөп сабағын, жаңғақ қабығын алып тастаңыз
- еттегі сүйектерді, сіңірлерді және шеміршектерді алып тастаңыз
- анти-сырғу жүзігі (11g) турау тостағанына жалғанып тұрғанына әуақытта көз жеткізіңіз

Ескертпе: Жүз өте өткір болады! Оны әрқашан жоғарғы пластмассалы бөлігінен ұстап, абайлап қолданыңыз.

Жүздегі пластмассалы жабындыны абайлап алып тастаңыз.

- Жүзді (12) тостағанның (11f) орталық білігіне орнатып, бекітілуі үшін айналдырып жіберіңіз.
- Тостағанды тағаммен толтырыңыз. Қақпақты (11a) тостағанға бұғаттағышы (11e) тостаған тұтқасының жанында тұратындай етіп бекітіңіз.
- Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілінің бағытымен бұғаттағыш тұтқаның үстіндегі «ілмекке» ілінгенше бұраңыз.
- Мотор бөлігін (4) жалғастырығышқа (11b) бекігенше кіргізіңіз.
- Құрылғыны тоққа жалғап, итергіштің орнында екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны қосып, тостағанды екінші қолыңызбен ұстаңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Итергішті алып тастаңыз.
- Қақпақ бұғаттағышын (11e) басып ұстап тұрыңыз. Босату үшін қақпақты (11a) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз.
- Өңделген тағамды алмас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып тастау үшін оны кішкене бұрып, содан кейін тартып алыңыз.

Жеңіл қамырды араластыру

Жүзді (12) қолдана отырып, жеңіл қамырды ең көбі 250 г ұн негізінде құймақ қамыры немесе торт қоспасы ретінде араластыра аласыз.

Рецепт үлгісі: Құймақ қамыры

Біріншіден тостағанға 375 мл сүт құйыңыз, содан кейін 250 г ұн мен 2 жұмыртқа қосыңыз. Ең үлкен жылдамдықты қосып, қамыр біркелкі қалыпқа келгенше араластырыңыз.

Қамыр илеу

Е тарауының суреті де илеу құралының қолданысына жатады.

Илеу құралы (13) әр түрлі қамыр түрлерін мысалға, ашыған қамыр мен ашымаған қамырды илеуге дәл келеді (ең көп дегенде 250 г ұн негізінде).

- Илеу құралын тостағанға (11f) орнатыңыз.
- Тостағанға ең көп дегенде 250 г ұнды салыңыз, содан кейін сұйықтықтардан басқа ингредиенттерді қосыңыз.
- Құрылғыны ең үлкен жылдамдықта қосыңыз.
- Сұйықтықтарды толтыру түтігі арқылы мотор бөлігі жұмыс істеп тұрған уақытта қосыңыз.
- Ең ұзақ илеу уақыты: 1 минут – содан кейін мотор бөлігі салқындағанша 10 минут күте тұрыңыз.

Рецепт үлгісі: Пицца қамыры

250 г ұн, ½ шай қасық тұз, ½ шай қасық құрғақ ашытқы, 5 шай қасық зәйтүн майы, 150 мл су (жылы).

Рецепт үлгісі: Ашымаған қамыр

250 г ұн, 170 г сарымай (суық/қатты, кішкентай тілімдер), 80 г қант, 1 ванильді қант, 1 кішкентай жұмыртқа, 1 шымшым тұз

Жақсы нәтижелер үшін жылы және жұмсақ сарымайды қолданбаңыз.

Қамыр доп пішініне ие болғаннан соң илеуді тоқтатыңыз. Шектен тыс илеу қамырды тым жұмсақ қылдырады.

Турау / ұсақтау / фри картобы құралы (F)

Турау құралын (14a) қолданып сіз қиярды, пиязды, саңырауқұлақты, алманы, сәбізді, шалғамды, піспеген картопты, кәдіні және орамжапырақты турай аласыз. Ұсақтау құралдарын (14b) қолданып сіз алманы, сәбізді, піспеген картопты, қызылшаны, орамжапырақты және ірімшікті ұсақтай аласыз (жұмсақтан орташаға дейін). Фри картобын әзірлеуге арналған құрал (15).

- Құралды (14a,b,c) құрал ұстағышына (14) / фри картобы құралы (15) орнатып, орнында бекітіп қойыңыз. Құрал ұстағышын тостағанның (11f) орталық білігіне орнатып, орнына бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Қақпақты (11a) тостағанға бұғаттағышы (11e) тостаған тұтқасының жанында тұратындай етіп бекітіңіз.
- Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілінің бағытымен бұғаттағыш тұтқаның үстіндегі «ілмекке» ілінгенше бұраңыз.
- Мотор бөлігін жалғастырығышқа (11b) бекігенше кіргізіңіз.
- Құрылғыны тоққа қосып, өңделуі керек тағамды толтыру түтігі арқылы салыңыз.
- Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрған кезде толтыру түтігін ешуақытта тиіспеңіз. Ішіне тағамды салу үшін әуақытта итергішті (11c) қолданыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.
- Қақпақ бұғаттағышын (11e) басып ұстап тұрыңыз. Босату үшін қақпақты (11a) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз.
- Өңделген тағамды алмас бұрын, құрал ұстағышын / фри картобы құралы алып тастаңыз. Құралды (14a,b,c) алып тастау үшін оны құрал ұстағыштың төменгі жағында шығып тұратын ұшынан жоғары қарай итеріңіз.

