

BRAUN

MultiMix 1



Type HM 101A1

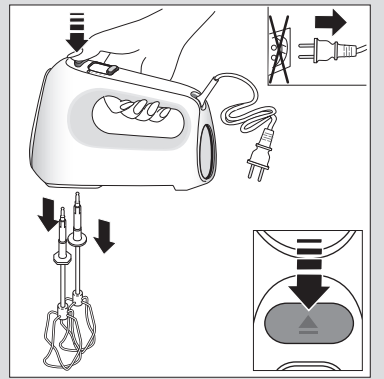
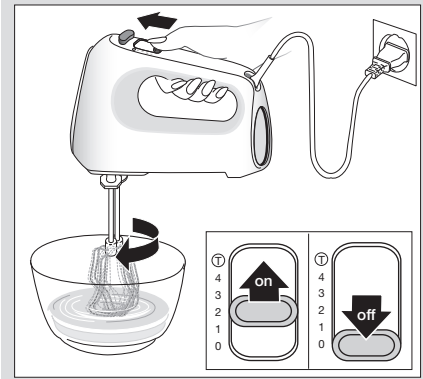
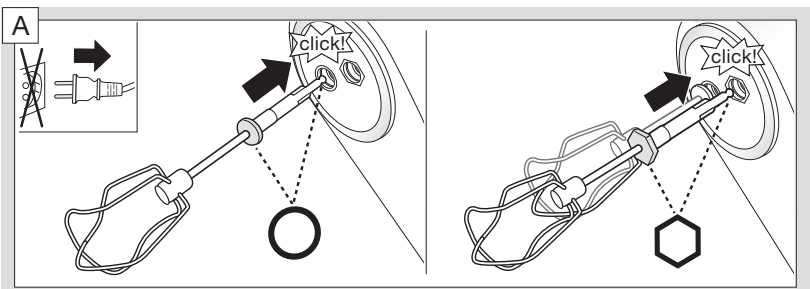
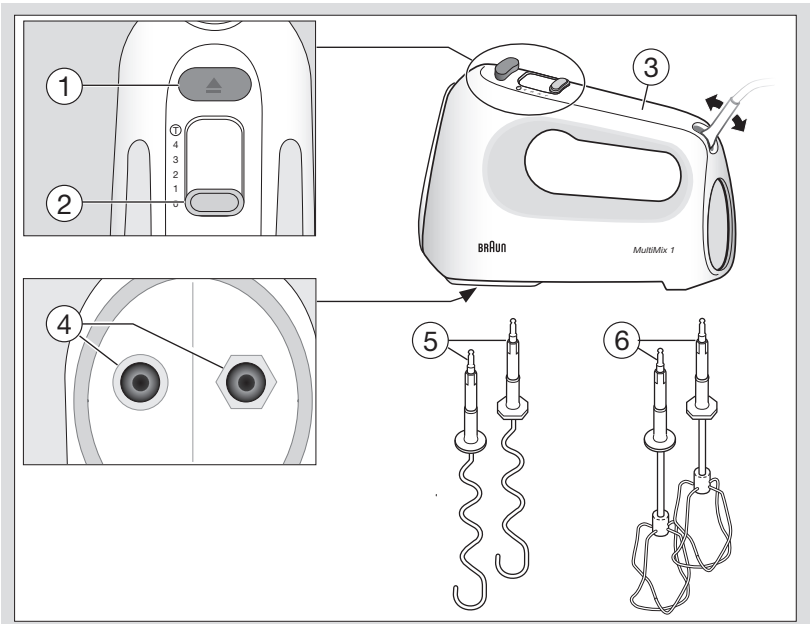
Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand mixer

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	29
Svenska	31
Suomi	33
Polski	35
Český	38
Slovenský	41
Magyar	44
Hrvatski	47
Slovenski	49
Türkçe	52
Română (RO/MD)	54
Ελληνικά	57
Қазақша	60
Русский	63
Українська	66
عربي	71

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





max.	600 g	7	500 g	1000 g	500 g	300 g	500 g
Min.	4-6	3	5-6	3	5	5	5
		1 -	1 -	1 -	1 -	1 -	1 -

B

Deutsch

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

Vor dem Gebrauch

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

Vorsicht!

- 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.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem

Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.

- Vorsicht bei der Verarbeitung von heißer Flüssigkeit, da diese aus der Schüssel spritzen und heißer Dampf austreten kann.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Um Verletzungen zu verhindern müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

Teile und Zubehör

- 1 Auswurf Taste
- 2 Schalter mit Geschwindigkeitsauswahl
- 3 Motorteil
- 4 Buchsen für Rührbesen / Knethaken
- 5 Knethaken
- 6 Rührbesen

Auspacken

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton. Entfernen Sie alle Verpackungsteile. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Anwendung des Handmixers (A)

Verwenden Sie die Knethaken zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brandteigen. Verwenden Sie die Rührbesen zur Herstellung von Rühr- und Biskuitteigen, Kartoffelpüree sowie zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml), Eiweiß und cremigen Massen.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle A.

Zusammenbau und Bedienung

- Vor Zusammenbau des Motorteils sicherstellen, dass der Schalter auf Position «0» steht und der Netzstecker gezogen ist.
- Setzen Sie Knethaken (5) oder Rührbesen (6) ein.
- Zutaten in eine Schüssel geben.
- Nach Einstecken des Netzsteckers das Gerät mit dem Schalter (2) nach vorne schiebend einschalten. Zum Ausschalten wird der Schalter rückwärts auf Position «0» geschoben. Je nach Anwendung die entsprechende Geschwindigkeitsstufe (1 T (turbo)) mit Schieben des Schalters wählen. Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, auf der niedrigsten Stufe zu beginnen und die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Nach Gebrauch, den Schalter immer auf Position «0» bringen, den Netzstecker ziehen und die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen durch Drücken der Auswurf-taste (1) entfernen.

Tipps für optimale Ergebnisse

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

Beispielrezept: Rührteig

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
7 g Vanillezucker
4 Eier
500 g Mehl
1 Prise Salz
15 g Backpulver
250 ml Milch

- Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Starten Sie langsam und beschleunigen Sie dann auf Turbo Geschwindigkeit.
- Eier zugeben und weiter rühren bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Starten Sie langsam und beschleunigen Sie dann auf Turbo Geschwindigkeit.
- Die restlichen Zutaten zugeben und bei mittlerer bis maximaler Geschwindigkeit rühren, bis alles gleichmäßig verrührt ist.

Beispielrezept: Hefeteig

500 g Mehl
7 g Trockenhefe
80 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
250 ml lauwarme Milch

- 100 g Butter oder Margarine
• Mehl und Hefe in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten zugeben.
- Verkneten Sie alles bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig.

Optionales Zerkleinerungs-Zubehör

- Optionales Zubehör beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern.
- Beziehen Sie sich für die sichere Nutzung des Zerkleinerungszubehörs bitte auf die entsprechende Bedienungsanleitung.

Pflege und Reinigung (B)

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Das Motorteil (3) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Dieses Teil darf weder ins Wasser getaucht noch unter fließendes Wasser gehalten werden."

- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Die Designspezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll. Die Entsorgung kann über ein Braun Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.



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 instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

- 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.
- 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.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Be careful when processing hot liquid, as it can be ejected and splashed out of the bowl.

- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

- 1 Ejection button
- 2 Switch with speed selection
- 3 Motor part
- 4 Outlets for whisks / dough hooks
- 5 Dough hooks
- 6 Whisks

Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

Using the Hand Mixer (A)

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

Refer to the Processing Guide A for maximum quantities, recommended times and speeds.

Assembly and Operation

- Before assembling the motor unit, ensure that it is unplugged and the switch is in «0» position.
- Insert the dough hooks (5) or whisks (6).
- Put the ingredients into a bowl.
- Plug in the appliance and slide the switch forward to turn the appliance on. Slide it backward to the «0» position to turn it off. Depending on the application, select speed (1 ... T (turbo)) by sliding the switch (2). To avoid splashing start with a low speed setting and then increase the speed while operating.
- After use, always slide the switch to the «0» position, unplug the appliance and eject the dough hooks or whisks by pressing the ejection button (1).

Tips for best results

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

Recipe Example: Cake mixture

200 g butter or margarine

200 g sugar

7 g vanilla sugar

4 eggs

500 g plain flour

1 pinch salt

15 g baking powder

250 ml milk

- Put butter or margarine, sugar and vanilla sugar into the bowl. Start slowly and speed up to turbo mixing.
- Add eggs and continue mixing until a creamy consistency is reached. Start slowly and speed up to turbo mixing.
- Add the rest of the ingredients and mix from medium to maximum speed until everything is even.

Recipe Example: Yeast dough

500 g plain flour

7 g dried yeast

80 g sugar

1 egg

1 pinch salt

250 ml lukewarm milk

100 g butter or Margarine

- Put flour and dried yeast into the bowl. Add the rest of the ingredients.
- Choose medium speed and knead to a smooth dough.

Optional Chopper Accessory

- Available at Braun Service Centres; however not in every country.
- Please refer to the corresponding Use Instruction for safe usage of the chopper accessory.

Care and Cleaning (B)

- Unplug the appliance before cleaning.
- The motor part (3) should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse it in water or hold it under running water.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Both the design specifications and these user instructions are 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.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



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 nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Attention

- 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.
- 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.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.

- Attention lorsque vous travaillez du liquide chaud : celui-ci peut être éjecté et peut éclabousser hors du bol.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Tenir mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des fouets et crochets durant l'utilisation pour éviter tout dommage physique. Ne pas toucher les éléments pendant leur fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

Pièces et accessoires

- 1 Bouton eject
- 2 Interrupteur avec sélection de vitesse
- 3 Bloc moteur
- 4 Ouverture pour fouets / crochets
- 5 Crochets
- 6 Fouets

Déballage

Sortez l'appareil du carton. Retirez tous les morceaux d'emballage. Retirez les étiquettes restantes de l'appareil (ne retirez pas la plaque signalétique).

Utilisation du mixeur (A)

Les crochets sont parfaits pour pétrir les pâtes à levure, pâtes maison, des pâtes à gâteaux et pour mixer avec des morceaux de viande. Utiliser les fouets

pour les préparations de pâtes à gâteaux, pour réduire en purée les pommes de terre ou autres légumes, la crème fouettée (100 ml de crème minimum), pour monter les oeufs en neige (un blanc d'oeuf minimum) et autres préparations crémeuses.

Consulter le guide A – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Assemblage et fonctionnement

- Avant d'assembler l'unité moteur, assurez-vous qu'elle soit débranchée et que la prise soit en position «0».
- Insérez les crochets pétrisseurs (5) ou les fouets (6)
- Mettre les ingrédients dans le bol.
- Branchez l'appareil et poussez l'interrupteur pour le mettre en marche. Repoussez l'interrupteur vers l'arrière en position «0» pour éteindre l'appareil. En fonction de l'utilisation, sélectionnez la vitesse (1 ... T (turbo)) en poussant l'interrupteur (2). Afin d'éviter toute éblouissance, optez dans un premier temps pour une vitesse lente avant d'augmenter la vitesse progressivement.
- Après utilisation, replacez l'interrupteur en position «0», débranchez l'appareil et retirez les crochets pétrisseurs ou les fouets en appuyant sur le bouton éjecter (1).