Тазалау (G)

Мотор бөлігін және беріліс қораптарын (8a, 9a) дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Қақпақты (11a) ағып жатқан су астында жууға болады, бірақ оны суға батыруға немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болмайды. Барлық басқа

бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болады. Ұқыпты түрде тазалау үшін турау тостағандарындағы анти-сырғу жүзіктерін алып тастасаңыз болады. Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде құрылғының пластикалық бөлшектері түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

Жабдықтары

(жеке сатып алуға болады, барлық елдерде қолжетімді емес)

MQ 30	сәбізді, етті, пиязды т.б. турауға арналған 500 мл турағышы.
MQ 40	турауға, араластыруға және мұзды ұсақтауға арналған 1250 мл турағышы

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

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Қолмен араластырғыш/Блендер,
Multiquick 7/Minipimer 7
MQ785, MQ775, MQ787
Тип 4199
220-240 Кернеу, 50-60 Гц,
600-750 Ватт

Румынияда жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Занды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импорттер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сущёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/ қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- 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.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе
- Будьте осторожны при заливке горячих жидкостей в кухонную машину или миксер, так как возможен выход пара.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Когда прибор включён в сеть, в особенности во время работы привода, для загрузки продуктов пользуйтесь только толкателем.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.

Описание и комплектность

- 1 Кнопка безопасности 
- 2 Сигнальная лампочка
- 3 Кнопка Smartspeed / переключение скоростей 
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 a Редуктор
b Венчик
- 9 Насадка для пюре
9a Коробка скоростей
9b Стержень насадки для пюре
9c Лопатка

- 10 измельчитель «hc» объемом 350 мл
 - a Крышка
 - b Нож
 - c Чаша
 - d Противоскользкая подставка
- 11 Набор «Компактный кухонный комбайн» «fp», 1500 ml
 - 11a Крышка
 - 11b Сцепление моторной части
 - 11c Толкатель
 - 11d Наполнитель
 - 11e Фиксатор крышки
 - 11f Чаша
 - 11g Противоскользкая подставка
 - 12 Нож
 - 13 Насадка для теста
 - 14 Держатель лезвия
 - 14a Лезвие для нарезки
 - 14b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)
 - 14c Лезвие для шинковки соломкой
 - 15 Насадка для картофеля фри

Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «Очистка».

Сигнальная лампочка

Сигнальная лампочка (2) показывает статус работы прибора, когда он подключен к элеткросети .

Сигнальная лампочка	Статус работы прибора
Мигающий Красный	Прибор готов к использованию
Зеленый	Прибор разблокирован (нажата кнопка безопасности (1)) и может быть включен
Красный	Прибор перегрелся. Дайте ему остыть. Он снова готов к использованию, как только сигнальная лампочка замигает красным

Технология Smartspeed

Кнопка Smartspeed для переключения скоростей

Одно нажатие, любая скорость. Чем сильнее Вы нажимаете, тем выше скорость (рис. А). Чем выше скорость, тем продукты быстрее смешиваются и мельче измельчаются.

Управление одной рукой: кнопка Smartspeed (3) позволяет включать блендер и регулировать скорость одной рукой.

Как пользоваться прибором

Перед первым использованием: Удалите транспортировочный замок с моторной части (4), потянув за красную ленту.

Включение (А)

Прибор имеет кнопку безопасности. Для безопасного включения следуйте следующим шагом:
1. Сначала нажмите кнопку безопасности (1) большим пальцем и удерживайте ее. Сигнальная лампочка загорится зеленым светом.

- Затем нажимайте кнопку Smartspeed (3), выбирая желаемую скорость.
Если не нажать кнопку Smartspeed (3) в течении 5 секунд после нажатия кнопки безопасности, то прибор не включится. Сигнальная лампочка замигает красным светом. Для включения прибора, начните с шага 1.
- Во время работы кнопку безопасности удерживать не нужно.

Ручной блендер (B)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного),
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),
Соль и перец по вкусу
Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла.
Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (B)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (8b) в редуктор (8a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °C): начните с малой скорости (легкое нажатие на на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости (среднее нажатие на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.

Насадка для пюре (C)

Пресс можно использовать для разминания сваренных до мягкости овощей и фруктов, например картофеля, батата, помидоров, слив или яблок.

Перед использованием

Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства. Удалите твердые части, такие как кожа, косточки и черенки, а затем сварите и слейте воду.

Важно!

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и дайте немного остыть.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или другую емкость) продуктами больше, чем наполовину.
- Не обрабатывайте более 1 порции без перерыва.
- Дайте устройству остыть на протяжении 4 минут, а затем продолжайте обработку.

Использование насадки для пюре

- Установите коробку скоростей (9a) на стержень (9b), вращая по часовой стрелке.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если коробка скоростей не установлена, то невозможно надежно зафиксировать лопатку.)
- Соедините насадку для пюре с блоком мотора и надавите, чтобы зафиксировать. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в кастрюлю, миску или другую емкость и включите устройство. Перемещайте насадку для пюре в смеси продуктов вверх-вниз до тех пор, пока не будет получен желаемый результат.
- После использования вытянуть штекер из розетки. Поворачивая по часовой стрелке, снять насадку мялки (9c).
- Нажать размыкающие кнопки для снятия мялки. Снять приводной узел (9a) с хвостовика (9b), повернув его против часовой стрелки.