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

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

Exemple de recette : Pâte à gâteau

200 g beurre ou margarine
200 g sucre
7 g sachet de sucre vanillé
4 oeufs

500 g de farine ordinaire

1 pincée de sel

15 g levure chimique

250 ml de lait

- Versez le beurre ou la margarine, ainsi que le sucre et le sucre vanillé dans le bol. Commencez à vitesse lente, puis accélérez jusqu'au mixage turbo.
- Ajoutez les oeufs et continuez de mixer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Commencez à vitesse lente, puis accélérez jusqu'au mixage turbo.
- Ajoutez le reste des ingrédients et mixez de la vitesse moyenne à la vitesse maximale jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène

Exemple de recette : Pâte au levain

500 g de farine ordinaire

7 g de levure sèche

80 g sucre

1 œuf

1 pincée de sel

250 ml lait tiède

100 g butter or margarine

- Versez la farine et la levure séchée dans le bol. Ajoutez le reste des ingrédients.
- Sélectionnez la vitesse moyenne et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Accessoires optionnels de hachoir

- Disponible dans les centres de service après-vente Braun, mais pas dans tous les pays.
- Veuillez vous référer aux notices d'utilisation adéquates afin d'utiliser les accessoires de hachoir en toute sécurité.

Entretien et nettoyage (B)

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- L'organe moteur (3) ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau et ne le placez pas sous un courant d'eau.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.

- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.



Español

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

Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar el producto.

Precaución

- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Tenga cuidado cuando pro-

cese líquido caliente, ya que puede salir despedido y salpicar fuera del recipiente.

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- Mantenga manos, cabello, ropa, y también espátulas y otros utensilios, alejados de accesorios montadores y accesorios amasadores para prevenir daños personales. No se ponga en contacto con las piezas de movimiento mientras estén en funcionamiento.
- 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.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

Piezas y accesorios

- 1 Botón de extracción de accesorios
- 2 Interruptor con selección de velocidad
- 3 Motor
- 4 Aperturas para accesorios montadores / amasadores
- 5 Accesorios amasadores
- 6 Accesorios montadores

Desembalaje

Extraiga la unidad de la caja. Retire todas las piezas del embalaje. Retire cualquier etiqueta que encuentre en la unidad (no retire la placa de características).

Usando la mezcladora de mano (A)

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

Consulte la Guía de Procesamiento A para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Ensamblado y funcionamiento

- Antes de montar la unidad del motor, asegúrese de que está desconectada y de que el interruptor está en la posición «0».
- Inserte los ganchos para masa (5) o las varillas (6).
- Ponga los ingredientes dentro de un recipiente.
- Enchufe el aparato y deslice el interruptor hacia delante para encenderlo. Deslícelo hacia atrás hasta la posición «0» para apagarlo. En función de la aplicación, seleccione la velocidad (1 ... T (turbo)) deslizando el interruptor (2). Para evitar que salpique, empiece con una configuración de velocidad lenta y aumente la velocidad mientras esté funcionando.
- Después de usarlo, deslice siempre el interruptor hasta la posición «0», desenchufe el aparato y expulse los ganchos para masa o las varillas pulsando el botón de expulsión (1).

Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Para obtener unos resultados óptimos en la preparación de pastelería, etc. todos los ingredientes deberán estar a la misma temperatura. Mantequilla, huevos, etc. deberán ser sacados del frigorífico previamente antes de ser usados.
- La nata montada tendrá más volumen, si antes de ser montada está muy fría.
- El puré de patata será más cremoso si todos los ingredientes utilizados están tan calientes como sea posible (e.j. patatas recién cocidas).

Ejemplo de receta: Masa de bizcocho

200 g mantequilla o margarina

200 g azúcar

7 g azúcar vainillado

4 huevos

500 g harina común

1 pizca de sal

15 g levadura en polvo

250 ml milk

- Ponga la mantequilla o margarina, el azúcar y el azúcar vainillado en el bol. Arranque lentamente y vaya aumentando la velocidad hasta llegar al mezclado turbo.
- Añada los huevos y siga mezclando hasta conseguir una consistencia cremosa. Arranque lentamente y vaya aumentando la velocidad hasta llegar al mezclado turbo.
- Añada el resto de ingredientes y mezcle a una velocidad de media a máxima hasta que la masa tenga un aspecto uniforme.

Ejemplo de receta: Masa de levadura

500 g harina común

7 g levadura seca

80 g azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

250 ml leche templada

100 g mantequilla o margarina

- Mezcle la harina y la levadura en el bol. Añada el resto de ingredientes.
- Seleccione la velocidad media y amase hasta conseguir una masa homogénea.

Accesorio picador opcional

- Disponible en los Centros de Servicio Braun, pero no en todos los países.
- Consulte las instrucciones de uso correspondientes para utilizar de forma segura del accesorio picador.

Cuidado y limpieza (B)

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- La parte motriz (3) debe limpiarse únicamente con un paño húmedo. No la sumerja en agua ni la sostenga bajo un chorro de agua.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use

limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.

- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.



Português

Os nossos produtos foram desenhados por forma a cumprir os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que aprecie em pleno este seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

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

Atenção

- 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.
- 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.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.

- Tenha cuidado ao processar líquido quente, pois este pode ser ejetado e projetado para fora da taça.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, bem como espátulas e outros utensílios, afastados das varas de bater e amassar, para evitar danos pessoais. Não toque nas partes móveis durante o funcionamento.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

Peças e acessórios

- 1 Botão de extracção de acessórios
- 2 Interruptor com seleção de velocidade
- 3 Peça do motor
- 4 Orifícios para varas de bater/amassar
- 5 Varas para amassar
- 6 Varas para bater

Desembalar

Retire a unidade para fora da caixa. Retire todas as peças da embalagem. Remova as etiquetas que possam existir na unidade (não remova a placa identificativa).

Como utilizar a misturadora manual (A)

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

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

Consulte no Guia de processamento A as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Montagem e operação

- Antes de montar a unidade do motor, assegure que esta está desconectada da tomada e que o interruptor está na posição «0».
- Insira as varas de amassar (5) ou de bater (6).
- Coloque os ingredientes num recipiente.
- Ligue o aparelho à tomada e deslize o interruptor para a frente para ligar o aparelho. Deslize-o para trás, para a posição «0», para o desligar. Consoante a aplicação, selecione a velocidade (1 ... T (turbo)), deslizando o interruptor (2). Para evitar salpicos, comece com uma velocidade baixa e depois aumente a velocidade durante a operação.
- Após a utilização, deslize sempre o interruptor para a posição «0», desconecte o aparelho da tomada e ejeite as varas de amassar ou de bater, premindo o botão de ejeção (1).

Dicas para os melhores resultados

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

Exemplo de receita: Mistura de bolos

200 g manteiga ou margarina
200 g açúcar
7 g açúcar baunilhado
4 ovos
500 g de farinha sem fermento

1 pitada de sal
15 g fermento em pó
250 ml de leite

- Coloque a manteiga ou margarina, o açúcar e o açúcar baunilhado no recipiente. Comece lentamente e aumente a velocidade até à mistura turbo.
- Adicione os ovos e continue a misturar até atingir uma consistência cremosa. Comece lentamente e aumente a velocidade até à mistura turbo.
- Adicione os restantes ingredientes e misture da velocidade média até à máxima, até ficar tudo uniforme.

Exemplo de receita: Massa levedada

500 g de farinha sem fermento

7 g de levedura seca

80 g açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

250 ml leite morno

100 g manteiga ou margarina

- Coloque a farinha e o fermento em pó no recipiente. Adicione os restantes ingredientes.
- Selecione a velocidade média e misture até obter uma massa consistente.

Acessório picador opcional

- Disponível nos Centros de Assistência da Braun; contudo, nem em todos os países.
- Consulte as Instruções de Uso correspondentes para uma utilização segura do acessório picador.

Cuidados e limpeza (B)

- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.
- A peça do motor (3) deve ser limpa apenas com um pano húmido. Não a submerja em água nem a segure debaixo de água corrente.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- 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.

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Braun ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



Italiano

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

Prima dell'utilizzo

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

Attenzione

- 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.
- 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.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Fare attenzione quando si maneggiano liquidi bollenti poiché potrebbero essere

espulsi o schizzare fuori dal recipiente.

- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Tenere mani, capelli, abiti e utensili da cucina lontano dalle fruste per montare e da quelle per impastare durante l'utilizzo per evitare lesioni. Non toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

Parti e accessori

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Interruttore con selezione velocità
- 3 Corpo motore
- 4 Aggancio per fruste per montare / impastare
- 5 Fruste per impastare
- 6 Fruste per montare

Disimballaggio

Prelevare l'unità dalla confezione. Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio. Rimuovere eventuali etichette presenti sull'unità (non rimuovere la targhetta dati).

Come utilizzare il battitore (A)

Le fruste per impastare sono perfette per lavorare impasti con lievito, pasta, impasti per dolci e per amalgamare impasti di carne tritata. Utilizzare le

fruste per lavorare impasti per torte, pan di spagna e purè e per montare la panna (minimo 100 ml di panna), gli albumi (minimo 1 albume), e ingredienti cremosi.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione A per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Montaggio e funzionamento

- Prima di assemblare l'unità motore, assicurarsi che la spina sia staccata e che l'interruttore sia in posizione «0».
- Inserire i ganci per impastare (5) o le fruste (6).
- Mettere gli ingredienti in una ciotola.
- Inserire la spina e far scorrere l'interruttore in avanti per accendere l'apparecchio. Farlo scorrere indietro alla posizione «0» per spegnerlo. In base all'utilizzo, selezionare la velocità (1 ... T (turbo)) facendo scorrere l'interruttore (2). Per evitare schizzi iniziare ad una velocità bassa e poi aumentarla in corso d'opera.
- Dopo l'utilizzo, far sempre scorrere l'interruttore alla posizione «0», staccare la spina dell'apparecchio e espellere i ganci per impastare o le fruste premendo il tasto per l'espulsione (1).

Suggerimenti per risultati ottimali

- Per ottenere i migliori risultati nell'impastare le torte, ecc., tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura. Burro, uova, ecc.. vanno tolti dal frigorifero prima di iniziare ad usarli.
- La panna montata diventa più soffice se la panna viene utilizzata fredda.
- Il purè diventa più morbido, se tutti gli ingredienti vengono utilizzati caldi (ad es. le patate appena bollite).

Esempio di ricetta: Impasto per torta

200 g burro o margarina
200 g zucchero
7 g di zucchero vanigliato
4 uova
500 g di farina
1 pizzico di sale
15 g lievito in polvere
250 ml di latte

- Mettere nel recipiente burro o margarina, zucchero e zucchero vanigliato. Iniziare lentamente e aumentare la velocità fino al turbo.

- Aggiungere le uova e continuare a mescolare finché il composto non avrà raggiunto una consistenza cremosa. Iniziare lentamente e aumentare la velocità fino al turbo.
- Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare a una velocità da media a massima fino ad ottenere un composto omogeneo.

Esempio di ricetta: Pasta lievitata

500 g di farina
7 g di lievito essiccato
80 g zucchero
1 uova
1 pizzico di sale
250 ml latte tiepido
100 g burro o margarina

- Inserire la farina e il lievito essiccato nel recipiente. Aggiungere il resto degli ingredienti.
- Selezionare la velocità media e impastare fino ad ottenere un impasto liscio.

Accessorio tritatutto opzionale

- Disponibile presso i centri di assistenza Braun; non in tutti i paesi.
- Si prega di fare riferimento alle Istruzioni d'uso corrispondenti per un utilizzo sicuro dell'accessorio tritatutto.

Cura e pulizia (B)

- Staccare sempre la corrente, prima di pulire l'apparecchio.
- Pulire il corpo motore (3) esclusivamente con un panno umido. Non immergere né tenere sotto acqua corrente il corpo motore.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- 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.

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Braun o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.



Nederlands

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

Vóór gebruik

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

Waarschuwing

- 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.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.