Пример рецепта: Картофельное пюре

- Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля
- Разминайте в течение 30 с (Давление на $\frac{3}{4}$ хода переключателя)
- Добавьте 200 мл теплого молока
- Продолжайте разминать в течение примерно 30 с

Измельчители (D)

Измельчители (10) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.

Всегда измельчайте твердые продукты на полной скорости (например, пармезан, шоколад).

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей D. Максимальное время работы измельчи-теля «h»: 2 минуты (большое количество влажных ингредиентов) / 30 секунд (сухие или твердые ингредиенты или количество < 100 г / 100 мл). При понижении скорости мотора и/или сильной вибрации немедленно прекратите обработку.

Пример рецепта: ванильно-медовый чернослив
(в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания):

- Положите 70 г густого меда и 50 г чернослива в чашу измельчителя «HC»
- измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости (полностью нажмите на кнопку Smartspeed)
- добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу)
- включите прибор еще на 1,5 секунды.

Набор «Компактный кухонный комбайн»

Набор «Компактный кухонный комбайн» (11) идеально подходит для:

- измельчения и смешивания
- замешивания теста (не более 250 г муки)
- нарезки и шинковки

Измельчение (E)

С помощью ножа (12) Вы можете измельчить мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль и т.д.

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с максимальным количеством и скоростью, указанными в таблице раздела E.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна или крупы

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, чили
- удалите стебли зелени, скорлупу орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (11g) на чаше измельчителя.

Внимание: Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.

Осторожно снимите защитный чехол с ножа.

- Установите нож на центральный стержень чаши (11f), поверните его до фиксации.
- Поместите продукты в чашу. Присоедините крышку (11a) к чаше при помощи фиксатора крышки (11e), который расположен рядом с ручкой чаши.
- Для закрытия крышки поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
- Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11b) до фиксации.
- Включите прибор в сеть и убедитесь, что толкатель на месте.
- Включите прибор и придерживайте чашу другой рукой.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Уберите толкатель.
- Нажмите замок крышки (11e) и держите. Поверните крышку (11a) против часовой стрелки для открытия.
- Поднимите крышку.
- Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Замешивание легкого теста

С помощью ножа (12) Вы можете замесить легкое тесто, для блинов или пирога, с использованием не более 250 г муки.

Пример рецепта: тесто для блинов

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На полной скорости смешайте до получения однородного нежного теста.

Замешивание теста

На рисунке раздела E показано как пользоваться насадкой для теста. Насадка для теста (13) идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или бисквитного (максимум 250 г муки).

- Опустите насадку для теста в чашу (11f).
- Насыпьте в чашу не более 250 г муки, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме жидких.
- Включите прибор на полную скорость.
- Добавьте жидкие ингредиенты через наполнитель не выключая прибор.
- Максимальное время замешивания: 1 минута – затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.

Пример рецепта: тесто для пиццы

250 г муки, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сухих дрожжей, 5 чайных ложек оливкового масла, 150 мл воды (комнатной температуры).

Пример рецепта: бисквитное тесто

250 г муки, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими кусочками), 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 небольшое яйцо, 1 щепотка соли. Для получения хорошего результата не используйте теплое, мягкое масло. Выключите прибор, как только тесто сформируется в шар. Тесто становится слишком мягким от чрезмерного замешивания.

Нарезка / шинковка / насадка для картофеля фри (F)

Используя лезвие для нарезки (14a) Вы можете резать огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, кабачки, капусту. Используя лезвие для шинковки (14b) Вы можете шинковать яблоки, морковь, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней твердости).

Насадка для картофеля фри (15) предназначена для приготовления картофеля фри.

- Поместите лезвие (14a,b,c) в держатель (14) / насадку для картофеля фри (15) и зафиксируйте в нужном положении. Установите держатель на центральный стержень чаши и зафиксируйте его.
- Присоедините крышку (11a) к чаше при помощи фиксатора крышки (11e), расположенного рядом с ручкой чаши.
- Для фиксации крышки, поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
- Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11b) до фиксации.
- Включите прибор в сеть и добавьте продукты в наполнитель.
- Включите прибор. Никогда не суйте руку в наполнитель, пока прибор включен. Всегда используйте толкатель (11c) для добавления продуктов.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e) и удерживайте. Поверните крышку (11a) против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
- Поднимите крышку.
- Вытащите держатель / насадку для картофеля фри перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия лезвия (14a,b,c) осторожно подтолкните его снизу вверх.

Уход (G)

Очищайте блок мотора и коробку скоростей (8а, 9а) исключительно увлажненной тканью. Крышку (11а) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине. Все другие части можно мыть в посудомоечной машине. С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку для более тщательного очищения.

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

Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 30:	измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	измельчитель объемом 1250 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Дата изготовления

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



Ручной блендер,
Multiquick 7/Minipimer 7
MQ785, MQ775, MQ787
тип 4199
220-240 Вольт, 50-60 Герц,
600-750 Ватт

Сделано в Румынии для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей:
ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Суцевская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий пристрій Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Застереження

-  Леза дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте леза з особливою обережністю.
- 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.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Будьте обережні, якщо заливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн чи блендер, оскільки вона може вилитися з приладу внаслідок раптового паротворення.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Коли прилад працює від електромережі, зокрема під час роботи приводу, для накладання продуктів користуйтеся лише штовхачем.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.