- Wees voorzichtig met warme vloeistoffen, aangezien die uit de kom kunnen spatten of spuiten.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Houd om persoonlijk letsel te voorkomen, handen, haar en kleren alsook spatels en andere materialen uit de buurt van garden en deeghaken als het apparaat is ingeschakeld.
- 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.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek «Onderhoud en reiniging».

Onderdelen en accessoires

- 1 Eject-knop
- 2 Schakelaar met snelheidskeuze
- 3 Motorgedeelte
- 4 Openingen voor garden / deeghaken
- 5 Deeghaken
- 6 Garden

Uitpakken

Neem de eenheid uit de doos. Verwijder alle stukken van de verpakking. Verwijder eventuele etiketten op de eenheid (zonder het typeplaatje weg te halen).

Gebruik van de handmixer (A)

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

Raadpleeg Bereidingsgids A voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Montage en bediening

- Prima di assemblare l'unità motore, assicurarsi che la spina sia staccata e che l'interruttore sia in posizione «0».
- Inserire i ganci per impastare (5) o le fruste (6).
- Mettere gli ingredienti in una ciotola.
- Inserire la spina e far scorrere l'interruttore in avanti per accendere l'apparecchio. Farlo scorrere indietro alla posizione «0» per spegnerlo. In base all'utilizzo, selezionare la velocità (1 ... T (turbo)) facendo scorrere l'interruttore (2). Per evitare schizzi iniziare ad una velocità bassa e poi aumentarla in corso d'opera.
- Dopo l'utilizzo, far sempre scorrere l'interruttore alla posizione «0», staccare la spina dell'apparecchio e espellere i ganci per impastare o le fruste premendo il tasto per l'espulsione (1).

Tips voor de beste resultaten

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

Voorbeeld van een recept: Pâte à gâteau

200 g boter of margarine
200 g suiker

7 g vanillesuiker
4 eieren
500 g bloem
1 snuifje zout
15 g bakpoeder
250 ml melk

- Doe boter of margarine, suiker en vanillesuiker in de kom. Begin langzaam te mengen en verhoog de snelheid tot turbo.
- Voeg eieren toe en blijf mengen tot een romige consistentie is bereikt. Begin langzaam te mengen en verhoog de snelheid tot turbo.
- Voeg de overige ingrediënten toe en meng van gemiddelde tot maximale snelheid tot alles gelijkmatig is.

Voorbeeld van een recept: Pastadeeg

500 g bloem
7 g gedroogde gist
80 g suiker
1 ei

- 1 snuifje zout
250 ml lauwe melk
100 g boter of margarine
- Doe meel en gedroogde gist in de kom. Voeg de overige ingrediënten toe.
 - Kies de gemiddelde snelheid en kneed tot een glad deeg.

Optioneel hakaccessoire

- Beschikbaar in Servicecentra van Braun; echter niet in elk land.
- Raadpleeg de betreffende gebruiksaanwijzing voor het veilige gebruik van het hakaccessoire.

Verzorging en reiniging (B)

- Trek altijd voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Het motordeel (3) mag enkel gereinigd worden met een vochtige doek. Dompel het niet onder in water en houd het ook niet onder stromend water.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.

- 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.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Braun of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.



De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.



Dansk

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

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Bemærk

- 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.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Vær forsigtig, når der behandles varm væske, da den kan blive skubbet ud og plaske ud af skålen.

- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Hold hænder, hår, tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra piskeris og dejkroge under brugen for at undgå personskade. Bevægelige dele må ikke berøres under driften.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

Dele og tilbehør

- 1 Frigørelsesnøgle
- 2 Kontakt med hastighedsvalg
- 3 Motordel
- 4 Åbninger til piskeris/dejkroge
- 5 Dejkroge
- 6 Piskeris

Udpakning

Tag enheden ud af kartonen.

Fjern alle emballagestykker.

Fjern eventuelt resterende etiketter på enheden (fjern ikke typeskiltet).

Brug af håndmikseren (A)

Dejkrogene er yderst velegnede til at ælte gærdej, pastadej og småkagedej samt til at røre kødfars. Piskerisene anvendes til at røre let dej som f.eks. sandkagedej eller kartoffelmos samt til at piske flødeskum (minimum 1 dl fløde), æggehviter (mindst 1 æggehvite) og cremede ingredienser. Der henvises til tilberedningsguide A for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Samling og betjening

- Før motorenheden monteres, sørg for, at den er adbrudt og kontakten står på positionen «0» .
- Sæt dejkrogene (5) eller piskerisene (6) i.
- Hæld ingredienserne i en skål.
- Tilslut apparatet og skub kontakten fremad for at tænde for apparatet. Skub den bagud til positionen «0» for at slukke. Afhængigt af anvendelsen, skal der vælges hastighed (1 ... T (turbo)) ved at skubbe til kontakten (2). For at undgå sprøjt startes der med en indstilling ved lav hastighed og derefter øges hastigheden, mens der mixes.
- Skub altid kontakten til positionen «0» efter brugen, apparatet afbrydes og dejkrogene eller piskerisene skubbes ud ved at trykke på udkastknappen (1).

Tips for bedste resultater

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

Opskriftseksempel: Kageblanding

200 g smør eller margarine

200 g sukker

7 g vaniljesukker

4 æg

500 g hvedemel

1 knivspids salt

15 g bagepulver

250 ml mælk

- Kom smør eller margarine, sukker og vaniljesukker i skålen. Start langsomt og kør op på turbo-piskning.
- Tilsæt æg og fortsæt med at piske, indtil der er en cremet konsistens. Start langsomt og kør op på turbo-piskning.
- Tilsæt resten af ingredienserne og pisk fra mellemste til maksimal hastighed, indtil alt er jævnt.

Opskriftseksempel: Gærde

500 g hvedemel

7 g tørgær

80 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

250 ml lunken mælk

100 g smør eller margarine

- Kom mel og tørgær i skålen. Tilsæt resten af ingredienserne.
- Vælg mellemste hastighed og ælt til en ensartet dej.

Valgfrit hakketilbehør

- Kan fås hos Braun servicecentre; dog ikke i alle lande.
- Der henvises til den tilsvarende brugsanvisning hvad angår sikker brug af hakketilbehøret.

Pleje og rengøring (B)

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før apparatet rengøres.
- Motordelen (3) må kun rengøres med en fugtig klud. Undgå at nedsænke motordelen i vand eller holde den under rindende vand.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kann ridse overfladen.
- Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kann apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid. Bortskaffelse kan ske på Braun Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.



Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.



Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon 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

- 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.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Vær forsiktig når du behandler veldig varm væske, ettersom den kan kastes ut og sprute ut av bollen.

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- For å unngå skader, må du holde hender, hår, klær og kjøkkenredskaper unna vispen og deigkrokene når apparatet er i bruk. Ikke kom i kontakt med apparatets bevegelige deler når det er påslått.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.

Deler og tilbehør

- 1 Utløserknapp
- 2 Hastighetsbryter
- 3 Motordel
- 4 Festeåpning for visp/deigkroker
- 5 Deigkroker
- 6 Visper

Utpakning

Ta enheten ut av esken.

Fjern all emballasjen. Fjern eventuelle gjenværende etiketter på enheten (ikke fjern typeskiltet).

Slik bruker du håndmikseren (A)

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

(minimum 1 eggehvite) og kremete ingredienser.

Se Behandlingsmanual A for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

Montering og betjening

- Før den motoriserte enheten monteres, skal du påse at den er frakoblet og at bryteren er i «0» stilling.
- Sett inn deigkroker (5) eller visper (6).
- Ha ingrediensene i en bolle.
- Sett i støpslet til apparatet og skyv bryteren frem for å slå på apparatet. Skyv den tilbake til «0» stillingen for å slå den av. Avhengig av bruken velges hastighet (1 ... T (turbo)) ved å skyve bryteren (2). For å unngå spruting begynner man med lav hastighet, og øker så hastigheten under drift.
- Etter bruk skal alltid bryteren skyves til «0» stillingen, støpslet til apparatet trekkes ut og deigkrokene eller vispene ta av ved å trykke på utløserknappen (1).

For best mulige resultater

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

Eksempel på oppskrift: Pâte à gâteau

200 g smør eller margarin
200 g sukker
7 g vaniljesukker
4 egg

500 g hvetemel
1 klype salt
15 g bakepulver
250 ml melk

- Ha smør eller margarin, sukker og vaniljesukker i bollen. Start langsomt og øk så hastigheten til turbomiksing.
- Ha i eggene og fortsett å mikse inntil du oppnår en kremete konsistens. Start langsomt og øk så hastigheten til turbomiksing.
- Ha i resten av ingrediensene og miks med medium til maksimum hastighet inntil alt er jevnt blandet.

Eksempel på oppskrift: Gjærdeig

500 g hvetemel

7 g tørrgjær

80 g sukker

1 egg

1 klype salt

250 ml lunken melk

100 g smør eller margarin

- Ha mel og tørrgjær i bollen. Hell i resten av ingrediensene.
- Velg medium hastighet og elte til deigen er smidig.

Valgfritt hakketilbehør

- Tilgjengelig hos Braun servicesentre; men ikke i alle land.
- Vennligst les den aktuelle brukerveiledningen for trygg bruk av hakketilbehøret.

Pleie og rengjøring (B)

- Trekk alltid ut støpslet før rengjøring.
- Motordelen (3) skal kun rengjøres med en fuktig klut. Ikke nedsenk den i vann eller hold under rennende vann.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kann skrape på overflaten.
- 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.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden. Det kann avhendes på et Braun servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/ elektroniske apparater.



Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.



Svenska

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

Före användning

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

Varning

- 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.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Var försiktig vid bearbetningen av varm vätska, efter-

som den kan slungas och skvätta ut ur skålen.

- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Håll händer, hår, kläder och husgeråd borta från vispar och degkrokar under drift för att undvika personskador. Vidrör inte rörliga delar under drift.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

Delar och tillbehör

- 1 Utskjutningsknapp
- 2 Reglage för val av hastighet
- 3 Motordel
- 4 Öppningar för vispar och degkrokar
- 5 Degkrokar
- 6 Vispar

Uppackning

Lyft upp apparaten ur kartongen. Ta bort allt emballage. Ta bort eventuella kvarsittande etiketter från apparaten (ta inte bort märkskylten).

Använda handmixern (A)

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

Se bearbetningsguide A för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

Montering och hantering

- Innan du monterar motorenheten måste du se till att nätsladden är utdragen och att reglaget är i läge «0».
- Sätt i degkrokarna (5) eller visparna (6).
- Lägg ingredienserna i en skål.
- Anslut nätsladden till eluttaget och skjut reglaget framåt för att sätta igång apparaten. Skjut reglaget bakåt till läge «0» för att stänga av den. Välj hastighet (1 ... T (turbo)) beroende på tillbehör genom att skjuta reglaget (2). Om du vill undvika stänk vid starten ska du börja mixa i låg hastighet och sedan öka hastigheten efterhand.
- Efter användning ska du alltid skjuta reglaget till läge «0», dra ut nätsladden och koppla loss degkrokarna eller visparna genom att trycka på utmatningsknappen (1).

Tips för bästa resultat

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

Exempel på recept: Kakblandning

200 g smör eller margarin
200 g socker
7 g vaniljsocker
4 ägg
500 g vetemjöl
1 nypa salt
15 g bakpulver
250 ml mjölk

- Häll smör eller margarin, socker och vaniljsocker i skålen. Börja att mixa långsamt och öka hastigheten efterhand till turboläget.
- Tillsätt äggen och fortsätt att mixa tills smeten har en krämig konsistens. Börja att mixa långsamt och öka hastigheten efterhand till turboläget.
- Tillsätt resten av ingredienserna och mixa från medelhög till maximal hastighet tills allt är jämnt blandat.