Опис

- 1 Контрольна кнопка 
- 2 Сигнальна лампочка
- 3 Перемикач Smartspeed / різні швидкості 
- 4 Деталь приводу
- 5 Кнопки відкриття
- 6 Ручка блендера
- 7 Мірна склянка
- 8 а Привід
b Вінчик
- 9 Насадка для пюре
 - 9a Коробка швидкостей
 - 9b Ручка насадки
 - 9c Лопатка
- 10 350 мл подрібнювач «hc»
 - a Кришка
 - b Лезо
 - c Миска
 - d Кільце проти ковзання

- 11 Аксесуари для компактного кухонного комбайна «fr», 1500 ml
 - 11a Кришка
 - 11b Муфта для приводу
 - 11c Штовхальник
 - 11d Трубка для наповнення
 - 11e Замок
 - 11f Миска
 - 11g Кільце проти ковзання
 - 12 Лезо
 - 13 Пристрій для замісу
 - 14 Тримач
 - 14a Пристрій для різання
 - 14b Пристрій для шинкування (дрібного, великого)
 - 14c Режим «Жюльєн»
 - 15 Насадка для картоплі фрі

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

Сигнальна лампочка

Сигнальна лампочка (2) показує статус приладу, коли він включений в електричну мережу.

Сигнальна лампочка	Прилад/статус роботи
Червоний блимаючий	Прилад готовий до використання
Зелений	Прилад відкритий (натиснута кнопка відкриття) і може бути увімкнений
Червоний	Прилад перегрівся. Дайте йому остигнути. Він знову буде готовий до використання, як тільки лампочка стане блимати червоним

Технологія Smartspeed

Перемикач Smartspeed для перемикання швидкостей

Один перемикач, різні швидкості. Чим більше Ви тиснете, тим вище швидкість (мал. А). Чим вище швидкість, тим швидше і дрібніше результати змішування і подрібнення.

Управління однією рукою: перемикач Smartspeed (3) дозволяє увімкнути привід та контролювати швидкість однією рукою.

Як використовувати прилад

Перед першим використанням: Видаліть транспортувальний замок з деталі приводу (4), потягнувши за червону стрічку.

Увімкнення (А)

Прилад має контрольну кнопку. Для безпечного вмикання слідуйте наступним крокам:

- 1. Спочатку натискуйте контрольну кнопку (1) великим пальцем і утримуйте. Лампочка засвітиться постійним зеленим світлом.
- 2. Потім натискуйте перемикач Smartspeed (3) відповідно до бажаної швидкості. Якщо перемикач Smartspeed (3) не натиснути протягом 5 секунд, прилад не можна буде увімкнути в цілях

безпеки. Сигнальна лампочка блимає червоним. Для увімкнення приладу, почніть з кроку 1.

3. Під час роботи Вам не потрібно утримувати контрольну кнопку натиснутою.

Ручний блендер (B)

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарування!).

Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),
Сіль та перець за смаком
Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (B)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (8b) в механізм (8a), закріпіть привід в корпусі.
- Помістіть віночок в миску і лише після цього увімкніть прилад.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки** (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості (легке натиснення на перемикач) при збиванні.
- Збивання яєчних білків** (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості (половинне натиснення на перемикач) і збільшуйте швидкість (все більше натиснення на перемикач) при збиванні.

Насадка для пюре (C)

Пристрій для приготування пюре можна використовувати для приготування пюре з варених овочів та фруктів, як наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Перед використанням

Не подрібнюйте тверду або сиру їжу — це може пошкодити прилад. Видаліть тверді частини, наприклад, шкірку, кісточки та стебла, потім приготуйте і процідіть.

Важливо

- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каструлі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каструлю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Не використовуйте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каструлю чи іншу ємність їжею більше, ніж на половину.
- Не обробляйте більше 1 партії продуктів без перерви.
- Дайте пристрою охолонути протягом 4 хвилин, перш ніж продовжувати обробку.

Використання насадки для пюре

- Приєднайте коробку швидкостей (9a) до ручки (9b), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатку (9c) на центральну вісь та поверніть її для закріплення. (Якщо коробку швидкостей не було приєднано, лопатку не закріпиться на місці.)
- Приєднайте моторний блок до насадки для пюре та натисніть, щоб зафіксувати. Увімкніть в електромережу.
- Помістіть насадку для пюре у каструлю, миску чи іншу ємність та увімкніть прилад. Рухайте насадку для пюре у суміші вгору та вниз до досягнення бажаного результату.
- Після використання від'єднайте прилад від мережі. Зніміть насадку (9c), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Натисніть кнопки деблокування, щоб зняти насадку для пюре. Зніміть редуктор (9a) зі стрижня толкушки (9b), повернувши його проти годинникової стрілки.

Приклад рецепта: картопляне пюре

- Покладіть 1 кг вареної картоплі в чашу
- Розминайте протягом 30 сек. (Натисніть регулятор на ¾)
- Додайте 200 мл теплого молока
- Продовжуйте розминати ще протягом 30 сек.

Подрібнювачі (D)

Подрібнювачі (10) чудово личать для подрібнення м'яса, твердого сиру, лука, трав, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.

Завжди подрібнюйте тверді продукти на повній швидкості (наприклад, пармезан, шоколад).