Exempel på recept: Jästdeg

500 g vetemjöl
7 g torrjäst
80 g socker
1 ägg
1 nypa salt
250 ml rumsvarm mjölk
100 g smör eller margarin

- Häll mjöl och torrjäst i skålen. Tillsätt resten av ingredienserna.
- Välj en medelhög hastighet och knåda tills degen är smidig.

Hacktillbehör som tillval

- Tillgängligt i Brauns servicecenter, men saknas i vissa länder.
- Se medföljande bruksanvisning för säker användning av hacktillbehöret.

Vård och rengöring (B)

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget före rengöring.
- Motordelen (4) får endast rengöras med en fuktig trasa. Sänk inte ned den i vatten eller håll den inte under rinnande vatten.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kann repa ytan.
- Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kann apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kann ombesörjas av Brauns servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överens-stämmer med föreskrifterna i Europa-direktivet 1935/2004.



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

- 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.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Ole varovainen käsitellessäsi kuumia nesteitä, sillä niitä saattaa tulla ulos ja läikkyä kulhosta.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa vispilöistä ja taikina-koukusta käytön aikana vahinkojen estämiseksi. Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä
- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

Osat ja lisävarusteet

- 1 Irrotuspainike
- 2 Nopeudenvälintakytkin
- 3 Moottoriossa
- 4 Vispilöiden/taikinakoukkujen aukot
- 5 Taikinakoukut
- 6 Vispilät

Purkamisen pakkauksesta

Ota laite ulos laatikosta.

Ota kaikki osat pois pakkauksesta. Irrota kaikki tarrat laitteesta (älä irrota arvokilpeä).

Käsivatkaimen käyttö (A)

Taikinakoukut soveltuvat erinomaisesti hiiva-, pasta- ja voitainoiden vaivaamiseen sekä lihamureketaikainoiden sekoittamiseen. Käytä vispilöitä kakkutaikainoiden, vanukkaiden ja perunamuusin sekoittamiseen sekä kermavaahdon (vähintään 100 ml kermaa), munanvalkuaisen (vähintään 1 munanvalkuainen) ja kermaisten seosten vatkaamiseen.

Lue käsittelyoppaasta A maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Kokoaminen ja käyttö

- Ennen kuin kokoat moottoriyksikön, varmista että se ei ole kytketty pistorasiaan ja että kytkin on 0-asennossa.
- Kiinnitä taikinakoukut (5) tai vispilät (6).
- Laita raaka-aineet kulhoon.
- Kytke laite pistorasiaan ja käynnistä se työntämällä kytkintä eteenpäin. Sammuta laite työntämällä kytkintä taaksepäin 0-asentoon. Valitse käyttökohteen mukaan nopeudeksi (1 ... T (turbo)) työntämällä kytkintä (2). Estä läikkyminen aloittamalla matalalla nopeusasetuksella ja kasvattamalla nopeutta käytön aikana.
- Työnnä kytkin käytön jälkeen 0-asentoon, irrota laite pistorasiasta ja irrota taikinakoukut tai vispilät painamalla poistopainiketta (1).

Parhaat tulokset

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

Esimerkkiresepti: Kakkuseos

200 g voi tai margariini

200 g sokeri

7 g vaniljasokeri

4 kananmunaa

500 g vehnä jauhoa

1 ripaus suolaa

15 g leivinjauhe

250 ml maitoa

- Laita voi tai margariini, sokeri ja vaniljasokeri kulhoon. Aloita hitaasti ja nopeuta turbosekoitukseen.
- Lisää kananmunat ja jatka sekoitusta, kunnes seos on koostumukseltaan kermaista. Aloita hitaasti ja nopeuta turbosekoitukseen.
- Lisää loput ainekset ja sekoita keski- tai täydellä nopeudella, kunnes seos on tasaista.

Esimerkkiresepti: Hiivataikina

500 g vehnä jauhoa

7 g kuivahiivaa

80 g sokeri

1 kananmuna

1 ripaus suolaa

250 ml haalea maito

100 g voi tai margariini

• Laita jauhot ja kuivahiiva kulhoon.

Lisää loput ainekset.

- Valitse keskinopeus ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi.

Silppurilisävaruste

- Saatavilla Braun-huollosta, mutta ei joka maassa.
- Lue silppurilisävarusteen turvallisen käytön ohjeet asianmukaisesta käyttöoppaasta.

Hoito ja puhdistus (B)

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
- Moottoriosan (3) saa puhdistaa vain kostealla liinalla. Älä upota veteen tai pidä sitä juoksevan veden alla.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Laitteen muoviosat voivat värjäytyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollosta tai sopivassa keräyspisteessä. Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Braun-huollosta tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, aby spełniać najwyższe standardy w zakresie jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Mamy nadzieję, że nowy produkt firmy Braun spełni Państwa oczekiwania.

Przed użyciem

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

Uwaga

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- 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.
- 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 podob-

nych kwalifikacjach fachowych.

- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbiierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierv wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Z gorącymi płynami należy postępować ostrożnie, ponieważ mogą one zostać wyrzucone z miski lub rozbryzgnięte.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Dłonie, włosy, odzież, jak również inne rzeczy trzymaj z dala od końcówek ubijających oraz końcówek do wyrabiania ciasta, celem ochrony użytkownika przed zranieniem. Nie dotykać części ruchomych podczas pracy z urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instruk-

cjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.

Części i osprzęt

- 1 Przycisk zwalniający
- 2 Przełącznik z wyborem prędkości
- 3 Blok silnika
- 4 Otwory do końcówek ubijających i do mieszania ciasta
- 5 Końcówki do mieszania ciasta
- 6 Końcówki ubijające

Rozpakowywanie

Wyciągnij urządzenie z opakowania. Zdemontuj wszystkie elementy opakowania. Zdemontuj wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu (nie usuwaj tabliczki znamionowej).

Używanie miksera (A)

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

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki A.

Montaż i obsługa

- Przed zamontowaniem zespołu silnika upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania i że przełącznik jest ustawiony w pozycji «0».
- Wsuń haki do wyrabiania ciasta (5) lub trzepaczki (6).
- Umieść składniki w misce.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania i przesuń przełącznik do przodu, aby włączyć urządzenie. Przesuń go do tyłu do pozycji «0», aby wyłączyć urządzenie. W zależności od zastosowania wybierz prędkość (1 ... T (turbo)), przesuwając przełącznik (2). Aby uniknąć rozpryskiwania, zacznij od ustawienia mniejszej prędkości, a następnie zwiększaj prędkość podczas pracy.

- Po użyciu zawsze przesuń przełącznik do pozycji «0», odłącz urządzenie od źródła zasilania i wyjmij haki do wyrabiania ciasta lub trzepaczki, naciskając przycisk wysuwania (1).

Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

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

Przykładowy przepis: Mieszanina ciasta

200 g masło lub margaryna
200 g cukier
7 g cukier waniliowy
4 jajka
500 g mąki
1 szczypta soli
15 g proszek do pieczenia
250 ml mleka

- Umieść masło lub margarynę, cukier i cukier waniliowy w misce. Zacznij na wolnych obrotach, przyspieszając do mieszania w trybie turbo.
- Dodaj jajka i mieszaj całość do osiągnięcia kremowej konsystencji. Zacznij na wolnych obrotach, przyspieszając do mieszania w trybie turbo.
- Dodaj pozostałe składniki i mieszaj z średnią (do maksymalnej) prędkością, aż do otrzymania jednolitej masy.

Przykładowy przepis: Ciasto drożdżowe

500 g mąki
7 g wysuszonych drożdży
80 g cukier
1 jaja
1 szczypta soli
250 ml ekko ciepłe mleko
100 g masło lub margaryna

- Wsyp mąkę i suszone drożdże do miski. Dodaj resztę składników.
- Wybierz średnią prędkość i wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta.

Opcjonalne końcówki do rozdrabniania

- Dostępne w centrum serwisowym firmy Braun, jednak nie we wszystkich krajach.
- Informacje na temat bezpiecznego korzystania z końcówki do rozdrabniania znajdują się w odpowiedniej Instrukcji obsługi.

Konserwacja i czyszczenie (B)

- Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci zanim przystąpisz do czyszczenia.
- Element zawierający silnik (3) należy czyścić, używając tylko wilgotnej szmatki. Nie wolno zanurzać go w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.
- Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.



Český

Naše výrobky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Doufáme, že budete mít ze svého nového přístroje Braun radost.

Před použitím

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

Pozor

- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- 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.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Buďte opatrní při zpracovávání horké tekutiny, neboť

může být vyhozena a vylita z nádoby.

- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Držte ruce, vlasy, oblečení, stejně jako vařečku či jiné kuchyňské náčiní v dostatečné vzdálenosti od metel a hnětacích háků, když je přístroj v provozu, aby nedošlo k poranění či jiné nehodě. Když přístroj běží, nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

Díly a příslušenství

- 1 Uvolňovací tlačítko
- 2 Přepínač s volbou rychlosti
- 3 Motorová jednotka
- 4 Otvory pro šlehací metly / hnětací háky
- 5 Hnětací háky
- 6 Metly

Vybalení

Vyjměte přístroj z kartonu. Odstraňte všechny kusy obalu. Sejměte všechny štítky na přístroji (neodstraňujte výkonové štítky).

Použití šlehacích a hnětacích nástavců (A)

Hnětací háky se perfektně hodí pro hnětení kynutého těsta, těsta na výrobu těstovin a pečiva, stejně jako pro

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

Viz průvodce zpracováním A ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Sestavení a obsluha

- Před montáží jednotky motoru se ujistěte, že je odpojená a přepínač je v poloze «0».
- Vsad'te háky na těsto (5) nebo metly (6).
- Vložte přísady do nádoby.
- Zapojte přístroj a posuňte přepínač vpřed pro zapnutí přístroje. Posuňte jej zpět do polohy «0» pro vypnutí. V závislosti na přístroji vyberte rychlost (1 ... T (turbo)) posunutím přepínače (2). Pro zabránění rozstříku začněte nastavením nízké rychlosti a zvyšujte rychlost během provozu.
- Po použití vždy posuňte přepínač do polohy «0», odpojte přístroj a vysuňte háky na těsto nebo metly stisknutím vyhazovacího tlačítka (1).

Rady pro co nejlepší výsledky

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

Příklad receptu: Dortová směs

200 g máslo nebo margarín
200 g cukr
7 g vanilkového cukru
4 vejce
500 g hladké mouky
1 vanilkového cukru
15 g prášek do pečiva
250 ml mléka

- Do misky dejte máslo nebo margarín, cukr a vanilkový cukr. Pomalu spust'te a zrychlete na turbo mixování.
- Přidejte vejce a pokračujte v mixování,

dokud se nedosáhne krémové konzistence. Pomalu spust'te a zrychlete na turbo mixování.

- Přidejte zbytek přísad a mixujte ze střední na maximální rychlost dokud není vše rovnoměrně rozmixované.

Příklad receptu: Kynuté těsto

500 g hladké mouky
7 g sušeného droždí
80 g cukr
1 vejce

1 vanilkového cukru
250 ml vlažné mléko

100 g máslo nebo margarín

- Do misky dejte mouku a sušené droždí. Přidejte zbytek přísad.
- Zvolte střední rychlost a uhně'te hladké těsto.

Volitelné příslušenství sekáčku

- K dispozici u servisních středisek Braun; avšak ne v každé zemi.
- Nahlédněte do příslušného návodu k použití pro bezpečné používání příslušenství sekáčku.

Péče a čištění (B)

- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě.
- Část s motorem (3) čistěte pouze vlhkým hadříkem. Neponořujte ji do vody ani ji nevkládejte pod tekoucí vodu.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu. Likvidaci může provést servisní středisko Braun nebo příslušné sběrné ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.



Slovenský

Naše produkty sa vyrábajú tak, aby spĺňali tie najprísnejšie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu.

Pevne veríme, že obsluha spotrebiča Braun bude pre vás príjemným zážitkom.

Pred použitím prístroja

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

Upozornenie

- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade 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.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.

- Pri spracovávaní horúcich kvapalín buďte opatrný, pretože môžu vytrysknúť a vyšplechnúť z misky.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Počas prevádzky zariadenia držte ruky, vlasy, oblečenie, rovnako ako varešku či iné kuchynské náradie v dostatočnej vzdialenosti od metličiek a hákov na miesenie, aby nedošlo k poraneniu či inej nehode. Keď je zariadenie v prevádzke, nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Diely a príslušenstvo

- 1 Uvoľňovacie tlačidlo
- 2 Spínač s výberom rýchlosti
- 3 Motorová jednotka
- 4 Otvory pre šľahacie metličky / miesiace háky
- 5 Háky na miesenie
- 6 Metličky

Rozbalenie

Vyberte spotrebič z kartóna. Odstráňte všetky prvky balenia. Zo spotrebiča odstráňte akékoľvek existujúce štítky (neodstraňujte menovité štítko).

Použitie šľahacích a miesiacich nástavcov (A)

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

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu A.

Montáž a obsluha

- Pred montážou jednotky motora sa uistite, že je odpojená a že spínač je v polohe «0».
- Zasuňte hnetacie háky (5) alebo metličky (6).
- Vložte prísady do nádoby.
- Zapojte spotrebič a spínač posuňte dopredu, aby ste spotrebič zapli. Posuňte ho dozadu do polohy «0», aby ste spotrebič vypli. V závislosti od použitia vyberte rýchlosť (1 ... T (turbo)) tak, že posuniete spínač (2). Aby ste predišli špliechaniu, začnite pri nastavení nízkej rýchlosti a následne počas prevádzky zvyšujte rýchlosť.
- Spínač po použití vždy posuňte do polohy «0», odpojte spotrebič a vysuňte hnetacie háky alebo metličky tak, že stlačíte tlačidlo vysunutia (1).

Tipy pre optimálne výsledky

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

Príklad receptu: Koláčová zmes

200 g maslo alebo margarín
200 g cukor
7 g vanilkový cukor
4 vajcia
500 g polohrubej múky

1 štipka soli
15 g prášok na pečenie
250 ml mlieka

- Do misky dajte maslo alebo margarín, cukor a vanilkový cukor. Začnite pomaly a zrýchlite na turbomiešanie.
- Pridajte vajíčka a pokračujte v miešaní, kým sa nedosiahne krémová konzistencia. Začnite pomaly a zrýchlite na turbomiešanie.
- Pridajte zostávajúce prísady a miešajte od strednej po maximálnu rýchlosť, kým nebude všetko hladké.

Príklad receptu: Kvasené cesto

500 g polohrubej múky
7 g sušených kvasníc
80 g cukor
1 vajíčko
1 štipka soli
250 ml vlažné mlieko
100 g maslo alebo margarín

- Do misky dajte múku a sušené droždie. Pridajte zostávajúce prísady.
- Vyberte strednú rýchlosť a hneďte až do hladkého cesta.

Voliteľné sekacie príslušenstvo

- Dostupné v servisných strediskách spoločnosti Braun; avšak nie vo všetkých krajinách.
- Obráťte sa na príslušnú používateľskú príručku, kde nájdete bezpečné používanie sekacieho príslušenstva.

Starostlivosť a čistenie (B)

- Pred čistením vždy odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Motorovú časť (3) čistite len vlhkou handričkou. Neponárajte ju do vody ani ju neumývajte pod tečúcou vodou.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú

zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.



Magyar

Termékeinket úgy alkottuk meg, hogy azok a legmagasabb szintű minőségi, működésbeli és megjelenésbeli követelményeknek is megfeleljenek. Reméljük, minden tekintetben élvezettel használja majd új Braun készülékét.

Használat előtt

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

Figyelem

- 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.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.

- Forró folyadék feldolgozásánál legyen óvatos, mivel az kilóccsanhat, illetve kifröccsenhet a tából.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos ételkészítésére tervezték.
- Saját biztonsága érdekében a habverő és a dagasztóegység használata közben ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruházata vagy bármely konyhai eszköz ne érjen a feldolgozóegységhez, mert az működése közben elkaphatja azokat.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítson meg minden alkatrészt, az «Ápolás és tisztítás» rész útmutatásait követve.

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Kioldó gomb
- 2 Kapcsoló választható sebességfokozatokkal
- 3 Motorrész
- 4 Csatlakozónyílás a habverők / dagasztókarok csatlakoztatásához
- 5 Dagasztókarok
- 6 Habverők

Kicsomagolás

Vegye ki a készüléket a kartondobozból. A csomagolás minden részét távolítsa el. Távolítson el minden lehetséges címkét a készülékről (de hagyja ott az adattáblát).

A készülék kézi robotgépként történő használata (A)

A dagasztókarokat kelt, omlós, nudlítészták keveréséhez és pástétomok vágott hús készítéséhez használjuk. A habverőket kevert és piskótatészták, krumplipüré elkészítéséhez, valamint tejszín felverésére (a legkisebb felverhető mennyiség 100 ml tejszín), tojásfehérje felverésére (legkisebb felverhető mennyiség 1 tojásfehérje) és krémek kikeverésére használhatjuk.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a A. Elkészítési útmutatóban."

Összeszerelés és működtetés

- A motoregység összeállítása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati vezeték nincs csatlakoztatva, és a kapcsoló «0» fokozatra van állítva.
- Helyezze be a dagasztóvillákat (5), illetve habverőket (6).
- A hozzávalókat helyezze egy tálba.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, és a bekapcsoláshoz tolja előre a kapcsolót. A készüléket a kapcsoló «0» fokozatra állításával tudja kikapcsolni. A kapcsoló (2) csúsztatásával alkalmazástól függően válassza ki a kívánt sebességet (1...T (turbó)). A kiforrás megelőzése érdekében kezdje alacsony sebességgel, majd működés közben növelje a sebességet.
- Használat után mindig állítsa a kapcsolót «0» fokozatra, húzza ki a hálózati vezeték csatlakozódugóját, majd a kioldógomb (1) megnyomásával távolítsa el a dagasztóvillákat, illetve habverőket.

Tippek a legjobb eredmény eléréséhez

- Kevert tészták készítésekor a hozzávalók lehetőleg azonos hőmérsékletűek legyenek az optimális eredmény elérése érdekében. A tojást, a vaját és hasonló élelmiszereket lehetőleg feldolgozás előtt már vegyük ki a hűtőgépből.
- A tejszínhab tovább tartja meg eredeti állagát, ha a tejszint felverés előtt jól lehűtöttük.
- A krumplipüré lágyabb lesz, ha a

burgonyát azonnal a kifőzés után használjuk fel.

Recept (példa): Tortakeveré

- 200 g vaj vagy margarin
- 200 g cukor
- 7 g csomag vaníliás cukor
- 4 tojás
- 500 g finomliszt
- 1 csipet só
- 15 g sütőpor
- 250 ml meleg tej
- Tegyen vajat vagy margarint, valamint cukrot és vaníliás cukrot a tálba. Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.
- Adjon hozzá tojást és folytassa a keverést, míg krémes állagú nem lesz. Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.
- Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és középestől maximumig terjedő sebességgel keverje csomómentesre.

Recept (példa): Kelt tészta

- 500 g finomliszt
- 7 g szárított élesztő
- 80 g cukor
- 1 tojás
- 1 csipet só
- 250 ml langyos tej
- 100 g vaj vagy margarin
- Tegyen lisztet és szárított élesztőt a tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat.
- Válassza a közepes sebességet, és dagassza simára a tésztát.

Opcionálisan megvásárolható aprítótartozék

- Kapható a Braun Szervizközpontokban (nem minden országban).
- Az aprítótartozék biztonságos használata érdekében olvassa el annak használati útmutatóját.

Rendbentartás és tisztítás (B)

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- A motor-részt (3) csak nedves törülközővel szabad tisztítani. Nem

szabad azt vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani.

- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot tartalmazó tisztítószer, amely megkarcolhatja a felületet.
- Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Braun szervizközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.



Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.



Hrvatski

Naši proizvodi izrađeni su u skladu s najvišim standardima kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete u potpunosti uživati u svom novom uređaju tvrtke Braun.

Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.

Pozor

- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Budite oprezni kod rukovanja vrućom tekućinom jer vas ista može pošpricati i prelitati se iz posude.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u

domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.

- Kako biste spriječili ozljede pazite da nastavci za miješanje tijesta i mlaćenje ne zahvate ruke, kosu, odjeću, spatule ni druga kuhinjska pomagala. Ne dodirujte pokretne dijelove dok uređaj radi.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

Dijelovi i pribor

- 1 Tipka za otpuštanje radnih dijelova
- 2 Prekidač s biračem brzina
- 3 Motorni dio
- 4 Otvori za nastavke za mlaćenje/ miješanje tijesta
- 5 Nastavci za miješanje tijesta
- 6 Nastavci za mlaćenje

Raspakiranje

Izvucite jedinicu iz kartona. Izvucite sve dijelove iz pakiranja. Uklonite sve eventualne oznake na jedinici (ne uklanjajte nazivnu pločicu).

Rad s ručnim mikserom (A)

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

Pogledajte Vodič za obradu hrane A kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzinama.

Sklapanje i rad

- Prije sastavljanja jedinice motora uvjerite se da je ista isključena iz napajanja i da se prekidač nalazi u položaju «0».
- Umetnite kuke za tijesto (5) ili metlice za miješanje (6).
- Stavite namirnice u zdjelu.
- Uključite napajanje i za uključivanje uređaja pomaknite prekidač prema naprijed. Za isključivanje uređaja, prekidač pomaknite unazad u položaj «0». Ovisno o primjeni, brzinu (1... T (turbo)) odaberite pomicanjem prekidača (2). Da biste izbjegli prskanje, prvo odaberite sporiju brzinu, a onda tijekom rada brzinu postepeno povećavajte.
- Nakon korištenja, prekidač uvijek pomaknite u položaj «0», isključite uređaj iz napajanja i izvucite kuke za tijesto ili metlice za miješanje pritiskom na tipku za izbacivanje (1).

Savjeti za postizanje najboljih rezultata

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

Primjer recepta: Mješavina za kolače

200 g maslac ili margarin
200 g šećer
7 g vanilin šećer
4 jaja
500 g višenamjenskog brašna
1 prstohvat soli
15 g prašak za pečenje
250 ml mlijeka

- Tegyen vaját vagy margarint, valamint cukrot és vaníliaš cukrot a tálba. Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.
- Adjon hozzá tojást és folytassa a keverést, míg krémes állagú nem lesz. Lassan kezdje el a keverést, majd gyorsítson fel egészen a turbó fokozatig.

- Adjá hozzá a maradék hozzávalókat, és közepesről maximumig terjedő sebességgel keverje csomómentesre.