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з таблицею D. Максимальний час роботи подрібнювача «hc» складає 2 хвилини (великі кількості вологих інгредієнтів) / 30 секунд (сухі або тверді інгредієнти або кількості < 100г / 100 мл). негайно припиніть обробку, якщо швидкість мотору знижується та/або виникають сильні вібрації.

Приклад рецепту: ванільно-медові сливи

(як наповнювач для млинців або паста для намазування):

- наповніть миску подрібнювача 70 г в'язкого меду і 50 г слив
- подрібнюйте протягом 4 секунд на максимальній швидкості (повністю натискуйте на регулятор Smartspeed)
- дайте 10 мл води (з ароматом ванілі)
- продовжуйте подрібнювати ще 1,5 секунди.

Набір «Компактний кухонний комбайн»

Компактний кухонний комбайн (11) чудово личить для:

- подрібнення і змішування
- заміси тіста (не більше 250 г борошна)
- нарізки скибочками і кубиками

Подрібнення (E)

Використання леза (12) допоможе подрібнити м'ясо, сир, цибулю, зелень, часник, моркву, горіхи, мигдаль і так далі.

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з максимальною кількістю і швидкістю, вказаними в таблиці розділу E.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, чілі
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жили і хрящі з м'яса
- завжди переконайтеся, що кільце проти ковзання (11g) надіте на миску подрібнювача.

Увага: Лезо дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і працюйте з ним обережно.

Обережно видаліть пластикову кришку з леза.

- Помістіть лезо в центр миски (11f), оберніть його до фіксації.
- Наповніть миску продуктами. Приєднайте кришку (11a) до миски із замком (11e), розташованим поряд з ручкою миски.
- Для закриття кришки оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся з клацанням над ручкою.
- Вставте привід (4) в муфту (11b) до фіксації.
- Увімкніть прилад в мережу і переконайтеся, що штовхальник (11c) на місці.
- Увімкніть прилад і тримайте миску іншою рукою.
- Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для видалення приводу. Видаліть штовхальник.
- Натискуйте замок кришки (11e) і тримайте. Оберніть кришку (11a) проти годинникової стрілки для відкриття.
- Підніміть кришку.
- Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Заміс легкого тіста

З використанням леза (12) Ви можете замісити легке тісто, як для млинців або для пирога, з використанням не більше 250 г борошна.

Приклад рецепту: млинцеве тісто

Спочатку помістіть 375 мл молока в миску, додайте 250 г борошна і потім 2 яйця. На повній швидкості змішайте до здобуття однорідного ніжного тіста.

Заміс тіста

Картинка з розділу E також застосовна для використання пристрою для замісу тіста.

Пристрій для тіста (13) ідеальний для замісу різних видів тіста, наприклад, дріжджового або бісквітного (максимум 250 г борошна).

- Помістіть пристрій для тіста в миску (11f).
- Наповніть миску не більше ніж 250 г борошна, потім додайте останні інгредієнти, окрім рідких.
- Увімкніть прилад на повну швидкість.
- Додайте рідини через отвір для наповнення при працюючому приводі.
- Максимальний час змішування: 1 хвилина – потім охолодіть привід протягом 10 хвилин.

Приклад рецепту: тісто для піци

250 г муки ½ чайної ложки солі ½ чайної ложки сухих дріжджів, 5 чайних ложок оливкового масла, 150 мл води (кімнатної температури).

Приклад рецепту: бісквітне тісто

250 г борошна, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими шматочками), 80 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 1 невелике яйце, 1 щіпка солі. Для здобуття доброго результату не використовуйте тепле, м'яке масло. Припиніть змішувати безпосередньо після того, як тісто сформувалося в кулю. Тісто стане дуже м'яким від надмірного замісу.

Нарізка скибочками / кубиками / насадка для картоплі фрі (F)

Використовуючи прилад для нарізки (14a)

Ви можете нарізувати скибочками огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, сиру картоплю, кабачки, капусту. З використанням подрібнюючого приладу (14b) Ви можете нарізувати яблука, моркву, сиру картоплю, буряк, капусту, сир (м'який або середньої твердості).

Насадка для картоплі фрі (15) для нарізання картоплі соломкою.

- Помістіть прилад (14a,b) в тримач (14) / насадка для картоплі фрі (15) і зафіксуйте в потрібному положенні. Помістіть тримач в центр миски і зафіксуйте на місці.
- Приєднайте кришку (11a) до миски за допомогою замку (11e), розташованого поряд з ручкою миски.
- Для фіксації кришки, прокрутіть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся над ручкою.
- Вставте привід в муфту (11b) до фіксації.
- Включіть прилад в мережу і додайте продукти в отвір для наповнення.
- Увімкніть прилад. Ніколи не торкайтеся руками отвору для наповнення, поки прилад увімкнений. Завжди використовуйте товчак (11c) для додавання продуктів.
- Після використання від'єднайте від мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для від'єднання приводу.
- Натисніть замок кришки (11e) і утримуйте. Оберніть кришку (11a) проти годинникової стрілки для відкриття.
- Підніміть кришку.
- Витягніть тримач / насадку для картоплі фрі пристрою перед тим, як витягнути готові продукти. Для видалення пристрою потягніть його з одного боку, який виступає з нижнього боку тримача.