Primjer recepta: Dizano tijesto

500 g višenamjenskog brašna

7 g suhog kvasca

80 g šećer

1 jaje

1 prstohvat soli

250 ml mlako mlijeko

100 g maslac ili margarin

- Stavite brašno i suhi kvasac u posudu, a zatim dodajte ostale sastojke.
- Odaberite srednju brzinu i gnječite kako biste dobili glatko tijesto.

Opcija pribor za sjeckalicu

- Dostupan u Braun Service centrima, međutim ne u svakoj zemlji.
- Za sigurno korištenje pribora za sjeckalicu pročitajte odgovarajući Priručnik za korištenje.

Održavanje i čišćenje (B)

- Prije čišćenja uvijek isključite utikač uređaja iz utičnice.
- Dio s motorom (3) isključivo čistiti vlažnom krpom. Ne uranjajte ga u vodu ili pod mlaz vode.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgubiti površinu dijelova miksera.
- Kada pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlazete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Braun ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.



Slovenski

Naši izdelki ustrezajo najvišjim standardom na področju kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Srčno upamo, da boste uživali pri uporabi svoje nove naprave Braun.

Pred uporabo

Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

Opozorilo

- 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.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- Pri delu z vročimi tekočinami bodite previdni, saj lahko brizgajo iz posode.

- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Pazite, da se med delovanjem naprave z rokami, lasmi, oblačilom, lopatico ali drugimi pripomočki preveč ne približate metlicama ali nastavkoma za testo, ker se lahko poškodujete. Med delovanjem naprave se ne smete dotakniti njenih gibljivih delov.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Deli in nastavki

- 1 Tipka za sprostitev nastavkov
- 2 Preklopite z izbiro hitrosti
- 3 Motorna enota
- 4 Odprtini za metlici/nastavka za testo
- 5 Nastavka za testo
- 6 Metlici

Odstranjevanje embalaže

Enoto vzemite iz škatle. Odstranite vse dele embalaže. Z enote odstranite vse morebitne nalepke (ne odstranite tipske ploščice).

Uporaba ročnega mešalnika (A)

Nastavka za testo sta primerna za gnetenje vzhajanelega testa, testa za testenine, testa za pecivo ter za mešanje mase iz zmletega mesa. Metlici sta namenjeni mešanju mas za torte in biskvitnega

testa, za pripravo pire krompirja ter stepanju smetane (najmanj 100 ml), beljakov (najmanj 1 beljak) in kremastih sestavin.

V Navodilih za pripravo A najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Sestava in delovanje

- Preden sestavite motorno enoto, se prepričajte, da je ta izključena in da je stikalo v položaju «0».
- Vstavite priključke za gnetenje testa (5) ali metlice za stepanje (6).
- Sestavine dajte v posodo.
- Aparat priključite in stikalo pomaknite naprej, da aparat vklopite. Potisnite ga nazaj v položaj «0», da ga izklopite. Glede na uporabo izberite hitrost (od 1 do turbo) tako, da pomaknete stikalo (2) Da preprečite brizganje, vedno začnite z nižjo hitrostjo, nato pa hitrost med delovanjem povečujte.
- Po uporabi stikalo vedno pomaknite v položaj «0», izklopite aparat in snemite priključke za gnetenje testa ali metlice za stepanje tako, da pritisnete gumb za izmet (1).

Namigi za doseganje najboljših rezultatov

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

Primer recepta: Mešanica za torte

200 g maslo ali margarina
200 g sladkor
7 g vanilijev sladkor
4 jajci
500 g gladke moke
1 ščepec soli
15 g pecilni prašek
250 ml mleka

- V skledo dajte maslo ali margarino ter sladkor in vanilijev sladkor. Začnite počasi in nato pospešite do mešanja pri najvišji hitrosti.

- Dodajte jajca in nadaljujte z mešanjem, da dobite kremno zmes. Začnite počasi in nato pospešite do mešanja pri najvišji hitrosti.
- Dodajte preostale sestavine in mešajte od srednje do najvišje hitrosti, da dobite gladko zmes.

Primer recepta: Kvašeno testo

500 g gladke moke

7 g suhega kvasa

80 g sladkor

1 jajce

1 ščepec soli

250 ml mlačno mleko

100 g maslo ali margarina

- V skledo dajte moko in suhi kvas. Dodajte še preostale sestavine.
- Izberite srednjo hitrost in zgnetite v gladko testo.

Opcijski dodatek za sekljanje

- Na voljo pri servisnih centrih Braun Service Center, vendar ne v vsaki državi.
- Za napotke glede varne uporabe dodatka za sekljanje glejte ustrezna navodila za uporabo.

Vzdrževanje in čiščenje (B)

- Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja.
- Motorno enoto (3) je dovoljeno čistiti le z vlažno krpo. Ne potaplajte je v vodo in je ne držite pod tekočo vodo.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavrzite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živili, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.



Türkçe

Ürünlerimiz en üstün kalite, fonksiyonellik ve tasarım standartlarına uyacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalmanızı umuyoruz.

Uyarı

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

Dikkat

- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Sıcak sıvılarla çalışırken dikkatli olun; sıvılar çanakdan dışarı sıçrayabilir ve tehlikeli olabilir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- İşlem sırasında kişisel yaralanmaları engellemek için ellerinizi, saçınızı, giysinizi, spatulanızı ve diğer kaplarınızı çırpıcıdan ve hamur yoğurma ataçmanından uzak tutunuz. Kullanım sırasında çalışan parçalara dokunmayınız.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli oldukça, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyararak temizleyin.

Parçalar ve Aksesuarlar

- Çıkarma düğmesi
- Hız seçimli düğme
- Motor kısmı
- Çırpıcı / hamur yoğurma ataçmanı girişi
- Hamur yoğurma ataçmanı
- Çırpıcı

Paketi açma

Üniteyi kartondan çıkartın. Tüm paketleme malzemelerini çıkartın. Ünite üzerinde bulunan tüm dış etiketleri çıkartın (bilgi plakasını çıkartmayın).

El mikseri kullanımı (A)

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

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu A'ye başvurun.

Takma ve Çalıştırma

- Motor ünitesinin montajını yapmadan önce fişten çekili ve düğmenin «0» konumunda olduğundan emin olun.
- Hamur kancalarını (5) veya çırpıcıları (6) takın.
- Malzemeleri işlem kabına koyunuz.
- Aleti prize takın ve aleti açmak için düğmeyi ileri doğru kaydırın. Kapatmak için düğmeyi geriye «0» konumuna geriye doğru kaydırın. Uygulamaya bağlı olarak aletin hızını (1 ... T (turbo)) düğmeyi (2) kaydırarak seçin. Sıçramayı önlemek için düşük hızla başlayın ve çalışma sırasında hızı artırın.
- Kullanım sonrasında düğmeyi her zaman «0» konumuna kaydırın, aleti prizden çekin ve düğmeye basarak (1) hamur kancalarını veya çırpıcıları çıkartın.

En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Kek karışımı, vb. hazırlarken en iyi sonucu elde etmek için tüm malzemeleri aynı sıcaklıkta olmalıdır. Yağ, yumurta, vb. kullanımdan biraz zaman önce dolaptan çıkarılmalıdır.

- Eğer krema çırpılmadan önce iyi bir şekilde dondurulmuş ise çırpılmış kremanın hacmi daha fazla olur.
- Eğer tüm malzemeler olabildiği kadar sıcak kullanılırsa püre daha kremi olur (örneğin, patatesler haşlanır haşlanmaz kullanılırsa).

Tarif Örneği: Kek karışımı

200 g tereyağı veya margarin

200 g şeker

7 g şekerli vanilya

4 yumurta

500 g katkısız un

1 tutam tuz

15 g kabartma tozu

250 ml süt

- Tereyağı veya margarinini, şeker ve vanilya şekerini kabın içerisine koyun. Yavaşça başlayın ve hızlanarak turbo karıştırmaya kadar gelin.
- Yumurtaları ekleyin ve krema gibi bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin. Yavaşça başlayın ve hızlanarak turbo karıştırmaya kadar gelin.
- Geri kalan malzemeleri de ekleyin ve hepsi eşit kıvama gelene kadar orta hızdan başlayarak maksimum hıza gelin.

Tarif Örneği: Mayalı hamur

500 g katkısız un

7 g kuru maya

80 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

250 ml ılık süt

100 g tereyağı veya margarin

- Kap içerisine un ve kuru maya koyun. Diğer malzemeleri ekleyin
- Orta hızı seçin ve yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun.

İsteğe Bağlı Doğrama Aksesuarı

- Braun Servis Merkezlerinden edinilebilir; her ülkede bulunmaz.
- Doğrama aksesuarlarının güvenli kullanımı için lütfen ilgili Kullanım Talimatlarına başvurun.

Bakım ve Temizleme (B)

- Temizlemeden önce her zaman cihazınızı fişten çekiniz.

- Motor parçası (3) sadece nemli bezle temizlenmelidir. Suya batırmayın veya musluk altına tutmayın.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir.

Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Braun Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

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

Română (RO/MD)

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

Înainte de utilizare

Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

Atenție

- 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.
- 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.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.

- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite de gospodărie.
- Pentru a preveni eventualele incidente, nu apropiați mâinile, părul, hainele precum și orice ustensile de cuțitele aparatului, atunci când acesta este în funcțiune.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

Piese și accesorii

- 1 Buton deblocare palete
- 2 Întrerupător cu selecția vitezei
- 3 Motor
- 4 Orificiu pentru fixarea telurilor/ paletelor pentru aluat
- 5 Palete pentru aluat
- 6 Teluri

Dezambalare

Scoateți unitatea din cutia de carton. Îndepărtați toate bucățile de ambalaj. Îndepărtați toate etichetele existente pe unitate (nu îndepărtați plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice).

Utilizarea mixerului manual (A)

Paletetele 7 sunt potrivite pentru amestecarea aluaturilor pentru gogoși sau a celor de patiserie. Telurile sunt potrivite pentru amestecarea compozițiilor pentru

prăjituri, a pireurilor, precum și pentru a bate frișca (minim 100 ml), albușul de ou (minim un albuș) sau alte ingrediente cremoase.

Consultați Ghidul de preparare A pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Asamblarea și utilizarea

- Înainte de asamblarea unității cu motor, asigurați-vă că aceasta este scoasă din priză și că întrerupătorul este în poziția «0».
- Introduceți paletel pentru aluat (5) sau telurile (6).
- Adăugați ingredientele într-un vas.
- Introduceți aparatul în priză și glisați întrerupătorul înainte pentru a porni aparatul. Glisați-l înapoi în poziția «0» pentru a-l opri. În funcție de folosire, selectați viteza (1 ... T (turbo)) prin glisarea întrerupătorului (2). Pentru a evita stropirea începeți cu o viteză mică și apoi creșteți viteza în timpul funcționării.
- După utilizare glisați întotdeauna întrerupătorul în poziția «0», scoateți aparatul din priză și extrageți paletel pentru aluat sau telurile prin apăsarea butonului de extragere (1).

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Pentru rezultate optime (ex.: atunci când preparați prăjituri), ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură. Untul, ouăle, etc. trebuie scoase din frigider cu un anumit timp înainte de a fi utilizate.
- Frișca va avea mai mult volum dacă smântâna este foarte rece.
- Piureul va fi mult mai cremos, dacă ingredientele sunt puse în bol imediat după fierbere.

Exemplu de rețetă: Amestec de prăjituri

200 g unt sau margarină

200 g zahăr

7 g zahăr vanilat

4 ouă

50 g făină simplă

1 praf de sare

15 g praf de copt

250 ml lapte

- Puneți unt sau margarină, zahăr și zahăr vanilat în vas. Începeți încet și măriți viteza până la amestecarea turbo.
- Adăugați ouăle și continuați să amestecați până când se ajunge la o

consistență cremoasă. Începeți încet și măriți viteza până la amestecarea turbo.