Очищення (G)

Очищуйте моторний блок та коробки швидкостей (8a, 9a) лише за допомогою вологої ганчірки. Кришку (11a) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

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

Акcesуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	1250 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



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



001

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

ملحقات الجهاز

(يمكن شراء كل قطعة على حدة، وليست متوفرة في جميع البلدان)

مفرمة بسعة 500 مل، لفرم الجزر، اللحوم، البصل، إلخ.	MQ 30
مفرمة بسعة 1250 مل، للفرم والخلط والمزج وجرش الثلج.	MQ 40

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

Country of origin: Romania

Year of manufacture

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

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

بلد المنشأ: رومانيا

سنة الصنع:

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

الخيار والبصل والفطر والتفاح والجزر والفجل والبطاطا والكوسى والكرنب إلى شرائح.

باستخدام ادوات التقطيع إلى قطع صغيرة (14b)، يمكنك تقطيع التفاح والجزر والبطاطا والشمندر والكرنب والجبن (صغيرة إلى متوسطة).

أداة تقطيع البطاطا المقلية (15) لإعداد البطاطا المقلية.

- ضع الأداة (14a,b,c) / أداة تقطيع البطاطا المقلية (14) في حامل الأداة (14) وثبتها في مكانها. ضع ماسك الأداة في منتصف الوعاء (11f) وتأكد أنها تثبتت في المكان.
- ثبت الغطاء (11a) في الوعاء بالقفل (11e) الموجود بجانب يد الوعاء.
- لإغلاق الغطاء لفة عكسياً حتى يدخل في القفل بـ "ضغطة" أعلى اليد .
- أدخل جزء الموتور في الوصلة (11b) حتى يُغلق.
- وصل الجهاز بالقابس وضع الطعام لخلطه في أنبوب التعبئة.
- اضبط الجهاز على وضع التشغيل لا تلمس أنبوب التعبئة أبداً عند تشغيل الجهاز. استخدم الدافع (11c) لتعبئة الطعام.
- بعد الاستخدام اسحب سلك الجهاز من القابس واضغط مفاتيح الدفع (5) لفصل جزء الموتور.
- اضغط قفل الغطاء (11e) وامسكه. لف الغطاء (11a) عكسياً لفصله.
- ارفع الغطاء أعلى
- ابعد حامل الأداة قبل تفريغ الطعام المخلوط. لازالة الأداة (14a,b,c) / أداة تقطيع البطاطا المقلية (15) ادفعها حتى تصل إلى الطرف الناتئ أسفل جانب حامل الأداة.

تنظيف الجهاز (G)

نظف الموتور الجزء وصندوق تروس الخفاق (8a, 9a) بقطعة من القماش فقط. ويمكن تنظيف الغطاء (11a) تحت الماء الجاري، ولكن لا تغمره في الماء ولا تضعه في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف بقية الأجزاء داخل غسالة الأطباق.

يمكنك فصل الحلقات المضادة للانزلاق عن وعائي الفرغ، للتنظيف بشكل أفضل.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون أجزاء الجهاز البلاستيكية. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها.

• العجن (باستعمال 250 جم من الدقيق كحد أقصى)

• إعداد الشرائح والقطع

الفرم (E)

الشفرة (12) مناسبة لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، إلخ.

للحصول على أفضل النتائج، رجاء الاطلاع على الحد الأقصى للكميات ودرجات ضبط السرعة المبينة في الجداول في القسمين E.

لا تقم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، الذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرمة ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر والفلفل.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.
- تأكد دائماً من وضع وعاء الفرمة فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (11g).

تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي العلوي، والتعامل معها بحذر.

انزع غطاء الحماية من فوق الشفرة بعناية.

• ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرمة (11f) مع لفها، حتى تستقر في موضعها.

• ضع الطعام في وعاء الفرمة، ثم ضع غطاء المفزمة (11a) بحيث يكون التعشيق (11e) ملاصقاً لمقبض الوعاء.

• لإغلاق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، حتى يصدر التعشيق صوت طقة تدل على تثبيت أعلى المقبض.

• قم بتركيب جزء الموتور (4) في الرابط (11b) حتى يثبت في موضعه.

• قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، وتأكد من وجود الحشاية في موضعها.

• قم بتشغيل الجهاز، وأمسك وعاء الفرمة باليد الأخرى.

• بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، واضغط الأزرار (5) لفصل جزء الموتور. قم بإخراج الحشاية.

• اضغط تعشيق الغطاء (11e) بشكل مستمر، وطم بتدوير الغطاء (11a) في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه.

• قم برفع الغطاء.

• اخلع الشفرة بحذر قبل إخراج الطعام المفروم من وعاء

الفرمة. ولخلع الشفرة، قم بتدويرها بخفة، ثم اجذبها للخارج.

خط العجينة الخفيفة

يمكنك أيضاً استخدام الشفرة (12) في خط العجينة الخفيفة

مثل خليط البانكيك أو الكيك الذي يصل مقدار الدقيق فيه إلى 250 جم.

مثال لإحدى الوصفات: خليط البانكيك:

أولاً صب 375 مل من اللبن داخل الوعاء، ثم أضف 250 جم من الدقيق، وأخيراً بيضتين. قم بتشغيل الجهاز باستخدام السرعة القصوى، واخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

العجن

الشكل في القسم E ينطبق أيضاً على استعمال أداة العجن. أداة العجن (13) مناسبة تماماً لعجن مختلف أنواع العجين مثل عجينة الخميرة والمعجنات (المحتوية على 250 جم من الدقيق كحد أقصى).