- Adăugați restul ingredientelor și amestecați cu o viteză medie până la cea maximă, până când totul este omogen.

Exemplu de rețetă: Aluatul cu drojdie

500 g făină simplă

7 g drojdie uscată

80 g zahăr

1 ou

1 praf de sare

250 ml lapte călduț

100 g unt sau margarină

- Puneți făină și drojdie uscată în vas. Adăugați restul ingredientelor.
- Alegeți o viteză medie și frământați până obțineți un aluat omogen.

Accesorii tocător opțional

- Disponibil în Centrele de servicii Braun; cu toate acestea, nefiind disponibile în fiecare țară.
- Consultați Instrucțiunile de folosire corespunzătoare pentru folosirea în siguranță a accesoriului tocătorului.

Îngrijire și curățare (B)

- Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de a începe curățarea.
- Partea cu motorul aparatului (3) trebuie curățată doar cu o cârpă umedă. Nu o scufundați în apă și nu o introduceți sub jet de apă.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- 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.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără avis prealabil.

Nu aruncați produsul împreună
cu deșeurile menajere la sfârșitul
ciclului de viață al acestuia.

Produsul poate fi remis la un
centru de service Braun sau la un punct
de colectare corespunzător din țara dvs.



Materialele și obiectele
destinate contactului cu
produsele alimentare sunt în
conformitate cu dispozițiile
regulamentului European
1935/2004.



Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τρόπο τέτοιο ώστε να πληρούν τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα απολαύσετε πλήρως τη νέα σας συσκευή Braun.

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

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.
- 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.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρ-

μολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.

- Προσέχετε όταν δουλεύετε ζεστά υγρά μέσα στο μπολ γιατί μπορεί να πεταχτούν έξω.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, καθώς επίσης σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα και τους γάντζους ζύμης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για την αποφυγή τραυματισμού. Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Διακόπτης απελευθέρωσης
- 2 Διακόπτης με επιλογή ταχύτητας
- 3 Εξάρτημα μοτέρ
- 4 Οπές για τους αναδευτήρες / γάντζους ζύμης
- 5 Γάντζοι ζύμης
- 6 Αναδευτήρες

Αποσυναρμολόγηση

Αφαιρέστε τη μονάδα από το χαρτοκιβώτιο. Αφαιρέστε όλα τα μέρη της συσκευασίας. Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από τη μονάδα (μην αφαιρέσετε την πινακίδα τύπου).

Χρησιμοποιώντας το μίξερ χειρός (A)

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

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας A για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προτού συναρμολογήσετε τη μονάδα κινητήρα, βεβαιωθείτε ότι αυτή δεν είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος και ότι ο διακόπτης είναι στη θέση «0».
- Εισαγάγετε τους γάντζους ζύμης (5) ή τους αυγοδάρτες (6).
- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.
- Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και μετακινήστε το διακόπτη προς τα εμπρός για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Μετακινήστε τον προς τα πίσω στη θέση «0» για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Ανάλογα με την εφαρμογή, επιλέξτε ταχύτητα (1 ... T (turbo)) μετακινώντας το διακόπτη (2). Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, αρχίζετε με χαμηλή ταχύτητα και μετά αυξάνετε την ταχύτητα κατά τη λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, επαναφέρετε πάντοτε το διακόπτη στη θέση «0», αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και βγάζετε τους γάντζους ζύμης ή τους αυγοδάρτες πιέζοντας το κουμπί αποβολής (1).

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν φτιάχνετε μίγμα για κέικ, κ.λπ. θα πρέπει όλα τα υλικά να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Το βούτυρο, τα αυγά, κ.λπ. θα πρέπει να βγούν από το ψυγείο νωρίτερα από τη χρήση.
- Η σαντιγί θα έχει περισσότερο όγκο, αν η κρέμα είναι αρκετά κρύα πριν τη χτυπήσετε.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνει πιο κρεμώδης, αν όλα τα υλικά είναι όσο πιο ζεστά γίνεται. (π.χ. πατάτες αμέσως μετά από το βράσιμο).

Παράδειγμα συνταγής: Μίγμα κέικ

200 g βούτυρο ή μαργαρίνη

200 g ζάχαρη

7 g βανίλια

4 αυγά

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσει

1 πρέζα αλάτ

15 g μπέικινγκ πάουντερ

250 ml γάλα

- Βάλτε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη και τη βανίλια στο μπολ. Ξεκινήστε αργά και αυξήστε την ταχύτητα για ανάμιξη σε λειτουργία turbo.
- Προσθέστε τα αβγά και συνεχίστε την ανάμιξη μέχρι να επιτύχετε κρεμώδη υφή. Ξεκινήστε αργά και αυξήστε την ταχύτητα για ανάμιξη σε λειτουργία turbo.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά και αναμίξτε από τη μέση έως τη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη με μαγιά

500 g αλεύρι για όλες τις χρήσει

7 g γλυκού ξηρή μαγιά

80 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτ

250 ml χλιαρό γάλα

100 g βούτυρο ή μαργαρίνη

- Βάλτε αλεύρι και ξηρή μαγιά μέσα σε ένα μπολ. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά.
- Επιλέξτε μεσαία ταχύτητα και ζυμώστε μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη.

Προαιρετικό εξάρτημα τεμαχισμού

- Διαθέσιμο από τα κέντρα Service της Braun. Δεν διατίθεται σε όλες τις χώρες.
- Ανατρέξτε στις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης για την ασφαλή χρήση του προαιρετικού εξαρτήματος τεμαχισμού.

Φροντίδα και Καθαρισμός (B)

- Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα πριν τη καθαρίσετε.
- Πρέπει να καθαρίζετε το μοτέρ (3) μόνο με ένα νωπό πανί. Μην το

βυθίζετε μέσα σε νερό ούτε να το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- 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."

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Braun ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας.



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.



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

- 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.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Ыстық сұйықтықты қолданған кезде сақ болыңыз, ол шарадан шығып кетіп, шашырауы мүмкін.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Жеке жарақат алу қаупін азайту үшін қолдарыңызды, шашыңызды, киімдерді және қалақшалар мен басқа құралдарды араластырылғандар мен қамыр ілгектерінен қашық ұстаңыз. Жұмысы кезінде қозғалыстағы бөлшектеріне қолыңызды тигізбеңіз.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда

көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.

- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Шығару түймесі
- 2 Жылдамдықты таңдау функциясы бар қосқыш
- 3 Мотор бөлігі
- 4 Қойылтқыш / қамыр ілгектеріне арналған тесіктер
- 5 Қамыр ілгектері
- 6 Қойылтқыштар

Орауын ашу

Құрылғыны қораптан алып шығыңыз. Орауыштың барлық бөліктерін алып тастаңыз. Құрылғыда қалған жапсырмалар болса, алып тастаңыз (зауыттық затбелгіні алмаңыз).

Қол-араластырығышты пайдалану (А)

Қамыр ілгектері ашыған қамыр, паста қамыры, тәтті қамыр, ауыр ет қамырларын араластыруға қолайлы. Қойылтқыштарды төрт және бисквит қамырлары, мыжылған картоп, көпіршітілген крем (кем дегенде 100 мл крем), жұмыртқа ағы мен қою ингредиенттер үшін қолданыңыз.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді А нұсқаулығынан қараңыз.

Құрастыру және қолдану

- Қозғалтқыш блокты құрастырмас бұрын оның тоқтан суырылғанына және қосқыштың «0» қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Қамыр ілгектерді (5) немесе бұлғауыштарды (6) салыңыз.
- Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- Аспаптың ашасын розеткаға сұғыңыз да, тоққа қосу үшін қосқышты алға сырғытыңыз. Оны артқа қарай «0» қалпына сырғыту арқылы өшіріңіз. Қолданбаның түріне қарай қосқышты

(2) сырғыту арқылы жылдамдықты (1 ... Т (турбо)) таңдаңыз.

Шашыратпау үшін төмен жылдамдық параметрінен бастаңыз да, жылдамдықты жұмыс барысында арттырыңыз.

- Пайдаланып болғаннан кейін қосқышты әрқашан да «0» қалпына қойып, аспапты розеткадан суырыңыз да, шығару түймесін (1) басу арқылы қамыр ілмектерді немесе бұлғауыштарды шығарыңыз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Торт құймалары және т.б. нәтижесі жақсы болу үшін барлық ингредиенттердің температурасы бірдей болуы тиіс. Май, жұмыртқалар немесе басқа тағамдарды тоңазытқыштан қолданысқа дейін біраз уақыт бұрын алып қою қажет.
- Егер қаймақты көпіршітуге дейін жақсылап салқындатсаңыз, крем жақсы көпіршиді.
- Мыжылған картоп біркелкі болып мыжылуы үшін қолданылатын барлық ингредиенттер ыстық болуы тиіс (картопты пісе салысымен мыжу керек).

Рецепт мысалы: Торты қамыры

200 g сары май немесе маргарин

200 g қант

7 g ванилин қанты

4 жұмыртқа

500 g еленген ұн

1 шымшым тұз

15 g қопсытқыш ұнтақ

250 ml сүт

- Сары май немесе маргаринді, қант пен ванилинді тостағанның ішіне салыңыз. Баяу бастап, өте тез араласып айналғанға дейін жылдамдатыңыз.
- Жұмыртқаларды қосыңыз және біркелкі қоймалжың қоспаға айналғанша, араластыра беріңіз. Баяу бастап, өте тез араласып айналғанға дейін жылдамдатыңыз.
- Қалған құрамдас бөліктерді қосыңыз да, орташадан максималды жылдамдыққа жеткізіп, бәрі тегіс болғанша араластырыңыз.

Рецепт мысалы: Ашыған қамыр

500 g еленген ұн

7 g құрғақ ашытқы

80 g қант

1 жұмыртқа

1 шымшым тұз

250 ml жылы сүт

100 g сары май немесе маргарин

- Ұн мен құрғақ ашытқыны аяққа салыңыз. Қалған ингредиенттерді қосыңыз.
- Орташа жылдамдықты таңдап, қамыр біркелкі болғанша илеңіз.

Қосымша турағыш құрал

- Braun қызмет көрсету орталықтарында болады, бірақ барлық елдерде емес.
- Турағыш құралды қауіпсіз пайдалану туралы тиісті Пайдалану нұсқалығынан қараңыз.

Қүту және тазалау (B)

- Құрылғыны тазалауға дейін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (3) дымқыл шүберекпен ғана сүртіңіз. Суға матыруға немесе үстінен су ағызуга болмайды.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Бояуы бар тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), құрылғының пластик бөлшектерінің түсі оңады. Бұл бөліктерін жуарда өсімдік майымен сүртіңіз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



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.

EAC

Үлгі	HM 1010
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	350 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген
Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес
Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс
Өндіруші зауыт:
De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Русский

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

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

- 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.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Соблюдайте осторожность при обработке горячей жидкости, так как она может выплеснуться из чаши.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.

- Держите руки, волосы, мелкие детали одежды, а также лопатки и другую посуду подальше от работающего венчика, чтобы предотвратить их повреждение. Не прикасайтесь к работающим частям прибора.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

Детали и принадлежности

- 1 Кнопка высвобождения рабочих частей
- 2 Переключатель с выбором скорости
- 3 Моторная часть
- 4 Отверстие для венчиков
- 5 Насадки для замешивания теста
- 6 Венчики (если входит в комплект поставки)

Распаковка

Достаньте устройство из коробки. Удалите все элементы упаковки. Удалите с устройства все присутствующие на нем этикетки (не удалять заводскую табличку).