• ضع أداة العجن داخل الوعاء (11f).

• ضع في الوعاء 250 جم من الدقيق كحد أقصى، ثم أضف بقية المكونات باستثناء السوائل.

• قم بتشغيل الجهاز بدرجة السرعة القصوى.

• أضف السوائل بسكبها من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل الموتور.

• مدة العجن القصوى: دقيقة واحدة - ثم دع وحدة الموتور تبرد لمدة 10 دقائق.

مثال لإحدى الوصفات: عجينة البيتزا:

250 جم من الدقيق، نصف ملعقة صغيرة من الملح، نصف ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة، 5 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، 150 مل من الماء (الفاتر).

مثال لإحدى الوصفات: العجينة الحلوة:

250 جم من الدقيق، 170 جم من الزبد (بارد/صلب)، قطع صغيرة، 80 جم من السكر، ملعقة سكر فانيليا، بيضة صغيرة، ذرة ملح.

لتحقيق نتائج جيدة، لا تستعمل الزبد الدافئ أو الطري.

أوقف العجن بعد وقت قصير من اتخاذ العجين لشكل الكرة، حيث قد يؤدي الإفراط في العجن إلى ليونة العجين بشكل زائد.

التقطيع إلى شرائح / التقطيع إلى قطع صغيرة / أداة تقطيع البطاطا المقلية (F)

باستخدام أداة التقطيع إلى شرائح (14a)، يمكنك تقطيع

- ركب جزء الموتور في ملحق الهرس وادفع القفل. وصل الجهاز بالقابس.
- ضع ملحق الهرس في الطنجرة أو الوعاء الخ ثم شغل الجهاز. حرك ملحق الهرس في الطنجرة أو الوعاء ثم شغل الجهاز.
- قم بفصل كابل التيار الكهربائي بعد استخدام الجهاز. اخلع الدواسة (9c) عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.
- اضغط أزرار التحرير لإزالة ملحق البيوريه، وقم بفصل علبة التروس (9a) من عمود البيوريه (9b) عن طريق لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

مثال للوصفة: بطاطس مهروسة

- ضع 1 كيلو جرام من البطاطس المسلوقة في وعاء
- قم بالضرب لمدة 30 ثانية (ضغط متوسط القوة على المفتاح)
- أضف 200 مل من الحليب الدافئ
- تابع الضرب لمدة 30 ثانية تقريباً

المفremتان (D)

- المفremتان (10) مناسبتان تماماً لفرم اللحم، الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، إلخ.
- استعمل السرعة القصوى دائماً لفرم الأطعمة الصلبة (مثل الجبن البارميزان والشوكولاتة).

- للحصول على أفضل النتائج، انظر الجدول D. (كميات كبيرة من المكونات المبلاة) \ 30 ثانية (مكونات أو كميات جافة أو صلبة > 100 جرام \ 100 مل). يوقف المعالجة فوراً عندما تقل سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

مثال لإحدى الصفات: البرقوق المجفف بالفانيليا والعسل

(كحشو للفتائر المحلاة أو البانكك):

- ضع 70 جم من العسل السميكة و 50 جم من البرقوق المجفف داخل وعاء المفreme «hc».
- قم بتشغيل المفreme لمدة 10 ثوان باستخدام السرعة القصوى (اضغط زر Smartspeed لأقصى درجة).
- أضف 30 مل من الماء (برائحة الفانيليا).
- أعد تشغيل المفreme لمدة 3 ثوان.

ملحق ماكينة المطبخ المدمجة

- ملحق ماكينة المطبخ المدمجة (11) مناسب تماماً مناسب تماماً لما يلي:
- الفرغ والخلط

- ضع المضرب في وعاء عميق، ثم قم بتشغيل الجهاز.
- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لإبعاد جزء الموتور، ثم اجذب المضرب لفصله عن صندوق التروس.

نصائح لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً متوسط الحجم.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.
- لخفق الكريمة (بعد أقصى 400 مل من الكريمة الباردة تحتوي على 30% من الدسم على الأقل، وفي 4-8 درجة مئوية): ابدأ الخفق بسرعة منخفضة (ضغط خفيف على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).
- زلال البيض المخفوق (بعد أقصى 4 بيضات): ابدأ الخفق بسرعة متوسطة (ضغط متوسط القوة على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).

ملحق الهرس (C)

- يمكن استخدام الهراسة لهرس الخضروات والفواكه المطهوه مثل البطاطس والبطاطا والطماطم والخوخ والتفاح.

قبل الاستخدام

- لا تهرس طعام صلب أو غير مطهو حتى لا تتلفه. قم بإزالة الأجزاء مثل القشرة والنواة والسوق ثم قم بطهيها وتصفيتها.

هام

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائماً من على النار واتركها لتبرد قليلاً.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده. استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس لا تملأ الطنجرة لأكثر من نصفها بالطعام.
- تقم بمعالجة أكثر من 1 حزمة دون مقاطعة.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 4 دقائق قبل متابعة المعالجة.

كيف تستخدم ملحق الهرس

- ثبت علبة السرعة (9a) في العمود (9b) بلفه عكسياً.
- اقلب ملحق الهرس وركب المقلب (9c) في الفتحة المركزية ولفه عكسياً لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة السرعة لن يكون المقلب مثبت جيداً في مكانه).