Как пользоваться миксером (А)

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

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению А.

Сборка и эксплуатация

- Перед выполнением сборки блока мотора убедитесь в том, что он отключен от электропитания и переключатель установлен в положение «0».
- Вставьте крюки для теста (5) или венчики (6).
- Поместите компоненты в чашу.
- Подключите прибор к источнику электропитания и переведите переключатель вперед, чтобы включить прибор. Переведите переключатель назад в положение «0», чтобы выключить его. В зависимости от характера использования выберите необходимую скорость (1 ... Т (турбо)), установив переключатель (2) в соответствующее положение. В целях предотвращения расплескивания начинайте с низкой скорости и затем повышайте ее в процессе работы прибора.
- После использования всегда переводите переключатель в положение «0», отключайте прибор от электропитания и отсоединяйте крюки для теста или венчики нажатием на кнопку выброса (1).

Советы для лучших результатов

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

Пример рецепта: Тесто для торта

200 g масло или маргарин

200 g сахар

7 g пакетик ванильного сахара

4 яйца

500 g просеянной муки

1 щепотка соли

15 g разрыхлитель для теста

250 ml молока

- Поместите в чашу масло или маргарин, сахар и ванильный сахар. Начините перемешивать медленно, а затем увеличивайте скорость до турбо.

- Добавьте яйца и продолжайте перемешивать до консистенции крема. Начините перемешивать медленно, а затем увеличивайте скорость до турбо.
- Добавьте остальные ингредиенты и перемешивайте на скорости от средней до максимальной, пока масса не станет однородной.

Пример рецепта: Дрожжевое тесто

500 g просеянной муки

7 g сухих дрожжей

80 g сахар

1 яйцо

1 щепотка соли

250 ml слегка теплое молоко

100 g масло или маргарин

- Поместите муку и сухие дрожжи в чашу. Добавьте остальные ингредиенты.
- Включите среднюю скорость и замешайте гладкое тесто.

Опциональная насадка-измельчитель

- Можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране.
- Правила безопасного использования насадки-измельчителя приведены в соответствующей инструкции по эксплуатации.

Уход и очистка (B)

- Всегда отключайте прибор перед очисткой.
- Для очистки блока двигателя (3) разрешается использовать исключительно влажную ткань. Не погружайте его в воду и не держите под проточной водой.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации.



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).

Импортер и ответственный за претензии потребителей:
ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27,
стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Производитель:
De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

EAC

Модель	HM 1010
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	350 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Сделано в Румынии для
Де' Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Українська

Нашу продукцію виготовлено відповідно до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємось, вам по-справжньому сподобається ваш новий пристрій Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага

- 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.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Завжди вимикайте або від'єднайте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Будьте обережні, якщо заливаєте гарячу рідину, оскільки вона може вилитися або виплеснутися з посудини.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Щоб уникнути травмування під час роботи, тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки та інше приладдя подалі від вінчиків і гаків для тіста.
- Не торкайтеся рухомих частин під час роботи.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга

відповідає напрузі, вказаній на приладі.

- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

Деталі та аксесуари

- 1 Кнопка скидання
- 2 Перемикач з можливістю регулювання швидкості
- 3 Блок двигуна
- 4 Отвори для вінчиків / гаків для тіста
- 5 Гаки для тіста
- 6 Вінчики

Розпаковка

Витягніть пристрій з коробки. Вийміть всі частини упаковки. Відчепіть всі етикетки з пристрою (не відривайте заводську табличку).

Використання ручного міксера (А)

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

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації А.

Збирання та експлуатація

- Перед збиранням блока двигуна переконайтеся, що його від'єднано від електромережі, а перемикач знаходиться у позиції «0».
- Вставте гаки для тіста (5) або вінчики (6).
- Помістіть інгредієнти в чашу.
- Щоб ввімкнути пристрій, підключіть

його до електромережі та пересуньте перемикач уперед. Для вимикання пристрою пересуньте перемикач назад у позицію «0». Залежно від типу пристрою обирайте швидкість (1 ... Т (турбо)) шляхом пересування перемикача (2). З метою уникнення розбризкування починайте роботу на низькій швидкості, згодом поступово її підвищуючи.

- Після завершення роботи завжди повертайте перемикач у позицію «0», від'єднайте пристрій від енергопостачання та виймайте гаки для тіста або вінчики, натиснувши на кнопку скидання (1).

Поради для найкращих результатів

- Для одержання найкращих результатів при приготуванні сумішей для тортів, тощо, всі інгредієнти повинні мати однакову температуру. Масло, яйця, тощо, слід вийняти з холодильника за деякий час до використання.
- Збиті вершки матимуть більший об'єм, якщо перед збиванням їх добре охолодити.
- Картопляне пюре матиме більш вершковоподібну консистенцію, якщо всі використовувані інгредієнти будуть максимально гарячими (наприклад, щойно зварена картопля).

Приклад рецепта: Тісто для торта

200 г вершкове масло або маргарин
200 г цукор
7 г пакетик ванільного цукру
4 яйця
500 г пшеничного борошна
1 щіпка солі
15 г пекарний порошок
250 ml молока

- Покладіть масло або маргарин, цукор та ванілін у миску. Почніть змішування у повільному режимі і поступово збільшіть швидкість до режиму «турбо».
- Додайте яйця та продовжуйте змішування до отримання консистенції сметани. Почніть змішування у повільному режимі і поступово збільшіть швидкість до режиму «турбо».
- Додайте решту інгредієнтів та змішуйте їх зі швидкістю від середньої до максимальної до отримання однорідної маси.

Приклад рецепта: Дріжджове тісто

500 г пшеничного борошна
7 г сухих дріжджів
80 г цукор
1 яйця
1 щіпка солі
250 ml тепле молоко
100 г вершкове масло або маргарин

- Засипте у миску борошно та сухі дріжджі. Додайте решту інгредієнтів.
- Оберіть середню швидкість та змішуйте до отримання однорідного тіста.

Додатковий аксесуар «Подрібнювач»

- Можна придбати у сервісних центрах компанії «Braun»; доступність залежить від конкретної країни.
- Для безпечного використання аксесуару «Подрібнювач» ознайомтеся з відповідною інструкцією з застосування.

Догляд та чищення (В)

- Перед чищенням завжди виймайте штепсель пристрою з розетки.
- Деталь двигуна (3) можна очищати лише вологою тканиною. Не зану- рюйте її в воду та не утримуйте її під струменем води.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



Загальні умови зберігання

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

У виріб можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

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



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

ملحق قاطع اختياري

- متوفر في مراكز خدمة براون؛ ولكن ليس في كل بلد.
- يُرجى الرجوع إلى إرشادات الاستخدام المقابلة لمعرفة الاستخدام الآمن للملحق القاطع.

الرعاية والتنظيف (B)

- يجب دائماً إلغاء توصيل الجهاز قبل التنظيف.
- نظف جزء المحرك (3) بقطعة من القماش المبلل فقط. يجب عدم غمسه في الماء أو حمله تحت المياه الجارية.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- عند خلط الأطعمة التي تحتوي على ألوان (مثل الجزر) من الممكن أن تختفي ألوان الأجزاء البلاستيكية في الجهاز. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل التنظيف.

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من أو في نقاط التجميع Braun الجهاز في مركز خدمات المناسبة التي توفرها دولتك.

- البطاطس المهروسة ستصبح كريمية القوام بشكل أفضل، في حالة أن جميع المكونات المستخدمة تكون ساخنة إلى أكبر قدر ممكن (على سبيل المثال، درجة حرارة البطاطس فور غليانها).

مثال لوصفة: خليط عجين الكيك

200 g زبدة أو سمن صناعي

200 g سكر

7 g سكر فانيليا

4 بيض

500 g جرام دقيق عادي

1 قُرصة ملح بأطراف الأصابع

15 g مسحوق خَبز

250 ml مِللي حليب

• ضع الزبدة أو السمن الصناعي والسكر

وسكر الفانيليا في الوعاء. ابدأ ببطء وزد

السرعة لخلط التروبو.

• أضف البيض واستمر في الخلط حتى

يتم الوصول إلى تماسك دهني. ابدأ ببطء

وزد السرعة لخلط التروبو.

• أضف باقي المكونات واخط من السرعة

المتوسطة إلى القصوى حتى يصبح كل

سبيء متساوي.

مثال لوصفة: عجينة الخميرة

500 g جرام دقيق عادي

7 g خميرة جافة

80 g سكر

1 بيض

1 قُرصة ملح بأطراف الأصابع

250 ml حليب فاتر

100 g زبدة أو سمن صناعي

• ضع دقيق وخميرة مجففة في الوعاء.

أضف باقي المكونات.

• اختر سرعة متوسطة والعجن للحصول

على عجينة أملس.

بالإضافة إلى خلط عجائن اللحوم المفرومة بشدة. استخدم مضارب الخفق لعمل خليط الكيك والكيك الإسفنجي والبطاطس المهروسة بالإضافة إلى الكريمة المخفوقة (حد أدنى 100 مللي من الكريمة) وبييض البيض والمكونات الكريمة.

راجع دليل التحضير لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها والسرعات.

التجميع والتشغيل

• قبل تجميع وحدة المحرك، تأكد من أنها

غير متصلة بمصدر الطاقة والمفتاح في

وضع «0».

• أدخل خطاطيف (5) أو مضارب (6)

العجين.

• ضع المكونات في وعاء.

• الأمام لتشغيل الجهاز. حركه للخلف إلى

موضع «0» لإيقاف تشغيله. وفقاً لإصدار

الجهاز، اختر السرعة (1 ... T (تروبو))

من خلال تحريك المفتاح (2). لتجنب

الرزاز، ابدأ بإعداد السرعة المنخفضة ثم

ارفع السرعة أثناء التشغيل.

• دائماً بعد الاستخدام، حرك المفتاح

إلى وضع «0»، وافصل الطاقة عن

الجهاز وأخرج خطاطيف أو مضارب

العجين عن طريق الضغط على زر

الإخراج (1).

خطوات للحصول على أفضل النتائج

• للحصول على النتائج المثالية عند صنع

الكيك وما إلى ذلك، يجب أن تكون درجة

حرارة جميع المكونات واحدة. يجب إزالة

الزبد والبيض وما إلى ذلك من التلاجة

قبل استخدامها بفترة.

• في حالة التبريد الجيد للكريمة قبل الخفق

فسيكون للكريمة المخفوقة قوام أكبر.

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن تستمتع بمنتج Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة التعليمات كاملة بعناية قبل استخدام الجهاز.

تنبيه

- 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 يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنّع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- توخى الحذر عند تحضير السائل الساخن، فقد يتطاير ويتناثر خارج الوعاء.

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- حافظ على اليدين والشعر والملابس، بالإضافة إلى الملاعق والأدوات الأخرى بعيداً عن الخفاقات وخطاطيف العجين أثناء التشغيل لمنع الإصابة الشخصية. لا تقم بملامسة الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

الأجزاء والملحقات

- 1 زر الإخراج
- 2 المفتاح مع اختيار السرعة
- 3 جزء المحرك
- 4 منافذ مضارب الخفق / العجائن
- 5 مضارب العجائن
- 6 مضارب الخفق

الفتحا

- أخرج الوحدة من الكرتون.
- أزل كل القطع من العبوة.
- أزل أية تسميات من الممكن وجودها على الوحدة (لا تقم بإزالة لوحة التقييم).

استخدام الخلاط اليدوي (A)

تعتبر مضارب الخفق هي الأفضل لعجن عجائن الخميرة والمكرونه والحلويات