الضوء المؤشر

يُبين الضوء المؤشر (2) حالة الجهاز، عندما يكون متصلاً بالمصدر الكهربائي.

الضوء المؤشر	الجهاز/ حالة التشغيل
أحمر وامض	الجهاز في وضع الاستعداد للاستعمال
أخضر	الجهاز منفصل (زر فصل المفتاح مضغوط) ويمكن تشغيله
أحمر	الجهاز ساخن للغاية. دعه يبرد. ويكون في وضع الاستعداد للاستعمال مرةً أخرى، عندما يومض الضوء المؤشر باللون

تقنية السرعات الذكية (Smartspeed)

مفتاح (Smartspeed) للسرعات المتعددة

كبسة واحدة لجميع السرعات. كلما كبست المفتاح أكثر، تزيد السرعة (الشكل A). وكلما زادت السرعة، تصبح نتائج الخلط والفرم أكثر سرعة ونعومة.

تشغيل بيد واحدة: يتيح لك مفتاح (3) (Smartspeed) تشغيل جزء الموتور، والتحكم في السرعة باستعمال يد واحدة.

طريقة استعمال الجهاز

قبل الاستخدام لأول مرة: يتوجب إزالة الشريط الأحمر (4) وذلك بجذبة يدويا للخارج لتحرير قفل الأمان للموتور المثبت من قبل المصنع.

(A) التشغيل

يحتوي الجهاز على زر أمان للتشغيل الآمن. برجاء اتباع الخطوات التالية:

1. قم أولاً بضغط زر الأمان (1) بإبهامك والاستمرار في الضغط. سيضيء الضوء المؤشر باللون الأخضر بصورة مستمرة.

2. ثم اضغط مفتاح (3) (Smartspeed) مباشرةً، وفقاً للسرعة المرغوبة.

إذا لم يتم ضغط مفتاح (3) (Smartspeed) خلال 5 ثوانٍ، لن يكون من الممكن تشغيل الجهاز لدواعي الأمان. يومض الضوء المؤشر باللون الأحمر. ولتشغيل الجهاز، ابدأ مرةً أخرى من الخطوة 1.

3. لا تحتاج للاستمرار في ضغط زر الأمان أثناء استعمال الجهاز.

(B) الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط جميع أنواع المشروبات والميلك شيك. يفضل استعمال السرعة القصوى للحصول على أفضل نتائج الخلط.

- قم بتركيب جزء الموتور (4) في عمود الخلاط (6).
- ضع الخلاط اليدوي عميقاً داخل وعاء أو دورق، ثم قم بتشغيل الجهاز بالطريقة المذكورة سابقاً.
- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لفصل جزء الموتور.

عند تشغيل الخلاط اليدوي داخل الوعاء مباشرةً أثناء الطهي، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لتجنب تناثر السائل المغلي (خطر الحروق الناجمة عن السوائل الساخنة).

وصفة تحضير: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)

بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافية

1-2 ملعقة شاي خل (15 جرام تقريباً)

كمية من الملح والفلفل حسب الرغبة

ضعي كافة المكونات السابقة في الوعاء المدرج (في درجة حرارة الغرفة). أدخل الخلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط علي السرعة القصوى علي نفس الوضعية حتي يمتزج الزيت تماماً مع المكونات. حركي الخلاط لأعلي ولأسفل المزيج لضمان إكتمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلطة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (للغمس مثلاً).

(B) المضرب

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخططات الحلويات سابقة التجهيز.

- قم بتركيب المضرب (8b) في صندوق تروس المضرب (8a). ثم قم بتركيب جزء الموتور (4) في صندوق التروس.

- لا تستخدم الجهاز إذا كانت المصفاة الدوارة أو الغطاء الواقية تالفاً، أو توجد بأي منهما تشققات ظاهرة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.

وصف الجهاز

- 1 زر الأمان
- 2 ضوء مؤشر
- 3 مفتاح السرعات (Smartspeed) // سرعات متعددة
- 4 جزء الموتور
- 5 أزرار الفصل
- 6 عمود الخلط
- 7 الدورق
- 8 صندوق تروس المضرب a
- المضرب b
- 9 قطعة الهرس
- 9a علب السرعة
- 9b عمود الهرس
- 9c المقلب
- 10 مفرمة سعة 350 مل «hc»
- a غطاء
- b شفرة
- c وعاء
- d حلقة مضادة للانزلاق
- 11 ملحق ماكينة المطبخ المدمجة 1500 مل «fp»
- 11a غطاء
- 11b رابط لجزء الموتور
- 11c حشاية
- 11d أنبوب التعبئة
- 11e تعشيق الغطاء
- 11f وعاء
- 11g حلقة مضادة للانزلاق
- 12 شفرة
- 13 أداة العجن
- 14 ماسك الأدوات
- 14a أداة إعداد الشرائح
- 14b أداتي تقطيع (ناعم وخشن)
- 14c أداة تقطيع الرقائق
- 15 أداة تقطيع البطاطا المقلية

يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة «التنظيف».

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستخدام هذا الجهاز الجديد من براون.

للاطلاع على مجموعة من وصفات الطعام الرائعة، نرجو التفضل بزيارة www.braun.com.

قبل الاستعمال

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

تنبيه

- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تقادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- يجب التزام الحذر عند صب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلط، حيث أنه قد يندفع خارج الجهاز نتيجة انبعاث البخار بشكل مفاجئ.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.

